

PROGRAMACIÓ LACTIUM - PLAÇA DELS MÀRTIRS

DISSABTE 28 / 03 / 15

09.30h 7è Concurs de formatges al Temple Romà

11.00 a 20.00h Degustacions de formatges i vermut

11.00h "El Formatger més jove de Catalunya · L'Oriol d'Espinelves"

11.30h Tast de vins i misteles del Celler Cooperativa de Gandesa

12.00h Taller monogràfic de pastís de formatge + tastet a càrrec d'Aula de cuina -Angelina García, c/Gran nº38, 08506 Calldetenes, Tel: 938 89 01 04 / 696 84 12 82

13.30h Entrega de premis del 7è concurs de formatges Lactium

17.00h Tast de Cerveses La Terra

18.00h Tast guiat de varietat de formatges premiats al 7è concurs de formatges Lactium (preu 5€)

DIUMENGE 29 / 03 / 15

11.00 a 20.00h Degustacions de formatges i vermut

11.00h "Els formatges d'Artefor · Jordi Arroyo"

11.30h Tast i presentació de vins del Celler Bonans

12.00h Tast guiat de varietat de formatges premiats al 7è concurs de formatges Lactium (preu 5€)

12.30h Concurs de pastís de formatges,* a càrrec d'Aula de cuina - Angelina García, c/Gran nº38, 08506 Calldetenes, Tel: 938 89 01 04 / 696 84 12 82

17.00h Tast de Cerveses Ausesken

* Concurs de pastís de formatges:

Els pastissos s'elaboraran in situ. L'organització del Lactium posarà la matèria primera per fer fer-los i els participants només hauran de portar els estris de cuina.

LACTIUM TEMPLE - DIJOUS 26 / 03/ 15 – TEMPLE ROMÀ

21:00 Còctel de benvinguda

21.30 Sopar. Plat de formatges osonencs, costella de porc a baixa temperatura amb aligot i salsa agredolça de Magda Subirana i Crumble de xocolata amb ametlles, cítrics i formatge o Mousse de xocolata blanca i formatges del xocolater de Taradell, Raul Cegarra. Vins Celler Vall Llach

EDIFICI EL SUCRE - DIJOUS 26 / 03 / 15 – SALA SERT

I JORNADA NETWORKING FORMATGES CATALANS. Trobada entre elaboradors i professionals del sector

16:00h Recepció i lliurament de documentació

16:30h Benvinguda institucional

16:45h Breu explicació del funcionament de la sessió de treball

17:00h Inici de les reunions. Sessió de networking

19:00h Degustació amb els formatges d' Osona per a tots els assistents a les Jornades