
LA SEU D'URGELL
FIRA DE SANT ERMENGOL
FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU
15+16 OCTUBRE 2016
LA SEU D'URGELL
CAPITAL DEL FORMATGE

ARRELS MIL·LENÀRIES, BRANQUES NOVES

La primera referència firal coneguda fins ara a tota la península ibèrica és de l'any 1048 i precisament fa referència a la Fira de la Seu, en aquell moment encara no es deia de Sant Ermengol, però ja recollia l'esperit de punt de trobada comercial i de dinamisme que avui també persegueix la nostra Fira.

Estem davant, per tant, d'un esdeveniment ben arrelat i fonamentat a la Seu d'Urgell. Aquí és on rau part de la longevitat i l'èxit de la Fira. Ara bé, la més gran de les fortaleses és, sense dubte, la voluntat d'innovar, d'especialitzar, de ser singulars, de ser autèntics... I aquesta ha estat una constant de la Fira de Sant Ermengol en les darreres dues dècades i especialment en aquests darrers anys.

La més que referent Fira de Formatges Artesans del Pirineu, que enguany arriba a la 22a edició, i la Fira de Productes Ecològics del Pirineu, aposta nova per aquest any, demostra la voluntat de mantenir-nos fidels a les nostres arrels, però alhora albirar constantment noves oportunitats per fer que tothom que participa a la Fira tingui la millor de les experiències i s'emporti a casa el millor del Pirineu.

Benvinguts i benvingudes a la Seu d'Urgell. Gaudiu de la Fira!

Albert Batalla i Siscart
Alcalde
de la Seu d'Urgell

Mireia Font i Gras
Tinent d'Alcalde
de Promoció de la Ciutat

FIRA DE SANT ERMENGOL 2016



SUMARI

Fira de formatges artesans del Pirineu 2

Programa de l'Aula de Tast 3-4

Concurs de formatges artesans del Pirineu 5

Formatgers participants 6 - 7

Jornada tècnica 2016 8

Àpats de fira 9

Amb gust de formatge 10

Espai Tast Km O–Gustum 11

Programa d'Aliments del Territori i tu 12

Concurs Popular de formatges artesans del Pirineu 13

Fira d'Artesania 14

Mostra Ramadera 14

Concurs comarcal de cavall pirinenc català 14

Autofira 14

Els Encants dels Canonges 14

Activitats culturals 15

Graella d'activitats 16-18

Fira de productes ecològics del Pirineu 19

LA SEU D'URGELL CAPITAL DEL FORMATGE

22a FIRA DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU

PISTA POLIVALENT

44 artesans formatgers dels Pirineus –catalans, aragonesos, bascos, navarresos i francesos- ofereixen més de 100 varietats diferents de formatges elaborats per ells mateixos.
L'entrada és gratuïta i els visitants poden adquirir un **tiquet de degustació** que dóna dret a **5 tastos** de formatge.

El tiquet té un cost de **8 euros**, i també permet fer un tast de productes agroalimentaris de proximitat a l'Espai **Tast Km 0**.

El formatge convidat d'enguany és la formatgeria **La Cabra Verde**, procedent de Coín, Màlaga.
La Fira també acull un estand de vi -celler **el Batlliu de Sort**; de cervesa -**Ctretze** de la Pobla de Segur- i d'aigua -**Pineo**.









PROGRAMA D'ACTIVITATS

Dissabte 15 d'Octubre

10,00h. Concurs de Formatges Artesans del Pirineu. Distribuïts en 12 categories diferents, més de 150 formatges artesans participen en el concurs de referència del sector formatger del Pirineu. Un prestigiós jurat, format per una cinquantena d'experts, els tasta i valora. Els formatges opten a medalles d'or, plata i bronze en cadascuna de les categories.

11,00h. Amic del Formatge. Premi que l'Ajuntament de la Seu atorga cada any a una persona que, en la seva actuació professional, contribueix a la cultura del formatge i, especialment, a la difusió dels formatges artesans del Pirineu. Enguany, serà **Josep Sucarrats**, director de la revista Cuina, qui rebrà el premi.

AULA DE TAST

10,30h. Joc de L'Hostaler. Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell. L'espai on els nens aprenen l'ofici d'hostaler, mostrant-los les nocions bàsiques de cuina i servei de manera didàctica i divulgativa.

12,00h. Taller infantil d'elaboració de formatge. A càrrec de Nati Valls (Escola de Capacitació Agrària del Pirineu). Els més petits juguen, aprenen, s'endinsen en l'apassionant món del formatge artesà. I tasten formatge!

13,00h. Joc de L'Hostaler. Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell. L'espai on els nens aprenen l'ofici d'hostaler, mostrant-los les nocions bàsiques de cuina i servei de manera didàctica i divulgativa.

13,30h. Lliurament de premis del Concurs de Formatges Artesans del Pirineu. Els guardonats recullen els premis atorgats pel Jurat.



16,00h. El tast dels premiats, a càrrec de Laia Pont. Els millors formatges del Pirineu a la taula de tast. Una selecció de formatges premiats en el Concurs, explicats i donats a tastar de manera amena i culta.

17,30h. Formatges i sake, maridatge inèdit. A càrrec d'Antoni Campins. Insòlit. A Tuixén (Alt Urgell), Antoni Campins, gran expert, elabora sake, la beguda d'arròs venerada pels japonesos. Proposem una aliança inèdita entre formatges del Pirineu i sake.

19,00h. El tast dels premiats, a càrrec de Laia Pont. Els millors formatges del Pirineu a la taula de tast. Una selecció de formatges premiats en el Concurs, explicats i donats a tastar de manera amena i culta.

Diumenge 16 d'Octubre

10,00h. Formatges, cerveses i paraules, a càrrec d'Albert Grabulosa i Paula Fonollà. Un escriptor i una formatgera han creat



un producte nou. Ella hi posa el propi Blau de Reixagó i ho mulla amb cervesa. Ell destapa la capsa dels mots i mostra eines, recursos i enginys creatius per parlar-ne i descriure'ls.

11,00h. **Lliurament de premis** del Concurs Popular de Formatges Artesans del Pirineu.



12,00h. **El formatge a l'alta cuina**, a càrrec d'Albert Boronat. El xef del restaurant L'Ambassade, de Llívia, prepararà en directe plats d'alta cuina en què un ingredient important serà algun formatge artesà del Pirineu francès.

13,30h. **Taller de quallada**, a càrrec d'Iban Mate. A Euskadi existeix un producte làctic d'ovella semblant a la quallada, la mamia. Iban Mate n'explicarà tots els secrets i ensenyarà com s'elabora l'autèntica quallada basca.

16,00h. **L'ovella, la llet i el formatge, de pastor i ecològic,** a càrrec de Manel Marcè, Mas Marcè. Recuperar una raça en perill d'extinció, la d'ovella ripollesa. Pasturar el ramat, munyir les ovelles, obtenir-ne llet d'alta qualitat, elaborar recuit i formatges. Cercle tancat, quilòmetre zero, filosofia Slow Food, agricultura ecològica. Làctics i formatges únics.

17,30h. **Tast de formatges artesans malaguenys**, a càrrec de Borja Adrián i Andrés Santos. Aquest any, la formatgeria La Cabra Verde, de Coín (Màlaga), és la convidada de fora del Pirineu. Formatges artesans de cabra d'alta qualitat sorprendran i aportaran una nota diferencial en el bressol del formatge artesà pirinenc.

19,00h. **Platillos de formatge**, a càrrec d'Albert Marimon (restaurant El Menjador). Cuiner de l'Any al Fòrum Gastronòmic Girona 2013, el cuiner lleidatà Albert Marimon ha portat la cuina de productes de proximitat arreu del territori, ara també a la Seu. Platillos de petit format, a l'abast de tothom.

22è CONCURS DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU

PISTA POLIVALENT

Dissabte 15 d'octubre, a partir de les 10,30h, un jurat format per una quarantena d'experts en formatges es reunirà per tastar i valorar els més de **100 formatges artesans de producció pròpia**, elaborats en qualsevol territori del Pirineu, que es presentaran a l'edició d'enguany. Els formatges es repartiran en les següents seccions o categories:

- **Formatges no madurats:**
  - Matons i recuits
  - Formatges frescos
- **Formatges madurats:**
  - Formatges de cabra, quallada àcida
  - Formatges de cabra, quallada enzimàtica
  - Formatges de vaca, quallada enzimàtica
  - Formatges de vaca, pasta tova
  - Formatges d'ovella, quallada enzimàtica
  - Formatges d'ovella, pasta tova
- **Tupí o gazta-zaharra**
- **Formatges blaus**
- **Formatges amb condiments**
- **Iogurts i llets fermentades**

El públic assistent podrà seguir el desenvolupament del concurs. Cada categoria té assignats tres premis: **diploma medalla d'or, diploma medalla de plata i diploma medalla de bronze**. El lliurament de premis es farà al mateix espai a les 13,30h.



FORMATGERS PARTICIPANTS

ARDIARANA-QUESOS DE OVEJA
Ainara Ansa Churruca
Santa Catalina, 6. 31792 Legasa
680 539 300
ardiarana@yahoo.es

BASONDO (HNOS. AUDIKANA SC)
Hnos. Audicana Saez de Vicuña
01207 Gereñu
945 301 282
basondo@artzai-gazta.net

BAZTARRIKA GAZTA
Elisabet Elgarresta Jauregui
Caserío Baztarrika. 20217 Gabiria
943 883 044
baztarrika@artzai-gazta.net

CAl MAJUBA
Jeroni Majoral Gómez
Cal Majuba 25718 Alàs
630 740 781
calmajuba@gmail.com

CAN NADAL
Coste Yves
Rue Can Nadal 66150 Montferrer (F)
+33 468 878 812
can.nadal@laposte.net

CASA MATEU (SURP-PALLARS SOBIRÀ)
Clara Ferrando Quer
Casa Mateu. 25594 Surp (Pallars Sobirà)
973 621 405 - 600 371 316
clarasurp@hotmail.com

CASTELL-LLEBRE
Fermí Tordesillas Casals
Casa la Penella. 25790 Peramola
973 470 463
tordesillas3@yahoo.es

EARL ELICHABIA
Jacques Teulade
64560 Licq-Atherey (F)
+33 616 247 994
jacquesteulade@sfr.fr

EGINOKO ARTZAIA-SAT OLANO-ALAVA
Ricardo Pérez de Albéniz
San Esteban, 6. 01260 Eguino
945 304 244
garasi-92@hotmail.com

EL LLADRÉ LES LLOSSES
Joan Puigcorbé Viñas
Carrer el Lladré. 17512 Les Llosses
972 703 095
maselladre@hotmail.com

FERME OSSINIRI
Ossiniri Marion
Quartier Aubise. 64490 Borce (F)
+33 618 342 728
m.ossiniri@laposte.net

FORMATGE BARIDÀ
Francesc Buscallà Ponce
Can Romà. 25723 Bar
973 384 060
fbuscalla@formatgebarida.com

FORMATGE BAUMA
Antoni Chueca Abancó
La Solana, s/n. 08619 Borredà
938 239 064
bauma@formatgebauma.com

FORMATGE DE LA VALL DE MERANGES
Albert Pons
Mas del Sisco. 17539 Meranges
661 431 952
formatgesvalldemeranges@hotmail.com

FORMATGERIA DE TÓRREC
Montserrat Blanc
Les Monges, 12. 25730 Artesa de Segre
659 499 575
montblanchse@yahoo.es

FORMATGERIA LA VALETTE
Clara Farriol Valette
C/ del Puit, s/n. 25282 Sant Llorenç de Morunys
973 492 008
formatgeria@valette.cat

FORMATGERIA MAS D'EROLES
Salvador Maura Rayó
Mas d'Eroles. 25797 Adrall
973 354 057
masderoles@gmail.com

FORMATGERIA MAS MARCÈ
Manel Marcè Riera
Carrer Ribera, 5. 17469 Siurana d'Empordà
972 525 199
masmarce@masmarce.com

FORMATGERIA PALOU
Dolors Arias Beamonte
Camí del Castell, s/n. 17530 Campdevànol
mansopalou@hotmail.com

FORMATGERIA SANT MIQUEL DE CUIXÀ
Ignasi Civil - Montserrat Bellmunt
Carrer de les Closes, 16. 66500 Taurinya (F)
+33 468 053 065
montserrat.civil@wanadoo.fr

FORMATGERIES DE CLUA SCCL
Jordi Conejero Coma
25737 Clua
699 157 145
jordideclua@gmail.com

FORMATGES DE L'ABADESSA
Judit Carreira
Canonges, 45 25700 La Seu d'Urgell
607 579 608
formatgesdelabadessa@gmail.com

FORMATGES CUIROLS
Josep Venturós Feliu
Casa Cuirols. 08698 La Nou de Berguedà
617 438 328
jventuros@hotmail.com

FORMATGES L'OLIVA
Arnau Quingles Colell
Afores Masia l'Oliva. 25790 Oliana
653 053 387
contacte@formatgesloliva.cat

FORMATGES VILAVELLA
Pere Galceran Tohà
Major, 19. 25655 Basturs
973 664 415-665 018 155
formatgesvilavella@gmail.com

FROMAGERIE LARRAMENDY
Michel et Julie Larramendy
Earl Irigoinia 642404 Hasparreu (F)
+33 559 294 930
julie.larramendy@
wanadoo.fr

GAEC LA FERME DU BIGNAU
Myriam Burlot
64490 Aydius (F)
+33 645 885 914
myriam.burlot@sfr.fr

J. ARANBURU ELKARTE SAT
Jesus Aranburu Elkarte
Caserío Ondramuño. 20213 Idiazábal
628 151 125
jesus@quesosaramburu.com

LA FORMATGERIA A TAÜLL
Ruben Farelo i Navarro
Granja Moneny. 25528 Taüll
677 596 093
laformatgeriataull@gmail.com

LA LEZE
Elisabeth Gorrotxategui Oria
Caserío la Leze. 01260 Ilarduia
945 304 158
laleze@artzai-gazta.net

LA REULA
Ermengol Majoral Perdigués
La Reula, s/n. 25794 Fígols d'Organyà
649 916 027
reula2@yahoo.com

LARRA-QUESO RONCAL ARTESANO
Mikel Aznarez Lus
Calle Mayor, 42. 31412 Burgui
948 477 046
larra@quesoslarra.com

MARTIN TXIKI (ZUZUARREGUI)
Pedro Zuzuarregui Etxeberria
Martintxiki Baserria. 20400 Tolosa
943 654 641
p.zuzuarregui@hotmail.com

MAS ROVIRA
Andreu Rovira Vergés
Mas Rovira s/n. 08588 Sora (Osona)
626 368 333
pere@formatgeriamasrovira.com

MOLÍ DE GER
Pere Pujol Claveria (La Verneda 2007 sl)
Carrer Molí de Ger, s/n. 17539 Ger
972 894 258-636 683 936
pere.pujol@molideger.com

O XORTICAL FORMACHERIA
Arriel Domínguez Cantín
C/ Forestales, 4. 22880 Canfranc est.
654 996 502
info@oxortical.com

QUESERÍA ATEKOA
Angel Linzoain Eugi
San Lorenzo, 23. 31639 Iragui
948 304 337
angelizoain@hotmail.com

QUESO ARTESANAL DE LA LITERA
Pedro Domingo Soler
Constitución. 4 22540 Altorricón
626 835 739
uzcategui@altorricon.com

QUESOS BENABARRE
Juan José Baró
Granja la Fondaña. 22580 Benabarre
974 347 075
info@quesosbenabarre.com

QUESOS CAPRICHO GUARA
Antonio Nasarre
Calle Baja, 3. 22144 Las Almunias
974 318 338
hermanosnasarre@oviaragon.com

QUESOS DE RADIQUERO
Conchi Mata Roman/Paco Franco
Ctra. de Radiquero. 22147 Adahuesca
974 318 156
pfranco@quesosderadiquero.es

ROURA SOLER FORMATGES (VALL DE CAMPRODÓN)
Montserrat Roura Soler
Carrer Roure, s/n. 17864 Sant Pau Segúries
607 300 000
info@formatges
rourasoler.cat

SERRAT GROS
Raul Alcaraz, Mercè Lagrava
Cal Codina. 25717 Ossera
690 385 556
info@formatgeriaserratgros.com

TROS DE SORT SL
Pep Santilari Orteu
Camí de les Vernedes, s/n. 25560 Sort
973 621 387
info@trosdesort.cat

LA CABRA VERDE
Borja Adrián
C/ Thomas Edison, 2.
Polígono industrial Cantarranas
29100 Coin (Málaga)
647 145 957
comercial@lacabraverde.es

FORMATGE CONVIDAT

ELS FORMATGES SEGONS EL TIPUS DE LLET
D'OVELLA · DE VACA · DE CABRA

ELS FORMATGES SEGONS EL TRACTAMENT DE LA LLET
DE LLET CRUA · DE LLET PASTEURITZADA

ELS FORMATGES SEGONS L'ORIGEN DE LLET
AMB LLET DE RAMAT PROPI · AMB LLET D'ALTRES PROCEDÈNCIES

FORMATGE ECOLÒGIC

JORNADA TÈCNICA

Les cambres a la formatgeria. Característiques per diferents usos.

CETAP. La Seu d'Urgell, divendres 14 d'octubre de 2016

La maduració dels formatges és el període de temps, si les condicions són les adequades, durant el qual succeeixen els canvis bioquímics i microbiològics que portaran al formatge cap a la màxima expressió de les característiques sensorials. Aquesta es una etapa que requereix d'unes condicions determinades i molta cura per arribar a bon port. El formatger i/o l'afinador són els agents que comandaran aquesta cura, començant per l'estiba correcta, les intervencions per rentar, voltejar i ventilar els formatges i, sobretot, vigilar les condicions tècniques de les cambres: temperatura, humitat relativa i velocitat de l'aire. Aquest es un període més o menys llarg, en què cal vigilar la constància de les condicions ambientals però, al ser el formatge un producte viu, també cal vigilar la modificació de les condicions ambientals. D'altra banda, cada formatge requereix d'unes condicions ambientals particulars. En alguns casos, requereixen de condicions diferents segons els diferents períodes de la maduració, com es el cas dels formatges blaus. Aquestes condicions ambientals constants les proporcionen les cambres, que han de estar ben dissenyades i ben construïdes. Les cambres són una infraestructura molt important de la formatgeria; les de maduració, les d'oreig i les de fred. Sobre el disseny i construcció de les cambres, sobre les diferents operacions que s'han de dur a les cambres per assegurar la qualitat dels formatges i sobre els defectes que poden esdevenir als formatges, si no es té cura de tot això, tractarà la jornada d'enguany.



Programa

17,00h Presentació de la jornada
Il·lm. Sr. Albert Batalla i Siscart, alcalde de la Seu d'Urgell.

17,10h Aspectes teòrics del disseny de les cambres de la formatgeria.
Sr. Eduard Hernández, professor de disseny d'instal·lacions de la UPC.

17,45h La cura dels formatges durant la maduració. Operacions, controls i com evitar els defectes. Sr. José Luis Martín, maestro quesero afinador.

18,30h Disseny de grups de fred, materials i tecnologia per les càmeres de la formatgeria Sr. Juan Jesús Urchegui, gerent de Uretxe – Frioyarzun S.L.

19,00h Pausa.

19,30h Taula Rodona. Moderadora: Sra. Roser Romero del Castillo, professora d'Indústries Làcties de la UPC.

20,00h Cloenda de la Jornada.
Sr. Jaume Sió, subdirector general de Transferència i Innovació Agroalimentària del DAAM.

ÀPATS DE FIRA

EL CASTELL DE CIUTAT
Restaurant Tapies
Dinars i sopars amb formatges artesans
Divendres 14, dissabte 15 i diumenge 16 d' octubre
Preu: 50€ beguda no inclosa
Més informació i reserves: 973.350.000

HOTEL ANDRIA
Sopar amb formatges
Divendres 14 d' octubre
Hora: 21h
Preu: consulteu
Places limitades
Més informació i reserves: 973.350.300

HOTEL ANDRIA
Dinars i sopars amb formatges artesans
Dissabte 15 i diumenge 16 d' octubre
Preu: 25€ beguda no inclosa
Més informació i reserves: 973.350.300

HOTEL NICE
Dinars i sopars amb formatges artesans
Dissabte 15 i diumenge 16 d' octubre
Preu: 24€ beguda inclosa
Més informació i reserves: 973.352.100

HOTEL MUNTANYA PRULLANS
Dinars i sopars amb formatges artesans
Dissabte 15 i diumenge 16 d' octubre
Preu: 22€ beguda no inclosa
Més informació i reserves: 973.510.260

HOTEL SANT VICENÇ
Menú de degustació de plats elaborats amb formatges artesans
Dinar i sopar dia 15 i dinar dia 16 d'octubre
Preu: 30€ vi no inclòs
Més informació i reserves:
973.384.010

LA MASIA D' EN VALENTI
Dinars i sopars amb formatges artesans
Dissabte 15 i diumenge 16 d' octubre
Preu: 25€ beguda no inclosa
Més informació i reserves: 973.353.140

RESTAURANT ARAVELL GOLF
Dinars i sopars amb formatges artesans
Dissabte 15 i diumenge 16 d' octubre
Preu: 14,90€ beguda i cafè inclòs
Més informació i reserves: 973.360.066

RESTAURANT LA COMA
Dinars amb formatges artesans
Dissabte 15 i diumenge 16 d' octubre
Preu: 19,50€ beguda inclosa
Més informació i reserves: 973.515.176

RESTAURANT LA TABERNA
Dinars i sopars amb formatges artesans
Dissabte 15 i diumenge 16 d' octubre
Preu: 18€ beguda no inclosa
Més informació i reserves: 873.498.425

RESTAURANT MISCEL·LA
Dinars i sopars amb formatges artesans
Dissabte 15 i diumenge 16 d' octubre
Preu: 25€ beguda inclosa
Més informació i reserves: 973.350.104

RESTAURANT PAISATGES
Dinars i sopars amb formatges artesans
Dissabte 15 i diumenge 16 d' octubre
Preu: 25€ beguda no inclosa
Més informació i reserves: 973.354.424



FOTO: RESTAURANT PAISATGES

AMB GUST DE FORMATGE



FOTO: RESTAURANT MISCELA

Els restaurants de la Seu d'Urgel l i el seu entorn us ofereixen plats elaborats amb formatges artesans.

MAS D' EN ROQUETA
Crema d' espàrrecs de marge amb daus de formatge Neu del Cadi
Preu: consulteu
Dissabte 15 i diumenge 16 d' octubre
Per més informació i reserves:
973.351.995

RESTAURANT CAL TUPINET
Amanida de fruits secs, Mòdena, mel i espècies amb formatge de cabra
Preu: consulteu
Dissabte 15 i diumenge 16 d'octubre
Per més informació i reserves:
973.515.215

RESTAURANT CAL IGNASI
Amanida de Neu del Cadi
Galette Baridà
Coca amb "Mozarella del Cadi"
Preu: consulteu
Dissabte 15 i diumenge 16 d' octubre
Per més informació i reserves:
973.387.118

RESTAURANT LLAR DE FOC
Teula de formatges.
Amanida tèbia de l'hort amb formatge de cabra gratinat.
Mel i Mató de cabra de Castell-llebre i nous.
Preu: consulteu
Dissabte 15 i diumenge 16 d' octubre
Per més informació i reserves:
973.387.118

RESTAURANT PIFARRÉ
Formatge Ermesenda d'Eroles gratinat amb orenga i confitura de tomàquet
Mil fulls d'escalivada gratinat amb formatge Ermesenda d'Eroles i olivada
Preu: consulteu
Dissabte 15 i diumenge 16 d' octubre
Per més informació i reserves:
973.351.007

ESPAI TAST Km O-GUSTUM

PAVELLÓ POLIESPORTIU

Espai de degustació col·lectiva en què s'ofereixen els productes dels elaboradors alimentaris de l'Alt Urgell, a càrrec de l'associació de productors "Menja't l'Alt Urgell". Els visitants hi podran accedir a través de la compra del tiquet de degustació dels formatges, que contindrà una pestanya extra que donarà dret a **un tast** a qualsevol dels estands dels productors de l'**Espai Tast Km O**. Els productors presents vendran directament els seus productes.

Tapes Fira 2016:

1. **Pastis de formatge** del forn Xamba amb una pinzellada de melmelada d'aranyons de Cal Casal.

2. **Llangonissa de Cal Pagès** amb melmelada de tomata de Cal Casal amb pa de vidre del forn Xamba

3. **Tartaleta de formatge fresc** L'Oliva amb mel de Els Cirerers Blancs.

4. **Mandonguilla de vedella** ecològica de Ca l'Andreu amb farciment i salsa de bolets de Natura Bolets.

5. **Trinxat de trumfes** de Montant de Cal Margarit amb rosta de Cal Pagès.

6. **Bombó de botifarra negra** de Cal Pagès amb compota de Pomes del Cadí.

7. **Estofat de vedella** Llemosina de Borda Andria amb verduretes de l'hort.

8. **Mini birra** de gelatina de la cervesa ViP.



FOTO: RESTAURANT MISCELA

Productors participants:

MENJA'T L'ALT URGELL
menjatlalturgell@gmail.com

EMBOTITS CASA BERNADÍ
Ferran Vidal
Carrer Afores, s/n (Noves de Segre). 25795 Les Valls d'Aguilar
casabernadi@yahoo.es

EMBOTITS OBACH
Jordi Obach
Av. Sta. Fe 25794 Organyà
obach@obach.es

MAFRISEU
Partida St. Esteve, 6.
25700 La Seu d'Urgell
mafriseu@mafriseu.com

CADÍ SCCL
C/ Sant Ermengol 37
25700 La Seu d'Urgell
cadi@cadi.es

LAGRIMUS
Michel Baylocq
Segre, 58. 25724 Martinet
baylocqmichel@yahoo.es

EMBOTITS ESPUNYES
Ramon Espunyes
25794 Organyà
embotitsespunyes@embotitsespunyes.com

XARCUTERIA CAL PAGÈS
Agustí Porta Alsina
Llorenç Tomas i Costa, 74
25700 La Seu d'Urgell
apa-marra@hotmail.com

CROSTA I MOLLA
St. J. B. de la Salle, 46
25700 La Seu d'Urgell
Tel 616 566 226

MELMELADES · PANS I COQUES · EMBOTITS · CARN · FORMATGES I DERIVATS LÀCTICS



MOSTRA CULINÀRIA

PROGRAMA "ALIMENTS DEL TERRITORI I TU"

Diputació de Lleida
municipis, territori i tu

Dissabte 15 d'octubre

11'00 a 12'00h Còctel Glops amb vermut i licor de formatge. A càrrec de Vicenç Mora - Glops Palau (La Seu d'Urgell)

12'00 a 13'00h Presentació dels productes de casa Bernadí. Degustació de 3 tasts d'embotits maridats amb formatge
A càrrec Ferran Vidal, de Casa Bernadí (Noves de Segre)

13'00 a 14'00h Tast guiat de productes de Mafriseu SA - La Seu d'Urgell
A càrrec de Llorenç Grau i Victoria Roig (Mafriseu SA - La Seu d'Urgell)

17'00 a 18'00h Tast dels productes i la Cuina de Cal Pagès (La Seu d'Urgell)
Selecció d'embotits artesans - Caneló de rostit - Tall rodó de vedella ecològica cal Cintet (Argolell). A càrrec d'Agustí Porta, de la Xarcuteria Cal Pagès (La Seu d'Urgell)

18'00 a 19'00h Tast de les diferent varietats de pomes Royal Gala, Golden i Fuji. A càrrec d'Albert Marquet (Pomes del Cadí- Arfa)

19'00 a 20'00h
-**Ravioli de formatge** Neu del Cadí amb salseta de pinyons i romaní amb la seva escuma.
-**Fondue de les Valls de Cadí** amb formatges Urgèlia, Neu
del Cadí i Serral. A càrrec del cuiner Axier Arbilla, del restaurant Arbeletxe
(La Seu d'Urgell)

La mostra alimentària comptarà amb la col·laboració d'aigua de l'empresa **PINEO** (Estamariu)

Diumenge 16 d'octubre

11'00 a 12'00h Selecció de Tastets dels productes de Cal Majuba. A càrrec de Jeroni Majoral, de la formatgeria Cal Majuba

12'00 a 13'00h Tapes elaborades amb la fusió de productes de l'associació Menja't l'Alt Urgell. A càrrec de Marisol Salvador i Agustí Porta, de l'Associació Menja't l'Alt Urgell

13'00 a 14'00h Elaboració de Sushi de Poltre (Cavall Pirinenc Català)
(Mafriseu SA - La Seu d'Urgell)
A càrrec de Jordi Fernadez, del restaurant el Mos (La Seu d'Urgell)

17'00 a 18'00h Tast guiat d'embotits Obach d'Organyà. A càrrec de Jordi Obach, d'Embotits Obach (Organyà)

18'00 a 19'00h Receptes fàcils i consells per a l'aprofitament i conservació dels aliments durant tot l'any.
A càrrec d'Eva Margalef i Raquel Martins, del Restaurant la Vall (Organyà)

19'00 a 20'00h
- Xips de trumfes de nyàmeres, vitelotte, redpontiac i fulles de sàvia amb melassa d'alzina
- Coca de ceba de Coll de Nargó amb pebrot escalivat.
- Patata "vitelotte" (coneguda com la trufa negra del Pirineu) farcida de carn picada de vedella dels Pirineus i ou de guatlla, amb formatge Cadí Neu.
A càrrec de Josep Maria Troguet, del restaurant i Jardí del Sabors de Cal Serni (Calvinyà)

CONCURS POPULAR DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU

PISTA POLIVALENT

Dissabte 15, entre les 10,00h i les 20,00h

Qui hi pot participar?
Tots els amants del formatge que comprin un tiquet de degustació a la Fira de Formatges Artesans del Pirineu.

Com?
Tastant els formatges del Pirineu presents a la Fira d'enguany i votant el que considerin que és el millor, segons els criteris que es trobaran distribuïts pel recinte.
La votació es farà utilitzant la matriu del tiquet de degustació, que es podrà dipositar en una urna situada en un lloc visible de la Fira.

Per què?
Perquè volem que la gent opini i participi d'una forma activa sobre quin és el formatge que més li ha agradat.

El Premi
Després de comptabilitzar totes les votacions, és donarà a conèixer el nom del formatge guanyador del concurs popular.
El guanyador rebrà un "Diploma de Medalla d'Or – Concurs Popular"

Els premis es faran públics el diumenge 16 d'octubre a la Pista Polivalent-Fira del Formatge a partir de les 11h, i formarà part dels actes programats amb motiu de la Fira de Formatges Artesans del Pirineu.

Sorteig de...
Entre tots els participants al concurs, es sortejarà un lot de formatges assistents a la fira. El guanyador del sorteig es farà públic en el mateix moment que els guanyadors del concurs.





FIRA D'ARTESANIA

PLAÇA DELS OMS

Exposició i venda de productes elaborats per artesans. La plaça els Oms concentra una mostra d'artesans d'arts i oficis dels Pirineus, que oferiran demostracions de la seva feina



MOSTRA RAMADERA

CAMÍ RAL DE CERDANYA

Mostra de les races d'animals que formen part de la **ramaderia de l'Alt Urgell**: vaques de les races frisona, bruna, xerol·lesa, llemosina, i cavalls de la raça Cavall pirinenc català.

7è CONCURS COMARCAL DE CAVALL PIRINENC CATALÀ

CAMP DELS BOMBERS

Dissabte 15 al matí, al recinte de les autocaravanes del pàrquing dr. Peiró, exposició dels millors exemplars de cavall pirinenc català provinents de 18 ramaderies de l'Alt Urgell. A les 12h tindrà lloc el 7è concurs comarcal, organitzat per l'Associació de Criadors i Productors de Cavall Pirinenc Català de l'Alt Urgell. Al concurs hi participaran una trentana de cavalls, en les categories de sobrany, terçó i semental pel que fa als mascles, i sobranya, terçona i parella pel que fa a les femelles. El concurs de la Seu se celebra amb la finalitat de que els millors exemplars vagin al concurs nacional de CPC.



AUTOFIRA

PÀRQUING DR. PEIRÓ

L'Autofira de la Fira de Sant Ermengol compta amb la participació de 8 concessionaris de la ciutat amb tot tipus de marques de cotxes, furgonetes i camions nous.
Aquest any hi haurà un espai gastronòmic, amb una oferta culinària variada (Gastrofira).

ELS ENCANTS DELS CANONGES

CARRER DELS CANONGES

A partir de la plaça de Sant Roc, la part sud del carrer dels Canonges acolllirà el ja tradicional mercat de segona mà *Els Encants dels Canonges*, on podreu trobar tota mena d'articles vells o usats, des dels més artesanals fins als més tecnològics, a preus competitius i a l'abast de tots els compradors: mobiliari antic, roba usada, productes d'ocasió en tèxtil, confecció, decoració i ferreteria, llibres i discos vells, material elèctric, maquinària i electrònica de segona mà, articles per a mascotes, calçats, joguines i joieria, entre d'altres...



PROPOSTES CULTURALS



Divendres 14 i dissabte 15 d'octubre

22h. Aurembiaix, l'última comtessa.
Tragicomèdia musical. Amor i intrigues al Comtat d'Urgell. Sala d'Actes de l'Institut Joan Brudieu, carrer Iglesias Navarri 27.
Preu: 3€
A les darreries del s. XII, el gran comtat d'Urgell estava immers en una crisi interna que amenaçava greument la seva integritat territorial. Aquell vast territori era pretès tant per barons interns com externs. El bicentenari llinatge dels comtes Ermengol d'Urgell va veure com el seu domini s'afeblia decididament sense remei. No només per culpa de males polítiques, sinó també per la cobdícia dels poders fàctics i per, una condició que encara avui és notícia, la condició femenina Apel·lant a aquesta condició, ressaltant el rigor històric i el tractament còmic dels esdeveniments, us convidem a descobrir un dels episodis més trepidants de la nostra història medieval. Més de 20 actors, veu i orquestra.

Dissabte 15 d'octubre

11h. Corrandes són corrandes.
Plaça dels Oms
Corrandes són corrandes és una companyia que treballa amb la cançó de text improvisat. Hi ha barbaritats, potser veritats, que només es poden dir cantant. Els versos creats al moment són la clau d'aquesta proposta. Els cantadors canten amb diferents tonades tradicionals. Aquests atrevits intentaran provocar sorpresa a cada instant, a cada vers rimat, a cada estrofa cantada.

12h. Concert de la Coral Signum i la Coral Flor de Lis, de Montblanc.
Sala Sant Domènec.

13h. Corrandes són corrandes.
Plaça dels Oms.

17h. L'hora del conte.
Organitza: Biblioteca de Sant Agustí.
Plaça dels Oms.
Llegendes i Corrandes, a càrrec d'Els Joglars de Cerneres - Genissa Carricondo i Jordi Macaya.



18h. Escola Folk del Pirineu.
Plaça dels Oms.

18 h. L'hora del conte: "Les gallines d'Aristot", d'Isidre Domenjó i Carme Invernón. Ateneu de l'Alt Urgell.

Diumenge, 16 d'octubre

Durant tot el diumenge, diferents actuacions de l'**Escola Folk del Pirineu.**
Plaça dels Oms.

FIRA DE PRODUCTES ECOLÒGICS DEL PIRINEU

NOVETAT

Aquest any com a novetat dins la mil·lènaria Fira de Sant Ermengol se celebrarà la **Primera Fira de Productes Ecològics del Pirineu** al carrer dels Canonges, organitzada per l'Ajuntament de la Seu d'Urgell amb el suport del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE), el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, de la Generalitat de Catalunya i l'Institut per al Desenvolupament de l'Alt Pirineu i Aran (IDAPA).
En els darrers anys l'agricultura i la ramaderia ecològiques han experimentat un fort creixement a tot Catalunya i cada vegada hi ha més consumidors que aposten per aquest tipus de producció principalment per qüestions de sostenibilitat ambiental i d'hàbits d'alimentació més saludables. Per aquesta raó creiem que la producció ecològica és un sector a potenciar per tal que els productors agrícoles i ramaders pirinencs tinguin una altra via de futur. Fins a la data no hi ha cap Fira d'aquestes característiques al Pirineu i des de l'Ajuntament iniciem aquesta nova línia emplaçant-la al carrer dels Canonges amb la intenció de dinamitzar aquest carrer i que pugui convertir-se en un nou atractiu pels visitants de la Fira de Sant Ermengol. En aquesta primera edició trobareu més de **20 productors i comercialitzadors de productes ecològics** pirinencs al carrer dels Canonges i el següent programa d'activitats paral·leles relacionades amb aquest sector:



Dissabte 15
Carrer dels Canonges

Obrador Llana Xisqueta: taller de feltre amb llana Xisqueta
Hores: 12:00h i 19:00h. Preu: 2€
Inscripcions: durant la Fira a la mateixa caravana Xisqueta
Lloc: Portal d'Andorra (Inici Fira de Productes Ecològics del Pirineu)
Places limitades

Associació Agrocultural d'amics de l'observatori de varietats ribagorçanes: Tastet de Pomes d'antes (varietats locals de la Ribagorça)
Hora: 17:00h
Lloc: Canonges, davant de la Catedral
Inscripcions: Espai Ermengol
Places limitades (màxim 15). Gratuït

Cerdanya Ecoressort: Taller d'aperitius fets amb productes BIO de proximitat de l'Alt Urgell i la Cerdanya
Hora: 18:00h
Lloc: Canonges, davant de la Catedral
Inscripcions: Espai Ermengol
Places limitades (màxim 15). Gratuït

Diumenge 16
Carrer dels Canonges

Obrador Llana Xisqueta : Taller de Feltre amb llana Xisqueta
Hores: 11:30h i 17:00h. Preu: 2€.
Inscripcions: durant la Fira a la mateixa caravana Xisqueta
Lloc: Portal d'Andorra (Inici Fira de Productes Ecològics del Pirineu)
Places limitades

Restaurant Arbeletxe:
Tast- Degustació de vins ecològics
Hora: 12:30h
Lloc: Canonges, davant de la Catedral
Inscripcions: Espai Ermengol
Places limitades. Gratuït

Espai Ermengol
Dissabte a les 11h i a les 17h, i diumenge a les 11h

RUTA DEL FORMATGE
Visita guiada que explica la història del nostre territori a través del formatge amb una degustació de productes amb Denominació d'Origen Protegida -DOP- Formatge i Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya.
Preu: 2€.
Cal inscripció prèvia: 973 351 511
Places limitades



www.firasantermengol.cat @FiraStErmengol /FiraStErmengol

#FiraStErmengol @FiraStErmengol /FiraStErmengol

Ajuntament de la Seu d'Urgell
www.laseu.cat

Diputació de Lleida
municipis, territori i tu

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals

PIRENAICA

IDAPA
Institut per al Desenvolupament i la Promoció de l'Alt Pirineu i Aran
Institut entath Desenvolopament e era Promocion deth Naut Pirinèu e Aran

CADÍ

CATALUNYA 2016
REGIÓ EUROPEA DE LA GASTRONOMIA

CCPAE

GUSTUM

ASSOCIACIÓ D'HOSTALERIA DE L'ALT URGELL

PROGRAMA D'ACTIVITATS DE LA FIRA DE SANT ERMENGOL 2016

DISSABTE 15 D'OCTUBRE

	AULA DE TAST PISTA POLIVALENT	ALIMENTS DEL TERRITORI I TU PAVELLÓ POLISPORTIU	FIRA DE PRODUCTES ECOLÒGICS DEL PIRINEU CARRER DELS CANONGES	ALTRES ESPAIS
10:00	**22è Concurs de Formatges Artesans del Pirineu**			**Mercat de segona mà.** Carrer dels Canonges. **Trobada de vehicles clàssics Alt Urgell.** Camí Ral de Cerdanya. **Autofira.** Pàrquing Dr. Peiró
10:30	**Joc de l'Hostaler.** Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell ☺			**10,30h Mostra Ramadera.** Camí Ral de Cerdanya.
11:00	Acte de lliurament del premi Amic del Formatge a **Josep Sucarrats** (Cuina)	**Còctel Glops amb licor de formatge.** A càrrec de Vicenç Mora. Glops Palau		**Corrandes són corrandes.** Plaça dels Oms
12:00	**Taller infantil elaboració de formatges.** Escola de Capacitació Agrària ☺	**Presentació de productes de Casa Bernadí, embotits maridats amb formatges.** A càrrec de Ferran Vidal, de Casa Bernadí.	**Obrador Llana xisqueta: taller de feltre amb llana xisqueta.** Preu: 2€ Lloc: caravana Xisqueta	**Ruta del formatge.** Espai Ermengol. Preu: 2€
13:00	**Joc de l'Hostaler.** Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell ☺	**Tast guiat de productes de Mafriseu SA.** A càrrec de Llorenç Grau i Victòria Roig		**Inauguració de la Fira de Sant Ermengol.** Ajuntament. Plaça dels Oms
13:30	**Lliurament de premis del Concurs de Formatges Artesans**			**12,00h Concert Coral Signum Flor de Lis de Montblanc.** Sant Domènec
16:00	**El tast dels premiats.** A càrrec de Laia Pont			**Corrandes són corrandes.** Plaça dels Oms
17:00		**Tast dels productes i la cuina de Cal Pagès.** A càrrec d'Agustí Porta, de la Xarcuteria Cal Pagès, de la Seu d'Urgell	**Tastet de pomes d'antes (varietats locals de la Ribagorça)** Canonges–Sta. Maria. Davant de la Catedral. Places limitades. Inscripcions: EE. Gratuït	**L'hora del conte.** Organitzat per la Biblioteca de Sant Agustí ☺
17:30	**Formatges i sake, maridatge inèdit.** A càrrec d'Antoni Campins			**Ruta del formatge.** Espai Ermengol. Preu: 2€
18:00		**Tast de varietats de pomes.** A càrrec d'Albert Marquet. Pomes del Cadí-Arfa	**Tastet d'aperitius BIO.** A càrrec de Cerdanya Ecoressort Canonges–Sta. Maria. Davant de la Catedral. Places limitades. Inscripcions: EE. Gratuït	**Escola Folk dels Pirineus.** Plaça dels Oms
19:00	**El tast dels premiats.** A càrrec de Laia Pont	**Degustació de plats elaborats amb formatges Cadí.** A càrrec Axier Arbilla, del restaurant Arbeletxe, de la Seu d'Urgell	**Obrador Llana xisqueta: taller de feltre amb llana.** Preu: 2€ Lloc: caravana Xisqueta	**Presentació del conte *Les gallines d'Aristot.*** A càrrec d'Isidre Domenjó i Carme Invernon. Organitza: Ateneu de l'Alt Urgell ☺
21:00	**Tancament de la Fira**			

DIUMENGE 16 D'OCTUBRE

	AULA DE TAST PISTA POLIVALENT	ALIMENTS DEL TERRITORI I TU PAVELLÓ POLISPORTIU	FIRA DE PRODUCTES ECOLÒGICS DEL PIRINEU CARRER CANONGES	ALTRES ESPAIS
10:00	**Formatges, cerveses i paraules.** A càrrec d'Albert Grabulosa i Paula Fonollà			**Mercat de segona mà.** Carrer dels Canonges. **Trobada de vehicles clàssics Alt Urgell.** Camí Ral de Cerdanya. **Autofira.** Pàrquing Dr. Peiró
11:00	**Lliurament dels premis del Concurs Popular de Formatges Artesans**	**Selecció de tastets dels productes de Cal Majuba.** A càrrec de Jeroni Majoral, de la formatgeria Cal Majuba		**10,30h Mostra Ramadera.** Camí Ral de Cerdanya.
11:30			**Obrador Llana xisqueta: taller de feltre amb llana xisqueta.** P.: 2€	**Ruta del formatge.** Espai Ermengol. Preu: 2€
12:00	**El formatge a l'alta cuina.** A càrrec d'Albert Boronat, xef del restaurant l'Ambassade, de Llívia	**Tapes elaborades amb la fusió de productes de Menja't l'Alt Urgell.** A càrrec de Marisol Salvador i Agustí Porta	**Tast degustació de vins ecològics.** A càrrec del Restaurant Arbeletxe. Canonges–Sta. Maria. Davant de la Catedral. Places limitades. Inscripcions: EE. Gratuït	Durant tot el dia: **Escola Folk dels Pirineus.** Plaça dels Oms
13:00		**Elaboració de sushi de poltre (Cavall pirinenc català) de Mafriseu.** A càrrec de Jordi Fernández, del Restaurant El Mos		
13:30	**Taller d'elaboració de mamia (quallada).** A càrrec d'Ivan Mate			
16:00	**L'ovella, la llet i el formatge, de pastor i ecològic.** A càrrec de Manel Marcè, de Mas Marcè			
17:00		**Tast guiat d'embotits Obach d'Organyà.** A càrrec de Jordi Obach	**Obrador Llana xisqueta: taller de feltre amb llana xisqueta.** Preu: 2€ Lloc: caravana Xisqueta	
17:30	**Tast de formatges artesans malaguenys.** A càrrec de Borja Adrián i Andrés Santos, de la Formatgeria La Cabra Verde			Durant tot el dia: **Escola Folk dels Pirineus.** Plaça dels Oms
18:00		**Receptes fàcils i consells per a l'aprofitament dels aliments durant tot l'any.** A càrrec d'Eva Margaleg i Raquel Martins, del restaurant la Vall d'Organyà		
19:00	**Platillos de formatge.** A càrrec d'Albert Marimon. Restaurant El Menjador	**Selecció de tapes.** A càrrec de Josep Maria Troguet, del Restaurant i Jardí dels Sabors de Cal Serni de Calvinyà		
20:00	**Tancament de la Fira**			

☺ ACTIVITAT INFANTIL