

FIRA DE SANT



ERMENGOL

14 TARDA ~ 15-16 OCTUBRE 2022



LA SEU D'URGELL



Benvolgudes, benvolguts,

En el procés de definició d'un territori, la gastronomia ocupa un lloc preferent. Al Pirineu, on el sector ramader i lleter ocupen un lloc destacat en el desenvolupament econòmic i social, els formatges són un dels nostres elements definitoris.

La Seu d'Urgell és la capital de la comarca de l'Alt Urgell i, per dimensions i per història, la ciutat de referència d'un ampli territori del Pirineu català. La Cooperativa Cadí ens situa al mapa de la qualitat alimentària i fa possible el manteniment de la ramaderia de llet a les comarques de l'Alt Urgell i la Cerdanya; al Pirineu hi ha centenars d'obraders de formatges artesans que transformen la llet dels seus propis ramats o la compren a petits ramaders de proximitat; l'Escola de Capacitació Agrària del Pirineu té la formació formatgera com una de les seves branques d'especialització... I ja fa 28 anys que va néixer la Fira de Formatges Artesans del Pirineu, que té la voluntat d'aglutinar els millors formatges i les millors formatgeries de tota la serralada, i que ens posiciona com la capital del formatge del Pirineu.

Després de gairebé tres dècades, la Fira de Formatges s'ha consolidat com un dels elements distintius de la Seu d'Urgell. Per la nostra ciutat han passat més de 100 formatgeries artesanes de tot l'arc pirinenc; hem vist evolucionar el sector i hem estat testimonis del naixement de noves formatgeries, de traspassos i de relleus generacionals; hem viscut moments d'esplendor i moments de dificultat; hem donat veu a la tradició i també a la innovació. En definitiva, tots plegats ens hem adaptat a l'evolució del sector i a la del mercat. Estem orgullosos, com a ciutat, d'haver conservat l'esperit de la Fira de Formatges i d'haver-lo fet créixer amb coherència i qualitat.



Però a la Fira de Sant Ermengol no només hi trobareu formatges, sinó que podreu gaudir d'alguns centenars de parades d'artesanía alimentària i d'arts i ofícis, de vehicles nous, de food trucks i de productes ben diversos del sector de la venda ambulant.

Us encoratgem a recórrer els carrers de la Seu, a retrobar aquelles parades que visiteu any rera any i a deixar-vos sorprendre per nous productes, nous sabors i noves sensacions.

Que passeu una bona Fira!



**Francesc
Viaplana i Manresa**
Alcalde



**Mireia
Font i Gras**
*Tinent Alcalde de
Desenvolupament Local*



28^a FIRA DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU

La Fira de Formatges Artesans del Pirineu compta amb **48 formatgeries artesanes** del Pirineu: 11 de l'Alt Urgell i la Cerdanya, 23 de la resta del Pirineu català, 1 d'Aragó, 9 del País Basc i Navarra, i 3 del Pirineu francès- que oferiran més de 150 varietats diferents de formatges elaborats per ells mateixos. El formatge convidat d'aquest 2022 és **Quesos Villaluenga** (Villaluenga del Rosaro, Cadis).

Formatges de vaca, cabra i ovella, elaborats majoritàriament amb llet crua, procedents d'explotacions que utilitzen la llet dels seus propis ramats (formatge de pastor) o de llet de petits ramats de proximitat. Aprofiteu per conèixer als productors, tastar i comprar aquests formatges, que són únics i porten la essència del territori on neixen.

També hi haurà la possibilitat de prendre una copa de vi a l'estand de **la Fira del Vi del Pirineu de Talarn**, una cervesa artesana **Cerveces C13** de la Poble de Segur i aigua **Pineo**.

S'ubica al Camí Ral de Cerdanya i l'accés és gratuït. Als primers estands de la Fira hi trobareu el punt d'informació i venda de tiquets de degustació, amb el que podeu tastar 6 formatges que escolliu entre totes les formatgeries.

Passegeu, mireu i deixeu-vos dur per la intuïció per triar els formatges que més us faran gaudir!



L'AMIC DEL FORMATGE 2022

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 el gastrònom Pep Palau qui rebrà el guardó, per la seva contribució en la creació de criteris, la implantació de novetats i el manteniment de la qualitat de la Fira de Formatges Artesans del Pirineu durant més de dues dècades.

El premi es lliurarà dissabte 15 d'octubre a les 13:30 h a l'escenari del davant del Palau d'Esports, al Camí Ral de Cerdanya.

PROGRAMA DE L'AULA DE TAST

Al'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, i s'ensenya la tècnica del tast de formatges. L'Aula de Tast es troba ubicada a la Pista Polivalent, al Camí Ral de Cerdanya.



VENDA DE TIQUETS

• **Anticipada:** del 7 al 12 d'octubre de 2022

• **En línia:** al web www.firasantermengol.cat

• **Presencial:** al Punt d'Informació de la Fira, al costat de la Pista Polivalent.

Dv 14, de 18 h a 21 h
Ds 15, de 10 a 14
i de 16 a 21 h
Dg 16, de 10 a 21 h

Dv, 14 D'OCTUBRE

17:30 Contacontes "La vedelleta Reula"

a càrrec d'Anna Fernandez, acompanyat amb una degustació dels productes de la Reula.

18:30 Del braguer a la taula. Vine a elaborar un formatge de pastor, a càrrec de l'Associació de Pastors i Pastores formatgers dels Països Catalans (per a més grans de 12 anys).

Ds, 15 D'OCTUBRE

10:00 Concurs de Formatges Artesans del Pirineu 2022. 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, optant en cadascuna de les

categories a medalles d'or, plata i bronze.

13:30 Entrega de l'Amic Formatge 2022

Premi que l'Ajuntament atorga cada any a una persona o entitat que, en la seva actuació professional, contribueix a la cultura del formatge i especialment a la difusió dels formatges artesans del Pirineu. Enguany, és en **Pep Palau** l'escollit per rebre el premi de la mà de l'alcalde de la Seu d'Urgell, Francesc Viaplana.

13:40 Lliurament de premis del Concurs de Formatges Artesans del Pirineu 2022. És l'hora de saber quins són els formatges guanyadors de cadascuna de les categories del concurs de referència del formatge artesà del Pirineu.

16:00 Tast de Formatges guanyadors Concurs Lactium – Vic 2022

A càrrec de *Mariona Rota* (Secretària d'ACREFA)
Tast guiat de formatges guanyadors del Concurs Lactium: Formatges Artesans de Catalunya 2022.

17:00 Concurs Juvenil de Formatges Artesans del Pirineu 2022.

Un jurat juvenil format per 10 nenes i nens d'entre 13 i 14 anys escolliran, d'entre els guanyadors del Concurs de Formatges Artesans del Pirineu, el que per ells és el millor formatge del Pirineu.

17:15 Els millors formatges del Pirineu. Tast dels premis al Concurs.

A càrrec de *Xevi Miró* (Llet Crua)
Els millors formatges del Pirineu a la taula de tast. Una selecció dels formatges premiats en el concurs, explicats i fets tastar de manera sàvia i amena. Els vins del Pirineu acompanyaran els tastos.

18:30 Formatge i Xocolata, una fusió per explorar.

A càrrec de *Pol Contreras*
De la mà del que recentment ha entrat a formar part de la llista 50 Next, iniciativa que ressalta el talent jove en diferents àrees i que marquen l'esdevenir de la futura gastronomia mundial. En Pol Contreras ens desvetllarà secrets de la xocolata i com aquest món i el del formatge tenen nexes d'unió.

19:45 Amb pell o sense.

A càrrec de *Daniel Pons* (Escola Joviat)
Tasta, reflexiona i valora. Un tast on volem parlar del fet de menjar els formatges amb pell o sense, dels diferents matisos que ens pot aportar un fong o llevat o un altre a les pells i per tant al formatge.

Dg, 16 D'OCTUBRE

11:00 Els millors formatges del Pirineu. Tast dels premis al Concurs.

A càrrec de *Xevi Miró* (Llet Crua)
Els millors formatges del Pirineu a la taula de tast. Una selecció dels formatges premiats en el concurs, explicats i fets tastar de manera sàvia i amena. Els vins del Pirineu acompanyaran els tastos.

12:15 Formatges del Pirineu Francès. Tast dels guanyadors del Concours National de la Tomme des Pyrénées au lait cru.

A càrrec de *Patrick Anglade*, tècnic formatger
Tast guiat amb els formatges guanyadors del 16è concurs de Tomme des Pyrénées amb llet crua, celebrat a Castillon en Courserans (Ariège).

13:30 Tast de Formatges de la DOP Idiazábal.

A càrrec de *M. Victoria Urresti* (experta del panel de tast de la DOP

Idiazábal) i *Maidier Martínez* (pastora i vicepresidenta de la DOP Idiazábal).

Tast guiat del formatge amb DOP Idiazábal, que segueix la recepta tradicional utilitzada durant segles pels pastors bascos i que pren el nom d'aquest poble. Es tracta d'un formatge curat, amb una maduració mínima de dos mesos, que es fa exclusivament de forma artesanal amb llet d'ovella latxa i carranza.

16:00 Maridatge de Fira del Vi del Pirineu de Tàrn i formatges artesans.

A càrrec d'un enòleg del *Pallars Jussà* i *Xevi Miró* (Llet Crua)
Gaudirem d'un maridatge amb vins del Pirineu participants a la fira del vi del Pirineu de Tàrn i d'un tast de diferents formatges artesans presents a la Fira de Sant Ermengol.

17:15 Maridatge de cerveses dels Pirineus i formatges artesans.

A càrrec de *Abel Sánchez* (Ctretze) i *Xevi Miró* (Llet Crua)
Gaudirem d'un tast de diferents formatges presentats i comentats per en Xavi Miró de Llet Crua que seran maridats amb diferents tipus de la cervesa artesana Ctretze, elaborada a la Pobla de Segur (Pallars Jussà)

28^e CONCURS DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU



DISSABTE, 15 D'OCTUBRE A LES 10:00 H.

Distribuits 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 l'aula de tast.

13:40 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

CONCURS JUVENIL DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU

Dissabte 15 d'octubre a les 17:00 h, una desena de joves de 2n d'ESO de les escoles i instituts de la Seu (la Valira, IES Joan Brudieu i la Salle) formaran part del jurat que escollirà, entre els guanyadors de les medalles d'or del Concurs de Formatges Artesans del Pirineu, el Millor Formatge Artesà del Pirineu.



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 PROPI



ECOLÒGIC

ALT URGELL I Cerdanya

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



FORMATGES DE L'ABADESSA
Judit Carreira Ruiz
→ 607579608 LA SEU D'URGELL
formatgesdelabadessa@gmail.com



CAL MAJUBA
Jeroni Majoral Gómez
→ 622218042 ALÀS I CERC (ALT URGELL)
calmajuba@gmail.com



FORMATGERIA CASTELL-LLEBRE
Ana Isabel Gárate Losa
→ 620005745 PERAMOLA (ALT URGELL)
tordesillas3@yahoo.es



30 CABRES
Miquel Àngel Queralt Mancebo
→ 616547795 BELLVER DE
CERDANYA (CERDANYA)
30cabres@gmail.com



FORMATGERIA DE MONTMELÚS
Helena Guillen Díaz
→ 630283971 GER
helenag_d88@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
CAMPDEVANOL (RIPOLLÈS)
mansopalouscp@hotmail.com



PERELADA MAS MARCÉ
Natàlia Rich Dossetti
→ 972538008
SIURANA (ALT EMPORDÀ)
gerencia@pereladamasmarche.com



FORMATGES VILAVELLA
M. Dolors Codina Rendé
→ 973664415 ISONA I CONCA DELLÀ
(PALLARS JUSSÀ)
formatgesvilavella@gmail.com



FORMATGES CUIROLS
David Blanco García
→ 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
Josep Font Canal
→ 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
Helena Guillen Díaz
→ 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



FORMATGES DEL PALLARS-SINYÓ
DE MIRAVET
Iban Campos Mirabet
→ 693765270 TALARN (PALLARS JUSSÀ)
formatgesdepallars@gmail.com



MAS CLAPEROL
Jordi Domènech Navarra
→ 699539927 OLOT (GARROTXA)
calmajuba@gmail.com



VALETTE. Clara Farriol Valette
→ 608741269 SANT LLORENÇ DE
MORUNYS (SOLSONÈS)
formatgeria@valette.cat



FORMATGERIA CAL MÚSIC
Martí Just Calderer
→ 609343034 NAVÀS (BERGUEDÀ)
formatgeria@formatgeriacalmusic.cat



FORMATGERIA MONTSENT DE PALLARS
Xavier Pubia Sedó
→ 687863695 RIALP (PALLARS SOBIRÀ)
formatgeriamontsent@gmail.com



**ROURA SOLER FORMATGES DE LA VALL
DE CAMPRODON.** Carme Cubí
→ 644728652
SANT PAU SEGÚRIES (RIPOLLÈS)
frouasoler@gmail.com



ARAGÓ
QUESOS DE RADIQUERO
Paco Franco Gistau
→ 630978978 ADAHUESCA
pfranco@quesosderadiqueiro.es



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 Zuzarregui Echeverria
→ 943654641 TOLOSA
p.zuzarregui@hotmail.com



BERBELAR GAZTA ARTISAUAK S.L.
Xabier Eizaguirre Garaialde
→ 644345472 AIA
berbelargaztak@gmail.com



QUESERIA GAZPIO
Jose Ignacio Ugartemendia Jauregi
→ 606199080 BERAESTEGI
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



LACTEOS GOINE
Jose Antonio Otegui Alday
→ 615296613 ASTEAU (GUIPÚSCOA)
goineberria@gmail.com



PIRINEU FRANCÈS
FROMAGE DE BREBIS FERMIER AOP
OSSAU IRATY
Marie Julie Aguerre
→ 676877082 MAISON IRIGOINIA
julie.larramendy@orange.fr



EARL ELICHABIA
Jacques Teulade
→ 330616247994 LICQ ATHEREY
jacquesteulade@sfr.fr



GAEC LA FERME DU BIGNAU
Myriam Burlot
→ 33645885914 AYDIUS
myriam.burlot@sfr.fr



FORMATGE CONVIDAT

QUESOS VILLALUENGA
Gema Matoro → 687 694 763
VILLALUENGA DEL ROSARIO
quesosvillaluenga@gmail.com



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

PLÀNOL DE LA FIRA

LA SEU D'URGELL



FIRA DE SANT
ERMENGOL
LA SEU D'URGELL



FIRA DE PRODUCTES DE PROXIMITAT KMO/FIRA PEP

Embotits, mermelades, olis, fruites, xarop d'avet..., els productors alimentaris de l'Alt Urgell i la Cerdanya, i productors ecològics del Pirineu es donen cita al carrer del Dr. Peiró 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.

Així, al carrer del Dr. Peiró es realitzaran, durant tot el cap de setmana, un seguit de tastos a cegues de productes de proximitat presents a la Fira. Serà un concurs obert a la participació de 10 persones del públic, i es realitzaran 6 sessions diàries.



PRODUCTORS KMO

EMPRESA	PRODUCTE	COMARCA	MAIL
URTAU SL 619 089 513	Productes de cuina de muntanya	Val d'Aran	monica@urtau.com
CAL MARGARIT 650 543 351	Cervesa bio i cosmètica natural lavanda	Alt Urgell	info@feixescalmargarit.com
Fruiteria Pomes 628 518 634	Fruita deshidratada ecològica certificada i xips de verdures	Girona	exposiciofruiteriapomes@gmail.com
AVOE Terra la Vita 609 384 484	Oli verge oliva ecològic	Sallent	albert@terralavita.es
Olis J. Macià 650 552 15	Oli verge d'oliva extra, ecològic	Artesa de Segre	annaolismacia@gmail.com
Cal Casal Ossera 647 964 309	Mermelades	Alt Urgell	quim@calgresca.cat
Lagrimus 655 995 925	Xarop d'avet i derivats	Alt Urgell	esperanzaah2@gmail.com
Casa Bernadí 973 387 147 973 352148	Embotits	Alt Urgell	casabernadi@yahoo.es

MENJARS AMB FORMATGES DEL PIRINEU

14, 15 i 16 D'OCTUBRE

Durant els dies de la Fira, diversos restaurants de la Seu, membres de l'Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell, ofereixen àpats elaborats amb formatges del Pirineu.

Amb aquesta acció, l'Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell té la voluntat de posar en valor la gran diversitat culinària del nostre territori, i durant la Fira destacar especialment les sinèrgies gastronòmiques dels cuiners amb els productors formatgers del territori.

També en l'àmbit de la gastronomia, la Fira de Sant Ermengol és plataforma de difusió i promoció de la Seu com a capital del formatge.

Establiments participants

- Bar Nou
- Hotel Nice
- Hotel Andria
- Parador de la Seu d' Urgell
- Pizzeria Via Fonte
- Restaurant Arbeletxe
- Restaurant Miscela
- Restaurant Paisatges
- Skoll Lounge Bar



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, hamburgueses, creps, xurros, i els productes de l'associació "Menja't l'Alt Urgell". Un bon lloc per fer una pausa!



PROGRAMACIÓ CULTURAL

Ds, 15 D'OCTUBRE

• 11è Concurs comarcal de cavall pirinenc català

11:00 h. Camp de sorra annex Dr. Peiró. Al concurs hi participaran una trentena de cavalls, en les categories de sobrany, terçó i semental pel que fa als mascles; i sobranya, terçona i parella pel que fa a les femelles. El concurs de la Seu amb l'objectiu que els millors exemplars vagin al concurs nacional de CPC que també tindrà lloc a la Seu d'Urgell el 19 de novembre de 2022. Organitzat per l'Associació de Criadors i Productors de Cavall Pirinenc Català de l'Alt Urgell.



Una edició anterior del Concurs Comarcal de Cavall Pirinenc Català a la Seu / RÀDIO SEU

• Masterclass Cycling **Gratuït**

11:00 h. Plaça de les Monges.
Organitzat per Urban Sports

• Contacontes infantil **Gratuït**

12:00 h. Pati de la biblioteca de Sant Agustí. És un contacontes animat (hi haurà alguna representació teatral). Organitzat per TRUCS de l'AEIG Urgellenc

• Tastet i ballada de Swing

18:00 h. Pati Palau **Gratuït**
A càrrec de We Swing Pirineu



• Enlaira't amb el globus de les DOP Formatge i Mantega de l'Alt Urgell-Cerdanya **Gratuït**

19:30 a 21:00 h. Zona esportiva.
**En cas de pluja s'anul·larà l'activitat.*



• Concert de Sexenni

22:00 h. Discoteca Guiu
Entrada: 5 €
Venda on line: eventbrite

Dg, 16 D'OCTUBRE, 12:00H

• Fira & Music **Gratuït**

Esplanada Palau d'Esports
12:00 h Concert de l'Escola Folk
13:00 h Ivan Caro i Elies Fernandez
16:30 h Concert de l'Escola Municipal de Música de la Seu d'Urgell
17:30 h Estació 67

• Vª Trobada de Corals de l'Alt Pirineu

Sala Sant Domènec **Gratuït**
12:00 h. Sala Sant Domènec
Organitzat per la Coral Signum.



CORALS PARTICIPANTS:

Coral Santa Maria d'Avià
Director Xavier Llobet Cases
Cor Rocafort de Sant Julià de Lòria
Directora Brigitte Garcia Crespo
Coral Signum
Director Rafel Llobet

AUTOFIRA

PÀRQUING DR.PEIRÓ/ CAMÍ RAL

L'Autofira de la Fira de Sant Ermengol compta amb la participació de 7 concessionaris de la ciutat amb diverses tipologies de vehicles nous. Aprofita i coneix les darreres novetats en el sector automobilístic de la mà dels professionals de la ciutat.

CONCESSIONARIS:

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

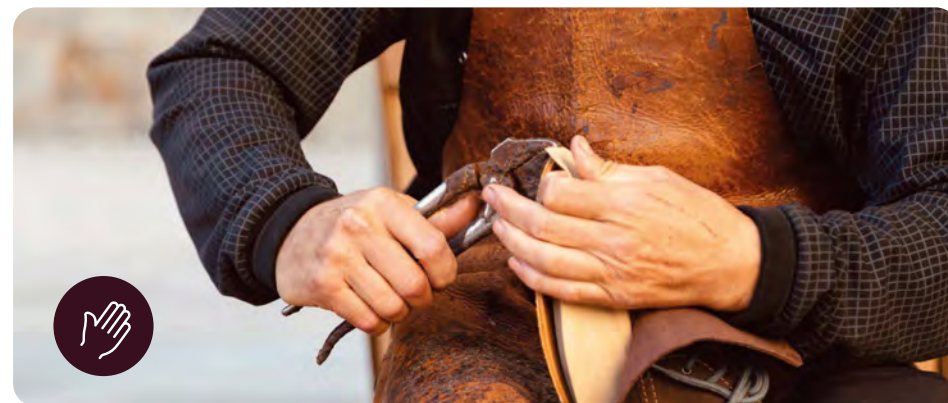


FIRA D'ARTESANIA

A la plaça dels Oms i al carrer del Portal de Cerdanya trobareu els artesans d'arts i oficis que exposen i comercialitzen les seves creacions, productes i peces de gran qualitat, elaborats de manera cuidada i exclusiva.

Així mateix al carrer Major, trobareu artesans alimentaris així com els d'alimentació general.

Més de 150 parades amb productes atractius i de gran qualitat, molts d'ells elaborats per a les comarques del Pirineu.



VENDA AMBULANT D'ALIMENTACIÓ, MODA I COMPLEMENTES

La venda ambulante s'ubica als carrers de l'Eixample de la Seu, aquest any amb més de 200 parades de tot tipus de productes: moda, sabates, parament de la llar, roba interior,... Així mateix, al carrer Major s'ubicaran tot de productes alimentaris.



Aquí hi trobareu formatges del Pirineu

Aviat trobareu, en alguns comerços i restaurants de la Seu, aquest distintiu, que identifica aquells establiments que ofereixen productes làctics produïts al Pirineu català. Els adherits posaran a disposició dels clients, durant tot l'any, un mínim de tres productes làctic (llet, iogurts, mantega, mató o formatge) produïts al Pirineu català, i una fitxa tècnica que aporti coneixement i criteri als consumidors.

TAULA TERRITORIAL ALT URGELL-CERDANYA: COMERCIALITZACIÓ, CANALS DE DISTRIBUCIÓ I COMPRA CONJUNTA

Dia: Dijous 13 d'octubre de 2022

Lloc: Centre Empresarial i Tecnològic de l'Alt Pirineu - CETAP. La Seu d'Urgell

Organitzen: Ateneu Cooperatiu de l'Alt Pirineu i Aran

Programa de la jornada:

10.00h: Benvinguda institucional

Director de l'Institut per al Desenvolupament de l'Alt Pirineu i Aran, Sr. Pere Porta
President del Consell Comarcal de la Cerdanya, Sr. Isidre Chia
President del Consell Comarcal de l'Alt Urgell, Sr. Martí Riera

10.15h: Compartint experiències

Cooperativa Tres Cadires, amb Quim Pérez
Distribució Agroalimentària del Berguedà, amb Gerard Casanova

11.15h: PAUSA CAFÈ

11.45h: Taula rodona: comercialització, canals de distribució i compra conjunta

Associació Menja't l'Alt Urgell, amb Urgell Isus
L'Agrobotiga de la Cerdanya, amb Blai Garcia
Associació de Productors i Elaboradors Ecològics de la Cerdanya i Alt Urgell, amb Isabel Perera
Associació Agroalimentària de la Cerdanya
Cooperativa Tres Cadires, amb Quim Pérez
Distribució Agroalimentària del Berguedà, amb Gerard Casanova
Dinamitza: Alba Rojas, Ateneu Cooperatiu Catalunya Central

13.00h: FI DE LA JORNADA

INSCRIPCIONS



serveis.acapa.cat/program

AGROALIMENTARI

Impulsa:

Promou i finança:

PROGRAMA D'ACTIVITATS DE LA FIRA DE SANT ERMENGOL 2022	DIVENDRES 14 D'OCTUBRE		
		AULES DE TAST (PISTA POLIVALENT)	ALTRES ESPAIS
	17:30	Contacontes "La vedelleta Reula", a càrrec d'Anna Fernandez, acompanyat amb una degustació dels productes de la Reula	
	18:00	Obertura 25 Fira Formatges Artesans del Pirineu	
	18:30	Del braguer a la taula. Vine a elaborar un formatge de pastor, a càrrec de l'Associació de Pastors i Pastores formatgers dels Països Catalans (per a més grans de 12 anys).	
	21:00	Tancament de la fira	
	DISSABTE 15 D'OCTUBRE		
		AULES DE TAST (PISTA POLIVALENT)	
	10:00	Obertura. 28 Fira Formatges Artesans del Pirineu i inici 28è Concurs	• Obertura de tots els sectors de la Fira de Sant Ermengol 2022 • Inauguració de la Fira de Sant Ermengol. Ajuntament de la Seu
	11:00		
	d'11 a 13:00		Tast a cegues de productes de proximitat, concurs popular, a càrrec d'Aliments del Territori i tu (Diputació de Lleida). C. del Dr. Peiró
	13:30	Entrega del premi Amic del Formatge al gastrònom Pep Palau, a càrrec de l'alcalde de la Seu, Francesc Viaplana	
	13:40	Lliurament dels premis del Concurs de Formatges Artesans del Pirineu 2022	
	de 14 a 16:00	Tancament de la fira	
	16:00	Tast de Formatges guanyadors del Concurs Làctium Vic 2022, a càrrec de Mariona Rota, secretària d'ACREFA	
	17:00	Concurs Juvenil de Formatges Artesans del Pirineu 2022 (Palau d'Esports)	Tast a cegues de productes de proximitat, concurs popular, a càrrec d'Aliments del Territori i tu (Diputació de Lleida). C. del Dr. Peiró
	17:15	Els millors formatges del Pirineu. Tast dels premiats al Concurs, a càrrec de Xevi Miró (Llet Crua)	
	18:00		Tast a cegues de productes de proximitat, concurs popular, a càrrec d'Aliments del Territori i tu (Diputació de Lleida). C. del Dr. Peiró
	18:30	Formatges i xocolata, una fusió per explorar, a càrrec de Pol Contreras	
	19:00		Tast a cegues de productes de proximitat, concurs popular, a càrrec d'Aliments del Territori i tu (Diputació de Lleida). C. del Dr. Peiró
	19:45	Amb pell o sense, a càrrec de Daniel Pons (Escola Joviat)	
	21:00	Tancament de la fira	
	DIUMENGE 16 D'OCTUBRE		
		AULES DE TAST (PISTA POLIVALENT)	
	10:00	Obertura. 28a Fira de Formatges Artesans del Pirineu	• Obertura de tots els sectors de la Fira de Sant Ermengol 2022 • Tast a cegues de productes de proximitat, concurs popular, a càrrec d'Aliments del Territori i tu (Diputació de Lleida). C. del Dr. Peiró
	11:00	Els millors formatges del Pirineu. Tast dels premiats al Concurs, a càrrec de Xevi Miró (Llet Crua)	
	12:00		Tast a cegues de productes de proximitat, concurs popular, a càrrec d'Aliments del Territori i tu (Diputació de Lleida). C. del Dr. Peiró
	12:15	Formatges del Pirineu francès. Tast dels guanyadors del Concours National de la Tomme del Pyrénées au lait cru, a càrrec de Patrick Anglade, tècnic formatger	
	13:00		Tast a cegues de productes de proximitat, concurs popular, a càrrec d'Aliments del Territori i tu (Diputació de Lleida). C. del Dr. Peiró
	13:30	Tast de Formatges de la DOP Idiazábal, a càrrec de M. Victòria Urresti (experta del panell de tast de la DOP Idiazábal) i Maider Martínez (pastora i vicepresidenta de la DOP Idiazábal)	
	16:00	Maridatge de la Fira del Vi del Pirineu de Talarn i formatges artesans, a càrrec d'un enòleg del Pallars Jussà i Xevi Miró (Llet Crua)	
	17:00		
	17:15	Maridatge de cerveses del Pirineu i formatges artesans, a càrrec d'Abel Sánchez (Ctretze) i Xevi Miró (Llet Crua)	
	21:00	Tancament de la fira	

→ Consulta la programació cultural a la pàgina 14

FIRA DE SANT

ERMENGOL

LA SEU D'URGELL



#FiraStErmengol



@FiraStErmengol



/FiraStErmengol

WWW.FIRASANTERMENGOL.CAT



**Ajuntament de
la Seu d'Urgell**

www.laseu.cat



IDAPA

Institut per al Desenvolupament
i la Promoció de l'Alt Pirineu i Aran
Institut entant Desenvolupament
e ara Promoció de l'Alt Pirineu e Aran



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



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Acció Exterior
i Govern Obert**



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



Diputació de Lleida

La força dels municipis



La Seu d'Urgell
Turisme de La Seu



**Consell Comarcal
de l'Alt Urgell**

