

8 y 9 febrero 2025  
RECINTO FERIAL EL SUCRE

# La fiesta de la trufa y la gastronomía

# TRUFFORUMVIC

   #trufforumVic | trufforum.com

Entrada gratuïta

## Congreso Internacional de la Trufa Negra - Trufforum Vic

Sábado 8 de febrero

**Coordinación técnica:** Daniel Oliach, Centro de Ciencia y Tecnología Forestal de Catalunya (CTFC), Carlos Colinas, CTFC y Universitat de Lleida (UdL) y Fernando Martínez-Peña, Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CCA-INIA-CSIC).

**Inscripción Congreso Internacional Trufforum Vic (Aforo limitado): [inscritum.com](https://inscritum.com)**

De las 09.45 a las 14.00 h.

**Programa:**

**09.45 h. Inauguración.**

**10.00-10.30 h. El micelio de la trufa: detección, dinámica e implicaciones prácticas.** Xavier Parladé, Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA).

**10.30-11.00 h. Construcción de nicho para la producción de trufas en quemados de diferentes especies.** Luis Gonzaga García Montero, Centro para la Conservación de la Biodiversidad y el Desarrollo Sostenible (CBDS), E.T.S.I. Montes, Universidad Politécnica de Madrid.

**11.00-11.30 h. Pausa**

**11.30-12.00 h El ciclo biológico y la sexualidad de la trufa negra y su importancia para el cultivo.** Herminia de la Varga, Tervalis-Fertinagro.

**12.00-12.30 h. Premio Internacional Inotruf.** Segunda edición de este galardón que tiene por objetivo hacer un reconocimiento -individual o colectivo- a profesionales del sector de la trufa, ya sea por la trayectoria de una persona, empresa o institución, o bien por poner de relieve algún hecho innovador relacionado con la truficultura. De forma más específica, serán candidatos para recibir este premio anual cualquier agente vinculado al sector productivo de la trufa negra, del sector del trufiturismo o del ámbito de la investigación científica en torno a *Tuber melanosporum*.

**12.50-13.30 h. Las claves del éxito de la truficultura chilena.** Ricardo Ramírez, Agritufas SpA.

**13.30-14.00 h. Trufiturismo con los productores: experiencias, claves de éxito y retos.** Marta Rovira, Centro de Ciencia y Tecnología Forestal de Catalunya.

PLA ANUAL  
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA  
CATALUNYA 2025

SOM  
GASTRO-  
NOMIA

