



25a Fira de Formatges Artesans del Pirineu

L'impuls d'una marca patrimonial en el sector làctic: Parmigiano Reggiano

Jornada tècnica

LA SEU D'URGELL, divendres 18 d'octubre de 2019

Presentació

El Parmigiano Reggiano encarna un viatge únic i extraordinari al llarg de nou segles d'història. Encara avui s'elabora amb els mateixos ingredients, en els mateixos llocs i replicant, cada dia, els mateixos gestos rituals.

És fruit de l'esforç i de la determinació de 2800 productors de llet, representats per 330 formatgeries, que han conservat inalterat el mètode de producció i l'altíssim nivell qualitatiu d'aquest formatge. Els mestres formatgers segueixen elaborant el Parmigiano Reggiano amb la preuada llet de la zona d'origen, quall natural, sal i cap additiu, de manera artesanal i amb la mateixa passió i lleialtat.

La garantia de genuïtat del Parmigiano Reggiano és absoluta, font de normes precises, aplicades amb rígida autodisciplina i amb rigorós control. Des de fa 85 anys, el Consorzio del Parmigiano Reggiano ho tutela i salvaguarda.

Organització



Ajuntament de La Seu d'Urgell

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

Col·laboració



@ruralcat

Programa

14.45 h Recepció i cafè

15.00 h Presentació de la jornada

Il·lm. Sr. Jordi Fàbrega, alcalde de La Seu d'Urgell.

15.10 h El factor humà: Les històries, les competències i les experiències del "sistema" Parmigiano Reggiano

Sra. Angela Barusi, gerent de Forma Libera i representant a Espanya del Consorzio Parmigiano Reggiano.

15.45 h Sempre únic, mai igual

Sr. Giovanni Minelli, titular de la formatgeria Nuovo Malandrone de Pavullo (Mòdena).


16.10 h Un món de sensacions. Tast vertical de diferents maduracions de Parmigiano Reggiano

Tast guiat pel Sr. Giovanni Minelli, titular de la formatgeria Nuovo Malandrone de Pavullo (Mòdena).

17.30 h Cloenda de la jornada

Sr. Jordi Parramon, director de l'Escola Agrària del Pirineu del DARP.

Lloc de realització

Aula de tast 42.359766, 1.467450 
Carpa de la Fira de Formatges Artesans del Pirineu
25700 - LA SEU D'URGELL

Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's a través de l'Escola Agrària del Pirineu (Tel.: 973 352 358 – A/e: amalia.sanz@gencat.cat)

També us podeu inscriure a través de RuralCat:
ruralcat.gencat.cat/preinscripcionspatt