

**Activitats paral·leles
 en col·laboració amb
 l'Ajuntament de Vic**

Durant la Jornada hi haurà **parades de tòfona i productes derivats** en el tram del carrer de Verdguer, davant de l'administració de Loteria, enfront del Casino, durant el **Mercat Setmanal de Vic**.

En cas de pluja les parades es faran al Claustre de Creació - Casa de Convalescència, carrer Dr. Junyent, 1, Vic.

Coordinarà l'activitat i l'atenció a les parades: Sra. Virtuts Sàez

Inscripcions

De l'1 al 16 de març de 2017

Inscripció on-line a:

<https://www.uvic.cat/formacio-continua/ca/cursos/v-jornada-de-divulgacio-del-conreu-i-les-caracteristiques-de-la-tofona>

Es recomana fer la inscripció utilitzant el navegador Mozilla de Firefox.

Preu: 60 €

Inclou: matrícula, dinar, tastets degustació i desplaçament en autocar.

Per a més informació

udivulga@uvic.cat

www.uvic.cat/V-Jornada-de-divulgacio-del-conreu-i-les-caracteristiques-de-la-tofona

Organitzen:

	U Science Tech Facultat de Ciències i Tecnologia	Grup de Recerca en Biodiversitat, Ecologia, Tecnologia i Gestió Ambiental (Beta)	Grup de Recerca en Alimentació, Salut i Benestar (GRASB)	Unitat de Divulgació Científica
--	---	--	--	---------------------------------

Col·laboren:

V Jornada de divulgació del conreu i de les característiques de LA TÒFONA

Dissabte, 18 de març de 2017

Edifici el Sucre
 Sala Coll i Bardolet (C. Historiador Ramon d'Abadal i Vinyals, 5. Vic)



És ben conegut que les tòfones són un producte molt valorat en l'alta gastronomia. Per altra banda, també se sap que els habitants de les zones amb producció espontània de tòfona silvestre, pagesos i tofonaires han tingut sempre en la tòfona un mitjà de suport de la seva economia i també de la seva alimentació, especialment en èpoques de vaques magres.

Actualment les vies per a la obtenció de la tòfona són la recol·lecció del producte en les tofoneres silvestres i el conreu acurat i pacient d'aquest fong en les plantacions controlades. Sortosament, Catalunya és un dels llocs del planeta en què es reuneixen les condicions òptimes –geogràfiques, meteorològiques, tipus de sòl i de vegetació autòctona– per al desenvolupament del fong que originarà les tòfones. Entre elles, cal destacar una de les espècies més preuades, la tòfona negra o *tuber melanosporum*.

En les últimes dècades han aparegut necessitats emergents entorn a la producció i a la recol·lecció de tòfones. En aquest sentit, s'han desenvolupat tecnologies adients per a l'explotació de conreus controlats de tòfones, i també es tendeixen a

millorar les estratègies per conservar i allargar la vida de les tofoneres silvestres, cosa que permet un desenvolupament més sostenible dels àmbits forestals.

D'altra banda, s'observa una tendència a la divulgació de la tòfona més enllà de l'alta gastronomia, cosa que en fa incrementar el consum entre la població en general. Darrerament s'han multiplicat les activitats per difondre les característiques de la tòfona. En aquest sentit es treballa per ampliar el coneixement i l'ús del producte tant per part dels consumidors (perquè puguin reconèixer bé l'aroma i comprar amb garanties de seguretat), com per part dels restauradors i de la indústria alimentària. Tot això ha portat a la presentació de nous productes i al desenvolupament de noves ofertes gastronòmiques.

Els continguts del programa s'han proposat a partir de les consideracions anteriors amb la finalitat d'actualitzar els coneixements sobre el tema i per poder intercanviar experiències entre els participants.

INFORMACIÓ GENERAL

Tipus: Jornada

Coordinació: Dra. Consol Blanch, investigadora del Grup de Recerca en Biodiversitat, Ecologia, Tecnologia i Gestió Ambiental (BETA) i Dra. Míriam Torres, coordinadora del Grup de Recerca en Alimentació i Salut (GRASB), de la UVic-UCC.

Durada: 9 hores i quart

Places: 40

Certificació: Els assistents rebran un certificat.

Objectius:

Donar a conèixer la tecnologia agrícola per 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.

Horari i lloc:

Sessions teórico-pràctiques (Matí):

Sala Coll i Bardolet. Edifici el Sucre. C. Historiador Ramon d'Abadal i Vinyals, 5. Vic

Sessions de gastronomia i experiències d'empreneduria (Migdia i Tarda):

Restaurant Ca l'Ignasi i Ca la Laia - Cantonigròs.

Desplaçament organitzat en autocar

Actualitzar els coneixements científics i tècnics a l'entorn del conreu de la tòfona i els seus tractaments postcollita.

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 entre restauradors i públic en general per potenciar l'ús de la tòfona entre tots els consumidors.

PROGRAMA

08:45 h Recollida informació

09:15 h **Benvinguda:** Vicerectorat de Recerca i Professorat UVic-UCC / Ajuntament Vic / Ajuntament de Centelles / Centre Tecnològic Forestal de Catalunya / Organització Jornada: UST / UVic-UCC

I. PRODUCCIÓ, RECOL·LECCIÓ DE TÒFONA I GASTRONOMIA

Moderadora: Dra. Consol Blanch (GR Beta / UVic-UCC)

09:35 h **Ponència “Gestió de la competència herbàcia, ús de protectors i reg en el cultiu de la tòfona negra”,** a càrrec de Daniel Oliach, enginyer de Forest, Centre Tecnològic Forestal de Catalunya (CTFC) de Solsona.

10:30 h **Pausa cafè. Degustació de torrades i bombons amb tòfona i vins de l'Alt Penedès**
Patrocinen: Carol Tòfones, Tòfona de la Conca, Fundació Kab k'uh-Fangs, Xocolater de Taradell, Europstry, DOP Oli Verge Extra Terra Alta, Forn Can Soler i Celler d'Osona.

II. TECNOLOGIA ALIMENTÀRIA APLICADA A LA TÒFONA

Moderadora: Dra. Míriam Torres (GRASB / UVic-UCC)

11:00 h **Conferència - taller “La tòfona del camp a la taula”,** a càrrec de Pedro Marco Montori, doctor en Ciència i Tecnologia dels Aliments, investigador del CITA (Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón).

13:00 h **Taula rodona amb els ponents.**

13:30 h Desplaçament en autocar a Cantonigròs.

III. GASTRONOMIA

Conduïx: Pep Palau, gastrònom

14:00 h **Taller gastronòmic i degustació d'embotits i de tastets elaborats al restaurant Ca l'Ignasi i Ca la Laia.** Dinar. Patrocinen: Ignasi Camps, Conserves Coll, Casa Riera Ordeix, Xarcuteria Gevi, Xarcuteria Francesc Colom, Temps de tòfona. Vins i caves de l'Alt Penedès de Celler d'Osona.

IV. COMUNICACIONS ORALS. EXPERIÈNCIA D'EMPRENEDORS

Moderadora: Dra. Consol Blanch (GRBETA / UVic-UCC)

16:30 h **Comunicacions orals.** Experiència d'emprenedors. Projectes innovadors en l'àmbit de la producció, recol·lecció, comercialització i divulgació de la cultura de la tòfona.

Carles Ibañez, “Mètodes d'anàlisi d'aroma de la tòfona”, Lucta S.A., Montornès del Vallès.

Dídac Espasa, “Tòfona de la Conca. Una experiència de trufficultura a la Catalunya Central”, Conca de Barberà, Tarragona.

Josep Ma. Carol, “La tòfona: el tresor del bosc a la cuina de casa, passant pel mercat”, Vic.

Manel Coll, “Elaboració de productes amb tòfona”, Conserves Coll, Castellterçol, Barcelona.

17:30 h Col·loqui.

18:00 h **Cloenda**
Copa de vi de proximitat i degustació de productes elaborats amb tòfona
Patrocinen: Celler d'Osona, Conserves Coll, SA, Europstry

18:15 h Retorn en autocar a Vic.

18:45 h Arribada al Sucre.