

Ripoll acull amb èxit la Fira Europea del Formatge amb més de 4.100 tiquets venuts

El Ripollès | 23-09-2024 | 14:20



Fira Europea del Formatge de Ripoll 2024 / Aj.Ripoll

Aquest cap de setmana, la Fira Europea del Formatge va convertir la plaça de la Lira de Ripoll en l'epicentre dels amants del formatge. Malgrat la pluja, que va ser una constant durant els dos dies, l'esdeveniment va ser tot un èxit amb la venda de més de 4.100 tiquets per a degustacions i tallers, superant les expectatives dels organitzadors.

El públic, tant locals com visitants, va omplir el recinte per gaudir de tallers d'elaboració de cervesa artesana, maridatges guiats i compres directes als productors. La fira va comptar amb la participació d'onze productors formatgers, tant del Ripollès com d'altres zones europees, a més de dues cerveseries i una parada de vermut. Dissabte, es van realitzar dos tastats guiats de formatges i un taller d'elaboració de cervesa, mentre que diumenge va destacar un vermut formatger i una degustació de cerveses artesanes d'arreu de Catalunya.

Un dels punts àlgids de la fira van ser les experiències formatgeres de la Ruta Europea del Formatge. Dissabte, els assistents van poder gaudir de tastats únics, com el formatge de cabra 'payoya' maridat amb oli d'oliva, a càrrec de la formatgeria La Covacha de Villaluenga del Rosario, i un tast d'Idiazábal fumat amb sidra i txakoli de la formatgeria Aramburu. A més, es va presentar el nou formatge 'Torb' de la formatgeria local Muuu Bee.

Diumenge no va ser menys destacat, amb la demostració d'elaboració de formatge de Maó per part de la formatgeria S'Arangí, i tastats de formatges especials com el 'queimoso' amb jeropiga, de Quina de Pomar de Portugal, i el Campoveja amb licor de poma Bosch. L'esdeveniment va culminar amb un maridatge de Torta del Casar i cava, de la formatgeria Doña Francisca, que va posar el toc final a un cap de setmana ple de sabor i tradició.

Amb un gran ambient, la fira ha demostrat que Ripoll és un referent en el món del formatge,

consolidant-se com una cita imprescindible per a tots els amants de la gastronomia artesanal.

Autor: Redacció