



Medio: elpuntavui.cat

Publicado: 16/03/2025

Edición: Digital

Sección:

URL: elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2518249-el-f...

Audiencia: 444.092

Valor: 850€

El Fòrum del Formatge Català i Artesà clou amb èxit la segona edició | Joan Trillas | Girona | Societat | El Punt Avui

El Fòrum del Formatge Artesà i Català ha tancat aquest diumenge la seva segona edició al passeig de la Devesa de Girona amb un balanç molt positiu i amb la participació de 46 formatgeries d'arreu de Catalunya, que en 57 estands gastronòmics han donat a conèixer més de 200 formatges. En aquest marc, no s'ha de deixar de banda el gran nivell dels 180 formatges que han participat en el concurs. A més, la gran participació a les 36 activitats dirigides, amb entrades exhaurides en algunes d'elles, i el tracte directe entre els mateixos productors de formatge i el públic, han estat una constant durant un cap de setmana dedicat a la cultura del formatge, segons una nota feta pública per l'organització.

El nou Espai Turòfil s'ha consolidat com un dels grans encerts del Fòrum. La proximitat entre els productors i el públic ha creat un ambient de complicitat que ha permès descobrir els secrets de l'elaboració artesanal dels formatges en primera persona. També ha tingut molt seguiment del públic la Hackathó Gastrolàctica, organitzada amb l'Institut Làctic de Catalunya, una competició entre estudiants de cuina, tecnologia dels aliments i dietètica i nutrició. Han hagut de treballar amb aliments làctics com formatges, iogurts, quefir, nata o mantega, i també amb verdures, llegums, pasta, arròs, fruites i fruits secs, per elaborar un menú complet per un dia, equilibrat i saborós, per a persones amb intolerància a la lactosa.

El Concurs de Formatges Artesans de Catalunya ha batut rècord de participació, amb 180 formatges presentats i un jurat que ha destacat l'elevada qualitat i diversitat de les propostes. També s'ha redissenyat l'Espai Fòrum, que durant el cap de setmana ha acollit programes de ràdio en directe, entrevistes, converses i taules rodones, conduïdes pel gastrònom Pep Nogué, i on el públic ha tingut una participació molt activa.

Els visitants han gaudit de la cuina en directe que han pogut seguir a l'Espai Sentits, sempre relacionada amb menús i combinacions amb el formatge com a gran protagonista. Aquí també s'hi ha estrenat el nou Espai Celler, amb degustacions de vins de l'Empordà, i d'una selecció d'aigües, cafès i infusions. Les demostracions gastronòmiques han comptat amb la participació de reconeguts professionals com els equips dels restaurants Divinum –amb una estrella Michelin–, Lo Mam, Marimorena i Jordi Butrón, que han ofert propostes sorprenents on el formatge s'uneix a la màgia de la cuina creativa.

El Fòrum del Formatge Artesà i Català l'organitza ACREFA, l'Associació Catalana de Ramaders i Elaboradors de Formatge Artesà, i forma part del programa Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025.

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.