



# Formació

## Escoles Agràries

### Formatges de pasta blava

EA del Pirineu, 24, 25 i 26 de gener de 2023

#### Presentació i objectius

El consum de formatges de pasta blava és tradicional al nostre país. El consumidor aprecia l'ampli ventall de formatges blaus que se li ofereixen ja siguin d'origen nacional o importats, de producció artesana o industrial.

Paral·lelament els productors artesans estan interessats a fabricar producte autòcton i de proximitat que doni resposta a la demanda generada.

Dins del Pla de Formació Formatgera, l'Escola Agrària del Pirineu ofereix aquest curs a professionals que vulguin aprendre'n la tecnologia. El curs és en llengua francesa i hi ha traducció.

#### Programa

1. FABRICACIÓ DE FORMATGES DE PASTA BLAVA DOLÇA A LA FORMATGERIA.
2. LES FASES DE MADURACIÓ I COAGULACIÓ.
3. FABRICACIÓ DE FORMATGES DE PASTA BLAVA TRADICIONAL A LA FORMATGERIA.
4. LA FASE D'ESCORREGUT I L'EMMOLLAT.
5. SEGUIMENT DE LES FABRICACIONS.
6. CURES DURANT L'AFINAT DE FORMATGES BLAUS.

#### Professorat

Patricke Anglade, tècnic formatger.

#### Realització

**Lloc:**

Escola Agrària del Pirineu

**Calendari:**

Dies 24,25 i 26 de gener de 2023

**Horari:**

Dia 24, de 10.00 a 18.00 h;  
Dia 25, de 9.00 a 18.00 h;  
Dia 26, de 9.00 a 14.00 h

**Durada:** 20 h

#### Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària del Pirineu** a través de l'enllaç:

<https://forms.office.com/e/acrn32qfRC>

**Coordinadora:**

Nati Valls Teixidó, tel 973 352 358  
a/e: [nvalls@gencat.cat](mailto:nvalls@gencat.cat)

**Cost del curs:**

Dret d'inscripció, 32 €

Més informació: [agricultura.gencat.cat](http://agricultura.gencat.cat)