

**ESPAI ERMENGOL**  
Museu de la ciutat

**Parlem de formatge 2013**  
A l'Espai Ermengol - Museu de la Ciutat  
Dijous a les 20h

**L'Oliva**

**25 abril**

Tastos de formatge comentats

■ Tast de formatges de cabra artesanals. Explicarem quines són les diferents tecnologies en el procés d'elaboració i afinat d'aquests, i com els podem maridar amb vins de la terra.

a càrrec d'Arnau Quingles i Aina Vinyes

Preu 10€ - 8€ anticipada  
Venda a l'Espai Ermengol  
C/Major, 8 La Seu d'Urgell 25700 / telf: 973 353 057  
8.50€ a [www.turismeseu.com](http://www.turismeseu.com)

Vall de Meranges - 24 de gener  
Eugeni Celery - 21 de febrer  
Molí de Ger - 21 de març

ESPAI ERMENGOL Museu de la ciutat

Formatges L'Oliva



## Formatges de cabra de jove fornada

El cicle Parlem de Formatge de l'Espai Ermengol aposta pels productors consolidats de l'artesania alimentària pirinenca però sense deixar de banda els valors emergents. En aquest segon àmbit hi ha una parella jove, l'Aina Vinyes i l'Arnau Quingles, que han fixat la formatgeria en una centenària masia als afores d'Oliana. Allà hi han sentat les bases no només d'un negoci alimentari sinó també d'una manera d'entendre la feina, la vida, i el dia a dia...

Porten només dos temporades treballant però d'il·lusió i ganes no els en falta. A més, produeixen i comercialitzen l'Orri, un producte de llarga tradició al Pirineu que es va començar a fer a Músser durant els anys 80. Es presenta en forma de formatges cilíndrics, d'uns 2-3 cm d'alt i 3 de diàmetre, envasats en els pots de vidre on hi realitzen la ma-



duració (a partir de dos mesos fins a un any). Aquest és l'estrella però en tenen més, i encara més que en tindran perquè la capacitat d'innovar, de provar, de tastar i d'experimentar la tenen tota.

No hem dit que tots els seus formatges són de llet de cabra i que, a banda de l'Orri fan Lo Coscollet, un formatge de pasta tova i humida; també fan El Rotllet, que és el germà petit de Lo Coscollet; El Brossat, que així és com anomenen a Oliana al mató; i el Rotllet fresc i pastes

per untar acompanyades d'herbes aromàtiques com l'orenga i el romaní que aporten un caràcter més fresc i silvestre a aquesta nova fornada de formatges de l'Alt Urgell.

Tota una experiència que caldrà degustar amb deteniment, i amb companyia d'altres productes del país com les pomes o les melmelades que tant bé casen amb un bon formatge com aquests de Formatges L'Oliva.

### Tast de formatges

a càrrec d'Arnau Quingles i Aina Vinyes

L'Oliva

25 d'abril a les 20 h

Espai Ermengol

C. Major, 20 · La Seu d'Urgell