

Vic acollirà una nova edició del TrufforumVic de l'1 al 4 de febrer

La festa de la tòfona i la gastronomia creix i amplia espais i activitats



Showcooking de Nandu Jubany en la passada edició. | TrufforumVic.

El recinte firal El Sucre de Vic tornarà a acollir una nova edició del **TrufforumVic**. Serà **de l'1 al 4 de febrer** del 2024. Com cada any comptarà amb el tradicional mercat de tòfona fresca i productes trufats i també amb nombroses activitats al voltant de la tòfona.

Enguany, l'espai firal creix i donarà cabuda a un programa d'activitats més extens i amb més espai firal on comprar tòfona fresca i productes trufats. També hi haurà un nou espai de restauració, **La Tòfona al Plat**, on els visitants podran degustar una àmplia oferta gastronòmica que anirà variant al llarg de la jornada i que comptarà amb diversos restaurants i establiments convidats que oferiran propostes dolces i salades.



Tòfones. Foto: TrufforumVic.

Al recinte firal es podrà 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, tornarà a ser la gran protagonista del TrufforumVic.

Aquest esdeveniment internacional té per objectiu promocionar el consum de la tòfona negra en les cuines domèstiques i professionals. I per això, com en cada edició, comptarà amb un ambiciós programa d'activitats per a amants de la gastronomia i també amb activitats específiques per a professionals del sector.



Es podrà comprar tòfona negra al recinte firal. Foto: TrufforumVic.

Als espais d'activitats, l'**Aula de la Tòfona** i **La Cuina de la Tòfona**, es podran descobrir tots els secrets de la tòfona amb activitats que inclouran tast i aniran a càrrec de reconeguts professionals. Enguany, se n'ampliarà la capacitat per donar cabuda a més participants. També s'ampliaran les **activitats per a infants** i l'**Espai Tòfona i ciència** tindrà un programa d'activitats i espai específic. No hi faltaran altres activitats habituals com el **5è Campionat de Catalunya de Gossos Tofonaires**; activitats per a professionals com el **Congrés Internacional de la Tòfona** sobre el seu correu; l'**Acadèmia de la Tòfona**, que s'amplia a dues matinals d'activitats formatives per a estudiants d'hostaleria; i premis i reconeixements com l'**Ambaixador de la Tòfona** o la **Tòfona d'Or**, entre altres novetats. El diumenge també hi haurà l'Esmorzar popular amb tòfona, amb Osona Cuina i Taula Dolça.

El TrufforumVic està organitzat per l'Ajuntament de Vic, el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, la Llotja de Contractació i Mercat en Origen de Vic, l'European Mycological Institute (EMI), la Diputació de Barcelona, l'Associació de Productors de Tòfona de Catalunya (PROTOCAT), el Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya i el Consell Empresarial d'Osona.