



LA SEU D'URGELL

FiRA DE SANT ERMENGO L



15+16 OCTUBRE 2016



ARRELS MIL·LENÀRIES, BRANQUES NOVES

La primera referència firal coneguda fins ara a tota la península ibèrica és de l'any 1048 i precisament fa referència a la Fira de la Seu, en aquell moment encara no es deia de Sant Ermengol, però ja recollia l'esperit de punt de trobada comercial i de dinamisme que avui també persegueix la nostra Fira.

Estem davant, per tant, d'un esdeveniment ben arrelat i fonamentat a la Seu d'Urgell. Aquí és on rau part de la longevitat i l'èxit de la Fira. Ara bé, la més gran de les forteses és, sense dubte, la voluntat d'innovar, d'especialitzar, de ser singulars, de ser autèntics... I aquesta ha estat una constant de la Fira de Sant Ermengol en les darreres dues dècades i especialment en aquests darrers anys.

La més que referent Fira de Formatges Artesans del Pirineu, que enguany arriba a la 22a edició, i la Fira de Productes Ecològics del Pirineu, aposta nova per aquest any, demostra la voluntat de mantenir-nos fidels a les nostres arrels, però alhora albirar constantment noves oportunitats per fer que tothom que participa a la Fira tingui la millor de les experiències i s'emporti a casa el millor del Pirineu.

Benvinguts i benvingudes a la Seu d'Urgell. Gaudiu de la Fira!

ALBERT BATALLA I SISCART
Alcalde
de la Seu d'Urgell

MIREIA FONT I GRAS
Tinent d'Alcalde
de Promoció de la Ciutat

FIRA DE SANT ERMENGOL 2016



SUMARI

- Fira de formatges artesans del Pirineu **2**
- Programa de l'Aula de Tast **3-4**
- Concurs de formatges artesans del Pirineu **5**
- Formatgers participants **6 - 7**
- Jornada tècnica 2016 **8**
- Àpats de fira **9**
- Amb gust de formatge **10**
- Espai Tast Km 0–Gustum **11**
- Programa d'Aliments del Territori i tu **12**
- Concurs Popular de formatges artesans del Pirineu **13**
- Fira d'Artesania **14**
- Mostra Ramadera **14**
- Concurs comarcal de cavall pirinenc català **14**
- Autofira **14**
- Els Encants dels Canonges **14**
- Activitats culturals **15**
- Graella d'activitats **16-18**
- Fira de productes ecològics del Pirineu **19**



22a FIRA DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU



PISTA POLIVALENT

44 artesans formatgers dels Pirineus –catalans, aragonesos, bascos, navarresos i francesos- ofereixen més de 100 varietats diferents de formatges elaborats per ells mateixos. L'entrada és gratuïta i els visitants poden adquirir un **tiquet de degustació** que dona dret a 5 **tastos** de formatge.

El tiquet té un cost de **8 euros**, i també permet fer un tast de productes agroalimentaris de proximitat a l'**Espai Tast Km 0**.

El formatge convidat d'enguany és la formatgeria **La Cabra Verde**, procedent de Coín, Màlaga. La Fira també acull un estand de vi -celler **el Batlliu de Sort**; de cervesa -**Ctretze** de la Pobla de Segur- i d'aigua -**Pineo**.



PROGRAMA D'ACTIVITATS

DISSABTE 15 D'OCTUBRE

10,00h. Concurs de Formatges Artesans del Pirineu. Distribuïts en 12 categories diferents, més de 150 formatges artesans participen en el concurs de referència del sector formatger del Pirineu. Un prestigiós jurat, format per una cinquantena d'experts, els tasta i valora. Els formatges opten a medalles d'or, plata i bronze en cadascuna de les categories.

11,00h. Amic del Formatge. Premi que l'Ajuntament de la Seu atorga cada any a una persona que, en la seva actuació professional, contribueix a la cultura del formatge i, especialment, a la difusió dels formatges artesans del Pirineu. Enguany, serà **Josep Sucarrats**, director de la revista Cuina, qui rebrà el premi.

AULA DE TAST

10,30h. Joc de L'Hostaler. Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell. L'espai on els nens aprenen l'ofici d'hostaler, mostrant-los les nocions bàsiques de cuina i servei de manera didàctica i divulgativa.

12,00h. Taller infantil d'elaboració de formatge. A càrrec de Nati Valls (Escola de Capacitació Agrària del Pirineu). Els més petits juguen, aprenen, s'endinsen en l'apassionant món del formatge artesà. I tasten formatge!

13,00h. Joc de L'Hostaler. Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell. L'espai on els nens aprenen

l'ofici d'hostaler, mostrant-los les nocions bàsiques de cuina i servei de manera didàctica i divulgativa.

13,30h. Lliurament de premis del Concurs de Formatges Artesans del Pirineu. Els guardonats recullen els premis atorgats pel Jurat.



16,00h. El tast dels premiats, a càrrec de Laia Pont. Els millors formatges del Pirineu a la taula de tast. Una selecció de formatges premiats en el Concurs, explicats i donats a tastar de manera amena i culta.

17,30h. Formatges i sake, maridatge inèdit. A càrrec d'Antoni Campins. Insòlit. A Tuixén (Alt Urgell), Antoni Campins, gran expert, elabora sake, la beguda d'arròs venerada pels japonesos. Proponem una aliança inèdita entre formatges del Pirineu i sake.

19,00h. El tast dels premiats, a càrrec de Laia Pont. Els millors formatges del Pirineu a la taula de tast. Una selecció de formatges premiats en el Concurs, explicats i donats a tastar de manera amena i culta.

DIUMENGE 16 D'OCTUBRE

10,00h. Formatges, cerveses i paraules, a càrrec d'Albert Grabulosa i Paula Fonollà. Un escriptor i una formatgera han creat



un producte nou. Ella hi posa el propi Blau de Reixagó i ho mulla amb cervesa. Ell destapa la capsa dels mots i mostra eines, recursos i enginyers creatius per parlar-ne i descriure'ls.

11,00h. Lliurament de premis del Concurs Popular de Formatges Artesans del Pirineu.



12,00h. El formatge a l'alta cuina, a càrrec d'Albert Boronat. El xef del restaurant L'Ambassade, de Llivia, prepararà en directe plats d'alta cuina en què un ingredient important serà algun formatge artesà del Pirineu francès.

13,30h. Taller de quallada, a càrrec d'Iban Mate. A Euskadi existeix un producte làctic d'ovella semblant a la quallada, la mamia. Iban Mate n'explicarà tots els secrets i ensenyarà com s'elabora l'autèntica quallada basca.

16,00h. L'ovella, la llet i el formatge, de pastor i ecològic, a càrrec de Manel Marcè, Mas Marcè. Recuperar una raça en perill d'extinció, la d'ovella ripollesa. Pasturar el ramat, munyir les ovelles, obtenir-ne llet d'alta qualitat, elaborar recuit i formatges. Cercle tancat, quilòmetre zero, filosofia Slow Food, agricultura ecològica. Làctics i formatges únics.

17,30h. Tast de formatges artesans malaguenys, a càrrec de Borja Adrián i Andrés Santos. Aquest any, la formatgeria La Cabra Verde, de Coín (Màlaga), és la convidada de fora del Pirineu. Formatges artesans de cabra d'alta qualitat sorprendran i aportaran una nota diferencial en el bressol del formatge artesà pirinenc.

19,00h. Platllos de formatge, a càrrec d'Albert Marimon (restaurant El Menjador). Cuiner de l'Any al Fòrum Gastronòmic Girona 2013, el cuiner lleidatà Albert Marimon ha portat la cuina de productes de proximitat arreu del territori, ara també a la Seu. Platllos de petit format, a l'abast de tothom.

22È CONCURS DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU

PISTA POLIVALENT

DISSABTE 15 D'OCTUBRE, a partir de les 10,30h, un jurat format per una quarantena d'experts en formatges es reunirà per tastar i valorar els més de **100 formatges artesans de producció pròpia**, elaborats en qualsevol territori del Pirineu, que es presentaran a l'edició d'enguany. Els formatges es repartiran en les següents seccions o categories:

► **Formatges no madurats:**

Matons i recuits
Formatges frescos

► **Formatges madurats:**

Formatges de cabra, quallada àcida
Formatges de cabra, quallada enzimàtica
Formatges de vaca, quallada enzimàtica
Formatges de vaca, pasta tova
Formatges d'ovella, quallada enzimàtica
Formatges d'ovella, pasta tova

► **Tupí o gazta-zaharra**

► **Formatges blaus**

► **Formatges amb condiments**

► **logurts i llets fermentades**

El públic assistent podrà seguir el desenvolupament del concurs. Cada categoria té assignats tres premis: **diploma medalla d'or, diploma medalla de plata i diploma medalla de bronze**. El lliurament de premis es farà al mateix espai a les 13,30h.



FORMATGERS PARTICIPANTS

ARDIARANA-QUESOS DE OVEJA

Ainara Ansa Churruga
Santa Catalina, 6. 31792 Legasa
680 539 300
ardiarana@yahoo.es



BASONDO (HNOS. AUDIKANA SC)

Hnos. Audicana Saez de Vicuña
01207 Gereñu
945 301 282
basondo@artzai-gazta.net



BAZTARRIKA GAZTA

Elisabet Elgarresta Jauregui
Casefio Baztarrika. 20217 Gabiria
943 883 044
baztarrika@artzai-gazta.net



CAL MAJUBA

Jeroni Majoral Gómez
Cal Majuba 25718 Alàs
630 740 781
calmajuba@gmail.com



CAN NADAL

Coste Yves
Rue Can Nadal 66150 Montferrer (F)
+33 468 878 812
can.nadal@laposte.net



CASA MATEU (SURP-PALLARS SOBIRÀ)

Clara Ferrando Quer
Casa Mateu. 25594 Surp (Pallars Sobirà)
973 621 405 - 600 371 316
clarasurp@hotmail.com



CASTELL-LLEBRE

Fermi Tordesillas Casals
Casa la Penella. 25790 Peramola
973 470 463
tordesillas3@yahoo.es



EARL ELICHABIA

Jacques Teulade
64560 Licq-Atherey (F)
+33 616 247 994
jacquesteulade@sfr.fr



EGINOKO ARTZAIA-SAT OLANO-ALAVA

Ricardo Pérez de Albéniz
San Esteban, 6. 01260 Eguino
945 304 244
garasi-92@hotmail.com



EL LLADRÉ LES LLOSSES

Joan Puigcorbè Viñas
Carrer el Lladré. 17512 Les Llosses
972 703 095
masellladre@hotmail.com



FERME OSSINIRI

Ossiniri Marion
Quartier Aubise. 64490 Borce (F)
+33 618 342 728
m.ossiniri@laposte.net



FORMATGE BARIDÀ

Francesc Buscallà Ponce
Can Romà. 25723 Bar
973 384 060
fbuscalla@formatgebarida.com



FORMATGE BAUMA

Antoni Chueca Abancó
La Solana, s/n. 08619 Borredà
938 239 064
bauma@formatgebauma.com



FORMATGE DE LA VALL DE MERANGES

Albert Pons
Mas del Sisco. 17539 Meranges
661 431 952
formatgesvalldemeranges@hotmail.com



FORMATGERIA DE TÓRREC

Montserrat Blanc
Les Monges, 12. 25730 Artesa de Segre
659 499 575
montblanchse@yahoo.es



FORMATGERIA LA VALETTE

Clara Farriol Valette
C/ del Puit, s/n. 25282 Sant Llorenç de Morunys
973 492 008
formatgeria@valette.cat



FORMATGERIA MAS D'EROLLES

Salvador Maura Rayó
Mas d'Eroles. 25797 Adràl
973 354 057
masderoles@gmail.com



FORMATGERIA MAS MARCÉ

Manel Marcé Riera
Carrer Ribera, 5. 17469 Siurana d'Empordà
972 525 199
masmarce@masmarce.com



FORMATGERIA PALOU

Dolors Arias Beamonte
Camí del Castell, s/n. 17530 Campdevànol
mansopalou@hotmail.com



FORMATGERIA SANT MIQUEL DE CUIXÀ

Ignasi Civil - Montserrat Bellmunt
Carrer de les Closes, 16. 66500 Taurinya (F)
+33 468 053 065
montserrat.civil@wanadoo.fr



FORMATGERIES DE CLUA SCCL

Jordi Conejero Coma
25737 Clua
699 157 145
jordideclua@gmail.com



FORMATGES DE L'ABADESSA

Judit Carreira
Canonges, 45 25700 La Seu d'Urgell
607 579 608
formatgesdelabadesa@gmail.com



FORMATGES CUIROLS

Josep Venturós Felíu
Casa Cuirols. 08698 La Nou de Berguedà
617 438 328
jventuros@hotmail.com



FORMATGES L'OLIVA

Arnau Quingles Colell
Afores Masia l'Oliva. 25790 Oliana
653 053 387
contacte@formatgesl'oliva.cat



FORMATGES VILAVELLA**Pere Galceran Tohá**

Major, 19. 25655 Basturs

973 664 415-665 018 155

formatgesvilavella@gmail.com

**FROMAGERIE LARRAMENDY****Michel et Julie Larramendy**

Earl Irigoitia 642404 Hasparreu (F)

+33 559 294 930

julie.larramendy@

wanadoo.fr

**GAEC LA FERME DU BIGNAU****Myriam Burlot**

64490 Aydius (F)

+33 645 885 914

myriam.burlot@sfr.fr

**J. ARANBURU ELKARTE SAT****Jesus Aranburu Elkarte**

Caserio Ondramuño. 20213 Idiazabal

628 151 125

jesus@quesosaramburu.com

**LA FORMATGERIA A TAÜLL****Ruben Farelo i Navarro**

Granja Moneny. 25528 Taüll

677 596 093

laformatgeriataull@gmail.com

**LA LEZE****Elisabeth Gorrotxategui Oria**

Caserio la Leze. 01260 Ilarduia

945 304 158

laleze@artzai-gazta.net

**LA REULA****Ermengol Majoral Perdigües**

La Reula, s/n. 25794 Figols d'Organyà

649 916 027

reulaz@yahoo.com

**LARRA-QUESO RONCAL ARTESANO****Mikel Aznarez Lus**

Calle Mayor, 42. 31412 Burgui

948 477 046

larra@quesoslarra.com

**MARTIN TXIKI (ZUZUARREGUI)****Pedro Zuzuarregui Etxeberría**

Martintxiki Baserría. 20400 Tolosa

943 654 641

p.zuzuarregui@hotmail.com

**MAS ROVIRA****Andreu Rovira Vergés**

Mas Rovira s/n. 08588 Sora (Osona)

626 368 333

pere@formatgeriamasrovira.com

**MOLÍ DE GER****Pere Pujol Claveria** (La Vineda 2007 sl)

Carrer Molí de Ger, s/n. 17539 Ger

972 894 258-636 683 936

pere.pujol@molideger.com

**O XORTICAL FORMACHERIA****Arriel Domínguez Cantín**

C/ Forestales, 4. 22880 Canfranc est.

654 996 502

info@oxortical.com

**QUESERÍA ATEKOA****Angel Linzoain Eugi**

San Lorenzo, 23. 31639 Iragui

948 304 337

angelizoain@hotmail.com

**QUESO ARTESANAL DE LA LITERA****Pedro Domingo Soler**

Constitución. 4 22540 Altorricón

626 835 739

uzcategui@altorricon.com

**QUESOS BENABARRE****Juan José Baró**

Granja la Fondaña. 22580 Benabarre

974 347 075

info@quesosbenabarre.com

**QUESOS CAPRICHIO GUARA****Antonio Nasarre**

Calle Baja, 3. 22144 Las Almunias

974 318 338

hermanosnasarre@oviaragon.com

**QUESOS DE RADIQUEIRO****Conchi Mata Roman/ Paco Franco**

Ctra. de Radiqueiro. 22147 Adahuesca

974 318 156

pfranco@quesosderadiqueiro.es

**ROURA SOLER FORMATGES****(VALL DE CAMPRODÓN)****Montserrat Roura Soler**

Carrer Roure, s/n. 17864 Sant Pau Segúries

607 300 000

info@formatges

rourasoler.cat

**SERRAT GROS****Raul Alcaraz, Mercè Lagrava**

Cal Codina. 25717 Ossera

690 385 556

info@formatgeriaserratgros.com

**TROS DE SORT SL****Pep Santilari Orteu**

Camí de les Vernedes, s/n. 25560 Sort

973 621 387

info@trosdesort.cat

**LA CABRA VERDE****Borja Adrián**

C/ Thomas Edison, 2.

Polígono industrial Cantarranas

29100 Coin (Málaga)

647 145 957

comercial@lacabraverde.es

**ELS FORMATGES SEGONS EL TIPUS DE LLET****D'OVELLA****DE VACA****DE CABRA****ELS FORMATGES SEGONS EL TRACTAMENT DE LA LLET****DE LLET CRUA****DE LLET PASTEURITZADA****ELS FORMATGES SEGONS L'ORIGEN DE LA LLET****AMB LLET DE RAMAT PROPI****AMB LLET D'ALTRES PROCEDÈNCIES****FORMATGE ECOLÒGIC**

JORNADA TÈCNICA

Les cambres a la formatgeria. Característiques per diferents usos.

CETAP. LA SEU D'URGELL, DIVENDRES 14 D'OCTUBRE DE 2016

La maduració dels formatges és el període de temps, si les condicions són les adequades, durant el qual succeeixen els canvis bioquímics i microbiològics que portaran al formatge cap a la màxima expressió de les característiques sensorials. Aquesta es una etapa que requereix d'unes condicions determinades i molta cura per arribar a bon port. El formatger i/o l'afinador són els agents que comandaran aquesta cura, començant per l'estiba correcta, les intervencions per rentar, voltejar i ventilar els formatges i, sobretot, vigilar les condicions tècniques de les cambres: temperatura, humitat relativa i velocitat de l'aire. Aquest es un període més o menys llarg, en què cal vigilar la constància de les condicions ambientals però, al ser el formatge un producte viu, també cal vigilar

la modificació de les condicions ambientals. D'altra banda, cada formatge requereix d'unes condicions ambientals particulars. En alguns casos, requereixen de condicions diferents segons els diferents períodes de la maduració, com es el cas dels formatges blaus. Aquestes condicions ambientals constants les proporcionen les cambres, que han de estar ben dissenyades i ben construïdes. Les cambres són una infraestructura molt important de la formatgeria; les de maduració, les d'oreig i les de fred. Sobre el disseny i construcció de les cambres, sobre les diferents operacions que s'han de dur a les cambres per assegurar la qualitat dels formatges i sobre els defectes que poden esdevenir als formatges, si no es té cura de tot això, tractarà la jornada d'enguany.



Programa

17,00h Presentació de la jornada

Il·lm. Sr. Albert Batalla i Siscart, alcalde de la Seu d'Urgell.

17,10h Aspectes teòrics del disseny de les cambres de la formatgeria.

Sr. Eduard Hernández, professor de disseny d'instal·lacions de la UPC.

17,45h La cura dels formatges durant la maduració. Operacions, controls i com evitar els defectes.

Sr. José Luis Martín, maestro quesero afinador.

18,30h Disseny de grups de fred, materials i tecnologia per les càmeres de la formatgeria

Sr. Juan Jesús Urchegui, gerent de Uretxe – Frioyarzun S.L.

19,00h Pausa.

19,30h Taula Rodona. Moderadora: Sra. Roser Romero del Castillo, professora d'Indústries Làcties de la UPC.

20,00h Cloenda de la Jornada.

Sr. Jaume Sió, subdirector general de Transferència i Innovació Agroalimentària del DAAM.

ÀPATS DE FIRA

EL CASTELL DE CIUTAT

Restaurant Tapies

Dinars i sopars amb formatges artesans

Divendres 14, dissabte 15 i diumenge 16 d' octubre

Preu: 50€ beguda no inclosa

Més informació i reserves: 973.350.000

HOTEL ANDRIA

Sopar amb formatges

Divendres 14 d' octubre

Hora: 21h

Preu: consultiu

Places limitades

Més informació i reserves: 973.350.300

HOTEL ANDRIA

Dinars i sopars amb formatges artesans

Dissabte 15 i diumenge 16 d' octubre

Preu: 25€ beguda no inclosa

Més informació i reserves: 973.350.300

HOTEL NICE

Dinars i sopars amb formatges artesans

Dissabte 15 i diumenge 16 d' octubre

Preu: 24€ beguda inclosa

Més informació i reserves: 973.352.100

HOTEL MUNTANYA PRULLANS

Dinars i sopars amb formatges artesans

Dissabte 15 i diumenge 16 d' octubre

Preu: 22€ beguda no inclosa

Més informació i reserves: 973.510.260

HOTEL SANT VICENÇ

Menú de degustació de plats elaborats amb formatges artesans

Dinar i sopar dia 15 i dinar dia 16 d' octubre

Preu: 30€ vi no inclòs

Més informació i reserves:

973.384.010

LA MASIA D' EN VALENTI

Dinars i sopars amb formatges artesans

Dissabte 15 i diumenge 16 d' octubre

Preu: 25€ beguda no inclosa

Més informació i reserves: 973.353.140

RESTAURANT ARAVELL GOLF

Dinars i sopars amb formatges artesans

Dissabte 15 i diumenge 16 d' octubre

Preu: 14,90€ beguda i cafè inclòs

Més informació i reserves: 973.360.066

RESTAURANT LA COMA

Dinars amb formatges artesans

Dissabte 15 i diumenge 16 d' octubre

Preu: 19,50€ beguda inclosa

Més informació i reserves: 973.515.176

RESTAURANT LA TABERNA

Dinars i sopars amb formatges artesans

Dissabte 15 i diumenge 16 d' octubre

Preu: 18€ beguda no inclosa

Més informació i reserves: 873.498.425

RESTAURANT MISCEL·LA

Dinars i sopars amb formatges artesans

Dissabte 15 i diumenge 16 d' octubre

Preu: 25€ beguda inclosa

Més informació i reserves: 973.350.104

RESTAURANT PAISATGES

Dinars i sopars amb formatges artesans

Dissabte 15 i diumenge 16 d' octubre

Preu: 25€ beguda no inclosa

Més informació i reserves: 973.354.424

FOTO: RESTAURANT PAISATGES



AMB GUST DE FORMATGE



FOTO: RESTAURANT MISCELA

Els restaurants de la Seu d'Urgel i el seu entorn us ofereixen plats elaborats amb formatges artesans.

MAS D' EN ROQUETA

Crema d' espàrrecs de marge amb
daus de formatge Neu del Cadi

Preu: consulteu

Dissabte 15 i diumenge 16 d' octubre

Per més informació i reserves:

973.351.995

RESTAURANT CAL TUPINET

Amanida de fruits secs, Mòdena,
mel i espècies amb formatge
de cabra

Preu: consulteu

Dissabte 15 i diumenge 16 d' octubre

Per més informació i reserves:

973.515.215

RESTAURANT CAL IGNASI

Amanida de Neu del Cadi

Galette Baridà

Coca amb "Mozarella del Cadi"

Preu: consulteu

Dissabte 15 i diumenge 16 d' octubre

Per més informació i reserves:

973.387.118

RESTAURANT LLAR DE FOC

Teula de formatges.

Amanida tèbia de l'hort amb
formatge de cabra gratinat.

Mel i Mató de cabra de Castell-
llebre i nous.

Preu: consulteu

Dissabte 15 i diumenge 16 d' octubre

Per més informació i reserves:

973.387.118

RESTAURANT PIFARRÉ

Formatge Ermesenda d'Eroles
gratinat amb orenga i confitura de
tomàquet

Mil fulls d'escalivada gratinat amb
formatge Ermesenda d'Eroles i
olivada

Preu: consulteu

Dissabte 15 i diumenge 16 d' octubre

Per més informació i reserves:

973.351.007

ESPAI TAST Km O-GUSTUM



PAVEL·LÓ POLIESPORTIU

Espai de degustació col·lectiva en què s'ofereixen els productes dels elaboradors alimentaris de l'Alt Urgell, a càrrec de l'associació de productors "Menja't l'Alt Urgell". Els visitants hi podran accedir a través de la compra del tiquet de degustació dels formatges, que contindrà una pestanya extra que donarà dret a **un tast** a qualsevol dels estands dels productors de l'**Espai Tast Km O**. Els productors presents vendran directament els seus productes.

Tapes Fira 2016:

- 1. Pastis de formatge del forn**
Xamba amb una pinzellada de melmelada d'aranyons de Cal Casal.
- 2. Llangonissa de Cal Pagès amb melmelada de tomata de Cal Casal amb pa de vidre del forn Xamba**
- 3. Tartaleta de formatge fresc**
L'Oliva amb mel de Els Cirerers Blancs.
- 4. Mandonguilla de vedella ecològica de Ca l'Andreu amb**

farciment i salsa de bolets de Natura Bolets.

- 5. Trinxat de trumfes de Montant de Cal Margarit amb rosta de Cal Pagès.**
- 6. Bombó de botifarra negra de Cal Pagès amb compota de Pomes del Cadí.**
- 7. Estofat de vedella Llemosina de Borda Andria amb verduretes de l'hort.**
- 8. Mini birra de gelatina de la cervesa ViP.**

FOTO: RESTAURANT MISCELA



Productors participants:

MENJA'T L'ALT URGELL
menjatalturgell@gmail.com

EMBOTITS CASA BERNADÍ

Ferran Vidal
Carrer Afores, s/n (Noves de Segre). 25795 Les Valls d'Aguilar
casabernadi@yahoo.es

EMBOTITS OBACH

Jordi Obach
Av. Sta. Fe 25794 Organyà
obach@obach.es

MAFRISEU

Partida St. Esteve, 6.
25700 La Seu d'Urgell
mafriseu@mafriseu.com

CADÍ SCCL

C/ Sant Ermengol 37
25700 La Seu d'Urgell
cadi@cadi.es

LAGRIMUS

Michel Baylocq
Segre, 58. 25724 Martinet
baylocqmichel@yahoo.es

EMBOTITS ESPUNYES

Ramon Espunyes
25794 Organyà
embotitrespunyes@emb
otitrespunyes.com

XARCUTERIA CAL PAGÈS

Agustí Porta Alsina
Llorenç Tomas i Costa, 74
25700 La Seu d'Urgell
apa-marra@hotmail.com

CROSTA I MOLLA

St. J. B. de la Salle, 46
25700 La Seu d'Urgell
Tel 616 566 226



MELMELADES



PANS I COQUES



EMBOTITS



CARN



FORMATGES I
DERIVATS LÀCTICS



MOSTRA CULINÀRIA

PROGRAMA "ALIMENTS DEL TERRITORI I TU"



DISSABTE 15 D'OCTUBRE

11'00 a 12'00h Còctel Glops amb vermut i licor de formatge. A càrrec de Vicenç Mora - Glops Palau (La Seu d'Urgell)

12'00 a 13'00h Presentació dels productes de casa Bernadí. Degustació de 3 tasts d'embotits maridats amb formatge A càrrec Ferran Vidal, de Casa Bernadí (Noves de Segre)

13'00 a 14'00h Tast guiat de productes de Mafriseu SA - La Seu d'Urgell A càrrec de Llorenç Grau i Victòria Roig (Mafriseu SA - La Seu d'Urgell)

17'00 a 18'00h Tast dels productes i la Cuina de Cal Pagès (La Seu d'Urgell) Selecció d'embotits artesans - Caneló de rostit - Tall rodó de vedella ecològica cal Cintet (Argolell). A càrrec d'Agustí Porta, de la Xarcuteria Cal Pagès (La Seu d'Urgell)

18'00 a 19'00h Tast de les diferents varietats de pomes Royal Gala, Golden i Fuji. A càrrec d'Albert Marquet (Pomes del Cadí- Arfa)

19'00 a 20'00h

-Ravioli de formatge Neu del Cadí amb salsa de pinyons i romaní amb la seva escuma.

-Fondue de les Valls de Cadí amb formatges Urgellia, Neu del Cadí i Serral. A càrrec del cuiner Axier Arbilla, del restaurant Arbeletxe (La Seu d'Urgell)

La mostra alimentària comptarà amb la col·laboració d'aigua de l'empresa PINEO (Estamariu)

DIUMENGE 16 D'OCTUBRE

11'00 a 12'00h Selecció de Tastets dels productes de Cal Majuba. A càrrec de Jeroni Majoral, de la formatgeria Cal Majuba

12'00 a 13'00h Tapes elaborades amb la fusió de productes de l'associació Menja't l'Alt Urgell. A càrrec de Marisol Salvador i Agustí Porta, de l'Associació Menja't l'Alt Urgell

13'00 a 14'00h Elaboració de Sushi de Poltre (Cavall Pirinenc Català) (Mafriseu SA - La Seu d'Urgell) A càrrec de Jordi Fernandez, del restaurant el Mos (La Seu d'Urgell)

17'00 a 18'00h Tast guiat d'embotits Obach d'Organyà. A càrrec de Jordi Obach, d'Embotits Obach (Organyà)

18'00 a 19'00h Receptes fàcils i consells per a l'aprofitament i conservació dels aliments durant tot l'any. A càrrec d'Eva Margalef i Raquel Martins, del Restaurant la Vall (Organyà)

19'00 a 20'00h

- Xips de trufes de nyàmeres, vitelotte, redpontià i fulles de sàvia amb melassa d'alzina

- Coca de ceba de Coll de Nargó amb pebrot escalivat.

- Patata "vitelotte" (coneguda com la trufa negra del Pirineu) farcida de carn picada de vedella dels Pirineus i ou de guatlla, amb formatge Cadí Neu. A càrrec de Josep Maria Troguet, del restaurant i Jardí dels Sabors de Cal Serni (Calvinyà)



CONCURS POPULAR DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU

PISTA POLIVALENT

DISSABTE 15, ENTRE LES 10,00H I LES 20,00H

Qui hi pot participar?

Tots els amants del formatge que comprin un tiquet de degustació a la Fira de Formatges Artesans del Pirineu.

Com?

Tastant els formatges del Pirineu presents a la Fira d'enguany i votant el que considerin que és el millor, segons els criteris que es trobaran distribuïts pel recinte.

La votació es farà utilitzant la matriu del tiquet de degustació, que es podrà dipositar en una urna situada en un lloc visible de la Fira.

Per què?

Perquè volem que la gent opini i participi d'una forma activa sobre quin és el formatge que més li ha agradat.

El Premi

Després de comptabilitzar totes les votacions, es donarà a conèixer el nom del formatge guanyador del concurs popular.

El guanyador rebrà un "Diploma de Medalla d'Or – Concurs Popular"

Els premis es faran públics el diumenge 16 d'octubre a la Pista Polivalent-Fira del Formatge a partir de les 11h, i formarà part dels actes programats amb motiu de la Fira de Formatges Artesans del Pirineu.

Sorteig de...

Entre tots els participants al concurs, es sortejarà un lot de formatges assistents a la fira. El guanyador del sorteig es farà públic en el mateix moment que els guanyadors del concurs.





FIRA D'ARTESANIA

PLAÇA DELS OMS

Exposició i venda de productes elaborats per artesans. La plaça dels Oms concentra una mostra d'artesans d'arts i oficis dels Pirineus, que oferiran demostracions de la seva feina



MOSTRA RAMADERA

CAMÍ RAL DE Cerdanya

Mostra de les races d'animals que formen part de la **ramaderia de l'Alt Urgell**: vaques de les races frisona, bruna, xerol-lesa, llemosina, i cavalls de la raça Cavall pirinenc català.

7è CONCURS COMARCAL DE CAVALL PIRINENC CATALÀ

CAMP DELS BOMBERS

Dissabte 15 al matí, al recinte de les autocaravanes del pàrquing dr. Peiró, exposició dels millors exemplars de cavall pirinenc català provinents de 18 ramadegies de l'Alt Urgell. A les 12h tindrà lloc el 7è concurs comarcal, organitzat per l'Associació de Criadors i Productors de Cavall Pirinenc Català de l'Alt Urgell. Al concurs hi participaran una trentana de

cavalls, en les categories de sobrany, terçó i semental pel que fa als mascles, i sobranya, terçona i parella pel que fa a les femelles. El concurs de la Seu se celebra amb la finalitat de que els millors exemplars vagin al concurs nacional de CPC.



AUTOFIRA

PÀRQUING DR. PEIRÓ

L'Autofira de la Fira de Sant Ermengol compta amb la participació de 8 concessionaris de la ciutat amb tot tipus de marques de cotxes, furgonetes i camions nous.

Aquest any hi haurà un espai gastronòmic, amb una oferta culinària variada (Gastrofira).

ELS ENCANTS DELS CANONGES

CARRER DELS CANONGES

A partir de la plaça de Sant Roc, la part sud del carrer dels Canonges acollirà el ja tradicional mercat de segona mà *Els Encants dels Canonges*, on podreu trobar tota mena d'articles vells o usats, des dels més artesanals fins als més tecnològics, a preus competitius i a l'abast de tots els compradors: mobiliari antic, roba usada, productes d'ocasió en tèxtil, confecció, decoració i ferreteria, llibres i discos vells, material elèctric, maquinària i electrònica de segona mà, articles per a mascotes, calçats, joguines i joieria, entre d'altres...



PROPOSTES CULTURALS



**DIVENDRES 14
I DISSABTE 15 D'OCTUBRE**

22h. Aurembiaix, l'última comtessa.

Tragicomèdia musical. Amor i intrigues al Comtat d'Urgell. Sala d'Actes de l'Institut Joan Brudieu, carrer Iglesias Navarri 27. Preu: 3€

A les darreries del s. XII, el gran comtat d'Urgell estava immers en una crisi interna que amenaçava greument la seva integritat territorial. Aquell vast territori era pretès tant per barons interns com externs. El bicentenari llinatge dels comtes Ermengol d'Urgell va veure com el seu domini s'afeblia decididament sense remei. No només per culpa de males polítiques, sinó també per la cobdícia dels poders fàctics i per, una condició que encara avui és notícia, la condició femenina. Apel·lant a aquesta condició, ressaltant el rigor històric i el tractament còmic dels esdeveniments, us convidem a descobrir un dels episodis més trepidants de la nostra història medieval. Més de 20 actors, veu i orquestra.

DISSABTE 15 D'OCTUBRE

11h. Corrandes són corrandes.

Plaça dels Oms

Corrandes són corrandes és una companyia que treballa amb la cançó de text improvisat. Hi ha barbaritats, potser veritats, que només es poden dir cantant. Els versos creats al moment són la clau d'aquesta proposta. Els cantadors canten amb diferents tonades tradicionals. Aquests atrevits intentaran provocar sorpresa a cada instant, a cada vers rimat, a cada estrofa cantada.

12h. Concert de la Coral Signum i la Coral Flor de Lis, de Montblanc.

Sala Sant Domènec.

13h. Corrandes són corrandes.

Plaça dels Oms.

17h. L'hora del conte.

Organitza: Biblioteca de Sant Agustí.

Llegendes i Corrandes, a càrrec d'Els Joglars de Cerveres - Genissa Carricondo i Jordi Macaya.



18h. Escola Folk del Pirineu.

Plaça dels Oms.

18 h. L'hora del conte: "Les gallines d'Aristot", d'Isidre Domenjó i Carme Invernón. Ateneu de l'Alt Urgell.

DIUMENGE, 16 D'OCTUBRE

Durant tot el diumenge, diferents actuacions de l'Escola Folk del Pirineu. Plaça dels Oms.

FIRA DE PRODUCTES ECOLÒGICS DEL PIRINEU

Aquest any com a novetat dins la mil·lènia Fira de Sant Ermengol se celebrarà la **Primera Fira de Productes Ecològics del Pirineu** al carrer dels Canonges, organitzada per l'Ajuntament de la Seu d'Urgell amb el suport del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE), el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, de la Generalitat de Catalunya i l'Institut per al Desenvolupament de l'Alt Pirineu i Aran (IDAPA).

En els darrers anys l'agricultura i la ramaderia ecològiques han experimentat un fort creixement a tot Catalunya i cada vegada hi ha més consumidors que aposten per aquest tipus de producció principalment per qüestions de sostenibilitat ambiental i d'hàbits d'alimentació més saludables. Per aquesta raó creiem que la producció ecològica és un sector a potenciar per tal que els productors agrícoles i ramaders pirinencs tinguin una altra via de futur. Fins a la data no hi ha cap Fira d'aquestes característiques al Pirineu i des de l'Ajuntament iniciem aquesta nova línia emplaçant-la al carrer dels Canonges amb la intenció de dinamitzar aquest carrer i que pugui convertir-se en un nou atractiu pels visitants de la Fira de Sant Ermengol. En aquesta primera edició trobareu més de **20 productors i comercialitzadors de productes ecològics** pirinencs al carrer dels Canonges i el següent programa d'activitats paral·leles relacionades amb aquest sector:

NOVETAT



DISSABTE 15
CARRER DELS CANONGES

Obrador Llana Xisqueta: taller de feltre amb Llana Xisqueta

Hores: 12:00h i 19:00h. Preu: 2€
Inscripcions: durant la Fira a la mateixa caravana Xisqueta
Lloc: Portal d'Andorra (Inici Fira de Productes Ecològics del Pirineu)
Places limitades

Associació Agrocltural d'amics de l'observatori de varietats ribagorçanes: Tastet de Pomes d'antes (varietats locals de la Ribagorça)

Hora: 17:00h
Lloc: Canonges, davant de la Catedral
Inscripcions: Espai Ermengol
Places limitades (màxim 15). Gratuït

Cerdanya Ecoressort: Taller d'aperitius fets amb productes BIO de proximitat de l'Alt Urgell i la Cerdanya
Hora: 18:00h

Lloc: Canonges, davant de la Catedral
Inscripcions: Espai Ermengol
Places limitades (màxim 15). Gratuït

DIUMENGE 16
CARRER DELS CANONGES

Obrador Llana Xisqueta : Taller de Feltre amb Llana Xisqueta

Hores: 11:30h i 17:00h. Preu: 2€.
Inscripcions: durant la Fira a la mateixa caravana Xisqueta
Lloc: Portal d'Andorra (Inici Fira de Productes Ecològics del Pirineu)
Places limitades

Restaurant Arbeletxe:
Tast- Degustació de vins ecològics

Hora: 12:30h
Lloc: Canonges, davant de la Catedral
Inscripcions: Espai Ermengol
Places limitades. Gratuït

ESPAI ERMENGOL
DISSABTE A LES
11H I A LES 17H,
I DIUMENGE A LES 11H



ruta del formatge

Visita guiada que explica la història del nostre territori a través del formatge amb una degustació de productes amb Denominació d'Origen Protegida -DOP- Formatge i Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya.
Preu: 2€.
Cal inscripció prèvia: 973 351 511
Places limitades

