

7 i 8
febrer
2026

La festa de la tòfona i la gastronomia

TRUF FORUM VIC



RECINTE FIRAL EL SUCRE

Entrada gratuïta



trufforum.com/vic

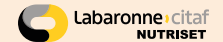
Mercat de la Tòfona

Mercat únic on poder comprar *Tuber melanosporum* classificada i garantida.

De 10.00 a 20.00 h.

També és l'espai on descobrir i comprar productes trufats artesanals i de gran qualitat.

Patrocina: Labaronne - Nutriset



A les 18.00 h.

Control de qualitat de les tòfones amb Philippe Barrière.

Associacions tofonaires del mercat de la tòfona:

- Associació de Productors de Tòfona de Catalunya (PROTCAT)
- Asociación de Recolectores y Truficultores de Soria (ATRUSORIA)
- Asociación de Truficultores de Castellón (TRUFCAS)
- Associació de Tofonaires d'Osona
- 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)

Empreses del mercat de la tòfona:

- | | | |
|---------------------|---------------------|------------------|
| • Casa Sendra | • Casa Riera Ordeix | • Conservas Coll |
| • Tuber Gourmet | • Mas Uniformes | • La Gleva |
| • Can Laura | • Nutriset | • Casa Betara |
| • Formatges Montbrú | • Inotruf | • Arte Trufa |

Receptes del món

Mostra de llibres de receptes amb tòfona del fons privat del fotoperiodista, gastrònom i col·leccionista osonenc, Toni Carrasco.

Espai Tòfona i Ciència

Exposició de tòfona i espècies

De 10.00 a 20.00 h.

Investigadors del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC) expliquen la tòfona en una exposició de diferents espècies de tòfones, un mapa amb les zones de producció més aptes, així com l'observació de micorrizes de planta inoculada.

La Tòfona al plat

Espai de restauració on se serviran tapes trufades

Espai de degustació on es podrà gaudir de la gastronomia de la tòfona

De 11.00 a 20.00 h.

Tapes dolces i salades servides per:

- Mas Monells (Sant Bartomeu del Grau)
- Casamar (Llafranc)
- Can Jubany (Calldetenes)
- Eukarya (Vic)

En aquest mateix espai hi haurà una mostra de vins i caves, amb Raventós Codorniu i Panadès Alemany.



Tòfona d'Or 2026 5a edició

Reconeixement adreçat a personalitats que ens ajuden a difondre la cultura de la tòfona perquè arribi a tothom!

 Espai Cuina de la Tòfona

 Helena Garcia-Melero

De 12.30 a 12.45 h.

Enguany es lliurarà aquest reconeixement a títol pòstum a **Carles Vilarrubí i Carrió**, president de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició.

Patrocina: **Splendid Foods**

splendid
FOODS

La Cuina de la Tòfona

Sessions de cuina en directe amb tast

Venda d'entrades anticipades a partir del dia 27 de gener a trufforum.com/vic



Helena Garcia-Melero



80 persones

De 11.00 a 12.00 h.

Quatre mans, un paisatge amb Nandu Jubany (Can Jubany, Calldetenes) i **Oriol Castro** (Disfrutar, Barcelona).

6 euros

De 13.00 a 14.00 h.

Caça i tòfona amb Rafel Muria (Quatre Molins, Cornudella de Montsant).
Patrocina: **Federació Catalana de Caça**



6 euros

De 17.00 a 18.00 h.

Els plats icònics trufats de l'univers Roca amb Raúl Sillero (Esperit Roca, Sant Julià de Ramis).

6 euros

De 19.00 a 20.00 h.

Tòfona amb bombolles amb Ignasi Camps (Ca l'Ignasi, Cantonigròs), **Jordi Vila** (Can Jepet, Setcases) i **Empar Moliner** (escriptora).

Col·labora: **INCAVI**

Al final de la sessió s'entregarà:

Premi al millor restaurador divulgador de la tòfona i els vins catalans (3a edició):

Sr. Toni Sala xef i propietari del restaurant La Fonda Sala (Olost).

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

VINS DEL LLEGAT
FILLS DE LA TERRA

PANADÈS ALEMANY
VINS, CAVES I LICORS

10 euros





Aula de la Tòfona

Sessions de tast amb tòfona



Venda d'entrades anticipades a partir del dia 27 de gener a trufforum.com/vic



Jordi Àvila



40 persones

De 11.15 a 12.00 h.

La tòfona en els arrossos de memòria empordanesa amb Quim Casellas (Casamar, Llafranc).

Col·labora: Girona Excel·lent

6 euros

De 12.45 a 13.30 h.

Ostres del Delta & Tòfona, diàleg entre el mar i la terra amb Marc Castells i el xef Àlex Andrés (Ferrer, Vic).

Patrocina: Ferrer



6 euros

De 17.45 a 18.30 h.

Osona Cuina i els aliments singulars de Catalunya amb Nico Roger (Via, Vic) i el maridatge de César Cánovas (Vins del Lligat).

Patrocina: Fedaració Catalana DOP i IGP's



6 euros

De 19.15 a 20.00 h.

La saviesa de les Gastrosàvies amb la cuina tradicional de la tòfona amb Elvira Serra (Gastrosàvia) i Núria May (Fundació Alícia).

Col·labora: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

6 euros

Concurs Millor Producte Trufat de Catalunya 2026 2a edició

L'objectiu d'aquest nou concurs és determinar el millor producte agroalimentari que contingui tòfona negra (*Tuber melanosporum*).

De 10.00 a 13.00 h.

Tast a cegues i deliberació del jurat professional.



Cuina de la Tòfona



Jordi Àvila

De 16.45 a 17.00 h.

Lliurament del premi al Millor Producte Trufat de Catalunya 2026.



Xics & Tòfona Zona experimental dedicada al públic infantil

Espai per donar a conèixer el món de la tòfona negra als infants.

De 12.00 a 12.45 h.

Taller infantil: Atipa't de tòfona, amb Laura Moya (Food&Media). Descobreix la tòfona i les diferents espècies que tenim, i tasta alguns dels productes agroalimentaris trufats del Mercat de la Tòfona.

Activitat gratuïta

De 16.30 a 17.15 h.

El Cargol que volia veure nevar, un espectacle infantil musicat a càrrec de Marta Cruz (Clau de Conte).

Activitat gratuïta

Mercat de la Tòfona

Mercat únic on poder comprar *Tuber melanosporum* classificada i garantida.

De 10.00 a 14.00 h.

També és l'espai on descobrir i comprar productes trufats artesanals i de gran qualitat.

Patrocina: Labaronne - Nutriset



A les 18.00 h.

Control de qualitat de les tòfones amb Philippe Barrière.

Xics&Tòfona

Zona experimental dedicada al públic infantil

Espai per donar a conèixer el món de la tòfona negra als infants.

De 12.00 a 12.45 h.

Descobreix la tòfona amb la Cecília Muxí de SoTaTerra.

Activitat gratuïta



Esmorzar popular amb tòfona, amb Osona Cuina

Esmorzar trufat de forquilla d'Osona Cuina

De 9.00 a 11.00 h.

Inclou: un plat salat a escollir + una copa de Vins del Llegat

Col·labora: Federació Catalana DOP i IGP's

10 euros

Aula de la Tòfona

Sessions de tast amb tòfona



Venda d'entrades anticipades a partir del dia 27 de gener a trufforum.com/vic



Jordi Àvila



40 persones

De 11.00 a 11.45 h.

Els millors productes trufats de Catalunya amb David Sanglas (cuiner i divulgador gastronòmic).

6 euros

De 12.45 a 13.30 h.

Xocolata i tòfona, un tast a cegues amb Genís González (Sant Cacau, Vic) i el maridatge de Carles Landeiras (Panadès Alemany).

6 euros

Campionat de Catalunya de Gossos Tofonaires

7a edició

7a edició d'aquest prestigiós concurs, que cada any corona al millor equip de Catalunya.



Helena Garcia-Melero



24 equips

De 12.30 a 13.30 h.

24 equips es disputaran el Campionat de Catalunya, considerat un dels concursos de gossos tofonaires més importants del calendari.

Patrocina: Milú i Veterinary HPM

VETERINARY
HPM

milú

Final del Premi Laumont

La Millor Recepta amb Tòfona Negra

4a edició



Helena Melero



3 finalistes

De 11.30 a 12.30 h.

Quarta edició d'aquest concurs adreçat als professionals de la restauració i que té com a principal objectiu estimular l'ús i el coneixement de la tòfona negra.

El jurat estarà configurat per 4 referents del sector de la gastronomia com: **Francesc Arumí** (cap de cuina de Can Jubany), **Ada Parellada** (restaurant Semproniana, cuinera i divulgadora gastronòmica), **David Seijas** (sommelier i fundador de Gallina de Piel Wines) i **Javi Antoja** (director de continguts de Montagud).

Patrocina: Laumont

LAUMONT Activitat gratuïta

Taller sensorial

Reconeixement dels descriptors de l'olor de les tòfones i d'altres dels seus aspectes sensorials característics.

De 10.00 a 11.30 h.

La Dra. **Consol Blanch** (UVic-UCC) i **Carles Ibáñez** (Lucta) ofereixen un taller pràctic, de caràcter científic i divulgatiu, per conèixer, identificar, saber descriure i diferenciar de què fan olor les tòfones; també mostraran com fer una avaluació visual i tàctil de les tòfones. Per finalitzar, degustació de torradetes amb tòfona per tal de matisar el seu "flavour", síntesi del que es percep simultàniament amb el sentit del gust i de l'olfacte.

Col·labora: DOP Oli Terra Alta

Activitat gratuïta

Documental Vi novell. El primer raïm de Catalunya

De 12.00 a 13.30 h.

Reportatge dedicat a la tradició del vi novell, tan arrelada al sector vitivinícola català. Al final de la projecció hi haurà un tast de vins novells.

Organitza: INCAVI

Activitat gratuïta



De l'1 al 28 de febrer

Jornades Gastronòmiques de la Tòfona

Amb Osona Cuina



8 restaurants

De l'1 al 28 de febrer als restaurants del col·lectiu de la comarca d'Osona, Osona Cuina, aposten per la promoció de la tòfona com a producte referent al nostre territori. Aquestes jornades compten amb el suport de Vins del Lligat. Més informació a osonacuina.com.



Dissabte 28 de febrer

Mercat de la Tòfona Negra de Vic

2a edició



Carrer Verdaguer (Vic)

De 9.00 a 13.30 h.

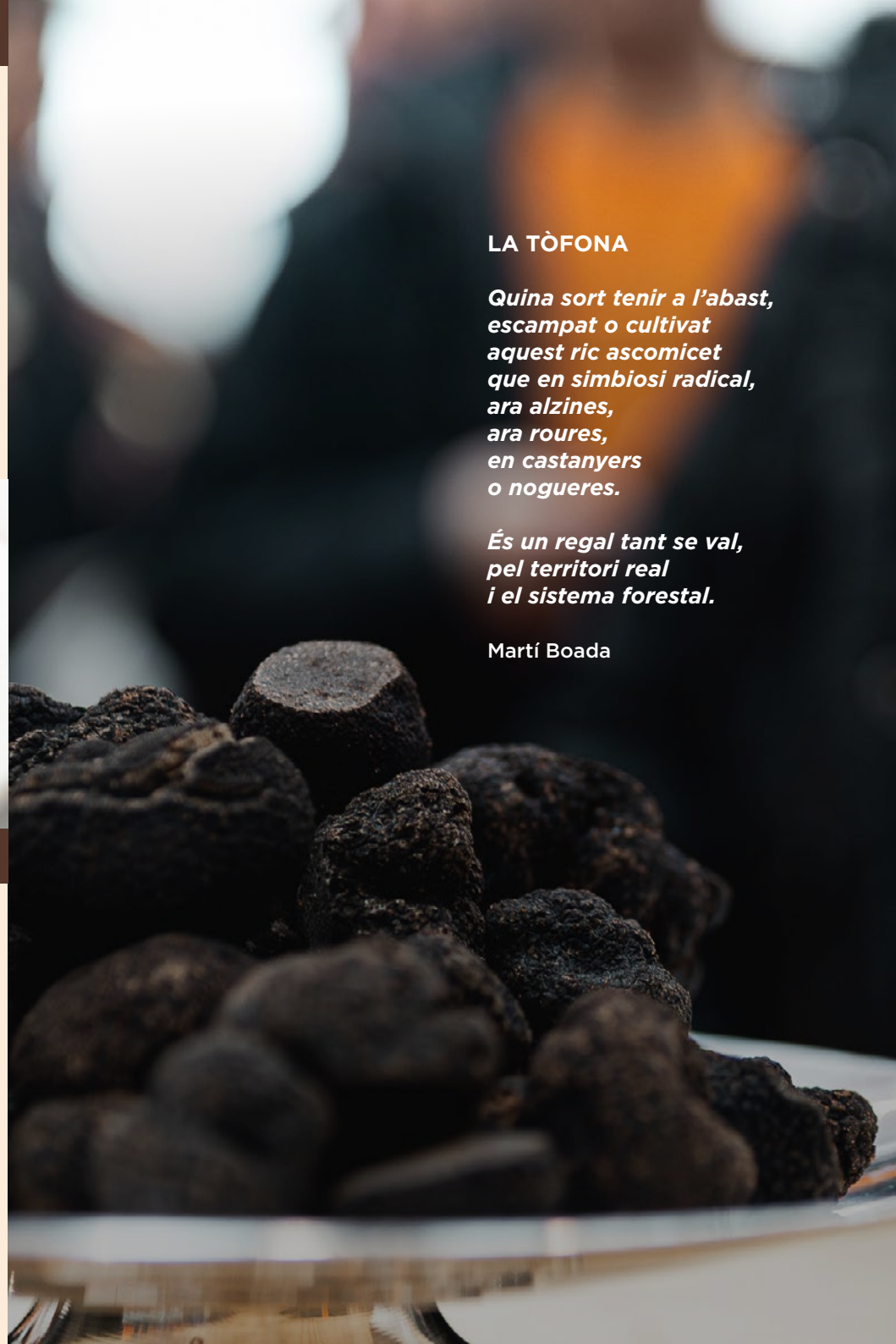
Es tracta d'una activitat matinal, situada a l'entorn de la plaça Major, que té per objectiu estimular la divulgació i la promoció de la cultura de la tòfona, així com el consum de tòfona negra de proximitat.

LA TÒFONA

*Quina sort tenir a l'abast,
escampat o cultivat
aquest ric ascomicet
que en simbiosi radical,
ara alzines,
ara roures,
en castanyers
o nogueres.*

*És un regal tant se val,
pel territori real
i el sistema forestal.*

Martí Boada



Organitza



Patrocina



LAUMONT



Mitjà col·laborador



Col·labora



TRUFFORUMVIC

“La ciutat de Vic ha sabut aprofitar l'oportunitat que se li presentava per convertir-se en una de les capitals de la tòfona negra a nivell europeu, aollint aquest certamen que és tota una demostració de com s'ha de difondre i promocionar un producte, en aquest cas la tòfona negra. El Trufforum és un esdeveniment d'aquells que els anglosaxons en diuen “all in one”: si vols saber qualsevol cosa de la tòfona negra a qualsevol nivell, al Trufforum ho trobaràs”.

Ramon Roset.
Gastrònom i sommelier.
www.vadegust.cat
5 de febrer de 2023



#trufforumVic

trufforum.com/vic