

Vic es converteix en la capital de la tòfona negra del 3 al 6 de febrer

La festa de la tòfona i la gastronomia es trasllada al Recinte Firal El Sucre de Vic, en un espai més ampli, que acollirà més activitats al voltant de la tòfona



Tòfona. | TrufforumVic.

Del 3 al 6 de febrer, Vic es tornarà a convertir en la capital internacional de la tòfona negra amb una nova edició del Trufforum.

Enguany, el **TrufforumVic** canvia d'espai per ubicar-se **al Recinte Firal El Sucre**. Aquest canvi permetrà gaudir d'un espai obert i diàfan, amb el tradicional mercat de tòfona fresca i productes trufats i també amb nombroses activitats al voltant de la tòfona a l'Aula de la Tòfona i a l'espai la Cuina de la Tòfona.

Una edició més, el Trufforum, esdeveniment internacional, ideat i promogut des de l'**European Mycological Institute** (EMI), té per objectiu promocionar l'ús responsable de la tòfona europea en les cuines domèstiques i professionals. I per això, com en cada edició, comptarà amb un ambiciós programa d'activitats per a aficionats a la gastronomia i també amb activitats específiques per a professionals del sector de la tòfona.

Mercat de tòfona fresca i productes trufats



El Recinte Firal es convertirà en un gran espai expositiu al llarg de tot el cap de setmana on comprar tòfona negra, classificada i garantida, i també productes trufats artesans i d'alta qualitat. La tòfona negra (*Tuber melanosporum*), seleccionada i de diferents territoris d'origen, serà una edició més, la gran protagonista del Trufforum.

Les activitats

El visitant podrà descobrir tots els secrets de la tòfona negra també a través d'un intens programa d'activitats amb reconeguts professionals del sector. Enguany, i com a novetat, els espais d'activitats estaran integrats dins l'espai expositiu i totes les activitats gastronòmiques de l'**Aula de la Tòfona** i també les de **La Cuina de la tòfona**, amb cuina en directe, comptaran amb tast.

L'espai la Cuina de la tòfona inclourà sessions de cuina en directe amb **Nandu Jubany** i **Quico Arumí** (Can Jubany, Calldetenes) i **Marc Ramos** (Si No Fos, Girona). Després de l'èxit de l'any passat es tornarà a celebrar l'activitat 'Tòfona amb bombolles'. L'escriptora **Empar Moliner**, **Lluc Crusellas**, guanyador del World Chocolate Masters 2022 i **INCAVI** seran els encarregats de guiar un maridatge gastronòmic basat en la cuina dolça de la tòfona i els grans escumosos del país.

Els visitants també podran descobrir els secrets de la tòfona i tastar-ne diverses elaboracions a les activitats programades a l'Aula de la Tòfona. **Thierry Tarrius** (El Sílex. Tautavel. Rosselló. Catalunya Nord) i **Ignasi Camps** (Ca l'Ignasi, Cantonigròs) parlaran de la tòfona catalana de km0 a banda i banda dels Pirineus; el toc dolç l'aportarà el col·lectiu de pastissers Taula Dolça que combinaran les seves propostes amb grans escumosos i productes de les IGP catalanes; el formatge i la tòfona es donaran la mà amb una activitat a quatre mans a càrrec de Lactium i Noir et Blanc®; també es podran tastar còctels amb Cava i Tòfona, by Codorniu i **Mariona Vilanova** de Nykteri's Cocktail Bar (Girona); **Èric Soldevila**, xef del restaurant Devici (Vic) i membre d'Osona Cuina, proposarà un maridatge entre la seva gastronomia de producte i els Vins de Llegat de Raventós Codorniu; i Noir et Blanc® (Prats de Lluçanès) i Kibus (Olost), presentaran una cervesa artesana trufada maridada amb productes del Lluçanès.

Enguany també s'amplien les activitats per a infants de l'**espai Xics&Tòfona**, amb tallers on descobriran els secrets de la tòfona a través d'una auca o com elaborar una recepta fàcil amb tòfona. L'**espai Tòfona i Ciència** també comptarà amb un programa propi amb activitats divulgatives que inclouran una exposició de tòfones i espècies, un taller de caracterització de les tòfones i control de qualitat i un taller sensorial de reconeixement dels descriptors de l'olor de les tòfones. No hi faltaran altres activitats habituals com el **4t Campionat de Catalunya de Gossos Tofonaires**, **La Tofoneta** o l'**espai Receptes del Món**.

Consulta el programa sencer del TrufforumVic **AQUÍ**



Nandu Jubany, a l'edició 2022. Foto: TrufforumVic.

Esmorzar popular trufat

Una altra de les novetats destacades d'aquesta edició serà la celebració d'un **esmorzar popular trufat**. El col·lectiu **Osona Cuina** serà l'encarregat d'oferir aquest esmorzar de forquilla amb una mostra d'aliments de la Cooperativa Plana de Vic, Fet a Osona i la cuina dolça de Taula Dolça. Es podrà escollir entre: ous ferrats amb tòfona, llonganissa i formatge trufat amb pa, i botifarra trufada amb pa torrat. Tot plegat amb un tiquet únic de 10€ que es podrà comprar el mateix diumenge al recinte firal i que també inclourà un plat dolç i una copa de cava.

El Trufforum professional

Després de l'èxit de la passada edició, enguany es tornarà a celebrar l'**Acadèmia de la Tòfona**. Més de 200 estudiants d'hostaleria d'arreu de Catalunya seran a Vic en una matinal formativa. No hi faltará el Congrés Internacional de la Tòfona que un any més reunirà experts de prestigi per reflexionar sobre la tòfona i la producció, o la reunió anual del grup de seguiment del Pla d'Acció per al Desenvolupament del sector Tofoner a Catalunya.

En el marc del projecte europeu Mycotour, el TrufforumVic acollirà un taller de Ciència Ciutadana per al Desenvolupament del Trufiturisme. Es tracta d'un **LivingLab**, un laboratori on els participants, professionals i públic final, parlaran de trufiturisme i de la cocreació de productes i serveis adequats a les necessitats dels consumidors. En aquest espai es compartiran experiències d'èxit en altres territoris i es debatrà sobre la millora i la internacionalització del



trufiturisme al medi rural. I també s'estrenarà el **Culinary Hub**, un taller d'innovació agroalimentària per a l'elaboració de productes trufats, una activitat enfocada especialment a xarcuters i que compta amb el suport del Gremi de Carnissers, Cansaladers i Xarcuters de Barcelona.

Premis i reconeixaments

Per cinquè any consecutiu, Vic acollirà l'acte de nomenament de l'**Ambaixador d'Honor de la Tòfona**. Enguany serà el torn del xef **Paco Pérez**, del restaurant Miramar de Llançà. L'acte tindrà lloc el divendres a la tarda així com també la sessió de creativitat i innovació, el TrufforumLab i la inauguració oficial del TrufforumVic 2023.

La **Tòfona d'Or**, guardó estrenat la passada edició i que reconeix personalitats de fora del món gastronòmic, enguany el rebrà el periodista **Jordi Basté**, director del programa "El món a RAC1".

I com a novetat, aquest any, el TrufforumVic acollirà la final del **Premi Laumont al Millor Plat amb Tòfona Negra**. El diumenge al matí, els 3 finalistes del concurs presentaran en directe davant el jurat i el públic assistent la seva recepta. El premi s'adreça a professionals i pretén estimular l'ús i el coneixement de la tòfona negra en el sector de la restauració.