



Fira de Sant ERMENGOL



La Seu
d'Urgell

15 TARDA ~ 16-17
OCTUBRE 2021



#FiraStErmengol

📷 @FiraStErmengol 📺 /FiraStErmengol



Benvolgudes, benvolguts,

Estem molt contents perquè, durant els dies 15, 16 i 17 d'octubre, la Fira de Sant Ermengol tornarà a omplir els nostres carrers de parades i visitants, i la Seu tornarà a ser, un any més, la capital del formatge del Pirineu.

L'any passat no vam poder celebrar la fira degut a la pandèmia de la COVID 19. Enguany, tot i que encara no podem baixar del tot la guàrdia i que seguirem fil per randa les recomanacions del PROCICAT, hem preparat amb moltíssima il·lusió una fira adaptada, més reduïda i on pràcticament tot passarà a l'exterior.

L'adaptació comença per la reducció de parades. Malauradament i de manera excepcional hem hagut de suprimir la part de venda ambulant, que ocupava els carrers de l'Eixample i que per qüestions de seguretat sanitària no és recomanable.

Altres espais també han estat repensats, sempre intentant trobar l'equilibri entre la seguretat i la dinamització econòmica que tant ens convé com a ciutat i que tant convé als petits emprenedors que any rera any ens visiten. L'Autofira seguirà al pàrquing del Dr. Peiró, on 7 concessionaris de la Seu exposaran les novetats del sector del motor; l'espai de food trucks també s'ubicarà al pàrquing, on tant les parades com la zona de taules i cadires es podran situar de manera àmplia i segura. A la plaça dels Oms trobareu les parades de productes alimentaris de proximitat i ecològics; el carrer Major acollirà alimentació i tèxtil, i el Passeig Joan Brudieu parades d'artesanía d'arts i oficis.

La Fira de Formatges Artesans del Pirineu, l'essència de la nostra fira, també surt al carrer. Trobareu les parades de formatges en casetes de fusta al Camí Ral de Cerdanya, i podreu participar en les aules de tast, sempre que feu la reserva prèvia. Una vegada més, la seguretat sanitària ens impedeix que puguem gaudir dels tiquets de degustació a què estàvem acostumats.

I com que ens agrada innovar, en aquesta edició posem en marxa un concurs infantil de formatge. Els nostres infants seran els encarregats de triar quin ha estat el millor formatge de la fira d'enguany, tastant els formatges guanyadors de totes les categories del concurs de dissabte al matí. Tot un repte!

Us convidem a tastar-ho tot! Ens agradarà trobar-vos passejant, gaudint dels productes singulars que només trobareu a la Seu, dels colors de la tardor i de l'ambient de fira que tant ens agrada. I, encara que sigui amb la família i els amics més propers, no deixeu de reunir-vos per tastar des de casa els formatges que ens ofereix la Fira.

Rebeu una cordial salutació,



**Francesc
Viaplana
i Manresa**

Alcalde



**Mireia
Font
i Gras**

Tinent Alcalde de
Desenvolupament Local



**Fira
de Sant
ERMENGOL**
a la Seu d'Urgell

27ª FIRA DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU



Els formatgers artesans del Pirineu us esperen al Camí Ral de Cerdanya, en casetes individuals de fusta. En seran una quarantena, arribats de tots els punts del Pirineu català, aragonès, basc, navarrès i francès. Porten per a vosaltres els seus formatges de vaca, cabra i ovella, tendres i madurats, tous i secs. Elaboradors artesans que aporten maneres de fer i sabors únics que no trobareu enlloc més, paisatges que recordareu mentre els tasteu a casa vostra.

La COVID també ha condicionat la manera en què es podran consumir els formatges de la Fira. El tradicional tiquet de degustació desapareix de manera temporal i dona pas a la possibilitat de comprar in situ les porcions de formatge que formen part dels tastos guiats online, que podreu visualitzar al canal Youtube de la Fira i als que podreu accedir a través d'un codi QR que us facilitarem en un fulletó específic. Hi ha millor lloc que a casa, amb la família o amb amics, per tastar els formatges seguint els consells d'un expert?

El Celler Llivins de Llivia (Cerdanya), la cervesa El Gall Negre d'Arsèguel (Alt Urgell) i l'aigua Pineo d'Estamariu (Alt Urgell) també estaran presents a l'espai de la Fira de Formatges. Són el maridatge perfecte per als millors formatges del Pirineu.

L'AMIC DEL FORMATGE 2021

Premi que l'Ajuntament atorga cada any a una persona que, amb la seva actuació professional contribueix a la cultura del formatge i especialment a la difusió dels formatges artesans del Pirineu. Enguany, serà Eugeni Celery qui rebrà el premi de la mà de l'Alcalde de la Seu d'Urgell.

Es lliurarà divendres 15 d'octubre a les 18:45 h a l'escenari del davant del Palau d'Esports, al Camí Ral de Cerdanya.



PROGRAMA DE L'AULA DE TAST



A l'Aula de Tast es realitzen sessions dirigides pels millors professionals (formatgers, afinadors, mestres cervesers, sommeliers, cuiners i experts), en les quals s'ofereixen tastos guiats dels formatges del Pirineu, des dels històrics als més innovadors, així com de cerveses, vins i altres productes; s'ensenya la tècnica del tast de formatges i s'aprèn a cuinar amb formatge. L'Aula de Tast es troba ubicada, enguany de manera excepcional, a la Pista Polivalent, al Camí Ral de Cerdanya.

VENDA DE TIQUETS

- **En línia:** al web www.firasantermengol.cat
 - **Presencial:** al Punt d'Informació de la Fira, al costat de la Pista Polivalent.
- Dv 15, de 17:30 h a 20 h
Ds 16, de 10 a 20 h
Dg 17, de 10 a 18:00 h

PROGRAMA

Dv, 15 D'OCTUBRE

18.00 Taula rodona: formatges de pastor

- **Patrick Anglade**
Tècnic formatger
- **Josep Venturós**
Formatger i president de l'Associació de Pastors i Pastores formatgers dels Països Catalans

→ Helena Guillén

Formatgera de
Formatgeria Montmelús
→ **Arnau Quingles**
Formatger de
Formatges l'Oliva

Conduïda i moderada
per *Pep Palau*.

18.45 Entrega de l'Amic Formatge 2021.

Premi que l'Ajuntament atorga cada any a una persona que, amb la seva actuació professional, contribueix a la cultura del formatge i especialment a la difusió dels formatges artesans del Pirineu. Enguany, serà Eugeni Celery qui rebrà el premi de la mà de l'Alcalde de la Seu d'Urgell.

Ds, 16 D'OCTUBRE

**16:30 Tast de Formatges
guanyadors Concurs
Lactium- Vic 2021.**
*A càrrec de Mariona Rota
(Secretària d'ACREFA)*

17:00 El Millor Formatge del Pirineu i Concurs Infantil.

Un prestigiós jurat format per 10 experts escollirà, d'entre els guanyadors del Concurs de Formatges, el formatge més complet: El Millor Formatge del Pirineu. Paral·lelament, un jurat format per 10 nenes i nens d'entre 11 i 12 anys també escolliran el millor formatge d'entre els guanyadors del Concurs de Formatges Artesans del Pirineu.

17:45 Els millors formatges de cabra del Pirineu. Tast dels premiats al Concurs

A càrrec de *Toni Sorolla*. Els millors formatges de cabra del Pirineu a la taula de tast. Una selecció dels formatges de cabra premiats en el Concurs, explicats i fets tastar de manera amena i culta. Els vins de muntanya del Celler Llivins (Llívia, Cerdanya) acompanyaran els tastos.

19:00 Tast del Formatge convidat 2021: Formatgeria Serra de Llodrà

A càrrec de *Miquel Fullana*. Des de Son Macià, Manacor (Mallorca) ve la Formatgeria Serra de Llodrà amb els seus formatges artesans de vaca.

Presenta Isabel Tutusaus

Dg, 17 D'OCTUBRE

10:45 Els millors formatges de vaca del Pirineu. Tast dels premiats al Concurs.

A càrrec de *Ramon Roset*. Els millors formatges de vaca del Pirineu a la taula de tast. Una selecció de formatges de vaca premiats en el Concurs, explicats i fets tastar de manera amena i culta.

Els vins de muntanya del Celler Llivins (Llívia, Cerdanya) acompanyaran els tastos.

12:00 Cuina del Formatge: Núria Bonet

A càrrec de *Núria Bonet*, restaurant Ca La Núria de Bellver de Cerdanya. Núria Bonet ens prepararà en directe diferents plats de cuina en què un ingredient important serà algun formatge artesà.

13:15 Tast de Formatges de Pastor i cervesa el Gall Negre

A càrrec de *l'Associació de Pastors i Pastores formatgers dels Països Catalans i Jordi Blasco* de cerveseria El Gall Negre. Gaudirem d'un tast de diferents formatges, presentats i comentats per l'Associació i maridats amb diferents tipus de cervesa artesana de Gall Negre.

16:00 Els millors formatges d'ovella del Pirineu. Tast dels premiats al Concurs.

A càrrec de *Ramon Roset*. Els millors formatges d'ovella del Pirineu a la taula de tast. Una selecció de formatges d'ovella premiats en el Concurs, explicats i fets tastar de manera

amena i culta. Els vins de muntanya del Celler Llivins (Llívia, Cerdanya) acompanyaran els tastos.

17:15 Tast dels Millors Formatges del Pirineu

A càrrec de *Ramon Roset*. Tast del Millor Formatge del Pirineu sortit de l'elecció d'entre els guanyadors del Concurs de Formatges Artesanals del Pirineu. Es tastaran els formatges escollits pel jurat professional i el jurat infantil. Els vins de muntanya del Celler Llivins (Llívia, Cerdanya) acompanyaran els tastos.

18:30 Cuina del formatge: Diego Alías

A càrrec de *Diego Alías*, restaurant Ca l'Amador de Josa de Cadí. Diego Alías ens prepararà en directe diferents plats de cuina en què un ingredient important serà algun formatge artesà del Pirineu.



CONCURS DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU



Ds, 15 D'OCTUBRE

Distribuïts en categories diferents, més de 150 formatges artesans participen en el concurs de referència del sector formatger del Pirineu. Un prestigiós jurat format per una seixantena d'experts, els tasta i valora. Els formatges opten a medalles d'or, plata i bronze en cadascuna de les categories. El concurs se celebrarà enguany a porta tancada.

13:30 Lliurament de premis del Concurs de Formatges Artesans del Pirineu. L'acte tindrà lloc a l'escenari del davant del Palau d'Esports.

CATEGORIES DEL CONCURS:

Formatges no madurats:

1. Matons, recuits i brossats
2. Formatges frescos

Formatges madurats:

3. Llet de cabra, quallada àcida
4. Llet de cabra, quallada enzimàtica
5. Llet de cabra, quallada mixta, pasta tova
6. Llet de vaca, quallada àcida
7. Llet de vaca, quallada enzimàtica
8. Llet de vaca, quallada mixta, pasta tova
9. Llet d'ovella, quallada àcida
10. Llet d'ovella, quallada enzimàtica pasta dura
11. Llet d'ovella, quallada mixta, pasta tova
12. Tupí o Gaztazarra
13. Formatges blaus
14. Formatges amb condiments
15. Iogurts i llets fermentades
16. Formatge pasta cuita



FORMATGERS PARTICIPANTS



ELS FORMATGES SEGONS
EL TIPUS DE LLET:



OVELLA



VACA



CABRA

ELS FORMATGES SEGONS
EL TRACTAMENT DE LA LLET:



DE LLET CRUA



DE LLET PASTEURITZADA

ELS FORMATGES SEGONS
L'ORIGEN DE LA LLET:



ÀMBIT LOCAL



RAMAT PROPÍ



ECOLÒGIC

ALT URGELL

FORMATGES L'OLIVA Arnau Quingles

→ 653053387 OLIANA
arnau.q@gmail.com



SERRAT GROS Mercè Lagrava

→ 690385556 JOSA I TUIXÉN
info@formatgeriaserratgros.com



LA REULA

Ermengol Majoral Perdigués
→ 649916027 ORGANYÀ
lareula@lareula.cat



MAS D'EROLÉS

Salvador Maura Rayo
→ 646455698 LA SEU D'URGELL
masderoles@gmail.com



FORMATGES DE L'ABADESSA

Judit Carreira Ruiz
→ 607579608 LA SEU D'URGELL
formatgesdelabadessa@gmail.com



CERDANYA

FORMATGERIA DE MONTMELÚS

Helena Guillen Díaz
→ 630283971 GER
helen_gd88@hotmail.com



FORMATGES VALL DE MERANGES

Albert Pons Segarra

→ 687801910 MERANGES
formatgesvalldemeranges@hotmail.com



MOLÍ DE GER

Pere Pujol Claveria
GER → 636683936
pere.pujol@molideger.com



PIRINEU CATALÀ

LA XIQUELLA DE LA VALL D'EN BAS

Oriol Rizo Quesada
→ 667718004
VALL D'EN BAS (GARROTXA)
hola@laxiquella.cat



LA FORMATGERIA A TAÜLL

Rubén Farelo
→ 677596093
TAÜLL (ALTA RIBAGORÇA)
laformatgeriataull@gmail.com



FORMATGERIA PALOU

Jaume Alegre Arias
→ 695475988
CAMPDEVÀNOL (RIPOLLÈS)
mansopalouscp@hotmail.com



PERELADA MAS MARCÈ

Natàlia Rich Dossetti
→ 972538008
SIURANA (ALT EMPORDÀ)
gerencia@pereladamasmarce.com



FORMATGES VILAVELLA

Pere Galceran Codina

→ 973664415 ISONA I CONCA DELLÀ
(PALLARS JUSSÀ)
formatgesvilavella@gmail.com



FORMATGES CUIROLS

Josep Venturós Feliu
→ 617438328
LA NOU DE BERGUEDÀ (BERGUEDÀ)
formatgescuirols@gmail.com



FORMATGERIA MAS ROVIRA

Carlota Lacasa Husillos
→ 626368333
SORA (OSONA)
info@formatgeriamasrovira.com



MAS EL LLADRÉ

Marina Puigcorbè Sabata
→ 650960865
LES LLOSSES (RIPOLLÈS)
masellladre@hotmail.es



TROS DE SORT

Pere Cots Webermann
→ 659548695
SORT (PALLARS SOBIRÀ)
info@trosdesort.cat



FORMATGERIA TIRAVAL

Carles Gil Mas
→ 699073112
BAGÀ (BERGUEDÀ)
carles@formatgeriatiraval.cat



FORMATGES BAUMA SL

David Blanco García
→ 938239064
BORREDÀ (BERGUEDÀ)
bauma@formatgebauma.com



FORMATGERIA DE CLUA

Pau Esteban Comas
→ 687224498
ARTESA DE SEGRE (NOGUERA)
formatgeriadeclua@gmail.com



FORMATGERIA CASA MATEU

Clara Ferrando Quer
→ 687502027
RIALP (PALLARS SOBIRÀ)
nuriafq@gmail.com



FORMATGERIA DE TÒRREC

Montserrat Blanch Serralta
→ 659499575
ARTESA DE SEGRE (NOGUERA)
montblanchse@yahoo.es



FORMATGERIA DEL MIRACLE

Sílvia Soler Torres
→ 637352581 RINER (SOLSONÈS)
contacte@formatgeriaelmiracle.com



REIXAGÓ

Cristina Majo Morales
→ 938726896 OLOST (LLUÇANÈS)
cristinamajo@majograu.com



ARAGÓ

QUESOS DE RADIQUERO

Paco Franco Gistau
→ 630978978 ADAHUESCA
pfranco@quesosderadiquero.es



QUESOS DE LA LITERA

Elena Uzcatogui Gimenez
→ 686915875 ALTORRÍCÓN
uzcagi@hotmail.com



QUESOS GUARA SL

Antonio Nasarre Nasasrre
→ 608147022 BIERGE
info@quesosdeguara.com



PAÍS BASC

J. ARANBURU

Jesús Aranburu
→ 628151125 IDIAZABAL
jesus@quesosaranburu.com



S.A.T. OLANO

Ricardo Perez de Albeniz
→ 945304244 ASPARRENA
garazi_92@hotmail.com



MARTIN-TXIKI GAZTA

Pedro Ramon Zuzuarregui Echeverria
→ 943654641 TOLOSA
p.zuzuarregui@hotmail.com



BERBELAR

Berbelar Gazta Artisaunak
→ 644345472 AIA
berbelargaztak@gmail.com



QUESERIA GAZPIO

Jose Ignacio Ugartemendia Jauregi
→ 606199080 BERAATEGI
armuino2013@gmail.com



QUESERIA ATEKOA

Angel Linzoain Eugi
→ 948304337 ESTERIBAR
angelinzoain@hotmail.com



BAZTARRIKA E.Z.

Elisabeth Elgarresta Jauregi
→ 943883044 GABIRIA
baztarrika@artzai-gazta.eus



CASERIO LA LEZE

Elisabeth Gorrotxategi Oria
→ 617513536 ASPARRENA
laleze@artzai-gazta.eus



QUESO RONCAL LARRA ARTESANO

Mikel Aznarez
→ 948477046 BURGUI
larra@quesoslarra.com



FORMATGE CONVIDAT

FORMATGERIA SERRA DE LLODRÀ

MIQUEL FULLANA MAS
→ 605091688
MANACOR (MALLORCA)
miquelfullanamas@gmail.com



PLÀNOL DE LA FIRA

La Seu d'Urgell



- MOSTRA ARTESANIA (NO ALIMENTARIS)
- MERCAT (PARADES TÈXIL I COMPLEMENTES)
- MOSTRA ARTESANIA I VENDA AMBULANT ALIMENTARIS
- PRODUCTES KMO I ECOLÒGICS
- ZONA RESTAURACIÓ FOOD TRUCKS
- FIRA DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU
- AUTOFIRA VEHICLES I MAQUINÀRIA

i OFICINA TURISME (CARRER MAJOR)
PAVELLÓ POLIESPORTIU

P APARCAMENTS

ZONA SUD
APARCAMENT PARC DEL SEGRE

ZONA EST
APARCAMENT BOMBERS
APARCAMENT ANNEX DR. PEIRÓ
APARCAMENT CEMENTIRI MUNICIPAL

ZONA NORD
APARCAMENT AV. VALLS D'ANDORRA
APARCAMENT CENTRE COMERCIAL

ZONA OEST
APARCAMENT ALBERT VIVES
APARCAMENT HORTA DEL VALIRA

WC PÚBLICS

CENTRE CIVIC El Passeig
(Passeig Joan Brudieu)
SANT DOMÈNEC (Plaça del Oms)
PALAU D'ESPORTS (Camí Ral)
POLI VELL (Camí Ral)
SALA POLIVALENT (Camí Ral)



Fira
de *Sant*
ERMENGOL

JORNADA TÈCNICA



PLA ANUAL 2021
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA

L'IMPACTE DE POSAR UN PRODUCTE AGROALIMENTARI AL MERCAT

Dv, 15 D'OCTUBRE

Davant de l'evolució d'agricultura i la ramaderia cap a un model cada cop més industrial i global, hi ha un altre tipus d'elaboradors agroalimentaris, lligats al territori i amb consciència mediambiental, que s'enfronten al repte de fer arribar els seus productes de la manera més sostenible possible.

Elaboració, transformació, conservació, embalatge, distribució i la manera de comunicar amb els consumidors són alguns dels temes que tractarem en aquesta jornada.



PROGRAMA

15.15 h Inscripcions i lliurament de la documentació

15.25 h Presentació de la jornada.
Representant de l'Ajuntament de la Seu d'Urgell

15.30 h Arrels
Un projecte de divulgació d'informació i coneixements d'un estil de vida basat en els valors de la natura i el món rural.
Josep Sucarrats, director de la revista Arrels (<https://arrels.info/>)

16.15 h Carn ecològica de porc
De l'Empordà al consumidor.
Pino Delàs de l'empresa Llavora (<https://llavora.cat/>)

17.00 h El formatge de pastor
Sostenibilitat i conservació del territori.
Josep Venturos, president de l'Associació de Pastors i Pastores Formatgers dels Països Catalans

17.45 h Cloenda de la jornada.
Representant del DACC

LLOC DE REALITZACIÓ

Sala polivalent de la Fira de Sant Ermengol, La Seu d'Urgell

INSCRIPCIONS

A través de RuralCat: inscripcions
Organització: Escola Agrària del Pirineu

AMB GUST DE FORMATGE



15, 16 i 17 D'OCTUBRE

Durant els dies de la Fira, els restaurants de la Seu ofereixen àpats elaborats amb formatges del Pirineu. A través de l'Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell, amb aquesta acció es pretén posar en valor la gran diversitat culinària del nostre territori, i que la Fira serveixi com a plataforma de difusió i promoció per a "la Seu, la Capital del Formatge".



GASTROFIRA - FOODTRUCKS



Al pàrquing del dr. Peiró podreu fer una parada per menjar i beure alguna cosa en alguna de les food trucks que hi trobareu aparcades i que us oferiran una gran varietat de plats elaborats (pizzes, arrossos, hamburgueses, creps, xurros, i els productes de l'associació "Menja't l'Alt Urgell". Un bon lloc per fer una pausa!



FIRA DE PRODUCTES DE PROXIMITAT KM0/Fira PEP



Embotits, carns, pans, conserves, mermelades, vins i cerveses..., els productors alimentaris de l'Alt Urgell i la Cerdanya i productors ecològics del Pirineu es donen cita a la Plaça dels Oms per oferir-nos delicatessen difícils de trobar, exclusives i de la màxima qualitat. És una gran oportunitat per trobar-los junts, per observar en directe com treballen i que ens expliquin quina és la millor manera de tastar-los.

I comptarem, com sempre, amb el suport de la Diputació de Lleida, que amb **"Aliments del territori i tu"**, dinamitza i promou als productors agroalimentaris de les terres de Lleida, Pirineu i Aran.

Enguany, com a novetat, hi haurà un sorteig de 3 lots de productes de proximitat de l'Alt Urgell.



PROGRAMACIÓ CULTURAL



Ds, 9 D'OCTUBRE, 19:00H

El futur de la llet i el formatge a l'Alt Urgell



Ponents: Bernat Lavaquirol, que parlarà del Centre Tecnològic, Camila del Màrmol professora d'antropologia a la UAB i autora del llibre "Muntanyes de formatge", i un productor artesà. Moderadora: Marta Pallarès

Lloc: Sala Sant Domènec.
Organitza: L'Alternativa

Ds, 16 D'OCTUBRE, 21:00H

Concert Grup Froylands



Lloc: Sala Sant Domènec
Entrades:
<https://entradas.codetickets.com/entradas/laseu/online>
Organitza: Ajuntament de la Seu

DIUMENGE 17 D'OCTUBRE, 12:00 H

Concert Escola Municipal de Música de la Seu d'Urgell

Actuacions del grup d'acordions diatònics i dels combos de música moderna de l'EMM, i el Cor de Noies



Lloc: Escenari a l'exterior del Palau d'Esports (Camí Ral de Cerdanya)
Organitza: Escola Municipal de Música

Dg 17 D'OCTUBRE, 17:30 H

Concert-presentació del llibre "30 sardanes per acordió diatònic", a càrrec de Francesc Marimon.

Lloc: Escenari a l'exterior del Palau d'Esports (Camí Ral de Cerdanya)
Organitza: Diàdona



AUTOFIRA



Al Pàrquing del dr. Peiró, 7 concessionaris de cotxes nous de la Seu ens mostraran les darreres novetats del món del motor. Passeu i veieu!

CONCESSIONARIS:

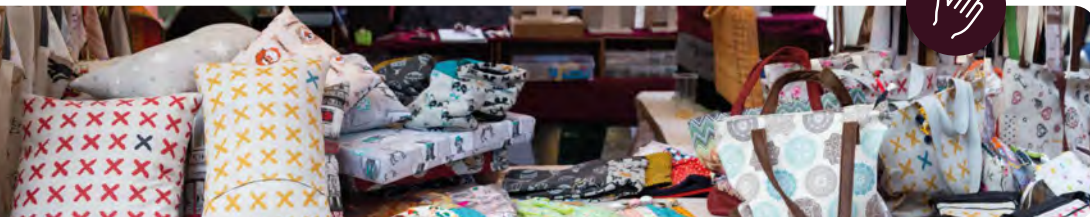
Auto-Especialitats Rúbio S.L.
Grup Valira
Moles Auto II SLU/ March-Moles Motors SLU
Motor Tàrraga
Pirineu Automoció
Tallers Ribalaiga S.A.



FIRA D'ARTESANIA



Amb un canvi d'ubicació del que estàvem acostumats, una setantena d'artesans vinguts d'arreu es concentraran al Passeig Joan Brudieu per oferir-nos els seus productes, singulars i fets des de la passió per la feina ben feta.



VENDA AMBULANT D'ALIMENTACIÓ, MODA I COMPLEMENTES



Venda Ambulant d'Alimentació. Tant les parades d'artesanía alimentària com general s'ubicaran al llarg del Carrer Major; des de parades d'embotits casolans, torrons, mèl, olives com també fruita i verdures. Hi trobaras prop de 50 parades!

Venda Ambulant de Moda i complements. Al carrer Fra Andreu Capella i al Passeig Joan Brudieu podràs trobar 18 parades de moda i complements: roba tant per dona com per home, infantil, sabates, complements, parament de la llar....

PRODUCTORS KMO



CASA BERNADÍ
Carrer Afores, SN
NOVES DE SEGRE
casabernadi@yahoo.es



LAGRIMUS
Carrer Segre, 58
MARTINET
baylocqmicel@yahoo.es



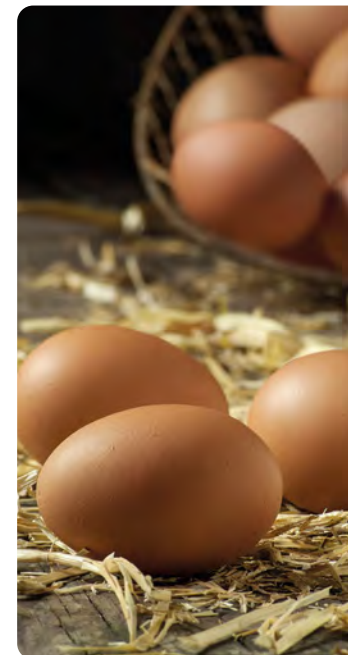
MAFRISEU
Partida Sant Esteve, 6
LA SEU D'URGELL
mafriseu@mafriseu.com



**ASSOCIACIÓ DE
PRODUCTORS
I EL.LABORADORS
ECOLÒGICS DE Cerdanya
I L'ALT URGELL**
C. Centre Cívic Escoles Velles
BELLVER DE CERDANYA



CAL MARGARIT
MONTANT DE TOST
info@feixescalmargarit.com



UN TASTET D'ART



Els artistes del collectiu l'Aparador i els productors alimentaris de l'Associació Menja't l'Alt Urgell treballen conjuntament des de fa uns anys en la difusió de la gastronomia i l'art a l'Alt Urgell i la Cerdanya.

A la plaça dels Oms trobareu, durant el cap de setmana de la Fira, una exposició de les obres que han acompanyat els lots de productes durant els darrers anys. Un tastet d'art i cultura a la Fira de Sant Ermengol.



DIVENDRES 15 D'OCTUBRE**AULES DE TAST** PISTA POLIVALENT

15:00	Jornada Tècnica: L'impacte de posar al mercat un producte agroalimentari (Pla Anual de Transferència Tecnològica - DACC)
18:00	Taula rodona: Formatges de pastor
18:45	
21:00	Tancament de la fira

ALTRES ESPAIS

Lliurament de l'Amic del Formatge 2021 a l'expert formatger Eugeni Celery, a l'escenari del Palau d'Esports

DISSABTE 16 D'OCTUBRE**AULES DE TAST** PISTA POLIVALENT

10:00	27è Concurs de Formatges Artesans del Pirineu (a porta tancada)
13:30	
16:30	Tast de Formatges guanyadors Concurs Lactium-Vic 2021, a càrrec de Mariona Rota (ACREFA)
17:00	
17:45	El millor formatges de cabra del Pirineu. Tast dels premiats al Concurs, a càrrec d'Isabel Tutusaus
19:00	Tast del formatge convidat 2021: Formatgeria Serra de Llodrà, a càrrec de Miquel Fullana, formatger
21:00	Tancament de la fira

ALTRES ESPAIS

Lliurament de Premis del Concurs de Formatges Artesans del Pirineu, a l'escenari del Palau d'Esports

El Millor Formatge del Pirineu i Concurs infantil, a l'escenari del Palau d'Esports

Concert grup Froyland. Entrades: 2 €. Sala Sant Domènec.
<https://entradas.codetickets.com/entradas/laseu/online>

DIUMENGE 17 D'OCTUBRE**AULES DE TAST** PISTA POLIVALENT

10:45	Els millors formatges de vaca del Pirineu. Tast dels premiats al concurs, a càrrec de Ramon Roset
12:00	Cuina del Formatge: Núria Bonet (Restaurant Ca la Núria de Bellver)
12:30	
13:15	Tast de Formatges de Pastor i cervesa el Gall Negre, a càrrec de l'Associació de Pastors i Pastores formatgers dels Països Catalans i Jordi Blasco de cerveseria El Gall Negre
16:00	Els millors formatges d'ovella del Pirineu. Tast dels premiats al Concurs, a càrrec de Ramon Roset
17:15	Tast dels millors formatges del Pirineu, a càrrec de Ramon Roset
17:30	
18:30	Cuina del formatge: Diego Alfás (Ca l'Amador de Josa de Cadí)
21:00	Tancament de la fira

ALTRES ESPAIS

Concert Escola Municipal de Música de la Seu d'Urgell. Actuacions del grup d'acordions diatònics i dels combos de música moderna de l'EMM, i del Cor de Noies

Concert presentació del llibre "*30 sardanes per acordió diatònic*" de Francesc Marimon, a càrrec de Diàdona

Fira de Sant ERMENGOL



Ajuntament de
la Seu d'Urgell
www.laseu.cat



IDAPA

Institut per al Desenvolupament
i la Promoció de l'Alt Pirineu i Aran
Institut entantí Desenvolupament
e ara Promoció d'alt Naut Pirineu e Aran



**Fons Europeu Agrícola de
Desenvolupament Rural:**
Europa inverteix en les zones rurals



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural**



Consell Comarcal
de l'Alt Urgell



Diputació de Lleida
municipis territoris i tu



WWW.FIRASANTERMENGOL.CAT

#FiraStErmengol



@FiraStErmengol



/FiraStErmengol



**MESURES DE
PREVENCIÓ
PER EVITAR LA
PROPAGACIÓ
DE LA COVID-19**



S'ha de mantenir
la distància prudencial
entre persones.



És obligatori l'ús
de la mascareta
en tota la fira.



Utilitzeu gel hidroalcohòlic
a l'entrada i a la sortida
del recinte i a cada parada.



Respecteu l'aforament
i eviteu aglomeracions.