

Pirineus Digital, 12/05/22

Els formatges artesans del Pirineu seran presents a la Fira Lactium de Vic



En el marc de la fira de formatges Lactium, a Vic, aquest proper dissabte 14 de maig tindrà lloc una sessió de tast guiat de formatges artesans del Pirineu, a càrrec de Judit Carreira, formatgera de Formatges de l'Abadessa de la Seu d'Urgell. El tast forma part de l'acord de visibilitat mútua entre la Fira de Formatges Artesans del Pirineu i Lactium, pel qual s'ofereix un espai en la programació de tastos guiats de les dues fires.

Lactium va néixer l'any 2008, i el seu àmbit territorial és Catalunya. La Fira de Formatges Artesans del Pirineu es va crear l'any 1995, per aportar especialització a la mil·lenària Fira de Sant Ermengol, i acull una cinquantena de productors artesans de l'àmbit territorial del Pirineu (català, aragonès, navarrès, basc i francès).

El tast guiat de dissabte estarà format per sis formatges, tots del Pirineu, tres dels quals catalans (Tou de Matamala de la formatgeria Mas el Lladre - Ripollès-, Tou de Casa Mateu -Pallars Sobirà- i tupí del Molí de Ger - Cerdanya), un aragonès (Montsec, de Quesos Benabarre), un basc (Idiazábal, de la Leze) i un francès (Tomme d'Aydius, de la Ferme du Bignau). Cinc dels sis formatges triats estan elaborats per dones. Pel que fa a la tipologia dels formatges, n'hi haurà dos de vaca, dos d'ovella i dos de cabra, tots ells elaborats amb llet crua.

Fira de Sant Ermengol 2022: 14, 15 i 16 d'octubre

Per la seva banda, la Fira de Sant Ermengol 2022 ja disposa de la imatge de l'edició d'enguany que es basa en una lletera, com ja és habitual, decorada per l'artista Carme Invernon. Recordem que l'edició d'aquest any tindrà lloc el tercer cap de setmana del mes d'octubre, concretament divendres 14 (tarda), dissabte 15 i diumenge 16 (ambdós, tot el dia).