

RàdioSeu 107.2 F.M. Segueix-nos    





**107.2 FM** Et vols anunciar a RàdioSeu? Truca'ns i l'informarem: 973 36 06 17



**ESCOLTA'NS EN DIRECTE**

[Inici](#) [Notícies](#) [L'equip](#) [Arxiu](#) [Especials](#) [Programació](#) [Ràdio a la carta](#) [Contacte](#) CERCADOR 

Sou a: [Inici](#) / [Notícies](#) / [La Fira de Formatges Artesans del Pirineu obrirà portes aquest divendres a la tarda](#)

## La Fira de Formatges Artesans del Pirineu obrirà portes aquest divendres a la tarda

El mateix dia també es posa en funcionament l'Aula de Tast, l'Espai KM 0-Gustum, la Mostra Ramadera i la Fira d'Empreses, Entitats i Associacions, des d'on emetrà en directe RàdioSeu, emissora oficial del certamen

17/10/2018 18:00

Per segon any consecutiu, la **Fira de Formatges Artesans del Pirineu** amplia a divendres a la tarda el seu horari, juntament amb d'altres mostres sectorials de la Fira de Sant Ermengol com ara **l'aula de tast, l'Espai Km0-Gustum, la Fira d'Empreses, Entitats i Associacions** i la **Mostra Ramadera**. Aquesta part del certamen ja obrirà aquest dia 19, de les 5 de la tarda a les 10 de la nit.

La resta de propostes, com són la Fira de Productes Ecològics del Pirineu, la Fira d'Artesania, l'AutoFira, la GastroFira, els Encants dels Canonges i les prop de 300 parades de venda ambulant, obriran al públic dissabte al matí. Tant dissabte dia 20 com diumenge dia 21, l'horari de la Fira de Formatges serà de les 10 del matí a les 9 del vespre. La Pista Polivalent, a la zona esportiva de la Seu, reunirà enguany **48 formatgeries**, entre les quals hi ha 29 artesans catalans, 9 bascos, 2 navarresos, 4 aragonesos i 3 francesos, que oferiran durant tot el cap de setmana de fira més de 150 varietats diferents de formatges elaborats per ells mateixos.



Fira de Formatges Artesans del Pirineu

El formatge convidat enguany és l'**Heretat de Pere**, de la formatgeria artesana de Quatretonda, del País Valencià. Els seus formatges són elaborats directament de la llet de les seves cabres, alimentades a l'aire lliure, fet que els proporciona una matèria primera d'excel·lent qualitat. Aquest formatge va obtenir el 1r premi com a millor formatger artesà valencià a Gastrònoma 2017.

L'entrada la Fira de Formatges Artesans del Pirineu és gratuïta. Els visitants poden comprar un tiquet de degustació, amb el que poden tastar 5 formatges diferents i prendre una copa de vi del **Celler Castell del Remei**, de cervesa artesana **La Minera** i d'aigua **Pineo**. El tiquet també dóna dret a un tast a l'Espai Tast Km0, al Pavelló Poliesportiu, on hi són representats els productors agroalimentaris de proximitat.

### RàdioSeu, a la Fira d'empreses, entitats i associacions

Al pavelló poliesportiu de la Seu d'Urgell s'hi concentraran enguany **12 associacions, 6 entitats i 24 empreses**, de les quals 11 s'emmarquen en l'**Espai Tast Km0-Gustum**.

**RàdioSeu 107.2 FM, emissora oficial de la Fira de Sant Ermengol**, serà un any més al **Poliesportiu**, des d'on emetrà en directe una programació especial que es pot escoltar a tots els recintes del certamen. **A l'estand de l'emissora municipal** també s'hi duran a terme entrevistes i sorteigs. Alhora, la ràdio donarà a conèixer els nous estudis, situats al Passeig del Parc 16-18, i s'oferirà informació addicional **des del web [www.radioseu.cat](http://www.radioseu.cat) i als perfils de RàdioSeu a Facebook, Twitter i Instagram.**

També hi haurà un espai de degustació col·lectiva i plataforma per als productors agroalimentaris (pa, embotits, carns, cervesa) de l'Alt Urgell i Cerdanya, que tenen l'oportunitat de donar a conèixer els seus productes als milers de visitants que passen per la Fira de Sant Ermengol al llarg de tres dies. Al mateix espai firal els visitants hi trobaran la **mostra culinària** del programa '**Aliments del territori i tu**' de la Diputació de Lleida, on tindran lloc 14 activitats de degustació i demostració amb aliments de proximitat i amb restauradors del territori. Totes les activitats són gratuïtes i no cal fer reserva prèvia. L'aforament és limitat i s'omple per ordre d'arribada.

### Presentació de llibres i tast de formatges

Aquest divendres a les 6 de la tarda, a l'**Aula de Tast** tindrà lloc la presentació 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**. Les presentacions d'ambdós llibres aniran acompanyades d'un tastet dels seus formatges. L'entrada és lliure, però l'aforament és limitat.

Tot seguit, a les 7, l'Aula de Tast acollirà el lliurament del premi **Amic del Formatge**, que atorga l'Ajuntament de la Seu d'Urgell en reconeixement a la promoció de la cultura formatgera. Enguany s'ha concedit a **Amagoia Anda**, cofundadora d'Ardai, servei de distribució de tot tipus de formatges artesans arreu del territori europeu. L'empresària basca rebrà la distinció de mans de l'alcalde urgellenc, **Albert Batalla**.

### Jornada tècnica

A les 3 de la tarda, dues hores abans que la Fira de Formatges Artesans del Pirineu obri al públic, la carpa de l'**Aula de Tast**, acollirà la **jornada tècnica** adreçada a professionals del sector. Després de l'obertura a càrrec d'Albert Batalla, es presentarà el **Projecte Innolact**, de millora de la competitivitat al sector làctic tradicional transfronterer, a càrrec de **Naia Andonegui**, responsable de Tecnologia d'Aliments de Leartiker. La sessió seguirà amb ponència 'La visita turística i la venda directa a la mateixa explotació', amb **Ariadna Boixader**, directora d'**Olea Soul**, agència de turisme gastronòmic.

La jornada la tancarà una **taula rodona** que se centrarà en l'experiència del dia a dia de productors, venedors i distribuïdors de formatges artesans, moderada per **Pep Palau**, director del Fòrum Gastronòmic. El debat comptarà amb la participació de **Salvador Maura**, de la formatgeria artesana Mas d'Eroles d'Adrall, que abordarà el més enllà de la venda tradicional; **Xevi Miró**, de Llet Crua de Barcelona, que explicarà la venda de formatges artesans a la ciutat; i de **Xavier Bordeta** i **Francesc Portet**, de Caseus Afinadors, que parlaran de la demanda, les necessitats i les dificultats del restauradors.

### Mostra Ramadera

També a partir de divendres a la tarda, al Camí Ral de Cerdanya, just a l'entrada dels dos recintes firals, hi haurà instal·lada la **mostra ramadera** on durant tot el cap de setmana de fira es podrà contemplar un exemplar de **vaca frisona, una cabra i una ovella**, els tres animals que proveeixen la matèria primera per elaborar els formatges artesans del Pirineu. També hi haurà una activitat per als més xics que consistirà a aprendre a munyir una vaca de cartró pedra.