

DIVENDRES 18 D'OCTUBRE

	AULES DE TAST ZONA ESPORTIVA	ALIMENTS DEL TERRITORI I TU PAVELLÓ POLISPORTIU	ALTRES ESPAIS
15:00	Jornada Tècnica: L'Impuls d'una marca patrimonial en el sector làctic: Parmegiano Reggiano		
18:00	Obertura de la 25a Fira de Formatges Artesans del Pirineu Taula rodona: formatgeres i formatgers dels 25 anys	A la recerca d'un maridatge ideal: Infusions i galetes, a càrrec de Vicky Mateu, sommelier de l'Infus (La Seu d'Urgell)	Obertura Espai Tast Km 0, Mostra Empresarial i entitats. Pavelló Poliesportiu Storytime: Representació teatral en anglès per infants de 3 a 8 anys a càrrec de Kids & US. Pavelló Poliesportiu
19:00	18:45 h: Entrega Amic del Formatge 2019 , a càrrec de Jordi Fàbrega, alcalde de la Seu d'Urgell	Demostrativa de l'empresa Embotits i Carns Baridà a càrrec d'Adrià i Agustí Porta amb els productes de la Xarcuteria Pagès i del restaurant El Rastell.	
19:15	Tast de formatges dels 25 anys, a càrrec de Pep Palau		
20:00		Maridatge de formatges i vins , de la DOP formatge Alt Urgell-Cerdanya i la DO Costers del Segre, a càrrec del somelier Jordi Martínez	
22:00	Tancament de la Fira		

DISSABTE 19 D'OCTUBRE

	AULES DE TAST PISTA POLIVALENT	ALIMENTS DEL TERRITORI I TU PAVELLÓ POLISPORTIU	ALTRES ESPAIS
10:00	Obertura 25 Fira de Formatges Artesans i inici del 25è Concurs		Obertura de tots els sectors de la Fira de Sant Ermengol 2019
10:30	Joc de l'Hostaler. A càrrec de l'Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell 😊		11:00 h "És possible una vida sense tòxics?" A càrrec de Manuel Yonova, soci independent de Ringana. Fira Productes Ecològics al Pirineu - C/ Canonges
11:00		Viatge de sensacions gastronòmiques elaborades amb la fusió de productes de l'Associació Menja't l'Alt Urgell, a càrrec de Marisol Salvadó i Agustí Porta	Concert Escola Folk del Pirineu. Fira & Music - Esplanada Palau d'Esports
11:30	Joc de l'Hostaler. A càrrec de l'Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell 😊		Taller pràctic de cuina de tardor, a càrrec de l'Associació Macrobiòtica ISANA i Escola Cuisine et Santé de René Levy. Fira Productes Ecològics al Pirineu - C/ Canonges
12:00		Degustació de 3 tapes elaborades amb productes de Casa Bernadí, a càrrec de Ferran Vidal, de Casa Bernadí (Noves de Segre)	12:30h Concert de Magari: Liv Hallum i Ivan Garriga. Fira & Music - Esplanada Palau d'Esports
13:00	7 maridatges x 7 formatges aptes per a celiacs , a càrrec de l'Associació de Celiacs de Catalunya - Delegació Alt Urgell Cerdanya	Maridatge de cerveses i aiguardents El Gall Negre, amb la col·laboració d'embotits i carns Baridà, a càrrec d'Agustí Porta i Jordi Blasco	Taller de destil·lació de plantes aromàtiques en alambic de coure, a càrrec de Cal Margarit. Fira Productes Ecològics al Pirineu - C/ Canonges
16:30	El tast dels premiats. Categoria cabra, a càrrec de Ramon Roset		Concert Escola Municipal de Música de la Seu. Fira & Music - Esplanada Palau d'Esports
17:00		Tast de dos sakes fets a Tuixent amb maridatge a càrrec d'Antroni Campins, de Seda Líquida (Tuixent)	Concert Trio Èrika Vveigand, Josep "Pepon" Vilarrubla i Ernest Pipó. Fira & Music - Esplanada Palau d'Esports
17:45	Tast del formatge convidat 2019. ARIAS MONIZ, a càrrec de Suso Mazaira		18:30h Presentació del Projecte Granja Cervesera Lo Vilot, a càrrec de lo Vilot. Fira Productes Ecològics al Pirineu - C/ Canonges
18:00		Degustació de 2 tapes elaborades amb formatges de la Cooperativa CADÍ, a càrrec de Denis Michel Chupin del restaurant Ca l'Ignasi (La Seu d'Urgell)	19:00h Classe oberta i ballada de Swing, a càrrec de VVe Swing Pirineu. Plaça Patalin
18:30		Les nostres arrels: Idiazabal, xocolata, nous i txacoli, a càrrec del cuiner Axier Arbilla, del restaurant Arbeletxe (La Seu d'Urgell)	19:00h Concert No fem un trio. Fira & Music - Esplanada Palau d'Esports
19:00	Cuina catalana amb formatge , a càrrec de Carles Gaig		
22:00	Tancament de la Fira		

DIUMENGE 20 D'OCTUBRE

	AULES DE TAST PISTA POLIVALENT	ALIMENTS DEL TERRITORI I TU PAVELLÓ POLISPORTIU	ALTRES ESPAIS
10:00	Obertura. 25 Fira de Formatges Artesans del Pirineu		Obertura de tots els sectors de la Fira de Sant Ermengol 2019
10:45	El tast dels premiats. Categoria vaca, a càrrec de Ramon Roset		
11:00		Maridatge de iogurt, mató, formatge fresc, recuit, làctica i formatges madurats amb confitures i mel del territori a càrrec de Jeroni Majoral de Cal Majuba, (Alàs).	"Cuina saludable i concient. La importància dels aliments ecològics i de proximitat" a càrrec de la Cristina Manyer. Fira Productes Ecològics al Pirineu - C/Canonges
12:00	Tast maridat de vins de muntanya i formatges del Pirineu. A càrrec de Livins - Mountains Wines	Degustació de diferents varietats de pomes: Royal Gala, Golden i Fuji, a càrrec d'Albert Marquet i Pep Altimir de Pomes del Cadí (Arfa)	IV Trobada de Corals de l'Alt Pirineu. Sala Sant Domènec Cargolada solidària pro Taller Claror , a càrrec de la FECOLL (Federació de Colles de l'Aplec del Cargol). Plaça Patalin
13:00		Degustació de tastets elaborats per MosiCopa amb productes de Mafriseu SA, a càrrec de Victòria Roig, de Mafriseu SA (la Seu d'Urgell) i de Jordi Fernandez del restaurant el MosiCopa (la Seu d'Urgell).	
13:15	Tast de formatges , cervesa i productes de la Garrotxa. A càrrec de Pep Nogué		
16:00	El tast dels premiats. Categoria vaca, a càrrec de Ramon Roset		
17:00		Dégustation-Tasting de Vedella Llemosina de la Borda Andria de la Seu d'Urgell, presentació en francès i anglès a càrrec de l'Escola Oficial d'Idiomes.	
17:15	La cuina amb formatge de Km0. A càrrec de El Rastell		
18:00		Fricandó de vedella amb ceps , a càrrec de Michael Torres, cap de cuina del restaurant Tàpies i Mohamed Behili, cap de cuina de restaurant Katja, de l'Hotel el Castell de Ciutat (la Seu d'Urgell).	
18:30	Tast de formatges maridats amb cervesa Gall Negre, a càrrec de Salvador Maura		
19:00		Presentació del projecte de recuperació de la ceba de Coll de Nargó, a càrrec de la investigadora Aurora Rull, de la Fundació Miquel Agustí i degustació del producte amb la recepta elaborada pel xef Diego Alias, del restaurant Ca l'Amador (Josa de Cadí).	
21:00	Tancament de la Fira		