

➔ #lactiumvic | @lactium



# Aula del formatge Bonpreu i Esclat

➔ Preu: 5 euros (Places Limitades) — Reserva entrades al Punt d'Informació a Lactium

## DISSABTE 20 D'ABRIL

**11.30 h**

### Lactoturisme: experiències al voltant del formatge

En aquest tast descobrirem un altre manera de gaudir del formatge i dels seus paisatges. Tot tastant formatges coneixerem experiències i activitats que proposen algunes formatgeries artesanes per gaudir-ne en companyia i amb tots els sentits. @cabrespeyu, @masarbreda, @formatgeria.elmiracle, @cateri\_cuinantformatges, @peraladamasmarge

**13.00 h**

### Formatges de cabra i vins del Montsant

Sense ramaderes i ramaders no hi han formatges. El segell Llet de Cabres Catalanes ens presentarà una iniciativa pionera nascuda per posar en valor i defensar el sector ramader de cabrum a Catalunya. Ho farem tot tastant formatges de llet de cabra i els vins del Montsant del Celler Cap de Ruc. @lletcabrescatalanes, @capderucvins

**17.00 h**

### Els Camins de les Matonaires. Presentació i tast de Matons de Montserrat

El Parc Natural de Montserrat i el Col·lectiu el Brogit, ens mostraran una iniciativa que pretén recuperar i senyalitzar els antics camins que utilitzaven les matonaires per desplaçar-se des dels seus masos a l'Abadia de Montserrat per vendre els seus matons. Amb el suport de la Diputació de Barcelona i l'Associació de productors de Mató de Montserrat. @el\_brogit, @xarxadeparcs

**18.30 h**

### Tasta i coneix experiències formatgeres d'Osona i el Lluçanès

Osona i el Lluçanès contenen un ampli i divers catàleg de formatgeries artesanes que elaboren formatges i làctics excel·lents. En aquest tast es presentaran una bona mostra d'aquests projectes, en companyia d'altres productes artesans fets a Osona i presents a Lactium. Amb el suport de: @fetaosona, @llucaonesturisme i @productesterra

**20.00 h**

### Tast dels formatges guanyadors del Concurs Lactium: formatges artesans catalans 2024

Isabel Tutusaus, Directora del Concurs Lactium, ens explicarà el funcionament del Concurs de Formatges Lactium, i tastarem alguns dels formatges que han estat mereixedors de la Medalla d'Or de la 15ena edició del Concurs. @tutusausbcn

## DIUMENGE 21 D'ABRIL

**10.30 h**

### Tast i taller de matons

El mató és probablement una de les especialitats làctiques amb més tipicitat, tradició i reconeguda a Catalunya. De la mà de l'especialista i divulgadora Marta Roger tastarem diferents matons i veurem diferents maneres de preparar-lo a casa. @lapaissabotiga

**12.00 h**

### Formatge Convidat Lactium 2024: Bisqato

Bisqato és una formatgeria responsable i singular liderada per la Maria i en Miguel, dos veterinaris afincats a Guitiriz (Lugo-Galícia). Bisqato és una formatgeria d'escala humana, que ha posat de manifest la possibilitat de crear projectes amb valor afegit i sensibles amb el seu entorn en un dels territoris de Galícia més castigats per les diverses crisis de llet. @bisqato

**13.30 h.**

### Fira de Sant Ermengol: muntanyes de formatges

En companyia d'Aleix Solé, tastarem i descobrirem formatges, formatgeries, persones paisatges i actius turístics de temàtica formatgera per gaudir-ne als Pirineus. @firastermengol, @lacti\_tud

**17.00 h.**

### Botigues i formatges artesans

Un tast on us convidem a descobrir i botigues especialitzades en la venda de formatge artesà. De la mà de botigueres i botiguers coneixerem els seus projectes i tastarem formatges presents a Lactium. @la\_caseina, @lleteriasantcugat, @laformatgeria.llança, @formatgeriasimo, @formatgeriaireneu

**18.30 h.**

### Tast dels formatges guanyadors del Concurs Lactium: formatges artesans catalans 2024.

De la mà d'Isaac Gelabert, coneixerem i tastarem alguns dels formatges que han estat mereixedors de la Medalla d'Or de la 15ena edició del Concurs Lactium.