

3^a Mostra de Formatges Artesans Catalans a Sort

15 a 17 d'abril de 2011

Organitzat per:



Ajuntament
de SORT
(Pallars Sobirà)



IDAPA
Institut per al Desenvolupament
i la Promoció de l'Alt Pirineu i Aran
Institut entant Desenvolupament
e era Promoció deth Naut Pirineu e Aran



Agència Catalana
de Seguretat Alimentària
ACSA



FIRA de FORMATGES + ÀREA de TAST:
16 i 17 d'abril, de 10 a 20 h., al Parc del Riuet

20 parades de formatgers artesans amb cent varietats a la venda i un àrea de tast amb cinquanta varietats en degustació on es poden escollir assortiments de cinc formatges, pa i beguda per 5 €/pax.

JORNADA TÈCNICA al VOLTANT DELS FORMATGES:
15 d'abril, de 17 h., a 20,30 h., a l'Oficina de Turisme de Sort
INSCRIPCIÓ GRATUITA

SOPAR INAUGURAL:
15 d'abril, a les 21 h., a l'Oficina de Turisme de Sort

Deu restaurants de l'associació "La Xicoia" ens delectaran amb un menú llarg, variat i extens al voltant dels formatges artesans pallaresos per 20 €/pax.

ACTIVITATS:
16 i 17 d'abril, a les 12 i 17,30 h., a Tros de Sort

De la mà de grans especialistes, quatre xerrades sobre el coneixement, la gastronomia i la culinària dels formatges amb tastos inclosos per 10 €/activitat: mireu programa

Per a reserves i més informació, trucar al 973621387 (Ainhoa) o enviar correu electrònic a: info@trosdesort.cat

PROGRAMA:

JORNADA TÈCNICA al VOLTANT DELS FORMATGES ARTESANS CATALANS:

15 d'abril, de 17 h. a 20,30 h., a l'Oficina de Turisme de Sort

INSCRIPCIÓ GRATUÏTA: al 973621387 ó info@trosdesort.cat

17h-17,30h

Obertura de la jornada.

17,30h-18,30h

Presentació i Explicació de la nova “Guia de pràctiques correctes d’higiene per a la venda d’aliments en mercats no sedentaris i fires”, a càrrec de Lúcia Vázquez, llicenciada en farmàcia i ciència i tecnologia dels aliments, màster en seguretat alimentària i corectora de la guia.

19h- 20,30h

Taula rodona sobre “Turisme i Formatges: oportunitats i possibilitats”, a càrrec de Montse Ferrer, tècnica de promoció econòmica i responsable de la Fira de Formatges de Sant Ermengol de l’Ajuntament de La Seu d’Urgell; Núria Martí, directora de Pirineuemoció; Ramon Aitès de l’hotel Pessets de Sort; i Francisco Javier Càceres, coordinador del projecte “Nous senders” (propostes de rutes turístiques al voltant dels formatges de l’Alt Pirineu i Aran)

SOPAR INAUGURAL: 15 d’abril, a les 21,00 h., a l’Oficina de Turisme de Sort

Organitzat per “La Xicoia”: un menú llarg, variat i extens al voltant dels formatges artesans pallaresos. **Preu:** 20 €/pax. **Reserves** al 973621387 ó info@trosdesort.cat

ACTIVITATS de la 3ª MOSTRA:

A la formatgeria TROS de SORT, Camí de les Vernedes s/n – Sort. Aforament limitat a 25 pax. **Preu:** 10 €/pax i activitat. **Reserves** al 973621387 ó info@trosdesort.cat

Dissabte 16 d’abril de 2011:

12 h - 13 h

“Els formatges artesanals de Catalunya” a càrrec d’Oriol Urgell, Gerent de l’Acrefa
Xerrada i tast dels tipus de formatges artesans catalans més importants i característics

17,30 h - 18,30 h

“Tast i Maridatges de Formatges Artesans i Vins Catalans amb DOP”, a càrrec de Ramon Aitès, sommelier de l’hotel Pessets de Sort i Patri Morillo, enòleg del Celler Batlliu de Sort.
Un recorregut lúdic pels maridatges i tastos més sorprenents entre formatges i vins catalans

Diumenge 17 d’abril de 2011:

12h a 13h

“Els altres formatges dels Pirineus”, a càrrec d’Eugeni Celery, especialista formatger i propietari de Formatgeria Eugene de la Seu d’Urgell
Una visió completa i transversal dels altres formatges que s’elaboren als dos cantons dels Pirineus, des de l’Atlàntic al Mediterrani, amb tast comentat

17,30h a 18,30h

“Cuina i Formatge, un clàssic d’avui” a càrrec de Mariano Gonzalvo, del Taller de Cuina “Lo Paller del Coc” de Surp.
Idees senzilles i subtils de la culinària formatgera amb petits tastos de les seves aplicacions.