

FIRA DE SANT ERMENGOL 2018

10 segles de Fira. Essència mil·lenària i mirada de futur

Sempre ens agrada recordar que la Fira de la Seu d'Urgell és la primera documentada de la península ibèrica. La cita en qüestió es conserva en un manuscrit de l'Arxiu Capitular d'Urgell, concretament el "liber dotaliorum" amb data de 24 d'abril de 1048. Impressiona saber-nos dipositaris d'aquest llegat.

La cruïlla de camins i punt de trobada que ha estat sempre la nostra ciutat, l'essència comercial dels urgellencs o la vocació agroalimentària són elements que compten avui i comptaven fa 1000 anys. Malgrat tot, és una evidència que l'aspecte d'aquella fira de principis del SXI té molt poc a veure amb la fira que vivim avui, principis del SXXI. I és justament en aquesta combinació de les arrels històriques i la vocació d'innovació que han fet de la Fira de Sant Ermengol un dels principals referents firals al nostre país.

Avui, amb els formatges artesans del Pirineu com a buc insígnia de la nostra Fira, us donem la benvinguda a un esdeveniment que aplega en cada edició més gent d'arreu amb ganes de descobrir o redescobrir una gran experiència pirinenca plena de productes, alimentaris i no alimentaris, fets amb la cura de saber que el nostre principal actiu territorial és l'autenticitat.

Passegeu, descobriu, tasteu, compreu i gaudiu d'un esdeveniment que es recolza sobre unes profundes arrels històriques per mirar el futur amb il·lusió.

ALBERT BATALLA I SISCART
Alcalde
de la Seu d'Urgell

MIREIA FONT I GRAS
Tinent d'alcalde
de Promoció Econòmica



24a FIRA DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU



PISTA POLIVALENT

Aquesta mostra constarà de **47 artesans formatgers del Pirineu** –catalans, aragonesos, bascos, navarresos i francesos- que ofereixen més de **150 varietats** diferents de formatges elaborats per ells mateixos.

Es podrà seguir gaudint de la Fira de Formatges Artesans del Pirineu des de **divendres 19 a les 17 h** i fins **diumenge 21 a les 21 h**.

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 inclou un tast de productes agroalimentaris de proximitat a l'Espai Tast km 0.

El formatge convidat 2018 és la formatgeria **Heretat de Pere**, procedent de València i Premi Gastrònoma 2017.

La Fira també acull un estand de vi –**Castell del Remei**; de cervesa –**La Minera de Sant Joan de les Abadesses**; i d'aigua –**Píneo**–.

L'Amic del Formatge 2018

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 **Amagoia Anda**, co-fundadora d'Ardai que distribueix tot tipus de formatges artesans arreu del territori europeu. Es lliurarà divendres 19 d'octubre a les 19:00 h a l'Aula de Tast, a la carpa annexa al Pavelló dels Formatges.



PROGRAMA AULA DE TAST

Els millors professionals del formatge realitzen sessions a l'aula de tast: elaboració, degustació, presentacions de novetats en el sector làctic, cuina, etc.

Es troba ubicada en la carpa annexa entre el pavelló dels formatges i el pavelló Poliesportiu.

VENDA DE TIQUETS

-Anticipada: del 15 al 18 d'octubre en línia al web de la Fira

www.firasantermengol.cat

-Presencial *(pagament només amb targeta): a l'Espai Ermengol.

Durant la Fira: al Punt d'Informació de la Fira, al costat del pavelló dels Formatges. A partir de divendres 19, de les 17 h a les 22 h, dissabte i diumenge de les 10 h a les 21 h.

DIVENDRES, 19 D'OCTUBRE

14.45 Jornada tècnica - La comercialització dels formatges artesans: el paper dels principals actors: productors, venedors i distribuïdors*. Inscripció prèvia a través de l'Escola Agrària del Pirineu, 973 352 358 / amalia.sanz@gencat.cat

18.00 Presentació i tast de formatges dels llibres: "La volta a Catalunya en 50 formatges artesans", a càrrec de Toni Chueca i de "Les cabretes del Serrat Gros" a càrrec de Pepita Clop i Carolina Botella. Acabarem les presentacions amb un tastet dels seus formatges. Entrada lliure. Aforament limitat.

19.00 Entrega de l'Amic del Formatge 2018, 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 **Amagoia Anda**, co-fundadora d'Ardai qui rebrà el premi de la ma de l'Alcalde de la Seu d'Urgell, Albert Batalla.

DISSABTE, 20 D'OCTUBRE

10.45 Joc de l'hostaler. A càrrec l'Associació Hostaleria Alt Urgell. L'espai on els nens i nenes aprenen l'ofici d'hostaler i se'ls mostra les nocions bàsiques de cuina i servei de manera didàctica i divulgativa. Preu: gratuït, prèvia inscripció.

12.00 Taller infantil d'elaboració de mató*. A càrrec de, Formatges de l'Abadessa. Els infants juguen, aprenen, s'endinsen en l'apassionant món del formatge artesà. I tasten formatge! Preu: gratuït, prèvia inscripció.

13.15 Presentació i degustació de productes làctics innovadors francesos i catalans, desenvolupats dins del PROJECTE INTERREG-POCTEFA Innolact*. A càrrec de Lycée Jean Errecart i Escola Agrària del Pirineu. Un formatge tipus mozzarella, tipus grana, untable o un yogur elaborat amb "lactosuero" són algunes novetats que presentaran productors francesos. Per la banda catalana, la Formatgeria Mas d'Eroles presentaran formatge tipus torta del Casar, Formatges La Balda i la Formatgeria de Surp un tipus de formatge de pasta cuïta. Preu: gratuït, prèvia inscripció

16.30 El tast dels premiats.

Categoria de cabra. A càrrec de Ramón Roset. 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. Preu: 10 €/ persona.

17.45 El formatge a la cuina d'El

Dien. A càrrec de Enric Millà – El Dien restaurant. El xef de Vallfogona de Balaguer, prepararà en directe plats d'alta cuina en els que un ingredient important serà algun formatge artesà del Pirineu. Preu: 6 €/persona.

19.00 El tast dels premiats.

Categoria de vaca. A càrrec de Ramón Roset. Els millor 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. Preu: 10 €/ persona.

DIUMENGE, 21 D'OCTUBRE

10.45, Taller infantil d'elaboració de tapes amb formatge*. A càrrec de Formatges de l'Abadessa. Els infants juguen, aprenen, s'endinsen en l'apassionant món del formatge artesà. I tasten formatge! Preu: gratuït, prèvia inscripció.

12.00 El tast dels premiats.

Categoria de ovella. A càrrec de Ramón Roset. 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. Preu: 10 €/ persona.

13.15 Cervesa artesana La Minera amb formatges de Molí de Ger i de Basondo/Audikana. A càrrec de Jordi Marcé, Pere Pujol i Irune Audikana. Vinguda des de Sant Joan de les Abadeses, al Ripollès, farem

un tast guiat de La Minera, una de les cerveses artesanes més originals i potents que podem trobar als Pirineus de casa nostra, tot maridant-les amb els formatges de Molí de Ger i de Basondo/Audikana. Preu: 6 €/ persona.



16.00 Tast del Formatge convidat

2018: Heretat de Pere. A càrrec de Enri Santadreu. Des de Quatretonda, Comunitat Valenciana ve aquesta Formatgeria Artesanal, Premi Gastrònoma 2017, i ens ensenyaran els seus formatges de cabra. Preu: 6 €/ persona.

17.15 Tast maridatge de vins i formatges. A càrrec de La Ferme du Bignau i Castell del Remei.

Actualment i des del cor de la Noguera ens arriba el celler més antic de Catalunya en l'elaboració i etiquetatge de vins fins de criança, ofereixen als enòfils la possibilitat de tastar vins de gran qualitat i els maridarem amb els formatges de cabra de la formatgeria francesa Ferme du Bignau. Preu: 6€/ persona.

18.30 El formatge a la cuina de Ca la Núria de Bellver de Cerdanya.

A càrrec de Núria Bonet – Ca la Núria Es prepararà en directe plats d'alta cuina en els que l'ingredient més important serà el formatge artesà del Pirineu. Preu: 6€/persona.

*Activitats dins del PROGRAMA INTERREG V-A Espanya-França-Andorra (POCTEFA 2014-2020) dins el projecte INNOLACT (EFAA005/15)

24è CONCURS DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU

PISTA POLIVALENT

Dissabte 20 d'octubre, a partir de les 10.00 h, un jurat format per una quarantena d'experts –tècnics, elaboradors, distribuïdors, restauradors i periodistes– tasta i valora els més de 150 formatges artesans de producció pròpia que es presenten, tots elaborats en qualsevol territori del Pirineu.

Els formatges es repartiran en les següents seccions o categories:

1) FORMATGES NO MADURATS:

- 1.1 matons i recuits
 - 1.2 formatges frescos
-

2) FORMATGES MADURATS:

- 2.1 de llet de cabra, quallada àcida i/o pasta tova
 - 2.2 de llet de cabra, quallada enzimàtica
 - 2.3 de llet de vaca, quallada enzimàtica
 - 2.4 de llet de vaca, quallada àcida i/o pasta tova
 - 2.5 de llet d'ovella, quallada enzimàtica
 - 2.6 de llet d'ovella, quallada àcida i/o pasta tova
-

3) TUPÍ O GAZTAZARRA

4) FORMATGES BLAUS

5) FORMATGES AMB CONDIMENTES

6) LOGURTS I LLETS FERMENTADES



JORNADA TÈCNICA

La comercialització dels formatges artesans: el paper dels principals actors: productors, venedors i distribuïdors

CARPA DE L'AULA DE TAST. LA SEU D'URGELL, DIVENDRES 19 OCTUBRE DEL 2018.

En la comercialització dels formatges artesans intervenen principalment tres actors; el productor, el distribuïdor i el venedor. En aquesta jornada tècnica es vol donar a conèixer, a partir de l'experiència diària d'aquests agents, quines són les problemàtiques més recurrents en la venda de formatges artesans, què és el que demana el consumidor final - públic general o restauradors -, i quines són les diferents estratègies, accions i bones pràctiques que poden ajudar a millorar la venda dels formatges artesans.



PROGRAMA

14.45h. Recepció i cafè

15h. Presentació de la Jornada.
Il·lm. Sr. Albert Batalla, alcalde
de la Seu d'Urgell.

15.10h. "Proyecto Innolact: Mejora de la competitividad del sector lácteo tradicional transfronterizo"
Sra. Naia Andonegui, responsable
del Área de Tecnología de
Alimentos de LEARTIKER.

15.35h. La visita turística i la
venda directa a la mateixa
explotació. Sra. Ariadna Boixader,
directora *Olea Soul*, agència de
turisme gastronòmic.

16.00h. Taula Rodona.
Productors, venedors i
distribuïdors; l'experiència del
dia a dia.

Modera: Sr. Pep Palau, director
del Fòrum Gastronòmic

— Mas d'Eroles; més enllà de la
venda tradicional. Sr. Salvador
Maura, *Mas d'Eroles*, Adrall.

— Vendre formatges artesans a
la ciutat. Sr. Xevi Miró, *Llet crua*,
Barcelona.

— El restaurador; demanda,
necessitats i dificultats. Sr. Xavier
Bordeta i Sr. Francesc Portet.
Caseus Afinadors.

17.30h Cloenda de la jornada

FORMATGERS PARTICIPANTS



ARDIARANA-QUESOS BERTIZARANA

Ainara Ansa Churrua
Paraje Errekazar, s/n. 31792 Legasa
680 539 300
info@quesosardiarana.com



BASONDO /AUDIKANA SC

Irune Audikana Saez de Bikuña
01207 Gereñu
652 702 019
basondo@artzai-gazta.eus



BAZTARRIKA GAZTA

Elisabet Elgarresta Jauregui
Caserío Baztarrika. 20217 Gabiria
678 201 842
baztarrika@baztarrika.com



CAI MAJUBA

Jeroni Majoral Gómez
Cal Majuba 25718 Alàs
622 218 042
calmajuba@gmail.com



CASA MATEU

Clara Ferrando Quer
Casa Mateu. 25594 Surp (Pallars Sobirà)
600 371 316
casamateu@formatgeriacasamateu.com



CASTELL-LLEBRE

Fermí Tordesillas Casals
Casa la Penella. 25790 Peramola
620 005 745
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
639 888 036
garasi-92@hotmail.com



EL LLADRÉ

Marina Puigcorbé Viñas
Carrer el Lladré. 17512 Les Llosses
650 960 865
info@masellladre.cat



LA PEÇA D'ALTRON

Judit Orteu Quesada
Camí de les Bordes. 25567 Altron
607 438 890
formatgeria@lapessadaltron.com



FORMATGE BAUMA

David Blanco García
La Solana, s/n. 08619 Borredà
617 386 155
bauma@formatgebauma.com



FORMATGES 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
608 741 269
formatgeria@valette.cat



FORMATGERIA MAS D'EROLES

Salvador Maura Rayó
Mas d'Eroles. 25797 Adrell
646 455 698
masderoles@gmail.com



FORMATGERIA MAS MARCÈ-ECOLÀCTICS PERALADA

Manel Marcè Riera
Carrer Ribera, 5. 17469 Siurana d'Empordà
609 037 032
masmarce@masmarce.com



FORMATGERIA MUUU BEE

Jaume Alegre Àrias
C/Miro, 1 17500 Ripoll
650 040 572
info@muuubee.com



FORMATGERIA PALOU

Dolors Àrias Beamonte
Camí del Castell, s/n. 17530 Campdevànol
695 475 988
mansopalouscp@hotmail.com



LA FORMATGERIA A TAÜLL

Ruben Farelo i Navarro
C/ Tossalet, s. 25528 Taüll
677 593 093
laformatgeriataull@gmail.com



FORMATGERIES DE CLUA SCCL

Amaia Gómez Rescalvo
25737 Clua
687 224 498
formatgesdeclua@gmail.com



FORMATGERIA LA LEZE

Elisabeth Gorrotxategui Oria
Caserío La Leze 01260 Ilardua
617 513 536
laleze@artzai-gazta.eus



FORMATGES DE L'ABADESSA

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



FORMATGES CUIROLS

Josep Venturós Feliu
Casa Cuirols. 08698 La Nou de Berguedà
617 438 328
formatgescuirols@gmail.com



FORMATGES L'OLIVA

Arnau Quingles Colell
Afores Masia l'Oliva. 25790 Oliana
653 053 387
contacte@formatgesloliva.com



FORMATGES VILAVELLA

Pere Galceran Tohá
Major, 19. 25655 Basturs
651 691 130
formatgesvilavella@gmail.com



FROMAGERIE LARRAMENDY

Michel et Julie Larremendy
Earl Irigoitia 642404 Hasparreu (F)
+33 676 877 082
julie.larremendy@wanadoo.fr



GAEC LA FERME DU BIGNAU

Myriam Burlot
64490 Aydius (F)
+33 645 885 914
myriam.burlot@sfr.fr



J. ARANBURU ELKARTE SAT

Jesús Aranburu Elkartea
Caserío Ondramuño. 20213 Idiazábal
628 151 125
jesus@quesosaramburu.com



LA REULA

Ermengol Majoral Perdigués
La Reula, s/n. 25794 Fígols d'Organyà
649 916 027
lareula@yahoo.com



LARRA-QUESO RONCAL ARTESANO

Mikel Aznarez Lus
Calle Mayor, 42. 31412 Burgui
609 493 912
larra@quesoslarra.com



LARTE

Arantxa Garaiburu Etxeberria
C/ Joreau Tolosa, 4 1 izq. 20468 Amezketa
678 987 378
larte.garaiburu@gmail.com



LA XIQUELLA DE LA VALL D'EN BAS

Oriol Rizo Quesada
17176 Sant Esteve d'en Bas
667 718 004
hola@laxiquella.cat



MARTIN TXIKI (ZUZUARREGUI)

Pedro Zuzuarregui Etxeberria
Montesku, 30 20400 Tolosa
650 250 794
p.zuzuarregui@hotmail.com



MASIA FONTIRONES

M^a Pilar Llorenç Boixader
Casa Fontirons, s/n 08614 Espunyola
639 682 702
jordi_605@hotmail.com



MAS ROVIRA

Carlota Lacasa
Mas Rovira s/n. 08588 Sora (Osona)
626 368 333
info@formatgeriamasrovira.com



MOLÍ DE GER

Pere Pujol Claveria (La Verneda 2007 sl)
Carrer Molí de Ger, s/n. 17539 Ger
636 683 936
pere.pujol@molideger.com



QUESERIA ATEKOA

Angel Linzoain Egui
San Lorenzo, 23. 31639 Iragui
649 160 884
txarilinoain@gmail.com



QUESERÍA IZORIA

Lorena Fernández Montero
Barri Ibarra, 27. 01479 Ayala
678 651 918
lorenaizoria@hotmail.com



QUESO ARTESANO DE LA LITERA

Pedro Domingo Soler
Constitución. 4 22540 Altorricón
626 835 739
uztegui@hotmail.com



QUESOS BENABARRE

Juan José Baró
Granja la Fondaña. 22580 Benabarre
678 588 610
info@quesosbenabarre.es



QUESOS GUARA PIRINEOS

Antonio Nasarre
Única, 3. 22144 Las Almunias
608 147 022
info@quesosdeguara.com



QUESOS DE RADIKERO

Paco Franco
Ctra. de Alquézar. 22147 Adahuesca
630 978 978
pfranco@quesosderadikero.es



REIXAGÓ

Paula Fonolla Araujo
Carrer Fonollar, 4. 08241 Manresa
673 656 133
info@reixago.com



ROURA SOLER FORMATGES

Carme Cubí Bassaganya
C/ Roure, s/n. 17864 Sant Pau Segúries
607 300 000
info@formatgesrourasoler.cat



SERRAT GROS

Raul Alcaraz, Mercè Lagrava
Cal Codina. 25717 Ossera
690 385 556
info@formatgeriaserratgros.com



30 CABRES

Sara Gutiérrez Tejell
C/ Olopte, 1. 25720 Bellver de Cerdanya
616 547 795
30cabres@gmail.com



TROS DE SORT

Pere Cots
Camí de les Vernedes s/n 25560 Sort
659 548 695
info@trosdesort.cat



HERETAT DE PERE

Enri Santadreu Mamiques
Rei en Jaume, 26. Quatretonda (València)
666 376 968
simona@heretat.com



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

FORMATGE
CONVIDA

AMB GUST DE FORMATGE

Podeu gaudir de menús oferts pels restaurants de la Seu d' Urgell i el seu entorn, elaborats amb formatges artesans.

RESTAURANT PAISATGES

Croqueta de formatge Cabra flor. "Montadito" de ravioli d'albergínia farcit de mozzarella de L' Abadessa i bonifol al vapor. Mini mariscada amb parmesà: gambes, centollo, cloïsses i vieires. Jarret de porc a baixa temperatura amb verduretes i salsa d'oruga amb formatge d'ovella de la Litera. Pastís de xocolata amb gelat de formatge Idiazábal.

25€ Beguda a part

Telèfon: 973 354 424

Disponible a partir del dia 12/10/18 dinar i sopar prèvia reserva.

RESTAURANT LLAR DE FOC

Teula de formatges artesans de l'Alt Urgell.

Pa de pagès torrat amb all i tomàquet.

Espatlla de corder al forn acompanyada de barreja de bolets i trufes al forn. Mel i mató amb nous. Aigua

25€ Vi a part

Telèfon: 973 387 118

Disponible a partir del dia 12/10/18. Dinar.

RESTAURANT LA MASIA

Amanida de formatge artesà, poma i fruits secs amb vinagreta. Txuleton de bou a la brasa. Biscuit gelat de formatge artesà de l'Alt Urgell i nous

28€ Beguda a part

Telèfon: 973 352 535

Disponible a partir del dia 12/10/18. Dinar.

RESTAURANT KATIA

Crema tèbia de porros amb formatge fresc i cruixent de pa. Magret d'ànec a la brasa amb pera rostida i "Parmentier" de formatge Castell-llebre. Selecció de 6 formatges de l'Alt Urgell (cabra, ovella i vaca). Castell-llebre tinto, cava Tomàs i Cusiné, DO Costers del Segre

40€ IVA Aigua mineral i cafè

Telèfon: 973 350 000

Disponible a partir del dia 12/10/18.

HOTEL BALNEARI SANT VICENÇ

Amanida de tardor amb farcellets de formatge Gebrat d'Obaga – Mas d'Eroles. Onglet de vedella amb salseta de formatge Neu i patata violeta – Cadí. Sopa de mel i romaní amb mató i nous caramel·litzades –La Reula

25€ Begudes a part

Telèfon: 973 384 010

Disponible a partir del dia 15/10/18. Dinar i sopar.

ARAVELL RESTAURANT

Taula de formatges Cadí, Urgèlia, Neu del Cadí, Mont Cerdà, Serral i Flor, acompanyat de fuet artesà, melmelada de tomàquet, nous, raïm i pa de pagès torrat. Pastís de vedella del Pirineu amb cansalada i formatge blau Berdaguer acompanyat de patata al caliu gratinada amb formatge de cabra Castell-llebre.

Llom de bacallà gratinat a la crema d' Urgèlia sobre llit de patata confitada. Mousse de mató del Cadí, amb nous i mel de mil flors del Pirineu 19,50€ Cafè inclòs. Telèfon: 973 353 682

Disponible a partir del dia 12/10/18.

RESTAURANT MISCELA

Menú a escollir 1 plat de primer i un 1 plat de segon i postre

Primers plats: gran ravioli farcit de ceps, moniato, foie i poma amb salsa de formatge Castellet de Mas d' Eroles. Amanida de figues de temporada amb canonges, formatge fresc de la Reula, cruixent de bacó i vinagreta de mango. Raviolis farcits de formatge fresc d' ovella de Can Majuba, trufes, puré de castanyes, i amb reducció de brou de carn amb festucs. Crema de formatge recuit d' ovella Can Majuba amb pa de vidre i confitura de Cal Casal

Segons plats: llom de bacallà gratinat amb allioli, llit d' espinacs a la catalana i crema de formatge Neu del Cadí. Espatlla de xai de solans al forn amb salsa de mel de flors de saldes i orellanes de préssec. Medallons de filet de porc ibèric amb salsa de formatge de tupí de sort. Entrecot de vedella a la brasa gratinat amb formatge fogassa del Mas d'Eroles i patates pont

Postres: flam de mató de la Reula amb nata del Cadí. Copa Zip (Mascarpone, nata del Cadí,



muesli i fruits vermells). Braç de gitano casolà amb nata del Cadí i sobre cremat. Filiberto crema de iogurt amb bola de gelat d'estratciatella i nata del Cadí

30€ Aigua Pineo

Telèfon: 973 350 104

Disponible a partir del dia 12/10/18. Dinar i sopar.

HOTEL ANDRIA

Menú a escollir 1 plat de primer i un 1 plat de segon i postre

Primers plats: canelons de l' àvia M. Rosa gratinats amb formatge. Coca de figues i fruits secs amb formatge neu del Cadí. Pastís d'escalivada de l' hort amb beixamel de Bauma Segons plats: Bacallà amb espinacs i formatge Cadí Flor. Baveta de vedella del Pirineu amb salsa de formatge blau jutglar. Braó de porc a la cervesa amb cruixent de formatge de la Vall de Meranges. Espatlla de corder a les 12 hores amb parmentier de formatge Rústic de Cal Majuba.

Postres: Tatín de poma del Cadí amb crema a la vainilla. Mousse de xocolata amb escuma de iogurt d' ovella de Cal Majuba. Pastís de formatge de la Reula amb melmelada de nabius. I també tenim taula de formatges artesans. 25€. Telèfon: 973 350 300

Disponible del dia 20/10/18 al dia 22/10/18.

ESPAI TAST Km O-GUSTUM



PAVEL·LÓ POLIESPORTIU

Espai de degustació col·lectiva i plataforma per als productors agroalimentaris del Alt Urgell, ja que la Fira atrau milers de visitants i és una oportunitat per a donar a conèixer els seus productes. L'entrada al pavelló és gratuïta, per tal de poder tastar els productes, a través de la compra del tiquet de degustació dels formatges, que contindrà una pestanya extra, que donarà dret a un tast en qualsevol dels estands dels productors de l'Espai Tast KmO-Gustum. També es podrà adquirir tiquets únicament per a aquest espai, a la zona de venda de tiquets. La mostra Inclou un espai de venda directa en què els mateixos productors comercialitzaran els seus productes.

PRODUCTORS PARTICIPANTS:

ANTIGA CASA JAUME

C/Sant Roc, 1
25720 Bellver de Cerdanya
antoniovisio.1@gmail.com



CASA BERNADÍ

C/ Afores, sn
(Noves de Segre)
25795 Noves de Segre
casabernadi@yahoo.es



EMBOTITS OBACH

Av. Santa Fe
25794 Organyà
obach@obach.es



ASSOCIACIÓ MENJA'T L'ALT URGELL

C/ La Bastida,
Borda Llangort s/n
25700 La Seu d'Urgell
menjatalturgell@gmail.com



CERVESA ARTESANA VIP

Casa Vicenç, s/n
25712 Bellestar
vicensipetit@gmail.com



LAGRIMUS

C/ Segre, 58
25724 Martinet
baylocqmichel@yahoo.es



MAFRISEU

Partida Sant Esteve, 6
25700 la Seu d'Urgell
mafriseu@mafriseu.com



CAL PAGÈS

C/Llorenç Tomàs
i Costa, 74
25700 la Seu d'Urgell
apa-marra@hotmail.com



CROSTA I MOLLA

C/Sant Joan Baptista
La Salle, 46
25700 la Seu d'Urgell
crostaimolla@gmail.com



EMBOTITS ESPUNYES ORGANYÀ

Av. Doctor Muntanya, 13
25794 Organyà
espunyes@espunyes.es



TORRONS REIG

Carretera Nova, 17
25793 Coll de Nargó
reigesther@gmail.com



ARTESANIA
ALIMENTÀRIA



PANS I COQUES



EMBOTITS



CARN



FORMATGES I
DERIVATS LÀCTICS



MOSTRA CULINÀRIA

PROGRAMA "ALIMENTS DEL TERRITORI I TU"



Al Pavelló Poliesportiu, al davant de l'Espai Tast Km.0-Gustum trobaràs aquesta mostra culinària on hi ha programades 14 activitats de degustació i demostració amb aliments de proximitat i amb restauradors del territori. Totes són gratuïtes i no cal fer reserva prèvia. L'aforament és limitat i s'omple per ordre d'arribada.

DIVENDRES 19 D'OCTUBRE

18.00 A 19.00 h Maridatge de Formatges del Mas d'Eroles amb Cerveses ViP, a càrrec de Salvador Maura i Marisol Salvadó.

19.00 A 20.00 h Degustació de 2 tipus de Sake -Sagoi i Cristall - elaborat per Seda Líquida (Tuixent), a càrrec d' Antoni Campins.

DISSABTE 20 D'OCTUBRE

11.00 A 12.00 h Degustació de tapes elaborades amb la fusió de productes de l'Associació Menja't l'Alt Urgell, a càrrec de Marisol Salvadó i Agustí Porta.

12.00 A 13.00 h Caneló d'Urgèlia DOP amb codony, figues, fruits vermells i flors silvestres, a càrrec del cuiner Aixier Arbilla, del Restaurant Arbeletxe (la Seu d'Urgell).

13.00 A 14.00 h Degustació de 3 tapes elaborades amb productes de Casa Bernadí:
-Mousse de botifarra negra amb ceba caramel·litzada.
-Torrada de bull donja calenta amb formatge de cabra i mel.
-Coca amb pernil casa Bernadí curat al natural A càrrec Ferran Vidal, de Casa Bernadí (Noves de Segre).

17.00 A 18.00 h Selecció i degustació de 3 infusions ecològiques elaborades per l'Infús i la seva col·laboració amb el projecte Gastroart al Museu Thyssen d'Andorra, a càrrec de Vicky Mateu dels Escoberts (la Seu d'Urgell).

18.00 A 19.00 h Degustació d'embotits artesans de Xarcuteria Cal Pagès (la Seu d'Urgell) i presentació del projecte Embotits i Carns Baridà.
Degustació del restaurant el Rastell (la Seu d'Urgell):
-Arròs d'autor amb gatlles.

-Melós de vedella.
A càrrec dels germans Agustí i Adrià Porta.

19.00 A 20.00 h Degustació de 2 tapes elaborades amb productes de la Cooperativa CADÍ:
-Biquini de foie amb formatge Neu del CADÍ.
-Batut de mató Cadí amb melmelada de nabius A càrrec de CADÍ SCCL i de Diego Alias de Ca l'Amador de Josa.

DIUMENGE 21 D'OCTUBRE

10.30 A 11.30 h Taller d'aperitius saludables Km 0 i ecològics, a càrrec del cuiner Jordi Tomàs, de Cerdanya Ecoresort (Prullans)

11.30 A 12.30 h Cocktail molecular amb base de llet Cadí, a càrrec de Vicenç Mora, de Glops Palau (la Seu d'Urgell).

12.30 A 13.30 h Degustació de diferent varietats de pomes: Royal Gala, Golden i Fuji, a càrrec d'Albert Marquet i Pep Altimir de Pomes del Cadí (Arfa).

13'30 A 14'30 h Pans creatius, ecològics i de proximitat, a càrrec de Jep Axet, del forn Crosta i Molla (la Seu d'Urgell).

17:30 A 18:30 h Degustació d'una selecció d'hamburgueses de Mafriseu elaborades per MosiCopa, a càrrec de Victòria Roig (Mafriseu SA) i de Jordi Fernandez del restaurant el MosiCopa (la Seu d'Urgell).

18.30 A 19.30 h Tast i Maridatge de formatges de Casa Raubert d'Escàs, la Massana (Andorra) amb productes de Cal Serni (Calbinyà). A càrrec de Rafa Aybar, formatger, i de Josep Maria i Roger Troguet.

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



FIRA DE PRODUCTES ECOLÒGICS DEL PIRINEU



Espai de demostració, venda i degustacions de productes ecològics del Pirineu ubicat al Carrer dels Canonges. Hi trobaràs menjars ecològics frescos i cuinats, per emportar o menjar. La producció ecològica és cada vegada més rellevant. Ens ofereix menjar sa, recuperació d'espècies autòctones, la innovació en el sector agrari i ramader i noves ocupacions per a joves emprenedors.

ACTIVITATS FIRA PEP 2018

DISSABTE 20

17 hores. Xerrada i taller:

"Energy Balls – Boles

Energètiques ecològiques amb proteïna natural, crues, veganes i amb el Premsat en fred", a càrrec de Ramon Gené, de *Dàlit Natura*.

DIUMENGE 21

11 hores. Xerrada: "Cria de pollastres al bosc. Boníssim al paladar i saludable per al nostre

cos i entorn. Un pas més enllà de la certificació ecològica", a càrrec de Núria Baucells, de *Debosc*.

Totes les activitats són gratuïtes i es realitzaran al carrer dels Canonges. L'aforament és limitat i cal reservar places a partir del 15 d'octubre a l'Espai Ermengol-Museu de la Ciutat.



PARTICIPANTS

SAFRA DEL MONTSEC

Llimiana

AGRO MIGJORN, S.L.

Navàs

ECO LA DEVESA

Agramunt

RAMADERIA ECOLOGICA

CA L'ANDREU

Alàs i Cerc

REMEIS

La Seu d'Urgell

DEBOSC

Odèn

GRUP LO TRAGINER

Vilafranca del Penedès

MOLI D'OLI GABRIEL

ALSINA I FILLS

Castelló de Farfanya

DOMAINE PONS

GRAVET

Estagel

OLI CIMAL

Arbeca

DÀLIT NATURA

Tarroja de Segarra

ECOFRANCH

Montferrer i Castellbo

CAMP LA FRATERAL

D'ALBAGÉS, SCCL

L'Albagés

HORT DEL SILENCI, SL

Segarra

FIRA D'ARTESANIA

PLAÇA DELS OMS

Exposició i venda de productes elaborats per artesans. El centre de la plaça els Oms concentra una mostra d'artesans d'arts i oficis dels Pirineus, que oferiran demostracions de la seva feina. A més de parades de productes alimentaris.



GASTROFIRA

CARRER DR. PEIRÓ

A tocar de l'Autofira s'hi instal·la també un espai gastronòmic que ofereix una oferta culinària variada, amb la presència de 7 *food trucks* de pizzes, arròs, magdalenes, hamburgueses, creps, frankfurts i productes dels productors de l'associació "Menja't l'Alt Urgell".

AUTOFIRA

PÀRQUING DR. PEIRÓ

L'Autofira de la Fira de Sant Ermengol compta amb la participació de 7 concessionaris de la ciutat amb diverses tipologies de vehicles nous. Aprofitant la fira, el Club de Vehicles Clàssics de l'Alt Urgell també exposa els seus automòbils.



MOSTRA RAMADERA



CAMÍ RAL DE Cerdanya

L'organització d'aquesta mostra representa una aposta ferma per la ramaderia, que representa un sector important del desenvolupament econòmic de territoris de muntanya com l'Alt Urgell. En aquesta mostra podrem troba bestiar boví, oví i cabrum.

ELS ENCANTS DE CANONGES

MERCAT DE SEGONA MÀ

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.

VENDA AMBULANT



CARRERS DE LA SEU

La venda ambulat s'ubica als carrers de l'Eixample de la Seu, aquest any amb més de 2000 metres de parades de tot tipus de productes: moda, sabates, parament de la llar, roba interior, etc. Així mateix, al carrer Major s'ubicaran productes alimentaris.

9è CONCURS COMARCAL DE CAVALL PIRINENC CATALÀ

CAMP DE SORRA ANNEX DR. PEIRÓ

Dissabte 27 d'octubre al matí, al recinte del camp de sorra annex al pàrquing Dr. Peiró,

tindrà lloc l'exposició dels millors exemplars de cavall pirinenc català provinents de 18 ramaderies de l'Alt Urgell.

A les 11 h se celebrarà el 9è Concurs comarcal, organitzat per l'Associació de Criadors i Productors de Cavall Pirinenc Català de l'Alt Urgell.

Al concurs hi participaran una trentena 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.

ENTITATS, EMPRESES I ASSOCIACIONS



Al pavelló poliesportiu hi trobem les entitats, empreses i associacions de l'Alt Urgell. Hi participen 6 entitats públiques, 12 associacions, 13 empreses i 11 empreses de KmO.

PROGRAMA D’ACTIVITATS DE LA FIRA DE SANT ERMENGOL

2018

DIVENDRES 19 D’OCTUBRE			
	AULA DE TAST ZONA ESPORTIVA	ALIMENTS DEL TERRITORI I TU PAVELLÓ POLISPORTIU	ALTRES ESPAIS
14:45	Jornada Tècnica: La comercialització dels formatges artesans		
17:00	Obertura de la 24a Fira de Formatges Artesans del Pirineu		Obertura Espai Tast Km,0, Mostra Empresarial, ass. i entitats. Pavelló Poliesportiu
17:30			Storytime: Representació teatral en anglès per infants de 3 a 8 anys a càrrec de Kids & US. Pavelló Poliesportiu
18:00	Presentació i tast de formatges dels llibres “La volta a Catalunya en 50 formatges artesans” a càrrec de Toni Chueca i de “Les cabretes del Serrat Gros” a càrrec de Pepita Clop i Carolina Botella	Maridatge de Formatges del Mas d'Eroles amb CerveSES ViP, a càrrec de Salvador Maura i Marisol Salvadó.	
19:00	Entrega distinció Amic del Formatge 2018, a càrrec d'Albert Batalla,Alcalde de la Seu	Degustació de 2 tipus de Sake –SagOI i Cristall– elaborat per Seda Líquida (Tuixent), a càrrec d’ Antoni Campins	La Selva Moral. Comèdia a càrrec dels alumnes de Batxillerat i Cicles IEl J. Brudieu. Sala d'actes de l'Institut Joan Brudieu.
22:00	Tancament de la Fira		

DISSABTE 20 D’OCTUBRE			
	AULA DE TAST PISTA POLIVALENT	ALIMENTS DEL TERRITORI I TU PAVELLÓ POLISPORTIU	ALTRES ESPAIS
10:00	Obertura Fira de Formatges i inici del 24è Concurs de Formatges Artesans del Pirineu		Obertura de tots els sectors de la Fira de Sant Ermengol 2018
10:45	Joc de l'Hostaler. Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell 😊		
11:00			
12:00	Taller infantil elaboració de mató a càrrec de Formatges de l'Àbadessa. Programa Innolact 😊	Degustació de tapes elaborades amb la fusió de productes de l'Associació Menja't l'Alt Urgell, a càrrec de Marisol Salvadó i Agustí Porta	
13:00	Lliurament de premis del 24è Concurs de Formatges Artesans del Pirineu	12:00h Caneló d’Urgèlia DOP amb codony, figues, fruits vermells i flors silvestres, a càrrec del cuiner Axier Arbilla, del Restaurant Arbeletxe (La Seu d’Urgell)	
13:15	Presentació i degustació de productes làctics innovadors francesos i catalans, dins el projecte INTERREG-POCTEFA Innolact.A càrrec de Lycée Jean Errecart i Escola Agrària del Pirineu	Degustació de 3 tapes elaborades amb productes de Casa Bernadí. A càrrec de Ferran Vidal, de Casa Bernadí (Noves de Segre)	
16:30	El tast dels premiats. Categoria de cabra. A càrrec de Ramón Roset		
17:00		Selecció i degustació de 3 infusions ecològiques elaborades per l'Infús i la seva col·laboració amb el projecte Gastroart al Museu Thyssen d'Andorra, a càrrec de Vicky Mateu dels Escoberts (La Seu d’Urgell)	Fira Productes Ecològics del Pirineu. Xerrada i taller: Energy Balls -Boles energètiques ecològiques amb proteïna natural, crues, veganes i amb el Premsat en fred.A càrrec de Ramón Gené, de Dàlit Natura
17:45	El formatge a la cuina d'El Dien.A càrrec de Enric Millà. El Dien Restaurant		17:45h Jumping i Bodycombat a càrrec de Urban Sport La Seu. Esplanada Palau d'Esports
18:00		Degustació d'embotits artesans de Xarcuteria Cal Pagès (La Seu d’Urgell) i presentació del projecte Embotits i Carns Baridà. Degustació del Restaurant El Rastell. A càrrec dels germans Agustí i Adrià Porta.	19:00h Classe oberta Jam de Swing. Gratuït. Plaça Patalin
19:00	El tast dels premiats. Categoria de vaca. A càrrec de Ramón Roset	19:00h Degustació de 2 tapes elaborades amb productes de la Cooperativa CADÍ. A càrrec de CADÍ SCCL i de Diego Alias de Ca l'Amador de Josa.	22:00h La Selva Moral. Comèdia a càrrec dels alumnes de Batxillerat i Cicles IEl Joan Brudieu. Sala d'actes de l'Institut Joan Brudieu.
22:00	Tancament de la Fira		

DIUMENGE 21 D’OCTUBRE			
	AULA DE TAST PISTA POLIVALENT	ALIMENTS DEL TERRITORI I TU PAVELLÓ POLISPORTIU	ALTRES ESPAIS
10:00	Obertura de la 24a Fira de Formatges Artesans del Pirineu		Obertura de tots els sectors de la Fira de Sant Ermengol 2018
10:30			
10:45	Taller infantil elaboració de tapes amb formatge a càrrec de F.de l'Àbadessa. Programa Innolact 😊	Taller d’aperitius saludables Km 0 i ecològics, a càrrec del cuiner Jordi Tomàs, de Cerdanya Ecoresort (Prullans)	
11:00			Fira de Productes Ecològics del Pirineu - Xerrada "Cria de pollastres al bosc. Boníssim al paladar i saludable pel nostre cos i netorn. Un pas més enllà de la certificació ecològica, a càrrec de Núria Baucells, de Debosc.
11:45		Cocktail molecular amb base de llet Cadí, a càrrec de Vicenç Mora, de Glops Palau (La Seu d’Urgell)	III Trobada de Corals de l'Alt Pirineu. Sala Sant Domènec
12:00	El tast dels premiats. Categoria ovella.A càrrec de Ramón Roset		
12:30		Degustació de diferents varietats de pomes: Royal Gala, Golden i Fuji, a càrrec d'Albert Marquet i Pep Altimir de Pomes del Cadí (Arfa)	
13:15	Cervesa Artesana La Minera amb formatges de Molí de Ger i de Basondo/Audikana a càrrec de Jordi Marcé, Pere Pujol i Irune Audikana.		
13:30		Pans creatius, ecològics i de proximitat, a càrrec de Jep Axet, del forn Crosta i Molla (La Seu d’Urgell)	
16:00	Tast del Formatge Convidat 2018: Hereditat de Pere, a càrrec de Enri Santadreu.		
17:15	Tast Maridatge de vins i formatges. A càrrec de La Ferme du Bignau i Castell del Remei	17:30h Degustació d'una selecció d'hamburgueses de Mafriseu elaborades per MosiCopa, a càrrec de Victòria Roig (Mafriseu SA) i de Jordi Fernández, del restaurant MosiCopa (la Seu d’Urgell)	
17:30			
18:30	El formatge a la cuina de ca’ la Núria. A càrrec de Núria Bonet	18:30h Tast i Maridatge de formatges de Casa Raubert d’Escàs, La Massana (Andorra) amb productes de Cal Serni (Calbinyà).A càrrec de Rafa Aybar, formatger, i de Josep Maria i Roger Troguet	
21:00	Tancament de la Fira		

ACTIVITATS CULTURALS

**DIVENDRES 19 I
DISSABTE 20, A LES
22.00 h**

Representació teatral
La selva moral
IES JOAN BRUDIEU
Autor: Albert Villaró
Alumnes Batxillerat i
Cicles Formatius

DISSABTE, 20

**17.30 h JUMPING I
BODY COMBAT Urban**

Sport La Seu.
**ESPLANADA PALAU
D'ESPORTS**

19 h Classe oberta
Jam de Swing. A
càrrec de We Swing
Pirineu
PLAÇA PATALIN
Gratuït

DIUMENGE, 21

**12 h III Trobada de
Corals de l'Alt Pirineu**

SALA SANT DOMÈNEC
Corals participants:

Orfeó Catalonia
Dir.: Òscar Salvador

Coral dels Monjos
Dir.: Josep Cendra
Piano: Mireia López

Coral Signum
Dir.: Rafel Llobet
Piano: Lourdes Garcia



PARLEM DE FIRA !

NOVETAT

Cicle que es realitzarà a l'Espai
Ermengol-Museu de la Ciutat.
Tindrà lloc durant el mes
d'octubre i engloba 4 activitats:

Xerrada: 3 d'octubre a les 20 h:
"Afinem els sentits. Com gaudir
al màxim un tast de formatges".
A càrrec de Josep Balcells*.

Xerrada: 10 d'octubre a les 20 h:
"Per Sant Ermengol la Fira es
mou! 1000 anys de fires a la Seu
d'Urgell". Pau Chica i Pili Alaez.
– Places limitades.

**Xerrada i Tast: dissabte 13
d'octubre a les 20.15 h:** Tast dels
formatges guanyadors de l'edició
de la Fira Sant Ermengol 2017. A
càrrec d'Eugeni Celery*.

**Xerrada i Tast: dimecres 17
d'octubre a les 20 h:** "Els
beneficis per a la salut al consumir
productes ecològics". A càrrec del
Pla de transferència tecnològica
(PATT). Departament
d'Agricultura, Ramaderia i Pesca*.

*Cal inscripció prèvia.
Inscripcions: Espai Ermengol-
Museu de la Ciutat
973 35 30 57
info@espaiermengol.cat

