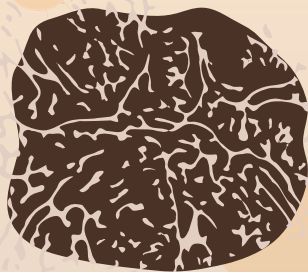


**22 a 28 febrer 2021**  
**www.trufforum.com**

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**

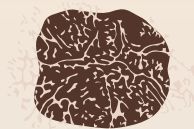
Organitza:





# trufforum.com

22 a 28 febrer 2021



## TRUFFORUM

---

   #trufforum

**22**

**Dilluns**

**26**

**Divendres**

**28**

**Diumenge**

**27**

**Dissabte**

**23**

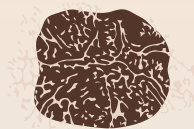
**Dimarts**

**25**

**Dijous**

**24**

**Dimecres**



# TRUFFORUM



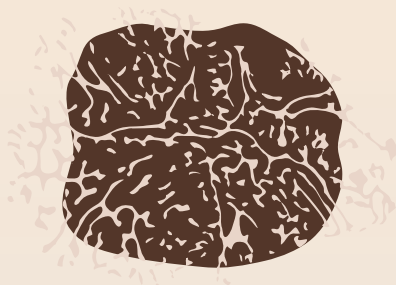
#trufforum

## 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

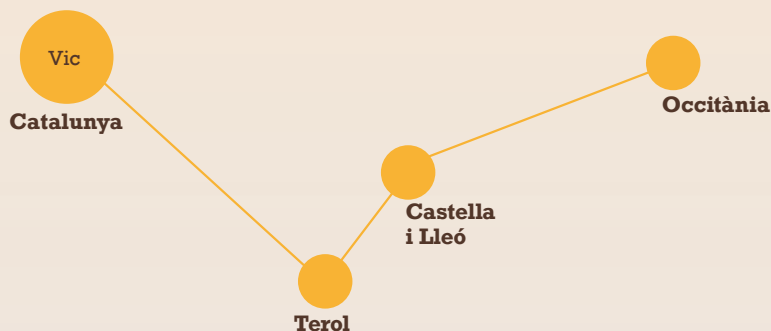
---

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](http://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.

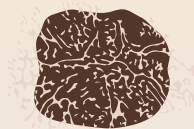




# Programa 21

**trufforum.com**

22 a 28 febrer 2021



**TRUFFORUM**



#trufforum

## Programa



### La Cuina de la Tòfona “Recorregut gastronòmic per Catalunya”

[www.trufforum.com](http://www.trufforum.com)

**Dilluns 22 de febrer**

**A les 12.00 h**

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

**Dimarts 23 de febrer**

**A les 12.00 h**

**Quim Casellas**, Restaurant Casamar  
(*Llafranc - Girona*) i **Toni Izquierdo**,  
Restaurant Mas dels Arcs (*Palamós -*  
*Girona*) i **Àlex Peiró**, *sommelier* del  
Restaurant Casamar. Membres de La Cuina  
de l'Empordanet.

**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.

**Dijous 25 de febrer**

**A les 12.00 h**

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

**Divendres 26 de febrer**

**A les 12.00 h**

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



## 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](http://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](mailto: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@noiretblancruffles.com](mailto:bonjour@noiretblancruffles.com)).

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

Inscripció prèvia a: <https://noiretblancruffles.com/producte/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](http://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@noiretblanktruffles.com](mailto:bonjour@noiretblanktruffles.com)).

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

Inscripció prèvia a: <https://noiretblanktruffles.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.

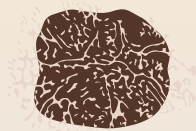
#### **Univers Tòfona**

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](http://www.osonacuina.com)



**TRUFFORUM**

   #trufforum



## Organitza:

---



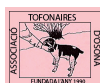
## Patrocina:

---



## 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):

