



# forum

del **formatge**  
artesà i català

**15 i 16 de març · Girona · Passeig de la Devesa**

[www.forumdelformatge.cat](http://www.forumdelformatge.cat)

@forumformatge

Organitza:



Patrocinador tècnic:



Amb el suport de:



# PROGRAMA

Dissabte 15 de març

10:00 – 12:30

ESPAI SENTITS

**II Concurs de Formatges Artesans de Catalunya**

10:15 – 10:45

ESPAI FÒRUM

**Descobrim nous col·laboradors del Fòrum: Ambisist i Global Technical Sales**

11:00 – 11:30

ESPAI TURÒFIL

**Tast guiat de formatges**

de la mà dels seus formatgers/eres

11:00 – 12:00

ESPAI FÒRUM

**Acta Inaugural**

12:00 – 12:30

ESPAI TURÒFIL

**Tast guiat de formatges del segell Llet de Cabres Catalanes**

de la mà dels seus formatgers/eres

12:15 – 13:00

ESPAI FÒRUM

**L'Arca de Nogué del Suplement de Catalunya Radio**

amb Pep Nogué, en directe des del Fòrum!

13:00 – 13:30

ESPAI TURÒFIL

**Tast guiat de formatges**

de la mà dels seus formatgers/eres

13:15 – 13:45

ESPAI FÒRUM

**Conversem amb els col·laboradors fidels al Fòrum: Agronet, Allic i Lactotex**

14:00 – 14:30

ESPAI TURÒFIL

**Tast guiat de formatges**

de la mà dels seus formatgers/eres

14:00 – 14:30

ESPAI FÒRUM

**Entrega de premis del II Concurs de Formatges Artesans de Catalunya**

15:30 – 16:15

ESPAI SENTITS

**Tast dels Formatges Guanyadors del Concurs de Formatges Artesans de Catalunya**

amb Marta Garrón, Isabel Tutusaus i Mariona Rota

15:45 – 16:00

ESPAI FÒRUM

**La Fira de Sant Ermengol**

Fira de Formatges Artesans del Pirineu, pionera en la divulgació del formatge artesà

16:00 – 16:30

ESPAI TURÒFIL

**Tast guiat de formatges**

de la mà dels seus formatgers/eres

16:00 – 16:30

ESPAI FÒRUM

**Conversem amb Smeg i Òpera Lloguer**

sense ells no hi haurien demostracions de cuina

16:40 – 16:55

ESPAI FÒRUM

**Conversem amb Girona Excel·lent**

16:45 – 17:30

ESPAI SENTITS

**Maridatge d'excel·lències fermentades: Pa i Formatge**

amb el Gremi de Flequers de les Comarques Gironines i Paula Fonollà

17:00 – 17:30

ESPAI TURÒFIL

**Tast guiat de formatges del segell Formatge de Pastor**

de la mà dels seus formatgers/eres

17:15 – 17:45

ESPAI FÒRUM

**Presentació del Panel d'anàlisi sensorial dels formatges artesans de Catalunya**

18:00 – 18:30

ESPAI TURÒFIL

**Tast guiat de formatges**

de la mà dels seus formatgers/eres

18:00 – 18:15

ESPAI FÒRUM

**Just for cheese, salses dolces per a maridar amb formatges amb Can Bech**

18:00 – 18:45

ESPAI SENTITS

**La cuina formatgera de Girona Excel·lent**

amb Jordi Àvila

18:30 – 19:00

ESPAI FÒRUM

**Taula rodona sobre els Concursos de Formatges a Catalunya**

amb les seves directores: Marta Garrón, Isabel Tutusaus i Mariona Rota

19:00 – 19:30

ESPAI TURÒFIL

**Tast guiat de formatges**

de la mà dels seus formatgers/eres

19:15 – 20:00

ESPAI SENTITS

**Sinèrgia perfecta entre formatges i gelats artesans**

amb Jordi Guillem del Restaurant Lo Mam (Segur de Calafell, Tarragona)

# PROGRAMA

**Diumenge 16 de març**

11:00 – 19:00

ESPAI TURÒFIL

## Hackathó Gastrolòctica

Repte creatiu que us proposa pensar i elaborar un menú diari que inclogui làctics en cada àpat i estigui adaptat a persones amb problemes relacionats amb la lactosa. – Institut Làctic de Catalunya

11:00 – 11:45

ESPAI SENTITS

## Tast dels Formatges Guanyadors del Concurs de Formatges Artesans de Catalunya

amb Toni Gerez del Restaurant Castell Perelada

12:00 – 12:30

ESPAI FÒRUM

## Presentació de la Hackathó Gastrolòctica

amb l'Institut Làctic de Catalunya

12:15 – 13:00

ESPAI SENTITS

## Tast de formatges artesans que no poden faltar en una carnisseria / xarcuteria

amb Aleix Solé

13:15 – 14:00

ESPAI FÒRUM

## Taula rodona: la comercialització de formatges artesans catalans

13:30 – 14:15

ESPAI SENTITS

## La Màgia amb Formatge: Il·lusions i Sabors que enamoren

amb Mag Ian

16:00 – 16:45

ESPAI SENTITS

## La Cuina Làctica del Divinum: Un Viatge a través de les essències del formatge

amb Joan Morillo del restaurant Divinum (Girona)

17:00 – 17:45

ESPAI FÒRUM

## Taula rodona: els productes artesans catalans

amb representants dels diferents gremis

17:15 – 18:00

ESPAI SENTITS

## El formatge en la creació de les postres de restaurant

amb Jordi Butrón

18:00 – 18:15

ESPAI FÒRUM

## El segell Llet Cabres Catalanes

18:30 – 18:45

ESPAI FÒRUM

## El segell Formatge de Pastor

18:30 – 19:15

ESPAI SENTITS

## Formatge i Carxofa: Una Aliança de sabors sorprenent

a càrrec d'Albert Mendiola del restaurant Marimorena (Sant Boi de Llobregat, Barcelona)

19:00 – 19:30

ESPAI FÒRUM

## Entrega de premis de la Hackathó Gastrolòctica

Per accedir directament a les entrades de cada activitat, fes clic a cada icona o bé ves a:

**[ja.cat/forum25](http://ja.cat/forum25)**

Totes les entrades es poden comprar anticipades a la web fins el dia 14 de març a les 21:00h, després es podran comprar directament al Fòrum

