

Pirineus Digital, 14/09/22

El ‘Parlem de formatge’ organitza una taula rodona sobre el repoblament del Pirineu “en clau formatgera”

Comptarà amb representants de formatgeries de l'Alt Urgell, Cerdanya i el Pallars Sobirà



El Ramon i la Isabel, de Làctics l'Esquella. / L'ESQUELLA

REDACCIÓ (La Seu d'Urgell).- L'Espai Ermengol i l'Àrea de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de la Seu d'Urgell han organitzat per al dijous 22 de setembre, a les vuit del vespre, la taula rodona 'Els nouvinguts. El repoblament del Pirineu en clau formatgera', la qual s'emmarca dins del cicle anual 'Parlem de formatge'.

En aquesta activitat hi prendran part Arnau Quingles, de la Formatgeria L'Oliva, de l'Alt Urgell, Clara Ferrando, de la Formatgeria Casa Mateu, del Pallars

Sobirà, i Isabel Guasch, de Làctics l'Esquella, de Cerdanya. Tres convidats que comparteixen un mateix estil de vida, tal com han indicat els organitzadors.

La formatgeria l'Oliva és una cooperativa familiar formada per l'Aina, l'Arnau i el Joel. Van marxar de la capital deixant les seves feines per viure de la terra i donar vida al territori de la comarca de l'Alt Urgell. Van recuperar una pallera de la centenària masia familiar ubicada a Oliana i van aplicar una altra manera d'entendre la feina, la vida i el dia a dia.

Làctics l'Esquella, per la seva banda, és un projecte familiar i el formen la Isabel i el Ramon, tots dos veterinaris que des de fa anys treballen amb les vaques de l'Alt Urgell i Cerdanya. Des del 2018 es poden trobar al seu obrador ubicat al centre de Bellver.

Finalment, la formatgeria Casa Mateu és un projecte de la Clara Ferrando, amb el suport de la Núria i el Cristian, procedent de Granollers i veïna del petit poble Surp, al municipi de Rialp des del 2005. Va començar a elaborar formatges a Casa Mateu el 2007.