

**47** **Salut.** Dos lleidatanes narren a SEGRE la seua lluita diària per superar un càncer de mama.

**54** **Arqueologia.** Els Vilars d'Arbeca es posa a punt per a les visites amb un itinerari.



## FIRES GASTRONOMIA

# La Seu, aparador del formatge

Una quarantena d'artesans inauguren la fira de la capital de l'Alt Urgell, amb més d'un centenar de varietats presentades a concurs || L'Espai Sant Ermengol de productes lactis estarà el 2011

C. SANS

LA SEU D'URGELL | La Seu és, des d'ahir, el millor aparador dels formatges artesans del Pirineu. Un total de 42 elaboradors d'aquest producte de diferents punts del territori català, així com d'Aragó, País Basc, Navarra i França, es van donar cita a la capital de l'Alt Urgell amb motiu de la setzena edició de la Fira de Sant Ermengol. L'encarregat d'inaugurar el certamen va ser el conseller de Governació, Jordi Ausàs, que va manifestar que el formatge "és el nervi i la columna vertebral de la nostra fira". Durant la inauguració, l'alcalde de la Seu, Albert Batalla, va anunciar que a començaments del 2011 la Seu ja disposarà del nou Espai Ermengol, situat al carrer Major, que es convertirà en "un centre de reconeixement, difusió i informació de les singularitats que han fet de la ciutat de la Seu un referent dels Pirineus". La Fira de Formatges ha batut rècord aquest any amb un increment d'artesans. L'organització també ha ampliat l'espai destinat a la fira, incloent-hi les dos sales per a degustacions que acostumaven a ubicar-se en una carpa annexa. El tipus de formatge que marca la diferència és el de llet d'ovella, amb la presència de fins a 26 varietats. El segueix el de vaca, amb 10 tipus i el de cabra, amb nou. El formatge convidat per a aquesta edició és el de la Bergerie Cazes-Haut (Teyssode-França).

El conseller Ausàs va ser l'encarregat d'entregar els diplomes als guanyadors del 16è concurs de Formatges Artesans del Pirineu, en què es van degustar més d'un centenar de varietats. Als formatges d'ovella, la medalla d'or va ser per a Productores Lácteos Los Valles, la de plata per a Quesos Aizpea i la de bronze, per a Capricho de Guara.

### Un espai per al bestiar

Una de les novetats de la Fira de Sant Ermengol és una mostra ramadera que ocupa una part de la plaça dels Oms, on s'exposen races d'animals pròpies de l'Alt Urgell. També hi destaquen les 20 parades d'artesans del Pirineu, així com l'espai Auto Fira o les més de 350 parades de venda ambulants.

Un any més, s'ha organitzat el mercat els Encants dels Canonges, amb parades d'antiguitats i col·leccionisme.



A la imatge, un moment de les degustacions de formatges programades en el marc de la Fira de Sant Ermengol de la Seu.



Els visitants es van interessar per la multitud de varietats de formatge.



Diversos nens, al costat dels animals de la mostra ramadera.

### AGENDA PER AVUI

#### Concurs de cuina

■ 12.00 h: comença a l'aparcament del Dr. Peiró el concurs popular de cuina amb formatges del Pirineu, una de les novetats d'aquesta edició de la Fira. Els premis s'entregaran a les 14.00 h.

#### Cultura popular

■ 12.00 h: ball de gegants de la Seu d'Urgell (també a les 18.30 hores) i exhibició de gossos a la carpa d'entitats.

#### Taller infantil de formatges

■ 16.00 h: els més petits podran disfrutar d'un taller en què aprendran a elaborar diferents tipus de formatges.

#### Degustació de productes

■ 19.00 h: a l'Aula del Tast de l'aparcament del Dr. Peiró, degustació guiada dels formatges guanyadors del concurs d'ahir. Estarà conduït per l'experta Natàlia Nicolau.