

DISSABTE 15 D'OCTUBRE

	AULA DE TAST PISTA POLIVALENT	ALIMENTS DEL TERRITORI I TU PAVELLÓ POLISPORTIU	FIRA DE PRODUCTES ECOLÒGICS DEL PIRINEU CARRER DELS CANONGES	ALTRES ESPAIS
10:00	22è Concurs de Formatges Artesans del Pirineu			Mercat de segona mà. Carrer dels Canonges. Trobada de vehicles clàssics Alt Urgell. Camí Ral de Cerdanya. Autofira. Pàrquing Dr. Peiró
10:30	Joc de l'Hostaler. Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell 😊			10,30h Mostra Ramadera. Camí Ral de Cerdanya.
11:00	Acte de lliurament del premi Amic del Formatge a Josep Sucarrats (Cuina)	Còctel Glops amb licor de formatge. A càrrec de Vicenç Mora. Glops Palau		Corrandes són corrandes. Plaça dels Oms
12:00	Taller infantil elaboració de formatges. Escola de Capacitació Agrària 😊	Presentació de productes de Casa Bernadí, embotits maridats amb formatges. A càrrec de Ferran Vidal, de Casa Bernadí.	Obrador Llana xisqueta: taller de feltre amb llana xisqueta. Preu: 2€ Lloc: caravana Xisqueta	Ruta del formatge. Espai Ermengol. Preu: 2€
13:00	Joc de l'Hostaler. Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell 😊	Tast guiat de productes de Mafriseu SA. A càrrec de Llorenç Grau i Victòria Roig		Inauguració de la Fira de Sant Ermengol. Ajuntament. Plaça dels Oms
13:30	Lliurament de premis del Concurs de Formatges Artesans			12,00h Concert Coral Signum Flor de Lis de Montblanc. Sant Domènec
16:00	El tast dels premiats. A càrrec de Laia Pont			Corrandes són corrandes. Plaça dels Oms
17:00		Tast dels productes i la cuina de Cal Pagès. A càrrec d'Agustí Porta, de la Xarcuteria Cal Pagès, de la Seu d'Urgell	Tastet de pomes d'antes (varietats locals de la Ribagorça) Canonges-Sta. Maria. Davant de la Catedral. Places limitades. Inscripcions: EE. Gratuït	L'hora del conte. Organitzat per la Biblioteca de Sant Agustí 😊
17:30	Formatges i sake, maridatge inèdit. A càrrec d'Antoni Campins			Ruta del formatge. Espai Ermengol. Preu: 2€
18:00		Tast de varietats de pomes. A càrrec d'Albert Marquet. Pomes del Cadi-Arfa	Tastet d'aperitius BIO. A càrrec de Cerdanya Ecoessort Canonges-Sta. Maria. Davant de la Catedral. Places limitades. Inscripcions: EE. Gratuït	Escola Folk dels Pirineus. Plaça dels Oms
19:00	El tast dels premiats. A càrrec de Laia Pont	Degustació de plats elaborats amb formatges Cadi. A càrrec Axier Arbilla, del restaurant Arbeletxe, de la Seu d'Urgell	Obrador Llana xisqueta: taller de feltre amb llana. Preu: 2€ Lloc: caravana Xisqueta	Presentació del conte Les gallines d'Aristot. A càrrec d'Isidre Domenjó i Carme Invernón. Organitza: Ateneu de l'Alt Urgell 😊
21:00	Tancament de la Fira			

DIUMENGE 16 D'OCTUBRE

	AULA DE TAST PISTA POLIVALENT	ALIMENTS DEL TERRITORI I TU PAVELLÓ POLISPORTIU	FIRA DE PRODUCTES ECOLÒGICS DEL PIRINEU CARRER CANONGES	ALTRES ESPAIS
10:00	Formatges, cerveses i paraules. A càrrec d'Albert Grabulosa i Paula Fonollà			Mercat de segona mà. Carrer dels Canonges. Trobada de vehicles clàssics Alt Urgell. Camí Ral de Cerdanya. Autofira. Pàrquing Dr. Peiró
11:00	Lliurament dels premis del Concurs Popular de Formatges Artesans	Selecció de tastets dels productes de Cal Majuba. A càrrec de Jeroni Majoral, de la formatgeria Cal Majuba	Obrador Llana xisqueta: taller de feltre amb llana xisqueta. P: 2€	10,30h Mostra Ramadera. Camí Ral de Cerdanya.
11:30				Ruta del formatge. Espai Ermengol. Preu: 2€
12:00	El formatge a l'alta cuina. A càrrec d'Albert Boronat, xef del restaurant l'Ambassade, de Llívia	Tapes elaborades amb la fusió de productes de Menja't l'Alt Urgell. A càrrec de Marisol Salvador i Agustí Porta	Tast degustació de vins ecològics. A càrrec del Restaurant Arbeletxe. Canonges-Sta. Maria. Davant de la Catedral. Places limitades. Inscripcions: EE. Gratuït	Durant tot el dia: Escola Folk dels Pirineus. Plaça dels Oms
13:00		Elaboració de sushi de poltre (Cavall pirinenc català) de Mafriseu. A càrrec de Jordi Fernández, del Restaurant El Mos		
13:30	Taller d'elaboració de mamia (quallada). A càrrec d'Ivan Mate			
16:00	L'ovella, la llet i el formatge, de pastor i ecològic. A càrrec de Manel Marcé, de Mas Marcé	Tast guiat d'embotits Obach d'Organyà. A càrrec de Jordi Obach	Obrador Llana xisqueta: taller de feltre amb llana xisqueta. Preu: 2€ Lloc: caravana Xisqueta	
17:30	Tast de formatges artesans malaguenys. A càrrec de Borja Adrián i Andrés Santos, de la Formatgeria La Cabra Verde			Durant tot el dia: Escola Folk dels Pirineus. Plaça dels Oms
18:00		Receptes fàcils i consells per a l'aprofitament dels aliments durant tot l'any. A càrrec d'Eva Margaleg i Raquel Martins, del restaurant la Vall d'Organyà		
19:00	Platillos de formatge. A càrrec d'Albert Marimon. Restaurant El Menjador	Selecció de tapes. A càrrec de Josep Maria Troguet, del Restaurant i Jardí dels Sabors de Cal Serni de Calvinyà		
20:00	Tancament de la Fira			

😊 ACTIVITAT INFANTIL