




25, 26 i 27 GENER 2019

EDIFICI EL SUCRE DE VIC

www.trufforum.com

   #Trufforum

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



TRUFFORUM

Vic · 2019

TRUFFORUM VIC 2019

Mercat de la Tòfona-Trufforum

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

Auditori, la cuina de la tòfona en directe

Tallers demostratius de cuina en directe de la mà dels millors especialistes, demostrant que la tòfona és a l'abast de tothom, en un auditori amb capacitat per més de 200 persones

Aula de la Tòfona

L'aula pels bocafins, on tocar, olorar, tastar i aprendre els secrets de la tòfona. Programació de tasts guiats de productes agroalimentaris trufats, tallers pràctics i activitats 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 propostes turístiques entorn a la tòfona. Tot plegat en un marc molt singular, la sala Sert de l'Edifici el Sucre.

Trufforum-Pro: Congrés internacional de la tòfona

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

La tòfona al plat amb Osona Cuina

Osona Cuina i la tòfona són un binomi d'èxit des de fa més de 20 anys. Degustacions elaborades pel col·lectiu, per poder degustar i gaudir de la gastronomia de la tòfona a preus populars.

Espai Tòfona

El Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya 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. 10 equips, competint en directe per decidir quina és el millor de Catalunya.

Dates i horaris

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

Diumenge 27 de gener de 10 a 14 hores

Lloc: Edifici El Sucre de Vic

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 coneedors i especialistes.

16,30 a 17,30 hores

Lluís Estrada i Marc Muñoz, Patisserie 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.

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 desmostren 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 co-propietari 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

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

DISSABTE 26 DE GENER

11 a 12 hores

A què fan olor les tòfones?

Consol Blanch, Miriam 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 a 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 a 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

Didac Espasa, Associació de Productors de Tòfona de Catalunya i Juan Martínez de Aragón, Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya, ens guiaran en un recorregut per les espècies de tòfones que es recol·lecten a Catalunya.

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

Què 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.