

La «Cheese Route», principal novetat de la Fira Europea del Formatge de Ripoll

Es tracta d'una activitat en què es degustaran tapes, amb el formatge d'ingredient principal, elaborades per les 14 formatgeries que hi seran presents | El certamen enguany durarà un dia més que les passades edicions -de dos a tres-. Començarà aquest divendres al vespre i s'acabarà l'1-O -amb referèndum inclòs- al migdia



La tercera edició de la Fira Europea del Formatge tindrà tres dies d'activitats a diferència dels dos que hi havia fins ara | Isaac Muntadas

Durant tres dies, del 29 de setembre a l'1 d'octubre, Ripoll es tornarà a convertir en la capital d'Europa del formatge amb l'aterratge de la tercera edició de la Fira Europea del Formatge a la plaça de la Lira. Una fira en què hi conflueixen els formatges locals de la comarca sota el paraigües de la marca Producte del Ripollès amb els formatges europeus (principalment espanyols). Enguany s'hi podran degustar cinc formatges comarcals (Roura Soler, Muuu Beee, Palou, Pujol Orra i Mas el Lladré) i nou d'estrangers vinguts de diversos indrets com són la Queseria Aranburu Elkarte (Denominació d'origen Idiazábal), Queseria Los Puertos (DO Cabrales), Queseria Doña Francisca (DO Torta del Casar), Queseria Villaluenga del Rosario, Formatgeria Binisegui Vell i Nou (DO Maó Menorca) i Queijeria Joaquim Duarte Alves de Fundão. D'altra banda, també hi ha

haurà representada la cervesa Minera i la Celler (DO Empordà).

La representant de l'associació de Formatgers del Ripollès i presidenta de l'associació Producte del Ripollès, Marina Puigcorbé, ha estat l'encarregada de presentar el programa d'activitats de la Fira Europea del Formatge, en què enguany s'hi ha incorporat alguna novetat. Precisament, el principal canvi que ha sofert la fira en aquesta edició és que passa a tenir tres dies d'activitats amb la incorporació del divendres al vespre, en comptes de dos. I és que molts formatgers vinguts de fora ja arribaven abans del cap de setmana; per tant, des de l'organització es va optar per aprofitar aquesta jornada i inaugurar el certamen a les 8 del vespre.

Tot seguit, s'estrenarà l'altra gran novetat d'enguany: la Cheese Route. Aquesta activitat consisteix en una nit de tapes fetes pels formatgers en què l'element principal serà, òbviament, el formatge. Algunes de les tapes estaran elaborades pels propis formatgers i, d'altres, per l'Aula d'Hostaleria, que s'ha ofert a fer les tapes d'algun d'aquests artesans "que ja fan un munt de quilòmetres i hores per venir i no tenen temps per fer-les". Els assistents podran comprar els tiquets per degustar-les -que seran els mateixos que els del cap de setmana- i cada tapa tindrà un valor d'entre dos o tres tiquets en funció de si els ingredients són més o menys cars. A més, la vetllada serà amenitzada per un concert de música en directe de jazz amb "Maria Lamata Jazz Duet". En aquest primer contacte entre tots els formatgers, cadascuna de les formatgeries farà una breu presentació d'uns cinc minuts en què explicaran el projecte que tenen entre mans i perquè s'han decantat per elaborar un formatge o un altre.



La 'Cheese Route' del divendres al vespre que consistirà en una degustació de tapes serà la gran novetat d'enguany Foto: Isaac Muntadas

Cap de setmana amb degustacions i tallers

Les activitats del cap de setmana seran molt semblants respecte les anteriors edicions. Tan dissabte com diumenge la fira, situada a la plaça de la Lira, obrirà de 2/4 d'11 del matí fins a les 2 de la tarda i s'hi podran degustar i comprar els formatges locals i europeus. El tiquet de degustació costarà cinc euros i inclourà quatre degustacions a escollir entre formatges i/o beguda. A més, també hi anirà incorporat un val de descompte per anar a menjar un menú especial amb formatges en els restaurants que hi col·laboren i un 50% de descompte en visites guiades al Museu Etnogràfic o a la Farga Palau. Dissabte a la tarda també es farà un taller infantil d'elaboració de mató a la sala Eudald Graells a càrrec de Muuu Beee, en el qual s'ha de fer reserva prèvia per participar-hi. També hi hauran jocs de fusta per tota la família a la plaça Sant Eudald i, per altra banda, s'ha convidat una associació autocaravanista. Dissabte al vespre, tots els formatgers faran un sopar junts per fer una valoració de la fira i fer noves propostes de cara l'any que ve pel certamen de Ripoll i per altres indrets.

Per Puigcorbé, la celebració d'aquesta fira serveix com un "punt de trobada" amb la resta de formatgeries que hi participen. Puigcorbé pensa que el Ripollès és una de les comarques "referents" de Catalunya pel què fa a la alimentació. "A part dels formatges tenim molts altres aliments que estan dins de la marca Producte del Ripollès", ha subratllat. Per tant, Puigcorbé creu que la gastronomia és un factor important per potenciar el turisme i més en un temps en què "malauradament Ripoll s'ha donat a conèixer per altres fets", en referència als atemptats de les Rambles de Barcelona i Cambrils perpetrats per joves del municipi.



*Dissabte, a banda de les degustacions a la plaça de la Lira, es farà un taller d'elaboració de mató per la mainada
Foto: Isaac Muntadas*

Una oportunitat per incrementar el turisme

L'alcalde de Ripoll, Jordi Munell, ha assegurat que el formatge és un producte a nivell internacional "capaç de moure grups de persones només per tastar-lo". La finalitat és que aquesta fira acabi formant part d'una ruta a nivell europeu que pugui lligar diferents territoris amb "la mateixa filosofia d'excel·lència formatgera" i, aquest fet, finalment, derivi en una generació important de turisme. "Amb l'excusa del formatge, volem que els visitants descobreixin el nostre paisatge, patrimoni, establiments, restaurants, hotels, etc.", ha apuntat el batlle ripollès. En definitiva, es volen dinamitzar els sectors adjacents al certamen perquè, a banda de posar en valor aquest sector primari de valor afegit que és l'elaboració de formatges, n'hi hagi d'altres que se'n puguin beneficiar.

La regidora de Comerç, Fires i Mercats, Magda Perramon, ha explicat que des del consistori s'està fent una aposta decidida per les fires i que la del formatge "ha vingut per quedar-se". La regidora ha insistit en que aquesta fira és "exclusiva" perquè hi ha formatges molt bons que s'elaboren en formatgeries artesanals i "que no surten d'una fàbrica". "L'hem de conservar, cuidar i promocionar-la molt perquè hi ha gent disposada a fer molts quilòmetres per trobar bons formatges", ha apuntat. Sobre la casualitat que el diumenge coincideixi amb el referèndum d'autodeterminació de l'1-O, Perramon ha dit que això ha de servir perquè volti més gent per les parades del certamen i serveixi "d'excusa per anar a votar". "La vida continua. Si fas activitats és perquè no tens por. Diumenge és un dia normal en què tots ens podem expressar", ha conclòs. Munell amb un to de broma hi ha afegit dos lemes molt oportuns com són "un nou país formatger" i "visca el formatge lliure".



La Fira Europea del Formatge és un certamen que aposta per la gastronomia i, de retruc, pel turisme Foto: Isaac Muntadas

