

## La Fira Europea del Formatge de Ripoll s'expandeix cap a França i Portugal

*Hi haurà parades d'11 formatges diferents del Ripollès, de l'Estat espanyol i d'Europa i també degustació de vins i cervesa*



La Fira Europea del Formatge d'enguany s'obre definitivament cap a Europa | Isaac Muntadas

La plaça de la Lira de Ripoll ha estat l'escenari escollit aquesta tarda per presentar la quarta edició de la Fira Europea del Formatge, que se celebrarà aquest cap de setmana (22 i 23 de setembre) en aquest mateix espai. Novament, Ripoll es convertirà en la capital europea d'aquest producte làctic tan apreciat per gurmets d'arreu del vell continent. L'alcalde de Ripoll, Jordi Munell, ha assegurat que els productors de formatge del Ripollès formen part d'un dels sectors estratègics més importants de la comarca i que, a més, fan promoció d'un producte gastronòmic de quilòmetre zero i d'alta qualitat "que és apreciat arreu del món".

Munell desitja que Ripoll s'acabi convertint en un destí habitual per aquelles persones que viatgen pel món buscant un producte "d'alta gamma i de primer nivell". El batlle ripollès ha recordat que el projecte de la Ruta Europea del Formatge -confeccionada inicialment per deu ciutats de l'Estat espanyol- ja s'ha estès per Europa, com estava previst inicialment, amb la incorporació de ciutats de França i Portugal. "Comença a agafar una certa dimensió europea que l'any que ve s'acabarà de consolidar amb la presentació d'un projecte europeu dins del programa de subvencions 'Europa Creativa', que és la creació d'una xarxa de ciutats associades al formatge", ha relatat Munell. En definitiva, l'alcalde ripollès ha destacat que aquesta fira està unida per la gastronomia, el turisme i la cultura amb el formatge com a fil conductor.

El certamen tornarà a reunir productors de formatge i de productes afins a l'hora de degustar-los com ara vins i cerveses. El tret de sortida de la firà serà el divendres a les 7 de la tarda al consistori

ripollès, on es presentarà l'Associació de la Ruta Europea del Queso i el projecte Quetur.



*El formatge és un producte d'alta qualitat Foto: Xevi Pujol*

## 11 formatges d'arreu d'Europa

L'obertura de la fira està prevista per dissabte a les 10 del matí amb la degustació i venda de formatges produïts al Ripollès (Mas el Lladré, Formatgeria Roura Soler, Formatgeria Muuu Beee, Formatgeria Palou i Formatges del Pujol Orra) i també d'espanyols i europeus (DO Idiazabal, DO Maó-Menorca, DO Casar de Cáceres, DOP Beira Baixa -Fundao-, Vilalluenga del Rosario i Cantal). En total, onze classes de formatges de gran qualitat que es podran acompanyar amb un tast de vins d'un celler amb DO Empordà i amb la cervesa artesana del Ripollès Minera, que oferirà el bar la Lira.

La regidora de Fires i Mercats, Magda Perramon, ha deixat clar que l'Ajuntament segueix apostant per aquest tipus de fires i espera que la gent de Ripoll correspongui l'esforç dels productors venint a la plaça de la Lira aquest cap de setmana. "Els productors de fora fan molts quilòmetres i hem de correspondre'ls per donar renom a la fira", ha reiterat. A més, Perramon ha apuntat que els formatges vindran directament des de l'obrador i que els visitants podran tenir un tracte directe amb els seus productors, que explicaran com s'elabora. Un fet que dona un valor afegit a la fira.



*Magda Perramon espera que la gent correspongui a l'esforç dels productors Foto: Isaac Muntadas*

## **Com funcionen les degustacions?**

Al mateix espai de la fira, es podran comprar els tiquets degustació -amb un cost de 5 euros- que inclouen quatre degustacions diferents a escollir entre formatges i beguda; 10% de descompte per un menú en un dels restaurants col·laboradors amb l'esdeveniment; un 50% de descompte a l'entrada del Museu Etnogràfic de Ripoll amb una visita guiada gratuïta i un 15% de descompte a l'entrada del Conjunt Monàstic. Dissabte a la tarda i diumenge durant tot el dia, els més menuts podran gaudir d'un espai amb inflables i jocs totalment gratuït a la plaça de l'Escorxador.

La productora de la formatgeria Mas Palou, Dolors Arias, que ha estat en totes les edicions d'aquesta fira, ha assegurat que li encanta que vingui la gent a conèixer el producte *in situ* perquè així el poden explicar de primera mà "cosa que en una gran superfície no es podria fer". Arias ha assegurat que, en el seu cas personal, ella fa prou vendes al Ripollès i no necessita vendre's a fora; tot i així, l'aparador d'aquesta fira sí que pot ajudar a altres productors de formatge a donar-se a conèixer arreu d'Europa. L'any passat la fira va coincidir amb el referèndum d'autodeterminació de l'1-O i no va ser tan exitosa com els altres anys. Una tendència que esperen capgirar en aquesta ocasió.





*Dolors Arias, de la formatgeria Mas Palou, no ha fallat en cap de les quatre edicions de la fira Foto: Isaac Muntadas*

## **La Chesse Route, activitat estrella de la fira**

Un cop més, l'activitat estrella de la fira serà la Cheese Route, que se celebrarà dissabte a partir de les 8 de la tarda fins a les 11 de la nit amb la celebració d'un sopar especial de tapes amb productes de cada territori. Per poder-hi assistir, els participants hauran de pagar 15 euros per obtenir 10 tiquets a bescanviar a canvi de tapes. A més, la vetllada estarà amenitzada amb la música en directe a càrrec de The Blue Beat. Cal dir que ja hi ha cinc restaurants que han confirmat que faran un menú en què el formatge serà el protagonista

Enguany, s'ha tornat a fer difusió de la fira a diferents associacions d'autocaravanes oferint-los avantatges per tal que visitin Ripoll durant el cap de setmana de l'esdeveniment gastronòmic. En funció de les autocaravanes que s'inscriguin, s'habilitarà un espai perquè s'hi puguin instal·lar i se'ls hi oferirà un 2x1 en la compra de tiquets de degustació. De moment, Perramon ha confirmat que n'hi hauria unes 25 d'inscrites i que esperen arribar a 30. En alguna de les tres edicions anteriors, s'han registrat la visita de més de 50 autocaravanes.



*La Chesse Route torna a ser un dels plats forts de la fira Foto: Xevi Pujol*