

# LACTIUM 2026

## Programa d'activitats

# AULA DEL FORMATGE BONPREU I ESCLAT

**>>> Preu: 6 euros (Places limitades) — Reserva entrades al Punt d'Informació a Lactium**

### DISSABTE 18 D'ABRIL

**10:30 h.**

#### **PETITS MESTRES FORMATGERS: DE LA LLET AL MATÓ**

Un taller participatiu perquè els més petits s'introdueixin a l'univers lleter i descobreixin com es fa el mató de manera artesana. De la mà de Marta Roger, la quitxalla podrà veure, tocar i participar en el procés d'elaboració d'aquest producte tradicional.

@lapaissabotiga

**13:00 h.**

#### **VINS DE MUNTANYA I FORMATGES ARTESANS CATALANS**

Clarella és un celler situat a la Vall de Besora (Osona) nascut l'any 2015, on elaboren vins amb diferents varietals de raïm aptes per a l'alçada, uns vins singulars, monovarietals i amb una mineralitat molt marcada. Us proposem un tast de vins de Clarella en companyia d'una selecció de formatges artesans catalans presentat pel divulgador i especialista en vins i formatges Ramon Roset.

@vinsclarella @tastaemocions

**17:00 h.**

#### **EL QUALL I ELS OBRADORS COMPARTITS: COMUNITAT, EMPRENEDORIA I DINAMITZACIÓ RURAL**

Els obradors agroalimentaris compartits són ecosistemes clau per impulsar l'emprenedoria local i construir economies rurals més resilents, col·laboratives i sostenibles.

Tot tastant formatges de formatgeries vinculades a El Quall, i tastant aliments produïts en altres Obradors Compartits, descobrirem una altra manera d'incentivar la producció agroalimentària artesana i de qualitat

@cons\_llucanes @arcaruralcat

**18:30 h.**

#### **DONES FORMATGERES: FORMATGES EXTRAORDINARIS**

L'especialista en formatges Isabel Tutusaus ens acompanyarà en una experiència única que posa en valor el talent, la passió i el compromís de les dones formatgeres. Tot tastant formatges, reconeixem a projectes artesans que combinen tradició, innovació i respecte pel territori. Un tast per posar en valor el paper de les dones en el món agroalimentari, tot deixant-nos sorprendre i gaudint per formatges extraordinaris.

@tutusausbcn

**20:00 h.**

#### **TAST DE L'UNIVERS FORMATGER DE BONPREUESCLAT**

De la mà d'Isabel Tutusaus, directora del Concurs Lactium, tastarem i coneixem el relat d'alguns dels formatges i de les formatgeries premiades en aquesta edició del Concurs Lactium.

@lactium @tutusausbcn

### DIUMENGE 19 D'ABRIL

**10:30 h.**

#### **TAST DE FORMATGES ARTESANS PER QUITXALLA**

Montse Fornes ens guiarà en un tast de formatges pensat especialment pels més petits, on descobrirem l'univers del formatge de manera divertida i plena de descobertes. Una proposta lúdica i educativa perquè els infants s'ho passin bé mentre aprenen a tastar nous aliments i gaudir de l'experiència de compartir.

canbordo.cat

**12:00 h.**

#### **PERSONES, PAISATGES I FORMATGES**

De la mà de l'Aleix Solé, us proposem un viatge únic on les històries de les persones, la riquesa i la varietat dels paisatges i l'autenticitat dels formatges es trobaran en una mateixa experiència. Coneixem els formatgers/eres i ramaders/eres que hi ha darrere de cada formatge, descobrirem algunes anècdotes i explorarem els paisatges que donen identitat a autèntiques joies làctiques.

@lacti\_tud

**13:30 h.**

#### **PA, FORMATGE, FOLKLORE I LA TERRA QUE ELS VA FER**

Carlota de Otto ha escrit un llibre fantàstic, on a través del pa i del formatge ens convida a veure les tradicions com una pràctica viva i compartida, oberta al canvi i plena de matisos. De la mà de la mateixa autora coneixem el relat d'un llibre sensible i amb molt gust, mentre tastem formatges artesans presents a Lactium.

@carlotadeotto @edicions\_sidilla

**17:00 h.**

#### **UN TAST QUE CONTINUA: DESCOBREIX EL TAST AUTOGUIAT DE RAMATS DE FOC**

Viu el tast de formatges de Ramats de Foc i emporta't a casa una experiència que continua virtualment més enllà de la sessió presencial. Enguany, Ramats de Foc presenta els tasts autoguiats perquè puguis repetir-los i descobrir els secrets de cada formatge i projecte ramader. De la mà de Bruno Cabral de la Caseïna, tastarem formatges de Can Bofill, La Brolla, La Bardissa, La Cabreria, Pastura Bosc i Pauet.

@ramatsdefoc

**18:30 h.**

#### **FORMATGES D'OR: TAST DE FORMATGES GUANYADORS CONCURS LACTIUM 2026**

En companyia de Bruno Cabral, director del Concurs Lactium, tastarem i descobrirem el relat d'una bona mostra dels formatges i formatgeries guanyadores al Concurs Lactium en aquesta edició 2026.

@la\_caseina

# TXISARTS

## Activitats i música en directe

**>>> Totes les activitats programades seran d'accés lliure i gratuït**

### DISSABTE 18 D'ABRIL

**17:00 h.**

#### **OSONA TERRITORI LÀCTIC: MARIDANT MÚSICA FOLK I FORMATGES ARTESANS**

**17:30 h.**

#### **ENTREGA DE PREMIS DEL CONCURS LACTIUM:FORMATGES ARTESANS CATALANS 2026**

#### **PROCLAMACIÓ DEL PREMI MILLOR PASTÍS DE FORMATGE CATALÀ LACTIUM 2026**

**20:00 h.**

#### **MÚSICA EN DIRECTE MUNIATS**

### DIUMENGE 19 D'ABRIL

**10:00-13:00 h.**

#### **PROGRAMA FAMILIAR FEM RODAR EL JOC!**

**11:45 h.**

#### **PROGRAMA FAMILIAR PRESENTACIÓ DE JOCS DE TAULA**

**12:30 h.**

#### **PROGRAMA FAMILIAR FONDUE DE CONTES AMB MARTA ESMARATS**

**18:30 h.**

#### **MÚSICA EN DIRECTE MARTÍ BOSCH**