

# PROGRAMA D'ACTIVITATS

## DISSABTE 20 D'ABRIL

**10.00h a 21.00h**

### TxisBar: Taules de formatges, les protagonistes

El TxisBar serà l'espai de degustació, on el públic podrà tastar i descobrir els formatges presents a Lactium, tallats i servits per poder-los gaudir de manera lúdica al mateix Parc Jaume Balmes.

Cada fusta contindrà 5 formatges, una confitura de Just For Cheese-Can Bech, unes galetes de cereals i una copa de vi del Celler Cap de Ruc, el vi de Lactium.

Preu: 12€ la consumició

► Ubicació: Parc Balmes

**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, @peraladamasmarche

► Ubicació: Aula del Formatge

**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

► Ubicació: Aula del Formatge

**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

► Ubicació: Aula del Formatge

**17.30 h**

### 15è Concurs Lactium: formatges artesans catalans.

#### Entrega de premis

Entrega de Medalles d'Or

Premi Millor Formatge Català Lactium 2024

### 2on Premi Millor Pastís de Formatge Català 2024

► Ubicació: Escenari TxisArts

**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, @llucanesturisme i @productesterra

► Ubicació: Aula del Formatge

**19.30 h**

### Concert TREC amb la cantautora Irene Cortés

@trescultura | @ireneecortesmusic

► Ubicació: Escenari TxisArts

**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

► Ubicació: Aula del Formatge



## DURANT TOTA LA FIRA

### Gimcana Pagesa

La plataforma Revolta Pagesa estarà a Lactium mostrant les seves reivindicacions per una pagesia digna i sobirana. Ho faran a través d'una gimcana per grans i petits i venent articles de merxandatge.

Aula del formatge ➔ Preu: 5 euros (Places Limitades) – Reserva entrades al Punt d'Informació a Lactium

TxisArts ➔ Totes les activitats programades seran d'accés lliure i gratuït

# PROGRAMA D'ACTIVITATS

## DIUMENGE 21 D'ABRIL

**10.00h a 20.00h**

### TxisBar: Taules de formatges, les protagonistes

El TxisBar serà l'espai de degustació, on el públic podrà tastar i descobrir els formatges presents a Lactium, tallats i servits per poder-los gaudir de manera lúdica al mateix Parc Jaume Balmes.

Cada fusta contindrà 5 formatges, una confitura de Just For Cheese-Can Bech, unes galetes de cereals i una copa de vi del Celler Cap de Ruc, el vi de Lactium.

Preu: 12€ la consumició

► Ubicació: Parc Balmes

**10.00h a 14.00h**

### Jornada Professional: Les claus del comerç dels formatges artesans

Trobada professional per crear l'espai de trobada i debat inclusiu sobre la cadena de valor del formatge artesà català.

Assistència gratuïta (exclusiu per professionals). Inscripcions **AQUÍ**

► Ubicació: Casa Ricart

**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

► Ubicació: Aula del Formatge

**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

► Ubicació: Aula del Formatge

**12.00 h.**

### Conte il·lustrat: La mallerenga blava i el camí de la llet

Amb el suport del Consorci del Lluçanès i la Xarxa de Productes de la Terra

@cons\_llucanes, @productesterra

► Ubicació: Escenari TxisArts

**13:00 h.**

### Presentació de 3 llibres valents i sentits

Maria Nicolau. Cremo!, editorial 62  
@malbercoc

Imma Puigcorbé. Vaques: històries d'una veterinària rural, editorial Cossetània  
@immapuigcorbe

Pep Salsetes. De l'hort al plat, editorial Rosa del Vents

Presenta i modera: Laura Serra (periodista)

► Ubicació: Escenari TxisArts

**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

► Ubicació: Aula del Formatge

**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 botiguers i botiguers coneixerem els seus projectes i tastarem formatges presents a Lactium.

@la\_caseina, @lleteriasantcugat, @laformatgeria.llança, @formatgeriasimo, @formatgeriaireneu

► Ubicació: Aula del Formatge

**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.

► Ubicació: Aula del Formatge

**18.30 h.**

### Música en directe amb Pelat i Pelut, presentant el seu treball "Termomix"

@pelatipelut

► Ubicació: Escenari TxisArts

Aula del formatge ➔ Preu: 5 euros (Places Limitades) – Reserva entrades al Punt d'Informació a Lactium

TxisArts ➔ Totes les activitats programades seran d'accés lliure i gratuït