



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

SOM
GASTRO-
NOMIA

CAT

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

8 i 9 febrer 2025
RECINTE FIRAL EL SUCRE
Entrada gratuïta

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)
- Associació de Tofonaires d'Osona
- 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)

Empreses del mercat de la tòfona:

- Casa Sendra
- Tuber Gourmet
- Can Laura
- Formatges Montbrú
- Casa Riera Ordeix
- Mas Uniformes
- Nutriset
- Milú - Grup Gepork
- Inotruf
- Conservas Coll
- Truficas del Río Pilas
- Can Duran
- La Glevatina

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 activitats a www.trufforum.com i 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 activitats a www.trufforum.com i a l'entrada del recinte.

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.

RECEPTES DEL MÓN

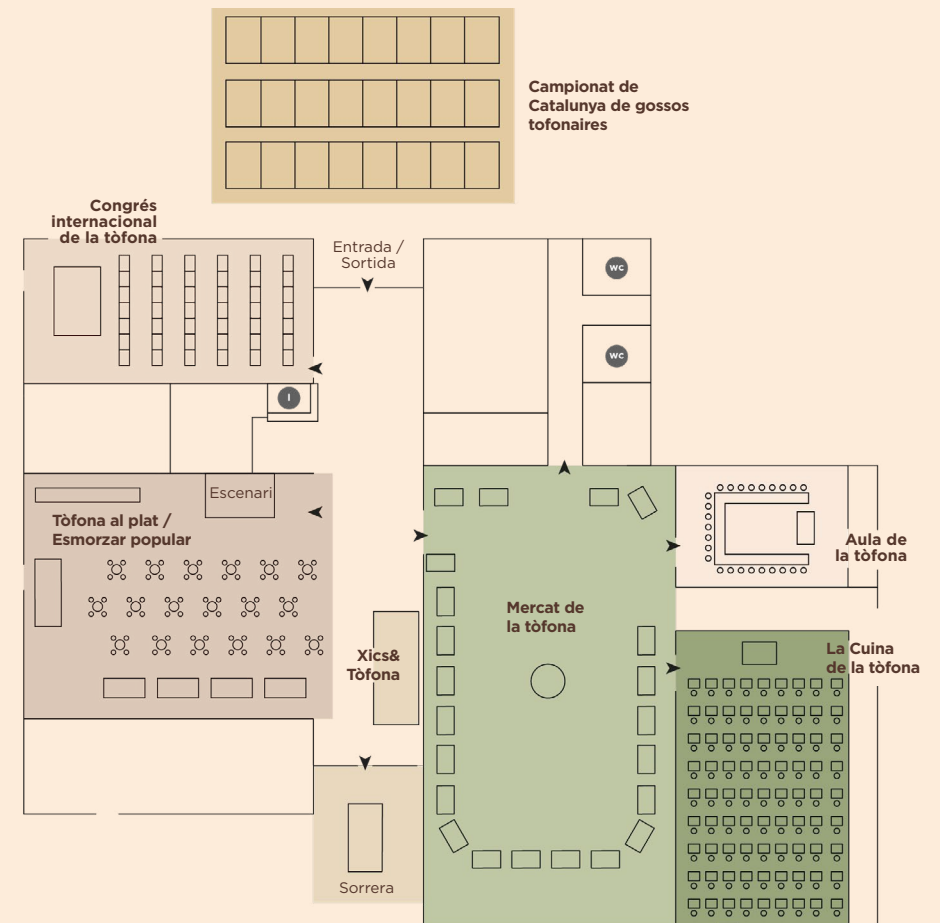
Mostra de llibres de receptes amb tòfona del fons privat del fotoperiodista, gastrònom i col·leccionista osonenc, **Toni Carrasco**.

LA TÒFONA AL PLAT

Espai de degustació on es podrà gaudir de la gastronomia de la tòfona, amb tapes dolces i salades servides per:

- Mas Monells (Sant Bartomeu del Grau)
- Can Jubany (Calldetenes)
- Malespina (Olot)
- Lluc Crusellas (Vic)

En aquest mateix espai hi haurà una mostra de vins i caves, amb Raventós Codorniu i Panadès Alemany.



Mercat de la Tòfona

Mercat únic on poder comprar *Tuber melanosporum* classificada i garantida i productes trufats.

Recinte Firal El Sucre | De les 10.00 a les 21.00 h.

Patrocina: **Labaronne - Nutriset**

A les 18.00 h, control de qualitat de les tòfones amb **Philippe Barrière**. Sessió oberta al públic.

Receptes del Món

Mostra de llibres de receptes amb tòfona, per **Toni Carrasco**

Recinte Firal El Sucre | De les 10.00 a les 21.00 h.

Espai Tòfona i Ciència

Exposició de tòfones i espècies

Recinte Firal El Sucre | De les 10.00 a les 21.00 h.

Els investigadors **Francisco Arenas** i **Ísmail Şen**, del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC) expliquen la tòfona en una exposició de diferents espècies de tòfones, un mapa amb les zones de producció més aptes, així com l'observació de micorrizes de planta inoculada.

Tòfona d'Or 2025 (4a edició)

Espai Cuina de la Tòfona, Recinte Firal El Sucre | 12.00 h.

Quarta edició d'aquest reconeixement adreçat a personalitats que ens ajuden a difondre la cultura de la tòfona perquè arribi a tothom!

Sra. **Anna Orte**, cap de sala del restaurant Can Jubany (Calldetenes)

Presenta: **Helena Garcia-Melero**

Patrocina: **Casa Sendra**

El Vermut de Lluçia Ferrer, de Ràdio Flaixbac

Recinte Firal El Sucre | De les 12.00 a les 14.00 h.

Per segon any consecutiu, El Vermut de Lluçia Ferrer visita el TrufforumVic, un programa de ràdio en directe amb un gran sentit de l'humor conduït a un ritme vertiginós i que provoca la incògnita de no saber mai què pot passar.

Patrocina: **Casa Sendra**

La Tòfona al Plat

Espai de restauració on se serviran tapes trufades

Recinte Firal El Sucre | De les 11.00 a les 22.30 h.

Espai de degustació on es podrà gaudir de la gastronomia de la tòfona, amb tapes dolces i salades servides per:

- Mas Monells (Sant Bartomeu del Grau)
- Can Jubany (Calldetenes)
- Malespina (Olot)
- Lluc Crusellas (Vic)

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.

Venda d'entrades anticipades a partir del dia 22 de gener a la www.trufforum.com

Aforament: **80 persones**

Presenta: **Helena Garcia-Melero**

De les 11.00 a les 12.00 h.

Un quatre mans trufat amb Nandu Jubany (Can Jubany, Calldetenes) i **Marc Gascons** (Els Tinars, Llagostera)

Preu: **5 euros**

De les 13.00 a les 14.00 h.

Caça i tòfona amb Ferran Pont (Quinze Ous, Les Preses).

Preu: **5 euros**

Patrocina: **Federació Catalana de Caça**

De les 17.00 a les 18.00 h.

Cuina salada, dolça i trufada d'Osona, amb els col·lectius **Osona Cuina** i **Taula Dolça**.

Preu: **5 euros**

Patrocina: **Federació Catalana DOP-IGP**

De les 19.00 a les 20.00 h.

Tòfona amb bombolles, amb **Empar Moliner** i **Quim Casellas**, amb la col·laboració de l'INCAVI

L'escriptora **Empar Moliner** i el xef **Quim Casellas** (Casamar, Llafranc) seran els encarregats de guiar un maridatge gastronòmic basat en els grans escumosos del país.

Preu: **10 euros**

Al final de la sessió s'entregarà:

Premi al millor restaurador divulgador de la tòfona i els vins catalans
(2a edició)

Sr. Josep Girabent, xef i propietari del restaurant Bocatti. Vic

Patrocina: **Vins del Lligat** i **Panadès Alemany**

Concurs Millor Producte Trufat de Catalunya 2025

(1a edició)

L'objectiu d'aquest nou concurs és determinar el millor producte agroalimentari que contingui tòfona negra (*Tuber melanosporum*).

Recinte Firal El Sucre | De les 10.00 a les 13.00 h.

Tast a cegues i deliberació del jurat.

Aula de la Tòfona | De les 17.00 a les 17.30 h.

Lliurament del premi al Millor Producte Trufat de Catalunya 2025

Presenta: **Jordi Àvila**



Aula de la Tòfona

Sessions amb tast amb tòfona

Recinte Firal El Sucre | De les 11.00 a les 20.00 h.

Venda d'entrades anticipades a partir del dia 22 de gener a la www.trufforum.com

Aforament: **40 persones**

Presenta: **Jordi Àvila**

De les 12.00 a les 12.45 h.

Formatges, tòfona i Vins del Lligat

El formatge artesà es dona la mà amb la tòfona negra i els Vins del Lligat, en una sessió dirigida per **Bruno Cabral** (La Caseïna) i **Uri Sala** (El Bart, Vic) i **César Cánovas** (Vins del Lligat).

Preu: **5 euros**

De les 17.45 a les 18.30 h.

Tinc tòfona. I ara què?, amb Quico Arumí i Dídac Espasa

Cuinem i descobrim els misteris de la tòfona amb **Dídac Espasa** (Tubergourmet) i **Quico Arumí** (Can Jubany, Calldetenes).

Preu: **5 euros**

De les 19.15 a les 20.00 h.

Tast a cegues amb la tòfona com a convidada estrella

Descobrim la tòfona acompanyada dels seus amics amb un tast a cegues inèdit.

Preu: **5 euros**

Patrocina: **SoTaTerra**



Xics&Tòfona

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

Escenari Recinte Firal El Sucre | De les 17.30 a les 18.30 h.

Espectacle infantil: Contes i pa amb oli de tòfona a la vora del foc. En Jep Gasulla ens proposa gaudir al voltant de la llar de foc de contes amb gust d'oli de tòfona i pa. Cançons i llegendes d'hivern amb música i animació. La saviesa popular, les llegendes, els contes i les cançons han reviscut a la vora del foc a través de la transmissió oral.

Nit de tòfona i música, amb Vins del Llegat

Escenari Recinte Firal El Sucre | De les 20.30 a les 22.30 h.

Concert amb Ernest Crusats.

Les cançons del compositor vigatà **Ernest Crusats** són el recer perfecte per foragitar el neguit, els brams i les tempestes del tràfec intrús. Un broll musical en estat de gràcia en què, com en l'estadi d'enamorament conscient en què gairebé no cal res més, tot flueix i floreix.

Patrocina: **Vins del Llegat** i **Panadès Alemany**



Esmorzar popular amb tòfona, amb Osona Cuina

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

Preu: **10 euros**

Inclou: **un plat salat a escollir + una copa de Vins del Llegat**

Col·labora: **Fedaració Catalana DOP i IGP's i Fet a Osona**

Mercat de la Tòfona

Mercat únic on poder comprar *Tuber melanosporum* classificada i garantida i productes trufats.

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

Patrocina: **Labaronne - Nutriset**

A les 12.00 h, control de qualitat de les tòfones amb **Philippe Barrière**. Sessió oberta al públic.

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

Exposició de tòfones i espècies

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

Els investigadors **Juan Martínez de Aragón** i **Ísmail Şen**, del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC) expliquen la tòfona en una exposició de diferents espècies de tòfones, un mapa amb les zones de producció més aptes, així com l'observació de micorrizes de planta inoculada.

Taller sensorial: Reconeixement dels descriptors de l'olor de les tòfones i d'altres dels seus aspectes sensorials característics



Auditori Recinte Firal El Sucre | De les 10.30 a les 11.30 h.

La Dra. **Consol Blanch** (UVic-UCC) i **Carles Ibáñez** (Lucta) ofereixen un taller pràctic, de caràcter científic i divulgatiu, per conèixer, identificar, saber descriure i diferenciar de què fan olor les tòfones; també ens mostraran com fer una avaluació visual i tàctil de les tòfones. Per finalitzar degustarem torradetes amb tòfona, per tal de matisar el seu "flavour", síntesi del que es percep simultàniament amb el sentit del gust i de l'olfacte.

Documental: "Els arqueòlegs de la vinya: a la recerca de varietats autòctones"

Auditori Recinte Firal El Sucre | De les 12.00 a les 13.30 h.

Visionat del documental dirigit per **Núria Repiso** (360 Visual), premiat amb el guardó de Sostenibilitat al Most Festival Internacional de Cinema del Vi, que explica la ingent tasca que ha dut a terme des de fa quatre anys el fotògraf torellonenc **Eugeni Ordeig** a la recerca de varietats ancestrals de raïm al Moianès, al Lluçanès, Osona, el Cabrerès i el Ripollès, que van desaparèixer per grans glaçades i sequeres entre els segles XV i XVIII, amb resultats molt sorprenents: s'han localitzat fins a 50 varietats de raïm diferents, de les quals ja se n'han identificat 22 gràcies a la seva anàlisi genètica.

L'activitat es complementarà amb una taula rodona conduïda per la periodista i sommelier **Ruth Troyano**, amb la participació del mateix **Eugeni Ordeig**, la Directora del Museu Arqueològic de l'Esquerda **Maria Ocaña**, l'historiador **Gerard Verdager**, la tècnica en Viticultura de l'INCAVI **Carme Domingo**, el meteoròleg **Martí Oliveras**, i **Miquel Palau**, director tècnic del Grup Roqueta Pla de Bages. Al final de l'acte s'oferirà un maridatge de vins de la DO Pla de Bages amb tòfona.

Presenta: **Ruth Troyano**
Organitza: **INCAVI**

Premi Laumont a la Millor Recepta amb Tòfona Negra (3a edició)

Concurs adreçat als professionals de la restauració
Recinte Firal El Sucre | De les 11.30 a les 12.30 h.

Tercera edició d'aquest concurs adreçat als professionals de la restauració i que té com a principal objectiu estimular l'ús i el coneixement de la tòfona negra.

El jurat estarà configurat per 3 referents del sector de la gastronomia com: **Maria Nicolau** (cuinera i escriptora, col·laboradora habitual a El Matí de Catalunya Ràdio i al Tot Es Mou de TV3), **Ada Parellada** (restaurant Semproniana, cuinera i divulgadora dels bons hàbits saludables), i el sommelier **David Seijas** (fundador de Gallina de Piel Wines).

Presenta: **Helena Garcia-Melero**
Patrocina: **Laumont**

Aula de la Tòfona

Sessions amb tast amb tòfona

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

Venda d'entrades anticipades a partir del dia 22 de gener a la www.trufforum.com

Aforament: **40 persones**
Presenta: **Jordi Àvila**

De les 11.00 a les 11.45 h.

Tast dels Millors Productes Trufats de Catalunya 2025

Descobrim alguns dels productes agroalimentaris trufats més singulars del **1r concurs Millor producte trufat de Catalunya 2025**.

Preu: **5 euros**

De les 12.45 a les 13.30 h.

Embotits Osonencs trufats i vins de Panadès Alemany

Els mesos d'hivern els millors embotits osonencs es vesteixen de gala i incorporen la tòfona aconseguint un sabor únic, amb l'acompanyament de **David Sanglas** (cuiner i divulgador gastronòmic) i **Carles Landeiras** (sommelier de Panadès Alemany).

Preu: **5 euros**

Promou: **Consell Comarcal d'Osona - Osona Turisme i Creació - Fet a Osona**

Patrocina: **SoTaTerra**



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: 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.

Campionat de Catalunya de Gossos Tofonaires

(6a edició)

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

Exterior Recinte Firal El Sucre

De les 12:30 a les 13.30 h.

Sisena edició d'aquest prestigiós concurs, que cada any corona al millor equip de Catalunya. 24 equips es disputaran el Campionat de Catalunya, considerat un dels concursos de gossos tofonaires més importants del calendari.

Presenta: **Helena Garcia-Melero**

Patrocina: **Milú i Veterinary HPM**

VETERINARY
HPM

milú

Durant tot el cap de setmana

Exposició Art de bosc, de Martí Boada

Recinte Firal El Sucre

Art en Bosc és una exposició que fusiona la ciència i l'art a través de la mirada singular del Dr. **Martí Boada**, científic de la UNESCO en temes de conservació de les reserves de la Biosfera i un dels millors coneixedors del Montseny. Les peces exhibides, confeccionades amb fragments d'arbres i fusta recollits al llarg dels anys, ofereixen una reflexió inicial o apunt científic com a punt de partida en la seva artística.

Jornades gastronòmiques de la tòfona amb Osona Cuina i Fet a Osona

De l'1 al 28 de febrer als restaurants del col·lectiu de la comarca d'Osona, fundat l'any 1998, aposta per la promoció de la tòfona com a producte referent al nostre territori. Aquestes jornades compten amb el suport de Fet a Osona i Vins del Lligat. Més informació a osonacuina.com i fetaosona.cat.

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



Acadèmia de la Tòfona

Jornada de formació per a alumnes que estiguin cursant un cicle formatiu de grau mitjà o superior de la família professional d'Hoteleria i Turisme en un centre educatiu de Catalunya.

Recinte Firal El Sucre | De les 09.30 a les 13.00 h.

09.30 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. Visionat del reportatge: "País de tòfona", un documental que es va estrenar al programa 30 minuts de 3Cat el 18 de febrer de 2024 i que recorre el passat, present i futur de la tòfona a Catalunya a través de la veu de pagesos, investigadors, distribuïdors i cuiners que treballen amb aquest fong tan preuat.

10.40 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.

11.15 h. Descans

11.45 h. La tòfona a la cuina del mar i la muntanya, sessió a quatre mans amb **Quico Arumí**, cap de cuina de Can Jubany (Calldetenes), i **Quim Casellas**, xef del restaurant Casamar (Llafranc).

13.00 h. Cloenda



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

Sala Polivalent primer pis 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'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació**

Inauguració del TrufforumVic 2025

Auditori Recinte Firal El Sucre | De les 18.00 a les 21.00 h.

18.00 h.

TrufforumLab. Sessió de Creativitat i Innovació, amb Martín Berasategui (Restaurant Martín Berasategui. Lasarte Oria. Gipuzkoa).

Presenta: **Belén Parra**

20.00 h.

Ambaixador d'Honor de la Tòfona 2025 (7a edició) a Martín Berasategui i a títol pòstum per a Fermí Puig.

Presenta: **Helena García-Melero**

Patrocina: **Laumont**

19.30 h.

Aperitiu Inaugural, amb Nandu Jubany (Can Jubany).



Congrés Internacional de la Tòfona Negra

Auditori Recinte Firal El Sucre | De les 09.45 a les 14.00 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, Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CCA-INIA-CSIC).

09.45 h. Inauguració

10.00-10.30 h. El miceli de la tòfona: detecció, dinàmica i implicacions pràctiques, amb Xavier Parladé, Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA).

10.30-11.00 h. Construcció de nius per a la producció de tòfones en cremats de diferents espècies, amb Luis Gonzaga García Montero, Centro para la Conservación de la Biodiversidad y el Desarrollo Sostenible (CBDS), E.T.S.I. Montes, Universidad Politécnica de Madrid.

11.00-11.30 h. Pausa

11.30-12.00 h. El cicle biològic i la sexualitat de la tòfona negra i la seva importància pel conreu, amb Herminia de la Varga, Tervalis-Fertinagro.

12.00-12.30 h. Premi Internacional Inotruf. Segona 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 tuberiturisme o bé en l'àmbit de la investigació científica entorn de la *Tuber melanosporum*.

12.50-13.30 h. Les claus de l'èxit de la tubercultura xilena, amb Ricardo Ramírez, Agritufas SpA.

13.30-14.00 h. Tuberiturisme amb els productors: Experiències, claus de l'èxit i reptes, amb Marta Rovira, Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya.

Inscripcions: www.trufforum.com/vic (aforament limitat)

PLA ANUAL
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA

TrufforumHub

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

V Jornada de productors de tòfona negra i cuiners en xarxa al Solsonès. Una experiència única per descobrir la tòfona negra, els seus productors i un territori espectacular.

Benvinguda.

Esmorzar a finca amb productes trufats en una plantació de Lladurs. Tast de botifarra trufada de **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 amb **Roger Vilaginés** del Restaurant Mare de la Font.

Jornada adreçada a cuiners professionals i caps de sala.

Preu: **50 euros**

Places limitades. Data límit d'inscripció: 12 de febrer de 2025

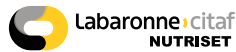
Informació i inscripcions: **Juan Martínez de Aragón** (mtzda@ctfc.cat) | tel. 619172195

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

Organitza



Patrocina



Mitjà col·laborador



Col·labora



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA CATALUNYA 2025

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, acollint 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