

Medio: revistabaixemporda.cat

Publicado: 12/03/2025

Edición: Digital

Sección:

URL: revistabaixemporda.cat/el-forum-del-formatge-artesa-i-c...

Audiencia: 5.359

Valor: 316€

El Fòrum del Formatge Artesà i Català torna a Girona amb més productors i noves activitats per fer créixer la cultura del formatge - Revista del Baix Empordà



<https://revistabaixemporda.cat/wp-content/uploads/2025/03/El-Forum-del-Formatge-Artesa-i-Catala-torna-a-Girona-amb-mes-productors-i-noves-activitats-per-fer-creixer-la-cultura-del-formatge.jpg> 800w, <https://revistabaixemporda.cat/wp-content/uploads/2025/03/El-Forum-del-Formatge-Artesa-i-Catala-torna-a-Girona-amb-mes-productors-i-noves-activitats-per-fer-creixer-la-cultura-del-formatge-300x225.jpg> 300w" sizes="(max-width: 800px) 100vw, 800px">

La diputada de Girona Excel·lent i Mercats, Vanessa Peiró; la representant de l'Associació Catalana de Ramaders i Elaboradors de Formatge Artesà (ACREFA), Mariona Rota, i el productor formatger Pablo Garcia han presentat aquest dimarts al matí, a la sala Ferran Agulló de la corporació, el Fòrum del Formatge Artesà i Català, que torna a Girona aquest cap de setmana, 15 i 16 de març, al passeig de la Devesa, amb una segona edició que creix en tots els aspectes.

D'entrada, augmenta pel que fa a l'espai i als continguts, i s'hi trobaran 57 estands gastronòmics amb més de 200 formatges de 46 formatgeries d'arreu de Catalunya, així com un programa amb 36 activitats, des de tastos guiats, demostracions de cuina o xerrades, fins a concursos i experiències per a tots els públics. L'esdeveniment forma part de la iniciativa Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025. Un altre creixement important és el del Concurs de Formatges Artesans de Catalunya, que augmenta notablement la participació fins arribar a les 180 propostes, que seran valorades per un jurat d'experts.

La diputada de Girona Excel·lent i Mercats, Vanessa Peiró, ha destacat: *"A vegades, no som conscients que aquí, en els municipis de la nostra demarcació i d'arreu de Catalunya, és on produïm alguns dels formatges més reconeguts del món. Uns formatges elaborats de manera artesanal per petits productors i que tenen bona acollida tant per part de comerços com de consumidors. Aquí els podrem tastar, i presentats pels productors mateixos"*.

"L'acollida de la primera edició va ser molt bona i l'increment de productors i tastos en aquesta segona així ho evidencia. El sector a Catalunya està molt format i elabora productes de gran qualitat", ha destacat la representant de l'ACREFA Mariona Rota. El formatger de La Balda, Pablo Garcia, ha posat en valor la diversitat de formatges que es fan al territori: *"Abans, Catalunya no tenia tradició làctica i això ens va esperonar, als petits productors, a fer coses diferents i de gran qualitat. I quan sortim a fora en certàmens i concursos, es constata aquest nivell"*.

El Fòrum l'organitza ACREFA, que aplega una vuitantena de formatgeries artesanes de Catalunya i compta amb el suport de la Diputació de Girona. L'accés al certamen serà lliure i gratuït i només caldrà adquirir entrada per participar en les activitats de l'Espai Sentits, on es faran demostracions de cuina amb formatge i tastos guiats, i el nou Espai Turòfil. Les entrades ja són a la venda al web oficial de l'esdeveniment.



[alt="" srcset="https://revistabaixemporda.cat/wp-content/uploads/2025/01/RBE_87_EG_33_publi-generica.jpg 1000w, https://revistabaixemporda.cat/wp-content/uploads/2025/01/RBE_87_EG_33_publi-generica-300x117.jpg 300w" sizes="\(max-width: 1000px\) 100vw, 1000px">](https://revistabaixemporda.cat/wp-content/uploads/2025/01/RBE_87_EG_33_publi-generica.jpg)

Nou Espai Turòfil, amb proposta educativa de l'Institut Làctic de Catalunya

Entre les novetats, destaca l'Espai Turòfil, on es faran tastos guiats en petit format, conduïts pels mateixos formatgers i formatgeres. En aquest espai també hi tindrà lloc la Hackató Gastrolàctica, una iniciativa que està organitzada conjuntament amb l'Institut Làctic de Catalunya i que busca fomentar la innovació i la creativitat en el camp de la gastronomia i la nutrició: estudiants de cuina, tecnologia dels aliments i dietètica i nutrició hauran de resoldre un repte creatiu, treballant en equips per desenvolupar menús equilibrats i aptes per a persones amb intolerància a la lactosa.

Una altra novetat és la renovació de l'Espai Fòrum, que acollirà presentacions, entrevistes, converses i taules rodones, conduïdes pel gastrònom Pep Nogué. També s'hi presentarà el nou Panel de Tast, un nou mètode per avaluar i descriure amb molt detall els formatges, i es presentaran els segells Llet de Cabres Catalanes i Formatge de Pastor.

El segell Girona Excel·lent, molt present

El Fòrum no només serà un aparador de formatges artesans de tot Catalunya, sinó també un espai per descobrir altres productes de qualitat que complementen l'experiència gastronòmica. Hi participaran diversos productors del segell Girona Excel·lent de la Diputació de Girona, que enriquiran l'oferta amb maridatges i degustacions pensades per acompanyar el formatge.

A banda de sis formatges del distintiu –Formatges d'Espinelves (Osona), la Balda (Gironès), la Xiquella de la Vall d'en Bas (Garrotxa), Mas Alba (Pla de l'Estany), Peralada Mas Marcè (Alt Empordà) i MuuBee (Ripollès)–, hi haurà set productes més que complementaran l'oferta formatgera: Doskiwis i Minera (cervesa), Can Bech (maridatges d'autor), Nuasets (avellana de Brunyola), La Galeta Artesana, Dolça Abella (mel) i Embotits Artesans Gori.

El certamen també estableix sinèrgies amb altres gremis artesans alimentaris, com el Gremi de Flequers de les Comarques Gironines, amb qui s'ha organitzat un maridatge de pa i formatge a càrrec de la formatgera Paula Fonollà, juntament amb flequers del gremi. A més, es presentarà un tast dedicat als formatges artesans imprescindibles per a carnisseries i xarcuteries, liderat per Aleix Solé, i tindrà lloc una taula rodona sobre els productes artesans catalans, amb la participació de representants de diversos gremis del sector alimentari.

Cuina en directe i demostracions de primer nivell

A l'Espai Gastro s'hi oferiran programes de cuina en directe; en aquesta segona edició, el restaurant Quinze Ous de la Garrotxa serà l'encarregat de cuinar en directe el dinar per als visitants que ho desitgin, amb un menú que posarà en valor el formatge com a protagonista. També s'estrena el nou Espai Celler, on es podran degustar vins de l'Empordà, així com una selecció d'aigües, cafès i infusions.

Les demostracions gastronòmiques comptaran amb la participació de professionals reconeguts, com els equips dels restaurants Divinum (amb una estrella Michelin), Lo Mam, Marimorena i Jordi Butrón, que oferiran propostes sorprenents en què el formatge s'uneix a la màgia de la cuina creativa.

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.