

## PROGRAMA D'ACTIVITATS

### Dissabte 13 de maig

**11:00h**

**Aula del Formatge Bonpreu-Esclat**

**12:15h**

**Aula del Formatge Bonpreu-Esclat**

**13:30h**

**Cap de Ruc, l'essència del Montsant**

Tast de vins de Cap de Ruc, a càrrec de Eva Prim, enòloga del Celler Rodanelles i guanyadora del "Sakura Japan Women's Awards 2017"

**16:00h**

**Osona, territori de formatges**

Tast de formatges fets a Osona a càrrec de Ramon Roset, sumiller i divulgador

[www.tastaemocions.com](http://www.tastaemocions.com)

**17:15h**

**Tast de formatges de llet de cabra**

Tast de formatges a càrrec de Xevi Miró, botiguer i propietari de Llet crua, Barcelona

[www.lletcrua.cat](http://www.lletcrua.cat)

**18:30h**

**Formatges catalans al món**

Tast a càrrec d'Enric Canut, formatger i expert en formatges

[www.ardai.com](http://www.ardai.com)

**19:45h**

**Formatges Lactium 2017**

Tast dels formatges guanyadors del Concurs Lactium: formatges artesans catalans a càrrec de Natalia Nicolau, investigadora i divulgadora

[blocdefomatges.com](http://blocdefomatges.com)

**Organitzadors:**



**Patrocinadors:**



**Col·laboradors:**



## PROGRAMA D'ACTIVITATS

### *Diumenge 14 de maig*

**11:00h**

#### **Tast de formatges de llet de cabra**

Tast de formatges a càrrec de Xevi Miró, botiguer i propietari de Llet crua, Barcelona  
[www.lletcrua.cat](http://www.lletcrua.cat)

**12:15h**

#### **Cortes de Muar, Formatge Convidat #Lactium17**

Tast de formatges de vaca i de llet crua a càrrec de Germán García, formatger

**13:30h**

#### **Formatges Lactium 2017**

Tast dels formatges guanyadors del **Concurs Lactium: formatges artesans catalans** a càrrec de Natalia Nicolau, investigadora i divulgadora  
[blocdefomatges.com](http://blocdefomatges.com)

**16:00h**

#### **Osona, territori de formatges**

Tast de formatges fets a Osona a càrrec de Isaac Gelabert, divulgador

**17:15h**

#### **Tres oficis i un formatge**

Tast de formatges amb Clara Ferriol (La Valette de Sant Llorenç de Morunys), Prisca Meyer (Ramaderia ovina de Corroncui) i Sébastien Rouge (Via Làctia de Vic)

**18:30h**

#### **Formatges catalans al món**

Tast a càrrec d'Enric Canut, formatger i expert en formatges  
[www.ardai.com](http://www.ardai.com)

**Organitzadors:**



**Patrocinadors:**



**Col·laboradors:**

