

TRUFFORUMVIC

Del 25 al 28 de febrer 2022
EDIFICI EL SUCRE

   #trufforum

www.trufforum.com

La festa de
la tòfona i la
gastronomia

Organitza:



Índex

CAT

Pàg. 3

Versió catalana del programa

ESP

Pàg. XX

Versión castellana del programa

FR

Pàg. XX

Version française du programme

EN

Pàg. XX

English version of the program

Pro

Activitats dirigides únicament a professionals del sector

Actividades dirigidas únicamente a profesionales del sector

Activités destinées uniquement aux professionnels du secteur

Activities aimed only at professionals in the sector

Inf

Activitats dirigides al públic infantil i familiar

Actividades dirigidas al público infantil y familiar

Activités destinées aux enfants et aux familles

Activities aimed at children and families

Què és Trufforum?

Trufforum és un esdeveniment internacional ideat per l'Agrupació Europea de Cooperació Territorial **European Mycological Institute** (AECT-EMI), que neix amb l'objectiu de promocionar l'ús responsable de la tòfona europea a les cuines domèstiques i professionals, així com el turisme micològic a les zones productores d'Europa. Per això difon entre els consumidors informació relativa a:

- a) Els diferents orígens de les tòfones europees.
- b) Les diverses espècies de tòfones europees i com distingir-les d'altres tòfones menys valorades.
- c) Les diferències entre les tòfones europees i els aromes sintètics d'imitació.
- d) La importància del control de la qualitat per evitar frau.
- e) Els models d'ús més adequats a la cuina i a la restauració per gaudir i extreure les seves qualitats més autèntiques.
- f) El micoturisme en els territoris europeus productors de tòfona i els seus hàbitats, els seus tubercultors, les seves fires, els seus restaurants especialitzats, etc.

Trufforum és un esdeveniment anual que pretén arribar al major nombre de consumidors possibles. Per això es va pensar que s'organitzaria en grans ciutats i espais expositius amplis, que garanteixin l'afluència de públic i la màxima difusió. Des de la seva creació s'han organitzat de manera satisfactòria 4 edicions: la primera a Zaragoza l'any 2017, la segona i la tercera a Vic (Barcelona) els anys 2019 i 2020, i la quarta edició, 100% telemàtica i en 4 seus: Vic-Catalunya, Castilla-León (Burgos, Valladolid i Soria), Teruel, i Occitània.

Aquests esdeveniments van comptar amb el suport i la participació de les associacions de productors de tòfona de diferents zones europees, amb l'interès comú de promoure el coneixement i l'ús responsable de la tòfona i el turisme a les zones de producció.

Es constata que encara avui hi ha un alt percentatge de la societat que no té l'hàbit d'utilitzar la tòfona a la cuina. La major part dels consumidors ho fan a través dels restaurants o de productes agroalimentaris manufacturats, dels quals més del 90% utilitzen aromes afegits.

Més informació a: www.trufforum.com

TRUFFORUM VIC

Dades de la Tubericultura a Europa

Existeixen més de 180 espècies de tòfones entorn del món, de les que només una minoria tenen interès gastronòmic. Entre aquestes, n'hi ha 6 que es produeixen a Europa: *Tuber melanosporum* (tòfona negra d'hivern), *Tuber aestivum* (tòfona d'estiu), *Tuber uncinatum* (tòfona de tardor), *Tuber magnatum* (tòfona blanca), *Tuber brumale* (tòfona magenca) i *Tuber borchii*, i 3 d'origen asiàtic: *Tuber indicum*, *Tuber himalayense* i *Tuber pseudoexcavatum*.

El conreu d'algunes tòfones s'ha aconseguit amb èxit, en especial la tòfona negra d'hivern (*Tuber melanosporum*), essent actualment la més conreada a Europa, principalment a Espanya, França i Itàlia, però també s'ha estès en altres països d'ambdós hemisferis (Austràlia, Amèrica del Sud, Nova Zelanda, Israel, Marroc, Sudàfrica, Xina, etc.). Altres espècies que s'han pogut cultivar són: *Tuber magnatum*, *Tuber aestivum*, *Tuber Borchii* i *Tuber Indicum*.

Actualment, s'estan intentant conrear les tòfones nadiues d'Amèrica del Nord i d'Àsia.

Les produccions de tòfona negra silvestre d'hivern (*Tuber melanosporum*) a Europa han anat disminuint durant el segle XX a mesura que ha canviat la fesomia de les muntanyes com a conseqüència de l'abandonament del medi rural i la gestió forestal, així com a conseqüència del canvi climàtic.

En canvi, s'estima que a Europa hi ha més de 40.000 hectàrees dedicades al conreu de tòfones que impliquen més de 10.000 productors que produeixen actualment unes 170 tones, un 60% de les quals es generen a França, el 30% a Espanya i el 10% a Itàlia. No obstant, en els darrers anys l'èxit de les plantacions professionalitzades arreu de l'Estat, especialment a Terol, han fet que Espanya sigui el productor principal, superant en l'actualitat les 100 tones anuals, amb més de 13.000 hectàrees destinades al conreu de la tòfona negra i amb un ritme de plantació de 600 hectàrees l'any.

La diversitat d'activitats econòmiques que genera el sector de la tòfona comprèn, a més del valor de la producció, l'assessorament per al conreu, la producció de planta inoculada en vivars, la recol·lecció en tofoneres silvestres i en tofoneres cultivades, la implantació i la gestió de les plantacions tofoneres, l'ensinistrament de gossos tofonaires, la comercialització de tòfona fresca, la seva transformació, l'elaboració de productes trufats, el turisme, la gastronomia de la tòfona, les fires i mercats i la recerca.



Acadèmia de la Tòfona

Auditori Marià Vila d'Abadal (Edifici El Sucre)

Divendres 25 de febrer, de les 9.45 a les 13.15 h.

Pro

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.

Programa:

9.45 h.

Benvinguda.

Carme Vivo, presidenta de l'Associació de Productors de Tòfona de Catalunya (PROTOCAT) i **Daniel Bassas**, director general de la Cooperativa Plana de Vic.

10:00 h.

Introducció al món de la tòfona.

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.

10:45 h.

Descans.

11:15 h.

La cuina de la tòfona.

Quico Arumí, cap de cuina del restaurant Can Jubany, i **Dídac Espasa**, gerent de

l'empresa Tòfona de la Conca. Quico

Arumí ens cuinarà en directe alguns dels plats emblemàtics del menú de la tòfona de Can Jubany i desvetllarà els secrets del món de la tòfona amb un especialista com Dídac Espasa.

12:15 h.

La tòfona a la cuina dolça.

Lluc Crusellas, xef pastisser de El Carme Pastisseries. El guanyador del concurs World Chocolate Masters a l'estat espanyol, Lluc Crusellas ens mostrarà les possibilitats de la tòfona a la cuina dolça.

13:15 h.

Cloenda.

Daniel Oliach, Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC).

La **Cooperativa Plana de Vic** patrocina l'Acadèmia de la Tòfona



JESUÏTES Sarrià
Sant Ignasi



Barcelona School
of Tourism, Hospitality
and Gastronomy



Joviat H
Escola d'Hoteleria



ESCOLA
HOSTALERIA
OSONA



Trufforum Lab. Creativitat i innovació, amb David Andrés Via Veneto Restaurant (Barcelona) i Somiatruites (Igualada)

Recinte Firal El Sucre - Accés amb invitació

Divendres 25 de febrer, de les 17.30 a les 18.30 h.

El xef **David Andrés**, cap de cuina del Via Veneto (Barcelona) i copropietari del restaurant i hotel Somiatruites (Igualada), treballa diàriament perquè els seus clients gaudeixin d'una cuina creativa i coherent amb productes excel·lents, amb la vista atenta tant al passat com al futur. Al Via Veneto hi ha incorporat creativitat amb el màxim respecte pels 50 anys de vida d'aquest restaurant històric, mentre que, al Somiatruites, ofereix una proposta gastronòmica actual i divertida, de base tradicional i assequible.

Benvinguda: **Bet Piella**, regidora de promoció econòmica de l'Ajuntament de Vic
Presenta: **Carme Sáez** (Creació)

Inauguració oficial del Trufforum Vic 2022

Sala Sert (Edifici El Sucre) - Accés amb invitació

Divendres 25 de febrer, de les 19.00 a les 21.00 h.

A les 19.15 h.

Estrena del curtmetratge “**La Tòfona a Catalunya**”, promogut per l'Associació de Productors de Tòfona de Catalunya (PROTOCAT), el Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC), 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.

A les 19.30 h.

Acte d'inauguració del Trufforum Vic 2022

A les 20.00 h.

Ambaixador d'Honor de la Tòfona 2022

Per quart any consecutiu, Vic acollirà l'acte de nomenament de l'Ambaixador d'Honor de la Tòfona. Després de Carme Rusalleda i Toni Balam (2019), Ferran Adrià (2020) i Nandu Jubany (2021), arriba el torn d'un doble reconeixement: d'una banda, a **David Andrés** (Via Veneto Restaurant i Somiatruites). I, de l'altra, a títol pòstum, a **Santi Santamaria**, coincidint amb el desè aniversari de la seva mort.

Laumont patrocina el premi Ambaixador d'Honor de la Tòfona, obra de l'artista Enric Pladevall

A les 20.30 h.

Aperitiu inaugural, amb Nandu Jubany

A les 21.30 h

Sopar de benvinguda exclusiu pels ponents i patrocinadors del Trufforum Vic 2022, cortesia del Consell Empresarial d'Osona

Restaurant Ca l'U, membre d'Osona Cuina

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

Recinte Firal El Sucre (primera planta) - Accés amb invitació

Divendres 25 de febrer, de les 15.30 a les 17.00 h.



Reunió anual del grup de seguiment del Pla d'Acció per al Desenvolupament del sector Tofoner a Catalunya, presentat en el marc del Trufforum Vic 2019.

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

Market Trufforum

Sala Sert (Edifici El Sucre)

Divendres 25 de febrer, de les 18.00 a les 20.00 h.

Dissabte 26 de febrer, de les 10.00 a les 14.00 h. i de les 16.00 a les 20.00 h.

Diumenge 27 de febrer, de les 10.00 a les 14.00 h.

L'espai on tastar i comprar productes trufats artesanals i de gran qualitat. I també, un lloc on descobrir experiències turístiques entorn de la tòfona, tot plegat en un marc singular, lliure d'aromes que distorsionin l'olor de la tòfona.

Mercat de la Tòfona

Sala de Contractacions (Edifici El Sucre)

Dissabte 26 de febrer, de les 10.00 a les 14.00 h. i de les 16.00 a les 20.00 h.

Diumenge 27 de febrer, de les 10.00 a les 14.00 h.

La tòfona negra d'alta qualitat i de diversos orígens serà la gran protagonista en un mercat únic on poder comprar *Tuber melanosporum* classificada i garantida.

Dissabte 26 de febrer

A les 8.00 h.

Control de qualitat de les tòfones amb **Philippe Barrière**. Sessió exclusiva per a les associacions de productors del Mercat de la Tòfona

A les 12.00 i a les 17.30 h.

Control de qualitat de les tòfones amb **Philippe Barrière**. Sessió oberta al públic.

A les 21.00 h

Sopar de les associacions de productors de tòfona que participen en el Mercat de la Tòfona, cortesia de l'Associació de Productors de Tòfona de Catalunya (PROTOCAT).

Diumenge 27 de febrer

A les 11.00 h.

Control de qualitat de les tòfones amb **Philippe Barrière**. Sessió oberta al públic.

Congrés Internacional de la Tòfona

Sala Coll Bardolet (Edifici El Sucre)

Dissabte 26 de febrer, de les 10.00 a les 14.00 h. i de les 16.00 a les 20.00 h.

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

Inscripcions a: www.trufforum.com (places limitades)

Pro

Programa:

De les 10.00 a les 10.40 h:

Primer conreu de la tòfona blanca italiana *Tuber magnatum* fora de la seva àrea de distribució natural.

Claude Murat, UMR Interactions Arbres Microorganismes, INRAE Grand Est (França).

De les 11.00 a les 11.40 h:

Riscos i recompenses del sector mundial de la tòfona sota el canvi climàtic previst.

Ulf Büntgen, University of Cambridge (Anglaterra)

De les 12.00 a les 12.40 h:

Cultiu de la tòfona del desert *Terfezia clavervia* a Espanya.

Asunción Morte, Universidad de Murcia

De les 13.00 a les 13.40 h:

L'ús dels nius en la tubercultura i els seus efectes sobre la qualitat de la tòfona.

Sergi García-Barreda, Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)

De les 16.00 a les 16.40 h:

Estudis sobre la dinàmica del miceli de la tòfona. Projecte Tubersystems.

Xavier Parladé, Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA)

De les 17.00 a les 17.40 h:

Competència de *Tuber aestivum* en el conreu de *Tuber melanosporum* en un context de canvi climàtic. Aplicació de rec i encoixinats.

Yasmin Piñuela, Agrotecnologías Naturales (Atens)

De les 18.00 a les 18.40 h:

Estratègies de control biològic de l'escarabat de la tòfona, *Leiodes cinnamomeus*, amb nematodes entomopatògens.

Fernando García del Pino, Universitat Autònoma de Barcelona

De les 19.00 a les 19.40 h:

Estat actual del sector tofoner. Desafiaments i accions a desenvolupar.

Daniel Oliach, Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC)

La Cuina de la Tòfona

Auditori Marià Vila d'Abadal (Edifici El Sucre)

Dissabte 26 de febrer, de les 11.00 a les 19.00 h.

Diumenge 27 de febrer de les 11.00 a les 12.00 h.

Sessions de cuina en directe de la mà dels millors especialistes.

Dissabte 26 de febrer de 2022

De les 11.00 a les 12.00 h.

Nandu Jubany i Quico Arumí. Can Jubany.
Calldetenes (Barcelona)

El tàndem format per Nandu Jubany, ambaixador d'honor de la tòfona 2021, i el seu cap de cuina, el recol·lector Quico Arumí, tornarà a encetar les demostracions de cuina en directe del Trufforum, per fer-nos un petit tastet del gran menú de la tòfona de Can Jubany, l'ingredient protagonista de la seva cuina en la temporada d'hivern.

Presenta: Helena García-Melero

De les 16.30 a les 17.30 h.

Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch. Disfrutar. Barcelona

El restaurant Disfrutar, obert el desembre del 2014, neix després d'anys de treball intens a elBulli, on Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch es van conèixer i formar professionalment, i després de refermar la feina feta al Compartir, inaugurat l'abril del 2012 a Cadaqués. La seva proposta gastronòmica, d'estil clarament avantguardista, destaca per la gran personalitat dels seus plats, marcadament mediterrània. En definitiva, un restaurant de cuina atrevida, divertida i moderna a la recerca del "gust" com a premissa principal.

Presenta: Belén Parra

De les 18.30 a les 19.30 h.

***Tòfona amb bombolles, amb Empar Moliner, INCAVI, Osona Cuina i Cuina de l'Empordanet.**

Empar Moliner, escriptora, serà l'encarregada de guiar un tast gastronòmic que girarà entorn dels millors vins i dels

plats d'Osona i l'Empordà. Jordi Coromina (L'Horta, Tavertet), integrant del col·lectiu Osona Cuina, i Vicenç Fajardo (Saó, Fonteta), de Cuina de l'Empordanet, governaran els fogons d'aquesta sessió que combinarà cuina en directe i un tast de quatre tapes maridades amb vins escumosos. Amb la col·laboració d'INCAVI i la Federació Catalana DOP-IGP.

Presenta: Helena García-Melero

***Per accedir a aquesta sessió cal inscriure's al punt d'informació del Trufforum. Preu: 8€/persona i tast (places limitades)**

Amb el suport de:



Generalitat de Catalunya



aliments d'origen

DOP - IGP
Federació Catalana



INCAVI
Institut Català de la Vinya i el Vi

osona Cuina



Diumenge 27 de febrer de 2022

De les 11.00 a les 12.00 h.

Gessamí Caramés. Barcelona

Cuïnera, pastissera, barista i presentadora del programa "Cuïnes", de TV3. Gessamí Caramés és una de les cares més conegudes del migdia de TV3. Té molts dots comunicatius i interpretatius, i, de fet, volia ser actriu, però la seva passió per la cuina va acabar guanyant. Després de passar per l'alta cuina i guanyar competicions com a barista, va començar a presentar, juntament amb Marc Ribas, el programa Cuïnes. També és especialitzada en pastisseria i, recentment ha publicat el receptari 'Meleta de romer' (Cossetània Edicions) i treballa a la pastisseria Fruben, de la seva família.

Presenta: Belén Parra

Tòfona d'Or

Sala Sert (Edifici El Sucre)

Dissabte 26 de febrer, de les 12.30 a les 13.30 h.

Trufforum Vic instaura un nou reconeixement adreçat a personalitats del sector de la cultura, la comunicació, l'esport i l'espectacle que, per la seva dimensió mediàtica, puguin contribuir a la divulgació de la tòfona entre el públic general. En la primera edició de la Tòfona d'Or serà **Joan Laporta**, president del Futbol Club Barcelona, qui rebrà aquest guardó.

Presenta: Helena García-Melero

Casa Sendra de Vic patrocina la Tòfona d'Or



La Tofoneta

Plaça Major

Dijous 24 de febrer, de les 8.00 a les 16.00 h. (Dijous Llarder).

Dissabtes 19 i 26 de febrer, de les 9.00 a les 13.00 h.

Diumenge 27 de febrer, de les 11.00 a les 14.00 h.

Coffee truck gastronòmica especialitzada en cafès i xocolates amb tòfona.
Punt d'informació del Trufforum Vic 2022.

Cafè Arabo ofereix aquest servei

Aula de la Tòfona

Sala Ges (Edifici El Sucre)

Dissabte 26 de febrer, de les 10.00 a les 14.00 h. i de les 16.00 a les 19.00 h.

Diumenge 27 de febrer, de les 10.30 a les 13.00 h.

Reserva de places al punt d'informació del Trufforum.

Preu: 5€/persona i tast (places limitades).

Sala pels bocafins on tocar, olorar, tastar i aprendre els secrets de la tòfona. Programa de tasts guiats de productes agroalimentaris trufats i de tallers pràctics per descobrir el diamant de la cuina.

Dissabte 26 de febrer de 2022

De les 11.00 a les 12.00 h.

Trufem Catalunya de sud a nord, amb Jan Fargas de Les Voltes de Sant Sebastià

El xef del restaurant Les Voltes de Sant Sebastià (Moià), Jan Fargas, serà l'encarregat de guiar un tast de tòfona amb els productes catalans de qualitat certificada: Denominació d'Origen Protegida i Indicació Geogràfica Protegida, en col·laboració amb la Federació Catalana DOP-IGP i l'Associació d'Empresaris d'Hostaleria del Moianès i d'Osona.

Presenta: Belén Parra

De les 13.00 a les 14.00 h.

Que no et prenguin el pèl amb la tòfona

Sessió didàctica amb tast al voltant de la tòfona. Dídac Espasa (Tòfona de la Conca) analitzarà com utilitza la tòfona la gran indústria en comparació amb els productors especialitzats elaboradors de productes trufats amb tòfona negra.

Presenta: Belén Parra

De les 17.00 a les 18.00 h.

Taula dolça & Parxet

Lluc Crusellas, Arnau Arboix, Toni Clusella i Josep Esturi, quatre dels integrants de Taula dolça, l'Associació de Pastissers d'Osona, seran els protagonistes d'una sessió de pastisseria amb tòfona acompanyada amb vins i caves Parxet.

Presenta: Helena García-Melero

De les 19.00 a les 20.00 h.

Tast de tapes de El Gravat i cerveses de Cervesa del Montseny

Uri Sala, xef del restaurant El Gravat de Vic, oferirà diverses tapes que caracteritzen la seva cuina desenfadada i sense complexos que es maridaran amb cerveses de Cervesa del Montseny. Una sessió per descobrir l'aplicació de la tòfona en la restauració moderna.

Presenta: Belén Parra

Diumenge 27 de febrer de 2022

De les 10.30 a les 11.30 h.

Taller sensorial: Reconeixement dels descriptors de l'olor de les tòfones

La Dra. Consol Blanch i la Dra. Míriam Torres (UVic-UCC) i Carles Ibañez (Lucta) ens ensenyaran a identificar els matisos de l'olor de la tòfona. Un taller pràctic, de caràcter científic i divulgatiu, amb l'objectiu de conèixer, identificar, saber descriure i diferenciar de què fan olor les tòfones.

De les 12.00 a les 13.00 h.

Còctels amb Cava i Tòfona by Codorniu i Manel Vehí

Sessió gourmet per als aficionats al cava i a la tòfona que descobriran com combinen en format còctel.

3r Campionat de Catalunya de Gossos Tofonaires

Plaça Major de Vic

Diumenge 27 de febrer, a les 12.30 h.

La plaça del mercadal de Vic tornarà a ser l'escenari del concurs de gossos per excel·lència, en una edició reservada per als 15 millors equips de Catalunya.

Presenta: Helena García-Melero

Milú patrocina el Campionat de Catalunya de Gossos Tofonaires



Espai Tòfona i Ciència

Sala Sert (Edifici El Sucre)

Dissabte 26 de febrer, de les 10.00 a les 14.00 h. i de les 16.00 a les 20.00 h.

Diumenge 27 de febrer, de les 10.00 a les 13.00 h.

El Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya ens explica la tòfona en una exposició de tòfones i espècies, un mapa amb les zones de producció més aptes, la neteja i conservació, així com l'observació microscòpica de la tòfona.

Receptes del món

Sala Sert (Edifici El Sucre)

Divendres 25 de febrer, de les 17.00 a les 20.00 h.

Dissabte 26 de febrer, de les 10.00 a les 14.00 h i de les 16.00 a les 20.00 h.

Diumenge 27 de febrer, de les 10.00 a les 13.00 h.

Mostra de llibres de receptes amb tòfona del fons privat del fotoperiodista, gastrònom i col·leccionista osonenc, **Toni Carrasco**.

La Tòfona al Plat

Sala Sert (Edifici El Sucre)

Dissabte 26 de febrer, de les 11.00 a les 15.00 h i de les 18.00 a les 20.00 h.

Diumenge 27 de febrer, de les 11.00 a les 14.00 h.

Els visitants del Trufforum Vic 2022 podran gaudir de la gastronomia de la tòfona a un preu popular a l'espai La Tòfona al Plat. Per 10€, podran degustar 3 tapes trufades i una copa de cava Parxet.

Visita Guiada per Vic

Centre històric de Vic

Diumenge 27 de febrer, a les 10.30 h.

L'Associació Vic informadors us convida a la visita: "El diamant negre, recorregut històric pels mercats i les places de Vic al voltant de la tòfona negra."

Durada: 90 minuts

Lloc de sortida: Edifici El Sucre (vestíbul)

Preu: Gratuït (places limitades)

Inscripció prèvia a: turisme@vic.cat o bé al telèfon: 93 886 20 91. També es poden inscriure personalment a l'Oficina de Turisme de Vic (horaris: de dilluns a divendres, de les 9.00 a les 14.00 h. i de les 16.00 a les 18.00 h. Dissabtes, de les 9.00 a les 19.00 h., i diumenges de les 10.00 a les 14.00 h.).

En cas que quedin places lliures, les persones interessades també es podran inscriure al punt d'informació del Trufforum.

Trufforum Corner

Sala Sert (Edifici El Sucre)

Dissabte 26 i diumenge 27 de febrer de 2022

Espai *pop up* situat al centre del Market, una oportunitat per a les presentacions de petit format.

Dissabte 26 de febrer de 2022

De les 10.30 a les 11.00 h.

Presentació Fet a Osona, Aliments Excel·lents

Núria May, Creació.

De les 18.00 a les 18.30 h.

Descobreix la Ruta del vi DO Pla de Bages

Eva Farré, secretaria del Consell Regulador DO Pla de Bages.

Diumenge 27 de febrer de 2022

De les 12.30 a les 13.00 h.

Presentació del projecte online: Il tartufo nero

Toni Carrasco, fotoperiodista i gastrònom osonenc.

Xics&Tòfona

Masia Escrigas, Santa Maria de Merlès

Diumenge 27 de febrer, a les 16.00 h.

Adreçat a famílies amb infants de 6 a 12 anys.

Inf

Uri Sala, xef del restaurant El Gravat de Vic i membre d'Osona Cuina, juntament amb Laura Casanova (@candyliving), pagesa, oferiran un taller infantil de cuina a la Masia Escrigas.

L'activitat tindrà una durada d'una hora.

L'aforament màxim és de 30 persones.

Activitat gratuïta.

Inscripcions a: ipuig@cambrabcn.cat (cal indicar el nom i cognoms, telèfon i correu electrònic de contacte, i població dels participants).

Viatge de Familiarització Trufforum Vic 2022

Del 25 al 28 de febrer

Pro

Fam trip adreçat a periodistes, prescriptors, operadors turístics, bloggers i agències de viatges especialitzats en la gastronomia de qualitat (premium), principalment del mercat espanyol, organitzat per l'Agència Catalana de Turisme, la Diputació de Barcelona i Osona Turisme.

Programa:

Divendres 25 de febrer

16.30 h:

Recepció a l'Edifici El Sucre de Vic

17.00 h:

Trufforum Lab. Sessió de creativitat i innovació, amb el cap de cuina del restaurant Via Veneto (Barcelona) i copropietari del Somiatruites (Igualada), David Andrés

19.00 h:

Acte inaugural. Inclou la gala de proclamació de l'Embaixador d'Honor de la Tòfona 2022

21.30 h:

Sopar al restaurant El Gravat (Vic)

Dissabte 26 de febrer de 2022

10.00 h:

Visita guiada al centre històric de Vic. Mercat i gastronomia a les parades de Carol Tòfona i Noir et Blanc

13.00 h:

Dinar al restaurant Ca la Cinta (Sant Agustí de Lluçanès)

15.00 h:

Visita a l'explotació tofonera de l'empresa Noir et Blanc (inclosa a la Ruta de la Tòfona del Lluçanès)

17.00 h:

Tast gourmet i maridatge de productes locals, amb David Gomis, al Monestir de Lluçà

18.00 h:

Visita guiada al Monestir de Lluçà

19.30 h:

Sopar al restaurant Ca l'U (Vic)

Diumenge 27 de febrer de 2022

9.30 h:

Mercat i Market Trufforum

11.30 h:

Visita a l'assegador centenari de llonganissa de Vic de Casa Riera Ordeix

12.30 h:

3r Campionat de Catalunya de Gossos Tofonaires (Plaça Major de Vic)

14:00 h:

Dinar al restaurant Thymus (Manlleu)

15.30 h:

Visita al Parc del Castell de Montesquiú

18.00 h:

Visita al show room de Carol Tòfona (Vic)

19.30 h:

Sopar al restaurant El Refugi (Vic)

Dilluns 28 de febrer de 2022

09.30 h:

Visita a una explotació tofonera a la comarca del Solsonès, amb **Pere Muxí** (SoTaTerra). Demostració de recollida de tòfones amb gossos ensinistrats a una explotació tofonera amb professionals del sector productiu de l'Associació de Productors de Tòfona de Catalunya (PROTOCAT) i tècnics del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC)

11.45 h:

Tapes trufades al restaurant Mare de la Font (Solsona)

13.00 h:

Fi de l'activitat

Jornades Gastronòmiques de la Tòfona amb Osona Cuina i Fet a Osona

Del 15 de gener al 15 de març de 2022

El col·lectiu de restaurants de la comarca d'Osona, fundat l'any 1998, aposta per la promoció de la tòfona com a producte referent al nostre territori i, per això, durant dos mesos entra a les cuines dels restaurants. Aquestes jornades compten amb el suport de Parxet.

Formen part del col·lectiu les següents cuines:

Arka (Santa Eugènia de Berga)

Ca la Cinta (Sant Agustí de Lluçanès)

Devici (Vic)

El Gravat (Vic)

Fonda Sala (Olost)

Mas Monells (Sant Bartomeu del Grau)

Bareku (Vic)

Ca l'U (Vic)

Divicnus (Vic)

La Cerve i el Drau (Viladrau)

L'Horta (Tavertet)

Teresona XXI (Vic)

Més informació a: www.osonacuina.com i a www.fetaosona.cat

V Fira de la Tòfona Negra de Vilanova de Prades

Recinte Firal de Vilanova de Prades (Camp de futbol municipal)

13 de febrer, de les 9.00 a les 15.30 h.

Programa:

9.00 h.

Inauguració oficial de la Fira i esmorzar popular (camp de futbol)

9.45 h.

Competència de *Tuber aestivum* en el conreu de *Tuber melanosporum* en un context de canvi climàtic. Aplicació de reg i encoixinats. **Yasmin Piñuela**, Agrotecnologies Naturales (Atens)

10.00 h.

Obertura del Recinte Firal, Mercat de la tòfona i productes km.0, tapes amb tòfona i degustació de vins (camp de futbol)

11.00 h.

Showcooking la Cuina de la Tòfona amb el xef **Rafael Múria** del restaurant Quatre Molins de Cornudella de Montsant, guardonat per segon any amb estrella Michelin (Sala El Casal)

12.15 h.

5è Concurs de Gossos Tofonaires (camp de futbol). Inscripcions a: tofonadelaconca.info@gmail.com

14.00 h.

Dinar trufat al Recinte Firal (camp de futbol)

15.30 h.

Fi de la Fira

Jornada de productors de tòfona negra i Cuiners en xarxa al Solsonès

Solsonès

28 de febrer, de les 9.30 a les 17.00 h.

Jornada per a cuiners i cuineres professionals.

Organitza: Associació de Productors de Tòfona de Catalunya (PROTOCAT)

Ruta de la tòfona al Lluçanès

La Ruta de la Tòfona del Lluçanès és una ruta turística agroalimentària lligada al coneixement al voltant de la tòfona, un producte de gran valor gastronòmic i de propietats excepcionals. El Lluçanès és un territori que reuneix les condicions climàtiques, les característiques del terreny i una vegetació idònies per al desenvolupament de la tòfona.

De la mà dels diferents agents del territori que en formen part, podreu descobrir la seva producció, conèixer les seves qualitats i propietats, tastar les tòfones i experimentar-les a la pròpia pell.

Una experiència per a tots els sentits!

La Ruta proposa 3 activitats:

• **Visita guiada a una plantació de tòfona, propietat dels productors Noir et Blanc**
Activitat de coneixement i difusió de la tòfona per tal de posar en valor aquest apreciat producte de la terra, a la Catalunya Central i al Lluçanès, de gran valor gastronòmic.

• **Tast/maridatge de tòfona fresca amb vins i destil·lats de la mà de David Gomis**
El sommelier, maître i cuiner, David Gomis, us portarà a gaudir d'una experiència única i intensa al voltant d'aquest petit tresor de la terra, de propietats gastronòmiques molt valorades.

• **Tractament de tofonateràpia a càrrec del centre d'estètica d'Eva Diéguez**
L'activitat consisteix en un tractament de tofonateràpia per tal d'hidratar i nodrir la pell aportant-li una gran quantitat de minerals a través dels productes amb tòfona. Es realitzarà un exfoliant, un embolcall amb

fang i un massatge actiu per millorar la circulació i ajudar a regenerar teixits.

Més informació a:

www.turisme.llucanes.cat/visiteu/ruta-tofona/

Tres escoles rebran la Ruta de la Tòfona del Lluçanès als centres escolars durant la setmana Trufforum:

- **Escola La Forja (Alpens).** Dimarts 22 de febrer. De les 15.00 a les 16.30 h.
- **FEDAC (Prats de Lluçanès).** Dimecres 23 de febrer. De les 15.00 a les 16.30 h.
- **Escola Lluçanès (Prats de Lluçanès).** Divendres 25 de febrer. De les 15.00 a les 16.30 h.

Organitza: Consorci del Lluçanès

TRUFFORUMVIC





Ajuntament de Vic



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



**Diputació
Barcelona**



Patrocina / Patrocina / **Sponsors** / Sponsored by:



Col·labora / Colabora / **Partenaires** / Collaborators:



Mitjans col·laboradors / Medios colaboradores / **Partenaires médias** / Sponsored Media:

