

Universitat de Vic

Carrer de la Sagrada Família, 7
08500 Vic, Barcelona
Tel. 93 886 12 22
Fax 93 889 10 63
www.uvic.cat

Inscripcions

Del 21 de gener al 13 de febrer de 2013

Inscripció on-line a: www.uvic.cat/acte/96

Preu reduït de 20 €. Inclou dinar i petits tastets elaborats amb tòfona.

Per a més informació

www.uvic.cat

Organitza:

UVIC GRMAIA. Grup de Recerca
Medi Ambient i Alimentació

Col·laboren:

UVIC Vicerectorat de Recerca i Transferència del Coneixement | Escola Politècnica Superior | Unitat de Divulgació Científica



Juvè y Camps



Jebany

Amb el suport de:



II Jornada de divulgació del conreu i les característiques de **LA TÒFONA**

Universitat de Vic, 16 de febrer de 2013



Eumegràfic

La tòfona és un producte molt valorat en l'alta gastronomia. Aquest reconeixement i l'escassetat fan d'aquest fong un producte que en el mercat es cotitza amb valors molt elevats. El municipi de Centelles sempre ha tingut un paper clau en la presa de decisió del preu de la tòfona. En l'actualitat, però, les explotacions forestals controlades de tòfona han arraconat la recol·lecció silvestre del fong i han traspasat el centre hegemònic de la comercialització a Sarrión, Terol, indret on van ser pioners a conrear explotacions d'espècies forestals diverses micoritzades amb tòfona.

INFORMACIÓ GENERAL

Tipus: Jornada

Responsable: Consol Blanch, Albert Hueso i Núria Barniol

Durada: 8,5 hores

Places: 50

Horari: Dissabte 16/02/2013. De 8:45 h a 17:00 hores

Lloc: Aula T017 i T018, Campus Torre dels Frares.

Certificació: Els assistents rebran un certificat.

Objectius: Donar a conèixer la tecnologia agrícola per a dur a bon terme una explotació de diferents espècies forestals micoritzades amb tòfona.

Presentar les característiques físiques, nutricionals i sensorials de la tòfona i les seves aplicacions culinàries.

Afavorir el reconeixement dels atributs descriptius de la qualitat de l'aroma de la tòfona.

Possibilitar un lloc d'encontre per a intercanvi d'idees i projectes entre joves emprenedors.

Actualitzar els coneixements científics i tècnics entorn al conreu de la tòfona.

Fomentar el desenvolupament de projectes per a joves emprenedors i per a pagesos en situació de fer més rendibles les seves terres.

Afavorir la creativitat en l'ús de tòfona en alimentació.

Incrementar la informació sobre el producte per al públic en general.

08:45 h Recollida de documentació (vestíbul).

09:15 h Benvinguda: Vicerektorat Recerca i Transferència de Coneixement, Centre Tecnològic Forestal de Catalunya i Comitè Organitzador.

09:30 h Ponència “Condicions òptimes i condicionants tècnics per al conreu de la tòfona negra”, a càrrec de Daniel Oliach, enginyer de forest de l'Àrea de defensa del Bosc, Centre Tecnològic Forestal de Catalunya (CTFC) de Solsona.

10:15 h Ponència “Bases moleculars de l'aroma i del gust. Una introducció a la química de l'aroma de la tòfona”, a càrrec del Dr. Vicente Ferreira, catedràtic de Química Analítica, i de la Dra. Laura Culleré, del Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología, Universidad de Zaragoza.

11:00 h Pausa. Anem a buscar tòfones amb el xef Nandu Jubany, del restaurant Can Jubany.

11:30 h Tallers simultanis:

T1. “Reconeixement de tòfones a ull nu i al microscopi”, a càrrec de Núria Barniol, professora de Tecnologia dels Aliments i membre del grup de recerca en alimentació GRMAIA de la UVIC.

T2. “Reconeixement de les olors dels descriptors característics de l'aroma de les tòfones”, a càrrec de la Dra. Consol Blanch i la Dra. Míriam Torres, del GRMAIA de la UVIC. Amb la col·laboració del Sr. Carles Ibañez, director del departament de recerca analítica de Lucta, SA.

NOTA: Caldrà escollir a quin taller s'assistirà al moment de fer la inscripció.

12:30 h Taller: “La Tòfona com a element d'innovació en el desenvolupament de productes carnis”, a càrrec d'Albert Hueso i Núria Barniol del GRMAIA de la UVIC. Es prepararà l'embotit a la Planta Pilot de la Carn i es discutirà el procés en una presentació.

14:00 h Dinar: tastets de plats elaborats amb tòfona.

15:30 h “Exhibició de recollida de tòfones amb gossos entrenats” i “Consells per a l'entrenament d'un gos tofonaire”, càrrec del Sr. Àngel Vivet i Sra. Fina Vila. Pati central de l'EPS.

16:00 h Networking, intercanvi d'experiències entre els assistents i els ponents. Coordinació: Albert Hueso, del GRMAIA de la UVic.

16:30 h Degustacions:
Maridatge “Aromes de tòfona i bombolles de cava”, a càrrec de Juvé Camps i Trufapasión.
Embotit elaborat en el taller.

17:00 h Cloenda.