

## NOTES

L'entrada a la Fira és gratuïta, els visitants podran adquirir un tiquet degustació que dóna 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 €**

Xerrada-Tast a **7,00 €**

Sopar amb tastet musical a **20,00 €**

### Horari de la Fira:

- Dissabte de les 11 h del matí a les 3 h de la tarda i de les 5 h de la tarda a les 9 h del vespre.
- Diumenge de les 11 h del matí a les 3 h de la tarda.

**Aforament limitat a totes les activitats.**

**Servei de bar.**

### ORGANITZA



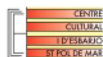
### PATROCINADORS



HERENCIA



### COL·LABOREN



# VINE A DESCOBRIR EL MÓN DEL FORMATGE 12a Fira del Maresme d'artesans del formatge i de pastor

Primavera  
2024

## Vila de Sant Pol de Mar

27 i 28 d'abril a la plaça Anselm Clavé (plaça de l'Hotel)

- Dissabte de les 11 h del matí a les 3 h de la tarda i de les 5 h de la tarda a les 9 h del vespre.
- Diumenge de les 11 h del matí a les 3 h de la tarda.



### ARTESANS PARTICIPANTS A LA FIRA

- Valette** Solsonès 🐄
- Tòrrec** La Noguera 🐄
- La Vall de Meranges** Cerdanya 🐄 🐄
- Montseny** El Vallès Oriental 🐄
- Murgó** Maresme 🐄 🐄
- Espinelles** Osona 🐄
- Bauma** Berguedà 🐄 🐄
- Cal Cantaré** Bages 🐄 🐄
- Cuirols** Berguedà 🐄
- Formatges Camps** L'Alt Urgell 🐄 🐄
- Cal Music** Bages 🐄 🐄
- La Xiquella** Garrotxa 🐄 🐄
- Gavarresa** Bages 🐄 🐄
- El Molí de la Llavina** Osona 🐄 🐄
- Melmelades Calada** Maresme 🐄

## EL NOM FA LA COSA, O LA COSA FA EL NOM?

Estareu d'acord amb mi que el nom defineix la cosa, i sovint també la cosa inspira el nom.

Si passegeu per Sant Pol de Mar, entreu a la botiga Rosabel i demaneu un biquini, ben segur us mostraran una gran varietat de vestits de bany femenins de dues peces, però si a pocs metres de la Rosabel, en direcció al carrer Nou, entreu al bar Nou49, i també demaneu un biquini, us serviran un entrepà calent amb formatge i pernil dolç.

Fa més de setanta anys, a la Sala Bikini de Barcelona es van començar a servir uns entrepans calents, apetitosos i delicats, elaborats amb pa de motlle, untats amb mantega i farcits amb formatge i pernil dolç. L'èxit de l'entrepà es va estendre ràpidament pels bars i cafeteries de tot Catalunya, i és precisament en aquest cas, que el nom de l'establiment va batejar "la cosa". Però ja ho sabeu, si ens ve de gust el famós entrepà calent, i no ens trobem a Catalunya, cal demanar "un mixto".

Un any més, teniu a les mans, el programa de la Dotzena Fira del Maresme d'Artesans del Formatge i de Pastor, que cada primavera podem gaudir a Sant Pol de Mar. En aquest cas el nom defineix l'excel·lència d'una Fira on, des de la primera edició, hi exposen una selecció de productors de primera categoria que no ens els podem pas perdre.

Ja sabeu que a la Fira santpolenca hi descobrirem més d'un formatge nou, que per sempre més l'estimarem i entrarà a casa nostra, ja sigui per prendre'l per postres, per esmorzar o berenar, o per un sopar ben agradable.

Per als amants dels entrepans calents, els amants del biquini amb només formatge, on l'elaborat lacti hi té un marcat protagonisme, vull compartir com em preparo jo a casa un biquini.

Sempre tinc al congelador pa de motlle integral a llesques. El reservo en petits paquetets de dues llesques cada un, per poder disposar ràpidament del pa.

No elaboro el biquini en una "sandwitxera" sinó sobre una planxa de crom que té una resposta calorífica molt ràpida. Podem fer-lo també sobre una paella o planxa antiadherent, posada sobre el foc i sense gota de greix.

Poseu les dues llesques de pa sobre la planxa calenta, i amaniu cada llesca amb un fil d'oli d'oliva verge extra. Deixeu passar només 30 segons i gireu les llesques, amaniu de nou amb un altre fil d'oli, i també deixeu passar 30 segons més. Torneu a donar la volta a les llesques, i al damunt d'una poseu-hi el formatge escollit: si el formatge és tendre o cremós, podeu cobrir la llesca amb talls de formatge del gruix d'un cm, si el formatge és sec, poseu-lo a llesques fines fins arribar també a un gruix d'un cm. Tapeu la llesca plena de formatge amb la llesca buida i feu-hi pressió a sobre per unir el biquini (jo a casa hi poso un petit caçó inoxidable que pesa prou per segellar l'entrepà). Deixeu coure l'entrepà farcit un minut per cada cara i ja el teniu a punt!

De nou, benvingudes totes les formatgeries que ompliran amb formatges de gran qualitat la Plaça de l'Hotel de Sant Pol de Mar, i ben trobats tots els visitants a la Dotzena edició la Fira del Maresme d'Artesans del Formatge i de Pastor.

**Carme Rusalleda, abril de 2024**

## PROGRAMA D'ACTIVITATS

### Dissabte 27 d'abril de 2024

- **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 "Latin, Melòdic, Jazz"  
(Isabel Membrilla, Juan Carlos Narzekian i Cèsar Martínez)
- **A 2/4 de 7 de la tarda**  
Xerrada-Tast a càrrec de Joan Canellas de Cal Cantaré Formatgeria
- **A 2/4 de 10 del vespre**  
Sopar amb tastet musical a càrrec de "Hugo Nubiola"



Medalla d'or del concurs del millor formatge de la Fira 2023



Fira 2023



Sopar amb tastet musical 2023

### Diumenge 28 d'abril de 2024

- **A 2/4 de 12 del matí**  
Taller de formatge fresc a càrrec de Montse Blanch de Formatgeria de Torrèc (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 € la tira.

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