



Entrades:
ja.cat/forum24



forum

del formatge
artesà i català

2 i 3 de març · Girona · Passeig de la Devesa

www.forumdelformatge.cat

@forumformatge · #forumformatge

Organitza:



Patrocinat per:



Amb el suport de:



Amb la col·laboració de:



L'AMANT

COMPTAREM AMB



Hble. Sr. David Mascort
Conseller del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural.



Pep Nogué
Cuiner i gastrònom. Presentador de l'Arca de Nogué i de La Fonda de Catalunya Ràdio. Fundador del Culinary Institute Barcelona (CIB).
@pepnogue



Manel Guirado
Cuiner i sommelier. Professor en gastronomia.
@manelguirado



Jordi Àvila
Freelance gastronòmic.
@jordixavila
@gastropindoles



Marc Ribas
Propietari de La Taverna del Ciri. Cuiner, formador i divulgador de la cuina catalana.
@maxef
@latavernadelciri
@gastronomiabrutal



Gessamí Caramés
Coproietària del Restaurant Meleta de Romer. Presentadora del programa Cuines, de TV3.
@gessamicarames
@restaurantmeletaderomer
@cuinestv3



Divinum Restaurant: Joan Morillo, Isidre Soler i Arnau Casadevall
Un dels 100 millors restaurants de l'estat segons The Fork.
@divinumgirona



Toni Gerez
Cap de sala del Castell Peralada Restaurant* Premi al Millor Servei de Sala Michelin 2023.
@gereztoni



Marc Masó i Laia Manté
Propietaris de Cal Formatger i del Restaurant Formaticum a Girona.
@calformatger
@formaticum.cat



Jordi Ferrer
Propietari de Ferrer Xocolata. Guardó Fava de Cacau a una de les 50 millors pastisseries de Catalunya.
@jordiferrer_olot



Trinitat Gilbert
Periodista especialitzada en gastronomia i educació al diari ARA.
@trinigilbert



Josep Sucarrats
Periodista gastronòmic i director de Món Arrels.
@sucatti



Lucilà Ferrer
Periodista, locutor de ràdio i presentador de televisió. Presenta el Vermut de Ràdio Flaixbac.
@lucilaferrer



Xavier Salvà
DJ especialitzat en música del segle XX a 78 rpm A2Gramòfons.
@a2gramofons

I, sobretot...

ESPAI TUROFIL*

42 formatgeries artesanes amb més de 200 formatges diferents i la presència dels **formatgers/eres**.

Acrefa



Turofil: del grec tyros (formatge) i philos (amor a). Amant del formatge.

PROGRAMA

Totes les entrades es poden comprar anticipades a la web fins el dia 1 a les 23:59, després es podran comprar directe al Fòrum



Entrades:
ja.cat/forum24

Dissabte 2 de març

10.00 a 12.30

ESPAI CONCURS

Concurs de Formatges Artesans de Catalunya
amb Pep Nogué

11.00 a 11.45

ESPAI SENTITS

Tast Familiar de formatges Artesans
amb Manel Guirado

12.00 a 14.00

ESPAI FÒRUM

El Vermut de Ràdio Flaixbac
amb Lluçia Ferrer

12.15 a 13.00

ESPAI SENTITS

L'Arca de Nogué del Suplement de Catalunya Radio
amb Pep Nogué

14.00 a 14.30

ESPAI FÒRUM

Entrega de premis del Concurs de Formatges Artesans de Catalunya
amb Pep Nogué

14.00 a 16.30

ESPAI GASTRO

Dinar · Mac & Cheese
amb Marc Ribas

14.30 a 16.00

ESPAI FÒRUM

A2Gramòfons
amb Xavier Salvà

16.30 a 17.15

ESPAI SENTITS

Tast dels formatges Guanyadors del Concurs de Formatges Artesans de Catalunya
amb Pep Nogué

17.00 a 18.00

ESPAI FÒRUM

El naixement d'una tradició
amb Josep Sucarrats

17.45 a 18.30

ESPAI SENTITS

La cuina làctica del Divinum
amb Joan Morillo + Isidre Soler + Arnau Casadevall

18.30 a 19.30

ESPAI FÒRUM

Sent el batec de la gastronomia. Descobreix l'essència de L'Amant.

19.00 a 19.45

ESPAI SENTITS

La cuina dolça amb formatges de la Gessamí Caramés
amb Gessamí Caramés

Diumenge 3 de març

11.00 a 11.45

ESPAI SENTITS

L'art del Maridatge amb formatges artesans
amb Toni Gerez

11.30 a 12.15

ESPAI FÒRUM

Sent el batec de la gastronomia. Descobreix l'essència de L'Amant.

12.30 a 13.15

ESPAI FÒRUM

El formatge al petit comerç i a la restauració
amb Manel Guirado

12.15 a 13.00

ESPAI SENTITS

Formatges a la cuina amb Girona Excel·lent
amb Jordi Àvila

13.30 a 14.15

ESPAI SENTITS

Tast dels formatges Guanyadors del Concurs de Formatges Artesans de Catalunya
amb Pep Nogué

14.00 a 16.30

ESPAI GASTRO

Dinar · Rissottada
amb Marc Ribas

14.30 a 16.00

ESPAI FÒRUM

A2Gramòfons
amb Xavier Salvà

16.00 a 16.45

ESPAI SENTITS

Els pastissos de formatges d'en Jordi Ferrer
amb Jordi Ferrer

17.00 a 17.45

ESPAI FÒRUM

Presentació de la IGP Formatge Garrotxa
Amb Hble. Sr. David Mascort

17.15 a 18.00

ESPAI SENTITS

La cuina Pim pam de Cal Formatger
aAmb Marc Masó + Laia Manté

18.00 a 19.00

ESPAI FÒRUM

La història de les nostres formatgeres
amb Trinitat Gilbert

18.30 a 19.15

ESPAI SENTITS

La cuina formatgera d'en Marc Ribas
amb Marc Ribas

PLÀNOL DE SITUACIÓ



forum
del formatge
artesà i català

ESPAI TUROFIL

- 1 Castanya de Viladrau
- 2 Veciana Granja-Formatgeria
- 3 Formatgeria Mas Rovira
- 4 La Cabreria
- 5 Cal Cantaré Formatgeria
- 6 Empordàlia · Vi
- 7 Formatges d'Espinelves
- 8 Formatgeria Mas Borni
- 9 Formatgeria Cal Músic
- 10 Formatgeria de Tórrec
- 11 Formatgeria Xauxa
- 12 Mas El Lladré
- 13 Formatges Gavarresa
- 14 Formatgeria Le Bolut
- 15 DosKiwis · Cervesa
- 16 Formatges Vall de Meranges
- 17 Camins del Nord
- 18 Artesans dels Avals
Formatges Cuirols
- 19 Mas Claperol
- 20 Can Bech · Maridatges d'autor
- 21 La Xiquella de la Vall d'en Bas
- 22 La Petita Ànima
- 23 Formatges Riudavets
- 24 Mas Alba
- 25 Celler Pere Guardiola · Vi
- 26 Caterí Cuinant Formatges
- 27 Formatges Serra del Tormo
- 28 Mooma · Sidreria
- 29 Formatges Blancafort
- 30 Formatgeria Roura Soler
- 31 Formatgeria de Clua
- 32 Molí de la Llavina
- 33 Formatges l'Oлива
- 34 La Balda
- 35 Casa Mateu
Tros de Sort
- 36 L'Aubreda Formatgeria
- 37 Formatgeria La Cleda
- 38 Nuasets · Avellana de Brunyola
- 39 Formatgeria La Bauma
- 40 Valette
- 42 Formatges Muntanyola
- 44 Mas d'Eroles
- 46 Murgó Formatges
- 48 Formatges Reixagó
- 50 Peralada Mas Marcé
- 52 La Minera · Cervesa
- 54 Formatgeria del Miracle
- 56 Làctics Ubach

