#lactiumvic @lactium @lactiumvic

AULA DEL FORMATGE BONPREU-ESCLAT

(5€) Places limitades

DISSABTE 14 DE MAIG

11.00 h **Llet i formatge: paisatge, territori i benestar: Vaquers Plana de Vic i Fundació La Bona Llet**

12.15 h Vins del **Celler Cap de Ruc** (Cornudella del Montsant) i formatges del segell **Llet de Cabres Catalanes**

13.30 h **Tast de formatges i productes de Girona Excel·lent** amb Pep Nogué.

16.45 h **Formatges de vaca de pastura amb la formatgeria convidada Lactium 2022:** Quesos Galmesán, Arzúa (Galícia)

18.15 h **Fira de Formatges de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell:** tast de formatges pirinencs de la mà de Judit Carreira i Montse Ferrer

19.45 h **Els formatges guanyadors del Concurs Lactium 2022,** amb Mariona Rota i Natàlia Nicolau, directores del concurs

DIUMENGE 15 DE MAIG

10.30 h **Nous formatges a Catalunya.** Presentació i tast de nous formatges catalans

12.00 h **Presentació del llibre l'Art del Formatge** de Toni Gérez, sumiller i cap de sala del restaurant Castell de Peralada i tast de formatges artesans

13.30 h Vins del **Celler Cap de Ruc** (Cornudella del Montsant) i formatges del segell **Llet de Cabres Catalanes**

17.00 h Presentació del documental **Roques amb el Col·lectiu El Brogit.** Tast de matons de Montserrat

18.30 h **Els formatges guanyadors del Concurs Lactium 2022,** amb Mariona Rota i Natàlia Nicolau, directores del concurs

Ajuntament de Vic · Vic, ciutat a la mesura humana · Acrefa Associació catalana de ramaders i elaboradors de formatge artesà · Generalitat de Catalunya Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural · Prodeca Promotora dels aliments catalans · Bonpreu · ESCLAT · Llet de Cabres Catalanes