



FIRA Q BALAGUER 2018.

ACTIVITATS DEL SECTOR DEL PRODUCTE DE PROXIMITAT

DISSABTE 28 D'ABRIL

11.30 h Elaboració de l'ametlla "marcona" caramel·litzada, a càrrec de Casa Ros, d'Agulló.

12.30 h Tast de noves propostes de mel gourmet, a càrrec de Torrons i Mel Alemany, d'Os de Balaguer.

13.30 h Llet de fàcil digestibilitat: llet sense lactosa i llet A2 vs begudes vegetals, a càrrec de Fundació Làctia Diferència 2, de Balaguer.

16.30 h Xerrada sobre agricultura ecològica de pastures i pinsos i la cria de la cabra ecològica des que neix fins que dona llet. Degustació de formatges, a càrrec de Lo Bon Gourmet, de Ponts.

17.30 h Elaboració de mató de cabra a càrrec de Formatges Vilavella, de Basturs.

18.30 h Tast d'oli d'oliva extra, a càrrec de Gabriel Alsina Utges i Gabriel Alsina Llorenç d'Olicastelló Alsina since 1879, de Castelló de Farfanya.

19.30 h Tast de mels, a càrrec de l'Associació d'Apicultors Lleidatans.

DIUMENGE 29 D'ABRIL

10.30 h Tast d'olis, a càrrec de l'Associació de Molins d'Olis de la Noguera.

11.30 h Taller d'elaboració de panadons, a càrrec de l'Albert Porté de Lo Més Bo de Lleida, de Mollerussa.

12.30 h Degustació de formatges "Suau de Clua i Cendrat" de Formatgeria de Clua.

13.30 h Maridatge de vi i formatge a càrrec del Celler Rubió de Sòls, de Foradada.

16.30 h Explicació i tast de xocolates i llavors especiades medicinals, a càrrec de Bonaris Xocolates i Llavors, de Vallfogona de Balaguer.

17.30 h Taller de cuits de pernil i d'altres, a càrrec de Marta de Xolís d'Adons.

18.30 h Tast de cerveses artesanes de la Noguera, a càrrec de la Vella Caravana, de Menàrguens, Cerveses de Ponent, de Seró i Cervesa Lo Perot, de Penelles.

19.30 h Tast de vi a càrrec de Casa Patau, de Menàrguens.