

7y8
febrero
2026

La fiesta de la trufa y la gastronomía

TRUF FORUM VIC



RECINTO FERIA EL SUCRE

Entrada gratuita



trufforum.com/vic

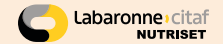
Mercado de la Trufa

Mercado único donde comprar Tuber melanosporum clasificada y garantizada.

De 10.00 a 20.00 h.

También es el espacio donde descubrir y comprar productos trufados artesanales y de gran calidad.

Patrocina: Labaronne - Nutriset



A las 18.00 h.

Control de calidad de las trufas con Philippe Barrière.

Asociaciones trufas del Mercado de la Trufa:

- Associació de Productors de Tòfona de Catalunya (PROTOCAT)
- Asociación de Recolectores y Truficultores de Soria (ATRUSORIA)
- Asociación de Truficultores de Castellón (TRUFCAS)
- Associació de Tofonaires d'Osona
- Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Aragón
- Asociación de Truficultores de Burgos (ATRUBUR)
- Asociación de Truficultores Asociados de las Comarcas de Zaragoza (TRUZARFA)
- Federación de Asociaciones de Truficultores de Castilla La Mancha (FATCLM)
- Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Teruel (ATRUTER)

Empresas del Mercado de la Trufa:

- | | | |
|---------------------|------------------|---------------|
| • Casa Sendra | • Mas Uniformes | • Casa Betara |
| • Tuber Gourmet | • Nutriset | • Arte Trufa |
| • Can Laura | • Inotruf | • Xocolato |
| • Formatges Montbrú | • Conservas Coll | |
| • Casa Riera Ordeix | • La Gleva | |

Recetas del mundo

Muestra de libros de recetas con trufa del fondo privado del fotoperiodista, gastrónomo y coleccionista osonense, Toni Carrasco.

Espacio Trufa y Ciencia

Exposición de trufa y especies

De 10.00 a 20.00 h.

Investigadores del Centro de Ciencia y Tecnología Forestal de Cataluña (CTFC) explican la trufa en una exposición de diferentes especies de trufas, un mapa con las zonas de producción más aptas, así como la observación de micorrizas de planta inoculada.



La Trufa en el plato

Espacio de restauración donde se servirán tapas trufada

Espacio de degustación donde se podrá gozar de la gastronomía de la trufa

De 11.00 a 20.00 h.

Tapas dulces y saladas servidas por:

- Mas Monells (Sant Bartomeu del Grau)
- Casamar (Llafranc)
- Can Jubany (Calldetenes)
- Eukarya (Vic)

En este mismo espacio habrá una muestra de vinos y cavas, con Raventós Codorniu y Panadès Alemany.



Trufa de Oro 2026

5a edición

Reconocimiento dirigido a personalidades que contribuyan a difundir la cultura de la trufa para que llegue a todos!

 Espacio Cocina de la Trufa  Helena Garcia-Melero

De 12.30 a 12.45 h.

Este año se entregará este reconocimiento a título póstumo a Carles Vilarrubí Carrió, presidente de la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición.
Patrocina: **Splendid Foods**

splendid
FOODS

La Cocina de la Trufa

Sesiones de cocina en directo con degustación

Venta de entradas anticipadas a partir del día 27 de enero en trufforum.com/vic



Helena Garcia-Melero



80 personas

De 11.00 a 12.00 h.

Quatro manos, un paisaje con Nandu Jubany (Can Jubany, Calldetenes) y **Oriol Castro** (Disfrutar, Barcelona)

6 euros

De 13.00 a 14.00 h.

Caza y trufa con Rafel Muria (Quatre Molins, Cornudella de Montsant).
Patrocina: **Federació Catalana de Caça**



6 euros

De 17.00 a 18.00 h.

Los platos icónicos trufados del universo Roca con Raúl Sillero (Esperit Roca, Sant Julià de Ramis)

6 euros

De 19.00 a 20.00 h.

Trufa con burbujas con Ignasi Camps (Ca l'Ignasi, Cantonigròs), **Jordi Vila** (Can Jepet, Setcases) y **Empar Moliner** (escritora).

Col-labora: **INCAVI**

Al final de la sesión se entregará:

Premio al mejor restaurador divulgador de la trufa y los vinos catalanes (3ª edición):

Sr. Toni Sala chef y propietario del restaurante La Fonda Sala (Olost)

Patrocina: **Vins del Lligat i Panadès Alemany**



10 euros





Aula de la Trufa

Sesiones de degustación con trufa



Venta de entradas anticipadas a partir del día 27 de enero en trufforum.com/vic



Jordi Àvila



40 personas

De 11.15 a 12.00 h.

La trufa en los arroces de memoria ampurdanesa con Quim Casellas (Casamar, Llafranc).

Colabora: Girona Excel·lent

6 euros

De 12.45 a 13.30 h.

Ostras del Delta & Trufa, diálogo entre el mar y la tierra con Marc Castells y el chef Àlex Andrés (Ferrer, Vic).

Patrocina: Ferrer



6 euros

De 17.45 a 18.30 h.

Osona Cuina y los alimentos singulares de Cataluña con Nico Roger (Via, Vic) y el maridaje de César Cánovas (Vins del Lligat).

Patrocina: Fedaració Catalana DOP i IGP's



6 euros

De 19.15 a 20.00 h.

La sabiduría de las Gastrosàvies con la cocina tradicional de la trufa con Elvira Serra (Gastrosàvia) y Núria May (Fundació Alcía).

Colabora: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

6 euros

Concurso Mejor Producto Trufado de Cataluña 2026 2a edición

El objetivo de este nuevo concurso es determinar el mejor producto agroalimentario que contenga trufa negra (*Tuber melanosporum*).

De 10.00 a 13.00 h.

Degustación a ciegas y deliberación del jurado profesional.



Cocina de la trufa



Jordi Àvila

De 16.45 a 17.00 h.

Entrega del premio al Mejor Producto Trufado de Cataluña 2026.



Xics& Trufa

Zona experimental dedicada al público infantil

Espacio para dar a conocer el mundo de la trufa negra al público infantil.

De 12.00 a 12.45 h.

Taller infantil: Disfruta la trufa, con Laura Moya (Food&Media). Descubre la trufa y las distintas especies que tenemos, y prueba algunos productos agroalimentarios trufados del Mercado de la Trufa.

Actividad gratuita

De 16.30 a 17.15 h.

El Caracol que quería ver nevar, un espectáculo infantil musicado a cargo de Marta Cruz (Clau de Conte).

Actividad gratuita

Mercado de la trufa

Mercado único donde comprar *Tuber melanosporum* clasificada y garantizada.

De 10.00 a 14.00 h.

También es el espacio donde descubrir y comprar productos trufados artesanales y de gran calidad.

Patrocina: Labaronne - Nutriset



A las 11.00 h.

Control de calidad de las trufas con Philippe Barrière.

Xics&Trufa

Zona experimental dedicada al público infantil

Espacio para dar a conocer el mundo de la trufa negra al público infantil.

De 12.00 a 12.45 h.

Taller infantil: Descubre la trufa con Cecilia Muxí de SotaTerra.

Actividad gratuita

Desayuno popular con trufa, con Osona Cuina

Desayuno trufado de tenedor con Osona Cuina

De 9.00 a 11.00 h.

Incluye: un plato salado a elegir + una copa de Vins del Llogat

Colabora: Federació Catalana DOP i IGP's

10 euros



Aula de la Trufa

Sesiones de degustación con trufa



Venta de entradas anticipadas a partir del día 27 de enero en trufforum.com/vic



Jordi Àvila



40 personas

De 11.00 a 11.45 h.

Los mejores productos trufados de Cataluña con David Sanglas (cocinero y divulgador gastronómico).

6 euros

De 12.45 a 13.30 h.

Chocolate y trufa, una degustación a ciegas con Genís González (Sant Cacau, Vic) y el maridaje de Carles Landeiras (Panadès Alemany).

6 euros

Campeonato de Cataluña de Perros Truferos

7a edición

7ª edición de este prestigioso concurso, que cada año corona al mejor equipo de Cataluña.



Helena Garcia-Melero



24 equipos

De 12.30 a 13.30 h.

24 equipos se disputarán el Campeonato de Cataluña, considerado uno de los concursos de perros truferos más importantes del calendario.

Patrocina: Milú i Veterinary HPM

VETERINARY
HPM

milú

Final del Premio Laumont

La Mejor Receta con Trufa Negra

4a edición



Helena Melero



3 finalistas

De 11.30 a 12.30 h.

Cuarta edición de este concurso dirigido a profesionales de la restauración y que tiene como principal objetivo estimular el uso y el conocimiento de la trufa negra.

El jurado estará configurado por 4 referentes del sector de la gastronomía como: **Francesc Arumí** (jefe de cocina de Can Jubany), **Ada Parellada** (restaurante Semproniana, cocinera y divulgadora gastronómica), **David Seijas** (sumiller y fundador de Gallina de Piel Wines) y **Javi Antoja** (director de contenidos de Montagut).

Patrocina: Laumont

LAUMONT Actividad gratuita

Taller sensorial

Reconocimiento de los descriptores del olor de las trufas y de otros aspectos sensoriales característicos.

De 10.00 a 11.30 h.

La Dra. **Consol Blanch** (Uvic-UCC) y **Carles Ibáñez** (Lucta) ofrecen un taller práctico, de carácter científico y divulgativo, para conocer, identificar, saber describir y diferenciar a qué huelen las trufas; también mostrarán como hacer una evaluación visual y táctil de las trufas. Para finalizar, degustación de tostadas con trufa para matizar su "flavour", síntesis de lo que se percibe simultáneamente con el sentido del gusto y del olfato.

Colabora: DOP Oli Terra Alta

Actividad gratuita

Documental

Vino novel.
La primera uva de Cataluña

De 12.00 a 13.30 h.

Reportaje dedicado a la tradición del vino novel, tan arraigada al sector vitivinícola catalán. Al final de la proyección habrá una degustación de vinos noveles.

Organiza: INCAVI

Actividad gratuita



Del 1 al 28 de febrero

Jornadas Gastronómicas de la Trufa

Con Osona Cuina



8 restaurantes

Del 1 al 28 de febrero los restaurantes del colectivo de la comarca, Osona Cuina, apuestan por la promoción de la trufa como producto referente en nuestro territorio. Estas jornadas cuentan con el apoyo de Vins del Llegendat. Más información en osonacuina.com.



Sábado 28 de febrero

Mercado de la Trufa Negra de Vic

2a edición



Calle Verdaguer (Vic)

De 9.00 a 13.30 h.

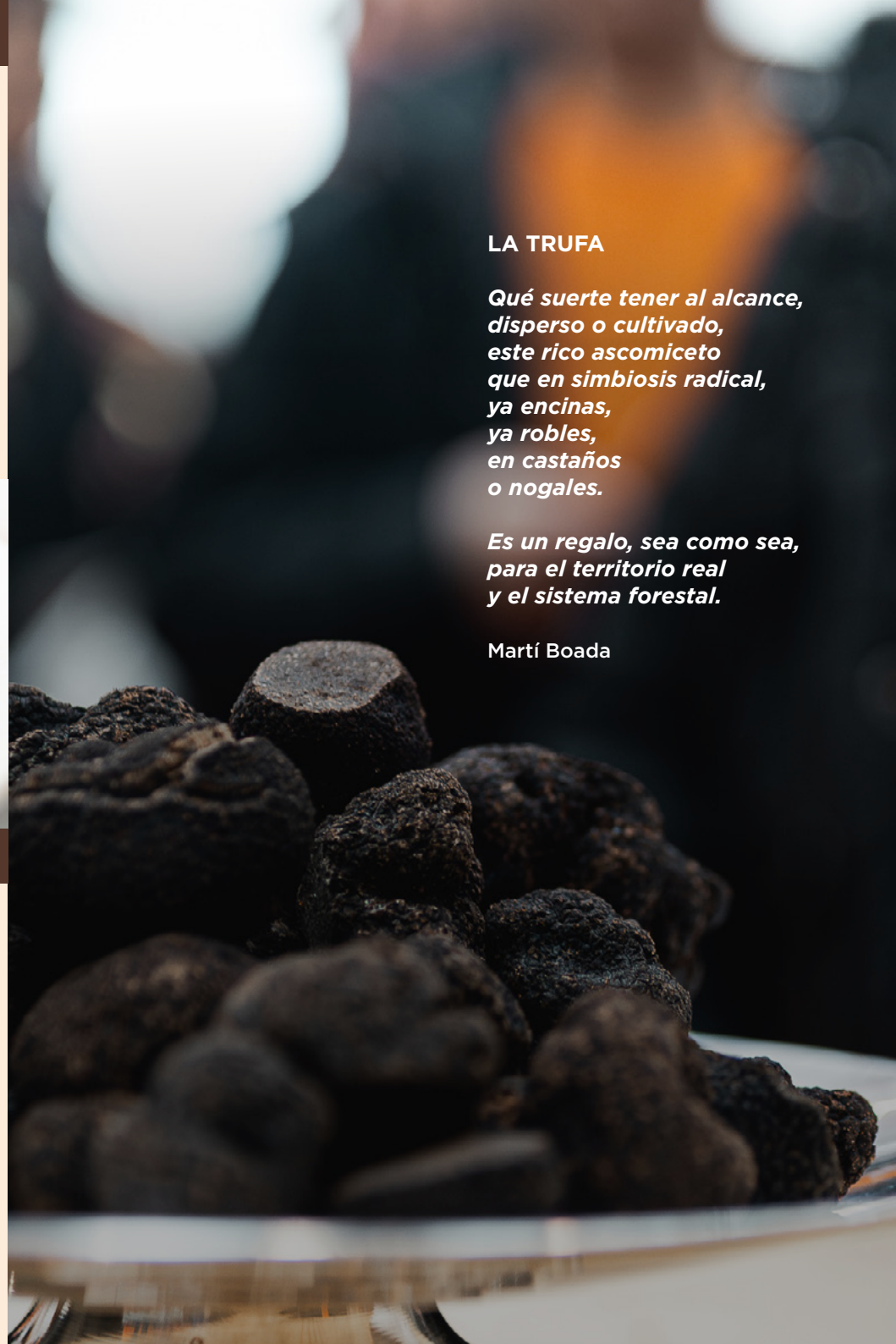
Se trata de una actividad matutina, situada en el entorno de la Plaza Mayor, que tiene por objetivo estimular la divulgación y la promoción de la cultura de la trufa, así como el consumo de trufa negra de proximidad.

LA TRUFA

*Qué suerte tener al alcance,
disperso o cultivado,
este rico ascomiceto
que en simbiosis radical,
ya encinas,
ya robles,
en castaños
o nogales.*

*Es un regalo, sea como sea,
para el territorio real
y el sistema forestal.*

Martí Boada



Organiza



Patrocina



LAUMONT



Medio colaborador



Colabora



TRUFFORUMVIC

“La ciudad de Vic ha sabido aprovechar la oportunidad que se le presenta para convertirse en una de las capitales de la trufa negra a nivel europeo, acogiendo este certamen que es toda una demostración de cómo se debe difundir y promocionar un producto, en este caso la trufa negra. El Trufforum es un evento que los anglosajones llaman “all in one”: si quieres saber cualquier cosa sobre la trufa negra a cualquier nivel, en el Trufforum lo encontrarás.”

Gastrónomo y sommelier
www.vadegust.cat
5 de febrero de 2026



#trufforumVic

trufforum.com/vic