

AULA DEL FORMATGE

Bonpreu-Esclat

L'espai on descobrir i conèixer el relat dels formatges artesans i autèntics. Tastos guiats per especialistes

Dissabte 11 de maig

- 11:45 h.** **Els formatges del Camí Oliba: romànic i artesanía alimentària** (camiolibra.cat)
Osona Turisme (@osonaturisme)
- 13:15 h.** **Vins i formatges, harmonies naturals**
Llet de Cabres Catalanes (@lletcabrescatalanes) i
Celler Cap de Ruc (@ronadelles)
- 17:00 h.** **Dones de llet, les formatgeres de Lactium 2019**
- 19:00 h.** **La volta a Catalunya en 50 formatges artesans**
Antoni Chueca i Pep Palau (@peppalau)
- 20:15 h.** **Tast de filologia recreativa: formatges i derivats**
Pau Vidal (@pauetvidal) i Isaac Gelibert

Diumenge 12 de maig

- 11:45 h.** **Formatgeria Convidada Lactium 2019**
Queseria Jaramera (@queserijaramera)
- 13:15 h.** **Formatges i vins, harmonies naturals**
Llet de Cabres Catalanes (@lletcabrescatalanes)
i Celler Cap de Ruc (@ronadelles)
- 16:30 h.** **Viatge formatger, sabor i sensibilitat**
Sébastien Roueche (@vialactiaformatges)
- 17:45 h.** **Sense sobretaula (i formatges) no hi ha revolució**
David Palau (@davidpalau)
i Natàlia Nicolau (blocdeformatges.com)
- 19:00 h.** **Formatges guanyadors del Concurs Lactium 2019 i els Vins guanyadors dels Premis Vinari 2018**
Natàlia Nicolau (blocdeformatges.com)
i Ramon Roset (@ramon_roset_m)