

1–4 febrero 2024

RECINTO FERIAL EL SUCRE

Entrada gratuita

# TRUFFORUMVIC

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

DISFRUTAR  
DESCUBRIR  
COMPRAR  
PROBAR  
**TRUFA**



#trufforumVic  
trufforum.com

## TrufforumHub

Jornada de productores de trufa negra y cocineros en red en el Solsonès.  
Solsonès | De las 10.00 a las 17.00 h.

Bienvenida

Desayuno en la finca con productos trufados en una plantación de Lladurs. Probaremos la butifarra trufada de la **Granja Godall**.

Demostración de recolección de trufas con perros adiestrados.

Taller de calidad de la trufa negra. La demostración y el taller irán a cargo de los especialistas **Juan Martínez de Aragón** y **Pere Muxí**.

Comida con platos con trufa negra y maridaje con vinos con el chef **Roger Vilaginés** y la enóloga **Sònia García** en el Restaurante Mare de la Font.

Organiza: **Asociación de Productores de Trufa de Cataluña (PROTOCAT)**, con el soporte técnico del **Centro de Ciencia y Tecnología Forestal de Cataluña (CTFC)**.

Jueves 1 de febrero

## Academia de la Trufa

Jornada de formación  
Recinto Ferial El Sucre | De las 09.45 a las 13.00 h.

Participarán alumnos de las escuelas siguientes:

- JOVIAT de Manresa (Barcelona)
- Escola d'Hostaleria d'Osona (Barcelona)
- CETT - UB - Escola de Turisme, Hoteleria i Gastronomia (Barcelona)
- Jesuïtes Sarrià - Sant Ignasi (Barcelona)
- ESHOB - Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona
- EPGB - Escola de Patisserie del Gremi de Barcelona

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

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

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

**Descanso**

**La cocina de la trufa de Can Jubany,** con Quico Arumí

**Exhibición con un perro trufero,** con Pere Muxí (SoTaTerra)

**Clausura**

# Academia de la Trufa

Jornada de formación

Recinto Ferial El Sucre | De las 09.45 a las 13.00 h.

Participarán alumnos de las escuelas siguientes:

- JOVIAT de Manresa (Barcelona)
- Escola d'Hostaleria d'Osona (Barcelona)
- CETT - UB - Escola de Turisme, Hoteleria i Gastronomia (Barcelona)
- Jesuïtes Sarrià - Sant Ignasi (Barcelona)
- ESHOB - Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona
- EPGB - Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona

## Programa grupo de cocina:

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

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

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

## **Descanso**

**La cocina de la trufa de Can Jubany**, con **Quico Arumí**

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

## **Clausura**

**Programa grupo pastelería:**

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

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

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

**Descanso**

**La trufa en la pastelería,** con Ricard Martínez (Pastry chef y asesor)

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

**Clausura**

## Plan de Acción para el Desarrollo del Sector Trufero en Cataluña

Recinto Ferial El Sucre | De las 14.00 a las 17.00 h.

14.00 h.

Comida

15.30 h.

Reunión del grupo de seguimiento del Plan de Acción para el Desarrollo del Sector Trufero en Cataluña

Organiza: Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural

## Inauguración del TrufforumVic 2024

Recinto Ferial El Sucre | De las 19.00 a las 21.30 h.

19.00 h.

TrufforumLab. Sesión de Creatividad e Innovación, con Joan Roca (El Celler de Can Roca).

Presenta: Carme Gasull

20.00 h. Inauguración oficial. Premio Embajador de Honor de la Trufa 2024 (6ª edición) a Joan Roca (El Celler de Can Roca).

Presenta: Helena García-Melero

Patrocina: Laumont

20.30 h.

Aperitivo Inaugural, con Nandu Jubany (Can Jubany).

# Congreso Internacional de la Trufa Negra

“El Cultivo de la trufa negra en un contexto de cambio climático”

Recinto Ferial El Sucre | De las 09.30 a las 17.30 h

Coordinación técnica: **Daniel Oliach**, Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC), **Carlos Colinas**, CTFC y Universitat de Lleida (UdL) y **Fernando Martínez-Peña**, Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA).

Inscripciones: **Vicfires** ([inscritum.com](https://www.vicfires.com)) | **Aforo limitado.**

**09.30 h.**

**Inauguración**

**09.45-10.15 h.**

**El micelio: la dimensión desconocida de la trufa**, con **Xavier Parladé**, Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA)

**10.15-10.45 h.**

**WATERTRUF: Optimización del riego en la truficultura a través de nuevas tecnologías para la gestión inteligente del agua**, con **José Javier Peguero Pina**, Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA).

**10.45-11.00 h.**

**Depósitos flexibles Labaronne como almacenamiento eficiente de agua para el riego de trufa**, con **Carlos Solé**, gerente de Labaronne-Nutriset.

**11.00-11.15 h.**

**Pausa-café.**

**11.15-11.45 h**

**Riego por goteo. Un cambio de paradigma en la truficultura con amplias perspectivas**, con **Iván Franco**, IDForest-Biotecnología Forestal Aplicada, SL & Universidad de Valladolid.

**11.45-12.10 h.**

**Efecto en la época de recolección y la cantidad de trufa negra, en función del tipo de nido de turba y de la dosis de riego**, con **Daniel Oliach**, Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC) 1\*.

12.10-13.10 h.

**El riego en truficultura. Relación entre agua, suelo y la plantación trufera**, con **Julio Perales**, trufficultor de Mora de Rubielos (Teruel).

13.10-14.00 h.

**Mesa Redonda: Avances y retos en el riego en truficultura.**

Intervienen: **José Javier Peguero Pina**, Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), **Iván Franco**, IDForest-Biotecnología Forestal Aplicada, SL & Universidad de Valladolid, **Julio Perales**, trufficultor de Mora de Rubielos (Teruel) y **Daniel Oliach**, Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC).  
Modera: **Carlos Colinas**, investigador del Centro de Ciencia y Tecnología Forestal de Catalunya y la Universitat de Lleida.

14.00-16.00 h.

**Pausa**

16.00-16.30 h.

### Premio Internacional Inotruf

Primera edición de este galardón que tiene por objetivo hacer un reconocimiento -individual o colectivo- a profesionales del sector de la trufa, ya sea por la trayectoria de una persona, empresa o institución, o bien por poner de relieve algún hecho innovador relacionado con la truficultura. De forma más específica, serán candidatos a recibir este premio anual cualquier agente vinculado al sector productivo de la trufa negra, del sector del truffiturismo o bien en el ámbito de la investigación científica en torno a *Tuber melanosporum*.

16.30-17.00 h.

**Avances en el control del escarabajo de la trufa (*Leiodes cinnamomeus*), con nematodos entomopatógenos**, con **Fernando García del Pino**, Universitat Autònoma de Barcelona (UAB).

17.00-17.30 h.

**La cadena de suministro de la trufa italiana: estructura, volúmenes y retos de futuro**, con **Enrico Vidale**, investigador de la Universidad de Pádova.

PLAANUAL 2023  
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA

1ª Actividad financiada por:



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Acció Climàtica,  
Alimentació i Agenda Rural



Fons Europeu Agrícola  
de Desenvolupament Rural:  
Europa inverteix en les zones rurals

"Actividad financiada a través de la operación 01.02.01 de Transferencia Tecnológica del Programa de desarrollo rural de Cataluña 2014-2022"



## Perros truferos, ¿somos profesionales?

Con Pere Muxí de SotaTerra y Carlos Bueren de Animal Nature.

Recinto Ferial El Sucre | De las 10.00 a las 11.30 h

**Sesión orientada a los productores de trufa.** Se realizará una sesión formativa para explicar cuales son los principales problemas que hay en el momento de buscar las trufas en una plantación y como solucionarlos. El objetivo de la sesión es mejorar la eficiencia de la búsqueda de las trufas y la calidad del producto obtenido en lo que se refiere a maduración y reducir los daños bióticos y abióticos.



## Organiza



## Patrocina



## Medio Colaborador



Colabora



# TRUFFORUMVIC

“La ciudad de Vic ha sabido aprovechar la oportunidad que se le presentaba para convertirse en una de las capitales de la trufa negra a nivel europeo, acogiendo este certamen que es toda una demostración de cómo se debe difundir y promocionar un producto, en este caso la trufa negra. El Trufforum es un evento de aquellos que los anglosajones denominan “all in one”: si quieres saber cualquier cosa de la trufa negra a cualquier nivel, en el Trufforum lo encontrarás.

Ramon Roset  
Gastrónomo y sommelier  
[www.vadegust.cat](http://www.vadegust.cat)  
5 de febrero de 2023



#trufforumVic  
[trufforum.com](http://trufforum.com)