

Ripoll torna a apostar pel formatge

La Fira Europea del Formatge se celebrarà aquest cap de setmana i comptarà amb tastets, maridatges, tallers i vermut musicals

Ripoll té a punt una nova edició de l'anomenada Fira Europea del Formatge, que se celebrarà aquest dissabte i diumenge, dies 27 i 28 de setembre a la plaça de la Lira i al centre de la vila, i que comptarà amb xerrades, tallers, degustacions i vermut musicals, entre altres activitats. La Fira reunirà productors de formatges locals, de diferents zones d'Espanya i un de Portugal, a més de punts de venda de productes afins, com vins i cerveses. En formaran part onze productors de formatge, dues cerveseries artesanes, dos licors de proximitat, un vermut i, com a novetat, sake artesà japonès. En aquesta edició, els formatges participants del Ripollès són: Roura Soler, Muuu Beee, Palou, Pujol Orra i Mas el Lladré. D'altra banda, els altres participants són: DOP Idiazabal, del País Basc i Navarra; DOP Maó-Menorca, de Menorca; DOP Torta del Casar, de Càceres; Queso Papoyo, de Villaluenga del Rosario, Cadis; IGP Queso Castellano, de Castella i Lleó i DOP Queijos da Beira Baixa, de Portugal. A més, la Fira comptarà amb la presència de les següents begudes: cervesa Minera, cerveseria Catalunya, vermut Murcarols, licors Moliné, licor de galeta de Camprodon i sake artesà de diversos productors del Japó. Durant aquest cap de setmana, els visitants podran tastar cada un dels formatges que es presenten i comprar-los sense intermediaris, directament del productor al consumidor. Els trobaran al Mercat del Formatge, que s'ubicarà a la plaça de la Lira i al carrer Escorxador, on s'instal·larà una carpa i es faran tastos populars el dissabte de 10 a 20h i el diumenge de 10 a 14h. També en podran degustar al passeig del Mestre Guich, on tindrà lloc la Fira artesana durant els dos dies. A més, diversos restaurants de la ciutat faran menús i plats especials amb el formatge com a protagonista. La Fira obrirà les portes el dissabte 27 al matí amb el mercat setmanal de 7 a 14h, que comprèn plaça Sant Eudald, plaça Gran, plaça Llibertat, passeig Sant Joan, carrer Bisbe Morgades i Pont d'Olot. A les 12h, a la carpa del carrer Escorxador, tindrà lloc una xerrada i degustació sobre el formatge i la salut. Tot seguit, a les 13h es farà l'acte Tasta el Ripollès al mateix lloc. Les dues activitats del migdia comptaran amb places limitades fins a completar l'aforament. Els actes de la tarda del dissabte s'iniciaran a les 17h amb tallers infantils i familiars a càrrec de Ripoll Comerç al passeig del Mestre Guich, on hi haurà la Fira artesana. A les 18h, un maridatge amb sake tindrà lloc a la carpa del carrer Escorxador i, a les 19h al mateix lloc, un tast guiat de formatges amb maridatge clourà els actes del primer dia de la Fira. Els dos maridatges també comptaran amb places limitades. El diumenge continuaran els tallers que començaran a les 11h, amb una xerrada i degustació sobre el formatge i el paisatge a la carpa del carrer Escorxador (també amb places limitades) i, al mateix temps, tindran lloc més tallers infantils i familiars a càrrec de Ripoll Comerç al Passeig del Mestre Guich. Al migdia, a les 12.15h, un segon taller de maridatge amb sake entretindrà els visitants a la carpa del carrer Escorxador (amb places limitades). Un vermut musical amb Jordi Soler a les 13.15h a la mateixa carpa posarà punt final a les activitats i convidarà els presents a continuar degustant el formatge als restaurants adherits al certamen. La Fira Europea del Formatge se celebra a Ripoll des de l'any 2015 i és organitzada per l'Ajuntament en col·laboració amb l'Agència de Desenvolupament del Ripollès, l'Associació Ruta Europea del Queso i Ripoll Comerç.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2025/09/26/ripoll-torna-apostar-pel-formatge-121987768.html>