Us animem a participar de la 1a FiraCarcolze de formatges artesans i de pastor del Pirineu que celebrarem a Castellnou de Carcolze el proper dissabte 17 d'agost.

Malgrat ser un poble de pocs habitants i petites dimensions, ho hem organitzat amb il·lusió i empenta amb la intenció que la FiraCarcolze tingui continuïtat els anys vinents.

En aquesta fira hi trobareu dotze formatgers artesans de l'Alt Urgell i comarques veïnes, així com una petita mostra de melmelades, cervesa, pa, coques, vins i caves.

Formatges amb diferents gustos, olors, textures, però sobretot amb molta qualitat que estem segurs sabreu apreciar.

També farem un èmfasi especial a la història del formatge i la iniciació al tast amb una sessió teòrica-pràctica de maridatge.

Veniu, compreu, que també és important, i gaudiu del poble i del magnífic paisatge que l'envolta. Menció especial per la vista que tenim de la Serra del Cadí.

En nom de tot el poble i del nostre en particular, sigueu benvinguts i us desitgem una molt bona FiraCarcolze 2019.

Associació Cultural Roc Xic

ORGANITZACIÓ:

Associació Cultural Roc Xic

AMB EL SUPORT DE:

Ajuntament de Pont de Bar

Consell Comarcal de l'Alt Urgell

Diputació de Lleida

PEUSA
L'energia del Pirineu
Productora elèctrica urgellenca, S.A.

IDAPA
Institut per al Desenvolupament i la Promoció de l'Alt Pirineu i Aran
Institut entath Desvolopament e era Promocion dath Naut Pirineu e Aran

COL·LABORADORS

SANT VICENÇ
HOTEL·BALNEARI·RESTAURANT

CA L'ANDREU
URGELL RAMOS
EQUIP CA L'ANDREU

castells
LAMPISTERIA I CALEFACCIÓ

PIRENAICA
SOCIETAT COOPERATIVA C. LTDA.
Sant Emmanuel, 40
Tel. 973 355194 - Fax 973 352304
25700 - LA SEU D'URGELL (LLEIDA)

NORD PIRINEUS

KARTING EL PLA

CARNISSERIA Puig
XARCUTERIA
Segre, 56 - Tel. 973 51 50 29
25724 MARTINET DE CERDANYA

RAFTING PARC
L'Aventura Segura!

hotel FONT del GENIL

EMBOTITS TURET
Segre 54 - Tel. 973 51 50 27 - 25724 MARTINET DE CERDANYA

Cerdanya Vallnord Eco Resort

1a FiraCarcolze

FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU

CASTELLNOU DE CARCOLZE

17 D'AGOST DE 2019

DE 10 H DEL MATÍ A 20 H DEL VESPRE

www.firacarcolze.cat

@firacarcolze

@firacarcolze

SARA GUTIÉRREZ
FORMATGERIA 30 CABRES

INFORMACIÓ

Dia de la Fira: dissabte 17 d'agost de 2019

Horari: de 10h del matí a 20h de la tarda

L'entrada a la Fira és gratuïta.
Els visitants podran adquirir un tiquet degustació al preu de **8,00 €**
Aquest tiquet dona dret a 5 degustacions de formatge i una copa de vi o cava.

Maridatge: preu tiquet **7,00 €**
Aquest tiquet dóna dret a degustar els 4 formatges i també els 2 vins i 1 cava
La sessió de maridatge tindrà un aforament limitat.
Inscripció prèvia a **www.firacarcolze.cat** i també el mateix dia.

Durant tot el dia hi haurà servei de bar amb begudes i entrepans de botifarra.

EXPOSITORS

- Formatge Bauma — Borredà (Berguedà) — cabra
- Formatgeria Castell Llebre — Peramola (Alt Urgell) — cabra
- Formatgeria 30 Cabres — Éller (Cerdanya) — cabra
- Formatges Cuirols — La Nou de Berguedà (Berguedà) — cabra
- Formatgeria Baridà — Bar (Alt Urgell) — cabra
- Cal Majuba Formatgeria — La Seu d'Urgell (Alt Urgell) — ovella
- Formatgeria L'Oliva — Oliana (Alt Urgell) — cabra
- Formatgeria La Peça d'Altron — Altron (Pallars Sobirà) — vaca, ovella
- Formatgeria Mas d'Eroles — Adrall (Alt Urgell) — vaca, ovella
- Formatgeria Serrat Gros — Ossera (Alt Urgell) — cabra
- Formatgeria Tros de Sort — Sort (Pallars Sobirà) — vaca
- Formatgeria Vilavella — Basturs (Pallars Jussà) — cabra
- Melmelades Cal Casal — Ossera (Alt Urgell)
- Forn de pa Crosta i Molla — La Seu d'Urgell (Alt Urgell)
- Celler Torre del Veguer — Sant Pere de Ribes (Garraf)
- Celler Colet — Pacs del Penedès (Alt Penedès)
- Cervesa VIP — Bellestar (Alt Urgell)

vaca ovella cabra

ACTIVITATS

A les **11,30 hores** hi haurà l'acte oficial d'**inauguració de la Fira** a càrrec de les autoritats competents.

A les **12h** i a les **18h** un grup de músics de la comarca amenitzaran la fira amb una cercavila amb acordions diatònics.

Maridatge a les 18h de la tarda
Sessió teòrica-pràctica de maridatge de 4 formatges, 2 vins, 1 cava i melmelades a càrrec de Florenci Bayés, expert en formatgeria.
-Història del formatge
-Com tastar els formatges

FiraCarcolze