

Els millors formatges catalans del Lactium 2022

La 14a mostra de formatges artesans catalans de Vic ha premiat 15 formatges d'entre els més de 220 presentats



Foto de família dels premiats i les premiades a les 15 categories del Concurs Lactium 2022. | Ajuntament de Vic.

Lactium ha tornat a lluir amb èxit. La festa del formatge català artesà ha omplert el Parc Jaume Balmes de Vic aquest cap de setmana amb una afluència constant de públic que confirma la seva capacitat d'atracció.

Durant els dos dies de fira, els i les visitants han pogut gaudir de l'espai expositiu, que constitueix el mercat de formatges més gran de Catalunya amb 40 formatgeries, més de 250 varietats de formatge artesà català, una formatgeria convidada provinent de Galícia, i una desena de productes agroalimentaris artesans i de qualitat.

La mostra també ha comptat amb tastos guiats de formatges, xerrades divulgatives sobre el sector formatger, degustació de fustes de formatges, espectacles, música en directe i l'esperat Concurs Lactium: formatges artesans de Catalunya 2022.

Aquest any, el concurs de referència a Catalunya ha recuperat el format presencial d'abans de la pandèmia i ha reunit a Vic a 87 professionals d'arreu del territori català que han avaluat els més



de 220 formatges presentats en les 15 categories a concurs.

Els guardonats del Lactium 2022 són:

MILLOR FORMATGE CATALÀ LACTIUM GASTROTECA 2022
El Ferrer - Cal Músic (Navàs, Bages)

[Ver esta publicación en Instagram](#)



Una publicació compartida de Formatgeria Cal Music (@calmusicformatgeria)

El guanyadors en les 15 categories han estat:

MATONS I BROSSATS

Mató Cabra - Granja Armengol (Gurb, Osona)

LLETS FERMENTADES

logurt grec de vaca - Mas Claperol (Olot, Garrotxa)

PASTA DURA DE VACA I/O BÚFALA

El Ferrer - Cal Música (Navàs, Bages)

PASTA DURA DE CABRA

El gran Pep - Sant Gil d'Albió (Albió, Conca de Barberà)

PASTA DURA D'OVELLA

Ovella Les Agudes - Formatgeria Mogent (Sant Antoni de Vilamajor, Vallès Oriental)

PASTA ÀCIDA/LÀCTICA DE VACA I/O BÚFALA

Cendrat - Formatges Gavarresa (Artés, Bages)

PASTA ÀCIDA/LÀCTICA DE CABRA

El petit floquet de cabra - Can Robert (Gavà, Baix Llobregat)

PASTA ÀCIDA/LÀCTICA D'OVELLA

Farcell - Valette (Sant Llorenç de Morunys, Solsonès)

PASTA TOVA DE VACA I/O BÚFALA

Puigpedrós - Molí de Ger (Ger, Cerdanya)



PASTA TOVA DE CABRA

Pla - Mas Alba (Terradelles, Pla de l'Estany)

PASTA TOVA DE D'OVELLA

Les Cuines - Formatgeria del Miracle (Riner, Solsonès)

TUPINS

Tupí de Blau - Molí de Ger (Ger, Cerdanya)

FORMATGES BLAUS

El Glauc - Formatgeria Xauxa (Les Preses, Garrotxa)

FORMATGES DE PASTA CUITA I SEMI-CUITA

Gran Músic - Cal Músic (Navàs, Bages)

FORMATGE GARROTXA

Garrotxa - Sant Gil d'Albió (Albió, Conca de Barberà)