



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

SOM
GASTRO-
NOMIA

PRO

CAT

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

8 i 9 febrer 2025
RECINTE FIRAL EL SUCRE
Entrada gratuïta

GAUDIR
DESCOBRIR
COMPRAR
TASTAR
TÒFONA

   #trufforumVic | trufforum.com



Acadèmia de la Tòfona

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.

Recinte Firal El Sucre | De les 09.30 a les 13.00 h.

09.30 h. 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).

10.00 h. Visionat del reportatge: "País de tòfona", un documental que es va estrenar al programa 30 minuts de 3Cat el 18 de febrer de 2024 i que recorre el passat, present i futur de la tòfona a Catalunya a través de la veu de pagesos, investigadors, distribuïdors i cuiners que treballen amb aquest fong tan preuat.

10.40 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.

11.15 h. Descans

11.45 h. La tòfona a la cuina del mar i la muntanya, sessió a quatre mans amb **Quico Arumí**, cap de cuina de Can Jubany (Calldetenes), i **Quim Casellas**, xef del restaurant Casamar (Llafranc).

13.00 h. Cloenda



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

Sala Polivalent primer pis 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'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació**

Inauguració del TrufforumVic 2025

Auditori Recinte Firal El Sucre | De les 18.00 a les 21.00 h.

18.00 h.

TrufforumLab. Sessió de Creativitat i Innovació, amb Martín Berasategui (Restaurant Martín Berasategui. Lasarte Oria. Gipuzkoa).

Presenta: **Belén Parra**

20.00 h.

Ambaixador d'Honor de la Tòfona 2025 (7a edició) a Martín Berasategui i a títol pòstum per a Fermí Puig.

Presenta: **Helena García-Melero**

Patrocina: **Laumont**

19.30 h.

Aperitiu Inaugural, amb Nandu Jubany (Can Jubany).



Congrés Internacional de la Tòfona Negra

Auditori Recinte Firal El Sucre | De les 09.45 a les 14.00 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, Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CCA-INIA-CSIC).

09.45 h. Inauguració

10.00-10.30 h. El miceli de la tòfona: detecció, dinàmica i implicacions pràctiques, amb Xavier Parladé, Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA).

10.30-11.00 h. Construcció de nius per a la producció de tòfones en cremats de diferents espècies, amb 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 cicle biològic i la sexualitat de la tòfona negra i la seva importància pel conreu, amb Herminia de la Varga, Tervalis-Fertinagro.

12.00-12.30 h. Premi Internacional Inotruf. Segona 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 tuberiturisme o bé en l'àmbit de la investigació científica entorn de la *Tuber melanosporum*.

12.50-13.30 h. Les claus de l'èxit de la tubercultura xilena, amb Ricardo Ramírez, Agritufas SpA.

13.30-14.00 h. Tuberiturisme amb els productors: Experiències, claus de l'èxit i reptes, amb Marta Rovira, Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya.

Inscripcions: www.trufforum.com/vic (aforament limitat)

PLA ANUAL
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA

TrufforumHub

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

V Jornada de productors de tòfona negra i cuiners en xarxa al Solsonès. Una experiència única per descobrir la tòfona negra, els seus productors i un territori espectacular.

Benvinguda.

Esmorzar a finca amb productes trufats en una plantació de Lladurs. Tast de botifarra trufada de **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 amb **Roger Vilaginés** del Restaurant Mare de la Font.

Jornada adreçada a cuiners professionals i caps de sala.

Preu: **50 euros**

Places limitades. Data límit d'inscripció: 12 de febrer de 2025

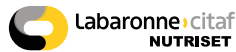
Informació i inscripcions: **Juan Martínez de Aragón** (mtzda@ctfc.cat) | tel. 619172195

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

Organitza



Patrocina



Mitjà col·laborador



Col·labora



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA CATALUNYA 2025

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, acollint 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