

Activitats Paral·leles en col·laboració amb l'Ajuntament de Vic:

Durant la Jornada hi haurà parades de tòfona i productes derivats a l'inici del carrer de Manlleu, durant el Mercat Setmanal de Vic.

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

Inscripcions

Del 15 al 27 de febrer.

Inscripció on-line a:

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

Preu: 40 €. Inclou dinar i petits tastets elaborats amb tòfona.

- Els inscrits entre el 22 i el 27 de febrer podran fer efectiu el pagament de la inscripció en el moment del registre a la jornada el dissabte 27/02.
- Envieu-nos un correu electrònic abans del dia 26 si penseu formalitzar la inscripció el dia 27 (consol.blanch@uvic.cat) per tal de preveure la organització del càtering del dinar.
- En el formulari d'inscripcions a l'apartat d'observacions és obligatori indicar si s'assistirà a la tarda al Taller 1 o al Taller 2

Per a més informació

www.uvic.cat

Organitzen:

UVIC	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:



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

Dissabte 27 de febrer de 2016

Recinte Firal El Sucre

Auditori VIT (C. de la Llotja s/n. 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, des de sempre han tingut 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 els que es reuneixen les condicions geogràfiques, meteorològiques, tipus de sòl i de vegetació autòctona òptimes pel 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 adequat tecnologies emprades en l'explotació de conreus controlats de tòfones i es tendeixen a millorar les estratègies per conservar i allargar la vida de les tofoneres silvestres, aconseguint d'aquesta

manera un desenvolupament més sostenible dels àmbits forestals.

D'altra banda, es nota una tendència a que la tòfona deixi de ser patrimoni de l'alta gastronomia i es nota un cert increment del seu consum entre la població. Darrerament, s'han multiplicat les activitats per difondre les característiques de la tòfona. En aquest sentit es treballa per ampliar el coneixement del producte i del seu ús, tant per part dels consumidors (com és el cas de poder reconèixer bé l'aroma i poder comprar amb garanties de seguretat) i també per part dels elaboradors (indústria alimentària, restauradors). Tot això ha portat a la presentació de nous productes i al desenvolupament de noves ofertes gastronòmiques.

Atenent a les consideracions anteriors i per tal d'actualitzar coneixements entre els assistents, s'han proposat els continguts del programa: ponències, comunicació d'experiències, tallers, propostes gastronòmiques i degustacions, que trobareu a continuació. El més sincer agraïment als ponents, espònsors i col·laboradors que faran possible el desenvolupament de la present IV Jornada.

Us animem a participar-hi! Estem segurs que tots plegats en gaudirem!

INFORMACIÓ GENERAL

Tipus: Jornada
Responsables: Consol Blanch i Míriam Torres (UVic)
Durada: 9 hores i quart
Places: 40

Horari: De 8:45 h a 18:00 hores
Lloc: Recinte Firal El Sucre. Auditori VIT (C. de la Llotja s/n. Vic)
Plànol: www.uvic.cat/system/files/planol.pdf
Certificació: Els assistents rebran un certificat.

Objectius:

Actualitzar els coneixements científics i tècnics entorn al conreu de la tòfona; i també, revisar les tecnologies que faciliten conservació i sostenibilitat de les tofoneres silvestres.

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.

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 destinada a restauradors i al públic en general i potenciar d'aquesta manera l'ús de la tòfona, en especial enguany que Catalunya ha rebut el guardó com a Regió Europea de la Gastronomia 2016.

PROGRAMA	
08:45 h	Recollida informació
09:15 h	Benvinguda: Vicerectorat de Recerca i Professorat UVIC / 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)	
09:30 h	Ponència “Situació actual i avanços en el cultiu de la tòfona” a càrrec de Daniel Oliach, enginyer agrònom, tècnic superior del Centre Tecnològic Forestal de Catalunya (CTFC) de Solsona.
10:15 h	Ponència “Consideracions generals per a la implantació d’una explotació tofonera” a càrrec d’Àlex Muñoz, Cap de l’Àrea d’ajuts del Centre de la Propietat Forestal. Departament d’Agricultura de la Generalitat de Catalunya.
11:00 h	Ponència “Recursos culinaris per un gran menú de Tòfona” , a càrrec de Nandu Jubany, xef amb una estrella Michelin de Can Jubany, Calldetenes
11:30 h	Degustació: Ous de guatlla amb tòfona, vi de l’Alt Penedès, cafè i pastes. Patrocinen: Can Jubany, DOP Oli Terra Alta, Europastry-Fripan, La Tofonera i Celler d’Osona.
II. EXPERIÈNCIES. Moderadora: Dra. Miriam Torres (GRASB - UVic)	
12:00 h	Ponència “Propietats fisicoquímiques, nutricionals i sensorials de la Tòfona. Tecnologies aplicades a la caracterització dels compostos volàtils en olis infusionats amb tòfona” a càrrec de la Dra. Consol Blanch, professora emèrita de la UST-UVIC-UCC i investigadora del Grup BETA de la UVIC.
12:30 h	Experiència emprenedors: “Tubercultura i venda directa de tòfones sense intermediaris” a càrrec de Pere Muxí, enginyer tècnic forestal, La Tofonera, Bergadà
13:00 h	Comunicacions curtes: “La tòfona: el tresor del bosc, el diamant de la cuina” per Núria Carol Hernández, treball de recerca de Batxillerat. Can Carol Tòfones, Vic. “La cerca de tòfones a la mosca, <i>Suilla gigantea</i>, <i>Helomyza tuberivora</i>” per Xavier Sànchez, naturalista. “La comunicació en el món de la Tòfona” per Giuliana Del Latte, periodista gastronòmica i directora de la revista on-line “Arte della Terra”, Barcelona
III. GASTRONOMIA. Conduït per Pep Palau	
13:45 h	Degustació: Embotits amb tòfona i torradetes amb pa de forment, oli i tòfona”. Patrocinen: Embotits Erre-de-Vic, forn de Can Soler, DOP oli verge extra de la Terra Alta i La Tofonera.
14:00 h	Dinar amenitzat per Pep Palau , gastrònom, Fòrum Gastronòmic. Tòfones de Can Carol de Vic i Vins de Panadés Alemany - Parxet.
15:15 h	Degustació de “Bombs amb tòfona” , elaborats per Quim Capdevila, mestre xocolater, president de la Fundació Kabkuh-fangs i membre de l’Académie Française du Chocolat et de la Confiserie, amb la col·laboració d’Albert Hueso, enginyer tècnic agrícola, La NuNutrició de Centelles
IV. TALLERS I NETWORKING. Moderador: Albert Hueso (La NuNutrició de Centelles)	
15:30 h	Tallers simultanis (cal escollir-ne un en el moment de fer la inscripció) T1 “Reconeixement de tòfones: aspecte extern i observacions microscòpiques” a càrrec d’Albert Hueso, enginyer tècnic agrícola, La NuNutrició de Centelles. T2 “Introducció a l’anàlisi sensorial. Reconeixement de les olors dels descriptors característics de l’aroma de les tòfones” a càrrec de: Dra. Consol Blanch del Grup BETA de la UVIC, Dra. Míriam Torres del grup de recerca en Alimentació, Salut i Benestar de la UVIC i amb la col·laboració del Carles Ibáñez, director del departament d’investigació analítica de Lucta, SA
16:30 h	Networking, intercanvi d’experiències entre els assistents i els ponents. Coordinació: Albert Hueso, enginyer tècnic agrícola, La NuNutrició de Centelles Els assistents que ho desitgin podran resumir la seva experiència en un pòster (60 x 90 cm)
18:00 h	Cloenda. Degustació de productes amb tòfona, vins de proximitat i pastes Patrocinen: Conserves Coll, Celler d’Osona i Europastry.