

Medio: El Gerió

Publicado: 12/03/2025

Edición: Digital

Sección:

URL: gerio.cat/noticia/1705954/el-forum-del-formatge-artesa-...

Audiencia: 33.744

Valor: 536€

El Fòrum del Formatge Artesà i Català torna a Girona amb més expositors i activitats - El Gerió Digital

El Fòrum del Formatge Artesà i Català celebra la seva **segona edició** aquest cap de setmana, **15 i 16 de març**, al **passeig de la Devesa de Girona**, amb un esdeveniment que creix en **espai, continguts i participació**. La fira, impulsada per **ACREFA** i la **Diputació de Girona**, comptarà amb **57 estands gastronòmics** que exhibiran més de **200 formatges de 46 formatgeries** d'arreu de **Catalunya**.

L'oferta d'activitats inclou **36 propostes**, entre les quals **tastos guiats, demostracions de cuina, xerrades i concursos**. Una de les novetats destacades és la consolidació del **Concurs de Formatges Artesans de Catalunya**, que enguany comptarà amb **180 formatges a concurs**, valorats per un **jurat d'experts**.

Segons la diputada de **Girona Excel·lent i Mercats, Vanessa Peiró**, aquest certamen permet posar en valor **formatges artesans reconeguts internacionalment**, elaborats per **petits productors** i molt ben acollits per **comerços i consumidors**. La representant de l'**ACREFA, Mariona Rota**, ha destacat l'augment de participants en aquesta edició i la qualitat del sector a **Catalunya**. Per la seva banda, el formatger **Pablo Garcia** ha remarcat l'**evolució i diversitat** del sector en un territori que inicialment no tenia tradició formatgera.

Novetats d'aquesta edició: Espai Turòfil i Espai Fòrum

Entre les novetats del **Fòrum del Formatge**, destaca el nou **Espai Turòfil**, on es faran **tastos guiats en petit format** dirigits pels mateixos **formatgers**. També acollirà la **Hackató Gastrolàctica**, un projecte de l'**Institut Làctic de Catalunya** per impulsar la innovació en **gastronomia i nutrició**, en què **estudiants de cuina, tecnologia dels aliments i dietètica** treballaran en equip per desenvolupar **menús equilibrats per a persones amb intolerància a la lactosa**.

L'**Espai Fòrum** es renova amb un programa de **xerrades, entrevistes i taules rodones** conduïdes pel gastrònom **Pep Nogué**. A més, s'hi presentarà el nou **Panel de Tast**, un mètode per **avaluar i descriure formatges amb detall**, així com els segells **Llet de Cabres Catalanes** i **Formatge de Pastor**.

Girona Excel·lent i altres productes artesans

El **Fòrum** també serà una plataforma per donar a conèixer altres **productes de qualitat**, amb la participació de **productors del segell Girona Excel·lent**. A banda de **sis formatgeries reconegudes**, l'oferta gastronòmica es completarà amb **cerveses, mel, embotits, avellanes i maridatges d'autor**.

A més, el certamen estableix sinergies amb altres gremis, com el **Gremi de Flequers de les Comarques Gironines**, amb qui s'ha organitzat un **maridatge de pa i formatge**. També es farà un **tast especial** per a **carnisseries i xarcuteries**, liderat per **Aleix Solé**, i una **taula rodona sobre els productes artesans catalans** amb representants de diversos sectors.

Cuina en directe i demostracions gastronòmiques

A l'**Espai Gastro**, es faran **cuines en directe** amb restaurants com **Quinze Ous de la Garrotxa**, que prepararà un **menú especial amb el formatge com a protagonista**. Una altra novetat és l'**Espai Celler**, on es podran degustar **vins de l'Empordà, aigües, cafès i infusions**.

A les demostracions gastronòmiques hi participaran **xefs de renom**, com els equips dels restaurants **Divinum (amb una estrella Michelin)**, **Lo Mam**, **Marimorena** i **Jordi Butrón**, que presentaran plats innovadors amb el **formatge com a ingredient central**.

L'**accés al Fòrum serà gratuït**, però caldrà **entrada per participar en les activitats** de l'**Espai Sentits** i del nou **Espai Turòfil**. Les entrades estan [disponibles al web](#).

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.