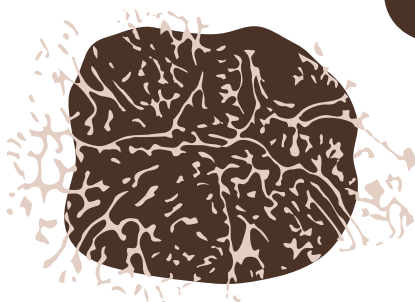


24, 25 i 26 gener 2020

EDIFICI EL SUCRE

La festa de
la tòfona i la
gastronomia



TRUFFORUM

Vic · 2020

Organitza:



Índex

- 3 — Trufforum Vic 2020
- 4 — IV Fira de la Tòfona negra de Vilanova de Prades
| Jornades Gastronòmiques de la Tòfona amb Osona Cuina i Fet a Osona
- 5 — Jornada de productors de tòfona negra i cuiners en xarxa al Solsonès
| La Tofoneta
- 6 — Jornada inaugural
 - Taller d'innovació: La tòfona, el diamant negre, aprèn a polir-lo
 - Reunió: Pla d'Acció per al Desenvolupament del Sector Tofoner a Catalunya
 - Trufforum Lab. Sessió de creativitat i d'innovació amb Ferran Adrià
 - Acte d'inauguració. Ambaixador de la Tòfona 2020
- 8 — Mercat de la Tòfona
- 9 — Market Trufforum
- 10 — Congrés Internacional de la Tòfona
- 12 — La Cuina de la Tòfona
- 13 — La Tòfona al Plat
- 14 — Aula de la Tòfona
- 16 — Taller sensorial
- 17 — Campionat de Catalunya de Gossos Tofonaires
- 18 — Xics & Tòfona
| Espai Tòfona i Ciència
| Receptes del món
- 19 — Visita guiada per Vic
| Viatge de familiarització

Trufforum Vic 2020

Del 24 al 26 de gener Catalunya tornarà a acollir el Trufforum, l'esdeveniment de referència del sector de la tòfona negra a nivell internacional, impulsat per l'**European Mycological Institute** (EMI). Aquest congrés té per objectiu promoure l'ús responsable de la tòfona a les cuines domèstiques i professionals.

Per aquest motiu durant tres jornades consecutives el **Trufforum Vic 2020** oferirà diversos espais i escenaris on s'explicaran les virtuts d'un producte excels i de gran valor, no només des de l'àmbit gastronòmic sinó també des de la perspectiva del desenvolupament territorial.

El **Congrés Internacional de la Tòfona** convocarà experts de prestigi contrastat que es reuniran per reflexionar entorn d'un producte que encara requereix molta pedagogia. La incidència de la globalització i el canvi climàtic en la producció de la tòfona serà l'eix vertebrador de les seves ponències.

El programa d'activitats de l'esdeveniment és molt ampli i divers. En destaca el **Mercat de la Tòfona**, on es podrà comprar *Tuber melanosporum* d'alta qualitat, els tallers divulgatius de la tòfona a càrrec de reconeguts xefs i el **Market Trufforum**, amb una selecció d'empreses de productes i experiències relacionades amb la tòfona.

El **Campionat de Catalunya de Gossos Tofonaires** serà el colofó de la tercera edició del Trufforum, la segona consecutiva que s'organitza a la ciutat de Vic, que en el punt àlgid de la temporada es convertirà en la capital internacional de la tòfona.

IV Fira de la Tòfona negra de Vilanova de Prades

11 i 12 de gener de 2020

De les 10.00 a les 16.00 h

IV Fira de la Tòfona negra de Vilanova de Prades

Recinte Firal situat al Camp de Futbol de Vilanova de Prades

Dissabte 11

12.00 h

Cuina de la tòfona amb Rafael Múria
Quatre molins (Cornudella de Montsant)

13.00 h

Cuina de la tòfona amb Nil Bono
Deliranto (Salou)

14.00 h

Maridatge de Vins i Formatges amb
Ramón Rosset

14.30 h

Dinar trufat

17.30 h

Presentació del Llibre: L'aiguat de Sant Marc, ell no ho volia fer... (Acte de Riuada Solidària – Sala El Casal)

Més informació a: <http://www.vilanovadeprades.cat/fira-de-la-tofona>

Diumenge 12

10.30 h

Conferència tècnica “Plagues i malalties en tubercultura” – María Martín Santafé, investigadora del IA2 CITA
Universidad de Zaragoza

12.00 h

4t Concurs de gossos tofoners

13.30 h

Exhibició canina

14.15 h

Dinar trufat

Durant tota la jornada - **La Tofoneta.**
Foodtruck gastronòmica del Trufforum Vic

Jornades Gastronòmiques de la Tòfona amb Osona Cuina i Fet a Osona

Del 15 de gener al 15 de març de 2020

El col·lectiu de restaurants de la comarca d'Osona aposta per la promoció de la tòfona com a producte referent al nostre territori i, per això, durant dos mesos entra a les cuines dels restaurants. Aquestes jornades compten amb el suport de Parxet.

Més informació a: www.osonacuina.com i a www.fetaosona.cat

osona Cuina



Jornada de productors de tòfona negra i cuiners en xarxa al Solsonès

20 de gener de 2020

Pro

De les 9.30 a les 17.30 h

Jornada de productors de tòfona negra i cuiners en xarxa al Solsonès

Adreçada a cuiners professionals (places limitades)

- Esmorzar amb productes locals del Solsonès i Cardona "Producte d'Aquí"
- Demostració de recollida de tòfones en una plantació de Lladurs
- Taller de qualitat de la tòfona negra
- Visita i tast a la Formatgeria del Miracle i al Celler del Santuari del Miracle
- Dinar amb tast de tòfona negra al restaurant Mare de la Font

La demostració de recollida de tòfones i el taller de qualitat aniran a càrrec dels especialistes **Juan Martínez de Aragón** i d'en **Pere Muxí**.

Informació i inscripcions:

Francesc Bolaño - francesc.bolano@ctfc.cat - 973.481.752

La Tofoneta

11, 18, 25 i 26 de gener de 2020

La Tofoneta. Food truck gastronòmica dedicada a la tòfona, a càrrec de **Läufer**, situada a la Plaça Major de Vic

Els dissabtes 11 i 18 de gener: de les 10.30 a les 13.30 h

Dissabte 25 de gener: de les 10.30 a les 13.30 h i de les 17.30 a les 20.30 h.

Diumenge 26 de gener: de les 10.30 a les 13.30 h

Jornada Inaugural

24 de gener de 2020

Pro

De les 10.00 a les 14.00 h

Taller d'innovació agroalimentària per a l'elaboració de productes trufats. **La tòfona, el diamant negre, aprèn a polir-lo.** Adreçada a empreses agroalimentàries. Dra. Eva Guillamón i Dra. Laura Mateo-Vivaracho, del Centre per a la Qualitat dels Aliments de l'INIA de Sòria.

Serveis Territorials DARP – 1a planta Recinte Firal El Sucre
Més informació i inscripcions a: www.trufforum.com
(places limitades)

Pro

De les 15.30 a les 17.00 h

Reunió del grup de seguiment del **Pla d'Acció per al desenvolupament del sector tofoner a Catalunya**

Serveis Territorials DARP (accés amb invitació)

Pro

De les 18.00 a les 19.00 h

Trufforum Lab. Sessió de creativitat i d'innovació amb Ferran Adrià

Patrocina: **CaixaBank**

Recinte Firal El Sucre (accés amb invitació)



Jornada Inaugural

24 de gener de 2020

19.00 h

Aperitiu inaugural, amb Nandu Jubany

Sala Sert (accés amb invitació)

20.30 h

Acte d'inauguració del Trufforum Vic 2020

Auditori Marià Vila d'Abadal

21.00 h

Ambaixador de la Tòfona 2020

Presenta: **Helena García-Melero**

Patrocina: **Laumont**

Auditori Marià Vila d'Abadal

A les 21.30 h

Sopar de benvinguda exclusiu pels ponents del Trufforum Vic 2020, cortesia del **Consell Empresarial d'Osona**

Restaurant Ca l'U - membre d'Osona Cuina



Mercat de la Tòfona

25 i 26 de gener de 2020

La tòfona negra d'alta qualitat i de diversos orígens serà la gran protagonista en un mercat únic on poder comprar *Tuber melanosporum* classificada i garantida.

Dissabte 25

A les 8.00 h

Control de qualitat de les tòfones, amb **Philippe Barrière**. *Sessió exclusiva per a les associacions de productors del Mercat de la Tòfona.*

Sala de Contractacions

De les 10.00 a les 14.00 h i de les 16.00 a les 20.00 h

Mercat de la Tòfona

Sala de Contractacions

A les 12.00 h

Control de qualitat de les tòfones, amb **Philippe Barrière**. *Sessió oberta al públic.*

Sala de Contractacions

De les 14.00 a les 15.30 h

Dinar amb productes del territori a càrrec d'**Osona Cuina**. *Compra de tiquets en el moment de recollir l'acreditació.*

Places limitades

Recinte Firal El Sucre

A les 17.30 h

Control de qualitat de les tòfones, amb **Philippe Barrière**. *Sessió oberta al públic.*

Sala de Contractacions

De les 21.00 a les 23.00 h

Sopar de les Associacions de Productors de Tòfona que participen en el Mercat de la Tòfona, cortesia de l'**Associació de Productors de Tòfona de Catalunya (PROTOCAT)**

Diumenge 26

A les 11.00 h

Control de qualitat de les tòfones, amb **Philippe Barrière**. *Sessió oberta al públic.*

Sala de Contractacions

De les 10.00 a les 14.00 h

Mercat de la Tòfona

Sala de Contractacions

Associacions participants al Trufforum VIC 2020:

Associació de Productors de Tòfona de Catalunya (PROTOCAT)

Associació de Tofonaires d'Osona

Agrupació de Tofonaires del Berguedà

Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Teruel (ATRUTER)

Federación de Truficultores de Castilla la Mancha (FATCLM)

Asociación de Truficultores Asociados de las Comarcas de Zaragoza

Asociación de Recolectores y Truficultores de la provincia de Soria (ATRUSORIA)

Asociación de Recolectores y Truficultores de Aragón

Asociación de Truficultores de Castellón (TRUCAS)

Pro

Pro



Market Trufforum

24, 25 i 26 de gener de 2020

L'espai on tastar i comprar productes trufats artesanals i de gran qualitat. També un lloc on descobrir experiències turístiques entorn de la tòfona, tot plegat en un marc singular lliure d'aromes que distorsionin l'olor de la tòfona.

Divendres 24: de les 19.00 a les 21.30 h

Dissabte 25: de les 10.00 a les 14.00 h i de les 16.00 a les 20.00 h

Diumenge 26: de les 10.00 a les 14.00 h

Expositors:



inotruf®



RAIMAT
Vins de la Ribera d'Osona



CAROL
tòfones



Noir & Blanc
1973-2018



Congrés Internacional de la Tòfona

“La tòfona davant el canvi climàtic i la globalització”

25 de gener de 2020 - Sala Coll Bardolet

Inscripcions a: www.trufforum.com (places limitades)

A les 10.00 h

Benvinguda i presentació del Congrés

De les 10.15 a les 11.00 h

Què són les tòfones i com es produeixen.

Dra. Herminia de la Varga. *Tervalis-Fertinagro*

De les 11.00 a les 11.45 h

Propietats, qualitats i aroma de les tòfones. Com preservar-les i utilitzar-les després de la recol·lecció.

Dra. Eva Guillamón i Dra. Laura Mateo-Vivaracho. *Centre per a la Qualitat dels Aliments de l'INIA a Sòria*

De les 12.15 a les 13.00 h

Caracterització agroclimàtica dels boscos espanyols productors de tòfona negra. Implicacions per a la tubercultura.

Dr. Roberto Notivolli. *Estació Experimental d'Aula Dei (EEAD-CSIC)* i Dr. Sergi García, *Centre d'Investigació i Tecnologia Agroalimentària d'Aragó (CITA)*

De les 13.00 a les 13.30 h

Factors limitants en la tubercultura.

Juan María Estrada. *Director tècnic i responsable de l'àrea d'I+D d'Inotruf, SL*

De les 13.30 a les 14.00 h

El maneig del reg i els encoixinats.

Daniel Oliach, *Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC)*



Cast

Fr

Servei de traducció simultània
en llengua castellana i francesa

De les 16.00 a les 16.45 h

Influència de les variacions climàtiques anuals, el canvi climàtic i els factors sociològics en la producció de la tòfona negra. Dr. François le Tacon, *Institut National de la Recherche Agronomique (INRA)*

De les 16.45 a les 17.30 h

Riscos i recompenses en el sector de la tòfona a Europa en un context de canvi climàtic. Dr. Ulf Büntgen, *University of Crambridge*

De les 18.00 a les 19.30 h

Taula rodona: **El paper del turisme en la promoció i l'ús responsable de la Tòfona.**

Moderadors:

Fernando Martínez-Peña (CITA-Aragón) i
Joaquim Latorre (EMI).

Intervenien:

José Carlos Capel - *president de Madrid Fusión*

Ramón Roteta - *ambaixador d'Euro-Toques Internacional*

Ángel Moretón - *director de "Cocinando con Trufa"*

María Asun Quintana Uriarte - *directora d'agricultura de la Diputació Foral d'Alava*

Ariadna Ribas - *brand manager de turisme enogastronòmic de l'Agència Catalana de Turisme*

Jean-Charles Savignac - *president d'honor de la Fédération Française des Trufficulteurs (FFT) i del Groupement Européen Truffe et Trufficulture (GETT)*

RUFFOR
Vic · 2019



La Cuina de la Tòfona

25 i 26 de gener de 2020 - Auditori Marià Vila d'Abadal

Tallers de demostració de cuina en directe de la mà dels millors especialistes, en un auditori amb capacitat per a més de 200 persones.

Dissabte 25

De les 11.00 a les 12.00 h

Nandu Jubany. *Can Jubany (Calldetenes)*

Presenta: Helena García-Melero

La tòfona de temporada és un producte gairebé imprescindible a la cuina de Can Jubany. En Nandu la treballa amb exquisidesa i generositat en propostes amb les que pot compondre fins i tot un menú sencer.

De les 16.30 a les 17.30 h

Oriol Rovira. *Els Casals (Sagàs)*

Presenta: Helena García-Melero

La família dels Casals abasteix el seu rebost amb producte de proximitat i d'elaboració, on la tòfona ocupa un lloc destacat. L'Oriol mostrarà com la tracten i conserven al seu restaurant del Berguedà.

De les 18.00 a les 19.00 h

Toni Sala i Toni Sala. *Fonda Sala (Olost)*

Presenta: Helena García-Melero

Al bell mig del Lluçanès, en Toni Sala, i també en Toni Sala fill, són pioners en l'ús i aprofitament de la tòfona en els seus plats. La serveixen en una gran diversitat de propostes gastronòmiques d'una cuina tant autèntica com casolana.

Diumenge 26

De les 11.00 a les 12.00 h

Ricard Martínez, *restaurant Espai Sucre (El Born - Barcelona)*

Presenta: Belén Parra

A l'escola Espai Sucre, però també a l'espai gastronòmic Essence de Barcelona es donen les eines i alhora les claus per crear postres d'autor equilibrades, harmòniques i saboroses. Martínez mostrarà com emprar la tòfona en la cuina dolça.



La Tòfona al Plat

25 i 26 de gener de 2020 - Sala Sert

Osona Cuina i la tòfona són un binomi d'èxit des de fa més de 20 anys. Per això el col·lectiu oferirà al públic unes degustacions per gaudir de la gastronomia de la tòfona a preus populars, juntament amb una copa de cava Parxet.

Dissabte 25: de les 11.00 a les 14.00 h i de les 18.00 a les 21.00 h

Diumenge 26: de les 11.00 a les 14.00 h

Organitza:

*Osona
Cuina*



Aula de la Tòfona

25 i 26 de gener de 2020 - Sala OFIM - 2a planta Edifici El Sucre

Reserva de places al punt d'informació del Trufforum. Preu: 5€/persona i tast (places limitades)

Sala pels bocafins on tocar, olorar, tastar i aprendre els secrets de la tòfona. Programa de tastis guiats de productes agroalimentaris trufats i de tallers pràctics per descobrir el diamant de la cuina.

Dissabte 25

De les 11.00 a les 12.00 h

Coneixem l'olor de la Tòfona?

Dra. **Consol Blanch** i Dra. **Míriam Torres** (*UVic*), **Carles Ibañez** (*Llucà*) i **Albert Hueso** (*LaNunu*) ens ensenyaran a identificar els matisos de l'olor de la tòfona. Un taller pràctic, de caràcter científic i divulgatiu, amb l'objectiu de conèixer, identificar i saber descriure a què fan olor les tòfones.

De les 13.00 a les 14.00 h

Viu l'experiència del turisme de la tòfona i l'enoturisme

La tòfona també fomenta el turisme a partir de la recerca d'un producte que està en alça, tant al mercat com als restaurants.

Dídac Espasa, de *Tòfona de la Conca*, explicarà què suposa aquesta activitat per al territori i us farà participants d'aquesta experiència.

De les 17.00 a les 18.00 h

Trucs i consells per cuinar amb tòfona a casa

El cuiner **Ignasi Camps**, de *Ca l'Ignasi*, és un expert a l'hora d'expressar al màxim la tòfona a la cuina. Demostrarà com ho fa al seu restaurant de Cantonigròs i aportarà idees pràctiques i econòmiques per seguir el seu exemple a casa.

De les 19.00 a les 20.00 h

Xocolata, Tòfona i cava

La xocolata i les elaboracions d'en **Raul Cegarra**, el *Xocolater de Taradell*, la tòfona i els vins i caves de **Panadès Alemany**, són productes que per sí sols agraden a qualsevol. Durant aquesta sessió es durà a terme una degustació guiada per tal de descobrir les seves potencialitats de forma conjunta.

Diumenge 26

De les 10.30 a les 11.30 h

Formatges trufats del món acompanyats de Parxet

La tòfona és un producte que combina especialment bé amb determinants formatges, sobretot els cremosos. I d'això n'és un expert en **Bruno Cabral**, *membre del jurat dels World Cheese Awards 2019*. Durant aquesta sessió es maridaran per contrast amb diferents referències de vins i caves de **Parxet**.

De les 12.30 a les 13.30 h

Recorregut pels productes trufats amb maridatge

La tòfona és un producte que permet crear-ne de nous en combinació amb d'altres ingredients. Aquesta sessió mostrarà un ampli ventall de productes trufats i suggerirà com maridar-los correctament amb **Raventós Codorniu**.



Taller sensorial

26 de gener de 2020 - Sala Coll Bardolet

Pro

De les 10.30 a les 11.30 h

Taller sensorial de tòfona negra, a càrrec del “Panel de Cata de Trufa” de la Asociación de Truficultores de Teruel (ATRUTER) (Places limitades)

Es defineixen els criteris organolèptics sobre la qualitat de la tòfona negra. A partir d'una fitxa de tast, denominada “Modelo ATRUTER”, es qualifica la tòfona negra en uns criteris homogenis seguint una metodologia analítica i objectiva mitjançant una puntuació evaluant el tamany, el pes o l'aroma.

Inscripcions al punt d'informació del Trufforum Vic
(places limitades)



Campionat de Catalunya de Gossos Tofonaires

26 de gener de 2020 - Plaça Major de Vic

Un màxim de 15 equips competiran en la segona edició del concurs per convertir-se en els Campions de Catalunya de l'any 2020.

A les 12.30 h

2n Campionat de Catalunya de Gossos Tofonaires

Presenta: Helena García-Melero

A les 13.15 h

Entrega de Premis

Inscripcions a: www.trufforum.com

(places limitades)

Patrocina:



Xics & Tòfona

25 de gener de 2020 - Espai Cultural Abacus Vic

Inf

A les 17.30 h

Xics & Tòfona. Taller infantil de cuina amb tòfona a càrrec del xef **Uri Sala** del restaurant *El Gravat* i membre d'*Osona Cuina*

Inscripcions a: vic@abacus.coop (a l'atenció de Lluís)
Edat dels participants: de 6 a 12 anys (*places limitades*)

Espai Tòfona i Ciència

25 i 26 de gener de 2020 - Sala Sert

El Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya ens explica la tòfona en una exposició de tòfones i espècies, un mapa amb les zones de producció més aptes, la neteja i conservació així com l'observació microscòpica de la tòfona.

Espai Tòfona i Ciència, a càrrec del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya

Dissabte 25: de les 10.00 a les 14.00 h i de les 16.00 a les 20.00 h

Diumenge 26: de les 10.00 a les 14.00 h

Receptes del món

25 i 26 de gener de 2020 - Sala Sert

50 llibres de receptes amb tòfona del fons privat del fotoperiodista, gastrònom i col·leccionista osonenc **Toni Carrasco**

Dissabte 25: de les 10.00 a les 14.00 h i de les 16.00 a les 20.00 h

Diumenge 26: de les 10.00 a les 14.00 h

Visita guiada Vic

26 de gener de 2020

Totes les persones que ho desitgin, el diumenge dia 26 de gener podran participar en la visita guiada: **El diamant negre, recorregut històric pels mercats i les places de Vic al voltant de la tòfona**, a càrrec de l'Associació Vic Informadors.

Hora: 10.30 h

Durada: 90 minuts

Lloc de sortida: Edifici El Sucre

Preu: Gratuït (places limitades)

Inscripció prèvia a: pujolra@vic.cat o bé al telèfon: 93 886 20 91

En cas que quedin places lliures, també es podrà inscriure en el punt d'informació del Trufforum

Viatge de familiarització

23, 24 i 25 de gener de 2020

Pro

Viatge de familiarització amb un grup de prescriptors francesos, a càrrec de l'Agència Catalana de Turisme i Osona Turisme



Patrocina:



Col·labora:



Col·laboradors (Projecte INNOVATRUF: PECT El bosc, el primer recurs de l'economia verda – Fons Europeu de Desenvolupament Regional de la Unió Europea-Programa operatiu FEDER de Catalunya 2014-2020):



Mitjans col·laboradors:

