

ARTESANS PARTICIPANTS A LA FIRA

Tòrrrec La Noguera 

La Vall de Meranges Cerdanya  

Montseny El Vallès Oriental 

Espinelves Osona 

Bauma Berguedà  

Cuirols Berguedà 

Formatges Camps L'Alt Urgell  

Mas Eroles L'Alt Urgell  

De Pallars Pallars Jussà  

Cal Music Bages  

El Molí de la Llavina Osona  

Pujol Maresme  

Melmelades Calada Maresme 

ORGANITZA



Ajuntament de
Sant Pol de Mar

PATROCINADORS



Unitat d'establiment
Serveis de Sant Pol de Mar



GUINA ESTUDI



SANT
POL



BRULTAN
Promocions s.l.



Formidpastisseria



Vora Mar



Sauleda



L'art de la Suma



HERENCIA



ALTÉS



Frenos Sauleda s.a.



Sauleda
1897



PUJADÓ SOLANO
SANTOÑA - CANTABRIA
1984

COL·LABOREN



Acrefa



CENIRE
CENTRE
CULTURAL
DE
SANT POL DE MAR

13^a

FIRA DEL MARESME D'ARTESANS DEL FORMATGE I DE PASTOR

Sant Pol de Mar



26 I 27 D'ABRIL

Plaça Anselm Clavé

(PLAÇA DE L'HOTEL)



PRIMAVERA

2025

AQUEST 2025, ESTEM DE CELEBRACIÓ GASTRONÒMICA!

Al programa de 2016, la llavors Cinquena Fira dels Formatges Artesans i de Pastor de Sant Pol de Mar, us informàvem que a Catalunya, aquell any, celebràvem haver estat proclamats Regió Europea de la Gastronomia. Han passat nou anys i, aquest 2025, Catalunya llueix el nomenament de ser la Regió Mundial de la Gastronomia. Al llarg d'aquest any, viurem actes i presentacions arreu del país i també fora, en ciutats ben llunyanes, per explicar i fer conèixer la nostra gastronomia al món.

L'objectiu principal és fer-nos a tots convençuts practicants i feliços consumidors, i alhora conscients hereus d'una de les cultures culinàries més interessants del món.

El terme gastronomia defineix les coses bones de menjar i beure, i a Catalunya tenim una bona i llarga llista de productes ben originals, tant sòlids com líquids, que no ens els podem perdre.

A la llista dels productes que es massequen amb plaer, que emeten aromes ben particulars, que podem gaudir-los sols o emparellar-los amb altres aliments, que els podem menjar tant freds com calents, hi ha els formatges.

És ben sabut que el formatge és un aliment molt gourmet i nutritiu, però també cal no oblidar que la clau del seu èxit rau en la quantitat, hem de practicar el savi consell d'"una mica de tot, i molt de res".

No som pas un país amb una antiga tradició formatgera, com per exemple ho és França, però és cert que la cultura formatgera a Catalunya no para de créixer qualitativament, tant en elaboradors com en consumidors.

Una prova ben ferma és la Fira santapolenca que cada primavera omple la plaça de l'Hotel d'unes parades amb els millors formatges del país.

D'autoria anònima, els catalans presumim de tenir un dels receptaris de cuina més antics d'Europa, el Llibre de Sent Soví (segle XIV), un llibre interessantíssim, amb receptes d'un refinament excepcional. És extraordinari descobrir, gràcies a la lectura dels receptaris antics, el punt de partida d'una cuina que a dia d'avui és una de les més desitjades del planeta.

En honor i celebració de la Fira formatgera de Sant Pol de Mar, us recomano, el dia que us vingui de gust, tastar una salsa on el formatge és l'ingredient principal, una salsa de fàcil elaboració amb les eines modernes que avui tenim a les cuines i que ben segur us seguirà:

ALMADROC

(recepta 141 del Sent Soví)

Ratlleu 250 g de formatge semisec, i tritureu-lo amb l'ajuda d'un robot de cuina amb 1 gra d'all "escaldat", 2 rovells d'ou dur, 200ml d'OOVE, 100ml d'aigua mineral calenta i un toc de pebre blanc. Gaudiu la salsa recent elaborada o reserveu-la a la nevera.

Desitjo que gaudiu, un any més, de la Fira de Formatges Artesans i de Pastor de la nostra Vila.

Carme Rusalleda, març de 2025

PROGRAMA D'ACTIVITATS

Dissabte 26 d'abril de 2025

- **De 2/4 d'1 a 3/4 de 2 del migdia**
Concurs del millor Formatge de la Fira
- **A 2/4 d'1 del migdia**
Formatges i música amb **Òscar Font i Max Font**
- **A 2/4 de 7 de la tarda**
Xerrada a càrrec de **Toni Chueca**, reconegut formatger que ens farà un interessant recorregut pel món del formatge. **(Entrada gratuïta)**
- **A 2/4 de 10 del vespre**
Sopar amb tastet musical a càrrec de **"Roxanne i New George"**

Diumenge 27 d'abril de 2025

- **A 2/4 de 12 del matí**
Taller de formatge fresc a càrrec de **Montse Blanch de Formatgeria de Tòrrer** (amb inscripció i limitat a 20 nenes/nens)
- **A 2/4 d'1 del migdia**
Formatges i música amb **"Du fromage trio"** (**Núria Grima, Xavier Roig i Pol Maresma**)
- **A les 2 de la tarda**
Sorteig d'un lot de formatges amb ampolles de vi i de cava - Venda de números a la carpa d'Informació al preu de **2,00 €** la tira

És imprescindible que el guanyador estigui present, en cas de no ser així es repetirà el sorteig fins a tres vegades.

NOTES

L'entrada a la Fira és **gratuïta**, els visitants podran adquirir un tiquet degustació que dona dret a 4 tastos de formatge i una copa de vi

Preu 9,00 €

També es podran adquirir els tiquets de:
Concurs popular del millor Formatge de la Fira a **5,00 €**
Sopar amb tastet musical a **25,00 €**
(es podrà reservar per grups - info.penyaxindries@gmail.com)

Horari de la Fira:

- Dissabte de les 11 del matí a les 3 de la tarda i de les 5 de la tarda a les 9 del vespre i diumenge de les 11 del matí a les 3 de la tarda

Aforament limitat a totes les activitats. Servei de bar.