

Ets amant del formatge? Aquest és l'esdeveniment que no et pots perdre aquest cap de setmana

El **formatge** és, probablement, un dels **productes gastronòmics** que més agrada. El mengem sol, dins l'entrepà, en amanides o com a complement de molts plats. N'hi ha de tot tipus (madurats, tendres, blaus...) i per a tots els paladars. Un bé molt preuat a taula i que, a més, forma part de la **tradició gastronòmica del territori**, ja que a **Catalunya** s'hi produeixen **alguns dels formatges amb més qualitat del món**. I pels qui no podeu viure sense ell, els **dies 15 i 16 de març** hi ha un esdeveniment que no us podeu perdre al passeig de la Devesa de Girona.

El **Fòrum del Formatge Artesà i Català** celebra la segona edició com **apunt de trobada del sector formatger de Catalunya** i també per a totes les persones que estimen el formatge. Aquest esdeveniment neix de la mà de l'**Associació Catalana de Ramaders i Elaboradors de Formatge Artesà (ACREFA)**

Diferents espais perquè tothom hi trobi el seu lloc

L'esdeveniment és gratuït i està obert a tothom, i es divideix en diferents espais temàtics.

Hi trobareu més de 200 formatges de 46 formatgeries d'arreu de Catalunya, on podreu degustar i comprar els productes que més us agradin. Estaran acompanyats de 8 productors del segell Girona Excel·lent, que complementaran l'oferta formatgera, entre els quals hi haurà les salses especials per maridar amb formatges de Can Bech, fruits secs, embotits, galetes i tampoc hi faltarà cervesa artesana i vins.



alt="El recinte es dividirà en diferents espais temàtics amb demostracions, tastos i presentacions." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

El recinte es dividirà en diferents espais temàtics amb demostracions, tastos i presentacions./ Fòrum del Formatge Català i Artesà.

A l'**Espai Sentits**, la gran estrella de la primera edició, podreu gaudir de diferents demostracions de cuina amb formatge i tastos guiat. Es poden comprar les entrades a la web forumdelformatge.cat, al preu de 7€.

L'**Espai Fòrum**, enguany reformat, acollirà presentacions, entrevistes, taules rodones i serà el fil musical del Fòrum, dirigit i presentat per Pep Nogué.

L'**Espai Turófil** és la novetat d'aquesta segona edició; on es podrà gaudir de tastos en petit format i de la mà dels seus elaboradors. Perquè descobrir les històries directament els seus protagonistes no té preu! Es poden comprar les entrades a la web, al preu de 7€. També hi tindrà lloc la Hackathó gastrolàctica organitzada de la mà de l'Institut Làctic de Catalunya, on estudiants de cuina, tecnologia dels aliments i dietètica i nutrició hauran de resoldre un repte al voltant de la dieta i el consum de productes làctics.

Serà un punt de trobada obligat per tots els amants del formatge, tant des del punt de vista professional com de lleure, per gaudir de la Festa del Formatge Artesà i Català i sobretot, fer molta cultura agroalimentària!

Se celebrarà el **II Concurs de Formatges Artesans de Catalunya** on un jurat format per una vuitantena d'experts gastronòmics valoraran els diferents formatges i escolliran els millors de cada categoria.

Al migdia també hi haurà l'**Espai Gastro**, on el càtering del reconegut restaurant 15 ous cuinarà en directe el dinar tant del dissabte com del diumenge, amb el formatge com a ingredient principal de les seves receptes.

Més informació

Al web del **Fòrum del Formatge Artesà i Català**

Trucant al +34 661 75 05 58

Per E-mail acrefa@acrefa.cat

Al seu [perfil d'Instagram](#)