

@lactium

#lactiumvic

# lactium 2025

# Programa d'activitats

## DISSABTE 3 DE MAIG

### Aula del Formatge Bonpreu i Esclat

**11:30 h.**

#### Llet de Cabres Catalanes: ramaderia i formatges de proximitat

Sense ramaderes i ramaders no hi ha formatges. Llet de Cabres Catalanes és una iniciativa nascuda per posar en valor i defensar el sector ramader de cabrum a Catalunya. Tastarem alguns dels formatges del segell i coneixerem als seus integrants, projecte i valors.

@lletcabrescatalanes

**13:00 h.**

#### Aprèn a fer una taula de formatges KM0 de Bonpreu i Esclat

Bonpreu i Esclat ofereix més de 145 referències de formatges artesans catalans als seus establiments. Una proposta que posa de manifest el seu suport als formatges artesans catalans i l'aposta per garantir la continuïtat de la ramaderia del territori.

@bonpreuesclat

**17:00 h.**

#### Ramats de Foc: pastures i formatges per a la gestió del risc d'incendi

Mitjançant les pastures en zones forestals, Ramats de Foc treballa en la gestió del risc d'incendi i afavoreix l'activitat ramadera al territori. Tot

tastant formatges elaborats amb llet dels ramats i formatgeries que formen part del projecte, ens endinsarem en les seves accions i vocació.

@ramatsdefoc

**18:30 h.**

#### Formatges i cerveses artesanes, amics per sempre

Cultura, comunitat, fermentació, creativitat...són alguns dels arguments que comparteixen la cervesa i el formatge artesà. De la mà de Xavier Pereira (Cervesa del Montseny) i d'Isaac Gelabert (Lactium) gaudirem d'un univers ple de ferments i bons aliments maridant de manera natural i local.

@cervesamontseny

**20:00 h.**

#### Formatges guanyadors Concurs Lactium 2025

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

@lactium @tutusausbcn

### TxisArts

**17:00 h.**

#### 16è Concurs Lactium: Formatges Artesans Catalans

Entrega de Premis i proclamació del Premi Millor Formatge Català-Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025

@somgastronomia

**17:45 h.**

#### Presentació del Panel de Tast i Anàlisi Sensorial dels Formatges Artesans Catalans

@panelformatge

**19:45 h.**

#### MÚSICA EN DIRECTE Joan Colomo

presenta *Tecnorealista*

@joancolomo

@mercatmusicavic

**AULA DEL FORMATGE**  
**TXISARTS**

➔ Preu: 6 euros (Places limitades) – Reserva entrades al Punt d'Informació a Lactium  
➔ Totes les activitats programades seran d'accés lliure i gratuït



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA  
CATALUNYA 2025





@lactium

#lactiumvic

**lactium 2025**

# Programa d'activitats

**DIUMENGE 4 DE MAIG**

## Aula del Formatge Bonpreu i Esclat

**11:00 h.**

### Com construir una fusta de formatges artesans a casa

Fer una fusta de formatges a casa és més fàcil del que sembla, i una bona manera de gaudir del formatge en companyia. En aquest tast, coneixerem com escollir i preparar els formatges, quins poden ser els millors acompanyaments i begudes i algunes maneres de presentar-los.

@la\_caseina @calformatger  
@laformatgeria.marc  
@laformatgeria.llanca

**12:15 h.**

### Tast de formatges amb Ferme de Lanset, formatgeria convidada a Lactium 2025

Ferme de Lanset és una petita formatgeria de muntanya, situada a Aydius, un bonic poble de la Vall d'Aspe (Aquitània), on elaboren excel·lents formatges de cabra amb ramat propi des de fa 2 generacions. En companyia d'en Thomas Vandaele, tastarem alguns dels millors formatges elaborats al Pirineu francès.

@lafermedelanset

**13:15 h.**

### Formatges guanyadors Concurs Lactium 2025

De la mà d'en Bernat Gurt, assessor i especialista en formatges artesans, tastarem i coneixerem el relat d'alguns dels formatges i de les formatgeries premiades en aquesta edició del Concurs Lactium

@lactium @bernat\_gc @agronet.cat

**17:00 h.**

### Formatges dels Pirineus, muntanyes de formatge

La Fira de Formatges Artesans del Pirineu, és un esdeveniment de referència a l'univers dels formatges artesans. En companyia d'Aleix Solé, tastarem formatges pirinencs i descobrirem els valors d'una fira amb 30 anys d'història.

@firastermengol @lacti\_tud

**18:30 h.**

### Osona, territori làctic

A Osona es produeix el 15% de la producció lletera de Catalunya i reuneix 14 formatgeries artesanes, que transformen llet en excel·lents formatges i productes làctics. Un tast on gaudirem d'excel·lents formatges i productes làctics fets a la comarca d'Osona.

@fetaosona

## TxisARTS

**12:00 h.**

CONCERT-ESPECTACLE FAMILIAR

### Ballalacanalla

a càrrec de la CAPICUA

**13:00 h.**

### 3r Premi Millor Pastís de Formatge Català 2025

Entrega de premis

**18:30 h.**

MÚSICA EN DIRECTE

### Clara Maschio

presenta *Tecnorealista*

@claramaschio  
@mercatmusicavic

**AULA DEL FORMATGE**  
**TXISARTS**

➔ Preu: 6 euros (Places limitades) – Reserva entrades al Punt d'Informació a Lactium  
➔ Totes les activitats programades seran d'accés lliure i gratuït



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA  
CATALUNYA 2025

