

Lactium, el mercat de formatges més gran de Catalunya, recupera la normalitat

El Parc Jaume Balmes de Vic reunirà 40 formatgeries artesanes i catalanes amb més de 250 formatges, per descobrir, tastar i comprar



Presentació de la nova edició Lactium 2022. | Ajuntament de Vic.

Lactium torna recuperant la normalitat i amb el format habitual d'abans de la pandèmia. El 14 i 15 de maig, el Parc Jaume Balmes de la ciutat de Vic acollirà la 14a edició de Lactium, la mostra de formatges artesans catalans. Una mostra que enguany reunirà 40 formatgeries artesanes i catalanes amb una proposta comercial de més de 250 formatges per tastar i comprar al tall, que estarà complementada amb la presència d'una desena de productors agroalimentaris artesans i de qualitat: conserves, vins, pans i cervesa artesana, entre altres productes. "Torna la normalitat i mantenim el compromís per promoure i prescriure la cultura del formatge català artesà", ha comentat **Isaac Gelabert**, director de la mostra, durant la presentació de la nova edició de la fira als mitjans de comunicació.

A banda de l'espai comercial i expositiu, Lactium oferirà un conjunt de propostes festives i divulgatives que complementen la mostra, esmentades a continuació.

L'Aula del Formatge Bonpreu-Esclat

L'Aula del Formatge Bonpreu-Esclat serà l'espai de divulgació de la cultura i els valors del formatge a través del tast guiat i la degustació de formatges i productes complementaris. De manera lúdica i interactiva esdevindrà una gran oportunitat per tastar formatges i descobrir el seu relat social, gastronòmic i paisatgístic de la mà dels formatgers i formatgeres i dels i les millors especialistes a Lactium.

Espectacles familiars, música en directe i degustació de formatges

El Txis Arts és l'escenari més polivalent de Lactium i acollirà una programació de música en directe, espectacles familiars, l'entrega de premis del Concurs Lactium 2022 i l'elecció en directe del premi al Millor Formatge Català Lactium-Gastroteca.

Per la seva banda, el TxisBar torna després de l'èxit en la seva estrena en l'anterior edició de Lactium. Serà l'espai de degustació on el públic podrà tastar i descobrir els formatges presents a la mostra. Cada fusta inclourà 5 formatges, a més d'una confitura, 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-Gastroteca 2022

El Concurs Lactium: formatges artesans de Catalunya 2022 recupera la normalitat i se celebrarà seguint el format habitual de les edicions anteriors a la pandèmia. El concurs de referència a Catalunya reunirà a Vic a més de 80 professionals d'arreu del territori català per avaluar els més de 230 formatges presentats en les 15 categories a concurs. "La quantitat de formatges presentats al concurs demostra la importància que té en el sector formatger i la idiosincràsia i singularitat del paisatge formatger català", comenta Gelabert. Enguany, s'introdueixen dues noves categories: Matons i Brossats i Llet Fermentades. A més, s'amplien els premis amb medalles de plata i de bronze en aquelles categories que superin els 12 o 24 formatges presentats a concurs.

Les deliberacions del jurat tindran lloc durant el matí del dissabte 14 de maig i es faran públiques el mateix dissabte a la tarda a l'escenari del Txis Arts. 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 Català Lactium-Gastroteca 2022.

Promoció i prescripció dels productes agroalimentaris artesans de proximitat

Com a novetat d'enguany, Vaquers Plana de Vic disposarà d'un espai a la mostra adreçat al públic infantil amb l'objectiu d'explicar la reivindicació del preu just de la llet.

En clau gastronòmica, nou restaurants del col·lectiu Osona Cuina, juntament amb Osona Terra i Fet a Osona, han ideat el #PlatLactium elaborant propostes gastronòmiques amb formatge català artesà com a ingredient protagonista. Els plats ja estan disponibles a les cartes de cada establiment i es podran tastar fins al 22 de maig.

Lactium 2022 recupera l'Aula del Formatge BonPreu-Esclat en format presencial al Parc Jaume Balmes, i la presència de la Formatgeria Convidada. En aquesta edició, els i les assistents a la mostra tindran l'oportunitat de conèixer la formatgeria Galmesán de Arzúa (Galícia), un dels formatges més singulars de Galícia i de l'Estat Espanyol.

Per la seva banda, Llet de Cabres Catalanes consolida la seva presència a la mostra amb un espai amb activitats pròpies per promocionar i divulgar sobre el consum del formatge de cabra català.

Lactium i la sostenibilitat

Mantenint el compromís adquirit a la darrera edició, l'organització de Lactium adopta i visibilitza un conjunt de mesures amb l'objectiu de contribuir al desenvolupament sostenible i promoure'n la sensibilització del sector formatger i del públic visitant de la mostra.

Entre aquestes mesures en destaquen l'eliminació del plàstic en tot el material promocional i l'absència d'aigua embotellada en plàstic a la mostra. La paritat de gènere en totes les activitats programades. El foment de l'ús de materials alternatius al plàstic entre les empreses exposidores, entre d'altres.