

Inscripcions

Del 4 de febrer al 5 de març de 2014.

Inscripció on-line a: www.uvic.cat/acte/169

Preu reduït de 35 €. Inclou dinar i petits tastets elaborats amb tòfona.

Per a més informació

www.uvic.cat

Organitza:



BETA. Grup de Recerca en
Biodiversitat, Ecologia,
Tecnologia i Gestió
Ambiental.

Col·laboren:



Vicerectorat de Recerca
i Transferència del
Coneixement

Escola Politècnica
Superior

Unitat de Divulgació
Científica

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

Universitat de Vic
Dissabte 8 de març de 2014



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 traspassat 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 hores i quart

Places: 40

Horari: De 8:45 h a 18:00 hores

Lloc: Aula Magna, Planta Pilot i Laboratoris de l'Escola Politècnica Superior, Campus Torre dels Frares, c/ de la Laura, 13.

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 d'informació.

09:15 h Benvinguda.

09:30 h Ponència: "El cultiu de tòfones: avenços i reptes", a càrrec de Daniel Oliach, enginyer de forest i tècnic del Centre Tecnològic Forestal de Catalunya (CTFC) de Solsona.

10:15 h Ponència: "Estratègies de conservació de las tòfones", a càrrec del Dr. Domingo Blanco del Departament de Tecnologia de los Alimentos de la Universitat de Zaragoza.

11:00 h Ponència: "La traçabilitat en l'àmbit de la tòfona. Com arriba la tòfona del camp a la taula?", a càrrec d'Ismael Ferrer, professor de l'Escola de Hosteleria de Caspe (Zaragoza) i membre fundador de Trufapasión, S.C. Estadilla (Huesca).

11:30 h Pausa i degustació. Patrocinat per "Trufapasión, S.C."

11:40 h Ponència: "Consideracions econòmiques i administratives per a la implantació d'una explotació de tòfones", a càrrec Àlex Muñoz, Cap de l'Àrea d'ajuts del Centre de la Propietat Forestal. Departament d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya.

12:00 h Ponència. "Regulació actual sobre recolecció, conreu i comercialització de tòfones: cap a una nova legislació", a càrrec de la Dra. Antonietta Mello, de l'Institut de Protecció de les Plantes, UOS-CNR, del Centre Nacional de Recerca de Torí, Itàlia.

12:20 h Taller: "Elaboració de productes artesans amb tòfona", a càrrec de Quim Capdevila, mestre pastisser i xocolater, Vic.

13:20 h Visita a les parades de tòfona del Mercat. Dinar: sala moderada del Casino de Vic, cuina de tòfona. Amenitzat pel gastrònom osonenc Pep Palau.

15:30 h Tallers simultanis (cal escollir-ne un en el moment de fer la inscripció i anotar-ho a l'apartat d'observacions):

T1 "Reconeixement de tòfones: aspecte extern i observacions microscòpiques", a càrrec de Núria Barniol, enginyera agrícola i tecnòloga dels aliments, membre del grup de recerca BETA de la UVic.

T2 "Introducció a l'anàlisi sensorial. Reconeixement de les olors dels descriptores característics de l'aroma de les tòfones", a càrrec de la Dra. Consol Blanch, membre del grup de recerca BETA de la UVic, de la Dra. Míriam Torres, coordinadora del grup de recerca en Alimentació, Salut i Benestar de la UVic (GRASB) i, amb la col·laboració del Sr. Carles Ibañez, director del departament d'investigació analítica de Lucta, S.A.

16:30 h Networking: intercanvi d'experiències entre els assistents i els ponents. Coordinació: Albert Hueso, enginyer agrícola i membre del grup de recerca BETA de la UVic.

Experiències: Referències històriques del comerç de tòfona a Osona, a càrrec de Berta Juvanteny, Vic

La Tofonera: Una experiència d'emprenedors a càrrec de Pere i Laia Muxí, El Rosal, Berguedà

17:45 h Cloenda amb degustació. "Maridatge: aromes de tòfona i bombolles de cava", a càrrec de Mario Cequier (Trufapasión) i de Toni Chortó (Juvé & Camps). També es degustaran els productes elaborats al taller.