



Ajuntament de Vic  
Nota de premsa  
04.04.2024

## 16 anys gaudint dels formatges artesans amb Lactium

La fira de formatges de referència de Catalunya reunirà 40 formatgeries artesanes amb més de 200 formatges, per descobrir, tastar i comprar. La cita serà el 20 i 21 d'abril al Parc Jaume Balmes de Vic.

Lactium celebrarà la 15a edició del Concurs Lactium: Formatges Artesans Catalans 2024, on s'escollirà el Premi Millor Formatge Artesà Català 2024, i la 2a edició del Premi Millor Pastís de Formatge Català.



Presentació de la nova edició Lactium 2024

Els dies 20 i 21 d'abril, Vic acollirà la **16 edició de Lactium** posant de manifest la seva vocació transversal, divulgadora i festiva al voltant del formatge artesà en un dels parcs més emblemàtics de la ciutat de Vic com és el Parc Jaume Balmes. La cita de referència per als incondicionals i amants

del formatge reunirà 40 formatgeries artesanes, de les quals 10 són d'Osona, amb una proposta comercial amb més de 200 formatges per tastar i comprar al tall i productes agroalimentaris artesans de qualitat i de proximitat. En paral·lel, també hi haurà propostes festives i divulgatives distribuïdes entre l'**Aula del Formatge Bonpreu i Esclat**, el **Txis Arts** i el **Txis Bar** que complementaran la festa del formatge.

Durant l'acte de presentació, **Bet Piella**, regidora de Fires i Mercats de l'Ajuntament de Vic, ha explicat que "el protagonista serà el formatge artesà en un model Lactium molt especial i compromès amb la innovació alimentària, en la sostenibilitat i, sobretot, en fer del formatge català un element clau d'aquesta fira considerada com la cita de referència i el punt de trobada del món formatger artesà català". També ha destacat el vincle que té la fira amb la ciutat de Vic per fer que "la visita a Lactium sigui completa visitant els comerços, els restaurants i les activitats culturals disponibles a la nostra ciutat".

Per la seva banda, **Isaac Gelabert**, director de Lactium, ha explicat que Lactium és un model de fira especialitzat en el sector formatger que es celebra a Vic, una ciutat molt potent, i en un entorn on hi ha molta producció lletera i amb un teixit formatger molt productiu i dens. "Des dels inicis hem intentat donar veu a tots els actors de la cadena de valor del formatge que són claus pel sector i l'Aula del Formatge Bonpreu i Esclat és un clar exemple de la voluntat de ser pedagògics i divulgatius i transmetre el relat de cada formatgeria. Tot això ho fem en un espai festiu i inclúiu on la mitjana d'estada del visitant és d'entre 3 i 4 hores, i això significa que Lactium reuneix un conjunt de propostes atractives en un magnífic ambient".

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**.

### **La cultura i els valors del formatge a l'Aula del Formatge Bonpreu i Esclat**

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. La programació d'activitats de l'Aula del Formatge Bonpreu i Esclat es pot consultar a [vicfires.cat](http://vicfires.cat) i els tiquets per assistir a les activitats es podran comprar al Punt d'Informació de la fira.

Des de Bonpreu i Esclat, **Joan Sabartés**, director d'operacions de l'empresa, recalca que "ja fa set anys que des de Bonpreu i Esclat col·laborem amb Lactium, l'altaveu perfecte per transmetre els valors de la cultura formatgera del país. Des de Bonpreu i Esclat seguim apostant pels productes artesans làctics i de quilòmetre zero de la nostra terra. És per això que per a nosaltres és un plaer

recolzar una fira que potencia i dona suport als productors d'arreu de Catalunya i els seus productes". **Sabartés** també ha volgut destacar l'aportació de Bonpreu i Esclat a l'Aula del Formatge de Bonpreu i Esclat, "que fa una excel·lent feina de divulgació i permet donar a conèixer els productes de casa nostra".

## **Espectacles familiars, música en directe i degustació de formatges**

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, que es farà en rigorós directe, el Millor Pastís de Formatge Català 2024, i l'entrega de premis del 15è Concurs Lactium 2024: formatges artesans catalans. Totes les activitats programades seran d'accés lliure i gratuït.

Per la seva banda, el **Txis Bar** 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 la mostra.

## **Concurs Lactium i Premi al Millor Formatge Català Lactium 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 Vic a més de 60 professionals d'arreu del territori català i de l'estat espanyol per avaluar els formatges presentats en les 15 categories a concurs. Com a novetat, i amb la voluntat de reivindicar i reconèixer el mató com a especialitat de caràcter patrimonial i tipicitat pròpia, la categoria del mató es declina en tres noves categories: matons de cabra, matons de vaca, i brossats i recuits d'ovella.

Les deliberacions del jurat es faran el matí del dissabte 20 d'abril i es faran públiques el mateix dissabte a la tarda a l'escenari del Txis Arts a partir de les 17.30 h. En aquest mateix espai i en rigorós directe i de manera individual i simultània per part del jurat del concurs s'escollirà el **Millor Formatge Artesà Català Lactium 2024**, que s'escollirà d'entre els formatges amb medalla d'or en cadascuna de les 15 categories.

## **Premi Millor Pastís de Formatge Català**

Lactium i l'Ajuntament de Vic convoquen la 2a edició del Premi Millor Pastís de Formatge Català amb 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. Les receptes hauran de contenir com a base de la crema del pastís un mínim d'un 20 % de formatge català, hauran de ser de tipologia "cuïts al forn" i no podran superar els 26 cm de diàmetre. Un any més, el concurs estarà guiat per la direcció de Ricard Martínez, pastisser, cuiner de postres i consultor.

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.

### **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.

Aquesta jornada rep el suport de Prodeca que, un any més, continua al costat de Lactium, ja que considera que el sector formatger és estratègic pel país gràcies el seu impacte i implementació territorial, la cura i conservació del paisatge, la biodiversitat i també pel seu caràcter emprenedor i de relleu generacional. "Ens agrada donar suport a Lactium per la innovació i per la sostenibilitat que promou al sector formatger", apunta **Laura Martí**, responsable de les actuacions de competitivitat local de Prodeca, que a la vegada ha detallat la col·laboració d'enguany a la fira entorn de les claus del comerç dels formatges artesans, que serà "un espai de debat i trobada per compartir i fer sinergies amb totes les persones que formen part de la cadena de valor del formatge".

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: [https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdx1Hbx3QJLZj76Rijmayc3fGijnyHyo\\_DHrHr1RbyQiuolAA/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdx1Hbx3QJLZj76Rijmayc3fGijnyHyo_DHrHr1RbyQiuolAA/viewform)