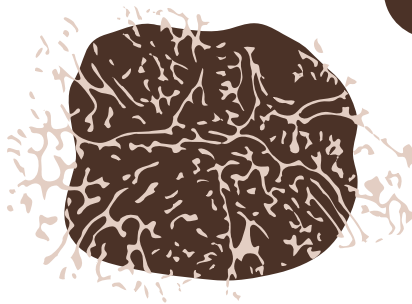


24, 25 et 26 janvier 2020
BÂTIMENT "EL SUCRE"

**La fête de la
truffe et de la
gastronomie**



TRUFFORUM

Vic · 2020

Organisé par:



Sommaire

- 3 — Trufforum Vic 2020
- 4 — 4e Foire de la truffe noire de Vilanova de Prades
Journées gastronomiques de la truffe avec Osona Cuina et Fet a Osona
- 5 — Journée de producteurs de truffes noires et cuisiniers en réseau dans le Solsonès
La Tofoneta
- 6 — Journée inaugurale
 - Atelier d'innovation : la truffe, le diamant noire, apprenez à la tailler
 - Réunion : plan d'action pour le développement du secteur truffier en Catalogne
 - Trufforum Lab : séance de créativité et d'innovation avec Ferran Adrià
 - Cérémonie d'inauguration. Ambassadeur de la truffe 2020
- 8 — Marché de la truffe
- 9 — Market Trufforum
- 10 — Congrès international de la truffe
- 12 — La cuisine de la truffe
- 13 — La truffe dans l'assiette
- 14 — Atelier de la truffe
- 16 — Atelier sensoriel
- 17 — Championnat de Catalogne de chiens truffiers
- 18 — Les enfants et la truffe
Espace truffe et science
Recettes du monde
- 19 — Visite guidée de Vic
Voyage de familiarisation

Trufforum Vic 2020

Du 24 au 26 janvier, la Catalogne accueillera à nouveau le Trufforum, l'événement de référence du secteur de la truffe noire au niveau international, lancé par le **European Mycological Institute (EMI)**. Ce congrès a pour but de promouvoir l'utilisation responsable de la truffe dans les cuisines domestiques et professionnelles.

À ce titre, le **Trufforum Vic 2020** organisera durant trois journées consécutives différents espaces et lieux dans lesquels des intervenants viendront expliquer les vertus de ce produit d'excellence et de grande valeur, non seulement dans le domaine gastronomique, mais aussi du point de vue du développement territorial.

Le **Congrès International de la Truffe** rassemblera des experts de renom pour réfléchir et parler d'un produit qui nécessite encore un grand travail de pédagogie. Les différentes conférences s'articuleront autour de l'effet de la globalisation et du changement climatique sur la production de la truffe.

Le programme d'activités est riche et varié, avec notamment le **Marché de la truffe**, où il sera possible de se procurer des *Tuber melanosporum* d'excellente qualité, des ateliers de divulgation sur la truffe animés par des chefs célèbres et le **Market Trufforum**, qui réunira des entreprises de produits et d'expériences en lien avec la truffe.

Le **Championnat de Catalogne de chiens truffiers** viendra clore en beauté la troisième édition du Trufforum, qui pour la seconde fois consécutive a lieu à Vic, ville qui deviendra la capitale internationale de la truffe au moment le plus fort de la saison.

4^e Foire de la truffe noire de Vilanova de Prades

11 et 12 janvier 2020

De 10 h à 16 h

4^e Foire de la truffe noire de Vilanova de Prades

Lieu : site des expositions situé sur le terrain de football de Vilanova de Prades

Samedi 11

12 h

Cuisine de la truffe avec Rafael Múria
Quatre molins (Cornudella de Montsant)

13 h

Cuisine de la truffe avec Nil Bono
Deliranto (Salou)

14 h

Accord vins & fromages avec
Ramón Rosset

14 h 30

Déjeuner à la truffe

17 h 30

Présentation du livre: "L'aiguat de Sant Marc, ell no ho volia fer..." (Organisée par Riuada Solidària – *Salle El Casal*)

Plus d'informations sur : <http://www.vilanovadeprades.cat/fira-de-la-tofona>

Dimanche 12

10 h 30

Conférence technique "Ravageurs et maladies en trufficulture" – María Martín Santafé, chercheuse de l'IA2 CITA
Université de Saragosse

12 h

4^e Concours de chiens truffiers

13 h 30

Exposition canine

14 h 15

Déjeuner à la truffe

Tout au long de la journée - **La Tofoneta.**
Foodtruck gastronomique du Trufforum Vic

Journées gastronomiques de la truffe avec Osona Cuina et Fet a Osona

Du 15 janvier au 15 mars 2020

Le collectif de restaurants de la région d'Osona mise sur la promotion de la truffe comme un produit d'excellence sur notre territoire. C'est pourquoi elle sera mise à l'honneur dans les restaurants pendant deux mois. Ces journées comptent sur le soutien de Parxet.

Pour plus d'informations : www.osonacuina.com - www.fetaosona.cat

osona Cuina



Journée de producteurs de truffes noires et de cuisiniers en réseau dans le Solsonès

20 janvier 2020

Pro

De 9 h 30 à 17 h 30

Journée de producteurs de truffes noires et de cuisiniers en réseau dans le Solsonès

Destinée aux cuisiniers professionnels (*places limitées*)

- Collation à partir de produits locaux des régions du Solsonès et Cardona "Produit d'Ici"
- Démonstration de cavage dans une plantation de Lladurs
- Atelier sur la qualité de la truffe noire
- Visite et dégustation à la Formatgeria del Miracle et au Celler del Santuari del Miracle
- Déjeuner avec dégustation de truffes noires au restaurant Mare de la Font

La démonstration de cavage et l'atelier sur la qualité seront animés par les spécialistes **Juan Martínez de Aragón** et **Pere Muxí**.

Renseignements et inscriptions :

Francesc Bolaño - francesc.bolano@ctfc.cat - +34 973 481 752

La Tofoneta

11, 18, 25 et 26 janvier 2020

La Tofoneta. Foodtruck gastronomique dédié à la truffe, par **Läuffer**, situé sur la Plaça Major de Vic

Les samedis 11 et 18 janvier : de 10 h 30 à 13 h 30

Samedi 25 janvier : de 10 h 30 à 13 h 30 et de 17 h 30 à 20 h 30

Dimanche 26 janvier : de 10 h 30 à 13 h 30

Journée inaugurale

24 janvier 2020

De 10 h à 14 h

Pro

Atelier sur l'innovation agroalimentaire pour l'élaboration de produits truffés. **La truffe, le diamant noir, apprenez à la tailler.** Destiné aux entreprises agroalimentaires. Dra. Eva Guillaumon et Dra. Laura Mateo-Vivaracho, du *Centre pour la qualité des aliments de Soria*.

Services territoriaux DARP – 1^{er} étage Centre des expositions El Sucre

Plus de renseignements et inscriptions sur : www.trufforum.com
(places limitées)

De 15 h 30 à 17 h

Pro

Réunion du groupe de suivi du **Plan d'action pour le développement du secteur truffier en Catalogne**

Services territoriaux DARP (accès sur invitation)

De 18 h à 19 h

Pro

Trufforum Lab. Séance de créativité et d'innovation avec Ferran Adrià

Sponsorisé par : CaixaBank

Centre des expositions El Sucre (accès sur invitation)



Journée inaugurale

24 janvier 2020

19 h

Apéritif inaugural avec Nandu Jubany

Salle Sert (accès sur invitation)

20 h 30

Cérémonie d'inauguration du Trufforum Vic 2020

Auditorium Marià Vila d'Abadal

21 h

Ambassadeur de la truffe 2020

Présenté par : **Helena García-Melero**

Sponsorisé par : **Laumont**

Auditorium Marià Vila d'Abadal

À 21 h 30

Dîner de bienvenue réservé aux intervenants du Trufforum Vic 2020, offert par le **Consell Empresarial d'Osona**

Restaurant Ca l'U - membre d'Osona Cuina



Marché de la truffe

25 et 26 janvier 2020

*La truffe noire de première qualité et aux origines variées sera la grande vedette d'un marché unique sur lequel il sera possible de se procurer des *Tuber melanosporum* classées et garanties.*

Samedi 25

À 8 h

Pro

Contrôle qualité des truffes, avec **Philippe Barrière**. *Séance réservée aux associations de producteurs du Marché de la truffe.*

Salle de Contractacions

De 10 h à 14 h et de 16 h à 20 h

Marché de la truffe

Salle de Contractacions

À 12 h

Contrôle qualité des truffes, avec **Philippe Barrière**. *Séance ouverte au public.*
Salle de Contractacions

De 14 h à 15 h 30

Pro

Déjeuner à base de produits du terroir préparé par **Osona Cuina**. *Achat de tickets lors du retrait de l'accréditation.*
Places limitées
Centre des expositions El Sucre

À 17 h 30

Contrôle qualité des truffes, avec **Philippe Barrière**. *Séance ouverte au public.*
Salle de Contractacions

De 21 h à 23 h

Dîner des associations de producteurs de truffe participant au Marché de la truffe, offert par l'**Association des producteurs de truffe de Catalogne (PROTOCAT)**

Dimanche 26

À 11 h

Contrôle qualité des truffes, avec **Philippe Barrière**. *Séance ouverte au public.*
Salle de Contractacions

De 10 h à 14 h

Marché de la truffe

Salle de Contractacions

Associations participant au Trufforum Vic 2020 :

Association de producteurs de truffe de Catalogne (PROTOCAT)

Association de trufficulteurs d'Osona

Groupement de trufficulteurs du Berguedà

Association de ramasseurs et cultivateurs de truffe de Teruel (ATRUTER)

Fédération de trufficulteurs de Castille-La Manche (FATCLM)

Fédération de trufficulteurs de Castille-La Manche (FATCLM)

Association de ramasseurs et trufficulteurs de la province de Soria (ATRUSORIA)

Association de ramasseurs et trufficulteurs d'Aragon

Association de trufficulteurs de Castellón (TRUCAS)



Market Trufforum

24, 25 et 26 janvier 2020

Salle Sert

L'espace où vous pourrez goûter et vous procurer des produits truffés artisanaux et de première qualité. Mais aussi un endroit où découvrir des expériences touristiques autour de la truffe, le tout dans un cadre singulier à l'odeur neutre pour ne pas altérer l'arôme de la truffe.

Vendredi 24 : de 19 h à 21 h 30

Samedi 25 : de 10 h à 14 h et de 16 h à 20 h

Dimanche 26 : de 10 h à 14 h

Exposants :



inotruf®



CAROL
tòfones



Congrès international de la truffe

“L’avenir de la truffe face au changement climatique et à la globalisation”

25 janvier 2020 - Salle Coll Bardolet

Inscriptions sur : www.trufforum.com (places limitées)

À 10 h

Bienvenue et présentation du Congrès

De 10 h 15 à 11 h

La truffe, c’est quoi et comment est-elle produite.

Dra. Herminia de la Varga. *Tervalis-Fertinagro*

De 11 h à 11 h 45

Propriétés, qualités et arômes des truffes. Comment les conserver et les utiliser après leur récolte. Dra. Eva Guillaumon et Dra. Laura Mateo-Vivaracho. *Centre pour la qualité des aliments de INIA de Soria*

De 12 h 15 à 13 h

Caractérisation agroclimatique des forêts espagnoles productrices de truffes noires. Conséquences pour la trufficulture. Dr. Roberto Notivolli. *Station expérimentale d’Aula Dei (EEAD-CSIC)* et Dr. Sergi García, *Centre de recherche et de technologie agroalimentaire d’Aragon (CITA)*

De 13 h à 13 h 30

Facteurs limitants de la trufficulture. Juan María Estrada. *Directeur technique et responsable du pôle R&D d’Inotruf, SL*

De 13 h 30 à 14 h

Mise en œuvre de l’arrosage et des paillis. Daniel Oliach, *Centre des sciences et des technologies forestières de Catalogne (CTFC)*



Cas Fra

Service d'interprétation simultanée
en espagnol et en français

De 16 h à 16 h 45

Influence des variations climatiques annuelles, le changement climatique et les facteurs sociologiques dans la production de la truffe noire. Dr. François le Tacon, *Institut National de la Recherche Agronomique (INRA)*

De 16 h 45 à 17 h 30

Risques et récompenses dans le secteur de la truffe en Europe, dans un contexte de changement climatique. Dr. Ulf Büntgen, *Université de Crambridge*

De 18 h à 19 h 30

Table ronde : Le rôle du tourisme dans la promotion et l'utilisation responsable de la truffe.

Modérateurs :

Fernando Martínez-Peña (CITA-Aragon) et
Joaquim Latorre (EMI).

Intervenants :

José Carlos Capel - *Président de Madrid Fusión*

Ramón Roteta - *Ambassadeur d'Euro-Toques Internacional*

Ángel Moretón - *Directeur de "Cocinando con Trufa"*

María Asun Quintana Uriarte - *Directrice du département d'agriculture de la Députation forale d'Álava*

Ariadna Ribas - *Brand manager du tourisme œnogastronomique de l'Agence catalane du tourisme*

Jean-Charles Savignac - *Président d'honneur de la Fédération française des trufficulteurs (FFT) et du Groupement européen truffe et trufficulture (GETT)*

RUFFOR
Vic • 2019



La cuisine de la truffe

25 et 26 janvier 2020 - Auditorium Marià Vila d'Abadal

Ateliers de démonstration culinaire en direct animés par les plus grands spécialistes, dans un auditorium pouvant accueillir plus de 200 personnes.

Samedi 25

De 11 h à 12 h

Nandu Jubany. *Can Jubany (Calldetenes)*

Présenté par : Helena García-Melero

La truffe de saison est un produit quasi incontournable dans la cuisine de Can Jubany. Nandu Jubany la prépare avec délicatesse et générosité allant parfois jusqu'à harmoniser un menu entier autour de la truffe.

De 16 h 30 à 17 h 30

Oriol Rovira. *Els Casals (Sagàs)*

Présenté par: Helena García-Melero

Les Casals approvisionnent leur réserve en produits de proximité et issus de leur domaine, où la truffe occupe une place de choix. Oriol expliquera comment ils la préparent et la conservent dans leur restaurant familial du Berguedà.

De 18 h à 19 h

Toni Sala et Toni Sala. *Fonda Sala (Olost)*

Présenté par: Helena García-Melero

Au cœur du Lluçanès, Toni Sala et Toni Sala fils innovent dans la façon d'utiliser la truffe dans leurs plats. Ils la déclinent sous différentes recettes gastronomiques pour proposer une cuisine authentique et maison.

Dimanche 26

De 11 h à 12 h

Ricard Martínez, restaurant *Espai Sucre (El Born - Barcelona)*

Présenté par : Belén Parra

L'école Espaisucre et l'espace gastronomique Essence de Barcelone transmettent les outils et les clés nécessaires pour créer des desserts signatures équilibrés, harmonieux et savoureux. Martínez vous montrera comment utiliser la truffe dans des recettes sucrées.



La truffe dans l'assiette

25 et 26 janvier 2020 - Salle Sert

Osona Cuina et la truffe forment un duo de choc depuis plus de 20 ans. À ce titre, le collectif offrira au public la possibilité de déguster la truffe à des prix populaires, le tout arrosé d'une coupe de cava Parxet.

Samedi 25 : de 11 h à 14 h et de 18 h à 21 h

Dimanche 26 : de 11 h à 14 h

Organisé par :

*Osona
Cuina*



Atelier de la truffe

25 et 26 janvier 2020 - Salle OFIM - 2^a étage Bâtiment El Sucre
Réservation des places au point d'information du Trufforum
Prix: 5€/personne et dégustation (places limitées)

Espace où les fins gourmets pourront toucher, sentir, goûter et découvrir les secrets de la truffe. Dégustations guidées de produits agroalimentaires truffés et ateliers pratiques pour en apprendre plus sur le diamant de la cuisine.

Samedi 25

De 11 h à 12 h

Connaissions-nous vraiment l'odeur de la truffe ?

Dra. **Consol Blanch** et Dra. **Miriam Torres** (UVic), **Carles Ibañez** (Lucta) et **Albert Hueso** (LaNunu) nous apprennent à identifier les nuances de l'odeur de la truffe. Un atelier pratique, à caractère scientifique et de vulgarisation, qui aidera les participants à identifier et décrire l'odeur des truffes.

De 13 h à 14 h

Vivez l'expérience du tourisme de la truffe et l'oénotourisme

La truffe est un atout pour le tourisme, un produit de plus en plus recherché aussi bien sur le marché que dans les restaurants. **Dídac Espasa**, de *Tòfona de la Conca*, expliquera en quoi cette activité est bénéfique pour le territoire et vous fera prendre part à cette expérience.

De 17 h à 18 h

Trucs et conseils pour cuisiner la truffe chez soi

Le cuisinier **Ignasi Camps**, de *Ca l'Ignasi*, excelle lorsqu'il s'agit de tirer le meilleur parti de la truffe. Il vous montrera sa façon de procéder dans son restaurant de Cantonigròs et vous présentera des idées simples et économiques à réaliser chez soi.

De 19 h à 20 h

Chocolat, truffe et cava

Le chocolat et les créations de **Raul Cegarra**, *el Xocolater de Taradell*, la truffe ainsi que les vins et les cavas de **Panadès Alemany** sont des produits qui plaisent séparément. Cette séance sera agrémentée d'une dégustation guidée visant à faire découvrir leurs potentiels de façon synergique.

Dimanche 26

De 10 h 30 à 11 h 30

Fromages à la truffe du monde arrosés de Parxet

La truffe est un produit qui s'accorde merveilleusement bien avec certains fromages, notamment les crémeux. **Bruno Cabral**, *membre du jury des World Cheese Awards 2019*, est incollable sur le sujet. Cette séance sera l'occasion de créer des accords par effet de contraste avec différentes références de vins et de cavas de **Parxet**.

De 12 h 30 à 13 h 30

Découverte des produits à la truffe avec accord mets & vins

La truffe permet de créer de nouveaux produits en utilisant différents ingrédients. Cette séance sera l'occasion de présenter un large éventail de produits truffés et d'apprendre à bien les accorder avec des vins de **Raventós Codorniu**.



Atelier sensoriel

26 janvier 2020 - Salle Coll Bardolet

De 10 h 30 à 11 h 30

Pro

Atelier sensoriel autour de la truffe noire, animé par le "Panel de Cata de Trufa" de l'Association de trufficulteurs de Teruel (ATRUTER) (*places limitées*)

L'objectif est de définir les propriétés organoleptiques de la truffe noire. La fiche de dégustation, appelée « formulaire ATRUTER », permet de déterminer la qualité de la truffe sur la base de critères homogènes suivant une méthodologie analytique et objective. Il s'agit d'attribuer une note en évaluant la taille, le poids ou l'arôme des truffes.

Inscriptions au point d'information du Trufforum Vic (places limitées)



Championnat de Catalogne de chiens truffiers

26 janvier 2020 - Plaça Major de Vic

La seconde édition du concours réunira un maximum de 15 équipes qui rivaliseront pour décrocher le titre de Champions de Catalogne 2020.

À 12 h 30

2° Championnat de Catalogne de chiens truffiers

Présenté par : Helena García-Melero

À 13 h 15

Remise de prix

Inscriptions sur : www.trufforum.com

(places limitées)

Sponsorisé par :



Les enfants et la truffe

25 janvier 2020 - Espace culturel Abacus Vic

À 17 h 30

Enf

Les enfants et la truffe. Atelier lors duquel les enfants pourront s'initier à la cuisine de la truffe, animé par le chef **Uri Sala** du restaurant *El Gravat* et membre d'*Osona Cuina*

Inscriptions par mail à : vic@abacus.coop (à l'attention de Lluís)

Âge des participants : de 6 à 12 ans (*places limitées*)

Espace Truffe et science

25 et 26 janvier 2020 - Salle Sert

Le Centre des sciences et des technologies forestières de Catalogne nous explique la truffe avec une exposition de truffes et d'espèces, une carte avec les régions les plus propices à trufficulture, le nettoyage et la conservation de la truffe, ainsi que l'observation de la truffe au microscope.

Espace Truffe et science, animé par le Centre des sciences et des technologies forestières de Catalogne

Samedi 25 : de 10 h à 14 h et de 16 h à 20 h

Dimanche 26 : de 10 h à 14 h

Recettes du monde

25 et 26 janvier 2020 - Salle Sert

50 livres de recettes à base de truffe provenant du fonds privé du photojournaliste, gastronome et collectionneur originaire d'Osona, **Toni Carrasco**.

Samedi 25 : de 10 h à 14 h et de 16 h à 20 h

Dimanche 26 : de 10 h à 14 h

Visite touristique de Vic

26 janvier 2020

Le dimanche 26 janvier, toutes les personnes qui le souhaitent pourront participer à la visite guidée : Le diamant noir, balade à travers les marchés et les places de Vic autour de l'histoire de la truffe, animée par l'Association Vic Informadors.

Heure de départ : 10 h 30

Durée : 90 minutes

Point de départ: bâtiment "El Sucre"

Prix: Gratuit (places limitées)

Inscriptions préalables par mail à : pujolra@vic.cat
ou bien par téléphone au : +34 938 862 091

S'il reste des places disponibles, il sera également possible de s'inscrire au point d'informations du Trufforum

Voyage de familiarisation

23, 24 et 25 janvier 2020

Pro

Voyage de familiarisation avec un groupe de prescripteurs français, animé par l'Agence catalane de tourisme et Osona Turisme



Sponsors :



Partenaires :



Partenaires (Projet INNOVATRUF : PECT-La forêt, première ressource de l'économie verte – Fonds européen de développement régional de l'Union européenne-Programme opérationnel FEDER Catalogne 2014-2020) :



Partenaires mèdies :

