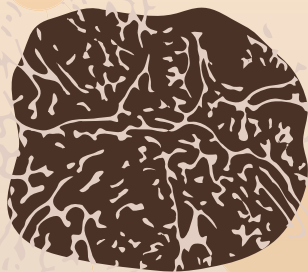


22 a 28 febrer 2021
www.trufforum.com

f @ t #trufforum

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



TRUFFORUM

Vic · 2021

**La cuina de
la Tòfona**

Recorregut gastronòmic
per Catalunya

**Trufforum
LAB**

Sessió de creativitat i
d'innovació

**Ambaixador
de la Tòfona
2021**

Xics&Tòfona

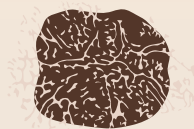
Organitza:





trufforum.com

22 a 28 febrer 2021



TRUFFORUM

   #trufforum

22

Dilluns

26

Divendres

28

Diumenge

27

Dissabte

23

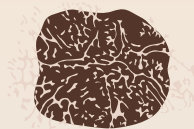
Dimarts

25

Dijous

24

Dimecres



TRUFFORUM

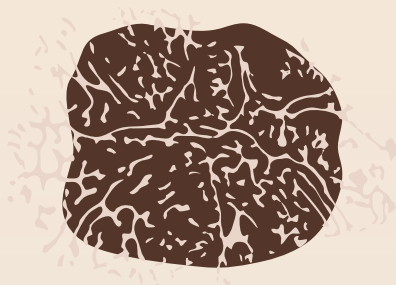


#trufforum

Antecedents

Trufforum és un esdeveniment internacional ideat per l'Agrupació Europea de Cooperació Territorial **European Mycological Institute** (AECT-EMI), que sorgeix amb l'objectiu de donar a conèixer l'ús responsable de les tòfones europees a les llars i restaurants, 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) Com utilitzar la tòfona negra 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

Antecedents

Trufforum és un esdeveniment anual itinerant 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 3 edicions: Zaragoza 2017 i Vic (Barcelona) 2019 i 2020, amb una gran participació de públic i interès mediàtic.

Aquests esdeveniments van comptar amb el suport i la participació de les associacions de tubercultors de diferents zones de producció 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 elaborats amb tòfona negra.



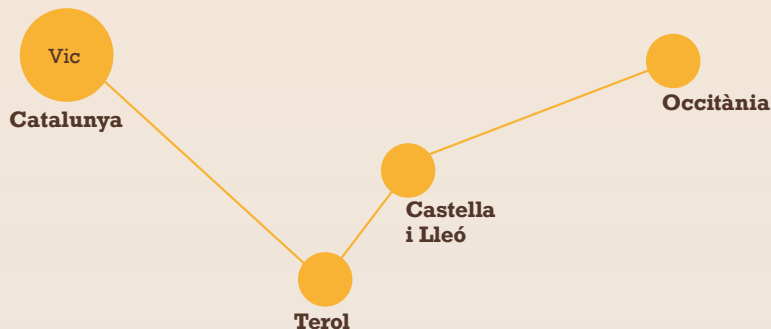
Edició 21

La pandèmia COVID-19 ha provocat un fort descens de l'activitat del sector de l'hostaleria i el turisme a tot el món, afectant el consum de tòfona negra. Per aquest motiu, l'Assemblea de l'EMI va acordar contribuir a promoure el consum a les llars a través d'una estratègia de comunicació que millori el coneixement i l'ús responsable de la tòfona negra. De la mateixa manera, aquesta estratègia pretén fomentar el turisme micològic a les zones de producció per poder consolidar el turisme d'interior i promocionar el turisme internacional quan la situació es normalitzi.

Amb aquest objectiu, des de l'estiu de 2020 els socis de l'EMI, en col·laboració amb la Federació francesa i la Federació espanyola de productors de tòfona negra, han aconseguit recollir el suport de diverses institucions públiques de Catalunya, Castella i Lleó, Aragó i Occitània, per organitzar conjuntament una nova edició online de **Trufforum**.

Les activitats que es duran a terme durant l'any 2021 es podran capitalitzar en futures campanyes perquè seran en format digital. Aquesta organització conjunta permetrà minimitzar els costos i aconseguir un major impacte mediàtic local i internacional, buscant potenciar accions d'interès comú per a tothom.

Trufforum 2021 disposarà d'una plataforma online permanent allotjada al lloc web www.trufforum.com des de la qual es dinamitzaran diverses activitats durant tota la campanya de la tòfona negra. Totes les activitats quedaran registrades a la plataforma per ser visualitzades pels futurs usuaris. L'objectiu és aconseguir desenvolupar la plataforma més important d'intercanvi de coneixement de la tòfona negra europea per a consumidors i professionals d'àmbit internacional.



Dades de la Tubercultura 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 5 que es produeixen a Europa: *Tuber melanosporum* (tòfona negra d'hivern), *Tuber aestivum* (tòfona d'estiu), *Tuber magnatum* (tòfona blanca), *Tuber brumale* (tòfona magenca) i *Tuber borchii*, i 1 d'origen asiàtic: *Tuber indicum*.

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, EUA, etc.). Altres espècies que s'han pogut cultivar són *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 de l'explotació intensiva.

En canvi, s'estima que a Europa hi ha més de 40.000 hectàrees dedicades a la tubercultura que impliquen més de 10.000 tubercultors que produeixen una mitjana anual de 120 tones, el 40% de les quals es generen a França, el 40% a Espanya i el 20% a Itàlia. No obstant, en els darrers anys l'èxit de les plantacions professionalitzades a l'Estat, especialment a Terol, han fet que Espanya sigui el productor principal, superant en l'actualitat les 80 tones anuals, amb més de 13.000 hectàrees destinades al conreu de la tòfona negra i amb un ritme de plantació de 600/700 hectàrees l'any.

Dades de la Tubericultura a Europa

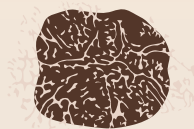
La diversitat d'activitat econòmica que genera el sector de la tòfona comprèn, a més del valor de la producció, l'assessorament per al conreu, la producció de planta micoritzada en vivers, la recol·lecció en tofoneres silvestres i en tofoneres cultivades, l'ensinistrament de gossos tofonaires, la comercialització de tòfona fresca, la seva transformació, l'elaboració de productes trufats, el tuberiturisme, la gastronomia de la tòfona, les fires i mercats i la recerca.



Programa 21

trufforum.com

22 a 28 febrer 2021



TRUFFORUM



#trufforum

Programa



La Cuina de la Tòfona “Recorregut gastronòmic per Catalunya”

www.trufforum.com

Dilluns 22 de febrer

A les 12.00 h

Joan Font, Restaurant L'Estanyol.
(El Brull)
Club de Golf Montanyà (Barcelona).

Dijous 25 de febrer

A les 12.00 h

Rafel Muria, Restaurant Quatre Molins.
(Cornudella de Montsant - Tarragona).

Dimarts 23 de febrer

A les 12.00 h

Quim Casellas, Restaurant Casamar
(Llafranc - Girona) i **Toni Izquierdo**,
Restaurant Els Arcs (Palamós - Girona).
Membres de La Cuina de l'Empordanet.

Divendres 26 de febrer

A les 12.00 h

Eduard Aliberch, Restaurant Cal Jutge
(Orís - Barcelona).
Membre d'Osona Cuina.

Dimecres 24 de febrer

A les 12.00 h

Nico Roger, Restaurant Via.
(Centelles - Barcelona).
Membre de l'Associació d'Empreses
d'Hostaleria i Turisme del Moianès i
d'Osona.



Programa

**-22-
Dilluns**

A les 10.00 h

Taller d'anàlisi sensorial

Com gaudir i reconèixer l'aroma d'una bona tòfona.

Dra. Consol Blanc, *UVic-UCC*. Dra. Míriam Torres *UVic-UCC*.

Carles Ibáñez, *Lucta*. Albert Hueso, *La NuNu*.

Aula Magna de la UVic-UCC

A les 18.30

Taller monogràfic

La Cuina de la Tòfona.

CCVic El Montseny

Preu: 15€

Inscripció prèvia a: www.centrescivics.vic.cat

**-23-
Dimarts**

A les 13.00 h

Reportatge

L'experiència de la tòfona negra silvestre, del bosc a la

cuina, amb Quico Arumí del Restaurant Can Jubany (Calldetenes)

**-25-
Dijous**

A les 18.00 h

Trufforum LAB

Sessió de creativitat i d'innovació.

Toni Massanés, *director general de la Fundació Alícia*.

Presenta: Carme Saez, *Creacció*

Patrocina: CaixaBank

Fundació Alícia. Món Sant Benet

A les 19.00 h

Ambaixador de la Tòfona

Nandu Jubany, xef del restaurant Can Jubany (Calldetenes)

Patrocina: Laumont

Programa

**-26-
Divendres**

A les 12.00 h

Reunió del Pla d'acció

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

Organitza: Departament d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya.

A les 13.00 h

Reportatge ▶

La tòfona negra, del camp al plat!, amb **Roger Vilaginés**, del Restaurant Mare de la Font (Solsona).

A les 19.00 h

Tast virtual d'embotits trufats d'Osona maridats amb vins ▶

Es maridaran quatre embotits trufats amb quatre vins en un tast guiat.

Preu: 40€. És un pack pensat per màxim 4 persones.

Pack valorat en 80€.

Organitza: Panadès Alemany

Col·labora: Colom Vila i Raventós Codorniu.

Inscripcions: info@panadesalemany.com

A les 21.00 h

Sopar-tast virtual ▶

Trésors de la Terre

Maridatge d'elaborats Noir et Blanc® amb tòfona negra i vins ecològics d'Oller del Mas.

Preu: 75€ (per dues persones). Grups de més de dues persones, contactar amb Noir et Blanc® (+34 609 80 30 81 / bonjour@noiretblancruffes.com).

Per seguir la sessió cal disposar de telèfon mòbil, tauleta o ordinador.

Inscripció prèvia a: <https://noiretblancruffes.com/produite/tresors-de-la-terre/>
Reserves fins el dia 23/02 a les 12.00 h.

Programa

**-27-
Dissabte**

Seminari Científic: **Avenços en el coneixement de la Tòfona i la truficultura** ▶

Trufforum 2021

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

A les 10.00 h

Benvinguda i presentació del Congrés

A les 10.15

Tubercultura multifuncional: el projecte Tubersystems

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

A les 11.00

**La *Tuber aestivum* podria desplaçar la *Tuber melanosporum*
a les plantacions de tòfona joves en un context de canvi
climàtic?**

Yasmin Piñuela, Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de
Catalunya (CTFC) i Universitat de Lleida (UdL)

A les 18.00 h

Xics & Tòfona ▶

Menú infantil amb tòfona, a càrrec d'**Uri Sala** (*El Gravat*) i **Josep
Lluís Mitjans** de l'*Escola d'Hostaleria d'Osona*.

Aula de Cuina del CCVic El Montseny

A les 19.00 h

El tofonaire rodamon ▶

Activitat infantil

Toni Carrasco, fotoperiodista, gastrònom i col·leccionista.

Espai cultural Abacus Vic

Programa

**-27-
Dissabte**

A les 21.00 h

Dîner à la Truffe ▶

Sopar tast de tòfona fresca i productes trufats Noir et Blanc®

Preu: 60€ (per dues persones).

Grups de més de dues persones, contactar amb Noir et Blanc®:
(+34 609 80 30 81 / bonjour@noiretblanctruffles.com).

Per seguir la sessió cal disposar de telèfon mòbil, tauleta o ordinador.

Inscripció prèvia a: <https://noiretblanctruffles.com/producte/diner-a-la-truffe/>
Reserves fins el dia 23/02 a les 12.00 h.

**-28-
Diumenge**

A les 12.00 h

Taller: ▶

Ús excel·lent i responsable de la tòfona en el sector de la restauració

Dra. **Eva Guillamon** (European Mycological Institute), Dra. **Laura Mateo-Vivaracho** (European Mycological Institute) i

Jordi Arumí (xef del restaurant Arka, de Santa Eugènia de Berga).

Moderador: **Àngel Moretón** (e-spain. Education, enjoyment, excellence).



Altres continguts

Ponència: **Estrategias para la conservación en fresco de la trufa negra** (*Tuber melanosporum*)

Dr. Domingo Blanco, Grup de recerca en Aliments Vegetals.
Departament de Tecnologia dels Aliments, Universitat de Zaragoza.

Arxiu: III Jornada de divulgació sobre el conreu i les característiques de la tòfona.
Universitat de VIC-UCC, 2014.

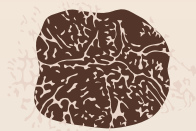
Univers Tòfona

Video reportatge d' El 9Tv, amb Consol Blanc, Dani Oliach, Nandu Jubany, Vicente Ferreira, Míriam Torres, Carles Ibañez, Albert Hueso, Núria Barniol i Àngel Vivet.

Arxiu: II Jornada de divulgació sobre el conreu i les característiques de la tòfona,
Universitat de VIC-UCC, 2013

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

Del 15 de gener a l'1 de març de 2021
Més informació i reserves: www.osonacuina.com



TRUFFORUM

   #trufforum

Organitza:



Patrocina:



Col·labora:



Projecte INNOVATRUF (PECT El bosc, el primer recurs de l'economia verda – Fons Europeu de Desenvolupament Regional de la Unió Europea-Programa operatiu FEDER de Catalunya 2014-2020):

