

7i8
febrer
2026

PRO

La festa de la tòfona i la gastronomia

TRUF FORUM VIC



RECINTE FIRAL EL SUCRE

Entrada gratuïta



trufforum.com/vic

Acadèmia de la Tòfona

Jornada de formació

De 9.30 a 13.00 h.

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.

A les 9.30 h.

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

A les 9.45 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.

A les 10.30 h.

La tòfona en la cuina catalana. Sessió de cuina a 4 mans entre **Quico Arumí** (Can Jubany, Calldetenes) i **Carles Gaig** (Gaig, Barcelona).

A les 11.45 h.

La tòfona al món dolç amb **Jordi Farrés**, mestre xocolater, director de programes dolços al Culinary Institute of Barcelona (CIB) i Consultor.



Pla d'Acció del Sector Tofoner a Catalunya

Reunió del grup de seguiment

Sala Polivalent primer pis Recinte Firal El Sucre

De 14.00 a 17.00 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 2026

Auditori Recinte Firal El Sucre

Helena Garcia-Melero

A les 18 h.

TrufforumLab. Sessió de Creativitat i Innovació, amb **Oriol Castro** (Disfrutar, Barcelona).
Presenta: **Carme Gasull**

A les 19.30 h.

Ambaixador d'Honor de la Tòfona 2026 (8a edició) a **Oriol Castro** (Disfrutar, Barcelona).

A les 20 h.

Aperitiu Inaugural, amb **Nandu Jubany** (Can Jubany).



Congrés Internacional de la Tòfona Negra

Coordinació tècnica: Daniel Oliach, Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC), Dalmau Albó, CTFC i Universitat de Lleida (UdL) i **Fernando Martínez-Peña**, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria y Consejo Superior de Investigaciones Científicas (INIA-CSIC).

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

 Auditori Recinte Firal El Sucre

A les 9.30 h.
Inscripcions

A les 9.45 h.
Inauguració

PLAANUAL
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA

De 10.00 a 10.30 h.

Projecte TUBERLINKS: Estudiar les relacions arbre-fong-sòl en sistemes tofoners per adaptar el maneig i optimitzar les produccions, amb **Ana Rincón**, Instituto de Ciencias Agrarias (ICA-CSIC).

De 10.30 a 11.00 h.

La sequera atmosfèrica com a factor limitant a l'activitat fotosintètica en quercínies tofoneres, amb **José Javier Peguero Pina**, Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA).

De 11.30 a 12.00 h.

La poda a la fase d'implantació i en la fase productiva en el cultiu de la tòfona negra en el marc del projecte DIPROTES. Com pot afectar la intensitat de poda al desenvolupament del miceli i de la producció?, amb Dalmau Albó (UdL i CTFC) i José Manuel Plata (Agrotecnio).

De 12.00 a 12.40 h.

Les claus de l'èxit del cultiu de tòfona a Austràlia, amb **Gavin Booth** (Australian Truffle Traders).

De 12.50 a 13.30 h.

Punts clau en la gestió de les plantacions a Xile, des de la seva implantació en terrenys àcids fins la fase de producció, amb **Ricardo Ramírez** (Agritufas SpA.).

TrufforumHub

Jornada adreçada a
cuiners professionals

VI JORNADA PRODUCTORS DE TÒFONA
NEGRA I CUINERS EN XARXA

PROTOCAT
ASSOCIACIÓ DE PRODUCTORS
DE TÒFONA DE CATALUNYA

Una experiència única per descobrir la tòfona negra, els seus productors/es i un espectacular territori.

 Solsonès

De 10.00 a 17.00 h.

Programa de la Jornada

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

Demostració de recollida de tòfones amb gossos ensinistrats a càrrec de Pere Muxí.

Taller de qualitat de la tòfona negra.

Dinar amb plats amb tòfona negra amb el Roger Vilaginés del Restaurant Mare de la Font.

Preu de la jornada: 55 euros

Places limitades. Data límit d'inscripció: 24 de febrer de 2026

Informació i inscripcions: Carles Pujol (carlos.pujol@ctfc.cat) | tel. 973481752

Amb el suport de:



 Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

Acció emmarcada en el TrufforumVic



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/vic