

24, 25 y 26 enero 2020

EDIFICIO EL SUCRE

La fiesta de
la trufa y la
gastronomía



TRUFFORUM

Vic · 2020

Organiza:



Índice

- 3 — Trufforum Vic 2020
- 4 — IV Feria de la Trufa negra de Vilanova de Prades
| Jornadas Gastronómicas de la Trufa con Osona Cuina y Fet a Osona
- 5 — Jornada de productores de trufa negra y cocineros en red en el Solsonès
| La Tofoneta
- 6 — Jornada inaugural
- Taller de innovación: La trufa, el diamante negro, aprende a pulirlo
- Reunión: Plan de Acción para el Desarrollo del Sector Trufero en Cataluña
- Trufforum Lab. Sesión de creatividad e innovación con Ferran Adrià
- Acto de inauguración. Embajador de la Trufa 2020
- 8 — Mercado de la Trufa
- 9 — Market Trufforum
- 10 — Congreso Internacional de la Trufa
- 12 — La Cocina de la Trufa
- 13 — La Trufa en el Plato
- 14 — Aula de la Trufa
- 16 — Taller sensorial
- 17 — Campeonato de Cataluña de Perros Truferos
- 18 — Xics & Trufa
| Espacio Trufa y Ciencia
| Recetas del mundo
- 19 — Visita guiada por Vic
| Viaje de familiarización

Pro Actividades únicamente dirigidas a profesionales del sector

Inf Actividades dirigidas al público infantil/familiar

Trufforum Vic 2020

Del 24 al 26 de enero Cataluña volverá a acoger el Trufforum, el evento de referencia del sector de la trufa negra a nivel internacional, impulsado por el **European Mycological Institute** (EMI). Este congreso tiene por objetivo promover el uso responsable de la trufa en las cocinas domésticas y profesionales.

Por este motivo durante tres jornadas consecutivas el **Trufforum Vic 2020** ofrecerá distintos espacios y escenarios en los que se explicarán las virtudes de un producto excelso y de gran valor, no solo desde el ámbito gastronómico, sino también desde la perspectiva del desarrollo territorial.

El **Congreso Internacional de la Trufa** convocará expertos de prestigio contrastado que se reunirán para reflexionar entorno a un producto que todavía requiere mucha pedagogía. La incidencia de la globalización y el cambio climático en la producción de la trufa será el eje vertebrador de sus ponencias.

El programa de actividades del evento es muy amplio y diverso. Destaca el **Mercado de la Trufa**, donde se podrá comprar Tuber melanosporum de alta calidad, los talleres divulgativos de la trufa a cargo de reconocidos chefs y el **Market Trufforum**, con una selección de empresas de productos y experiencias relacionadas con la trufa.

El **Campeonato de Cataluña de Perros Truferos** será el colofón de la tercera edición del Trufforum, la segunda consecutiva que se organiza en la ciudad de Vic, que en el punto álgido de la temporada se convertirá en la capital internacional de la trufa.

IV Feria de la Trufa negra de Vilanova de Prades

11 y 12 de enero de 2020

De las 10.00 a las 16.00 h

IV Feria de la Trufa negra de Vilanova de Prades

Recinto Ferial situado en el Campo de Fútbol de Vilanova de Prades

Sábado 11

12.00 h

Cocina de la trufa con Rafael Múria
Quatre molins (Cornudella de Montsant)

13.00 h

Cocina de la trufa con Nil Bono
Deliranto (Salou)

14.00 h

Maridaje de Vinos y Quesos con
Ramón Rosset

14.30 h

Comida trufada

17.30 h

Presentación del Libro: "L'aiguat de Sant Marc, ell no ho volia fer..." (Acto de Riuada Solidaria – *Sala El Casal*)

Más información en: <http://www.vilanovadeprades.cat/fira-de-la-tofona>

Domingo 12

10.30 h

Conferencia técnica "Plagas y enfermedades en truficultura" – María Martín Santafé, investigadora del IA2 CITA
Universidad de Zaragoza

12.00 h

4º Concurso de perros truferos

13.30 h

Exhibición canina

14.15 h

Comida trufada

Durante toda la jornada - **La Tofoneta.**
Foodtruck gastronómica del Trufforum Vic

Jornadas Gastronómicas de la Trufa con Osona Cuina y Fet a Osona

Del 15 de enero al 15 de marzo de 2020

El colectivo de restaurantes de la comarca de Osona apuesta por la promoción de la trufa como producto referente en nuestro territorio y, por este motivo, durante dos meses entra en las cocinas de los restaurantes. Estas jornadas cuentan con el apoyo de Parxet.

Más información en: www.osonacuina.com y en www.fetaosona.cat

osona Cuina



Jornada de productores de trufa negra y cocineros en red en el Solsonès

20 de enero de 2020

Pro

De las 9.30 a las 17.30 h

Jornada de productores de trufa negra y cocineros en red en el Solsonès

Dirigida a cocineros profesionales (plazas limitadas)

- Desayuno con productos locales del Solsonès y Cardona “Producto de Aquí”
- Demostración de recogida de trufas en una plantación de Lladurs
- Taller de calidad de la trufa negra
- Visita y degustación en la quesería del Miracle y en la Bodega del Santuario del Miracle
- Comida con degustación de trufa negra en el restaurante Mare de la Font

La demostración de recogida de trufas y el taller de calidad irán a cargo de los especialistas **Juan Martínez de Aragón** y **Pere Muxí**.

Información e inscripciones:

Francesc Bolaño - francesc.bolano@ctfc.cat - 973.481.752

La Tofoneta

11, 18, 25 y 26 de enero de 2020

La Tofoneta. Foodtruck gastronómica dedicada a la trufa, a cargo de **Läufer**, situada en la Plaza Mayor de Vic

Los sábados 11 y 18 de enero: de las 10.30 a las 13.30 h

Sábado 25 de enero: de las 10.30 a las 13.30 h y de las 17.30 a las 20.30 h.

Domingo 26 de enero: de las 10.30 a las 13.30 h

Jornada Inaugural

24 de enero de 2020

Pro

De las 10.00 a las 14.00 h

Taller de innovación agroalimentaria para la elaboración de productos trufados. **La trufa, el diamante negro, aprende a pulirlo.** Dirigida a empresas agroalimentarias. Dra. Eva Guillamón y Dra. Laura Mateo-Vivaracho, *del Centro para la Calidad de los Alimentos del INIA de Soria.*

Servicios Territoriales DARP – 1ª planta Recinto Ferial El Sucre

Más información e inscripciones en: www.trufforum.com

(plazas limitadas)

Pro

De las 15.30 a las 17.00 h

Reunión del grupo de seguimiento del **Plan de Acción para el desarrollo del sector trufero en Cataluña**

Servicios Territoriales DARP (acceso con invitación)

Pro

De las 18.00 a las 19.00 h

Trufforum Lab. Sesión de creatividad y de innovación con Ferran Adrià

Patrocina: **CaixaBank**

Recinto Ferial El Sucre (acceso con invitación)

Jornada Inaugural

24 de enero de 2020

19.00 h

Aperitivo inaugural, con Nandu Jubany

Sala Sert (acceso con invitación)

20.30 h

Acto de inauguración del Trufforum Vic 2020

Auditorio Marià Vila d'Abadal

21.00 h

Embajador de la Trufa 2020

Presenta: **Helena García-Melero**

Patrocina: **Laumont**

Auditorio Marià Vila d'Abadal

A las 21.30 h

Cena de bienvenida exclusiva para los ponentes del Trufforum Vic 2020, cortesía del **Consejo Empresarial de Osona**

Restaurante Ca l'U - miembro de Osona Cuina



Mercado de la Trufa

25 y 26 de enero de 2020

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

Sábado 25

A las 8.00 h

Control de calidad de las trufas, con **Philippe Barrière**. Sesión exclusiva para las asociaciones de productores del Mercado de la Trufa.

Sala de Contractacions

De las 10.00 a las 14.00 h y de las 16.00 a las 20.00 h

Mercado de la Trufa

Sala de Contractacions

A las 12.00 h

Control de calidad de las trufas, con **Philippe Barrière**. Sesión abierta al público

Sala de Contractacions

De las 14.00 a las 15.30 h

Comida a base de productos del territorio a cargo de **Osona Cuina**. Compra de tickets en el momento de recoger la acreditación.

Plazas limitadas

Recinto Ferial El Sucre

A las 17.30 h

Control de calidad de las trufas, con **Philippe Barrière**. Sesión abierta al público

Sala de Contractacions

De las 21.00 a las 23.00 h

Cena de las Asociaciones de Productores de Trufa que participan en el Mercado de la Trufa, cortesía de la **Asociación de Productores de Trufa de Cataluña (PROTOCAT)**

Domingo 26

A las 11.00 h

Control de calidad de las trufas, con **Philippe Barrière**. Sesión abierta al público

Sala de Contractacions

De las 10.00 a las 14.00 h

Mercado de la Trufa

Sala de Contractacions

Asociaciones participantes en el Trufforum VIC 2020:

Asociación de Productores de Trufa de Cataluña (PROTOCAT)

Asociación de Truferos de Osona

Agrupación de Truferos del Berguedà

Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Teruel (ATRUTER)

Federación de Truficultores de Castilla la Mancha (FATCLM)

Asociación de Truficultores Asociados de las Comarcas de Zaragoza

Asociación de Recolectores y Truficultores de la provincia de Soria (ATRUSORIA)

Asociación de Recolectores y Truficultores de Aragón

Asociación de Truficultores de Castellón (TRUCAS)

Pro

Pro



Market Trufforum

24, 25 y 26 de enero de 2020

El espacio donde probar y comprar productos trufados artesanales y de gran calidad. También un lugar donde descubrir experiencias turísticas entorno a la trufa, todo ello en un marco singular libre de aromas que distorsionen el olor de la trufa.

Viernes 24: de las 19.00 a las 21.30 h

Sábado 25: de las 10.00 a las 14.00 h y de las 16.00 a las 20.00 h

Domingo 26: de las 10.00 a las 14.00 h

Expositores:



inotruf®



RAIMAT
Vinos de Osona



CAROL
tòfons



TÔFONA
DE LA CONCA
TRUFAS · TRUFFLES · TRUFFES

Noir & Blanc
1973-2018



CASA RIERA ORDEIX
— SINCE 1922 —



Congreso Internacional de la Trufa

“La trufa ante el cambio climático y la globalización”

25 de enero de 2020 - Sala Coll Bardolet

Inscripciones en: www.trufforum.com (plazas limitadas)

A las 10.00 h

Bienvenida y presentación del Congreso

De las 10.15 a las 11.00 h

Qué son las trufas y cómo se producen.

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

De las 11.00 a las 11.45 h

Propiedades, calidades y aroma de las trufas. Cómo preservarlas y utilizarlas después de la recolección. Dra. Eva Guillamón y Dra. Laura Mateo-Vivaracho. *Centro para la Calidad de los Alimentos del INIA en Soria*

De las 12.15 a las 13.00 h

Caracterización agroclimática de los bosques españoles productores de trufa negra. Implicaciones para la truficultura.

Dr. Roberto Notivoli. *Estación Experimental de Aula Dei (EEAD-CSIC)* y Dr. Sergi García, *Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)*

De las 13.00 a las 13.30 h

Factores limitantes en la truficultura. Juan María Estrada. *Director técnico y responsable del área de I+D de Inotruf, SL*

De las 13.30 a las 14.00 h

El manejo del riego y los acolchados. Daniel Oliach, *Centro de Ciencia y Tecnología Forestal de Cataluña (CTFC)*



Cas

Fra

Servicio de traducción simultánea
en lengua castellana y francesa

De las 16.00 a las 16.45 h

Influencia de las variaciones climáticas anuales, el cambio climático y los factores sociológicos en la producción de la trufa negra. Dr. François le Tacon, *Instituto National de la Recherche Agronomique (INRA)*

De las 16.45 a las 17.30 h

Riesgos y recompensas en el sector de la trufa en Europa en un contexto de cambio climático. Dr. Ulf Büntgen, *University of Cambridge*

De las 18.00 a las 19.30 h

Mesa redonda: El papel del turismo en la promoción y uso responsable de la Trufa.

Moderadores:

Fernando Martínez-Peña (CITA-Aragón) y
Joaquim Latorre (EMI).

Intervienen:

José Carlos Capel - *presidente de Madrid Fusión*

Ramón Roteta - *embajador de Euro-Toques Internacional*

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

María Asun Quintana Uriarte - *directora de agricultura de la Diputación Foral de Álava*

Ariadna Ribas - *brand manager de turismo enogastronómico de la Agencia Catalana de Turismo*

Jean-Charles Savignac - *presidente de honor de la Fédération Française des Trufficulteurs (FFT) y del Groupement Européen Truffe et Trufficulture (GETT)*

RUFFOR
Vic · 2019



La Cocina de la Trufa

25 y 26 de enero de 2020 - Auditorio Marià Vila d'Abadal

Talleres de demostración de cocina en directo de la mano de los mejores especialistas, en un auditorio con capacidad para más de 200 personas.

Sábado 25

De las 11.00 a las 12.00 h

Nandu Jubany. *Can Jubany (Calldetenes)*

Presenta: Helena García-Melero

La trufa de temporada es un producto casi imprescindible en la cocina de Can Jubany. Nandu la trabaja con exquisitez y generosidad en propuestas con las que puede llegar a componer un menú trufado completo.

De las 16.30 a las 17.30 h

Oriol Rovira. *Els Casals (Sagàs)*

Presenta: Helena García-Melero

La familia de *Els Casals* abastece su despensa con productos de proximidad y de elaboración, donde la trufa ocupa un lugar destacado. Oriol mostrará cómo la tratan y conservan en su restaurante de la comarca del Berguedà.

De las 18.00 a las 19.00 h

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

Presenta: Helena García-Melero

En el corazón del Lluçanès, Toni Sala y también Toni Sala hijo, son pioneros en el uso y aprovechamiento de la trufa en sus platos. La sirven en una gran diversidad de propuestas gastronómicas de una cocina tan auténtica como casera.

Domingo 26

De las 11.00 a las 12.00 h

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

Presenta: Belén Parra

En la escuela Espai Sucre, pero también en el espacio gastronómico Essence de Barcelona se facilitan las herramientas y a la vez las claves para crear postres de autor equilibrados, harmónicos y sabrosos. Martínez mostrará cómo utilizar la trufa en la cocina dulce.



La Trufa en el plato

25 y 26 de enero de 2020 - Sala Sert

Osona Cuina y la trufa son un binomio de éxito desde hace más de 20 años. Por este motivo, el colectivo ofrecerá al público unas degustaciones para gozar de la gastronomía de la trufa a precios populares, junto con una copa de cava Parxet.

Sábado 25: de las 11.00 a las 14.00 h y de las 18.00 a las 21.00 h

Domingo 26: de las 11.00 a las 14.00 h

Organiza:

*Osona
Cuina*



Aula de la Trufa

25 y 26 de enero de 2020 - Sala OFIM - 2ª planta Edificio El Sucre
Reserva de plazas en el punto de información del Trufforum
Precio: 5€/persona y cata (plazas limitadas)

Sala para los sibaritas donde tocar, oler, probar y aprender los secretos de la trufa. Programa de catas guiadas de productos agroalimentarios trufados, talleres prácticos para descubrir el diamante de la cocina.

Sábado 25

De las 11.00 a las 12.00 h

¿Conocemos el olor de la Trufa?

Dra. **Consol Blanch** y Dra. **Miriam Torres** (*UVic*), **Carles Ibañez** (*Lucta*) y **Albert Hueso** (*LaNunu*) nos enseñarán a identificar los matices del olor de la trufa. Un taller práctico, de carácter científico y divulgativo, con el objetivo de conocer, identificar y saber describir el olor las trufas.

De las 13.00 a las 14.00 h

Vive la experiencia del turismo de la trufa y el enoturismo

La trufa también fomenta el turismo a partir de la búsqueda de un producto que está en alza, tanto en el mercado como en los restaurantes. **Dídac Espasa**, de *Trufa de la Conca*, explicará qué supone esta actividad para el territorio y os hará participar de esta experiencia.

De las 17.00 a las 18.00 h

Trucos y consejos para cocinar con trufa en casa

El cocinero **Ignasi Camps**, de *Ca l'Ignasi*, es un experto a la hora de exprimir al máximo la trufa en la cocina. Demostrará como lo hace en su restaurante de Cantonigròs y aportará ideas prácticas y económicas para seguir su ejemplo en casa.

De las 19.00 a las 20.00 h

Chocolate, Trufa y cava

El chocolate y las elaboraciones de **Raul Cegarra**, *el Xocolater de Taradell*, la trufa y los vinos y cavas de **Panadès Alemany**, son productos que por si solos gustan a cualquiera. Durante esta sesión se llevará a cabo una degustación guiada para descubrir sus potencialidades de forma conjunta.

Domingo 26

De las 10.30 a las 11.30 h
Quesos trufados del mundo
acompañados de Parxet

La trufa es un producto que combina especialmente bien con determinados quesos, sobretodo los cremosos. Y en esta materia es un experto **Bruno Cabral**, miembro del jurado de los *World Cheese Awards 2019*. Durante esta sesión se maridarán por contraste con diferentes referencias de vinos y cavas de **Parxet**.

De las 12.30 a las 13.30 h
Recorrido por los productos trufados con
maridaje

La trufa es un producto que permite crear nuevos en combinación con otros ingredientes. Esta sesión mostrará un amplio abanico de productos trufados y sugerirá cómo maridarlos correctamente con **Raventós Codorniu**.



Taller sensorial

26 de enero de 2020 - Sala Coll Bardolet

Pro

De las 10.30 a las 11.30 h

Taller sensorial de trufa negra, a cargo del “Panel de Cata de Trufa” de la Asociación de Truficultores de Teruel (ATRUTER)
(plazas limitadas)

Se definen los criterios organolépticos sobre la calidad de la trufa negra. A partir de una ficha de degustación, denominada “Modelo ATRUTER”, se califica la trufa negra en unos criterios homogéneos siguiendo una metodología analítica y objetiva mediante una puntuación evaluando el tamaño, el peso o el aroma.

Inscripciones en el punto de información del Trufforum Vic
(plazas limitadas)



Campeonato de Cataluña de Perros Truferos

26 de enero de 2020 - Plaza Mayor de Vic

Un máximo de 15 equipos competirán en la segunda edición del concurso para convertirse en los Campeones de Cataluña del año 2020.

A las 12.30 h

2º Campeonato de Cataluña de Perros Truferos

Presenta: Helena García-Melero

A las 13.15 h

Entrega de Premios

Inscripciones en: www.trufforum.com

(plazas limitadas)

Patrocina:



Xics & Tòfona

25 de enero de 2020 - Espacio Cultural Abacus Vic

Inf

A las 17.30 h

Xics & Tòfona. Taller infantil de cocina con trufa a cargo del xef **Uri Sala** del restaurante *El Gravat* y miembro de *Osona Cuina*

Inscripciones en: vic@abacus.coop (a la atención de Lluís)

Edad de los participantes: de 6 a 12 años (*plazas limitadas*)

Espacio Trufa y Ciencia

25 y 26 de enero de 2020 - Sala Sert

El Centro de Ciencia y Tecnología Forestal de Cataluña nos explica la trufa en una exposición de trufas y especies, un mapa con las zonas con mejores aptitudes para la producción, la limpieza y conservación así como la observación microscópica de la trufa.

Espacio Trufa y Ciencia, a cargo del Centro de Ciencia y Tecnología Forestal de Cataluña

Sábado 25: de las 10.00 a las 14.00 h y de las 16.00 a las 20.00 h

Domingo 26: de las 10.00 a las 14.00 h

Recetas del mundo

25 y 26 de enero de 2020 - Sala Sert

50 libros de recetas con trufa del fondo privado del fotoperiodista, gastrónomo y coleccionista osonense **Toni Carrasco**.

Sábado 25: de las 10.00 a las 14.00 h y de las 16.00 a las 20.00 h

Domingo 26: de las 10.00 a las 14.00 h

Visita guiada Vic

26 de enero de 2020

Todas las personas que lo deseen, el domingo día 26 de enero podrán participar en la visita guiada: **El diamante negro, recorrido histórico por los mercados y las plazas de Vic entorno a la trufa**, a cargo de la Asociación Vic Informadores.

Hora: 10.30 h

Duración: 90 minutos

Lugar de salida: Edificio El Sucre

Precio: Gratuito (plazas limitadas)

Inscripción previa en: pujolra@vic.cat o bien al teléfono: 93 886 20 91

En caso que queden plazas libres, también se podrá inscribir en el punto de información del Trufforum

Viaje de familiarización

23, 24 y 25 de enero de 2020

Pro

Viaje de familiarización con un grupo de prescriptores franceses, a cargo de la **Agencia Catalana de Turismo y Osona Turisme**



Patrocina:



Colabora:



Colaboradores (Proyecto INNOVATRUF: PECT El bosque, el primer recurso de la economía verde – Fondo Europeo de Desarrollo Regional de la Unión Europea-Programa operativo FEDER de Cataluña 2014-2020):



Medios colaboradores:

