



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



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 (PROTOCAT)
- Associació de Recolectores y Truficultores de Soria (ATRUSORIA)
- Associación de Truficultores de Castellón (TRUFICAS)
- Associació de Tofonaires d'Osona
- Associació de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Aragón
- Associación de Truficultores de Burgos (ATRUBUR)
- Associación 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 Tíruel (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

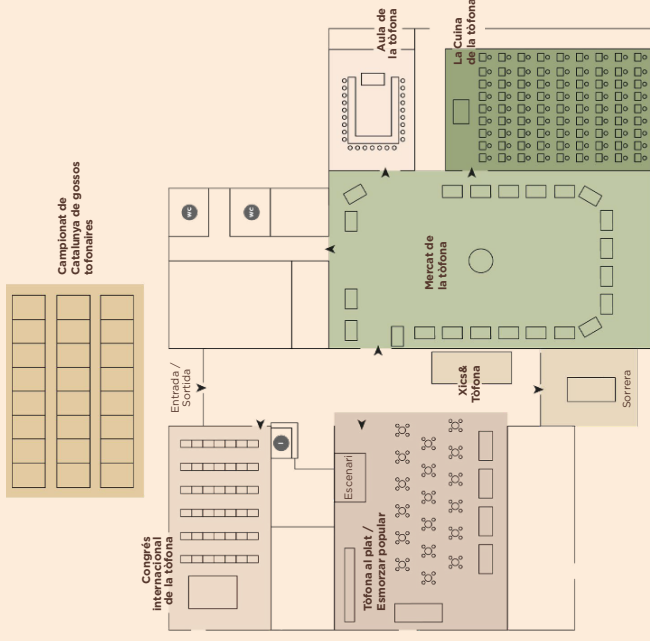
Mostra de llibres de receptes amb tòfona del fons privat del fotoperiodista, gastrònom i col·leccionista osonenc, Tont Carrasco.

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 Panadés 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 **Ismail 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 adrecat 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)
- Lluç 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, Liagostera)

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

Dissabte 8 de febrer **PROGRAMACIÓ**

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

Dissabte 8 de febrer **PROGRAMACIÓ**



SotàTerra

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 **Didac Espasa**

Cuinem i descobrim els misteris de la tòfona amb **Didac 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: SotàTerra



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 Jap 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 broli 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 Panadés 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

Collabora: Fedaració Catalana DOP | IIGP'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 **Ismail 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 micorriztes 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 (Luçta) 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 matissar 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 glacades 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 Verdaguier, 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 Rezepta 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 Nicolaou (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 Panadés 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 Panadés Alemany).

Preu: 5 euros

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

Patrocina: SotaTerra



SotaTerra

Diumenge 9 de febrer

PROGRAMACIÓ

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: Atipat'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)

Prestigios 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: Millú i Veterinary HPM



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 coneixadors 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.

De l'1 de febrer al 28 de febrer

PROGRAMACIÓ

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 osonaquina.com i fetaosona.cat.

LA TÒFONA

**Guina sort tenir a l'abast,
escampat o cultivat
aquest ric ascomicet
que en simbiosi radical,
ara alzines,
ara roures,
en castanyers
o nogueres.**

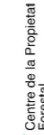
**És un regal tant se val,
pel territori real
i el sistema forestal.**

Martí Boada

Organitza



Patrocina



Mitja 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