

SOCIETAT ▶ CERDANYA / ALT URGELL

La Seu reviu al carrer la Fira de Formatges Artesans del Pirineu

▶ La capital alturgellenca obre una Fira de Sant Ermengol que encara avui ofereix 177 parades

M.S. LA SEU D'URGELL

■ La Seu d'Urgell va inaugurar ahir una altra edició de la Fira de Sant Ermengol, que encara avui omple la capital alturgellenca de productes multisectorials amb el formatge artesà com a un dels principals reclams. La fira es va obrir oficialment amb l'acte inaugural presidit pel conseller d'Interior de la Generalitat de Catalunya, Joan Ignasi Elena, celebrat a la sala d'actes de l'Ajuntament en companyia de l'alcalde Francesc Viaplana, el vicecalde Jordi Fàbrega i la tinent d'alcalde de Desenvolupament Local i Ocupació Mireia Font. En la inauguració també hi van prendre part els alcaldes de les poblacions basques de Zegama, Ordizia i Idiazabal, amb la representació a la Fira de Formatges Artesans del Pirineu.

En el torn de parlaments, Francesc Viaplana va destacar que «estem molt contents de recuperar la presencialitat de la Fira de Sant Ermengol. Malgrat l'esforç que



Les parades de formatgers de la Fira Sant Ermengol

AJ SEU

vam fer l'any passat de fer una fira telemàtica, la fira és carrer, relació social, i per tant adaptant-nos a les circumstàncies i amb molt d'esforç per part de l'Ajuntament hem tirat endavant aquesta fira d'enguany perquè la fira és l'esdeveniment més important de la Seu pel seu impacte econòmic; la Seu és formatge, i la Fira de Sant Ermen-

En aquesta primera edició postpandèmia la trobada de formatgers es fa en casetes de fusta al Camí Ral

gol és coneguda internacionalment». Per la seva banda, el conseller d'Interior va emfatitzar la seva satisfacció de poder participar-hi: «Després d'un any i mig tan dur, sense poder fer activitats normalitzades, en aquesta nova etapa de reconstrucció celebrem que hi hagi la intel·ligència i la valentia per poder organitzar aquests tipus d'esdeveniments, encara que s'hagi hagut d'adaptar a la situació actual».

La Fira de Sant Ermengol, d'una gran tirada també entre cerdans i andorrans, ofereix fins a aquesta tarda de diumenge un recinte amb 177 parades, totes al carrer. Com ja ha esdevingut habitual, el recinte de formatges va ser ahir dels més visitats. Així, la 27a Fira de Formatges Artesans del Pirineu ofereix una quarantena de parades, a més de la parada del formatge convidat, que aquest any és la Formatgeria Serra de Llodrà, de Manacor, a Mallorca. Les parades ocupen bona part del

Camí Ral de Cerdanya en casetes de fusta, a diferència d'altres anys en què se situaven a l'interior de la pista polivalent. Com en cada edició, hi ha formatges de vaca, cabra i ovella, tendres i madurats, tous i secs. L'Ajuntament ha remarcat que aquest any la fira ha posat a la venda unes bosses isotèrmiques per tal que els visitants puguin dipositar els formatges i així conservar-los en bones condicions per poder fer els tastos online des de casa. En aquest recinte també hi ha el Celler Llivins de Llívia, la cervesa El Gall Negre d'Arsèguel i l'aigua Pineo d'Estamariu.

Aula de Tast

En aquesta edició especial postpandèmia, la pista polivalent acull l'Aula de Tast, on es realitzen sessions dirigides pels professionals formatgers, afinadors, mestres cervesers, sommeliers, cuiners i altres experts. En les sessions s'ofereixen tastos guiats dels formatges del Pirineu, des dels històrics als més innovadors, així com de cerveses, vins i altres productes, segons ha remarcat el consistori. També s'hi ensenya la tècnica del tast de formatges i s'aprèn a cuinar amb formatge. En aquest àmbit, Eugeni Celery ha rebut el premi Amic del Formatge 2021 per part de l'Ajuntament.