

Tot a punt per a la Fira Europea del Formatge de Ripoll 2023

El Ripollès | 18-09-2023 | 20:24



Presentació de la Fira

Ripoll es prepara per acollir una nova edició de la Fira Europea del Formatge els dies 23 i 24 de setembre. Aquest esdeveniment, organitzat per l'Ajuntament de Ripoll en col·laboració amb l'Agència de Desenvolupament del Ripollès i l'Associació 'Ruta Europea del Queso', serà una oportunitat per a tothom de comprar i gaudir de formatges de prestigi sense intermediaris, seguint el lema de l'esdeveniment: "del productor al consumidor".

Avui, el regidor de Comerç, Fires, Mercats, Turisme, Festes i Tradicions de l'Ajuntament de Ripoll, Xavier Formatger, i Dolors Arias de la Formatgeria Palou, representant de l'associació Producte del Ripollès, han presentat l'esdeveniment.

La fira, que es celebra a Ripoll des del 2015, ocuparà principalment la plaça de la Lira, on es disposaran les parades dels productors. Aquest any, es recupera aquest espai que ja havia estat seu de l'esdeveniment en altres ocasions. A més, es reintrodueix el sistema de tiquets per a les degustacions de formatges i begudes. Cada tiquet costarà 3 € i inclourà tres degustacions, tant de formatges com de begudes.

Les formatgeries participants aquest any inclouen noms com Quesería Aranburu (DOP Idiazábal), Quesería Campovieja (IGP Queso Castellano), Quesería Doña Francisca (DOP Torta Casar), Queijaria Joaquin Duarte (DOP Queijos da Beira Baixa) i Formatgeria S'Arangí (DOP Maó-Menorca). Les formatgeries de l'associació Producte del Ripollès també estaran presents, incloent-hi la Formatgeria Palou, Muuu Beee, Pujol Orra, Roura Soler i Mas El Lladré. A més, els assistents podran degustar cerveses artesanes de La Minera, vins de cooperatives catalanes cortesia del Cellar Catalluna i vermut de Murcarols.

La fira col·labora activament amb diversos bars i restaurants de Ripoll, que oferiran plats amb

formatges del Ripollès i altres productes de la comarca als seus menús. La Ruta de la Tapa del dijous 21 també tindrà com a protagonista el formatge.

L'esdeveniment també inclourà una Fira Artesana amb venda de productes relacionats, una mostra de boters i altres activitats. Aquesta fira tindrà lloc el dissabte de 16 a 20 hores i el diumenge de 10 a 14 hores a la plaça Gran. El dissabte a la tarda, els nens i nenes podran gaudir de jocs gratuïts a la plaça Sant Eudald.

Els assistents tindran l'oportunitat de participar en tallers gratuïts d'elaboració d'ovelles de sabó el dissabte a la tarda. A les 18.30 hores del mateix dissabte, es realitzarà una actuació musical en directe a la Lira a càrrec de Jordi Soler. El diumenge al matí, els més petits podran participar en un altre taller infantil d'elaboració de mató.

Un dels punts forts de la fira seran els tastos de formatge maridats amb cerveses artesanes, amb dues sessions el dissabte (a les 18 h i a les 19.15 h) i una altra el diumenge (a les 12.30 h) al bar de la Lira. Cada sessió durarà uns 40 minuts i permetrà als participants degustar quatre formatges dels productors presents, acompanyats de quatre cerveses (dues de La Minera i dues de Catalluna). Les entrades per a aquestes sessions tenen un cost de 12 € i es poden reservar a través del lloc web <https://www.entrapolis.com/entrades/fira-europea-del-formatge-2023-ripoll>.

El Trenet Turístic també oferirà un recorregut per la vila durant el dissabte. A més, es manté la promoció de la fira entre els amants dels autocaravanes, un públic que sempre respon amb entusiasme a aquest esdeveniment i que es preveu que tornarà a fer-ho aquest any.

Autor: Redacció