25, 26 y 27 DE ENERO 2019

EDIFICIO EL SUCRE DE VIC

www.trufforum.com

#Trufforum

La fiesta de la trufa y la gastronomía

TRUFFORUM

Vic · 2019

TRUFFORUM VIC 2019

Mercado de la Trufa-Trufforum

La trufa negra de alta calidad y de distintos orígenes será la protagonista en un mercado único donde poder comprar y conocer trufa (Tuber melanosporum) clasificada y garantizada.

Auditorio, la cocina de la trufa en directo

Talleres demostrativos de cocina en directo de la mano de los mejores especialistas demostrando que la trufa es un ingrediente accesible, en un auditorio con capacidad para más de 200 personas.

Aula de la Trufa

El aula para los gourmets, donde tocar, oler, probar y aprender los secretos de la trufa. Programación de degustaciones guiadas de productos agroalimentarios trufados, talleres prácticos y actividades para descubrir al diamante de la cocina.

Market Trufforum, experiencias y productos trufados

El espacio donde encontrar y comprar productos agroalimentarios trufados artesanos y de alta calidad, y descubrir propuestas turísticas entorno a la trufa. Todo en un marco muy singular, la sala Sert del Edificio el Sucre.

Trufforum-Pro: Congreso internacional de la trufa

Mesas redondas, ponencias y talleres de carácter sectorial entorno a la trufa. Prestigiosos ponentes nacionales e internacionales, tratando temas de interés profesional.

La trufa al plato con Osona Cuina

Osona Cuina y la trufa son un binomio de éxito desde hace más de 20 años. Degustaciones elaboradas por el colectivo, para poder degustar y disfrutar de la gastronomía de la trufa a precios populares.

Espacio Trufa

El *Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya* nos enseña la trufa: exposición de trufas y especies, zonas de producción destacadas, limpieza y conservación, observación con microscopios, etc.

Campeonato de Cataluña de perros truferos

Domingo 27 de enero a les 12,30, la Plaça Major de Vic acogerá el Campeonato de Cataluña de perros truferos. 10 equipos compitiendo en directo para decidir cuál es el mejor de Cataluña.

Fechas y horarios

Sábado 26 de enero de 10 a 14 y de 16 a 21 horas

Domingo 27 de enero de 10 a 14 horas

Lugar: Edificio El Sucre de Vic

Auditorio

Acceso gratuito. Plazas limitadas

SÁBADO 26 DE ENERO

12 a 13 horas.

Nandu Jubany, Can Jubany. Calldetenes

En Can Jubany (*Michelin) la trufa es un ingrediente importante durante el invierno. Se cocina en temporada, seleccionada, madura y de la mejor calidad. El resultado, platos académicos, generosos y precisos, donde Nandu, y Quico Arumí, demuestran ser grandes conocedores y especialistas.

16,30 a 17,30 horas.

Lluís Estrada y Marc Muñoz, Pastelería Canal. Barcelona

La trufa puede ser también un gran ingrediente en la pastelería. Lluís Estrada y Marc Muñoz, (Premio Mejor Croissant Artesano 2017, Comaxurros the fried community) trasladan la trufa al universo dulce. Recetas clásicas y fáciles de pastelería para perder el miedo a la trufa y poder disfrutar preparando postres.

18 a 19 horas.

Francesc Rovira, Fonda Xesc. Gombrèn

La Fonda Xesc (*Michelin) ocupa un edificio con más de 300 años de historia en el pueblo de Gombrèn (Ripollès). En este marco histórico y natural, la carta de la Fonda observa el paso de las estaciones y sus ingredientes, entre ellos la trufa durante los fríos días de invierno.

19,30 a 20,30 horas.

Oriol Sala, El Gravat, Vic
Jordi Arumí, l'Arka Restaurant, Santa Eugènia de Berga

Pioneros en el uso y la promoción de la cocina y de la trufa, el colectivo Osona Cuina celebra y presenta en Trufforum una nueva edición de las Campañas Gastronómicas de la Trufa. Oriol Sala y Jordi Arumí cocinarán en directo platos que proponen en sus establecimientos con la trufa negra como protagonista.

DOMINGO 27 DE ENERO

11,30 a 12,30 horas.

Ignasi Camps, Ca l'Ignasi. Cantonigròs

Desde Cantonigròs, en medio del Cabrerès, Ignasi Camps es cocinero y prescriptor de la trufa en la cocina. En su restaurante, Ca l'Ignasi, la trufa se cocina y se transforma en recetas humildes, para disfrutarla y darla a conocer, con propuestas culinarias que demuestran que la trufa está al alcance de todos.

13 a 14 horas.

Quim Casellas, Casamar. Llafranc

Quim Casellas es uno de los grandes embajadores de la cocina ampurdanesa y gerundense en el mundo. Cocinero y co-propietario del restaurante Casamar de Llafranc (*Michelin), en plena Costa Brava, Quim cocina la trufa al lado del mar, inspirándose en el recetario de la cocina tradicional ampurdanesa, creando platos elegantes y creativos.

Aula de la Trufa

Precio: 4 euros por persona y degustación (plazas limitadas) / Reserva y compra de entradas en el Punto de Información del Trufforum

SÁBADO 26 DE ENERO

11 a 12 horas.

A qué huelen las trufas?

Consol Blanch y Míriam Torres, Doctoras de la UVic y Carles Ibáñez del LUCTA, nos enseñarán a identificar los aromas de la trufa. Un taller práctico, de carácter científico y divulgativo, con el objectivo de conocer, identificar y saber describir a qué huelen las trufas.

13 a 14 horas.

Casa Sendra, 170 años elaborando Salchichón

Con motivo de la celebración de su 170 aniversario, Casa Sendra presenta la *somaia trufada*. Un embutido elaborado exclusivamente con las carnes más nobles del cerdo, sal, pimiento y trufa (Tuber melanosporum). Panadès Alemany acepta el reto, y nos propondrá 3 grandes vinos para maridar con los productos de Casa Sendra.

17 a 18 horas.

Cava Parxet y trufa, amigos para siempre

El cava y la trufa son una pareja ganadora: festiva, lujosa y exquisita. En esta degustación, llevaremos la trufa y el cava a los postres, probando 3 excelentes cavas Parxet en compañía de repostería elaborada con trufa negra.

19 a 20 horas.

La trufa en Cataluña: especies y calidades

Dídac Espasa, *Associació de Productors de Tòfona de Catalunya* y Juan Martínez de Aragón, *Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya*, nos guiarán en un recorrido por las especies de trufa que se recolectan en Cataluña.

DOMINGO 27 DE ENERO

11 a 12 horas.

Degustación de productos trufados y vinos singulares

Aceites, quesos, embutidos, pastas, arroces... son productos agroalimentarios donde la trufa es un elegante y potente condimento. Os proponemos una degustación guiada de productos trufados en compañía de vinos catalanes, todos ellos singulares y elaborados con variedades autóctonas propuestas por Panadès Alemany.

13 a 14 horas.

Que no te engañen con la Trufa

Con Pere Muxí, uno de los grandes divulgadores de la trufa en Cataluña, aprenderemos a identificar y a seleccionar trufas de manera divulgativa y práctica. Un taller donde tocaremos, oleremos y probaremos trufas de diversa calidad y origen.