

COMPRAR TRUFA

DISFRUTAR LA TRUFA

DESCUBRIR LA TRUFA

Del 3 al 6 de febrero 2023
RECINTO FERIAL EL SUCRE

TRUFFORUM **VIC**

La fiesta de
la **trufa** y la
gastronomía

DEGUSTAR TRUFA



#trufforumVic
www.trufforum.com

Organiza



Índice

3 ¿Qué es Trufforum?

4 Programa

4 Viernes 3 de febrero

4 Aperitivo inaugural, con Nandu Jubany

4 Mercado de la Trufa

4 Recetas del Mundo

5 Espacio Trufa y Ciencia

5 TrufforumLab. Creatividad e Innovación

5 Inauguración oficial del TrufforumVic 2023

5 Embajador de Honor de la Trufa 2023

6 Sábado 4 de febrero

6 Mercado de la Trufa

6 La Tofoneta

6 Recetas del Mundo

6 Escape Box: El Juego del Aceite

7 Espacio Trufa y Ciencia

7 Trufa de Oro 2023

8 La Trufa en el Plato

9 La Cocina de la Trufa

10 Aula de la Trufa

11 Xics&Trufa

11 Domingo 5 de febrero

11 Desayuno popular con trufa, con Osona Cuina

12 Mercado de la Trufa

12 La Tofoneta

12 Recetas del Mundo

12 Escape Box: El Juego del Aceite

13 Espacio Trufa y Ciencia

13 Premio Laumont a la Mejor Receta con Trufa Negra

14 Aula de la Trufa

14 Campeonato de Catalunya de Perros Truferos

14 Del 15 de Enero al 15 de Marzo

14 Jornadas gastronómicas de la trufa con Osona Cuina y Fet a Osona

15 Sábado 21 y domingo 22 de enero

15 VI Feria de la Trufa Negra de Vilanova de Prades

16 Programa Profesional

PRO

16 Viernes 3 de febrero

16 Academia de la Trufa

17 Plan de Acción para el Desarrollo del Sector Trufero en Catalunya

17 Cena de bienvenida

18 Sábado 4 de febrero

18 Congreso Internacional de la Trufa Negra

19 Cena de las asociaciones de productores de trufa que participan en el Mercado de la Trufa

19 Programa Profesional - Proyecto Mycotour

PRO

19 Martes 31 de enero

19 Culinary Hub. Descubriendo *Tuber melanosporum*, del bosque a la charcutería

20 Viernes 3 y sábado 4 de febrero

20 Taller de Ciencia Ciudadana para el Desarrollo del Trufiturismo

¿Qué es Trufforum?

Trufforum es un evento internacional ideado por la Agrupación Europea de Cooperación Territorial **European Mycological Institute** (AECT-EMI), que nace con el objetivo de promocionar el uso responsable de la trufa europea en las cocinas domésticas y profesionales, así como el turismo micológico en las zonas productoras de Europa. Por eso difunde entre los consumidores información relativa a:

- a) Los diferentes orígenes de las trufas europeas.
- b) Las diversas especies de trufas europeas y cómo distinguirlas de otras trufas menos valoradas.
- c) Las diferencias entre las trufas europeas y los aromas sintéticos de imitación.
- d) La importancia del control de calidad para evitar fraudes.
- e) Los modelos de uso más adecuados a la cocina y restauración para disfrutar y extraer sus cualidades más auténticas.
- f) El micoturismo en los territorios europeos productores de trufa y sus hábitats, sus trufficultores, sus ferias, sus restaurantes especializados, etc.

Trufforum es un evento anual que pretende llegar al mayor número de consumidores posibles. Por eso se pensó que se organizaría en grandes ciudades y espacios expositivos amplios, que garanticen la afluencia de público y la máxima difusión.

Desde su creación se han organizado de forma satisfactoria 5 ediciones: la primera en Zaragoza en 2017, la segunda, la tercera y la quinta en Vic (Barcelona) en los años 2019, 2020 y 2022, y la cuarta edición, 100% telemática y en 4 sedes: Vic-Catalunya, Castilla-León (Burgos, Valladolid y Soria), Teruel, y Occitania.

Estos eventos contaron con el apoyo y la participación de las asociaciones de productores de trufa de diferentes zonas europeas, con el interés común de promover el conocimiento y el uso responsable de la trufa y el turismo en las zonas de producción.

Se constata que todavía hoy existe un alto porcentaje de la sociedad que no tiene el hábito de utilizar la trufa en la cocina. La mayor parte de los consumidores lo hacen a través de los restaurantes o productos agroalimentarios manufacturados, de los cuales más del 90% utilizan aromas añadidos.

Más información en: www.trufforum.com

Aperitivo inaugural, con Nandu Jubany

Planta baja Recinto Ferial El Sucre – Acceso con invitación (aforo limitado)
De las 18.00 a las 19.00 h.

Mercado de la Trufa

Planta baja Recinto Ferial El Sucre
De las 18.00 a las 21.00 h.

A las 18.00 h., control de calidad de las trufas con Philippe Barrière. Sesión abierta al público.

La trufa negra de alta calidad y de distintos orígenes será la gran protagonista de un mercado único, donde comprar *Tuber melanosporum* clasificada y garantizada. También el espacio donde probar y comprar productos trufados artesanales y de gran calidad. Un sitio donde descubrir experiencias turísticas en torno a la trufa así como otros servicios relacionados con la truficultura. Un entorno libre de aromas que distorsionen el olor de la trufa fresca.

Patrocina: **Labaronne - Nutriset**



Recetas del Mundo

Planta baja Recinto Ferial El Sucre
De las 18.00 a las 21.00 h.

Muestra de libros de recetas con trufa del fondo privado del fotoperiodista, gastrónomo y coleccionista de Osona, Toni Carrasco.

Espacio Trufa y Ciencia

Planta baja Recinto Ferial El Sucre

De las 18.00 a las 21.00 h.

Los investigadores **Francisco Arenas** y **Juan Martínez de Aragón**, del Centro de Ciencia y Tecnología Forestal de Catalunya (CTFC) explican la trufa en una exposición de trufas y especies, un mapa con las zonas de producción más aptas, la limpieza y conservación, así como la observación microscópica de la trufa.

Organiza: **Centro de Ciencia y Tecnología Forestal de Catalunya (CTFC)**

TrufforumLab. Creatividad e Innovación

Planta baja Recinto Ferial El Sucre – Acceso con invitación

De las 19.00 a las 20.00 h.

Paco Pérez, chef del restaurante **Miramar** (Llançà)

Presenta: **Carme Saez** y **Núria May**

Patrocina: **Creació**

Inauguración oficial del TrufforumVic 2023

Primera planta Recinto Ferial El Sucre – Acceso con invitación

De las 20.00 a las 20.30 h.

Presenta: **Helena Garcia-Melero**

Embajador de Honor de la Trufa 2023

Planta baja Recinto Ferial El Sucre – Acceso con invitación

De las 20.30 a las 21.00 h.

Por quinto año consecutivo, Vic acogerá el acto de nombramiento del Embajador de Honor de la Trufa. Después de **Carme Ruscalleda** y **Toni Balam** (2019), **Ferran Adrià** (2020), **Nandu Jubany** (2021), **David Andrés** y **Santi Santamaria** a título póstumo (2022), tomará el relevo **Paco Pérez**, chef del restaurante **Miramar** (Llançà)

Presenta: **Helena Garcia-Melero**

Patrocina: **Laumont**

Mercado de la Trufa

Planta baja Recinto Ferial El Sucre

De las 10.00 a las 20.00 h.

La trufa negra de alta calidad y de distintos orígenes será la gran protagonista de un mercado único, donde comprar *Tuber melanosporum* clasificada y garantizada. También el espacio donde probar y comprar productos trufados artesanales y de gran calidad. Un sitio donde descubrir experiencias turísticas en torno a la trufa así como otros servicios relacionados con la truficultura. Un entorno libre de aromas que distorsionen el olor de la trufa fresca.

Patrocina: **Labaronne - Nutriset**

La Tofoneta

Planta baja Recinto Ferial El Sucre

De las 10.00 a las 20.00 h.

Food truck gastronómica de cafés Arabe que ofrece cerveza artesana trufada, elaborada por Kibus (Olost) y Noir et Blanc® (Vic), así como cafés y chocolate con trufa.

Recetas del Mundo

Planta baja Recinto Ferial El Sucre

De las 10.00 a las 20.00 h.

Muestra de libros de recetas con trufa del fondo privado del fotoperiodista, gastrónomo y coleccionista de Osona, Toni Carrasco.

Escape Box: El Juego del Aceite

Planta baja Recinto Ferial El Sucre

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

Aprendemos jugando y, en este caso, nos adentramos en el apasionante mundo del oro líquido que hará que, a la hora de gozarlo en el plato, sea todavía más delicioso.

El **Juego del Aceite** está concebido para que todo el mundo pueda gozar de él, con independencia de los conocimientos que se puedan tener acerca del mundo del aceite de oliva virgen extra. Las distintas pruebas en formato de *escape box* permiten a los participantes profundizar en el mundo del Aceite de Oliva Virgen Extra catalán, y retener algunos conceptos y atributos del producto mediante el juego.



Organiza: **Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural**

Espacio Trufa y Ciencia

Planta baja Recinto Ferial El Sucre

Programa:

De las 10.00 a las 20.00 h.

Los investigadores **Francisco Arenas** y **Juan Martínez de Aragón**, del Centro de Ciencia y Tecnología Forestal de Catalunya (CTFC) explican la trufa en una exposición de trufas y especies, un mapa con las zonas de producción más aptas, la limpieza y conservación, así como la observación microscópica de la trufa.

De las 10.00 a las 10.30 h. y de las 17.00 a las 17.30 h.

Taller sensorial: Reconocimiento de los descriptores del olor de las trufas, con la **Dra. Consol Blanch (UVic-UCC)** y **Carles Ibáñez (Lucta)**. Un taller práctico, de carácter científico y divulgativo, para conocer, identificar, saber describir y diferenciar a qué huelen las trufas.

De las 10.45 a las 11.15 h

Taller de caracterización de las trufas y control de calidad, con **Philippe Barrière** y **Daniel Oliach**.

De las 18.30 a las 19.00 h.

Conferencia: Todo lo que siempre quisiste saber sobre la trufa y nunca te atreviste a preguntar, a cargo de **Toni Carrasco**, fotoperiodista, gastrónomo y coleccionista de Osona.

Trufa de Oro 2023

Planta baja Recinto Ferial El Sucre

De las 12.30 a las 13.00 h.

Segunda edición de este reconocimiento dirigido a personalidades del ámbito de la cultura, la comunicación, el deporte y el espectáculo que, por su dimensión mediática, pueden contribuir a la divulgación de la trufa entre el público general.

Jordi Basté, periodista y director del programa "El món a Rac1"

Presenta: **Helena Garcia-Melero**

Patrocina: **Casa Sendra**



Sábado 4 de febrero

La Trufa en el Plato

Planta baja Recinto Ferial El Sucre

De las 12.00 a las 16.00 h

Precio:

- 3 tapas + copa de Vins de Llegat o refresco: 12€ (IVA incluido).
- 1 tapa: 4€ (IVA incluido).
- 1 copa de Vins de Llegat o refresco: 2€ (IVA incluido)

Los visitantes del TrufforumVic 2023 gozarán de la gastronomía de la trufa a un precio popular en el espacio La Trufa en el Plato.

Ofrece este servicio: **Eduard Aliberch**, chef del restaurante **Mas Monells** (Sant Bartomeu del Grau). Miembro de Osona Cuina.



La Cocina de la Trufa

Planta baja Recinto Ferial El Sucre

De las 11.00 a las 19.30 h.

Sesiones con degustación.

Precio: 3€ por sesión, excepto la sesión Trufa con Burbujas, que tiene un precio de 8€.

Sesiones de cocina en directo de la mano de los mejores especialistas. Por la Cocina de la Trufa han pasado chefs como: **Nandu Jubany** y **Quico Arumí** (Can Jubany, Calldetenes), **Lluís Estrada** y **Marc Muñoz** (Pastelería Canal, Barcelona), **Francesc Rovira** (Fonda Xesc, Gombren), **Uri Sala** (El Gravat, Vic), **Jordi Arumí** (L'Arka, Santa Eugènia de Berga), **Ignasi Camps** (Ca l'Ignasi, Cantonigròs), **Quim Casellas** (Casamar, Llafranc), **Oriol Rovira** (Els Casals, Sagàs), **Toni Sala** y **Toni Sala Jr.** (Fonda Sala, Olost), **Ricard Martínez** (Espai Sucre, Barcelona), **Joan Font** (L'Estanyol, El Brull), **Toni Izquierdo** (Mas dels Arcs, Palamós), **Nico Roger** (Via, Centelles), **Rafel Múria** (Quatre Molins, Cornudella de Montsant), **Eduard Aliberch** (Cal Jutge, Orís), **Mateu Casañas**, **Oriol Castro** y **Eduard Xatruch** (Disfrutar, Barcelona) y **Gessamí Caramés** (Pastisseria Fruben, Barcelona).

Programa:

De las 11.00 a las 12.00 h.

Los clásicos de Can Jubany, con **Nandu Jubany** y **Quico Arumí**. Can Jubany. Calldetenes (Barcelona)

De las 17.00 a las 18.00 h.

La trufa como producto estrella del invierno en los restaurantes bistrónicos, con **Marc Ramos**. Si No Fos. Girona (Girona)

De las 19.30 a las 20.30 h.

Trufa con burbujas, con **Empar Moliner**, **Lluc Crusellas** e **INCAVI**

La escritora **Empar Moliner** y el flamante ganador del World Chocolate Masters **Lluc Crusellas**, jefe de pastelería **El Carme de Vic**, serán los encargados de guiar un maridaje gastronómico basado en la cocina dulce de la trufa y los grandes espumosos del país.

Presenta: **Helena Garcia-Melero**

Con el apoyo de:



INCAVI
Institut Català de la Vinya i el Vi

Sábado 4 de febrero

Aula de la Trufa

Planta baja Recinto Ferial El Sucre

De las 11.00 a las 20.00 h.

Sesiones con degustación. Precio: 3€ por sesión

Sesiones con degustación y talleres prácticos de pequeño formato donde tocar, oler y aprender los secretos de la trufa, el diamante negro de la cocina.

Programa:

De las 11.00 a las 12.00 h.

La trufa catalana de km0 a un lado y otro de los Pirineos. Thierry Tarrus (El Sílex. Tautavel. Rosellón. Catalunya Norte) e Ignasi Camps (Ca l'ignasi. Cantonigròs), miembros del colectivo *Slowfood*.

De las 12.30 a las 13.30 h.

Taula Dolça y grandes espumosos con productos de las IGP catalanas

De las 17.30 a las 18.30 h.

Quesos&Trufa. Làctium (muestra de quesos catalanes) y Trufforum se dan la mano en una sesión protagonizada por el queso catalán artesano y la trufa de **Noir et Blanc®**, galardonada con el Premio al Comercio más Innovador 2021 y el Premio a la Innovación Tecnológica Agroalimentaria 2022 (PITA) en la modalidad de Joven Emprendedora, a manos de **Clara Busoms**.

De las 19.00 a las 20.00 h.

Cócteles con Cava y Trufa, by Codorniu y Mariona Vilanova de Nykteri's Cocktail Bar (Girona)

Presenta: **Belén Parra**



Xics&Trufa

Planta baja Recinto Ferial El Sucre - Aforo limitado (15 niños)

De las 16.00 a las 19.00 h.

Zona experimental dedicada al público infantil, para dar a conocer el mundo de la trufa negra.

Programa:

De las 16.00 a las 17.00 h.

Taller: **El Auca de Truffo**, conducido por **Carolina Jaillier**, ilustradora infantil.

De las 17.00 a las 18.00 h.

Taller: **Trufas de barro**, conducido por **Carolina Jaillier**, ilustradora infantil.

De las 18.00 a las 19.00 h.

Cómo elaborar una sencilla receta con trufa, de la mano de **Uri Sala**, chef del restaurante **El Bart** (miembro de **Osona Cuina**), con la colaboración de **La Caseïna**, la tienda especializada en quesos artesanos de proximidad, de **Bruno Cabral**.

Domingo 5 de febrero

Desayuno popular con trufa, con Osona Cuina

Planta baja Recinto Ferial El Sucre - Aforo limitado (200 personas)

De las 09.00 a las 11.00 h.

Precio: Un plato salado a elegir + Un plato dulce + Una copa de cava Vins de Llegat: 10€ (IVA incluido)

Osona Cuina ofrece un desayuno trufado de tenedor con una muestra de alimentos de la **Cooperativa Plana de Vic**, **Fet a Osona** y la cocina dulce de **Taula Dolça**. Se podrá elegir entre: huevos fritos con trufa, longaniza y queso trufado con coca, y butifarra trufada con pan tostado y con aceite de trufa macerado.

Patrocina: **Cooperativa Plana de Vic**

Colabora: **DOP Oli Terra Alta**, **Fet a Osona** y colectivo **Taula Dolça**

Mercado de la Trufa

Planta baja Recinto Ferial El Sucre

De las 10.00 a las 14.00 h.

La trufa negra de alta calidad y de distintos orígenes será la gran protagonista de un mercado único, donde comprar *Tuber melanosporum* clasificada y garantizada. También el espacio donde probar y comprar productos trufados artesanales y de gran calidad. Un sitio donde descubrir experiencias turísticas en torno a la trufa así como otros servicios relacionados con la truficultura. Un entorno libre de aromas que distorsionen el olor de la trufa fresca.

Patrocina: **Labaronne - Nutriset**

La Tofoneta

Planta baja Recinto Ferial El Sucre

De las 10.00 a las 14.00 h.

Food truck gastronómica de cafés Arabo que ofrece cerveza artesana trufada, elaborada por Kibus (Olost) y Noir et Blanc® (Vic), así como cafés y chocolate con trufa.

Recetas del Mundo

Planta baja Recinto Ferial El Sucre

De las 10.00 a las 14.00 h.

Muestra de libros de recetas con trufa del fondo privado del fotoperiodista, gastrónomo y coleccionista de Osona, Toni Carrasco.

Escape Box: El Juego del Aceite

Planta baja Recinto Ferial El Sucre

De las 10.00 a las 14.00 h.

Aprendemos jugando y, en este caso, nos adentramos en el apasionante mundo del oro líquido que hará que, a la hora de gozarlo en el plato, sea todavía más delicioso.

El **Juego del Aceite** está concebido para que todo el mundo pueda gozar de él, con independencia de los conocimientos que se puedan tener acerca del mundo del aceite de oliva virgen extra. Las distintas pruebas en formato de escape box permiten a los participantes profundizar en el mundo del Aceite de Oliva Virgen Extra catalán, y retener algunos conceptos y atributos del producto mediante el juego.



Organiza: **Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural**

Espacio Trufa y Ciencia

Planta baja Recinto Ferial El Sucre

Programa:

De las 10.00 a las 14.00 h.

Los investigadores **Francisco Arenas** y **Juan Martínez de Aragón**, del Centro de Ciencia y Tecnología Forestal de Catalunya (CTFC) explican la trufa en una exposición de trufas y especies, un mapa con las zonas de producción más aptas, la limpieza y conservación, así como la observación microscópica de la trufa.

De las 10.00 a las 10.30 h.

Taller de caracterización de las trufas y control de calidad, con **Philippe Barrière** y **Daniel Oliach**.

De las 11.00 a las 12.00 h.

Taller sensorial: Reconocimiento de los descriptores del olor de las trufas, con la Dra. **Consol Blanch** (UVic-UCC) y **Carles Ibáñez** (Lucta). Un taller práctico, de carácter científico y divulgativo, para conocer, identificar, saber describir y diferenciar a qué huelen las trufas.

Premio Laumont a la Mejor Receta con Trufa Negra

Planta baja Recinto Ferial El Sucre

De las 11.30 a las 12.30 h.

Primera edición de este concurso dirigido a profesionales que pretende estimular el uso y el conocimiento de la trufa negra en el sector de la restauración, dando visibilidad a expertos de la cocina que utilicen la trufa con excelencia.

Los/las 3 finalistas de la fase previa presentarán en directo ante el jurado y el público asistente su receta que, necesariamente, deberá incluir trufa negra Laumont, combinada con trufa negra en conserva (brisura, peladura o jugo). El/la ganador/a recibirá 3.000 € en metálico y un 20% de descuento en la tienda laumont.es durante 1 año.

Presenta: **Helena Garcia-Melero**

El Jurado estará compuesto por 3 referentes del sector de la gastronomía como: **Fermí Puig** (chef del restaurante **Fermí Puig**), el periodista **Josep Sucarrats** (director de la revista **Arrels**), y el sumiller **David Seijas** (fundador de **Gallina de Piel Wines**).

Patrocina: **Laumont**

Domingo 5 de febrero

Aula de la Trufa

Planta baja Recinto Ferial El Sucre

De las 10.30 a las 13.00 h.

Sesiones con degustación. Precio: 3€ por sesión

Sesiones con degustación y talleres prácticos de pequeño formato donde tocar, oler y aprender los secretos de la trufa, el diamante negro de la cocina.

Programa:

De las 11.30 a las 12.30 h.

Osona Cuina y Vins de Llegat: Èric Soldevila, chef del restaurante Devici (Vic), conducirá esta sesión de cocina en la que propondrá un maridaje entre su gastronomía de producto y los Vins de Llegat de Raventós Codorníu.

De las 13.00 a las 14.00 h.

Beermut trufado del Lluçanès: dos empresas con origen en el Lluçanès, **Noir et Blanc®** (Prats de Lluçanès) y **Kibus** (Olost), presentaran en el marco del TrufforumVic una cerveza artesana trufada, con cata incluida, maridada con otros productos del territorio.

Presenta: **Belén Parra**

Campeonato de Catalunya de Perros Truferos

Planta baja Recinto Ferial El Sucre

Semifinales: de las 10:30 a las 11:30 h.

Fase final: de las 13.00 a las 13.30 h.

Cuarta edición de este prestigioso concurso, que cada año corona al mejor equipo de Catalunya.

Presenta: **Helena Garcia-Melero**

Patrocina: **Milú**



Del 15 de enero al 15 de marzo

Jornadas gastronómicas de la trufa con Osona Cuina y Fet a Osona

El colectivo de restaurantes de la comarca de Osona, fundado en el año 1998, 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 Vins de Llegat.

VI Feria de la Trufa Negra de Vilanova de Prades

Recinto Ferial de Vilanova de Prades

Programa:

Sábado 21 de enero

9.00 h.

Desayuno trufado en el restaurante El Casal (regentado por Forevents).

10.00 h.

Inauguración oficial de la VI Feria de la Trufa y apertura del Recinto Ferial, Mercado de la Trufa y Productos Km0. Degustación de vinos (Campo de fútbol).

11.00 h.

Showcooking La Cocina de la Trufa, con el chef Rafael Múria, del Restaurante Quatre Molins (Cornudella de Montsant), galardonado por tercer año con estrella Michelin (Sala El Casal).

12.30 h.

Showcooking Aplicaciones de la trufa, con el chef Albert Capdevila (Sala El Casal).

14.00 h.

Almuerzo trufado en el Restaurante El Casal, regentado por Forevents.

17.30 h.

Fin de la Feria.

Inscripciones al Concurso de Perros Truferos a partir del día 09/01/2023 en: tofonadelaconca.info@gmail.com

Reservas al Restaurante El Casal, desayunos y almuerzos: Tel. 977 61 31 80.

Domingo 22 de enero

9.00 h.

Desayuno trufado en el restaurante El Casal (regentado por Forevents).

10.00 h.

Apertura del Recinto Ferial, Mercado de la Trufa y Productos Km0. Degustación de vinos (Campo de fútbol).

10.30 h.

Jornada técnica: **Gestión del cultivo de la trufa negra**, con Daniel Oliach, investigador del Centro de Ciencia y Tecnología Forestal de Catalunya (CTFC). Sala El Casal.

12.00 h.

6º Concurso de Perros Truferos (Campo de fútbol).

13.30 h.

Entrega de los premios (Campo de fútbol).

15.00 h.

Cierre del Recinto Ferial.

Academia de la Trufa

PRO

Planta baja Recinto Ferial El Sucre - Aforo: 200 alumnos

Jornada de formación para alumnos que estén cursando un ciclo formativo de grado medio o superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo en un centro educativo de Catalunya.

Participarán alumnos de las escuelas siguientes:

- Joviat de Manresa (Barcelona)
- Instituto de Tona (Barcelona)
- Instituto Abat Oliba de Ripoll (Girona)
- CETT (Barcelona)
- Instituto Baix Empordà de Palafrugell (Girona)
- Jesuitas Sarrià - Sant Ignasi (Barcelona)
- Instituto de Hostelería y Turismo de Lleida (Lleida)
- Instituto Cavall Bernat de Terrassa (Barcelona)
- Espai Sucre (Barcelona)

Programa:

09.45 h.

Bienvenida. **Carme Vivó**, presidenta de la Asociación de Productores de Trufa de Catalunya (PROTCAT) y **Daniel Oliach**, Centro de Ciencia y Tecnología Forestal de Catalunya (CTFC).

10.00 h.

Visionado del documental: "El misterio de la trufa" un documental de la trufa negra en Catalunya producido por la Asociación de Productores de Trufa de Catalunya (PROTCAT), el Centro de Ciencia y Tecnología Forestal de Catalunya (CTFC) y la Agencia de Desarrollo Local de Solsona y Cardona. Con la colaboración del Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya.

10.20 h.

Introducción al mundo de la trufa, con **Pere Muxí** (SoTaTerra). ¿Qué son las trufas, cómo se producen, cuáles son sus especies? Conocemos las intimidades del mundo de la trufa de la mano de uno de los truferos de referencia en el panorama catalán.

11.10 h.

Exhibición con un perro trufero, con **Dídac Espasa** (Tòfona de la Conca)

11.30 h.

Descanso

12.00 h.

La cocina de la trufa de Can Jubany, con **Quico Arumí**, jefe de cocina de Can Jubany (Calldetenes)

13.00 h.

Clausura

Patrocina: **Proquimia**

Plan de Acción para el Desarrollo del Sector Trufero en Catalunya

PRO

Primera planta Recinto Ferial El Sucre - Acceso con invitación
De las 11.30 a las 13.30 h.

Reunión del grupo de seguimiento del Plan de Acción para el Desarrollo del Sector Trufero en Catalunya. Presentación del estudio: "El sector de la trufa negra en Catalunya", elaborado por el Gabinete de Estudios Económicos y de Infraestructuras de la Cámara de Comercio de Barcelona.

Organiza: **Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural**

Cena de bienvenida

PRO

Exclusiva para ponentes y patrocinadores del TrufforumVic 2023

Restaurante Mas Monells (Sant Bartomeu del Grau) - Miembro de Osona Cuina.
De las 21.30 a las 23.30 h.



Congreso Internacional de la Trufa Negra

PRO

Planta baja Recinto Ferial El Sucre - Incripciones: www.trufforum.com
De las 10.00 a las 17.00 h.

Coordinación técnica: **Daniel Oliach**, Centro de Ciencia y Tecnología Forestal de Catalunya (CTFC) y **Fernando Martínez-Peña**, Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA).

Programa:

De las 10.00 a las 10.40 h.

Teruel, una referencia mundial en el cultivo de trufas (revisión 2023), con **Juan María Estrada**, director técnico y responsable del área de R+D+I de Inotruf, SL.

De las 11.00 a las 11.40 h.

Eficacia de la realización de nidos de esporas con turba para estimular la producción de trufa negra, con **Franck Richard**, investigador del CNRS (Université de Montpellier - Université Paul-Valéry).

De las 12.00 a las 12.40 h.

Avances en el estudio de plagas y enfermedades en el cultivo de trufas, con **María Martín Santafé**, investigadora del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA).

De las 13.00 a las 13.40 h.

Watertruf: Nuevas tecnologías para la gestión inteligente del agua en el cultivo de las trufas, con **José Javier Peguero Pina**, **Domingo Sancho Knapik**, **Fernando Martínez-Peña** y **Eustaquio Gil Pelegrín**, investigadores del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA).

Descanso

De las 16.00 a las 16.20 h.

Cisternas flexibles Labaronne para agua de riego, con **Carlos Solé**, gerente de Labaronne - Nutriset

De las 16.25 a las 16.45 h.

Los servicios ecosistémicos asociados a la producción de trufas, con **Barou, V.** (Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias-IRTA), **Rincón, A.** (Instituto de Ciencias Agrarias ICA-CSIC), **Varela, E.** (Centro de Ciencia y Tecnología Forestal de Catalunya) y **Parladé, X.** (Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias-IRTA).

Patrocina: **Inotruf, SL**

Cena de las asociaciones de productores de trufa que participan en el Mercado de la Trufa

PRO

De las 21.00 a las 23.00 h.

Patrocina: **Asociación de Productores de Trufa de Catalunya (PROCAT)**

Martes 31 de enero

Culinary Hub. Descubriendo *Tuber melanosporum*, del bosque a la charcutería

PRO

Primera planta Recinto Ferial El Sucre

De las 09.00 a las 13.00 h.

Taller de innovación agroalimentaria para la elaboración de productos trufados, con la participación de:

- **Eva Guillamón**, investigadora del Centro para la Calidad de los alimentos (INIA - CSIC) de Soria
- **Laura Mateo-Vivaracho**, miembro del comité científico del Instituto Europeo de Micología (EMI)
- **Pere Muxí**, especialista del sector de la trufa de @_SotaTerra
- **Daniel Oliach**, investigador del Centro de Ciencia y Tecnología Forestal de Catalunya (CTFC)
- **Josep Dolcet**, coordinador de la Escuela Oficios de la Carne del Gremio de Carniceros, Tocineros y Charcuteros de Barcelona

Programa:

09.00 h. Presentación del taller

09.15 h. Propiedades, calidades y aromas de la trufa

10.00 h. La trufa como ingrediente alimentario

10.45 h. Descanso

11.15 h. Caracterización del producto. ¿Cómo se comercializa la trufa? Se dispondrá de trufa fresca, congelada, zumo de trufa, brisura, trozos, peladuras y láminas.

12.15 h. Degustación de productos trufados

Inscripciones (plazas limitadas): Enviar correo electrónico a: daniel.oliach@ctfc.cat

Financiado por: "Proyecto Mycotour. Expediente: ETE-010000-2021-184"

Colabora: **Gremio de Carniceros, Tocineros y Charcuteros de Barcelona**

Taller de Ciencia Ciudadana para el Desarrollo del Trufiturismo

PRO

Planta baja Recinto Ferial El Sucre - Actividad profesional (acceso con invitación)

¿Te interesa el trufiturismo? ¿Quieres contribuir a la creación y mejora de esta experiencia? Te invitamos a participar en este laboratorio vivo o “LivingLab-Mycotour”, un entorno de experimentación donde poder cocrear productos y servicios adecuados a las necesidades de los consumidores.

En este proceso de cocreación colaborarán tanto los agentes implicados en la mejora de la experiencia trufiturística (productores, cocineros, investigadores, etc.) como los usuarios finales. Compartiremos experiencias de éxito en otros territorios y contribuiremos, mediante la ciencia ciudadana, a la mejora y la internacionalización del trufiturismo en el medio rural.

Coordinación técnica: **Daniel Oliach**, del Centro de Ciencia y Tecnología Forestal de Catalunya (CTFC) y **Fernando Martínez-Peña**, del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA).

Financiado por: “Proyecto Mycotour. Expediente: ETE-010000-2021-184”

Viernes 3 de febrero

De las 15.30 a las 17.30 h.

Sesión orientada a la dinamización y vertebración del sector productivo para el desarrollo del trufiturismo. La sesión estará dirigida por el Grupo Europeo Tuber (GETT) y las distintas federaciones de productores de trufa europeas.

Sábado 4 de febrero

Sesión orientada a toda la cadena de valor del sector trufero, para el desarrollo y la mejora de la experiencia trufiturística.

Programa:

De las 17.00 a las 17.20 h.

El desarrollo del trufiturismo en el mundo rural. Joaquín Latorre, investigador del Instituto Europeo de Micología (EMI).

De las 17.20 las a 17.40 h.

Marketing turístico en el sector de la trufa. Blanca García Gómez, investigadora de la Universidad de Valladolid.

Descanso

De las 18.00 a las 18.10 h.

El turismo gastronómico en torno a la trufa en el Piemonte. Nuria Mignone Cirugeda, experta en desarrollo rural y proyectos europeos de la Región del Piemonte (Italia).

De las 18.10 a las 18.20 h.

El turismo de la trufa en Pietralunga. Mirko Ceci, alcalde de Pietralunga (Italia).

De las 18.20 a las 18.30 h.

El turismo de la trufa en California. El caso de “Napa Truffle Festival”. Paul Thomas, investigador de la University of Stirling, Gran Bretaña.

De las 18.30 a las 18.40 h.

El turismo de la trufa en Uzès (Francia). Michel Tournayre, presidente de honor del Grupo Europeo Tuber.

De las 18.40 a las 18.50 h.

El trufiturismo en Teruel. Isabel Doñate, gerente de la Asociación de Truficultores de Teruel (ATRUTER).

De las 18.50 a las 19.00 h.

El trufiturismo en Vic. El caso de Noir et Blanc®. Clara Busoms, de Noir et Blanc®.

De las 19.00 a las 19.10 h.

Turismo en torno a una explotación trufera. Feli Sánchez, d'Encitruf (Soria).

Descanso

De las 19.20 a las 20.00 h.

Debate y creación del taller de ciencia ciudadana (LivingLab Mycotour) para la mejora y la internacionalización de la experiencia trufiturística.



Organiza



Patrocina



LAUMONT



Centre de la Propietat Forestal



Colabora



Medio colaborador



TRUFFORUMVIC



#trufforumVic
www.trufforum.com