



Les claus del comerç dels formatges artesans

Diumenge
21 d'abril
Casa Ricart
Vic

Coincidint amb la celebració de la **16ena edició de Lactium**, el **diumenge 21 d'abril** tindrà lloc un **encontre** amb l'objectiu de **parlar i debatre** entorn al comerç del formatge artesà.

Plantegem aquesta trobada amb vocació constructiva, inclusiva i transversal, i amb l'objectiu de crear un espai de trobada i debat on tinguin veu totes les mirades que conté la cadena de valor del formatge artesà a Catalunya.

L'assistència a la jornada serà gratuïta i de caràcter estrictament professional, i caldrà complimentar la inscripció de manera prèvia per poder-hi assistir.

DADES GENERALS

DATA:
Diumenge 21 d'abril

LLOC:
Casa Ricart Vic
(Davant el Parc
Jaume Balmes)

Inscripcions

ORGANITZA:
Prodeca

10:15 h.

Som benvinguts

10:30 h.

Què costa i què val el formatge artesà?

Enric Canut. Consultor, formatger, distribuïdor i divulgador

10:50 h.

La compra i la venda de formatges artesans

Bruno Cabral, La Caseïna (Vic). El petit comerç especialitzat

Joan Canellas, Cal Cantaré (Santpedor). La venda directa

Lluís Colomer, La Selecta (Manlleu). La distribució al canal horeca

Alba Plana, Abricoc (Fonteta). El comerç online

Artur Torres, Grup BonpreuEsclat. La gran superfície

Presenta i modera: Pep Palau

11:50 h.

Una pausa per fer un cafè i fer-la petar una estona

12:15 h.

La cadena de valor del formatge artesà

Marc Massó, Cal Formatger (Girona). La botiga especialitzada

Lluís Mauri, segell Llet de Cabres Catalanes. La ramaderia

Francesc Portet, Caseus Afinadors (Granollers). La distribució

Marina Puigcorbé, Formatgeria Mas el Lladre (Les Llosses). La formatgeria

Pere Pujol, Formatgeria Molí de Ger (Ger). La formatgeria

Isabel Tutusaus, Concurs Lactium. La prescripció

Presenta i modera: Pep Palau

13:30 h.

Debat obert entre totes i tots