

1–4 febrer 2024

RECINTE FIRAL EL SUCRE

Entrada gratuïta

TRUFFORUMVIC

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

GAUDIR
DESCOBRIR
COMPRAR
TASTAR
TÒFONA



#trufforumVic
trufforum.com

TrufforumHub

Jornada de productors de tòfona negra i cuiners en xarxa al Solsonès.
Solsonès | De les 10.00 a les 17.00 h.

Benvinguda

Esmorzar a finca amb productes trufats en una plantació de Lladurs. Tastarem la botifarra trufada de la **Granja Godall**.

Demostració de recollida de tòfones amb gossos ensinistrats.

Taller de qualitat de la tòfona negra. La demostració i el taller aniran a càrrec dels especialistes **Juan Martínez de Aragón** i **Pere Muxí**.

Dinar amb plats amb tòfona negra i maridatge amb vins amb el xef **Roger Vilaginés** i l'enòloga **Sònia García** al Restaurant Mare de la Font.

Organitza: **Associació de Productors de Tòfona de Catalunya (PROTOCAT)** i el suport tècnic del **Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC)**.

Dijous 1 de febrer

Acadèmia de la Tòfona

Jornada de formació
Recinte Firal El Sucre | De les 09.45 a les 13.00 h.

Hi participaran alumnes de les escoles següents:

- JOVIAT de Manresa (Barcelona)
- Escola d'Hostaleria d'Osona (Barcelona)
- CETT - UB - Escola de Turisme, Hoteleria i Gastronomia (Barcelona)
- Jesuïtes Sarrià - Sant Ignasi (Barcelona)
- ESHOB - Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona
- EPGB - Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona

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

Visionat del documental: "El misteri de la Tòfona", un documental de 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.

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.

Descans

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

Exhibició amb un gos tofonaire, amb Pere Muxí (SoTaTerra)

Cloenda

Acadèmia de la Tòfona

Jornada de formació

Recinte Firal El Sucre | De les 09.45 a les 13.00 h.

Hi participaran alumnes de les escoles següents:

- JOVIAT de Manresa (Barcelona)
- Escola d'Hostaleria d'Osona (Barcelona)
- CETT - UB - Escola de Turisme, Hoteleria i Gastronomia (Barcelona)
- Jesuïtes Sarrià - Sant Ignasi (Barcelona)
- ESHOB - Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona
- EPGB - Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona

Programa grup de cuina:

Benvinguda. **Carme Vivó**, presidenta de l'Associació de Productors de Tòfona de Catalunya (PROTOCAT)

Visionat del documental: "El misteri de la Tòfona", un documental de 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.

Introducció al món de la tòfona, amb **Dídac Espasa** (Tòfona de la Conca). 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.

Descans

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

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

Cloenda

Programa grup pastisseria:

Benvinguda. Carme Vivó, presidenta de l'Associació de Productors de Tòfona de Catalunya (PROTOCAT)

Visionat del documental: "El misteri de la Tòfona", un documental de 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.

Introducció al món de la tòfona, amb Dídac Espasa (Tòfona de la Conca). 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.

Descans

La tòfona a la pastisseria, amb Ricard Martínez (Pastry chef i assessor)

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

Cloenda

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

Recinte Firal El Sucre | De les 14.00 a les 17.00 h.

14.00 h.

Dinar a peu dret

15.30 h.

Reunió del grup de seguiment del Pla d'Acció per al Desenvolupament del Sector Tofoner a Catalunya

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

Inauguració del TrufforumVic 2024

Recinte Firal El Sucre | De les 19.00 a les 21.30 h.

19.00 h.

TrufforumLab. Sessió de Creativitat i Innovació, amb Joan Roca (El Celler de Can Roca).

Presenta: Carme Gasull

20.00 h. Inauguració oficial. Premi Ambaixador d'Honor de la Tòfona 2024 (6a edició) a Joan Roca (El Celler de Can Roca).

Presenta: Helena García-Melero

Patrocina: Laumont

20.30 h.

Aperitiu Inaugural, amb Nandu Jubany (Can Jubany).

Congrés Internacional de la Tòfona Negra

“El conreu de la tòfona negra en un context de canvi climàtic”

Recinte Firal El Sucre | De les 09.30 a les 17.30 h

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

Inscripcions: **Vicfires (inscritum.com)** | **Aforament limitat.**

09.30 h.

Inauguració

09.45-10.15 h.

El miceli: la dimensió desconeguda de la tòfona, amb **Xavier Parladé**, Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA)

10.15-10.45 h.

WATERTRUF: Optimització del reg en la tubercultura a través de noves tecnologies per a la gestió intel·ligent de l'aigua, amb **José Javier Peguero Pina**, Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)

10.45-11.00 h. Dipòsits flexibles Labaronne com a emmagatzemament eficient d'aigua per al reg de la tòfona, amb **Carlos Solé**, gerent de Labaronne-Nutriset

11.00-11.15 h.

Pausa-cafè

11.15-11.45 h.

Reg per degoteig. Un canvi de paradigma en la tubercultura amb àmplies perspectives, amb **Iván Franco**, IDForest-Biotecnologia Forestal Aplicada, SL & Universidad de Valladolid

11.45-12.10 h.

Efecte en l'època de recol·lecció i la quantitat de tòfona negra, en funció del tipus de nius de turba i de la dosi de rec, amb **Daniel Oliach**, Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC) 1*

12.10-13.10 h.

El reg en la tubercultura. Relació entre aigua, sòl i la plantació tofonera, amb **Julio Perales**, trufficultor de Mora de Rubielos (Teruel).

13.10-14.00 h. **Taula rodona: Avenços i reptes en el reg en la tubercultura.**

Intervenien: **José Javier Peguero Pina**, Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), **Iván Franco**, IDForest-Biotecnología Forestal Aplicada, SL & Universidad de Valladolid, **Julio Perales**, trufficultor de Mora de Rubielos (Teruel) i **Daniel Oliach**, Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC).
Modera: **Carlos Colinas**, investigador del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC) i la Universitat de Lleida (UdL).

14.00-16.00 h.

Pausa

16.00-16.30 h.

Premi Internacional Inotruf

Primera edició d'aquest guardó que té per objectiu fer un reconeixement -individual o col·lectiu- a professionals del sector de la tòfona, ja sigui per la trajectòria d'una persona, empresa o institució, o bé per posar en relleu algun fet innovador relacionat amb la tubercultura. De manera més específica, seran candidats a rebre aquest premi anual qualsevol agent vinculat al sector productiu de la tòfona negra, del sector del tuberculturisme o bé en l'àmbit de la investigació científica entorn de la *Tuber melanosporum*.

16.30-17.00 h.

Avenços en el control de l'escarabat de la tòfona (*Leiodes cinnamomeus*), amb nematodes entomopatògens, amb **Fernando García del Pino**, Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

17.00-17.30 h.

La cadena de subministrament de la tòfona italiana: estructura, volums i reptes de futur, amb **Enrico Vidale**, investigador de la Universitat de Pàdova (Itàlia).

PLAANUAL2023
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA

*Activitat finançada per:



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals

"Activitat finançada a través de l'operació 01.02.01 de Transferència Tecnològica del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2022"

Gossos tofonaires, som professionals?

Amb Pere Muxí de SotaTerra i Carlos Bueren de Animal Nature.

Recinte Firal El Sucre | De les 10.00 a les 11.30 h

Sessió orientada als productors de tòfona. És realitzarà una sessió formativa per explicar quins són els principals problemes que hi ha al moment de buscar les tòfones en una plantació i com solucionar-los. L'objectiu de la sessió és millorar l'eficiència de la recerca de les tòfones i la qualitat del producte obtingut en quan a maduració i reduir danys biòtics i abiòtics.



Organitza



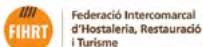
Patrocina



Mitjà col·laborador



Col·labora



TRUFFORUMVIC

“La ciutat de Vic ha sabut aprofitar l’oportunitat que se li presentava per convertir-se en una de les capitals de la tòfona negra a nivell europeu, aollint aquest certamen que és tota una demostració de com s’ha de difondre i promocionar un producte, en aquest cas la tòfona negra. El Trufforum és un esdeveniment d’aquells que els anglosaxons en diuen “all in one”: si vols saber qualsevol cosa de la tòfona negra a qualsevol nivell, al Trufforum ho trobaràs”.

Ramon Roset.
Gastrònom i sommelier.
www.vadegust.cat.
5 de febrer de 2023



#trufforumVic
trufforum.com