Entrades:
ja.cat/forum24

forum
del formatge artesà i català

2 i 3 de març · Girona · Passeig de la Devesa

www.forumdelformatge.cat

@forumformatge

Organitza: Acrefa

Patrocinat per: Gosbi, smeg

Amb el suport de: Generalitat de Catalunya, Diputació de Girona, Girona Excel·lent, Ajuntament de Girona

Amb la col·laboració de: AGRONET, Cam Boch, Laboratori Interprofessional Llaner de Catalunya, lacto TEX, PERA

L'AMANT

COMPTAREM AMB



Hble. Sr. David Mascort
Conseller del Departament d'Acció Climàtica,Alimentació i Agenda Rural.



Pep Nogué
Cuiner i gastrònom. Presentador de l'Arca de Nogué i de La Fonda de Catalunya Ràdio. Fundador del Culinary Institute Barcelona (CIB).
@pepnogue



Manel Guirado
Cuiner i sommelier. Professor en gastronomia.
@manelguirado



Jordi Àvila
Freelance gastronòmic.
@jordixavila
@gastropindoles



Marc Ribas
Propietari de La Taverna del Ciri. Cuiner, formador i divulgador de la cuina catalana.
@madxef
@latavernadelciri
@gastronomiabrutal



Gessamí Caramés
Copropietària del Restaurant Meleta de Romer. Presentadora del programa Cuines, de TV3.
@gessamicarames
@restaurantmeletaderomer
@cuinestv3



Divinum Restaurant: Joan Morillo, Isidre Soler i Arnau Casadevall
Un dels 100 millors restaurants de l'estat segons The Fork.
@divinumgirona



Toni Gerez
Cap de sala del Castell Peralada Restaurant*
Premi al Millor Servei de Sala Michelin 2023.
@gereztoni



Marc Masó i Laia Manté
Propietaris de Cal Formatger i del Restaurant Formaticum a Girona.
@calformatger
@formaticum.cat



Jordi Ferrer
Propietari de Ferrer Xocolata. Guardó Fava de Cacau a una de les 50 millors pastisseries de Catalunya.
@jordiferrer_olot



Trinitat Gilbert
Periodista especialitzada en gastronomia i educació al diari ARA.
@trinigilbert



Josep Sucarrats
Periodista gastronòmic i director de Món Arrels.
@sucatti



Llucià Ferrer
Periodista, locutor de ràdio i presentador de televisió. Presenta el Vermut de Ràdio Flaixbac.
@lluciaferrer



Xavier Salvà
Periodista Catalunya Ràdio. Presentador A2gramòfons.
@a2gramofons

I, sobretot...
ESPAI TURÒFIL*
42 formatgeries artesanes amb **més de 200 formatges** diferents i la presència dels **formatgers/eres.**
Acrefa
FORMATGE de PASTOR
*Turófil: del grec tyros (formatge) i philos (amor a): Amant del formatge.

PROGRAMA

Totes les activitats són d'accés lliure excepte les de l'**Espai Gastro** (venda d'entrades a la mateixa fira) i algunes de l'**Espai Sentits** (també amb venda anticipada)

Entrades: **ja.cat/forum24**

Dissabte 2 de març

10.00 a 12.30 — ESPAI CONCURS
Concurs de Formatges Artesans de Catalunya
amb **Pep Nogué**

11.00 a 11.45 — ESPAI SENTITS
Tast Familiar de formatges Artesans
amb **Manel Guirado**

12.00 a 14.00 — ESPAI FÒRUM
El Vermut de Ràdio Flaixbac
amb **Llucià Ferrer**

12.15 a 13.00 — ESPAI SENTITS
L'Arca de Nogué del Suplement de Catalunya Radio
amb **Pep Nogué**

14.00 a 14.30 — ESPAI FÒRUM
Entrega de premis del Concurs de Formatges Artesans de Catalunya
amb **Pep Nogué**

14.00 a 16.30 — ESPAI GASTRO
Dinar · Mac & Cheese
amb **Marc Ribas**

14.30 a 16.00 — ESPAI FÒRUM
A2Gramòfons
amb **Xavier Salvà**

16.30 a 17.15 — ESPAI SENTITS
Tast dels formatges Guanyadors del Concurs de Formatges Artesans de Catalunya
amb **Pep Nogué**

17.00 a 18.00 — ESPAI FÒRUM
El naixement d'una tradició
amb **Josep Sucarrats**

17.45 a 18.30 — ESPAI SENTITS
La cuina làctica del Divinum
amb **Joan Morillo + Isidre Soler + Arnau Casadevall**

18.30 a 19.30 — ESPAI FÒRUM
Sent el batec de la gastronomia. Descobreix l'essència de L'Amant.

19.00 a 19.45 — ESPAI SENTITS
La cuina dolça amb formatges de la Gessamí Caramés
amb **Gessamí Caramés**

Diumenge 3 de març

11.00 a 11.45 — ESPAI SENTITS
L'art del Maridatge amb formatges artesans
amb **Toni Gerez**

11.30 a 12.15 — ESPAI FÒRUM
Sent el batec de la gastronomia. Descobreix l'essència de L'Amant.

12.30 a 13.15 — ESPAI FÒRUM
El formatge al petit comerç i a la restauració
amb **Manel Guirado**

12.15 a 13.00 — ESPAI SENTITS
Formatges a la cuina amb Girona Excel·lent
amb **Jordi Àvila**

13.30 a 14.15 — ESPAI SENTITS
Tast dels formatges Guanyadors del Concurs de Formatges Artesans de Catalunya
amb **Pep Nogué**

14.00 a 16.30 — ESPAI GASTRO
Dinar · Rissottada
amb **Marc Ribas**

14.30 a 16.00 — ESPAI FÒRUM
A2Gramòfons
amb **Xavier Salvà**

16.00 a 16.45 — ESPAI SENTITS
Els pastissos de formatges d'en Jordi Ferrer
amb **Jordi Ferrer**

17.00 a 17.45 — ESPAI FÒRUM
Presentació de la IGP Formatge Garrotxa
Amb **Hble. Sr. David Mascort**

17.15 a 18.00 — ESPAI SENTITS
La cuina Pim pam de Cal Formatger
aAmb **Marc Masó + Laia Manté**

18.00 a 19.00 — ESPAI FÒRUM
La història de les nostres formatgeres
amb **Trinitat Gilbert**

18.30 a 19.15 — ESPAI SENTITS
La cuina formatgera d'en Marc Ribas
amb **Marc Ribas**