

LACTIUM 2026

Programa d'activitats

AULA DEL FORMATGE

BonpreuEsclat

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.

Inscripcions online. @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,
EMPREDORIA I DINAMITZACIÓ
RURAL**

Els obradors agroalimentaris compartits són ecosistemes clau per impulsar l'empredoria 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**

Descobreix l'univers formatger de BonpreuEsclat amb un tast d'una fusta de formatges 100% catalans. Una selecció especial que posa en valor el treball dels formatgers del territori i la relació de proximitat de BonpreuEsclat amb els productors locals. Una experiència per gaudir, conèixer i celebrar la riquesa del formatge català.

@bonpreuesclat

DIUMENGE 19 D'ABRIL

10:30 h.
**TAST DE FORMATGES ARTESANS
PER QUITXALLA**

Montse Forns ens guiarà en un tast de formatges pensat especialment pels més petits, on descobriren 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.

Inscripcions online. canbordoi.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. Coneixerem 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 coneixerem 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

12:30 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**