

1-4 febrer 2024

RECINTE FIRAL EL SUCRE

Entrada gratuïta

TRUFFORUM **VIC**

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

GAUDIR
DESCOBRIR
COMPRAR
TASTAR
TÒFONA



#trufforumVic
trufforum.com

Els espais

MERCAT DE LA TÒFONA

Mercat únic on poder comprar *Tuber melanosporum* classificada i garantida. També és l'espai on descobrir i comprar productes trufats artesanals i de gran qualitat.

Associacions tofonaires del mercat de la tòfona:

- Associació de Productors de Tòfona de Catalunya (PROTCAT)
- Asociación de Recolectores y Truficultores de Soria (ATRUSORIA)
- Asociación de Truficultores de Castellón (TRUFCAS)
- 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)

Productors del mercat de la tòfona:

- Casa Sendra
- Tuber Gourmet
- Can Laura
- Formatges Montbrú
- Noir et Blanc®
- Casa Riera Ordeix
- Mas Uniformes
- Labaronne-Nutriset
- Milú - Grup Gepork
- Inotruf
- Conservas Coll

AULA DE LA TÒFONA

Sessions amb tast amb la tòfona com a protagonista a càrrec de productors i professionals del sector. Inscripcions per a les activats a l'entrada del recinte.

LA CUINA DE LA TÒFONA

Sessions de cuina en directe amb tast a càrrec de reconeguts xefs. Inscripcions per a les activats a l'entrada del recinte.

LA TÒFONA AL PLAT

Espai de degustació on es podrà gaudir de la gastronomia de la tòfona servida per restaurants, pastisseries i productors. Durant tot el dissabte, es podran tastar diferents tapes, dolces i salades, que servirà el restaurant Mas Monells i que es complementarà amb una oferta rotativa de diversos convidats:

De les 10.00 a les 12.00 h. **Pastisseria Prat 'Can Carriel'**

De les 12.00 a les 16.00 h. **Malespina, El Bart, Ca l'Ignasi, El Xocolater de Taradell**

De les 16.00 a les 22.00 h. **La Musona, Pizzeria Gasparic, Eukarya**

En aquest mateix espai hi haurà una mostra de vins i caves, amb la DO Pla de Bages i Vins del Llegat.

LA TOFONETA

Food truck gastronòmica des d'on s'oferiran cafès i xocolata amb tòfona.

XICS&TÒFONA

Zona experimental dedicada al públic infantil, per donar-los a conèixer el món de la tòfona negra a través d'activitats pensades especialment per a ells.

ESPAI TÒFONA I CIÈNCIA

Espai divulgatiu sobre la tòfona amb un programa propi d'activitats i una exposició de tòfones per descobrir les diferents espècies, un mapa amb les zones de producció més aptes, i l'oportunitat de fer una observació microscòpica de la tòfona.

RECEPTES DEL MÓN

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

Temps de Tòfona

Taller de cuina, amb David Sanglas

Centre Cívic El Montseny | De les 18.30 a les 20.30 h.

Preu: 16 euros

Organitza: CCVic

Dijous 1 de febrer

Projecció del documental: “The truffle hunters”

Espai ETC | 21.00 h.

Directors: Michael Dweck i Gregory Kershaw

Itàlia (2020) | 84 minuts | VOS llengua castellana

En les profunditats dels boscos del Piemont s'oculta la cotitzada tòfona blanca d'Alba. Apreciada pels clients més selectes del món, les úniques persones capaces de desenterrar-les són un grup d'homes envellits que surten de nit a buscar-les per no donar pistes als demés.

Organitza: CineClub Vic

Dissabte 3 de febrer

Mercat de la Tòfona

Mercat únic on poder comprar *Tuber melanosporum* classificada i garantida

Recinte Firal El Sucre | De les 10.00 a les 20.30 h.

Patrocina: Labaronne - Nutriset

Espai Tòfona i Ciència

Exposició de tòfones i espècies

Recinte Firal El Sucre

De les 11.00 a les 11.30 h. i de les 17.30 a les 18.00 h.

Taller de caracterització de les tòfones i control de qualitat, amb Philippe Barrière.

De les 12.15 a les 12.45 h.

Presentació del llibre (en procés d'escriptura): “Històries de vida dels tofonaires de les nostres contrades”, amb Toni Carrasco, fotoperiodista, gastrònom i col·leccionista osonenc.

De les 18.00 a les 19.00 h.

Taller sensorial: Reconeixement dels descriptors de l'olor de les tòfones, amb la Dra. Consol Blanch (UVic-UCC) i Carles Ibáñez (Lucta) que ens ensenyaran com identificar els matisos de l'olor de la tòfona. Un taller pràctic, de caràcter científic i divulgatiu, per conèixer, identificar i saber descriure de què fan olor les tòfones.

Receptes del Món

Mostra de llibres de receptes amb tòfona, per Toni Carrasco

Recinte Firal El Sucre | De les 10.00 a les 20.30 h.

Tòfona d'Or 2024 (3a edició)

Reconeixement a personalitats que, per la seva dimensió mediàtica, poden contribuir a la divulgació de la tòfona entre el públic general. Premi Tòfona d'Or 2024: M.H. Sra. Anna Erra, presidenta del Parlament de Catalunya.

Recinte Firal El Sucre | De les 12.15 a les 12.45 h.

Presenta: **Helena Garcia-Melero**

Patrocina: **Casa Sendra**

Xics&Tòfona

Zona experimental dedicada al públic infantil, per donar-los a conèixer el món de la tòfona negra.

Recinte Firal El Sucre | De les 12.00 a les 19.00 h.

Aforament: **15 infants**

Edat: **a partir de 6 anys**

Activitat gratuïta

De les 12.00 a les 13.00 h.

Taller infantil: Atipa't de tòfona amb Aida Riqué, mestra i coneixedora del producte agroalimentari. Descobreix la tòfona i les diferents espècies que tenim, i tasta alguns dels productes agroalimentaris trufats del Mercat de la Tòfona.

De les 17.30 a les 18.30 h.

Taller infantil: Descobreix la tòfona amb en Pau, fill de tofonaire de **Noir et Blanc®**. Coneix la tòfona i les diferents espècies, tasta els productes trufats de **Noir et Blanc®** i mira com treballa un jove tofonaire amb el seu gos.

Enlairem les DOPs IGP

Vol captiu amb un globus aerostàtic lligat a terra
Exterior Recinte Firal El Sucre | De les 18.30 a les 20.00 h.

Activitat gratuïta (aforament limitat)
Patrocina: **Federació Catalana DOP-IGP**

La Cuina de la Tòfona

Sessions de cuina en directe amb tast
Recinte Firal El Sucre. De les 11.00 a les 20.30 h.

Aforament: **80 persones** Presenta: **Helena Garcia-Melero**

De les 11.00 a les 12.00 h.

Recuperar les arrels i els orígens amb creativitat, amb Arnau Paris i Rais Esteve
Molí La Vansa, Boada.

Arnau Paris, xef a l'espai Cuines de TV3, es va proposar recuperar els orígens familiars al poble de Boada. D'aquí en va sorgir el projecte La Vansa i, juntament amb Rais Esteve, xef i assessora de creativitat, ja és una realitat amb un celler, un molí propi i una casa de turisme rural. Descobrirem la seva cuina creativa amb tòfona amb productes de les DOP i IGP catalanes.

Preu: **5 euros**
Patrocina: **Federació Catalana DOP-IGP**

De les 13.00 a les 14.00 h.

Caça i tòfona, amb Jordi Vilà
Restaurant Alkimia, Barcelona.

Apassionat de la cuina des de ben jove, Jordi Vilà aprofundeix en el passat, present i futur de la cuina catalana a través del seu gran projecte, el restaurant Alkimia. Una estrella Michelin, tres sols de la Guia Repsol o el Premi Nacional de Gastronomia avalen de llarg el projecte. Amb ell, descobrirem la cuina tradicional de caça i tòfona.

Preu: **5 euros**
Patrocina: **Federació Catalana de Caça**

De les 17.00 a les 18.00 h.

La tòfona en la cuina volcànica, amb Martina Puigvert.

Restaurant Les Cols. Olot (Girona)

Martina Puigvert ha estat reconeguda com a millor cuinera jove per la Guia Michelin 2024. Puigvert s'ha consolidat com una figura destacada en l'àmbit gastronòmic i ens mostrarà com inclou la tòfona en la cuina volcànica que la caracteritza. Una cuina de producte, delicada i de temporada.

Preu: 5 euros

De les 19.00 a les 20.00 h.

Tòfona amb bombolles, amb Empar Moliner i Nandu Jubany, amb la col·laboració de l'INCAVI

L'escriptora Empar Moliner i el xef Nandu Jubany (Can Jubany) seran els encarregats de guiar un maridatge gastronòmic on els escumosos i la cuina amb tòfona seran els grans protagonistes. Tastarem diverses propostes culinàries amb tòfona i les maridarem amb els grans escumosos del país gràcies a la col·laboració de l'INCAVI.

Preu: 10 euros

Al final de la sessió s'entregarà:

Premi al millor restaurador divulgador de la tòfona i els vins catalans (1a edició).

Patrocina: **Grup Raventós Codorní i Panadès Alemany**



Aula de la Tòfona

Sessions amb tast amb tòfona

Recinte Firal El Sucre | De les 11.00 a les 20.30 h.

Aforament: 40 persones

Presenta: Belén Parra

De les 11.15 a les 12.15 h.

La tòfona a la pastisseria tradicional catalana a càrrec de Taula Dolça i amb Vins del Llegat

Taller on els pastissers de Taula Dolça ens ensenyaran com introduir la tòfona a la pastisseria tradicional catalana amb una mirada actualitzada. Maridarem les seves creacions amb Vins del Llegat.

Preu: 5 euros

De les 12.45 a les 13.45 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.

Preu: 5 euros

De les 17.15 a les 18.15 h.

Tòfona i porc amb maridatge de Vins del Llegat

Osona Cuina i Vins del Llegat conduiran aquesta sessió de cuina en la qual proposaran un maridatge entre la tòfona i el porc, dos dels productes insígnia d'aquest col·lectiu de cuina i de la comarca d'Osona. A més, anirà acompanyat dels caves de Vins del Llegat.

Preu: 5 euros

De les 18.45 a les 19.45 h.

Tòfona per a tothom

Clara Busoms, de Noir et Blanc®, i Toni Sala, de la Fonda Sala d'Olost (Osona Cuina), ens explicaran com utilitzar la tòfona negra a casa, de manera senzilla, per treure'n el màxim rendiment mitjançant alguns dels millors productes agroalimentaris del Lluçanès.

Preu: 5 euros

Patrocina: Consorci del Lluçanès

La Tòfona al Plat

Espai de restauració on es serviran tapes trufades
Recinte Firal El Sucre | De les 10.00 a les 22.00 h.

Espai de degustació on es podrà gaudir de la gastronomia de la tòfona servida per restaurants, pastisseries i productors. Durant tot el dissabte, es podran tastar diferents tapes, dolces i salades, que servirà el restaurant Mas Monells i que es complementarà amb una oferta rotativa de diversos convidats:

De les 10.00 a les 12.00 h. **Pâtisserie Prat 'Can Carriel'**

De les 12.00 a les 16.00 h. **Malespina, El Bart, Ca l'Ignasi, El Xocolater de Taradell**

De les 16.00 a les 22.00 h. **La Musona, Pizzeria Gasparic, Eukarya**

En aquest mateix espai hi haurà una mostra de vins i caves, amb la DO Pla de Bages i Vins del Llegat.

Preu: Es vendran packs de 15 tiquets per valor de 15 euros (inclou copa) que s'intercanviaran per les tapes desitjades. També es podran adquirir tiquets individuals. Els tiquets es compraran al punt d'informació del Recinte Firal.

La Tofoneta

Food truck gastronòmica des d'on s'oferiran cafès i xocolata amb tòfona.
De les 10.00 a les 22.00 h.

Patrocina: **Noir et Blanc®**

Nit de tòfona i música, amb Vins del Llegat

A les 20.30 h.

Concert amb David Carabén,
cantant, guitarrista i compositor
del grup Mishima.

Patrocina: **Grup Raventós Codorníu**
i **Panadès Alemany**



Esmorzar popular amb tòfona, amb Osona Cuina

Esmorzar trufat de forquilla d'Osona Cuina amb Fet a Osona i Taula Dolça.
Recinte Firal El Sucre | De les 09.00 a les 11.00 h.

Preu: 12 euros (IVA inclòs)

Inclou: un plat salat a escollir + un plat dolç + una copa de Vins del Lligat

Col·labora: DOP i IGP's, Fet a Osona i col·lectiu Taula Dolça

La Tofoneta

Food truck gastronòmica des d'on s'oferiran cafès i xocolata amb tòfona.

Recinte Firal El Sucre | De les 9.00 a les 14.00 h.

Patrocina: Noir et Blanc®

Mercat de la Tòfona

Mercat únic on poder comprar *Tuber melanosporum* classificada i garantida

Recinte Firal El Sucre | De les 10.00 a les 14.00 h.

Patrocina: Labaronne - Nutriset



Receptes del Món

Mostra de llibres de receptes amb tòfona, per Toni Carrasco
Recinte Firal El Sucre | De les 10.00 a les 14.00 h.

Espai Tòfona i Ciència

Investigadors del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC) expliquen la tòfona en una exposició de tòfones i espècies.

Recinte Firal El Sucre

De les 10.00 a les 10.30 h.

Taller de caracterització de les tòfones i control de qualitat, amb **Philippe Barrière**.

De les 11.00 a les 12.00 h.

Taller sensorial: Reconeixement dels descriptors de l'olor de les tòfones, amb la **Dra. Consol Blanch** (UVic-UCC) i **Carles Ibáñez** (Lucta) que ens ensenyaran com identificar els matisos de l'olor de la tòfona. Un taller pràctic, de caràcter científic i divulgatiu, per conèixer, identificar i saber descriure de què fan olor les tòfones.

Xics&Tòfona

Zona experimental dedicada al públic infantil, per donar-los a conèixer el món de la tòfona negra.

Recinte Firal El Sucre | De les 11.30 a les 12.30 h.

Aforament: **15 infants** Edat: **a partir de 6 anys** Activitat gratuïta

De les 11.30 a les 12.30 h.

Taller infantil: Descobreix la tòfona amb en Pau, fill de tofonaires de **Noir et Blanc®**. Coneix la tòfona i les diferents espècies, tasta els productes trufats de **Noir et Blanc®** i mira com treballa un jove tofonaire amb el seu gos.

Premi Laumont a la Millor Recepta amb Tòfona Negra (2a edició)

Concurs adreçat als professionals de la restauració

Recinte Firal El Sucre | De les 11.30 a les 12.30 h.

El jurat està format per: **Arnau Paris**, xef; **Lourdes López**, periodista gastronòmica; i **David Seijas**, sommelier.

Presenta: **Helena Garcia-Melero**

Patrocina: **Laumont**

Aula de la Tòfona

Sessió amb tast amb tòfona

Recinte Firal El Sucre | De les 11.30 a les 13.30 h.

Aforament: **40 persones**

Presenta: **Belén Parra**

De les 11.30 a les 12.00 h.

Formatge&Tòfona

El formatge artesà anirà de bracet amb la tòfona negra en una sessió dirigida per Martí Padrisa, de Formatges Montbrú, i Pere Muxí, tofonaire de SotaTerra. Presentaran el formatge que han elaborat conjuntament, el Novell amb Tòfona, i ens explicaran i tastarem els millors formatges per trufar a casa.

Preu: **5 euros**

De les 12.45 a les 13.30 h.

Els millors embotits trufats

Amb el cuiner David Sanglas descobrirem els millors embotits trufats i en farem un tast. A més, els podreu trobar al Mercat de la Tòfona del TurfforumVic.

Preu: **5 euros**

Campionat de Catalunya de Gossos Tofonaires (5a edició)

Prestigiós concurs, que cada any corona al millor equip de Catalunya.

Exterior Recinte Firal El Sucre

De les 10:30 a les 12.00 h.

Semifinals

De les 13.00 a les 13.30 h.

Fase final

Participants: **20**

Presenta: **Helena Garcia-Melero**

Patrocina: **Milú**

LA TÒFONA

Quina sort tenir a l'abast,
escampat o cultivat
aquest ric ascomicet
que en simbiosi radical,
ara alzines,
ara roures,
en castanyers
o nogueres.

És un regal tant se val,
pel territori real
i el sistema forestal.

Martí Boada



TrufforumHub

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

Benvinguda

Esmorzar a finca amb productes trufats en una plantació de Lladurs. Tastarem la botifarra trufada de la **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 i maridatge amb vins amb el xef **Roger Vilaginés** i l'enòloga **Sònia García** al Restaurant Mare de la Font.

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

Dijous 1 de febrer

Acadèmia de la Tòfona

Jornada de formació
Recinte Firal El Sucre | De les 09.45 a les 13.00 h.

Hi participaran alumnes de les escoles següents:

- JOVIAT de Manresa (Barcelona)
- Escola d'Hostaleria d'Osona (Barcelona)
- CETT - UB - Escola de Turisme, Hoteleria i Gastronomia (Barcelona)
- Jesuïtes Sarrià - Sant Ignasi (Barcelona)
- ESHOB - Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona
- EPGB - Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona

09.45 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.

Visió del documental: "El misteri de la Tòfona", un documental de la tòfona negra a Catalunya produït per l'Associació de Productors de Tòfona de Catalunya (PROTOCAT), el Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC) i 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.

10.20 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.

11.00 h.

Descans

11.30 h.

La cuina de la tòfona de Can Jubany, amb **Quico Arumí**, cap de cuina de Can Jubany (Calldetenes)

12.30 h.

Exhibició amb un gos tofonaire, amb **Pere Muxí** (SoTaTerra)

13.00 h.

Cloenda

Acadèmia de la Tòfona

Jornada de formació

Recinte Firal El Sucre | De les 09.45 a les 13.00 h.

Hi participaran alumnes de les escoles següents:

- JOVIAT de Manresa (Barcelona)
- Escola d'Hostaleria d'Osona (Barcelona)
- CETT - UB - Escola de Turisme, Hoteleria i Gastronomia (Barcelona)
- Jesuïtes Sarrià - Sant Ignasi (Barcelona)
- ESHOB - Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona
- EPGB - Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona

Programa grup de cuina:

09.45 h.

Benvinguda. **Carme Vivó**, presidenta de l'Associació de Productors de Tòfona de Catalunya (PROTOCAT)

10.00 h.

Visionat del documental: "El misteri de la Tòfona", un documental de la tòfona negra a Catalunya produït per l'Associació de Productors de Tòfona de Catalunya (PROTOCAT), el Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC) i 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.

10.20 h.

Introducció al món de la tòfona, amb **Dídac Espasa** (Tòfona de la Conca). 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.

11.00 h.

Descans

11.30 h.

La cuina de la tòfona de Can Jubany, amb **Quico Arumí**, cap de cuina de Can Jubany (Calldetenes)

12.30 h.

Exhibició amb un gos tofonaire, amb **Dídac Espasa** (Tòfona de la Conca)

13.00 h.

Cloenda

Programa grup pastisseria:**09.45 h.****Benvinguda.** Carme Vivó, presidenta de l'Associació de Productors de Tòfona de Catalunya (PROCAT)**10.00 h.****Visionat del documental: "El misteri de la Tòfona",** un documental de la tòfona negra a Catalunya produït per l'Associació de Productors de Tòfona de Catalunya (PROCAT), el Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC) i 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.**10.20 h.****Introducció al món de la tòfona,** amb Dídac Espasa (Tòfona de la Conca). 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.**11.00 h.****Descans****11.30 h.****La tòfona a la pastisseria,** amb Ricard Martínez (Pastry chef i assessor)**12.30 h.****Exhibició amb un gos tofonaire,** amb Dídac Espasa (Tòfona de la Conca)**13.00 h.****Cloenda**

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

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'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

Inauguració del TrufforumVic 2024

Recinte Firal El Sucre | De les 19.00 a les 21.30 h.

19.00 h.

TrufforumLab. Sessió de Creativitat i Innovació, amb Joan Roca (El Cellar de Can Roca).

Presenta: Carme Gasull

20.00 h. Inauguració oficial. Premi Ambaixador d'Honor de la Tòfona 2024 (6a edició) a Joan Roca (El Cellar de Can Roca).

Presenta: Helena García-Melero

Patrocina: Laumont

20.30 h.

Aperitiu Inaugural, amb Nandu Jubany (Can Jubany).

Congrés Internacional de la Tòfona Negra

“El conreu de la tòfona negra en un context de canvi climàtic”

Recinte Firal El Sucre | De les 09.30 a les 17.30 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**, Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA).

Inscripcions: **Vicfires (inscritum.com)** | **Aforament limitat.**

09.30 h.

Inauguració

09.45-10.15 h.

El miceli: la dimensió desconeguda de la tòfona, amb **Xavier Parladé**, Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA)

10.15-10.45 h.

WATERTRUF: Optimització del reg en la tubercultura a través de noves tecnologies per a la gestió intel·ligent de l'aigua, amb **José Javier Peguero Pina**, Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)

10.45-11.00 h. Dipòsits flexibles Labaronne com a emmagatzemament eficient d'aigua per al reg de la tòfona, amb **Carlos Solé**, gerent de Labaronne-Nutriset

11.00-11.15 h.

Pausa-cafè

11.15-11.45 h.

Reg per degoteig. Un canvi de paradigma en la tubercultura amb àmplies perspectives, amb **Iván Franco**, IDForest-Biotecnologia Forestal Aplicada, SL & Universidad de Valladolid

11.45-12.10 h.

Efecte en l'època de recol·lecció i la quantitat de tòfona negra, en funció del tipus de nius de turba i de la dosi de rec, amb **Daniel Oliach**, Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC) 1*

12.10-13.10 h.

El reg en la tubercultura. Relació entre aigua, sòl i la plantació tofonera, amb **Julio Perales**, trufficultor de Mora de Rubielos (Teruel).

13.10-14.00 h. **Taula rodona: Avenços i reptes en el reg en la tubercultura.**

Intervenien: **José Javier Peguero Pina**, Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), **Iván Franco**, IDForest-Biotecnología Forestal Aplicada, SL & Universidad de Valladolid, **Julio Perales**, trufficultor de Mora de Rubielos (Teruel) i **Daniel Oliach**, Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC).
Modera: **Carlos Colinas**, investigador del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC) i la Universitat de Lleida (UdL).

14.00-16.00 h.

Pausa

16.00-16.30 h.

Premi Internacional Inotruf

Primera 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 tuberculturisme o bé en l'àmbit de la investigació científica entorn de la *Tuber melanosporum*.

16.30-17.00 h.

Avenços en el control de l'escarabat de la tòfona (*Leiodes cinnamomeus*), amb nematodes entomopatògens, amb **Fernando García del Pino**, Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

17.00-17.30 h.

La cadena de subministrament de la tòfona italiana: estructura, volums i reptes de futur, amb **Enrico Vidale**, investigador de la Universitat de Pàdova (Itàlia).

PLAANUAL 2023
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA

*Activitat finançada per:



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



Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals

"Activitat finançada a través de l'operació 01.02.01 de Transferència Tecnològica del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2022"

Gossos tofonaires, som professionals?

Amb Pere Muxí de SotaTerra i Carlos Bueren de Animal Nature.

Recinte Firal El Sucre | De les 10.00 a les 11.30 h

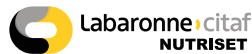
Sessió orientada als productors de tòfona. És realitzarà una sessió formativa per explicar quins són els principals problemes que hi ha al moment de buscar les tòfones en una plantació i com solucionar-los. L'objectiu de la sessió és millorar l'eficiència de la recerca de les tòfones i la qualitat del producte obtingut en quan a maduració i reduir danys biòtics i abiòtics.



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