
25, 26 i 27 GENER 2019

EDIFICI EL SUCRE DE VIC

www.trufforum.com

   **#Trufforum**



TRUFFORUM

Vic · 2019

1

ORGANITZA:



Ajuntament de Vic



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



Diputació
Barcelona



TRUFFORUM VIC 2019

L'Ajuntament de Vic, el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, l'European Mycological Institute (EMI), el Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC), la Diputació de Barcelona i la Llotja de Contractació i Mercat en Origen de Vic vinculat a la Cambra de Comerç de Barcelona organitzaran els pròxims 25, 26 i 27 de gener de 2019 el Congrés Internacional Trufforum.

Trufforum és un esdeveniment internacional que vol promocionar l'ús responsable de la tòfona europea a les llars i els restaurants, tot educant els consumidors sobre aquest producte. La primera edició d'aquest congrés va tenir lloc a Saragossa el febrer de l'any 2017. La ciutat de Vic va ser escollida per a l'edició d'enguany.

Trufforum Vic 2019 pretén consolidar aquest congrés mundial convertint-lo en un punt de trobada i vertebrador del sector professional de la tòfona, divulgar-ne els valors i la cultura i popularitzar el seu ús a la cuina i la gastronomia. A més, vol dinamitzar un sector agroalimentari i agrari emergent com és el conreu de la tòfona.

La ciutat de Vic disposa de l'única llotja de l'Estat espanyol amb preus de venda de tòfona públics. La comarca d'Osona gaudeix d'una gran tradició en la recol·lecció de tòfona silvestre i és un producte estratègic a la promoció de la seva gastronomia.

El congrés se celebrarà a l'Edifici El Sucre de Vic i anirà adreçat tant als professionals com a un públic més general i es concentra en els eixos següents:

Mercat de la Tòfona-Trufforum

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

Auditori, la cuina de la tòfona en directe

Tallers demostratius de cuina en directe en un programa que reunirà 3 estrelles Michelin i altres especialistes en la cuina de la tòfona, demostrant que és un producte a l'abast de tothom.

Aula de la Tòfona

L'aula per als bocafins, on tocar, olorar, tastar i aprendre els secrets de la tòfona. Programació de tastats guiats de productes agroalimentaris trufats, tallers pràctics i activitats de caràcter molt divulgatiu per descobrir el diamant de la cuina.

Market Trufforum, experiències i productes trufats

L'espai on trobar i comprar productes agroalimentaris trufats artesans i d'alta qualitat, i descobrir experiències i propostes turístiques entorn a la tòfona. Tot plegat en un marc excel·lent i molt singular: la Sala Sert de l'Edifici El Sucre.



Trufforum-Pro: Congrés internacional de la tòfona

Taules rodones, ponències i tallers de caràcter professional entorn a la producció de la tòfona silvestre i de conreu. Prestigiosos ponents nacionals i internacionals, tractant temes d'interès sectorial.

La tòfona al plat amb Osona Cuina

Degustacions elaborades pel prestigiós col·lectiu Osona Cuina, per poder degustar i gaudir de la cuina de la tòfona a preus populars.

Espai Tòfona

El CTFC ens ensenya la tòfona: exposició de tòfones i espècies, zones de producció destacades, neteja i conservació, observació amb microscopis, etc.

Campionat de Catalunya de gossos tofonaires

Diumenge 27 de gener a les 12.30, la plaça Major de Vic acollirà el Campionat de Catalunya de gossos tofonaires. Els millors equips del país competint en directe per decidir quin és el millor de Catalunya.

Un espectacle en directe amb l'objectiu de divulgar i reconèixer el treball de persones i gossos que es dediquen a la recol·lecció de tòfones, i donar visibilitat a un sector agroalimentari/forestal estratègic a Catalunya.

El Campionat de Catalunya de Gossos Tofonaires compta amb la coorganització de l'Associació de Productors de Tòfona de Catalunya (Protocat) i amb la direcció tècnica de Dídac Espasa.

Presentació del Pla d'Acció per al Desenvolupament del sector de la tòfona a Catalunya

El divendres 25 de gener a la tarda el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació presentarà aquest pla per dinamitzar i ordenar el sector tofoner i millorar-ne la competitivitat. Es centra en la dinamització de l'espècie de major interès econòmic per al sector, la tòfona negra, i per a un horitzó temporal de 2019 a 2034.



Reconeixement "Ambaixadors de la Tòfona 2019"

Divendres 25 de gener al vespre es farà el lliurament que vol reconèixer a Carme Rusalleda i Toni Balam com a Ambaixadors de la Tòfona 2019 pel seu treball i la trajectòria professional entorn a la divulgació de la tòfona i la seva cultura en l'àmbit culinari.

Un objecte de reconeixement que ha estat creat pel reconegut escultor vigatà Enric Pladevall.

25, 26 i 27 de gener 2019

Edifici EL SUCRE | Vic

Horaris:

Divendres 25 de gener, 20.30 hores

Dissabte 26 de gener, de 10 a 14 i de 16 a 21 hores

Diumenge 27 de gener, de 10 a 14 hores

PROGRAMA D'ACTIVITATS

Auditori. Divendres 25 de gener

20.30 h. Parlaments inaugurals Trufforum Vic 2019 a càrrec de l'alcalde de Vic, Excm. Sra Anna Erra, i la consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Hble. Sra. Teresa Jordà.

- Presentació del Pla Estratègic pel desenvolupament del sector de la tòfona a Catalunya.
- Entrega del guardó "Ambaixadors de la Tòfona 2019" a Carme Rusalleda i Toni Balam.

Auditori. Dissabte 26 de gener

12 a 13 hores

Nandu Jubany, Can Jubany. Calldetenes

A Can Jubany (*Michelin) la tòfona és un ingredient important durant l'hivern. Es cuina en temporada, seleccionada, madura i de la millor qualitat. El resultat: plats acadèmics, generosos i precisos, on en Nandu i en Quico Arumí demostren ser-ne grans coneixedors i especialistes.

16.30 a 17.30 hores

Lluís Estrada i Marc Muñoz, Pastisseria Canal. Barcelona

La tòfona pot ser també un gran ingredient a la pastisseria. Lluís Estrada i Marc Muñoz, (Premi Millor Croissant Artesà 2017, Comaxurros the fried community) traslladen la tòfona a l'univers dolç. Receptes clàssiques i fàcils de pastisseria per perdre la por a la tòfona i poder-ne gaudir preparant postres.

18 a 19 hores

Francesc Rovira, Fonda Xesc. Gombren

La Fonda Xesc (*Michelin) ocupa un edifici amb més de 300 anys d'història al poble de Gombren (Ripollès). En aquest marc històric i natural, la carta de la Fonda gaudeix del pas de les estacions i dels seus ingredients, entre ells la tòfona durant els dies freds de l'hivern.



19.30 a 20.30 hores

Oriol Sala, El Gravat, Vic

Jordi Arumí, l'Arka Restaurant, Santa Eugènia de Berga

Pioners en l'ús i la promoció de la cuina i de la tòfona, el col·lectiu Osona Cuina celebra i presenta al Trufforum una nova edició de les Campanyes Gastronòmiques de la Tòfona. Oriol Sala i Jordi Arumí cuinaran en directe plats que proposen als seus establiments amb la tòfona negra de protagonista.

Auditori. Diumenge 27 de gener

11.30 a 12.30 hores

Ignasi Camps, Ca l'Ignasi. Cantonigròs

Des de Cantonigròs, al bell mig del Cabrerès, Ignasi Camps és cuiner i prescriptor de la tòfona a la cuina. Al seu restaurant, Ca l'Ignasi, la tòfona es cuina i es transforma en receptes humils, per gaudir-la i fer-la conèixer, amb propostes culinàries que demostren que la tòfona és l'abast de tothom.

13 a 14 hores

Quim Casellas, Casamar. Llafranc

Quim Casellas és un dels grans ambaixadors de la cuina empordanesa i gironina al món. Cuiner i copropietari del restaurant Casamar de Llafranc (*Michelin), on la Costa Brava és més "brava", en Quim cuina la tòfona a la vora el mar, inspirant-se en el receptari de la cuina tradicional empordanesa, creant plats elegants i creatius.

Aula de la Tòfona. Dissabte 26 de gener

11 a 12 hores

De què fan olor les tòfones?

Consol Blanch, Míriam Torres, doctores de la UVic, i Carles Ibáñez, del LUCTA, ens ensenyaran a identificar els aromes de la tòfona. Un taller pràctic, de caràcter científic i divulgatiu, amb l'objectiu de conèixer, identificar i saber descriure de què fan olor les tòfones.

13 a 14 hores

Casa Sendra, 170 anys elaborant llonganissa

Amb motiu de la celebració del seu 170è aniversari, Casa Sendra presenta la somaia trufada. Un embotit elaborat exclusivament amb les carns més nobles del porc, sal, pebre i tòfona (*Tuber melanosporum*). Panadès Alemany accepta el repte i ens proposarà 3 grans vins per maridar amb els productes de Casa Sendra.

17 a 18 hores

Cava Parxet i la tòfona, amics per sempre

El cava i la tòfona són una parella guanyadora: festiva, luxosa i exquisida. En aquest tast, portarem la tòfona i el cava al món dolç, tastant 3 excel·lents caves Parxet en companyia de postres clàssiques elaborades amb tòfona negra.



19 a 20 hores

La tòfona a Catalunya: espècies i qualitats

Dídac Espasa, Associació de Productors de Tòfona de Catalunya i Juan Martínez de Aragón, CTFC, ens guiaran en un recorregut per les espècies de tòfones que es recol·lecten a Catalunya.

- **Preu: 4 euros per persona i tast (places limitades).**
- **Reserva i compra d'entrades al Punt d'Informació del Trufforum.**

Aula de la Tòfona. Diumenge 27 de gener

11 a 12 hores

Tast de productes trufats i vins singulars

Olis, formatges, embotits, pastes, arrossos... són productes agroalimentaris on la tòfona esdevé un condiment elegant i potent. Us proposem un tast guiat de productes trufats en companyia de vins catalans, tots ells singulars i elaborats amb varietats autòctones proposats per Panadès Alemany.

13 a 14 hores

Que no t'enganyin amb la tòfona!

Amb Pere Muxí, un dels grans divulgadors de la tòfona a Catalunya, aprendrem a identificar i a seleccionar tòfones de manera entenedora i pràctica. Un taller on tocarem, olorarem i tastarem tòfones de diversa qualitat i origen.

- **Preu: 4 euros per persona i tast (places limitades).**
- **Reserva i compra d'entrades al Punt d'Informació del Trufforum.**



Trufforum-Pro: Congrés Internacional de la tòfona

Dissabte 26 de gener

10.15 hores. Presentació i Benvinguda a les Jornades

10.20 a 11.00 hores

El sector de la tòfona a França

Michel Tournayre, president de la Fédération Française des Trufficulteurs.

11.00 a 11.45 hores

Avanços entorn a la nutrició del carboni i el nitrogen de la tòfona negra. Conseqüències en la gestió de les tofoneres

François le Tacon, INRA.

12.15 a 13.00 hores

El conreu de la tòfona a Austràlia: vint anys de proves i tribulacions

Anne Mitchell, consultora científica del Projecte de Plagues i Malalties de la Tòfona al Department of Primary Industry and Regional Development and Truffle Grower, Manjimup, Western Australia.

13.00 a 14.00 hores

Taula rodona: Reptes i oportunitats de la tòfona a Europa

Moderadors: Daniel Oliach, CTFC-Catalunya, i Fernando Martínez-Peña, CITA-Aragón.

- Julio Perales Vicente, president de la Federación Española de Truficultores.
- Michel Tournayre, president de la Fédération Française des Trufficulteurs.
- Josep Maria Serentill, president de Fetruse.
- Josep Alhama, president de l'Associació de Tofonaires d'Osona.
- Carlos Casanova, president de l'Associació de Productors de Tòfona de Catalunya.

16.00 a 16.45 hores

La tòfona és una qüestió de sexe

Herminia De la Varga Pastor, Fertinagro Biotech.

16.45 a 17.15 hores

Avanços en l'ecologia de la gestió de la tòfona

Daniel Oliach, CTFC.

17.15 a 18.00 hores

Noves tendències al conreu de la tòfona: treballs de sòl i podes

Juan María Estrada, director tècnic Inotruf.

18.30 a 19.30 hores

Aprenent a utilitzar la tòfona: espècies, qualitats, aromes sintètics i conservació

Pedro Marco Montori. Investigador del CITA del Gobierno de Aragón.

ORGANITZA:



Ajuntament de Vic



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



Diputació
Barcelona



19.30 a 20.30 hores

Taller pràctic per a la selecció de tòfones i les seves qualitats.

Philippe Barrière, Barrière Truffles L'Atelier.

Diumenge 27 de gener

10.30 a 10.50 hores

Tòfona i turisme, una oportunitat global

Joaquim Latorre, secretari general de l'European Mycological Institute (EMI).

10.50 a 11.15 hores

Sarlat, tòfona i turisme, un maridatge d'èxit

Katia Véyret, responsable de comunicació de la Fira de la Tòfona de Sarlat (França).

12.00 a 13.30 hores

Tòfona i turisme. Quatre experiències turístiques al voltant de la tòfona

Moderadors: Fernando Martínez-Peña, CITA-Aragón, i Joaquim Latorre, EMI.

- Barrière Truffles L'Atelier, Philippe Barrière. Carcassonne, França.
- Temps de Tòfona, Santi Vallejo. Osona, Catalunya.
- Tòfona de la Conca, Dídac Espasa. Conca de Barberà i Les Garrigues, Catalunya.
- Fira de la Tòfona de Sarlat, Katia Véyret. Perigord Noir, França.



ORGANITZA:



Ajuntament de Vic



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



ORGANITZA:



Ajuntament de Vic



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



Diputació
Barcelona



PATROCINA:



COL·LABORA:



Generalitat
de Catalunya



Centre de la Propietat
Forestal

LAUMONT



Consell
Comarcal
d'Osona



CONSELL
EMPRESARIAL
D'OSONA



UNIVERSITAT DE VIC
UNIVERSITAT CENTRAL
DE CATALUNYA

MITJANS COL·LABORADORS:

