



El formatge artesà: de l'obrador al plat

Jornada tècnica

Sant Llorenç de Morunys, diumenge 7 de juliol de 2024

Presentació

L'objectiu de la jornada és oferir informació tècnica sobre les bases de l'elaboració de formatges artesans, recalçant la importància de la llet, les diferents tècniques formatgeres i les diferents tipologies de formatges. La jornada també pretén posar en valor els usos i les aplicacions del formatge artesà en el món de la gastronomia i la restauració, fent una introducció a diferents combinacions gastronòmiques. La jornada acabarà amb un tast dirigit de formatges artesans de proximitat.

La jornada està adreçada al públic professional, tant elaboradors de formatges com distribuïdors, restauradors i comerciants, entre d'altres, amb l'objectiu d'incentivar l'emprenedoria i la dinamització del sector formatger.

Aquesta jornada es celebra en el marc de la VI edició de la Fira del Drap Piteu, conjuntament amb d'altres activitats, exposicions i mercat de productes artesanals.

Lloc de realització

Claustre
Carrer Estret, s/n
25282 Sant Llorenç de Morunys

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Escola Agrària del Solsonès
Tel.: 973 480 713
A/e: aecasol.iaam@gencat.cat

Programa

- 11.00 h **Presentació de la jornada**
Joan Subirana. Regidor de Cultura i Turisme de l'Ajuntament de Sant Llorenç de Morunys
- 11.05 h **El producte, origen i tipus**
- 11.30 h **Usos i aplicacions. Gastronomia i restauració**
- 11.55 h **Tast dirigit de formatges artesans de proximitat**
- 12.30 h **Torn obert de preguntes**

Totes les ponències aniran a càrrec d'Aleix Solé, formatger artesanal i comunicador

Col·laboració



Ajuntament de Sant
Llorenç de Morunys

Organització

Escola Agrària Solsonès