

VIC

20 21
Abril 2024

Parc
Jaume
Balmes



DOSSIER DE PREMSA

LACTIUM 2024

1. LACTIUM: 16 anys gaudint dels formatges artesans a Vic

Els dies 20 i 21 d'abril, Vic acollirà la **16a edició de Lactium al Parc Jaume Balmes de Vic**, posant de manifest la seva vocació transversal, divulgadora i festiva amb el formatge artesà com a protagonista. Lactium és una experiència lúdica, cultural i comercial al voltant del formatge artesà en un dels parcs més emblemàtics de Vic i al costat del centre històric de la ciutat. Una cita de referència per als incondicionals i amants del formatge.

El visitant podrà descobrir, tastar i comprar els millors formatges artesans en un mercat que reunirà 40 formatgeries amb més de 200 formatges i gaudir de productes agroalimentaris artesans de qualitat i de proximitat en plena sintonia amb els formatges i els valors de Lactium. En paral·lel i seguint la línia de les edicions anteriors, també trobarà propostes festives i divulgatives distribuïdes entre:

- **L'Aula del Formatge Bonpreu i Esclat:** l'espai de tast i divulgació de la cultura i els valors del formatge, on enguany tindran un paper destacat el mató i les experiències turístiques al voltant del formatge i la ramaderia.
- **El Txis Arts:** l'escenari que acollirà música en directe, espectacles familiars i l'entrega de premis del Concurs Lactium: formatges artesans catalans 2024, el Premi Millor Formatge Artesà Català 2024 i el Premi Millor Pastís de Formatge. Donada la proximitat de la celebració de la Diada de Sant Jordi, també, serà l'espai on es farà la presentació de tres llibres.
- **El Txis Bar:** La proposta on els visitants podran adquirir fustes amb els formatges presents a la fira per menjar i compartir al Parc Jaume Balmes.

Promouen



Ajuntament de Vic



Vic,
ciutat a la
mesura humana



Promotora dels aliments catalans



Generalitat
de Catalunya

sempre
endavant



La **16a edició de Lactium** celebrarà la **15a edició del Concurs Lactium: Formatges Artesans Catalans 2024** i revelarà el **Premi Millor Formatge artesà Català 2024**, escollit d'entre totes les medalles d'or de cada categoria. També comptarà amb la **2a edició del Premi Millor Pastís de Formatge Català**.

Lactium segueix apostant per transmetre la cultura i els valors del formatge artesà català, refermar el compromís amb la innovació agroalimentària i la sostenibilitat i fomentar la demanda de formatge artesà i la seva productivitat.

2. AULA DEL FORMATGE BONPREU I ESCLAT: la cultura i els valors del formatge

L'**Aula del Formatge Bonpreu i Esclat** serà l'epicentre de Lactium amb una proposta interactiva i dinamitzadora en la comercialització de formatges de la fira, on els assistents podran endinsar-se en el relat i les persones que formen part del formatge artesà. La programació d'aquest espai destaca per la presència d'activitats entorn del lactoturisme; experiències al voltant del formatge i la ramaderia i el mató, que tindran un paper destacat en aquesta edició de Lactium.

L'**Aula del Formatge Bonpreu i Esclat** tindrà una capacitat per a 50 persones i el cost de cada activitat serà de 5 euros per persona.

Promouen



Ajuntament de Vic



Vic,
ciutat a la
mesura humana



Promotora dels aliments catalans



Generalitat
de Catalunya

sempre
endavant



PROGRAMA D'ACTIVITATS

Dissabte 20 d'abril

11.30 h.

Lactoturisme: experiències al voltant del formatge

En aquest tast descobrirem una altra manera de gaudir del formatge i dels seus paisatges. Tot tastant formatges coneixerem experiències i activitats que proposen algunes formatgeries artesanes per gaudir-ne en companyia i amb tots els sentits.

- Les Cabres d'en Peyu
- Formatgeria El Miracle
- Mas l'Arbreda
- Caterí, cuinant formatges
- Peralada Mas Marcè

13.00 h. Formatges de cabra i vins del Montsant

Sense ramaderes i ramaders no hi han formatges. El segell Llet de Cabres Catalanes presentarà una iniciativa pionera nascuda per posar en valor i defensar el sector ramader de cabrum a Catalunya. Ho farem tot tastant formatges de llet de cabra del segell i els vins del Montsant del Celler Cap de Ruc

17.00 h. Els Camins de les Matonaires. Presentació i tast de Matons de Montserrat

El Parc Natural de Montserrat i el Col·lectiu el Brogit ens mostraran una iniciativa que pretén recuperar i senyalitzar els antics camins que utilitzaven les matonaires per desplaçar-se de dels seus masos a l'Abadia de Montserrat per vendre els seus matons.

18.30 h. Tasta i coneix experiències formatgeres d'Osona i el Lluçanès

Osona i el Lluçanès contenen un ampli i divers catàleg de formatgeries artesanes que elaboren formatges i làctics excel·lents. En aquest tast es presentaran una bona mostra d'aquests projectes, en companyia d'altres productes artesans fets a Osona i presents a Lactium. Amb el suport de Fet a Osona, Lluçanès Turisme i Productes de la Terra.

Promouen



Ajuntament de Vic



Vic,
ciutat a la
mesura humana

Prodeca
Promotora dels aliments catalans



Generalitat
de Catalunya

sempre
endavant

**Bonpreu
Esclat**



20.00 h. Tast dels formatges guanyadors del Concurs Lactium: formatges artesans catalans 2024

Isabel Tutusaus, directora del Concurs Lactium, ens explicarà el funcionament del Concurs Lactium i tastarem alguns dels formatges que han estat mereixedors de la Medalla d'Or de la 15a edició del Concurs Lactium.

Diumenge 21 d'abril

10:30 h. Tast i taller de matons

El mató és probablement una de les especialitats làctiques amb més tipicitat, tradició i reconeguda a Catalunya. De la mà de l'especialista i divulgadora Marta Roger, de La Païssa, tastarem matons i descobrirem diferents maneres de preparar-lo a casa.

12:00 h. Formatge Convidat Lactium 2024: Bisqato

Bisqato és una formatgeria responsable i singular liderada per la Maria i en Miguel, dos veterinaris afincats a Guitiriz (Lugo-Galícia). Bisqato és una formatgeria d'escala humana, que ha posat de manifest la possibilitat de crear projectes amb valor afegit i sensibles amb el seu entorn en un dels territoris de Galícia més castigats per les diverses crisis de llet.

13.30 h. Fira de Sant Ermengol: muntanyes de formatges

En companyia d'Aleix Solé tastarem i descobrirem formatges, formatgeries, persones, paisatges i actius turístics de temàtica formatgera per gaudir-ne als Pirineus.

17.00 h. Botigues i formatges artesans

Un tast on us convidem a descobrir botigues especialitzades en la venda de formatge artesà. De la mà de botiguers i botigueres, coneixerem els seus projectes i tastarem formatges presents a Lactium.

- La Caseïna, Vic
- La Lleteria de Sant Cugat del Vallès
- La Formatgeria de Llançà

Promouen



Ajuntament de Vic



Vic,
ciutat a la
mesura humana



Promotora dels aliments catalans



Generalitat
de Catalunya



sempre
endavant



Bonpreu
Esclat



LLET DE CABRES CATALANES

- Formatgeria Simó, Barcelona
- Formatgeria Ireneu, Poble Nou. Barcelona

18.30 h.

Tast dels formatges guanyadors del Concurs Lactium: formatges artesans catalans 2024.

De la mà d'Isaac Gelabert, director del Lactium, coneixerem i tastarem alguns dels formatges que han estat mereixedors de la Medalla d'Or de la 15a edició del Concurs Lactium.

Preu: 5 euros per persona. Places limitades.

Reserva entrades al Punt d'Informació a Lactium

3. TXIS ARTS: activitats i música en directe

El **Txis Arts** oferirà una proposta d'activitats transversal i per a tots els públics. Música en directe, espectacles familiars, presentacions de llibres i l'anunci del Millor Formatge Català Lactium 2024 i el Millor Pastís de Formatge Català 2024. Totes les activitats programades seran d'accés lliure i gratuït.

PROGRAMA D'ACTIVITATS

Dissabte 20 d'abril

17.30 h.

15è Concurs Lactium: formatges artesans catalans. Entrega de premis

Entrega de Medalles d'Or

Premi Millor Formatge Català Lactium 2024

2n Premi Millor Pastís de Formatge Català 2024

19.30 h.

Concert TRESC amb la cantautora Irene Cortés

Promouen



Ajuntament de Vic



Vic,
ciutat a la
mesura humana

Prodeca
Promotora dels aliments catalans



Generalitat
de Catalunya

sempre
endavant



**Bonpreu
Esclat**



Diumenge 21 d'abril

12.00 h.

Conte il·lustrat: La mallerenga blava i el camí de la llet.

Amb el suport del Consorci del Lluçanès i la Xarxa de Productes de la Terra

13:00 h.

Presentació de 3 llibres valents i sentits

Presenta i modera: Laura Serra, periodista.

Maria Nicolau. *Crema!*, Editorial 62

Imma Puigcorbè. *Vaques: històries d'una veterinària rural*, Editorial Cossetània

Pep Salsetes. *De l'hort al plat*, Editorial Rosa del Vents

18.30 h.

Música en directe amb Pelat i Pelut, presentant el seu treball "Termomix"

4. TXIS BAR: fustes de formatges, les protagonistes

El **Txis Bar** és un dels grans actius de Lactium, com així ho demostra les més de 2.000 fustes servides durant l'edició anterior. És l'espai de degustació, on el públic podrà tastar i descobrir els formatges presents a Lactium, tallats i servits per poder-los gaudir al mateix Parc Jaume Balmes. Cada fusta tindrà 5 formatges, una confitura de Just For Cheese-Can Bech, unes galetes de cereals i una copa de vi del Celler Cap de Ruc, el vi de Lactium.

Promouen



Ajuntament de Vic



Vic,
ciutat a la
mesura humana

 **Prodeca**
Promotora dels aliments catalans



Generalitat
de Catalunya

sempre
endavant 

 **Bonpreu
Esclat**



5. CONCURS LACTIUM: FORMATGES ARTESANS CATALANS 2024 I PREMI MILLOR FORMATGE CATALÀ 2024

Lactium celebrarà la 15a edició del **Concurs Lactium: Formatges Artesans Catalans 2024**. El concurs de referència en l'àmbit català, manté els mateixos objectius: augmentar la visibilitat dels formatges catalans i atorgar el valor adient a l'ofici ramader i formatger, destacant en un concurs públic el treball i la cura de l'entorn, la biodiversitat i el medi natural. En aquesta edició, el concurs comptarà amb la direcció d'Isabel Tutusaus, especialista en formatges, divulgadora i un referent al sector.

El concurs reunirà a més de 60 professionals d'arreu del territori català i de l'estat espanyol per avaluar sensorialment els formatges presentats en les 15 categories a concurs. A més, i amb la voluntat de reivindicar i reconèixer el mató com a especialitat de caràcter patrimonial i tipicitat pròpia, enguany, la categoria del mató es declina en tres noves categories: matons de cabra, matons de vaca i recuit o brossats d'ovella.

Les 15 categories convocades a concurs són:

1. **MATONS DE CABRA:** productes làctics elaborats amb llet cabra quallats de forma enzimàtica, sense madurar i sense altres ingredients afegits.
2. **MATONS DE VACA:** productes làctics elaborats amb llet vaca quallats de forma enzimàtica, sense madurar i sense altres ingredients afegits.
3. **BROSSATS I RECUITS D'OVELLA:** productes làctics elaborats amb llet o xerigot d'ovella, obtinguts per temperatura, sense madurar i sense altres ingredients afegits.
4. **FORMATGES DE PASTA DURA DE VACA I/O BÚFALA:** formatges de quallada predominantment enzimàtica de llet de vaca i/o búfala i pasta dura.
5. **FORMATGES DE PASTA DURA DE CABRA:** formatges de quallada predominantment enzimàtica de llet de cabra i pasta dura.
6. **FORMATGES DE PASTA DURA D'OVELLA:** formatges de quallada predominantment enzimàtica de llet d'ovella i pasta dura.

Promouen



Ajuntament de Vic



Vic,
ciutat a la
mesura humana



Promotora dels aliments catalans



Generalitat
de Catalunya

sempre
endavant



7. **FORMATGES DE PASTA ÀCIDA/LÀCTICA DE VACA I/O BÚFALA:** formatges de quallada predominantment àcida/làctica de llet de vaca i/o búfala.
8. **FORMATGES DE PASTA ÀCIDA / LÀCTICA DE CABRA:** formatges de quallada predominantment àcida/làctica de llet de cabra.
9. **FORMATGES DE PASTA ÀCIDA / LÀCTICA D'OVELLA:** formatges de quallada predominantment àcida/làctica de llet d'ovella.
10. **FORMATGES DE PASTA TOVA DE VACA I/O BÚFALA:** formatges de quallada mixta i formatges amb proteòlisi, de crosta rentada i/o florida de llet de vaca i/o búfala.
11. **FORMATGES DE PASTA TOVA DE CABRA:** formatges de quallada mixta i formatges amb proteòlisi, de crosta rentada i/o florida de llet de cabra.
12. **FORMATGES DE PASTA TOVA D'OVELLA:** formatges de quallada mixta i formatges amb proteòlisi, de crosta rentada i/o florida de llet d'ovella.
13. **TUPINS:** formatges de guarda de doble fermentació, que adopten la forma del seu recipient i són fàcilment untables.
14. **FORMATGES BLAUS:** formatges de pasta blava elaborats amb les principals espècies lleteres a Catalunya.
15. **FORMATGE GARROTXA:** formatge de llet pasteuritzada de cabra de mínim 21 dies de maduració i de pell característicament florida. Les vores seran arrodonides i la mesura de la seva alçada no podrà sobrepassar mai el seu diàmetre.

Les deliberacions del jurat tindran lloc durant el matí del **dissabte 20 d'abril a la Casa Ricart** i es faran a través d'un nou sistema de valoració per tal de garantir l'anonimat dels formatges i aconseguir una competició d'alt nivell que obligarà el jurat a posar a prova, encara més, el seu coneixement. El nom dels formatges guanyadors es farà públic **el dissabte 20 d'abril a partir de les 17.30 h**, a l'escenari Txis Arts. En aquest mateix espai, en rigorós directe, el gran jurat seleccionarà el **Millor Formatge Català Lactium 2024**, que s'escollirà d'entre els formatges amb medalla d'or en cadascuna de les 15 categories, de manera individual i simultània.

Promouen



Ajuntament de Vic



Vic,
ciutat a la
mesura humana



Promotora dels aliments catalans



Generalitat
de Catalunya

sempre
endavant



El jurat serà independent i professional. Constarà d'especialistes en el sector formatger com tècnics formatgers, premsa gastronòmica, restauradors íntimament lligats al món del formatge, afinadors de formatge, comercialitzadors de formatges, consumidors habituals de formatge i formatgers i formatgeres que no presentin els seus formatges a concurs en aquella categoria. Cada grup de tastadors farà l'avaluació dels formatges d'una o diverses categories del concurs tallats al moment. La figura del cap de taula guiarà el tast aportant valor i apunts més tècnics per a una avaluació dels formatges més objectiva. Els tastadors integrants de cada taula, avaluaran el formatge individualment i prendran una decisió consensuada sobre el guanyador de cada categoria. Les inscripcions estan obertes fins al dilluns 8 d'abril.

6. PREMI MILLOR PASTÍS DE FORMATGE CATALÀ

Donant continuïtat a l'excel·lent acollida i impacte comunicatiu de la primera edició del concurs i la bona resposta del públic amb més de **5.000 pastissos venuts** per la Pastisseria Sant Lleí, la pastisseria guanyadora de l'edició 2023, Lactium i l'Ajuntament de Vic convoquen la 2a edició del **Premi Millor Pastís de Formatge Català**. El concurs té la finalitat de reconèixer el Millor Pastís de Formatge elaborat a Catalunya per un establiment (pastisseria o restaurant) amb formatge català i artesà entre els seus ingredients. Durant el matí del dissabte 20 d'abril, es farà el tast dels pastissos i les deliberacions del jurat, a la Casa Ricart de Vic, guiat per la direcció de Ricard Martínez, pastisser, cuiner de postres i consultor.

Com a requisits, les receptes participants hauran de contenir com a base de la crema del pastís un mínim d'un 20 % de formatge català artesà de les tipologies i característiques que les persones participants considerin adients. Els pastissos hauran de ser de tipologia "cuïts al forn" i no podran superar els 26 cm de diàmetre. El concurs convoca a establiments del sector de la pastisseria i l'hostaleria de Catalunya que s'inscriguin a la iniciativa abans del dilluns 8 d'abril.

La proclamació del pastís guanyador s'anunciarà el dissabte 20 d'abril a les 17.30 h a l'Espai Txis Arts i l'establiment guanyador obtindrà 1.000 euros i un diploma acreditatiu com a premi.

Promouen



Ajuntament de Vic



Vic,
ciutat a la
mesura humana



Promotora dels aliments catalans



Generalitat
de Catalunya

sempre
endavant



7. FORMATGERIA CONVIDADA: BISQATO

Una edició més, Lactium gaudirà de la formatgeria convidada, enguany serà la **formatgeria Bisqato** (Guitiriz, Lugo); una formatgeria i un projecte de vida de dos veterinaris gallecs, on la María i en Miguel elaboren formatges amb llet de vaca de pastura des de finals de l'any 2018. Una llet que els proporciona un ramader de proximitat, que cuida un ramat de vaques de raça Holstein en producció ecològica i que és un element clau per aquest projecte.

Bisqato és una formatgeria d'escala humana, que ha posat de manifest la possibilitat de crear projectes amb valor afegit i sensibles amb el seu entorn en un dels territoris de Galícia més castigats per les diverses crisis de llet.

Per a més informació:

Web: www.bisqato.com

Instagram: @bisqato

8. LES CLAUS DEL COMERÇ DELS FORMATGES ARTESANS

Coincidint amb la celebració de la 16a edició de Lactium, el diumenge 21 d'abril, a la Casa Ricart de Vic, tindrà lloc un simposi amb l'objectiu de parlar i debatre entorn del comerç del formatge artesà. Es tracta d'una jornada amb vocació constructiva, inclusiva i transversal, i amb l'objectiu de crear un espai de trobada i debat on tinguin veu totes les mirades que conté la cadena de valor del formatge artesà a Catalunya.

L'assistència a la jornada és gratuïta i de caràcter estrictament professional, i caldrà complimentar la inscripció de manera prèvia per poder-hi assistir a través d'aquest formulari:

INSCRIPCIONS:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdx1Hbx3QJLZj76Rijmayc3fGijnyHyo_DHrHr1RbyQiuolAA/viewform

Promouen



Ajuntament de Vic



Vic,
ciutat a la
mesura humana



Promotora dels aliments catalans



Generalitat
de Catalunya

sempre
endavant



PROGRAMA D'ACTIVITATS

Diumenge 21 d'abril

10.15 h. Som benvingudes i benvinguts

10.30 h. Què costa i què val el formatge artesà?

Presenta i modera: Pep Palau

Enric Canut. Consultor, formatger, distribuïdor i divulgador.

10.50 h. La compra i la venda de formatges artesans.

Bruno Cabral, La Caseïna (Vic). El petit comerç especialitzat.

Joan Canellas, Cal Cantaré (Santpedor). La venda directa.

Lluís Colomer, La Selecta (Manlleu). La distribució al canal horeca.

Alba Plana, Abricoc (Fonteta). El comerç online.

Artur Torres, Grup Bonpreu i Esclat. La gran superfície.

11.50 h. Una pausa per fer un cafè i fer-la petar una estona

12.15 h. La cadena de valor del formatge artesà.

Presenta i modera: Pep Palau

Marc Masó, Cal Formatger (Girona). La botiga especialitzada.

Lluís Mauri, segell Llet de Cabres Catalanes. La ramaderia.

Francesc Portet, Caseus Afinadors (Granollers). La distribució.

Marina Puigcorbé, Formatgeria Mas el Lladré (Les Llosses). La formatgeria.

Pere Pujol, Formatgeria Molí de Ger (Ger). La formatgeria.

Isabel Tutusaus, concurs Lactium. La prescripció.

13.30 h. Debat obert entre totes i tots

Promouen



Ajuntament de Vic



Vic,
ciutat a la
mesura humana

 **Prodeca**
Promotora dels aliments catalans



Generalitat
de Catalunya

sempre
endavant 


**Bonpreu
Esclat**



9. LACTIUM, ACTIVITATS A LA CIUTAT DE VIC

Els dies previs a la celebració de Lactium, la ciutat de Vic acollirà dues activitats vinculades a un dels productes amb més tipicitat i genuïns de Catalunya, el mató. Es farà un taller pràctic d'elaboració de formatge fresc i mató i la projecció del documental Roques.

Oh Lactium!

Taller pràctic d'elaboració de formatge fresc i matí amb l'especialista Marta Roger de La Païssa. El taller, de la mà de la xarxa de Centres Cívics de l'Ajuntament de Vic, es farà el dijous 18 d'abril al Centre Cívic El Montseny.

Dijous 18 d'abril, de 18.30 h a 20.30 h

Preu: 16 €

Lloc: CCVIC El Montseny

Les inscripcions estan exhaurides.

Cine Fòrum: Projecció del documental "Roques"

En col·laboració amb l'Unió Excursionista de Vic i la Càtedra del Món Rural, el dimecres 17 d'abril a les 19 hores, tindrà lloc el Cine Fòrum "Roques, les dures vides de les matonaires: dones, mares, pageses, venedores i elaboradores del seu tresor més preuat, el mató". Un homenatge audiovisual a les matonaires de Montserrat. Una activitat que comptarà amb la posterior taula rodona amb els creadors del documental.

Data: dimecres 17 d'abril a les 19 hores

Lloc: Sala d'Actes de la Unió Excursionista de Vic

Participaran: Genís Frontera i Anna Oliveras (guionistes) i Angel Amargant (realitzador) del Col·lectiu El Brogit

Per a més informació:

<https://www.unioexcursionistavic.org/nova-edicio-del-festival-experiencies/>

Promouen



Ajuntament de Vic



Vic,
ciutat a la
mesura humana



Promotora dels aliments catalans



Generalitat
de Catalunya

sempre
endavant



10. #PLATLACTIUM: ELS FORMATGES ARTESANS OSONENCS A LA CUINA

Osona Cuina, Fet a Osona, Lluçanès Territori Serè i Osona Terra, juntament amb Lactium, impulsen les Jornades Gastronòmiques #PlatLactium centrades en formatges del territori. Del 5 al 21 d'abril, 12 restaurants del col·lectiu comptaran amb un plat dolç o salat elaborat amb formatges de Fet a Osona (XPT d'Osona), de Lluçanès Territori Serè (XPT Lluçanès). Algunes de les propostes ja formen part de la carta habitual dels restaurants mentre que d'altres s'han creat expressament per a l'ocasió.

Els productors participants a la campanya #PlatLactium i els restaurants que cuinen els seus formatges són els següents:

Les cabres d'en Peyu.

- **Restaurant Via.** El nostre sorbet de fruits vermells amb sopeta de Yogurmak de les Cabres del Peyu

Formatges Riudavets

- **Insòlit.** Bunyols de sobrassada i formatge C'mon Bri de Riudavets amb emulsió de mel i curri.

Granja Armengol

- **La Competència.** Matrimoni amb caviar d'albergínia, recuit de drap de Granja Armengol, piparres i sumac

Formatges Bauma

- **Bareku.** Sopes de carnitas al pasilla amb formatge Carrat de la bauma.

Promouen



Ajuntament de Vic



Vic,
ciutat a la
mesura humana

 **Prodeca**
Promotora dels aliments catalans



Generalitat
de Catalunya

sempre
endavant 

 **Bonpreu
Esclat**



- **Can Fortuny.** Taula de formatges artesans, entre els quals Carrat de Bauma i Blau d'Osona del Molí de la Llavina.

Formatgeria Molí de la Llavina

- **Mas Monells.** Canelo cruixent d'ànec amb crema de formatge Esgratinyat del Molí de la Llavina
- **Can Fortuny.** Taula de formatges artesans, entre els quals Carrat de Bauma i Blau d'Osona del Molí de la Llavina.

Formatgeria Mas el Garet

- **El Bart.** Magret d'ànec + El Torrat de Mas el Garet + patata

Formatges Lluçà

- **Cafè del Mig.** Coca torrada, sobrassada, mel i formatge de cabra Prior de Formatges de Lluçà. Cannoli farcit amb mousse de ricotta de formatge de cabra de Formatges de Lluçà

Formatges Betara

- **Fonda Sala.** Macarrons farcits de faisà amb crema de formatge d'ovella madurat de Betara

Serradet de Barneres

- **Thymus.** Porros, brandada de bacallà i formatge de Serradet de Barneres
- **Devici.** Fonoll en quatre coccions, maduixes fumades i vinagreta de iogurt del Serradet de Barneres

Postres artesanes Santa Eulàlia

- **Cal Trumfo.** Recuit de Postres Artesanes Santa Eulàlia amb verdures i anxoves.

Promouen



Ajuntament de Vic



Vic,
ciutat a la
mesura humana

 **Prodeca**
Promotora dels aliments catalans



Generalitat
de Catalunya

sempre
endavant 

 **Bonpreu
Esclat**



11. REVOLTA PAGESA A LACTIUM

Revolta Pagesa tindrà un espai reivindicatiu a Lactium per mostrar la realitat del sector primari. L'espai tindrà diversos plafons informatius amb infografies i dades significatives que serviran per poder explicar i entendre el perquè de la Plataforma Revolta Pagesa i com la ciutadania pot ajudar.

També es muntarà la gimcana Burrocràtica, tal i com es va fer pel Mercat del Ram, però en un format més reduït. Hi haurà la roda de la fortuna a través de la qual el participant podrà guanyar articles de marxandatge de Revolta Pagesa o tenir alguna de les respostes que acostuma a donar el Departament quan l'agricultor sol·licita obrir una explotació agrària. També es podrà comprar la samarreta o la totebag de l'entitat. L'espai de Revolta Pagesa s'ubicarà al Parc Jaume Balmes de Vic.

12. LACTIUM SOSTENIBLE I RESPONSABLE

Mesures per a la reducció de residus

- Instal·lació de fonts d'aigua d'accés lliure i gratuït al recinte, podent eliminar així la venda d'aigua embotellada amb plàstic a la Fira
- Distribució de bosses de paper reciclat als expositors.
- Eliminació del plàstic en tots els elements gràfics promocionals i del recinte.
- Promoció entre els expositors de materials alternatius al plàstic per l'embalatge dels seus productes.
- Eliminació del paper en elements promocionals del programa d'activitats.

Mesures de reutilització

- Ús dels estands de fusta reutilitzables de l'Oficina de Fires i Mercats de Vic.

Promouen



Ajuntament de Vic



Vic,
ciutat a la
mesura humana

 **Prodeca**
Promotora dels aliments catalans



Generalitat
de Catalunya

sempre
endavant 

 **Bonpreu
Esclat**



- Reutilització de materials de decoració i mobiliari al recinte.

Mesures per al reciclatge

- Instal·lació de contenidors per a la recollida selectiva de matèria orgànica i paper i cartró.

Mesures per a l'estalvi i l'eficiència energètica

- Priorització d'enllumenat led o altres solucions de baix consum
- Regulació de la necessitat de llum artificial.
- Ús de potències elèctriques adequades en tots els serveis de la fira, reduint substancialment els consums d'energia de la fira
- Instal·lació de zona d'estacionament per l'aparcament de bicicletes, facilitant així l'ús de transports lliures de petjada de carboni.

Mesures per a l'estalvi d'aigua

- Instal·lació de banys secs.

Mesures per a la sostenibilitat social

- Paritat de gènere a la programació d'activitats de l'Aula del Formatge Bonpreu i Esclat i a la programació d'activitats culturals i d'espectacles de la mostra.
- Ús de llenguatge inclusiu en totes les comunicacions internes i externes
- Foment de l'ocupació juvenil: conveni amb l'Escola d'Hostaleria d'Osona i contractació d'una part important del personal de gestió de la fira a través de la borsa del Punt Jove de Vic.
- Foment de la contractació d'empreses amb persones amb risc d'exclusió social.
- Suport a artistes locals en les actuacions a l'escenari de Lactium
- El recinte és un espai amb lavabos adaptats i sense barreres arquitectòniques.
- Impuls de la venda directa d'aliments de proximitat i qualitat.

Promouen



Ajuntament de Vic



Vic,
ciutat a la
mesura humana

Prodeca
Promotora dels aliments catalans



Generalitat
de Catalunya

sempre
endavant



**Bonpreu
Esclat**



Contractació de serveis a empreses i proveïdors de proximitat

Artyplan, Vic. Ferran Sarri, Gurb. La Rita Comunicació, Taradell. RC Media, Manlleu. Marta Prat, Vic. CampBase, Vic. Packpleck, Sant Vicenç de Torelló. Escola Hostaleria d'Osona, Tona. Tècnics en Seguretat i Foc SL, Vic. Lactotex, Sant Feliu Sasserra. Garden Tortadès, Gurb. Grup Protecta, Tona. Bossart, Badalona. Magatzem de trossos, Vic. Isaac Gelabert, Sant Julià de Vilatorrada. Festa 10, Calldetenes. TAC OSONA, Vic

12. EXPOSITORS

El llistat d'expositors i el número d'estands de Lactium 2024 és el següent:

NOM COMERCIAL	POBLACIÓ
FORMATGERIES	
BADO FORMATGES	MOIÀ
CAL PUJOLET	MARGANELL
CAL QUITÈRIA - FORMATGES DE PONENT	ALMACELLES
CAMINS DEL NORD	SANT SADURNÍ D'ANOIA
CAN CANTARÉ FORMATGERIA	SANTPEDOR
CAN PONSÀ	TAGAMANENT
CATERÍ CUINANT FORMATGES	CALDERS
RIUDAVETS	L'ESQUIROL
FORMATGERIA CAL MUSIC	NAVÀS
FORMATGERIA DEL MIRACLE	MONESTIR DEL MIRACLE, RINELLS
FORMATGERIA DEL MONTSENY	MONTSENY
FORMATGERIA LA CLEDA	CANOVELLES

Promouen



Ajuntament de Vic



Vic,
ciutat a la
mesura humana

 **Prodeca**
Promotora dels aliments catalans



Generalitat
de Catalunya

sempre
endavant 

 **Bonpreu
Esclat**



FORMATGERIA LE BOLUT	GALLINERS
FORMATGERIA MAS ROVIRA	SORA
MUUU BEEE	RIPOLL
FORMATGES CAN PUJOL	VILASSAR DE DALT
FORMATGES D'ESPINELVES	ESPINELVES
FORMATGES GAVARRESA	ARTÈS
FORMATGES MAS EL GARET	TONA
FORMATGES MONBER	AGRAMUNT
FORMATGES MONTBRÚ	MOIÀ
MUNTANYOLA	SANT SALVADOR DE GUARDIOLA
FORMATGES SERRA DEL TORMO	TORRE DE L'ESPANYOL
GRANJA COMAS	SANTA EUGÈNIA DE BERGA
LES CABRES D'EN PEYU	MUNTANYOLA
LO NICOLAU ARTESÀ	BOLDÍS SOBIRÀ
MAS EL LLADRÉ	LES LLOSSES
MOLÍ DE GER	GER
S'ARANGÍ	MENORCA
FORMATGES DE PALLARS	TALARN
MOLÍ DE LA LLAVINA	CENTELLES
LA PETITA ÀNIMA	ALPENS
PERALADA MAS MARCÈ	PERALADA
LA CARDIGUERA-POSTRES SANTA EULÀLIA	LLUÇANÈS
L'ARBREDA	VALL DE LLÈMENA

Promouen



Ajuntament de Vic



Vic,
ciutat a la
mesura humana



Promotora dels aliments catalans



Generalitat
de Catalunya

sempre
endavant



Bonpreu
Esclat



FORMATGES BAUMA	BORREDÀ
SANT GIL D'ALBIÓ	ALBIÓ
UBACH FORMATGES	SANTA EUGÈNIA DE BERGA
FORMATGERIA CONVIDADA	
BISQATO	QUITÍRIZ- LUGO- GALÍCIA
AMICS DEL FORMATGE	
APIFERRO - MEL CRUA DEL MONTSEC	CASTISSENT
ARBEQUI DE VILA-SANA	VILA-SANA
CAN BECH / JUST FOR CHEESE	FONTANILLES
CASTANYA DE VILADRAU	VILADRAU
ENCANTARAN	VIELHA
ENSO FERMENTS	SANT MARTÍ SESCORTS
MAS BELLPUIG	TARADELL
PASTISSERIA SANT LLEHÍ	SANT ANTONI DE VILAMAJOR
RATAFIA BOSCH	SANT QUIRZE DE BESORA
SAMBUCUS INFUSIONS	MANLLEU
CERVESA ARTESANA MINERA	SANT JOAN DE LES ABADESSES
KIBUS	OLOST DE LLUÇANÈS
CAP DE RUC	CORNUDELLA DEL MONTSANT
HORT DE CA ROSSET	VILALLONGA DEL CAMP
FORN CAN PUJALS	SANT BOI DE LLUÇANÈS
MUNTANYA DE LLIBRES	VIC

Promouen



Ajuntament de Vic



Vic,
ciutat a la
mesura humana



Prodeca
Promotora dels aliments catalans



Generalitat
de Catalunya

sempre
endavant



Bonpreu
Esclat



13. PRESSUPOST

El pressupost de Lactium 2024 és el següent:

PRESSUPOST LACTIUM 2024	
INGRESSOS	TOTAL
Aportacions Institucionals	38.332,72€
Aportacions privats	20.500,00€
Ingressos Fira Lactium (Expositors, degustacions, activitats)	36.025,00€
Total ingressos	94.857,72€
DESPESES	TOTAL
Comunicació i producció gràfica	23.107,10€
Programa d'activitats	19.248,06€
Recursos humans	18.685,00€
Logística i muntatges	19.717,37€
Concursos	14.100,19€
Total despeses	94.857,72€

Promouen



Ajuntament de Vic



Vic,
ciutat a la
mesura humana



Promotora dels aliments catalans



Generalitat
de Catalunya

sempre
endavant





Ajuntament de Vic



Vic,
ciutat a la
mesura humana



Generalitat
de Catalunya

sempre
endavant 



Laboratori Interprofessional
Lleter de Catalunya
Associació Interprofessional Lletera de Catalunya • allic.org

