

Els millors formatges catalans del Lactium 2024

La 16a mostra de formatges artesans catalans de Vic ha premiat 15 formatges d'entre els més de 160 presentats



Foto de família dels premiats i les premiades a les 15 categories del Concurs Lactium 2024. | Ajuntament de Vic.

Lactium ha tornat a lluir amb èxit. La festa del formatge català artesà ha omplert el Parc Jaume Balmes de Vic aquest cap de setmana amb una afluència constant de públic que confirma la seva capacitat d'atracció.

Durant els dos dies de fira, els i les visitants han pogut gaudir de l'espai expositiu, que constitueix el mercat de formatges més gran de Catalunya amb 40 formatgeries, més de 250 varietats de formatge artesà català, una formatgeria convidada provinent de Galícia, i la companyia de productes agroalimentaris artesans i de qualitat.

La mostra també ha comptat amb tastos guiats de formatges, xerrades divulgatives sobre el sector formatger, degustació de fustes de formatges, espectacles, música en directe i l'esperat 15é Concurs Lactium: formatges artesans de Catalunya 2024.

Aquest any, el concurs de referència a Catalunya ha reunit a Vic a més de 60 professionals d'arreu del territori català que han avaluat 161 formatges presentats en les 15 categories a



concurso. Enguany el concurs ha estat dirigit per **Isabel Tutusaus** i l'avaluació dels formatges s'ha fet a la Casa Ricart de Vic.

Una de les novetats d'enguany, en motiu de reivindicar i reconèixer el mató com a especialitat de caràcter patrimonial i tipicitat pròpia, és la declinació del mató en tres categories: matons de vaca, matons de cabra, i brossats i recuits d'ovella.

Els guardonats del Lactium 2024 són:

MILLOR FORMATGE CATALÀ LACTIUM GASTROTECA 2024

El Claustre - Formatgeria del Miracle (Riner, Lleida) i és un formatge de pasta dura d'ovella.

[View this post on Instagram](#)



A post shared by Formatgeria del Miracle (@formatgeria.elmiracle)

El guanyadors en les 15 categories han estat:

MATONS DE CABRA

Mató Cabra - Granja Armengol (Gurb, Osona)

MATONS DE VACA

Mató de Montserrat - Cal Pujolet (Marganell, Bages)

BROSSATS I RECUITS D'OVELLA
desert

PASTA DURA DE VACA I/O BÚFALA

Or:

Curat de Búfala - Formatgeria Montbrú (Moià, Moianès)

Plata:

El Ferrer - Cal Músic (Navàs, Bages)

PASTA DURA DE CABRA

Or:

349 - Làctics Ubach (Vic, Osona)

Plata:

Vell de cabra - Formatgeria Muntanyola (Sant Salvador de Guardiola, Bages)

PASTA DURA D'OVELLA

El Claustre - Formatgeria del Miracle (Riner, Lleida)

PASTA ÀCIDA/LÀCTICA DE VACA I/O BÚFALA

Rocafesa - L'Aubreda (Sant Martí de Tous, Anoia)

PASTA ÀCIDA/LÀCTICA DE CABRA



Rodó Blanc - Formatgeria La Frasera (Vacarisses, Vallés Occidental)

PASTA ÀCIDA/LÀCTICA D'OVELLA

Gàrgola - Formatgeria del Miracle (Riner, Lleida)

PASTA TOVA DE VACA I/O BÚFALA

Or:

Tou de Mujal vaca- Cal Músic (Navàs, Bages)

Plata:

Puigpedrós - Molí de Ger (Ger, Cerdanya)

PASTA TOVA DE CABRA

Tou de Mujal cabra- Cal Músic (Navàs, Bages)

PASTA TOVA DE D'OVELLA

Cuines - Formatgeria del Miracle (Riner, Solsonès)

TUPINS

Tupí de Ratafia - Mas El Lladré (Les Llosses, Ripollès)

FORMATGES BLAUS

Blau Ceretà - Molí de Ger (Ger, Cerdanya)

FORMATGE GARROTXA

Primigeni - Làctics Ubach (Vic, Osona)