

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



Los espacios

MERCADO DE LA TRUFA Mercado único donde comprar *Tuber melanosporum* clasificada y garantizada. También es el espacio donde descubrir y comprar productos trufados artesanales y de gran calidad.

Asociaciones de truficultores del mercado de la trufa:

- Associació de Productors de Tòfona de Catalunya (PROTCAT)
- Asociación de Recolectores y Truficultores de Soria (ATRUSORIA)
- Asociación de Truficultores de Castellón (TRUFCAS)
- Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Aragón
- Asociación de Truficultores de Burgos (ATRUBUR)
- Asociación 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 Teruel (ATRUTER)

Empresas del mercado de la trufa:

- Casa Sendra
- Tuber Gourmet
- Can Laura
- Formatges Montbrú
- Noir et Blanc®
- Casa Riera Ordeix
- Mas Uniformes
- Nutriset
- Milú - Grup Gepork
- Inotruf
- Conservas Coll
- Truficas del Río Pilas

AULA DE LA TRUFA Sesiones con degustación con la trufa como protagonista a cargo de productores y profesionales del sector. Inscripciones para las actividades en www.trufforum.com y en la entrada del recinto.

LA COCINA DE LA TRUFA Sesiones de cocina en directo con degustación a cargo de reconocidos chefs. Inscripciones para las actividades en www.trufforum.com y en la entrada del recinto.

LA TOFONETA Food truck gastronómica desde donde se ofrecerán cafés y chocolate con trufa.

XICS&TRUFA Zona experimental dedicada al público infantil, para dar a conocer el mundo de la trufa negra a través de actividades pensadas especialmente para ellos.

RECETAS DEL MUNDO Muestra de libros de recetas con trufa del fondo privado del fotoperiodista, gastrónomo y coleccionista osonense, Toni Carrasco.

ESPACIO TRUFA Y CIENCIA Espacio divulgativo sobre la trufa con un programa propio de actividades y una exposición de trufas para descubrir las distintas especies, un mapa con las zonas de producción más aptas, y la oportunidad de hacer una observación microscópica de la trufa.

LA TRUFA EN EL PLATO Espacio de degustación donde gozar de la gastronomía de la trufa que ofrecen restaurantes, pastelerías y productores. Durante todo el sábado, se podrán probar diferentes tapas, dulces y saladas, que servirá el restaurante **Mas Monells** y que se complementará con una oferta rotativa de distintos invitados:

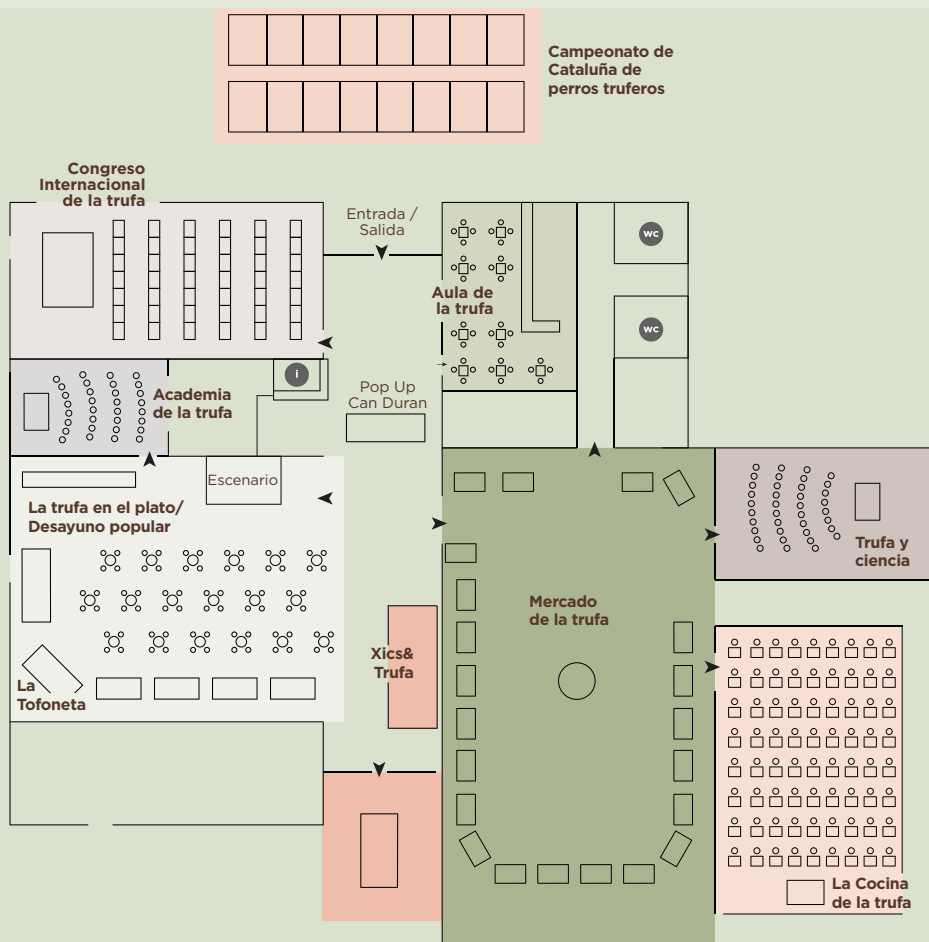
De las 10.00 a las 22.00 h. **Mas Monells**

De las 10.00 a las 12.00 h. **Pastisseria Prat 'Can Carriel'**

De las 12.00 a las 16.00 h. **Malespina, El Bart, Ca l'Ignasi, El Xocolater de Taradell**

De las 16.00 a las 22.00 h. **La Musona, Malespina, Eukarya, Jubany**

En este mismo espacio habrá una muestra de vinos y cavas, con la DO Pla de Bages y Vins del Llegat.



Tiempo de Trufa

Taller de cocina, con David Sanglas

Centro Cívico El Montseny | De las 18.30 a las 20.30 h.

Precio: 16 euros

Organiza: CCVic

Jueves 1 de febrero

Proyección del documental: “The truffle hunters”

Espacio ETC | 21.00 h.

Directores: Michael Dweck y Gregory Kershaw

Italia (2020) | 84 minutos | VOS lengua castellana

En las profundidades de los bosques del Piemonte se oculta la cotizada trufa blanca de Alba. Apreciada por los clientes más selectos del mundo, las únicas personas capaces de destaparlas son un grupo de hombres envejecidos que salen de noche a buscarlas para no dar pistas a los demás.

Organiza: CineClub Vic

Sábado 3 de febrero

Mercado de la Trufa

Mercado único donde poder comprar *Tuber melanosporum* clasificada y garantizada

Recinto Ferial El Sucre | De las 10.00 a las 20.30 h.

Patrocina: Labaronne - Nutriset

Espacio Trufa y Ciencia

Exposición de trufas y especies

Recinto Ferial El Sucre

De las 11.00 a las 11.30 h. y de las 17.30 a las 18.00 h.

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

De las 12.15 a las 12.45 h.

Presentación del libro (en proceso de escriptura): “Historias de vida de los truferos de nuestro entorno”, con Toni Carrasco, fotoperiodista, gastrónomo y coleccionista osonense.

De las 18.00 a las 19.00 h.

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

Recetas del Mundo

Muestra de libros de recetas con trufa, por Toni Carrasco

Recinto Ferial El Sucre | De las 10.00 a las 20.30 h.

Trufa de Oro 2024 (3a edición)

Reconocimiento a personalidades que, por su dimensión mediática, pueden contribuir a la divulgación de la trufa entre el público general. Premio Trufa de Oro 2024: M.H. Sra. Anna Erra, presidenta del Parlamento de Cataluña.

Recinto Ferial El Sucre | De las 12.15 a las 12.45 h.

Presenta: **Helena Garcia-Melero**

Patrocina: **Casa Sendra**

Xics&Trufa

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

Recinto Ferial El Sucre | De las 12.00 a las 19.00 h.

Aforo: **15 infants** Edad: **a partir de 6 anys** Actividad gratuita

De las 12.00 a las 13.00 h.

Taller infantil: Prueba la trufa con Aida Riqué, maestra y conocedora del producto agroalimentario. Descubre la trufa y las distintas especies que tenemos, y prueba algunos de los productos agroalimentarios trufados del Mercado de la Trufa.

De las 17.30 a las 18.30 h.

Taller infantil: Descubre la trufa con Pau, hijo de los truferos de **Noir et Blanc®**. Conoce la trufa y las distintas especies, prueba los productos trufados de **Noir et Blanc®** y mira como trabaja un joven trufero con su perro.

Levantamos las DOPs IGP

Vuelo cautivo con un globo aerostático atado en tierra
Plaza Mayor de Vic | De las 18.30 a las 20.00 h.

Actividad gratuita (aforo limitado)

Patrocina: **Federación Catalana DOP-IGP**

Colabora: **Consejo Regulador de la IGP Llonganissa de Vic**

La Cocina de la Trufa

Sesiones de cocina en directo con degustación
Recinto Ferial El Sucre. De las 11.00 a las 20.30 h.

Venta de entradas anticipadas a partir del día 25 de enero en la www.trufforum.com

Aforo: **80 personas**

Presenta: **Helena Garcia-Melero**

De las 11.00 a las 12.00 h.

Recuperar las raíces y los orígenes con creatividad, con Arnau Paris y Rais Esteve
Molí La Vansa, Boada.

Arnau Paris, chef del espacio Cuines de TV3, se propuso recuperar los orígenes familiares en el pueblo de Boada. De aquí surgió el proyecto La Vansa y, junto con Rais Esteve, chef y asesora de creatividad, ya es una realidad con una bodega, un molino propio y una casa de turismo rural. Descubriremos su cocina creativa con trufa y productos de las DOP y IGP catalanas

Precio: **5 euros**

Patrocina: **Federación Catalana DOP-IGP**

De las 13.00 a las 14.00 h.

Caza y trufa, con Jordi Vilà

Restaurante Alkimia, Barcelona.

Apasionado de la cocina desde muy joven, Jordi Vilà profundiza en el pasado, presente y futuro de la cocina catalana a través de su gran proyecto, el restaurante Alkimia. Una estrella Michelin, tres soles de la Guía Repsol o el Premio Nacional de Gastronomía avalan de largo el proyecto. Con él descubriremos la cocina tradicional de caza y trufa.

Precio: **5 euros**

Patrocina: **Federación Catalana de Caza**

De las 17.00 a las 18.00 h.

La trufa en la cocina volcánica, con Martina Puigvert.

Restaurant Les Cols. Olot (Girona)

Martina Puigvert ha sido reconocida como la mejor cocinera joven por la Guía Michelin 2024. Puigvert se ha consolidado como una destacada figura en el ámbito gastronómico y nos va a mostrar como incorpora la trufa en la cocina volcánica que la caracteriza. Una cocina de producto, delicada y de temporada.

Precio: **5 euros**

De las 19.00 a las 20.00 h.

Trufa con burbujas, con Empar Moliner y Nandu Jubany, con la colaboración de INCAVI

La escritora Empar Moliner y el chef Nandu Jubany (Can Jubany) serán los encargados de guiar un maridaje gastronómico donde los espumosos y la cocina con trufa serán los grandes protagonistas. Probaremos distintas propuestas culinarias con trufa que vamos a combinar con los grandes espumosos del país gracias a la colaboración de INCAVI.

Precio: **10 euros**

Al final de la sesión se hará entrega del:

Premio al mejor restaurador divulgador de la trufa y los vinos catalanes (1a edició).

Patrocina: **Vins del Lligat y Panadès Alemany**



Aula de la Trufa

Sesiones con degustación con trufa

Recinto Ferial El Sucre | De las 11.00 a las 20.30 h.

Venta de entradas anticipadas a partir del día 25 de enero en la www.trufforum.com

Aforo: 40 personas

Presenta: Belén Parra

De las 11.15 a las 12.15 h.

La trufa en la pastelería tradicional catalana a cargo de Taula Dolça y con Vins del Llegat

Taller donde los pasteleros de Taula Dolça nos enseñarán como introducir la trufa en la pastelería tradicional catalana con una mirada actualizada. Maridarán sus creaciones con Vins del Llegat.

Precio: 5 euros

De las 12.45 a las 13.45 h.

Que no te tomen el pelo con la trufa

Sesión didáctica con degustación entorno a la trufa. Dídac Espasa (Tòfona de la Conca) analizará como utiliza la trufa la gran industria en comparación con los productores especializados elaboradores de productos trufados con trufa negra.

Precio: 5 euros

De las 17.15 a las 18.15 h.

Trufa y cerdo con maridaje de Vins del Llegat

Osona Cuina y Vins del Llegat conducirán esta sesión de cocina en la cual propondrán un maridaje entre la trufa y el cerdo, dos de los productos insignia de este colectivo de cocina de la comarca de Osona. La sesión será a cargo de Dani Vives, de La Competència, y Jordi Coromina, del Horta. Además, irá acompañada por Vins del Llegat.

Precio: 5 euros

De las 18.45 a las 19.45 h.

Trufa para todos

Clara Busoms, de Noir et Blanc®, y Toni Sala, de la Fonda Sala de Olost (Osona Cuina), nos explicarán como utilizar la trufa negra en casa, de manera sencilla, para sacar el máximo rendimiento mediante algunos de los mejores productos agroalimentarios del Lluçanès.

Precio: 5 euros

Patrocina: Consorcio del Lluçanès

La Trufa en el Plato

Espacio de restauración donde se servirán tapas trufadas
Recinto Ferial El Sucre | De las 10.00 a las 22.00 h.

Espacio de degustación donde donde gozar de la gastronomía de la trufa que ofrecen restaurantes, pastelerías y productores. Durante todo el sábado se podrán probar diferentes tapas, dulces y saladas, que servirá el restaurante Mas Monells y que se complementará con una oferta rotativa de distintos invitados:

De las 10.00 a las 22.00 h. Mas Monells

De las 10.00 a las 12.00 h. Patisserie Prat 'Can Carriel'

De las 12.00 a las 16.00 h. Malespina, El Bart, Ca l'Ignasi, El Xocolater de Taradell

De las 16.00 a las 22.00 h. La Musona, Malespina, Eukarya, Jubany

En este mismo espacio habrá una muestra de vinos y cavas, con la DO Pla de Bages y Vins del Llegat.

Precio: Se venderán packs de 15 tickets por valor de 15 euros (incluye copa) que se intercambiarán por las tapas deseadas. También se podrán adquirir tickets individuales. Los tickets se comprarán en el punto de información del Recinto Ferial.

La Tofoneta

Food truck gastronómica desde donde se ofrecerán cafés y chocolate con trufa.
De las 10.00 a las 22.00 h.

Patrocina: **Noir et Blanc®**

Noche de trufa y música, con Vins del Llegat

A las 20.30 h.

Concierto con David Carabén, cantante, guitarrista y compositor del grupo Mishima.

Patrocina: **Vins del Llegat y Panadès Alemany**



Desayuno popular con trufa, con Osona Cuina

Desayuno trufado de tenedor de Osona Cuina con Fet a Osona y Taula Dolça.
Recinto Ferial El Sucre | De las 09.00 a las 11.00 h.

Precio: 12 euros (IVA incluido)

Incluye: un plato salado a elegir + un plato dulce + una copa de Vins del Lligat

Colabora: DOP y IGP's, Fet a Osona y colectivo Taula Dolça

La Tofoneta

Food truck gastronómica desde donde se ofrecerán cafés y chocolate con trufa.

Recinto Ferial El Sucre | De las 9.00 a las 14.00 h.

Patrocina: Noir et Blanc®

Mercado de la Trufa

Mercado único donde poder comprar *Tuber melanosporum* clasificada y garantizada

Recinto Ferial El Sucre | De las 10.00 a las 14.00 h.

Patrocina: Labaronne - Nutriset



Recetas del Mundo

Muestra de libros de recetas con trufa, por Toni Carrasco
Recinto Ferial El Sucre | De las 10.00 a las 14.00 h.

Espacio Trufa y Ciencia

Exposición de trufas y especias
Recinto Ferial El Sucre

De las 10.00 a las 10.30 h.

Taller de caracterización de las trufes y control de calidad, con **Philippe Barrière**.

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) que nos enseñarán como identificar los matices del olor de la trufa. Un taller práctico, de carácter científico y divulgativo, para conocer, identificar y saber describir a qué huelen las trufas.

Xics&Trufa

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

Recinto Ferial El Sucre | De las 11.30 a las 12.30 h.

Aforo: **15 niños** Edad: **a partir de 6 años** Actividad gratuita

De las 11.30 a las 12.30 h.

Taller infantil: Descubre la trufa con Pau, hijo de los truferos de **Noir et Blanc®**. Conoce la trufa y las distintas especies, prueba los productos trufados de **Noir et Blanc®** y mira como trabaja un joven trufero con su perro.

Premio Laumont a la Mejor Receta con Trufa Negra (2a edición)

Concurso dirigido a los profesionales de la restauración
Recinto Ferial El Sucre | De las 11.30 a las 12.30 h.

El jurado está formado por: **Arnau Paris**, chef; **Lourdes López**, periodista gastronómica; y **David Seijas**, sommelier.

Presenta: **Helena García-Melero**
Patrocina: **Laumont**

Aula de la Trufa

Sesiones con degustación con trufa

Recinto Ferial El Sucre | De las 11.30 a las 13.30 h.

Venta de entradas anticipadas a partir del día 25 de enero en la www.trufforum.com

Aforo: 40 personas

De las 11.30 a las 12.00 h.

Queso&Trufa

El queso artesano irá de la mano con la trufa negra en una sesión dirigida por Martí Padrís, de Formatges Montbrú y Pere Muxí, trufero de SotaTerra. Presentarán el queso que han elaborado conjuntamente, Novell con Trufa, y nos contarán y probaremos los mejores quesos para trufar en casa.

Precio: 5 euros

De las 12.45 a las 13.30 h.

Los mejores embutidos trufados

Con el cocinero David Sanglas descubriremos los mejores embutidos trufados y haremos una cata. Además, se podrán encontrar en el Mercado de la Trufa del TrufforumVic.

Precio: 5 euros

Campeonato de Cataluña de Perros Truferos (5a edición)

Prestigioso concurso, que cada año corona al mejor equipo de Cataluña
Exterior Recinto Ferial El Sucre

De las 10:30 a las 12.00 h.

Semifinales

De las 13.00 a las 13.30 h.

Fase final

Participantes: 20

Presenta: Helena Garcia-Melero

Patrocina: Milú



Organiza



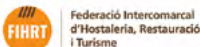
Patrocina



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
5 de febrero de 2023



#trufforumVic
trufforum.com