

MERCAT del RAM VIC

18/19/20
Març 2016



DOSSIER DE PREMSA

ÍNDEX

	Pàgines
1. Presentació Mercat del Ram 2015	3
2. Concursos i exposició de bestiar al Sucre.....	5
3. Lactium, La Fira del Formatge Artesà	8
4. Espai Terra i Cuina: Venda i degustació de productes de proximitat.....	10
5. Les exhibicions eqüestres: una oferta variada i plena d'emoció	12
6. La Casa de pagès, origen dels aliments: un nou espai per a tots els públics.....	14
7. L'International Mercat del Ram Balloon Trophy.....	15
8. Dades Expositors.....	17
9. Pressupost Mercat del Ram 2016.....	18
10. Plànol.....	19
11. Programa d'activitats.....	20

1. PRESENTACIÓ

MERCAT DEL RAM 2016: RAMADERIA, COMERÇ I FESTA CIUTADANA

El Mercat del Ram omple, un any més, els carrers de la ciutat de Vic amb mostres, concursos, exhibicions i tot tipus d'activitats relacionades amb la ramaderia, el comerç, la gastronomia i la cultura.



La ramaderia segueix sent l'eix central d'aquesta fira, amb concursos i exhibicions que es fan al Recinte Firal El Sucre. És el cas del **19è Concurs Català de Raça Frisona**, el **12è Concurs Nacional de Vaca Bruna del Pirineu** i el **34è Concurs de Canals Porcines**. Per reforçar aquest caràcter ramader del Mercat del Ram, enguany la Llotja de Contractació i Mercat en Origen, que es reuneix cada dissabte a l'edifici El Sucre per fixar preus del boví i el porcí, es celebra a dins del recinte firal.

Les **exhibicions eqüestres** són també protagonistes d'aquesta cita anual, amb concursos de doma clàssica, carrusels, salts d'obstacles, Horseball i volteig. Unes demostracions que es poden veure dissabte i diumenge a la zona esportiva municipal.

En l'àmbit de l'alimentació, destaca la 8a edició de **Lactium, la Fira del Formatge Artesà**, instal·lada a la Plaça dels Màrtirs amb més de 40 expositors i una àrea on es duen a terme degustacions i tastos guiats. En el marc d'aquesta fira es fa un sopar temàtic al Temple Romà, organitzat pel reconegut cuiner **Nando Jubany**, el gastrònom **Pep Palau** i l'enginyer químic i enòleg **Raül Bobet**, propietari del Celler Castell d'Encús.

Seguint en matèria d'alimentació, la Rambla Passeig acull una mostra de productes de proximitat, l'**Espai Terra i Cuina** amb una quarantena de parades on comprar oli, vins, embotits, cerveses, bolets, pastisseria i mel, entre d'altres. Hi haurà també una oferta de tapes que els visitants podran adquirir directament a cada estand i una zona de cuina coordinada pel cuiner David Sanglas, on s'hi farà una calçotada, un esmorzar de cap i pota, una xatonada i una arrossada. També en aquesta zona s'organitzarà un "gastromusical", una activitat que maridarà productes locals, vins i música de la mà dels cuiners d'**Osona Cuina**, el **Celler d'Osona** i la cantant **Carla Serrat**.

Com a novetat d'aquest any, a l'interior del Recinte Firal El Sucre hi haurà una zona dedicada a mostrar l'origen i el present de les cases de pagès. Sota el nom **La casa de pagès, origen dels aliments**, en aquest espai s'hi podrà veure maquinària, productes, fotografies i gràfiques dels processos del cereal, el porc i la vaca. També s'hi duran a terme **tallers experimentals** per nens i nenes de 5 a 12 anys sobre l'alimentació animal, l'alimentació humana i els cereals.

A banda de les mostres esmentades, cal destacar la de **Turisme**, a la Rambla del Carme i Plaça Santa Clara, la de **maquinària agrícola**, a l'Avinguda dels Països Catalans, la **d'horticultura, jardineria i energies renovables**, al pàrquing Joan de Serrallonga, i la **d'automòbils**, al carrer Mossèn Josep Gudiol. D'altra banda, durant tot el cap de setmana, la ciutat s'omple d'ofertes lúdiques que complementen la vessant comercial com concursos de dibuix i fotografia, de globus aerostàtics, parc infantil d'inflables, exhibicions castelleres i diverses competicions esportives.

2. CONCURSOS I EXPOSICIÓ DE BESTIAR AL SUCRE

El Recinte Firal El Sucre concentra l'activitat ramadera amb exposició i concursos de bestiar. Aquest any es celebrarà el 19è Concurs Català de Raça Frisona, amb la participació de 65 caps de bestiar, i el 12è Concurs Nacional de Vaca Bruna del Pirineu, que per cinquè any es fa a Vic i on hi participen els millors animals provinents d'explotacions d'arreu del territori català.

Aquests concursos, oberts al públic, estan organitzats per la Federació Frisona de Catalunya i la Federació de Raça Bruna del Pirineu. En ambdós casos es premien les explotacions catalanes que tenen cura de seleccionar el seus caps de bestiar tenint en compte la puresa de la seva raça. Les principals característiques de les frisones, originàries d'Holanda, són la gran quantitat de llet que donen, i la qualitat de la mateixa. Pel què fa a la Bruna del Pirineu, és originària de la Vall d'Aran, Pallars Sobirà, Pallars Jussà i l'Alta Ribagorça. En l'actualitat aquesta raça s'ha especialitzat en la producció de carn.



El concurs de raça frisona es farà durant el dissabte a la tarda i diumenge al matí, i el de la raça bruna, el dissabte al matí.

El concurs de Canals Porcines, que aquest any arriba a la 34a edició, és un clàssic del Mercat del Ram. Un any més, la qualitat de la carn i la qualitat de la canal seran premiades i reconegudes pels professionals del sector.

Es tracta d'un dels concursos més consolidats i valorats dels que es fan durant el Mercat del Ram. Com en edicions anteriors, l'escorxador serà Mafriges.

El Jurat estarà format per un tècnic de l'IRTA, un representant de la comissió organitzadora, un expert nomenat pel DAAM i tres representants d'ADS de Catalunya. Aquests experts establiran una classificació de cada canal i, d'acord amb les puntuacions atorgades, donaran tres premis:

Màxima puntuació:

2.000€ en productes i subministraments agropecuaris del porcí.

Qualitat de carn:

1.500€ en productes i subministraments agropecuaris del porcí.

Qualitat de canal:

1.500€ en productes i subministraments agropecuaris del porcí.

Pel què fa a l'interior del recinte firal, hi ha exposició d'ovelles, aviram, porcs i vaques de diferents races com la Llemosina, la Blanc-blau belga, la Pirinaica o la Fleckvieh i l'Aberdeen Angus.



Per reforçar el caràcter ramader del Mercat del Ram, enguany **la Llotja de Contractació i Mercat en Origen**, que es reuneix cada dissabte a l'edifici El Sucre per **fixar preus del boví i el porcí**, es celebrarà a dins del recinte firal, i d'aquesta manera s'integra a les activitats d'aquesta cita anual.

Durant segles, el mercat es feia en diversos carrers i places de la ciutat. Inicialment es comptava amb la presència física del bestiar però posteriorment, durant els anys setanta del passat segle XX, els diversos controls sanitaris van comportar la supressió del producte, encara que va continuar viva l'assistència dels operadors: ramaders, fabricants de pinso, pagesos, comerciants, mediadors, tractants, transportistes i un llarg etcètera d'oficis i professions lligades al món rural. El 24 de febrer de l'any 1984 es van constituir les primeres comissions de preus, la del porcí i la del boví. Ràpidament la publicitat del preu va esdevenir un element important dels mecanismes del mercat.

L'activitat de la Llotja de Contractació i Mercat en Origen de Vic es desenvolupa durant **tots els dissabtes de l'any d'12 a 14 hores**, excepte els dies festius i els que pugui determinar la Junta durant els mesos d'estiu, a la Sala de Contractacions de la Llotja i a la Sala Sert de l'edifici El Sucre del carrer Historiador Ramon d'Abadal i Vinyals, 5, de Vic.

Alhora que se celebra la sessió del mercat, es reuneixen les taules de preus, del sector boví i del sector porcí, per xifrar les cotitzacions registrades als sectors corresponents en el mercat i confeccionar un full de preus orientatius al quals es dóna una àmplia difusió dins i fora de Catalunya mitjançant correu electrònic, fax, divulgació a la premsa i telèfon. Cal esmentar que de les trucades al telèfon d'informació de preus de la Llotja de Vic es desprèn l'interès que generen els preus fixats a Vic a tot l'Estat espanyol, i que es manifesta un interès especial pel preu del lletó i del boví a més dels altres.

3. LACTIUM, LA FIRA DEL FORMATGE ARTESÀ TORNA UN ANY MÉS A LA PLAÇA DELS MÀRTIRS

LACTIUM

8A EDICIÓ DE LA FIRA DEL FORMATGE ARTESÀ / MERCAT DEL RAM

19/20 DE MARÇ

VIC 2016

PLAÇA DELS MÀRTIRS



T'atraparà!



Lactium, la Fira del Formatge Artesà, arriba a la seva 8a edició amb més de 40 parades de formatges i derivats làctics que s'instal·len a la Plaça dels Màrtirs de Vic. La majoria de productors són provinents de Catalunya però també n'hi ha de la Comunitat Valenciana, el País Basc, Aragó, Castella-La Manxa, Castellà i Lleó, Astúries i Balears. Al costat de les parades s'hi fan tastos guiats i maridatges, i activitats relacionades amb aquests productes com tallers per aprendre a fer pastissos de formatges.

El dissabte al matí, al Temple Romà, es farà la 8a edició del Concurs de Formatges Lactium, que cada vegada compta amb més reconeixement dins el sector i en el que s'hi presenten uns 150 formatges. Hi ha 6 categories en total: Formatges frescos, logurts, Formatges de vaca, Formatges de cabra, Formatges d'ovella i Formatges blaus. Un jurat format per experts atorga tres premis per cada categoria: el Lactium d'Or, el Lactium de Plata i el Lactium de Bronze. Amb els formatges premiats es faran diversos tastos guiats a la Plaça dels Màrtirs

Programa d'activitats:

DISSABTE 19-03-16

9h30 Concurs de Formatges Lactium al Temple Romà

11h a 20h Degustacions de formatges i vermut

11h a 13h Taller o *showcooking* de pastissos de formatge a càrrec d'Angelina Garcia

12h a 13h Taller o *showcooking* de sucs verds

13h30 a 14h Presentació del llibre *Els Millors Formatges de Catalunya* de Laia Pont i Natàlia Nicolau

16h a 20h Taller o *showcooking* de pastissos de formatge a càrrec d'Angelina Garcia

17h a 19h Tastos guiats amb els formatges guanyadors del concurs Lactium, maridats amb vins i cerveses artesanes.

18h a 19h Taller o *showcooking* de sucs verds

DIUMENGE 20-03-16

11h a 20h Degustacions de formatges i vermut

11h a 13h Tastos guiats amb els formatges guanyadors del concurs Lactium, maridats amb vins i cerveses artesanes.

11h a 13h Taller o *showcooking* de pastissos de formatge a càrrec d'Olga i Braulio de Can Paperines

11h30 a 12h30 Taller o *showcooking* de sucs verds

16h15 a 18h15 Taller o *showcooking* de pastissos de formatge a càrrec de Lluís Bertran del restaurant El Casino de Vic

17h a 19h Tastos guiats amb els formatges guanyadors del concurs Lactium, maridats amb vins i cerveses artesanes.

SOPAR LACTIUM AL TEMPLE

Com ja és habitual en els últims anys, el dijous 17 de març, el Temple Romà acull un sopar basat en formatges que enguany està elaborat pel reconegut cuiner **Nando Jubany**, i compta amb la participació del gastrònom **Pep Palau** i l'enginyer químic i enòleg **Raül Bobet**, propietari del Celler Castell d'Encús.

Preu: **80€**

Hora: **20h30**

Reserves: comunicacio@canjubany.com tel.649 578 789

4. ESPAI TERRA I CUINA: VENDA I DESGUSTACIÓ DE PRODUCTES DE PROXIMITAT

Els productes de proximitat són els protagonistes de l'Espai Terra i Cuina, ubicat a la Rambla Passeig, amb una quarantena de productors agroalimentaris que compten amb el segell que atorga la Generalitat de Catalunya de venda de proximitat o bé tenen el carnet d'artesà, que dóna la mateixa administració. Alguns dels productes que hi trobareu són olis, mel, embotits, vins, cerveses, pastisseria i bolets. Diversos estands vendran tapes relacionades amb el seu producte.

Complementant aquesta venda de productes d'alimentació, hi haurà una espai reservat a la gastronomia coordinat pel cuiner David Sanglas. En aquest espai s'hi oferiran:

Dissabte

- Matí** Esmorzar cap i pota (5€)
Migdia Xatonada (5€)
Arrossada (5€)
Tast guiat de cervesa i embotit a càrrec de Pep Palau (13h15/2€)
Tarda Gastromusical (17h30/5€)*

Diumenge

- Matí** Gastromusical (11h30/5€)*
Migdia Xatonada (5€)
Calçotada (5€)
Brasa (5€)
Tarda Tast guiat de cervesa i embotit a càrrec de Pep Palau (19h15/3€)

*El *gastromusical* consistirà en un maridatge de productes locals, vins i música de la mà dels cuiners d'Osona Cuina, el Celler d'Osona i la cantant Carla Serrat. El dissabte esfarà a les 17h30 i el diumenge a les 11h30.



SOPAR NIT DE RAMS

El dissabte 19 de març a l'**Orfeó Vigatà** es fa el Sopar Nit de Rams amb productes del col·lectiu **Osona Terra**, que elaborarà el **Graeller Rialler**, i l'acompanyament de Sarau Rumba i DJ Morocho. L'àpat, a peu dret, consistirà en:

Croqueta Cassolana de Bull Blanc
Croqueta Cassolana de Bull Negre
Fideuà
Truiteta i/o ous farcits
Pinxo de Formatges
Llesca de Coca del Mossèn amb tomàquet i oli amb llonganissa
Cruixent de pollastre

Postres

Flam i/o mató
Gelats "Xixuneta"

Begudes

Vi - Aigua - Cervesa
Ratafia Bosch

Cafè – Infusions

Preu: **22€** Tickets a l'avantada a l'Oficina de Turisme de Vic i a la recepció d'OFIM (Historiador Ramon d'Abadal i Vinyals, 2a planta, Vic).

CREACIÓ COL·LABORA AMB EL MERCAT DEL RAM A TRAVÉS DE CREALIMENT

Creació, l'agència d'emprenedoria, innovació i coneixement per al desenvolupament socioeconòmic d'Osona, col·labora aquest any amb el Mercat del Ram, a través d'una iniciativa que durà a terme Crealiment, el servei que té de suport a la innovació de les empreses agroalimentàries. Des de Crealiment es farà un diagnòstic de l'Espai Terra i Cuina a partir de la captació de l'opinió dels visitats d'aquest espai. Amb els resultats es farà un informe que ha de servir per ajudar a millorar el productes que s'hi hauran venut.

També es farà una valoració de les tapes elaborades pels expositors. A cada dinàmica hi participaran unes 8 persones que valoraran conceptes com la originalitat, la presentació, el gust o la integració del producte principal en la tapa.

A l'Espai Terra i Cuina es distribuirà informació sobre de les activitats de Crealiment i un formulari per tal que els consumidors que estiguin interessats en formar part de dinàmiques relacionades amb la innovació de productes alimentaris puguin inscriure's.

5. LES EXHIBICIONS EQUESTRES: UNA OFERTA VARIADA I PLENA D'EMOCIÓ

Els cavalls, any rere any guanyen terreny en les activitats programades pel Mercat del Ram. Els amants de les exhibicions eqüestres tenen el seu punt de trobada a la zona esportiva municipal on tan dissabte com diumenge s'ofereix un ampli programa, on no hi falta l'emoció de les competicions i l'excel·lència de les demostracions. Una vintena d'hípiques d'Osona participen en aquestes activitats coordinades per Bettina Bohm. Partits de Horseball, doma clàssica, una gimcana amb professors o representants de les hípiques de la comarca o volteig cosac, són algunes de les modalitats que es podran gaudir a les dues pistes de la zona esportiva, on també es faran jocs amb ponis per a nens. També destaca la realització de dos raids de promoció.



Programa d'activitats:

Dissabte 19.03.2015

Pista 1:

09:30 Concurs de salt

15:30- 17:30 Partits d'exhibició de Horseball a càrrec de l'Hípic Club GT i Club Hípic Malla

17:30 Presentació del treball de l'Associació de Sant Tomàs amb Cavalls Bettina Bohm

17:35 Gyncama amb els professors o representants de les hípiques d'Osona

- 18:00** Exhibició de doma clàssica i doma alta escola a càrrec de Victor Arquimbau i Cavalls Bettina Bohm
- 18:15** Exhibició de Barrel Racing i Pole Bending (doma Western) amb la campiona d'Espanya Particia Jarque del Fai West Ranch
- 18:30** Volteig Cosac a càrrec de Mirón Bococci
- 18:45** Espectacle de cloenda de Doma en llibertat amb Lluís Pell

Pista 2:

11:00 Poni Games

Zona Esportiva:

Jocs amb ponis pels nens a càrrec de Ponifèria

Zona Esportiva, davant de Can Corretja:

8:00 – 18:30 Raid de Promoció (60 i 80km)

Diumenge 20.03.2015

10:00 Ruta de carruatges

Pista 1:

10:00 Concurs de carrousels amb hípiques de la comarca

12:50 Exhibició de doma alta escola amb Xat Mestres

13:00 Presentació de carruatges de la trobada

16:00 Exhibició de salt de potència a càrrec de l'hípica El Grèbol de Moià

16:45 Presentació del carrousel guanyador Nivell II

17:00 Presentació dels participants del Raid de ponis a càrrec de Ponicat i Hípic Maver

17:10 Exhibició de Barrel Racing i Pole Bending (doma Western) amb la campiona d'Espanya Particia Jarque del Fai West Ranch

17:20 Exhibició Jump and drive

18:00 Exhibició d'agilitat de carruatges a càrrec del Centre de Doma d'Osona

18:30 Volteig Cosac a càrrec de Mirón Bococci

18:45 Espectacle de cloenda de Doma en llibertat amb Lluís Pell

Pista 2:

15:00 Concurs Doma Clàssica

Zona Esportiva:

Jocs amb ponis pels nens a càrrec de Ponifèria

Zona Esportiva, davant de Can Corretja:

8:30 – 14:00 Raid de Promoció (40km)

6. LA CASA DE PAGÈS, ORIGEN DELS ALIMENTS: UN NOU ESPAI PER A TOTS ELS PÚBLICS

Una de les novetats més destacades d'aquest anyés que a l'interior del Recinte Firal El Sucre hi haurà una zona dedicada a mostrar l'origen i el present de les cases de pagès. En aquest espai, anomenat *La casa de pagès, origen dels aliments*, s'hi podrà veure maquinària, productes, fotografies i gràfiques dels processos del cereal, el porc i la vaca. També hi haurà porcs, vedells, xais, cabres i gallines.

A la Casa de Pagès s'hi duran a terme tallers experimentals per nens i nenes de 5 a 12 anys. Cada taller durarà un quart d'hora i se'n faran de 4 temàtiques diferents:

- **El Camp:** El conreu del blat. Conèixer les diferents varietats de cereals i el seu procés de creixement.
- **El Molí:** Producció de farina integral i refinada. Conèixer el procés per obtenir farina.
- **El Pinso:** La importància de l'alimentació del porc. Descobrir de què es compona l'alimentació de l'animal.
- **El Porc:** Descobrir les parts que ens mengem del porc, distingint parts nobles i elaborats.

L'horari de funcionament dels tallers són dissabte 19 de març i diumenge 20 de març de les 10h a les 13h i de les 17h a les 19h.

D'altra banda, de les 16h a les 17h al mateix espai es farà un taller de dibuix a càrrec de la Masia Casablanca de Taradell, autora dels contes En Fermí i la Valentina.

A La Casa de Pagès també s'hi exposaran els dibuixos sobre masies que ens han fer arribar els nens i nenes de 2n de primària de diverses escoles de Vic.

Aquesta iniciativa per a la difusió del món rural està organitzada per l'empresa Gepork, la Cooperativa Plana de Vic, l'Ecomuseu del Blat de la càtedra d'Agroecologia i Sistemes Alimentaris Alternatius de la UVIC-UCC, l'empresa Natrus i l'Organisme Autònom de Fires i Mercats.

7. L'INTERNATIONAL MERCAT DEL RAM BALLOON TROPHY ARRIBA A LA 33a EDICIÓ

Un any més el Club Català de Globus, que aplega els practicants de l'esport de l'aerostació de Vic i Osona, organitza aquest esdeveniment esportiu que, després de més de trenta edicions, és tota una icona de la ciutat de Vic i del Mercat de Ram.



De fet, l'International Mercat del Ram Balloon Trophy 2016 és l'esdeveniment esportiu del món de l'aerostació més antic que es fa a Catalunya i a l'estat espanyol, i ha esdevingut un dels més prestigiosos d'Europa. Durant quatre dies (de dijous a diumenge) es duen a terme diferents vols d'exhibició, una competició, i una *night glow*, o espectacle nocturn amb globus captius, llums i música.

En les darreres edicions han vingut a volar a Vic equips de tota Europa (Àustria, Suècia, França, Regne Unit, Holanda, Itàlia, Rússia, etc) i de la resta del món (Mèxic, Brasil, USA, etc.). Enguanyhi ha prevista la participació de trenta equips, que mobilitzaran a unes 300 persones, incloent jutges i tècnics.

PROGRAMA OFICIAL International Mercat del Ram Balloon Trophy 2016

DIJOUS DIA 17

09,00 h. Primer vol (Sortida Plaça Major)

17.00 h. Segon vol (Sortida Plaça Major)

DIVENDRES DIA 18

09.00 h. Tercer vol Sortida Plaça Major

17.00 h. Quart vol Sortida Plaça Major

DISSABTE DIA 19

09.00 h. Cinquè vol per damunt la ciutat.

Trofeu Mercat del Ram

(Sortida de Riu Meder, Plaça Catedral, Plaça de Museu, etc.)

20,00 h. "NIGHT GLOW" Inflada de globus captius a la Plaça Major

DIUMENGE DIA 20

08,00 - 09.30 h. Sortida sisè vol festa Plaça Major

13.00 h. Acomiadament dels equips participants.

8. DADES EXPOSITORS

EXPOSITORS		
	2015	2016
AUTOMOCIÓ	13	13
ENERGIES RENOVABLES, JARDINERIA I HORTICULTURA	11	14
VEHICLES INDUSTRIALS I MAQUINÀRIA AGRÍCOLA	28	30
PAVELLÓ RAMADER	24	26
TURISME	29	26
EQÜESTRE	14	13
ESPAI TERRA I CUINA	40	38
LACTIUM		
Formatges	27	31
Cellers +cerveses	9	6
Complements	3	5
TOTAL	198	202

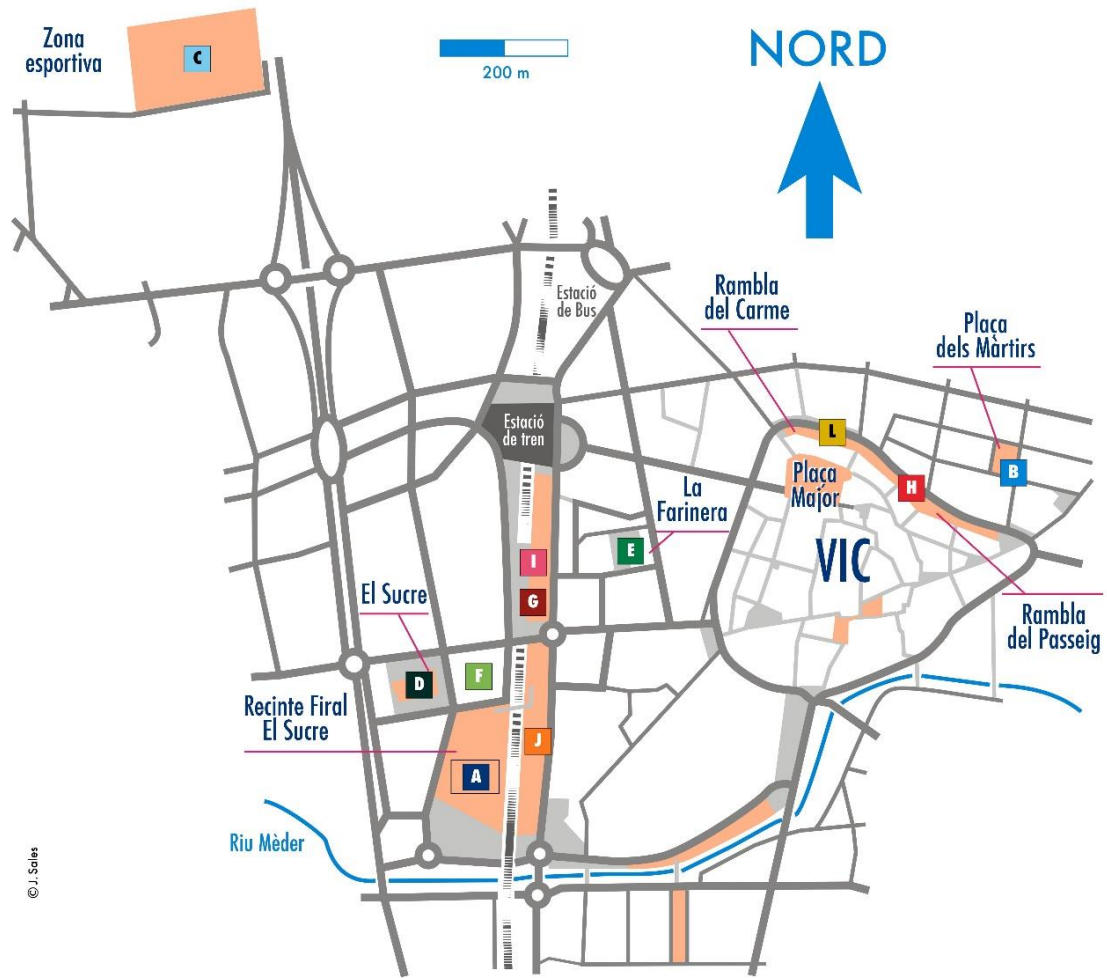
PROCEDÈNCIA 2016

	Osona	Catalunya	Altres CCAA
AUTOMOCIÓ	13		0
ENERGIES RENOVABLES, JARDINERIA I HORTICULTURA	10	4	0
VEHICLES INDUSTRIALS I MAQUINÀRIA AGRÍCOLA	15	12	3
PAVELLÓ RAMADER	24	2	0
TURISME	10	16	0
EQÜESTRE	12	1	0
ESPAI TERRA I CUINA	19	19	0
LACTIUM	14	19	9

9. PRESSUPOST MERCAT DEL RAM 2016

	DESPESES	INGRESSOS
Organització Infraestructura i general	59.000,00€	40.000,00€
Promoció	26.000,00€	13.000,00€
Pavelló ramader	29.500,00€	10.000,00€
Concurs canalsporcines	18.000,00€	10.000,00€
Concurs vaca bruna/Frisona	64.500,00€	10.000,00€
Utillatges ramaders	2.000,00 €	5.000,00 €
Maquinaria agrícola i vehicles pesants	2.000,00 €	16.500,00€
Mostra de cavalls	24.500,00€	4.000,00 €
Compra a pagès	26.000,00€	20.000,00€
Fira automòbils	1.500,00 €	12.500,00€
Altres mostres comercials	1.500,00 €	15.000,00€
Jornades Tècniques (ramaderes/agric.)	2.000,00 €	0,00 €
Fira del dibuix i altres activitats lúdiques	2.000,00 €	2.000,00 €
Altres activitats (concursos i exposicions)	1.500,00 €	2.000,00 €
Aportació Ajuntament de Vic		100.000,00 €
TOTAL RESUM	260.000,00 €	260.000,00 €

10.PLÀNOL



© J. Sales

llegenda

- A** Exposició de vacum, porcí, ovi i utillatges ramaders
- B** Lactium
- C** Mostra equestre
- D** Jornades tècniques
- E** Parc infantil d'infables
- F** Concurs morfològic de raça Bruna i concurs català de raça Frisona
- G** Mostra de jardineria, horticultura i d'energies renovables
- H** Espai Terra i Cuina
- I** Mostra d'automòbils
- J** Mostra de maquinària agrícola i vehicles industrials
- L** Mostra de turisme

VIC Mercat del Ram mapa de situació 2016