



- Sector de la venda ambulat i promoció multisectorial
- Fira d'Artesania dels Pirineus
- Auto Fira vehicles i maquinària
- Comerç, Promoció Turística, Entitats, Esports i Associacions, Espai Tast-km0 i Territori Actiu
- Fira de Formatges Artesans del Pirineu
- Mostra Ramadera



www.firasantermengol.cat

f /firasantermengol @firastermengol

@firastermengol /firastermengol

#firastermengol



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

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural



Diputació de Lleida
PATRONAT DE PROMOCIÓ ECONOMICA



Disseny gràfic: Ramon Boga. Il·lustració: Carme Joveron



FIRA SANT ERMENGOL 2013
LA SEU D'URGELL
19 i 20 D'OCTUBRE



DES DE L'ANY 1048

AULES DE TAST 19ª FIRA DE FORMATGES ARTESANS

PISTA POLIVALENT

DISSABTE, 19 D'OCTUBRE

10,30h a 12,30h. 19è Concurs de formatges artesans del Pirineu, amb més de 100 formatges i un jurat de 40 tastadors

14,00h. Lliurament de premis del 19è Concurs de formatges artesans del Pirineu



AULES DE TAST

DISSABTE, 19 D'OCTUBRE

10,30h. Joc de l'Hostaler. AHAU L'espai on els nens aprenen l'ofici d'hostaler, mostrant-los les nocions bàsiques de cuina i servei, de manera didàctica i divulgativa. A càrrec de cuiners i cuineres de l'Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell. Telèfon de reserves: 973 355 330

12,00h. Taller infantil d'elaboració de formatges, a càrrec de l'Escola de Capacitació Agrària del Pirineu

13,00h. Joc de l'Hostaler. AHAU L'espai on els nens aprenen l'ofici d'hostaler, mostrant-los les nocions bàsiques de cuina



i servei, de manera didàctica i divulgativa. A càrrec de cuiners i cuineres de l'Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell. Telèfon de reserves: 973 355 330

17,00h. Tast guiat de formatges artesans de Catalunya, a càrrec dels formatgers Manel Marcé, Francesc Buscallà i Enric Canut, amb motiu del 30è aniversari de l'Associació ACREFA. Conductor: Toni Chueca

18,00h. Tast guiat de cerveses maridades amb formatges, a càrrec de Julià Vallès, de la Companyia Cervesera del Montseny, i Pere Pujol formatger del Molí de Ger

19,00h. Tast guiat de formatges guanyadors del 19è Concurs de formatges artesans del Pirineu, a càrrec de Laia Pont i Natàlia Nicolau, especialistes en formatges i autores de *Blog de formatges*

DIUMENGE, 20 D'OCTUBRE

10,30h. Joc de l'Hostaler. AHAU L'espai on els nens aprenen l'ofici d'hostaler, mostrant-los les nocions bàsiques de cuina i servei, de manera didàctica i divulgativa. A càrrec de cuiners i cuineres de l'Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell. Telèfon de reserves: 973 355 330

11,30h. Tast guiat del formatge convidat 2013, a càrrec d'Isabel Valle, formatgera de la formatgeria La Solana, DO Gamoneu (Astúries)



12,30h. Tast guiat de formatges de la DO Idiazabal i sidres del País Basc, a càrrec d'Iban Mate, enòleg i gerent de l'hotel Dolarea de Beasain (Guipúscoa)

13,30h. Tast guiat de formatges guanyadors del 19è Concurs de formatges artesans del Pirineu, a càrrec de Laia Pont i Natàlia Nicolau, especialistes en formatges i autores de *Blog de formatges*

16,00h. Taller infantil d'elaboració de formatges, a càrrec de l'Escola de Capacitació Agrària del Pirineu

17,00h. Tast guiat de vins de la DO Montsant, a càrrec del Celler Masroig i de la Cooperativa Falset Marçà

18,00h. Tast guiat de formatges de les terres de Lleida, a càrrec d'Isaac Gelabert, cuiner i expert. Activitat Patrocinada per *Gustum*

ACTIVITAT INFANTIL

19è CONCURS DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU

PISTA POLIVALENT

Dissabte 19 d'octubre, a partir de les 10,30h, un jurat format per una quarantena d'experts en formatges es reunirà per tastar i valorar els més de 100 formatges artesans de producció pròpia, elaborats en qualsevol territori del Pirineu, que es presentaran a l'edició d'enguany.

El públic assistent podrà seguir el desenvolupament del concurs. Cada categoria té assignats tres premis: Diploma medalla d'or, diploma medalla de plata i diploma medalla de bronze. El lliurament de premis es farà al mateix espai a les 14,00h.

19ª FIRA DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU

PISTA POLIVALENT

40 artesans formatgers dels Pirineus –catalans, aragonesos, bascos, navarresos i francesos– ofereixen més de 100 varietats diferents de formatges elaborats per ells mateixos. L'entrada és gratuïta, però els visitants

poden adquirir un tiquet de degustació que dona dret a 5 tastos de formatge, vi o cervesa artesana. El tiquet té un cost de 8€, i també permet fer dos tastos de productes agroalimentaris de proximitat a l'Espai Tast-Km0.

El formatge convidat d'enguany és Queseria la Solana (Cangas de Onís-Astúries), de la DO Gamoneu.

Els vins pertanyen a la DO Montsant; la cervesa és Cervesa Artesana del Montseny i l'aigua, Pinedo.



TERRITORI ACTIU

Donades les privilegiades característiques físiques i paisatgístiques del nostre territori, la Seu i l'Alt Urgell són un espai ideal per a activitats a l'aire lliure. A la comarca, cada cop són més les empreses que es dediquen totalment o parcialment a aquest tipus d'esports, i a activitats de coneixement i gaudi de la natura. La Fira de Sant Ermengol d'enguany destina una atenció especial al sector. Al pavelló poliesportiu trobareu una mostra d'aquestes activitats; podreu tastar-ne algunes en directe i podreu participar en la **gran tómbola de Territori Actiu**. Per la compra d'una butlleta de 10€, podreu endur-vos vols amb parapent, excursions guiades amb cavall, amb burricleta o amb marxa nòrdica, lloguer de piragües o btt, forfaits de dia i forfaits de temporada d'esquí nòrdic, baixades amb ràfting al Parc Olímpic del Segre, cursos d'equitació, lloguer de pistes de pàdel o abonaments mensuals, partides de paintball, material ornitològic i naturalístic... Proveu sort. **Hi ha regal segur. Sempre toca!!!**



PROGRAMA D'ACTIVITATS

Tast de marxa nòrdica

Dissabte i diumenge d'11,00h a 12,00h
Descripció de l'activitat: explicació i pràctica de la tècnica correcta de la marxa nòrdica i dels beneficis que comporta caminar amb pals.

Excursió amb marxa nòrdica

Dissabte i diumenge a les 16,00h
Descripció de l'activitat: explicació de la tècnica de la marxa nòrdica i excursió al Pla de les Forques, un dels millors miradors de la Seu.
Preu: 2€. Inclou el material

“Un riu d'ocells”. Excursió guiada amb burricleta i amb observació d'aus.

Dissabte i diumenge, de 17,00h a 18,00h
Places limitades
Preu: 5€

Passejades a cavall

A càrrec de l'Hípica Sant Antoni
Dissabte i diumenge, durant tot el dia
Preu: 3€

AMB GUST DE FORMATGE

Un altre any la tenim aquí, la Fira de formatges artesans del Pirineu, en el marc de la Fira de Sant Ermengol. I els restaurants de la Seu d'Urgell i el seu entorn us ofereixen plats elaborats amb formatges artesans.

El formatge és un producte amb caràcter i personalitat pròpia, realitzat amb dedicació, paciència i millora diària; però, què passa quan juguem amb aquest element i el barregem, el gratinem, l'alterem i l'inclouem dins d'una recepta culinària?

Quins nous gustos ens esperen? Quines sensacions descobrirem?

Amants del formatge... esteu a punt? Doncs bon profit!

Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell

● RESTAURANT ARAVELL GOLF

Aravell
Pasta fullada amb gall del Pirineu farcit amb formatge Carreu d'herbes sobre crema d'escalivada, acompanyat de bricks d'espàrrecs bladers amb formatge d'Urgèlia.
Tel. 973 353 682

● RESTAURANT PIFARRÉ

La Seu d'Urgell
Ermesenda d'Eroles gratinat amb orenga, amb confitura de tomàquet.
Farcellet d'Ermesenda d'Eroles amb poma caramelitzada i saltejat de faves i pernil ibèric Milfulles d'escalivada amb formatge Ermesenda d'Eroles
Tel. 973 351 007

● RESTAURANT MISCEL·LA

La Seu d'Urgell
Ravioli farcits de formatge fresc de l'Alt Urgell a la piemontesa, aromatitzat amb oli de trufa blanca Supercaneló de pularda, magre de porc i foie al graten amb formatge Urgèlia
Tel. 973 350 104

● RESTAURANT IGNASI

La Seu d'Urgell
Trilogia de ravioli amb ceps, formatge cremós Bauma i bledes amb salsa de tomàquet dolç. Coca del Cadí amb “mozzarella del Cadí”, tomàquet, olivada i pernil dolç
Tel. 973 354949

● RESTAURANT LLAR DE FOC

Adrall
Filet de porc ibèric farcit de pernil ibèric a la crema d'Urgèlia
Tel. 973 387 118

● HOTEL NICE

La Seu d'Urgell
Amanida de pernil agredolç i formatge Mas d'Eroles
Tel. 973 352 100

● RESTAURANT MASIA D'EN VALENTÍ

Anserall
Risotto de bolets amb formatge Urgèlia
Tel. 973 353 140

● RESTAURANT PKTUS

La Seu d'Urgell
Timbal de verdures amb formatge Cadinet d'Ossera i gratinat d'Urgèlia
Tel. 973 350 846



SOPARS DE FIRA

HOTEL ANDRIA

Sopar amb formatges
Divendres, 18 d'octubre. 21,00h. Preu: 48€.
Més informació i reserves: tel. 973 510 260

PARADOR DE TURISME

Menú especial de formatges
Disponible a partir de divendres 11 d'octubre fins diumenge 20 d'octubre. Preu del menú: 33€ sense begudes, iva inclòs, o 40€ amb beguda
Per informació i reserves: tel. 973 352 000

BANYS DE SANT VICENÇ

Menú de degustació de tapes amb formatges del Pirineu. Divendres, 18 d'octubre. Preu: 30€
Per informació i reserves: tel. 973 384 010

RESTAURANT PAISATGES

Sopars i dinars amb formatges de l'Alt Urgell
De divendres 18 a diumenge 20 d'octubre.
Preu: 22€, beguda no inclosa.
Més informació i reserves: tel. 973 354 424

HOTEL MUNTANYA PRULLANS

Sopar amb formatges de l'Alt Urgell i la Cerdanya
Dissabte, 19 d'octubre. Preu: 24€
Més informació i reserves: tel. 973 510 260

RESTAURANT PKTUS

Les nits temàtiques amb formatges del Pirineu
Divendres i dissabte a la nit
Preu: 40€, begudes i iva inclòs
Més informació i reserves: tel. 973 350 846

EL CASTELL DE CIUTAT

Menús temàtics de formatges
Dissabte migdia i nit, diumenge migdia. Preu: 65€
Més informació i reserves: tel. 973 350 000

EL CASTELL DE CIUTAT

Sopar commemoratiu del 30è aniversari de l'Associació ACREFA
Buffet lliure de 50 formatges artesans catalans acompanyats de cruditès, amanides, complements i vins Castell del Remei i Cèrvoles Celler
Dissabte, 19 d'octubre.
Accés de 20,30 a 22,30. Preu: 17€
Més informació i reserves: tel. 973 350 000



ESPAI TAST KM0-GUSTUM

PAVELLÓ POLIESPORTIU

Espai de degustació col·lectiva en què s'ofereixen, en forma de tast conjunt, els productes dels elaboradors

alimentaris de l'Alt Urgell i el Baridà: embotits, confitures i mermelades, olis, vins, cerveses, pans i coques, vedella, xocolates... Els visitants hi podran accedir a través de la compra del tiquet de degustació dels formatges, que contindrà una pestanya extra que donarà dret a dos tastos a l'Espai Tast Km0-Gustum. La mostra inclou un espai de venda directa en què els mateixos productors comercialitzaran els seus productes.

ESPAI ERMENGOL

DIJOURS 17 D'OCTUBRE

20,00h Parlem de formatge a l'Espai Ermengol
Tast de formatges comentat pels propis formatgers. Queseria Larra (DO Roncal). Preu: 10€ / anticipat: 8€

DISSABTE 19 I DIUMENGE 20 D'OCTUBRE

11h. Visita guiada al Museu del formatge de l'Espai Ermengol, amb degustació de productes Cadí.
Preu: 2€. Cal apuntar-se al telèfon 973 353 057



AUTO FIRA

PÀRQUING DOCTOR PEIRÓ

● Exposició i venda de vehicles nous, a càrrec dels

establiments de la Seu d'Urgell.

● Exhibició d'escultures de fusta amb motoserra, a càrrec d'Abel Vicente, patrocinat per J. Botanch.

● Performance-autotransformació, a càrrec de Philippe Lavaill i Nykclass (Antoni Mendoza), patrocinat per Pirineu Automoció.

JORNADA TÈCNICA

DIVENDRES 18 D'OCTUBRE

Turisme, cultura i formatge

17,00h Presentació de la jornada.
Albert Batalla, alcalde de la Seu d'Urgell.
Roser Romero del Castillo, professora d'Indústries Làcties a la UPC.

17,20h Gastronomia i cultura en el sector turístic. El cas del formatge. **Damià Serrano**, professor de Planificació Turística i Turisme Enogastronòmic a l'Escola Universitària d'Hostaleria i Turisme CETT-Universitat de Barcelona.

17,50h La ruta europea del queso.
Ioritz Imaz, alcalde d'Idiazabal.

18,10h La formatgeria Mas Marcè. Model de divulgació de la cultura ramadera i formatgera. **Manel Marcè**, pastor i formatger.

18,30h Exemples de promoció turística amb el formatge com a eix vertebrador: Parlem de formatge i Rutes del formatge a l'Espai Ermengol de la Seu d'Urgell. **Urgell Escribà**, directora de l'Espai Ermengol-Museu de la Ciutat.

18,50h Pausa.

19,15h Taula rodona, moderada per **Roser Romero del Castillo**, professora d'Indústries Làcties a la UPC.

20,00h Cloenda.



MERCAT DE SEGONA MÀ CARRER DELS CANONGES

Per la Fira de Sant Ermengol també es pot vendre el que no es vol! Aprofita i apunta't al Mercat de Segona Mà del carrer dels Canonges per vendre't les coses que ja no utilitzes. Els dies 19 i 20 d'octubre, vine i munta la teva paradeta!



MOSTRA RAMADERA CAMÍ RAL DE CERDANYA

Mostra de les races d'animals que formen part de la ramaderia de l'Alt Urgell: vaques de les races frisona, bruna, xerol·lesa i llemosina, i cavalls de la raça Cavall pirinenc català.

FIRA D'ARTESANIA PLAÇA DELS OMS

Exposició i venda de productes elaborats per artesans. El centre de la plaça dels Oms concentra una mostra d'artesans d'arts i oficis dels Pirineus, que oferiran demostracions de la seva feina.

CONCERT DE FIRA QUART PRIMERA

DIVENDRES 18 D'OCTUBRE. 22h
TEATRE-CINEMA GUIU
Preu: 10€ / anticipada 8€

Músics: Pere Jou Santacreu: veu, guitarra i teclats; Joan Sebastià Canals Daurella: teclats; Juan Pablo Balcazar Pulecio: baix i contrabaix; i Carlos Falanga: bateria.
Sinopsi: Pere Jou vol comprendre, posant-se alhora en el lloc de la víctima i del botxí, de l'anhel i del rebuig, del desig i de l'apatia, de l'amor i de l'odi. El passat, la memòria, la il·lusió i la por es barregen

