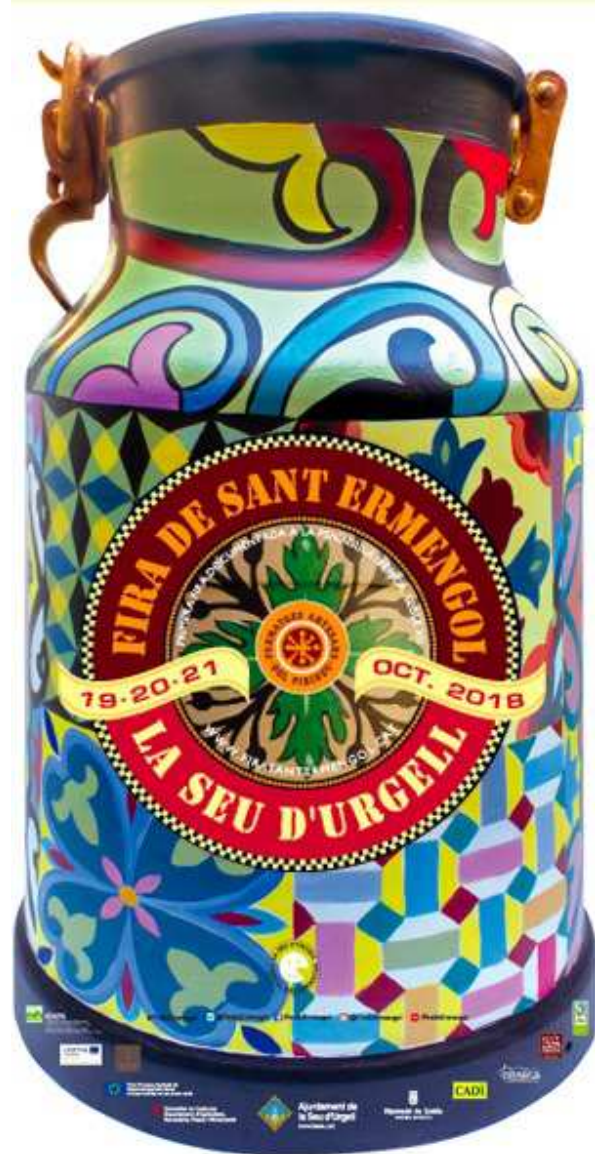


FIRA DE SANT ERMENGOL



Fira de Formatges
Artesans del Pirineu
La Seu d'Urgell



Ajuntament de
la Seu d'Urgell



Estructura presentació FEFIC:

- Presentació de la Fira: orígens i evolució
- La Fira Sant Ermengol fins la Covid-19
- El Concurs de Formatges Artesans del Pirineu
- La Fira St Ermengol durant la Covid-19
- La nostra nova Fira: es adaptem!



Fira de Formatges
Artesans del Pirineu
La Seu d'Urgell



DIFERENTS SECTORS FIRA:

- **Fira Formatges Artesans del Pirineu** 
- Mostra Espai Tast km 0
- Mostra Espai Aliments Territori i Tu
- Mostra Empresarial, Institucional i Associacions
- Mostra Artesania dels Pirineus
- Fira Productes Ecològics dels Pirineus
- Mostra Ramadera
- Autofira
- Gastrofira – Foodtrucks
- Sector Venda Ambulant



Fira de Formatges
Artesans del Pirineu
La Seu d'Urgell





Fira de Formatges
Artesans del Pirineu
La Seu d'Urgell

DIFERENTS ESPAIS

1. Jornada Tècnica
2. Els propis formatgers amb els seus estands que ofereixen petites de gustacions a canvi d'un tiquet i la venda dels seus formatges
3. Aula de Tast
4. Concurs dels Formatges Artesans del Pirineu
5. Concurs infantil de Formatges (**nou**)





Fira de Formatges Artesans del Pirineu La Seu d'Urgell

- La Fira de formatges artesans del Pirineu s'emmarca dins la Fira de Sant Ermengol (1048)
- Es celebra el tercer cap de setmana d'octubre a la Seu d'Urgell
- 2023: 29a edició
- Objectius:
 - Dotar de personalitat la Fira de Sant Ermengol
 - Potenciar el desenvolupament del Pirineu basat en la transformació de la llet
 - Difondre un producte de qualitat relacionat amb el nom de la ciutat
 - Promoció turística de la Seu d'Urgell



EXPOSITORS



Fira de Formatges
Artesans del Pirineu
La Seu d'Urgell

- ⌘ Àmbit territorial: Pirineu en tota la seva extensió (català, aragonès, basc, navarrès i francès)

- ⌘ Productors artesans
 - ☑ No revenedors

 - ☑ No poden utilitzar conservants, colorants ni altres additius



FIRA DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU





Fira de Formatges
Artesans del Pirineu
La Seu d'Urgell

FUNCIONAMENT FINS LA PANDÈMIA

- La Fira de Formatges s'ubica a la Pista Polivalent
- Té una capacitat per a 48 expositors del Pirineu, el formatge convidat -d'una zona de muntanya que no sigui Pirineu -, un estand de vi, un de cervesa i un d'aigua.
- L'entrada és gratuïta.
- Es pot comprar un tiquet que dóna dret a 5 tastos de formatge, vi o cervesa, i que té un cost de 8€



FIRA DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU





Fira de Formatges
Artesans del Pirineu
La Seu d'Urgell

EL CONCURS DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU

- ES celebra el dissabte al matí de la fira
- El Jurat està format per unes 40 persones triades per l'organització (tècnics, restauradors, botiguers, periodistes i consumidors)
- S'estableixen 13 seccions
- S'atorguen tres premis per secció: diploma medalla d'or, diploma medalla de plata i diploma medalla de bronze
- Se solen presentar més de 150 formatges diferents





Fira de Formatges
Artesans del Pirineu
La Seu d'Urgell

CONCURS DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU





Fira de Formatges
Artesans del Pirineu
La Seu d'Urgell



ERMENGOL

LA SEU D'URGELL 2018

* Visitants

FIRA DE SANT



DADES BÀSIQUES

58% dones i 42% homes

- De 18 a 25 anys - 12%
- De 26 a 34 anys - 20%
- De 35 a 44 anys - 18%
- De 45 a 54 anys - 27%
- De 55 a 64 anys - 17%
- Més de 65 anys - 5%

35% públic familiar (el 60% fons a 4 membres)

D'ON VENEN ELS VISITANTS?

- 34% Prov. Barcelona
- 21% Sev. d'Urgell
- 17% Andorra
- 9% Prov. Lleida
- 6% Prov. Girona
- 8% Comarca Alt Urgell
- 2% Prov. Tarragona
- 2% Altres països
- 1% Restes Espanya

PÚBLIC NOVELL

27% Públic novell
Primera visita a la Fira de Sant Ermengol

73% Públic fidelitzat
Assistència prèvia a la Fira de Sant Ermengol

Indicadors de creixement de l'esdeveniment

ÀPATS A LA SEU

83% Fa algun àpat a la Seu

- 49% a la fira de formatges
- 31% en bars i restaurants
- 22% a la gestoria (foodtrucks)
- 15% en casa particular
- 4% a l'Espai Anó

Impacte de la fira en l'àmbit gastronòmic

DESPESA A LA FIRA

Despesa mitjana 90,2€

- 60% alimentació fira
- 50% en formatges
- 31% total fira
- 15% artesanats
- 5% productes ecològics
- 3% altres
- 1% estatística

Impacte de la fira en diferents sectors econòmics

IMPACTE ECONÒMIC

6.939.821 € d'impacte total

Retorn de 33,2 € per € invertit

Creació de 56 llocs de treball
ajuntament a través d'empreses, arreu de la fira (preu, salari i plusvània)

BINOMI FORMATGE - VISITANTS DE LA FIRA DE SANT ERMENGOL

Consumidors habituals de formatge	Tipus de formatge més consumit	Hàbits de compra de formatge	Visita formatgeria?
62% diàriament	37% artesà	63% supermercat	53% No visita formatgeria
35% setmanalment	22% industrial	21% mercaderia	47% Sí visita formatgeria
1% mensualment		15% fira i mercats	
3% esporàdicament	41% mixtat/mixtats	9% formatgeria/indus	
		6% mercat, supermercat	
		5% botiga, gormet	

N= 510 enquestes

AFLUËNCIA

49.159 visitants a la Fira de Sant Ermengol

39.983 visitants a la fira de formatges

FORMATGES TRADICIO ARTESANIA

VALORACIÓ GLOBAL

8.5 Puntuació mitjana del públic

94% Intenció de retorn

Garebe la meitat dels visitants recomanarien la Fira de Sant Ermengol amb un 9 o un 10

48% públic promotor

NPS 47

N = Net Promoter Score

- +1 a +5 = 48% públic promotor
- 1 a +5 = 48% públic promotor
- 1 a +5 = 48% públic promotor



LA FIRA ST ERMENGOL DURANT LA COVID-19

- Al 2020 en plena pandèmia es va buscar una alternativa i un nou format per ajudar les formatgeries artesanes del Pirineu.
- Amb les restriccions imposades volíem facilitar que la gent pogués comprar formatges quan decidís i gaudir dels tastos guiats a casa, amb els seus.
- Vam crear la **Fira St Ermengol on line** com una nova manera d'entendre la Fira de Sant Ermengol i en especial, la Fira de Formatges Artesans del Pirineu.



Fira de Formatges
Artesans del Pirineu
La Seu d'Urgell

LA FIRA ST ERMENGOL DURANT LA COVID-19

- Es va crear una canal You tube de la FSE i el cap de setmana que s'hauria celebrat la Fira es va llençar el pimer vídeo. Durant tot l'any vam anar gravant videos i penjar-los per tal que la Fira durés tot l'any.
www.firasantermegol.cat
- Es van gravar els videos següents:
 - Aula de Tast online: 10 videos amb fitxes de cata
 - Tallers de cuina amb formatge: 4 receptes
 - Formatges d'autor: 3





Fira de Formatges
Artesans del Pirineu
La Seu d'Urgell

LA FIRA ST ERMENGOL DURANT LA COVID-19

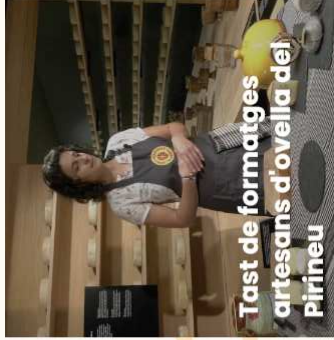
- Es va crear una canal You tube de la FSE i el cap de setmana que s'hauria celebrat la Fira es va llençar el pimer vídeo. Durant tot l'any vam anar gravant vídeos i penjant-los per tal que la Fira durés tot l'any.
- Es van gravar els videos següents:
 - Aula de Tast online: 10 vídeos amb fitxes de cata
 - Tallers de cuina amb formatge: 4 receptes
 - Formatges d'autor: 3





Fira de Formatges
Artesans del Pirineu
La Seu d'Urgell

Aula de Tast Online





Fira de Formatges
Artesans del Pirineu
La Seu d'Urgell

LA FIRA ST ERMENGOL DURANT LA COVID-19

TAST DE FORMATGES ARTESANS DE CABRA DE L'ALT URGELL I LA Cerdanya

Aquest any, a la Seu d'Urgell celebrem la 26a edició de la Fira de Formatges Artesans del Pirineu, i ho fem en un format diferent, centrat en el coneixement i en la formació. Volem posar en valor el talent i el saber fer dels formatgers i formatgeres del Pirineu, que salvaguarden la tradició i que aposten per la innovació.

Comencem pels nostres formatges més propers, els de l'Alt Urgell i la Cerdanya. I ho fem amb cinc formatgeries que treballen amb llet de cabra: **l'Oliva, Castell-Ilebre, Serrat Gros, Baridà i 30 cabres.**





LA FIRA ST ERMENGOL DURANT LA COVID-19



FITXA DE FORMATGE PER AL TAST ONLINE

Formatge (marca)	Serrat Gros
Formatgeria	Serrat Gros
Des de l'any	1980
Població/comarca	Alt Urgell
Formatgera i/o formatger	Mercè Lagrava i Raül Alcaraz
Llet	Cabra
Ramat propi	Sí, i que pastura
Raça	Alpina
Ecològic	No tenim el segell, però Sí el funcionament
Tipologia	Quallada làctica, pasta tova, pell florida
Llet crua	Sí
Maduració (temps)	21-30 dies, òptim
Format	Rodó, d'uns 350-400 g.
Preu (PVP/kg)	43 €/kg
Premis al Concurs de Formatges Artesans de la Fira de Sant Ermengol	<ul style="list-style-type: none">• Medalla d'Or – Anys: 2010, 2008, 2005, 2001, 1999, 1997• Medalla de Plata – Anys: 2012, 2000, 1999, 1995• Medalla de Bronze – Anys: 2013, 2009, 2004
Altres premis	<ul style="list-style-type: none">• WORLD CHEESE AWARDS• Medalla de Plata – Anys: 2014 i 2013• Medalla de Bronze – Anys: 2012 i 2009. CONCURS LACTIUM –VIC <ul style="list-style-type: none">• Medalla de Bronze – Anys: 2011 i 2009.
Característiques organolèptiques	De sabor àcid i fresc, que perdura en boca. Textura humida que s'enganxa al paladar. Fa olor a humitat, sotabose, molsa...
Punts de venda	Consultar web
Web	www.formatgeriaserratgros.com





LA FIRA ST ERMENGOL DURANT LA COVID-19



Recepta 1

A càrrec de Núria Bonet

Ca la Núria – Bellver

Hamburguesa de vedella ecològica del Pirineu amb formatge Blau Ceretà de Molí de Ger.

Caneló de carbassó farcit de salmó, formatge fresc, ceba caramelitzada i olivada.

Caneló amb codonyat i mató de Làctics Llívia, maduixes i compota de poma.



Recepta 2

A càrrec de Carme Mora

Espai de Tast Mas d'Eroles – Adrall

Carxofes farcides de girgòles de castanyer, foie i crema d'Ermensenda d'Eroles.

Albergínia amb cruixent de galeta i formatge Abadessa d'Elins, gratinat amb formatge escaldat del Mas d'Eroles.



La nostra nova Fira: es adaptem!!

- **2021**: Ens replantegem tota la fira; encara hi ha certes restriccions en especial pel que fa a degustacions al carrer i, per tant no en fem.
- Es decideix anul·lar la part de venda ambulant i deixar només les parades que venen al mercat setmanal.
- Decidim canviar el model de fira als pavellons i la Fira de Formatges Artesans surt al carrer (seguint models de Fires de formatge d'Euskadi)
- Mantenim el Concurs de Fomartges a un dels pavellons a porta tancada i amb test covid als membres del Jurat.
- Incentiven ús del pagament amb tarja i potenciem venda de tastos online (en marxa des del 2017)

La nostra nova Fira: es adaptem!!



Fira de Formatges
Artesans del Pirineu
La Seu d'Urgell

- **2022**: Èxit rotund de la nova ubicació al carrer i es manté.
- Es reprèn el tiquet de tastos (revisant el preu per l'augment de les matèries primeres de les formatgeries). Tiquet de 9 € amb 5 degustacions de formatge.
- Es fa un conveni amb la Fira del Vi del Pirineu de Talarn i enlloc d'un sol Celler, a l'stand del vi hi ha diferents vins del Pirineu. Es gestiona el tast de vi pel mateix stand atès la diferència de preus.
- Es recupera la venda ambulant de tèxtil, complements, alimentació i l'autofira amb uns **3.000** m lineals.
- Aposta clara per l'ús de la tarja en la venda de tiquets i merchandising (conveni amb entitat per TPV) i venda online de l'aula de tast.



Fira de Formatges
Artesans del Pirineu
La Seu d'Urgell

La nostra nova Fira: es adaptem!!





Fira de Formatges
Artesans del Pirineu
La Seu d'Urgell

La nostra nova Fira: es adaptem!!





La nostra nova Fira: es adaptem!!

- **2023**: Es decideix mantenir la Fira al carrer
- S'inicia una col·laboració amb la Fira de l'Oli de les Borges Blanques i es planteja posar un stand d'oli a la propera Fira.
- Es manté la col·laboració amb la Fira del Vi del Pirineu de Talarn
- Es manté l'aula de tast i el Concurs de Formatges a la sala polivalent.





Fira de Formatges
Artesans del Pirineu
La Seu d'Urgell

MOLTES GRÀCIES

- Contacte:

- Mireia Font mfont@aj-laseu.cat

- Carli Farràs cfarras@aj-laseu.cat

- Web: <https://www.firasantermengol.cat/>

- XXSS:

Twitter: [@firastermengol](https://twitter.com/firastermengol)

Instagram: [firastermengol](https://www.instagram.com/firastermengol)

Facebook: [firastermengol](https://www.facebook.com/firastermengol)

