



La ciutat de Barcelona acollirà el Qualla Barcelona, la primera mostra de formatge artesà català a la capital catalana

ACREFA, Associació Catalana de Ramaders i Elaboradors de Formatge Artesà i Expostgestió, serveis de fires i gastronomia s'uneixen per a portar a Barcelona els formatges artesans catalans en el que serà la primera mostra d'aquestes característiques a la ciutat i a l'Àrea Metropolitana.

La cita tindrà lloc el 5 i 6 de març al vestíbul del Centre Esportiu Municipal de l'Estació Nord de Barcelona, al costat de l'estació d'autobusos Barcelona Nord amb la voluntat d'apropar la cultura formatgera i els productes artesans als habitants de Barcelona, rodalies i al turisme de la ciutat.

Comptarà amb la participació de 24 formatgeries artesanes vingudes d'arreu del país per a oferir els seus productes artesans en un marc proper de relació directa entre els elaboradors i públic visitant

L'esdeveniment incorpora una programació de contingut amb converses sobre el sector amb Carme Rusalleda, Tana Collados, Pep Palau, Carme Gasull, Josep Sucarrats entre d'altres, tastos guiats, demostracions i sessions de cuina.

Els visitants podran degustar fustes de formatges elaborats especialment per a la ocasió al QuallaBar i els productes de la DO Penedès, patrocinador de la cita juntament amb Gastroteca.cat.

L'edició compta amb un format virtual per a que els visitants que no puguin desplaçar-se presencialment, coneguin les formatgeries i puguin adquirir el "lot Qualla Barcelona" mitjançant la web. Aquesta edició virtual tindrà lloc del 24 de febrer al 8 de març.

xxss: @quallabarcelona // web: www.quallabarcelona.cat

Atenció a mitjans: Jordi Beumala
619 870 862 // formatgecatala@quallabarcelona.cat