

COMPRAR TÒFONA

GAUDIR LA TÒFONA

DESCOBRIR LA TÒFONA

Del 3 al 6 de febrer 2023
RECINTE FIRAL EL SUCRE

TRUFFORUM **VIC**

La festa de
la **tòfona** i la
gastronomia

TASTAR TÒFONA



#trufforumVic
www.trufforum.com

Organitza



Índex

3 Què és Trufforum?

4 Programa

4 Divendres 3 de febrer

- 4 Aperitiu inaugural, amb Nandu Jubany
- 4 Mercat de la Tòfona
- 4 Receptes del Món
- 5 Espai Tòfona i Ciència
- 5 TrufforumLab. Creativitat i Innovació
- 5 Inauguració oficial del TrufforumVic 2023
- 5 Ambaixador d'Honor de la Tòfona 2023

6 Dissabte 4 de febrer

- 6 Mercat de la Tòfona
- 6 La Tofoneta
- 6 Receptes del Món
- 6 Escape Box: El Joc de l'Oli
- 7 Espai Tòfona i Ciència
- 7 Tòfona d'Or 2023
- 8 La Tòfona al Plat
- 9 La Cuina de la Tòfona
- 10 Aula de la Tòfona
- 11 Xics&Tòfona

11 Diumenge 5 de febrer

- 11 Esmorzar popular amb tòfona, amb Osona Cuina
- 12 Mercat de la Tòfona
- 12 La Tofoneta
- 12 Receptes del Món
- 12 Escape Box: El Joc de l'Oli
- 13 Espai Tòfona i Ciència
- 13 Premi Laumont a la Millor Recepta amb Tòfona Negra
- 14 Aula de la Tòfona
- 14 Campionat de Catalunya de Gossos Tofonaires
- 14 Del 15 de gener al 15 de març
- 14 Jornades gastronòmiques de la tòfona amb Osona Cuina i Fet a Osona
- 15 Dissabte 21 i diumenge 22 de gener
- 15 VI Fira de la Tòfona Negra de Vilanova de Prades

16 Programa Professional

PRO

16 Divendres 3 de febrer

- 16 Acadèmia de la Tòfona
- 17 Pla d'Acció per al Desenvolupament del Sector Tofoner a Catalunya
- 17 Sopar de benvinguda

18 Dissabte 4 de febrer

- 18 Congrés Internacional de la Tòfona Negra
- 19 Sopar de les associacions de productors de tòfona que participen al Mercat de la Tòfona

19 Programa Professional - Proyecto Mycotour

PRO

19 Dimarts 31 de gener

- 19 Culinary Hub. Descobrint *Tuber melanosporum* del bosc a la xarcuteria

20 Divendres 3 i dissabte 4 de febrer

- 20 Taller de Ciència Ciutadana per al Desenvolupament del Trufiturisme

Què és Trufforum?

Trufforum és un esdeveniment internacional ideat per l'Agrupació Europea de Cooperació Territorial **European Mycological Institute** (AECT-EMI), que neix amb l'objectiu de promocionar l'ús responsable de la tòfona europea a les cuines domèstiques i professionals, així com el turisme micològic a les zones productores d'Europa. Per això difon entre els consumidors informació relativa a:

- a) Els diferents orígens de les tòfones europees.
- b) Les diverses espècies de tòfones europees i com distingir-les d'altres tòfones menys valorades.
- c) Les diferències entre les tòfones europees i els aromes sintètics d'imitació.
- d) La importància del control de la qualitat per evitar frau.
- e) Els models d'ús més adequats a la cuina i a la restauració per gaudir i extreure les seves qualitats més autèntiques.
- f) El micoturisme en els territoris europeus productors de tòfona i els seus hàbitats, els seus tubercultors, les seves fires, els seus restaurants especialitzats, etc.

Trufforum és un esdeveniment anual que pretén arribar al major nombre de consumidors possibles. Per això es va pensar que s'organitzaria en grans ciutats i espais expositius amplis, que garanteixin l'afluència de públic i la màxima difusió.

Des de la seva creació s'han organitzat de manera satisfactòria 5 edicions: la primera a Zaragoza l'any 2017, la segona, la tercera i la cinquena a Vic (Barcelona) els anys 2019, 2020 i 2022, i la quarta edició, 100% telemàtica i en 4 seus: Vic-Catalunya, Castilla-León (Burgos, Valladolid i Soria), Teruel, i Occitània.

Aquests esdeveniments van comptar amb el suport i la participació de les associacions de productors de tòfona de diferents zones europees, amb l'interès comú de promoure el coneixement i l'ús responsable de la tòfona i el turisme a les zones de producció.

Es constata que encara avui hi ha un alt percentatge de la societat que no té l'hàbit d'utilitzar la tòfona a la cuina. La major part dels consumidors ho fan a través dels restaurants o de productes agroalimentaris manufacturats, dels quals més del 90% utilitzen aromes afegits.

Més informació a: www.trufforum.com

Aperitiu inaugural, amb Nandu Jubany

Planta baixa Recinte Firal El Sucre – Accés amb invitació (aforament limitat)
De les 18.00 a les 19.00 h.

Mercat de la Tòfona

Planta baixa Recinte Firal El Sucre
De les 18.00 a les 21.00 h.

A les 18.00 h., control de qualitat de les tòfones amb Philippe Barrière. Sessió oberta al públic.

La tòfona negra d'alta qualitat i de diversos orígens serà la gran protagonista d'un mercat únic, on poder comprar *Tuber melanosporum* classificada i garantida. També l'espai on tastar i comprar productes trufats artesanals i de gran qualitat. Un lloc on descobrir experiències turístiques entorn de la tòfona així com altres serveis relacionats amb la tubercultura. Un entorn lliure d'aromes que distorsionin l'olor de la tòfona fresca.

Patrocina: **Labaronne - Nutriset**



Receptes del Món

Planta baixa Recinte Firal El Sucre
De les 18.00 a les 21.00 h.

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

Espai Tòfona i Ciència

Planta baixa Recinte Firal El Sucre

De les 18.00 a les 21.00 h.

Els investigadors **Francisco Arenas** i **Juan Martínez de Aragón**, del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC) expliquen 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 microscòpia de la tòfona.

Organitza: **Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC)**

TrufforumLab. Creativitat i Innovació

Planta baixa Recinte Firal El Sucre – Accés amb invitació

De les 19.00 a les 20.00 h.

Paco Pérez, xef del restaurant **Miramar** (Llançà)

Presenta: **Carme Saez** i **Núria May**

Patrocina: **Creació**

Inauguració oficial del TrufforumVic 2023

Primera planta Recinte Firal El Sucre – Accés amb invitació

De les 20.00 a les 20.30 h.

Presenta: **Helena Garcia-Melero**

Ambaixador d'Honor de la Tòfona 2023

Planta baixa Recinte Firal El Sucre – Accés amb invitació

De les 20.30 a les 21.00 h.

Per cinquè any consecutiu, Vic acollirà l'acte de nomenament de l'Ambaixador d'Honor de la Tòfona. Després de **Carme Ruscaldeda** i **Toni Balam** (2019), **Ferran Adrià** (2020), **Nandu Jubany** (2021), **David Andrés** i **Santi Santamaria** a títol pòstum (2022), agafarà el relleu **Paco Pérez**, xef del restaurant **Miramar** (Llançà).

Presenta: **Helena Garcia-Melero**

Patrocina: **Laumont**

Dissabte 4 de febrer

Mercat de la Tòfona

Planta baixa Recinte Firal El Sucre

De les 10.00 a les 20.00 h.

La tòfona negra d'alta qualitat i de diversos orígens serà la gran protagonista d'un mercat únic, on poder comprar *Tuber melanosporum* classificada i garantida. També l'espai on tastar i comprar productes trufats artesanals i de gran qualitat. Un lloc on descobrir experiències turístiques entorn de la tòfona així com altres serveis relacionats amb la tubercultura. Un entorn lliure d'aromes que distorsionin l'olor de la tòfona fresca.

Patrocina: **Labaronne - Nutriset**

La Tofoneta

Planta baixa Recinte Firal El Sucre

De les 10.00 a les 20.00 h.

Food truck gastronòmica de cafès Arabo que ofereix cervesa artesana trufada, elaborada per Kibus (Olost) i **Noir et Blanc®** (Vic), així com cafès i xocolata amb tòfona.

Receptes del Món

Planta baixa Recinte Firal El Sucre

De les 10.00 a les 20.00 h.

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

Escape Box: El Joc de l'Oli

Planta baixa Recinte Firal El Sucre

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

Aprenem jugant i, en aquest cas, ens endinsem en l'apassionant món de l'or líquid que farà que, a l'hora de gaudir-lo al plat, sigui encara més deliciós.

El **Joc de l'Oli** ha estat concebut perquè tothom pugui gaudir-ne, independentment dels coneixements que es tinguin sobre el món de l'oli d'oliva verge extra. Les diferents proves en format d'escape box permeten als participants aprofundir en el món de l'Oli d'Oliva Verge Extra català, i retenir alguns conceptes i atributs del producte mitjançant el joc.



Organitza: **Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural**

Espai Tòfona i Ciència

Planta baixa Recinte Firal El Sucre

Programa:

De les 10.00 a les 20.00 h.

Els investigadors **Francisco Arenas** i **Juan Martínez de Aragón**, del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC) expliquen 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 microscòpia de la tòfona.

De les 10.00 a les 10.30 h i de les 17.00 a les 17.30 h.

Taller sensorial: Reconeixement dels descriptors de l'olor de les tòfones, amb la Dra. **Consol Blanch** (UVic-UCC) i **Carles Ibáñez** (Lucta). Un taller pràctic, de caràcter científic i divulgatiu, per conèixer, identificar, saber descriure i diferenciar de què fan olor les tòfones.

De les 10.45 a les 11.15 h.

Taller de caracterització de les tòfones i control de qualitat, amb **Philippe Barrière** i **Daniel Oliach**.

De les 18.30 a les 19.00 h.

Xerrada: Tot el que sempre vas voler saber sobre la tòfona i mai vas gosar demanar, a càrrec de **Toni Carrasco**, fotoperiodista, gastrònom i col·leccionista osonenc.

Tòfona d'Or 2023

Planta baixa Recinte Firal El Sucre

De les 12.30 a les 13.00 h.

Segona edició d'aquest reconeixement adreçat a personalitats de l'àmbit de la cultura, la comunicació, l'esport i l'espectacle que, per la seva dimensió mediàtica, poden contribuir a la divulgació de la tòfona entre el públic general.

Jordi Basté, periodista i director del programa "El món a Rac1"

Presenta: **Helena Garcia-Melero**

Patrocina: **Casa Sendra**



Dissabte 4 de febrer

La Tòfona al Plat

Planta baixa Recinte Firal El Sucre

De les 12.00 a les 16.00h

Preu:

- 3 tapes + copa de Vins de Llegat o refresc: 12€ (IVA inclòs).
- 1 tapa: 4€ (IVA inclòs).
- 1 copa de Vins de Llegat o refresc: 2€ (IVA inclòs)

Els visitants del TrufforumVic 2023 podran gaudir de la gastronomia de la tòfona a un preu popular a l'espai La Tòfona al Plat.

Ofereix aquest servei: **Eduard Aliberch**, xef del restaurant **Mas Monells** (Sant Bartomeu del Grau). Membre d'Osona Cuina.



La Cuina de la Tòfona

Planta baixa Recinte Firal El Sucre

De les 11.00 a les 19.30 h.

Sessions amb tast.

Preu: 3€ per sessió, excepte la sessió Tòfona amb Bombolles, que té un preu de 8€.

Sessions de cuina en directe de la mà dels millors especialistes. Per la Cuina de la Tòfona hi han passat xefs com: **Nandu Jubany** i **Quico Arumí** (Can Jubany, Calldetenes), **Lluís Estrada** i **Marc Muñoz** (Patisserie Canal, Barcelona), **Francesc Rovira** (Fonda Xesc, Gombren), **Uri Sala** (El Gravat, Vic), **Jordi Arumí** (L'Arka, Santa Eugènia de Berga), **Ignasi Camps** (Ca l'Ignasi, Cantonigròs), **Quim Casellas** (Casamar, Llafranc), **Oriol Rovira** (Els Casals, Sagàs), **Toni Sala** i **Toni Sala Jr.** (Fonda Sala, Olost), **Ricard Martínez** (Espai Sucre, Barcelona), **Joan Font** (L'Estanyol, El Brull), **Toni Izquierdo** (Mas dels Arcs, Palamós), **Nico Roger** (Via, Centelles), **Rafel Múria** (Quatre Molins, Cornudella de Montsant), **Eduard Aliberch** (Cal Jutge, Orís), **Mateu Casañas**, **Oriol Castro** i **Eduard Xatruch** (Disfrutar, Barcelona) i **Gessamí Caramés** (Patisserie Fruben, Barcelona).

Programa:

De les 11.00 a les 12.00 h.

Els clàssics de Can Jubany, amb **Nandu Jubany** i **Quico Arumí**. Can Jubany. Calldetenes (Barcelona)

De les 17.00 a les 18.00 h.

La tòfona com a producte estrella de l'hivern als restaurants bistrònemics, amb **Marc Ramos**. Si No Fos. Girona (Girona)

De les 19.30 a les 20.30 h.

Tòfona amb bombolles, amb **Empar Moliner**, **Lluc Crusellas** i **l'INCAVI**

L'escriptora **Empar Moliner** i el flamant guanyador del World Chocolate Masters, **Lluc Crusellas**, cap de pastisseria El Carme de Vic, seran els encarregats de guiar un maridatge gastronòmic basat en la cuina dolça de la tòfona i els grans escumosos del país.

Presenta: **Helena Garcia-Melero**

Amb el suport de:



Dissabte 4 de febrer

Aula de la Tòfona

Planta baixa Recinte Firal El Sucre

De les 11.00 a les 20.00 h.

Sessions amb tast. Preu: 3€ per sessió

Sessions amb tast i tallers pràctics de petit format on tocar, olorar i aprendre els secrets de la tòfona, el diamant negre de la cuina.

Programa:

De les 11.00 a les 12.00 h.

La tòfona catalana de km0 a banda i banda dels Pirineus. Thierry Tarrus (El Sílex. Tautavel. Rosselló. Catalunya Nord) i Ignasi Camps (Ca l'Ignasi. Cantonigròs), membres del col·lectiu *Slowfood*.

De les 12.30 a les 13.30 h.

Taula Dolça i grans escumosos amb productes de les IGP catalanes

De les 17.30 a les 18.30 h.

Formatge&Tòfona. Làctium (mostra de formatges catalans) i Trufforum es donen la mà en una sessió protagonitzada pel formatge català artesà i la tòfona de **Noir et Blanc®**, guardonada amb el Premi al Comerç més Innovador 2021 i el Premi a la Innovació Tecnològica Agroalimentària 2022 (PITA) en la modalitat de Jove Emprenedora, a mans de **Clara Busoms**.

De les 19.00 a les 20.00 h.

Còctels amb Cava i Tòfona, by Codorniu i Mariona Vilanova de Nykteri's Cocktail Bar (Girona)

Presenta: **Belén Parra**



Dissabte 4 de febrer

Xics&Tòfona

Planta baixa Recinte Firal El Sucre - Aforament limitat (15 infants)

De les 16.00 a les 19.00 h.

Zona experimental dedicada al públic infantil, per donar-los a conèixer el món de la tòfona negra.

Programa:

De les 16.00 a les 17.00 h.

Taller: **L'Auca d'en Truffo**, conduït per **Carolina Jaillier**, il·lustradora infantil.

De les 17.00 a les 18.00 h.

Taller: **Tòfones de fang**, conduït per **Carolina Jaillier**, il·lustradora infantil.

De les 18.00 a les 19.00 h.

Com elaborar una senzilla recepta amb tòfona, de la mà de **l'Uri Sala**, xef del restaurant **El Bart** (membre d'Osona Cuina), amb la col·laboració de **La Caseïna**, la botiga especialitzada en formatges artesans de proximitat, de **Bruno Cabral**.

Diumenge 5 de febrer

Esmorzar popular amb tòfona, amb Osona Cuina

Planta baixa Recinte Firal El Sucre - Aforament limitat (200 persones)

De les 09.00 a les 11.00 h.

Preu: Un plat salat a escollir + Un plat dolç + Una copa de Vins de Lligat: 10€ (IVA inclòs)

Osona Cuina ofereix un esmorzar trufat de forquilla amb una mostra d'aliments de la **Cooperativa Plana de Vic**, **Fet a Osona** i la cuina dolça de **Taula Dolça**. Es podrà escollir entre: ous ferrats amb tòfona, llonganissa i formatge trufat amb coca, i botifarra trufada amb pa torrat i oli de tòfona macerada.

Patrocina: **Cooperativa Plana de Vic**

Col·labora: **DOP Oli Terra Alta**, **Fet a Osona** i col·lectiu **Taula Dolça**

Mercat de la Tòfona

Planta baixa Recinte Firal El Sucre

De les 10.00 a les 14.00 h.

La tòfona negra d'alta qualitat i de diversos orígens serà la gran protagonista d'un mercat únic, on poder comprar *Tuber melanosporum* classificada i garantida. També l'espai on tastar i comprar productes trufats artesanals i de gran qualitat. Un lloc on descobrir experiències turístiques entorn de la tòfona així com altres serveis relacionats amb la tubercultura. Un entorn lliure d'aromes que distorsionin l'olor de la tòfona fresca.

Patrocina: **Labaronne - Nutriset**

La Tofoneta

Planta baixa Recinte Firal El Sucre

De les 10.00 a les 14.00 h.

Food truck gastronòmica de cafès Arabo que ofereix cervesa artesana trufada, elaborada per Kibus (Olost) i Noir et Blanc® (Vic), així com cafès i xocolata amb tòfona.

Receptes del Món

Planta baixa Recinte Firal El Sucre

De les 10.00 a les 14.00 h.

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

Escape Box: El Joc de l'Oli

Planta baixa Recinte Firal El Sucre

De les 10.00 a les 14.00 h.

Aprenem jugant i, en aquest cas, ens endinsem en l'apassionant món de l'or líquid que farà que, a l'hora de gaudir-lo al plat, sigui encara més deliciós.

El **Joc de l'Oli** ha estat concebut perquè tothom pugui gaudir-ne, independentment dels coneixements que es tinguin sobre el món de l'oli d'oliva verge extra. Les diferents proves en format d'escape box permeten als participants aprofundir en el món de l'Oli d'Oliva Verge Extra català, i retenir alguns conceptes i atributs del producte mitjançant el joc.

Organitza: **Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural**



Espai Tòfona i Ciència

Planta baixa Recinte Firal El Sucre

Programa:

De les 10.00 a les 14.00 h.

Els investigadors **Francisco Arenas** i **Juan Martínez de Aragón**, del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC) expliquen 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 microscòpia de la tòfona.

De les 10.00 a les 10.30 h.

Taller de caracterització de les tòfones i control de qualitat, amb **Philippe Barrière** i **Daniel Oliach**.

De les 11.00 a les 12.00 h.

Taller sensorial: Reconeixement dels descriptors de l'olor de les tòfones, amb la Dra. **Consol Blanch** (UVic-UCC) i **Carles Ibáñez** (Lucta). Un taller pràctic, de caràcter científic i divulgatiu, per conèixer, identificar, saber descriure i diferenciar de què fan olor les tòfones.

Premi Laumont a la Millor Recepta amb Tòfona Negra

Planta baixa Recinte Firal El Sucre

De les 11.30 a les 12.30 h.

Primera edició d'aquest concurs adreçat a professionals que pretén estimular l'ús i el coneixement de la tòfona negra en el sector de la restauració, donant visibilitat a experts de la cuina que utilitzin la tòfona amb excel·lència.

Els 3 finalistes de la fase prèvia presentaran en directe davant el jurat i el públic assistent la seva recepta que, necessàriament, haurà d'incloure tòfona negra Laumont, combinada amb tòfona negra en conserva (brisura, peladura o suc). El guanyador rebrà **3.000 €** en metàl·lic i un **20% de descompte a la botiga laumont.es durant 1 any**.

Presenta: **Helena Garcia-Melero**

El Jurat estarà configurat per 3 referents del sector de la gastronomia com: **Fermí Puig** (xef del restaurant **Fermí Puig**), el periodista **Josep Sucarrats** (director de la revista **Arrels**), i el sommelier **David Seijas** (fundador de **Gallina de Piel Wines**).

Patrocina: **Laumont**

Diumenge 5 de febrer

Aula de la Tòfona

Planta baixa Recinte Firal El Sucre

De les 11.30 a les 14.00 h.

Sessions amb tast. Preu: 3€ per sessió

Sessions amb tast i tallers pràctics de petit format on tocar, olorar i aprendre els secrets de la tòfona, el diamant negre de la cuina.

Programa:

De les 11.30 a les 12.30 h.

Osona Cuina i Vins de Llegat: Èric Soldevila, xef del restaurant Devici (Vic), conduirà aquesta sessió de cuina en la qual proposarà un maridatge entre la seva gastronomia de producte i els Vins de Llegat de Raventós Codorníu.

De les 13.00 a les 14.00 h.

Beermut trufat del Lluçanès: Dues empreses amb origen al Lluçanès, **Noir et Blanc®** (Prats de Lluçanès) i **Kibus** (Olost), presentaran en el marc del TrufforumVic una cervesa artesana trufada, amb cata inclosa, maridada amb altres productes del territori.

Presenta: **Belén Parra**

Campionat de Catalunya de Gossos Tofonaires

Planta baixa Recinte Firal El Sucre

Semifinals: de les 10:30 a les 11:30 h.

Fase final: de les 13.00 a les 13.30 h.

Quarta edició d'aquest prestigiós concurs, que cada any corona al millor equip de Catalunya.

Presenta: **Helena Garcia-Melero**

Patrocina: **Milú**



Del 15 de gener al 15 de març

Jornades gastronòmiques de la tòfona amb Osona Cuina i Fet a Osona

El col·lectiu de restaurants de la comarca d'Osona, fundat l'any 1998, 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 Vins de Llegat.

VI Fira de la Tòfona Negra de Vilanova de Prades

Recinte Firal de Vilanova de Prades

Programa:

Dissabte 21 de gener

9.00 h.

Esmorzar trufat al restaurant **El Casal** (regentat per Forevents).

10.00 h.

Inauguració oficial de la VI Fira de la Tòfona i obertura del Recinte Firal, Mercat de la Tòfona i Productes Km0. Degustació de vins (Camp de futbol).

11.00 h.

Showcooking **La Cuina de la Tòfona**, amb el xef **Rafael Múria**, del Restaurant Quatre Molins (Cornudella de Montsant), guardonat per tercer any amb estrella Michelin (Sala El Casal).

12.30 h.

Showcooking **Aplicacions de la tòfona**, amb el xef **Albert Capdevila** (Sala El Casal).

14.00 h.

Dinar trufat al Restaurant El Casal, regentat per Forevents.

17.30 h.

Fi de la Fira.

Diumenge 22 de gener

9.00 h.

Esmorzar trufat al restaurant **El Casal** (regentat per Forevents).

10.00 h.

Obertura del Recinte Firal, Mercat de la Tòfona i Productes Km0. Degustació de vins (Camp de futbol).

10.30 h.

Jornada tècnica: **Gestió del conreu de la tòfona negra**, amb **Daniel Oliach**, investigador del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC). Sala El Casal.

12.00 h.

6è Concurs de Gossos Tofonaires (Camp de futbol).

13.30 h.

Entrega de premis (Camp de futbol).

15.00 h.

Tancament del Recinte Firal.

Inscripcions al Concurs de Gossos Tofonaires a partir del dia 09/01/2023 a: tofonadelaconca.info@gmail.com

Reserves al Restaurant El Casal, esmorzars i dinars: Tel. 977 61 31 80.

Acadèmia de la Tòfona

PRO

Planta baixa Recinte Firal El Sucre - Aforament: 200 alumnes

Jornada de formació per a alumnes que estiguin cursant un cicle formatiu de grau mitjà o superior de la família professional d'Hoteleria i Turisme en un centre educatiu de Catalunya.

Hi participaran alumnes de les escoles següents:

- Joviat de Manresa (Barcelona)
- Institut de Tona (Barcelona)
- Institut Abat Oliba de Ripoll (Girona)
- CETT (Barcelona)
- Institut Baix Empordà de Palafrugell (Girona)
- Jesuïtes Sarrià - Sant Ignasi (Barcelona)
- Institut d'Hoteleria i Turisme de Lleida (Lleida)
- Institut Cavall Bernat de Terrassa (Barcelona)
- Espai Sucre (Barcelona)

Programa:

09.45 h.

Benvinguda. Carne Vivo, presidenta de l'Associació de Productors de Tòfona de Catalunya (PROTOCAT) i **Daniel Oliach**, Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC)

10.00 h.

Visionat del documental: "El misteri de la Tòfona" un documental sobre la tòfona negra a Catalunya produït per l'Associació de Productors de Tòfona de Catalunya (PROTOCAT), el Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC) i l'Agència de Desenvolupament Local de Solsona i Cardona. Amb el suport del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya.

10.20 h.

Introducció al món de la tòfona, amb Pere Muxí (SoTaTerra). Què són les tòfones, com es produeixen, quines són les seves espècies? Coneixem les intimitats del món de la tòfona de la mà d'un dels tofonaires de referència del panorama català.

11.10 h.

Exhibició amb un gos tofonaire, amb Dídac Espasa (Tòfona de la Conca)

11.30 h.

Descans

12.00 h.

La cuina de la tòfona de Can Jubany, amb Quico Arumí, cap de cuina de Can Jubany (Calldetenes)

13.00 h.

Cloenda

Patrocina: **Proquimia**

Pla d'Acció per al Desenvolupament del Sector Tofoner a Catalunya

PRO

Primera planta Recinte Firal El Sucre - Accés amb invitació
De les 11.30 a les 13.30 h.

Reunió del grup de seguiment del Pla d'Acció per al Desenvolupament del Sector Tofoner a Catalunya. Presentació de l'estudi: "El sector de la tòfona negra a Catalunya", elaborat pel Gabinet d'Estudis Econòmics i d'Infraestructures de la Cambra de Comerç de Barcelona.

Organitza: **Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural**

Sopar de benvinguda

PRO

Exclusiu per a ponents i patrocinadors del TrufforumVic 2023

Restaurant Mas Monells (Sant Bartomeu del Grau) - Membre d'Osona Cuina.
De les 21.30 a les 23.30 h.



Congrés Internacional de la Tòfona Negra

PRO

Planta baixa Recinte Firal El Sucre - Inscripcions: www.trufforum.com
De les 10.00 a les 17.00 h.

Coordinació tècnica: **Daniel Oliach**, Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC) i **Fernando Martínez-Peña**, Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)

Programa:

De les 10.00 a les 10.40 h.

Terol, una referència mundial en el conreu de tòfones (revisió 2023), amb **Juan María Estrada**, director tècnic i responsable de l'àrea d'R+D+I d'Inotruf, SL.

De les 11.00 a les 11.40 h.

Eficàcia de la realització de nius d'espores amb torba per estimular la producció de tòfona negra, amb **Franck Richard**, investigador del CNRS (Universit  de Montpellier - Universit  Paul-Valéry).

De les 12.00 a les 12.40 h.

Aven es en l'estudi de plagues i malalties en el cultiu de tòfones, amb **María Martín Santaf **, investigadora del Centro de Investigación y Tecnologia Agroalimentaria de Aragón (CITA).

De les 13.00 a les 13.40 h.

Watertruf: Noves tecnologies per a la gestió intel·ligent de l'aigua en el conreu de les tòfones, amb **José Javier Peguero Pina**, **Domingo Sancho Knapik**, **Fernando Martínez-Pe a** i **Eustaquio Gil Pelegrín**, investigadors del Centro de Investigación y Tecnologia Agroalimentaria de Aragón (CITA).

Descans

De les 16.00 a les 16.20 h.

Cisternes flexibles Labaronne per aigua de reg, amb **Carlos Sol **, gerent de Labaronne - Nutriset

De les 16.25 a les 16.45 h.

Els serveis ecosistèmics associats a la producció de tòfones, amb **Barou, V.** (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries-IRTA), **Rincón, A.** (Instituto de Ciencias Agrarias ICA-CSIC), **Varela, E.** (Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya) i **Parlad , X.** (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries-IRTA).

Patrocina: **Inotruf, SL**

Sopar de les associacions de productors de tòfona que participen al Mercat de la Tòfona

PRO

De les 21.00 a les 23.00 h.

Patrocina: **Associació de Productors de Tòfona de Catalunya (PROTOCAT)**

Dimarts 31 de gener

Culinary Hub. Descobrint *Tuber melanosporum*, del bosc a la xarcuteria

PRO

Primera planta Recinte Firal El Sucre

De les 09.00 a les 13.00 h.

Taller d'innovació agroalimentària per a l'elaboració de productes trufats, amb la participació de:

- **Eva Guillamón**, investigadora del Centre per la Qualitat dels aliments (INIA - CSIC) de Sòria
- **Laura Mateo-Vivaracho**, membre del comitè científic de l'Institut Europeu de Micologia (EMI)
- **Pere Muxí**, especialista del sector de la tòfona de @_SotaTerra
- **Daniel Oliach**, investigador del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC)
- **Josep Dolcet**, coordinador de l'Escola Oficis de la Carn del Gremi de Carnissers, Cansaladers i Xarcuters de Barcelona

Programa:

9.00 h. Presentació del taller

9.15 h. Propietats, qualitats i aromes de la tòfona

10.00 h. La tòfona com a ingredient alimentari

10.45 h. Descans

11.15 h. Caracterització del producte. Com es comercialitza la tòfona? Es disposarà de tòfona fresca, congelada, suc de tòfona, brisura, trossos, peladures i làmines.

12.15 h. Degustació de productes trufats

Inscripcions (places limitades): Cal enviar correu electrònic a daniel.oliach@ctfc.cat

Finança: "PROYECTO MYCOTOUR Expedient: ETE-010000-2021-184"

Col·labora: **Gremi de Carnissers, Cansaladers i Xarcuters de Barcelona**

Taller de Ciència Ciutadana per al Desenvolupament del Trufiturisme

PRO

Planta baixa Recinte Firal El Sucre - Activitat professional (accés amb invitació)

T'interessa el trufiturisme? Vols contribuir a la creació i millora d'aquesta experiència? Et convidem a participar en aquest laboratori viu o "LivingLab-Mycotour", un entorn d'experimentació on poder cocrear productes i serveis adequats a les necessitats dels consumidors.

En aquest procés de cocreació hi col·laboraran tant els agents implicats en la millora de l'experiència trufiturística (productors, cuiners, investigadors, etc.) com els usuaris finals. Compartirem experiències d'èxit en altres territoris i contribuirem, mitjançant la ciència ciutadana, a la millora i la internacionalització del trufiturisme al medi rural. Coordinació tècnica: **Daniel Oliach**, del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC) i **Fernando Martínez-Peña**, del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA).

Finança: "PROYECTO MYCOTOUR Expedient: ETE-010000-2021-184"

Divendres 3 de febrer

De les 15.30 a les 17.30 h.

Sessió orientada a la dinamització i vertebració del sector productiu per al desenvolupament del trufiturisme. La sessió estarà dirigida pel Grup Europeu Tuber (GETT) i les diferents federacions de productors de tòfona europees.

Dissabte 4 de febrer

Sessió orientada a tota la cadena de valor del sector tofoner, per al desenvolupament i la millora de l'experiència trufiturística.

Programa:

De les 17.00 a les 17.20 h.

El desenvolupament del trufiturisme en el món rural. Joaquín Latorre, investigador de l'Institut Europeu de Micologia (EMI).

De les 17.20 a les 17.40 h.

Màrqueting turístic en el sector de la tòfona. Blanca García Gómez, investigadora de la Universitat de Valladolid.

Descans

De les 18.00 a les 18.10 h.

El turisme gastronòmic al voltant de la tòfona al Piemont. Nuria Mignone Cirugeda, experta en desenvolupament rural i projectes europeus de la Regió del Piemont (Itàlia).

De les 18.10 a les 18.20 h.

El turisme de la tòfona a Pietralunga. Mirko Ceci, alcalde de Pietralunga (Itàlia).

De les 18.20 a les 18.30 h.

El turisme de la tòfona a Califòrnia. El cas de "Napa Truffle Festival". Paul Thomas, investigador de la University of Stirling, Gran Bretanya.

De les 18.30 a les 18.40 h.

El turisme de la tòfona a Uzès (França). Michel Tournayre, president d'honor del Grup Europeu Tuber.

De les 18.40 a les 18.50 h.

El truffiturisme a Terol. Isabel Doñate, gerent de l'Associació de Truficultors de Terol (ATRUTER).

De les 18.50 a les 19.00 h.

El truffiturisme a Vic. El cas de Noir et Blanc®. Clara Busoms, de Noir et Blanc®.

De les 19.00 a les 19.10 h.

Turisme al voltant d'una explotació tofonera. Feli Sánchez, d'Encitruf (Sòria).

Descans

De les 19.20 a les 20.00 h.

Debat i creació del taller de ciència ciutadana (LivingLab Mycotour) per a la millora i la internacionalització de l'experiència truffiturística.



Organitza



Patrocina



LAUMONT



Centre de la Propietat Forestal



Col·labora



Mitjà col·laborador



TRUFFORUMVIC



#trufforumVic
www.trufforum.com