



# forum

del **formatge**  
artesà i català

**15 i 16 de març · Girona · Passeig de la Devesa**

[www.forumdelformatge.cat](http://www.forumdelformatge.cat)

@forumformatge

Organitza:



Patrocinador tècnic:



Amb el suport de:



# DISSABTE 15 DE MARÇ

10:00 – 12:30

ESPAI SENTITS

## II Concurs de Formatges Artesans de Catalunya

10:15 – 10:45

ESPAI FÒRUM

## Descobrim nous col·laboradors del Fòrum: Ambisist i Global Technical Sales

11:00 – 11:30

ESPAI TURÒFIL

## Tast guiat de formatges

de la mà dels seus formatgers/eres

11:00 – 12:00

ESPAI FÒRUM

## Acte Inaugural

12:00 – 12:30

ESPAI TURÒFIL

## Tast guiat de formatges del segell Llet de Cabres Catalanes

de la mà dels seus formatgers/eres

12:15 – 13:00

ESPAI FÒRUM

## L'Arca de Nogué del Suplement de Catalunya Ràdio

amb Pep Nogué, en directe des del Fòrum!

13:00 – 13:30

ESPAI TURÒFIL

## Tast guiat de formatges

de la mà dels seus formatgers/eres

13:00 – 16:30

ESPAI GASTRO

## Dinar

amb Quinze Ous

Plat principal

Complement o Postres

13:15 – 13:45

ESPAI FÒRUM

## Conversem amb els col·laboradors fidels al Fòrum: Agronet, Allic i Lactotex

14:00 – 14:30

ESPAI TURÒFIL

## Tast guiat de formatges

de la mà dels seus formatgers/eres

14:00 – 14:30

ESPAI FÒRUM

## Entrega de premis del II Concurs de Formatges Artesans de Catalunya

15:30 – 16:15

ESPAI SENTITS

## Tast dels Formatges Guanyadors del Concurs de Formatges Artesans de Catalunya

amb Marta Garrón, Isabel Tutusaus i Mariona Rota

16:00 – 16:15

ESPAI FÒRUM

## La Fira de Sant Ermengol

Fira de Formatges Artesans del Pirineu, pionera en la divulgació del formatge artesà

16:00 – 16:30

ESPAI TURÒFIL

## Tast guiat de formatges

de la mà dels seus formatgers/eres

16:40 – 16:55

ESPAI FÒRUM

## Conversem amb Girona Excel·lent

16:45 – 17:30

ESPAI SENTITS

## Maridatge d'excel·lències fermentades: Pa i Formatge

amb el Gremi de Flequers de les Comarques Gironines i Paula Fonollà

17:00 – 17:30

ESPAI TURÒFIL

## Tast guiat de formatges del segell Formatge de Pastor

de la mà dels seus formatgers/eres

17:15 – 17:45

ESPAI FÒRUM

## Presentació del Panel d'anàlisi sensorial dels formatges artesans de Catalunya

18:00 – 18:30

ESPAI TURÒFIL

## Tast guiat de formatges

de la mà dels seus formatgers/eres

18:00 – 18:15

ESPAI FÒRUM

## Just for cheese, salses dolces per a maridar amb formatges

amb Can Bech

18:00 – 18:45

ESPAI SENTITS

## La cuina formatgera de Girona Excel·lent

amb Jordi Àvila

18:30 – 19:00

ESPAI FÒRUM

## Taula rodona sobre els Concursos de Formatges a Catalunya

amb les seves directores: Marta Garrón, Isabel Tutusaus i Mariona Rota

19:00 – 19:30

ESPAI TURÒFIL

## Tast guiat de formatges

de la mà dels seus formatgers/eres

19:15 – 20:00

ESPAI SENTITS

## Sinergia perfecta entre formatges i gelats artesans

amb Jordi Guillem del Restaurant Lo Mam (Segur de Calafell, Tarragona)

# DIUMENGE 16 DE MARÇ

11:00 – 19:00

ESPai TURÒFIL

## Hackathó Gastrològica

Repte creatiu que us proposa pensar i elaborar un menú diari que inclogui làctics en cada àpat i estigui adaptat a persones amb problemes relacionats amb la lactosa. – Institut Làctic de Catalunya

11:00 – 11:45

ESPai SENTITS

## Tast dels Formatges Guanyadors del Concurs de Formatges Artesans de Catalunya

amb Toni Gerez del Restaurant Castell Perelada

12:00 – 12:30

ESPai FÒRUM

## Presentació de la Hackathó Gastrològica

amb l'Institut Làctic de Catalunya

12:15 – 13:00

ESPai SENTITS

## Tast de formatges artesans que no poden faltar en una carnisseria / xarcuteria

amb Aleix Solé

13:00 – 16:30

ESPai GASTRO

## Dinar

amb Quinze Ous

Plat principal

Complement o Postres

13:15 – 14:00

ESPai FÒRUM

## Taula rodona: la comercialització de formatges artesans catalans

13:30 – 14:15

ESPai SENTITS

## La Màgia amb Formatge: Il·lusions i Sabors que enamoren

amb Mag Ian

16:00 – 16:45

ESPai SENTITS

## La Cuina Làctica del Divinum: Un Viatge a través de les essències del formatge

amb Joan Morillo del restaurant Divinum (Girona)

17:00 – 17:45

ESPai FÒRUM

## Taula rodona: els productes artesans catalans

amb representants dels diferents gremis

17:15 – 18:00

ESPai SENTITS

## El formatge en la creació de les postres de restaurant

amb Jordi Butrón

18:00 – 18:15

ESPai FÒRUM

## El segell Llet Cabres Catalanes

18:30 – 18:45

ESPai FÒRUM

## El segell Formatge de Pastor

18:30 – 19:15

ESPai SENTITS

## Formatge i Carxofa: Una Aliança de sabors sorprenent

a càrrec d'Albert Mendiola del restaurant Marimorena (Sant Boi de Llobregat, Barcelona)

19:00 – 19:30

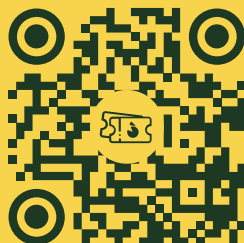
ESPai FÒRUM

## Entrega de premis de la Hackathó Gastrològica

Per accedir directament a les entrades de cada activitat, fes clic a cada icona o bé ves a:

**ja.cat/forum25**

Totes les entrades es poden comprar anticipades a la web fins el dia 14 de març a les 21:00h, després es podran comprar directament al Fòrum



# PLÀNOL DE SITUACIÓ

- 1 Informació + Venda de Tiquets
- 2 Espai Celler
- 3 Espai Celler
- 4 Formatgeria Muuu Beee
- 5 Mas Claperol
- 6 Formatges L'oliva
- 7 Cal Vigatà
- 8 Formatges Blancafort
- 9 Mas Alba
- 10 Moli de la Llavina
- 11 Formatges Reixagó
- 12 Can Bech
- 13 Formatges Montbrú
- 14 Formatges Sant Gil D'albió
- 15 Formatges Mas El Garet
- 16 Cal Quitèria
- 17 Formatgeria Mas Borni
- 18 Formatges Muntanyola
- 19 La Petita Ànima
- 20 Formatgeria Le Bolut
- 21 Mas D'eroles
- 22 Formatgeria de Tòrrec
- 23 La Galeta Artesana
- 24 Formatgeria Mas Rovira
- 25 Formatges Veciana
- 26 Camins del Nord
- 27 Formatges Serra del Tormo
- 28 Artesans dels Avalls
- 9 Cervesa Doskiwis
- 30 Formatges Camps
- 31 Formatges de Pallars
- 32 L'Aubreda
- 33 La Segalla
- 34 Cervesa Artesana Minera
- 35 Formatges Riudavets
- 36 Peralada Mas Marcè
- 37 Formatges Gavarressa
- 38 La Balda
- 39 Mas Cases Cruïlles
- 40 Cal Cantaré Formatgeria
- 41 Formatgeria de Clua
- 42 Informació + Venda de Tiquets
- 43 Informació + Venda de Tiquets
- 44 Can Flori Mató de Montserrat/ Formatgeria Ca La Pruvi
- 45 Nuasets
- 52 Formatges d'Espinelves
- 47 Formatgeria Cal Músic
- 48 La Dolça Abella
- 49 Formatgeria Roura Soler
- 50 Formatgeria Xauxa
- 51 Mas El Lladré
- 52 La Xiquella
- 53 Formatgeria de L'Abadessa
- 54 Làctics Ubach
- 55 Caterí Cuinant Formatges
- 56 Formatge Bauma
- 57 Embotits Artesans Gori



**forum**  
del formatge  
artèsà i català

