

El formatge artesà català torna a Girona



Les formatgeries tornen a Girona aquest proper cap de setmana. LLUÍS ROMERO.

Una quarantena de formatgeries d'arreu de Catalunya seran presents aquest cap de setmana al Formatgem [<http://formatgem.cat/>]!. El Fòrum del Formatge Artesà i Català ha iniciat aquesta nova etapa i celebrarà la tercera edició al Palau de Fires de Girona amb entrada gratuïta durant tot aquest cap de setmana.

L'organització va a càrrec de l'Associació Catalana de Ramaders i Elaboradors de Formatge Artesà (ACREFA) i un dels eixos centrals tornarà a ser el III Concurs de Formatges Artesans de Catalunya, que reunirà formatgeries d'arreu del territori i posarà en valor

l'excel·lència i la diversitat del sector, culminant amb el tast dels formatges guanyadors.

La tercera edició també reforça de manera decidida el vincle entre formatge

artesà català i cuina professional, amb una xerrada central sota el títol "I si cuinéssim amb formatge d'aquí?", que inclourà una taula d'equivalències entre formatges internacionals i formatges artesans catalans especialment pensada per a cuiners i restauradors. Hi participaran Philippe Regol, Marc Casanovas, Carme Picas, Àlex Carrera i Paula Fonollà, amb Isabel Tutusaus com a moderadora.

El programa també inclourà tastos i tallers amb professionals reconeguts com Jon García, de Jon Cake; Alba Plana, d'Abricoc; Enric Plensa, del Cellar d'en Xiqui; Bruno Cabral, de La Caseïna i sessions amb Aleix Solé i el Gremi de Flequers de les Comarques Gironines, i Marc i Maria, de Cal Formatger, que reivindicaran la llet com a fil conductor d'un territori i una manera de fer, com a origen i essència del producte.

El territori i els relats singulars tindran també un paper destacat amb el tast d'Albera Dinàmica dedicat als vins naturals, el tast Girona Excel·lent conduït per Pep Nogué i una proposta amb Kike Ojanguren, de 12 Graus, que connectarà bicicleta, territori i formatgeries, ampliant la mirada cultural i paisatgística del formatge.

Formatgem! manté i reforça el seu vessant participatiu amb tallers familiars, tallers de formatge per a adults amb Judit Carreira de Formatges de l'Abadessa de la Seu d'Urgell i activitats obertes per a tots els públics, així com una tartifletada popular a càrrec de Cal Formatger.

A més, la formació i el futur del sector seran presents en aquesta edició amb una activa participació dels alumnes de l'Escola d'Hostaleria de Girona, que col·laboraran en diferents activitats, tastos i espais gastronòmics. Es tracta d'una fórmula d'èxit en el dietari d'ACREFA, amb l'objectiu de connectar el sector formatger i la cuina professional, tot fomentant el coneixement i l'ús del formatge artesà català entre les noves generacions, amb una clara aposta pel relleu generacional i la transmissió d'ofici.

Publicat a:

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2626969-el-formatge-artesa-catala-torna-a-girona.html>