



# 1a Jornada de la tòfona de Poblet

Jornada tècnica

VIMBODÍ I POBLET, dissabte 12 de desembre de 2015

## Presentació

La tòfona negra (*Tuber melanosporum* Vitt.) és coneguda pel seu aroma i sabor i constitueix un dels ingredients privilegiats de la gastronomia internacional.

Actualment a Catalunya existeixen unes 800 hectàrees destinades a aquest conreu i la província de Tarragona n'és una de les més dinàmiques degut al gran potencial que té per desenvolupar aquest conreu.

Aquesta activitat va dirigida a persones de la província de Tarragona que estiguin interessades en implantar el cultiu de tòfones a les seves explotacions i conèixer diferents aplicacions de la tòfona a la cuina.

## Organització



Tòfona de la Conca



## Col·laboració



@ruralcat

## Programa

**10.00 h** Inscripcions i lliurament de la documentació

**10.30 h** Presentació de la Jornada

Il·lm. Sr. Joan Güell i Serra, alcalde de Vimbodí i Poblet.

**10.45 h** Implantació i gestió del conreu de la tòfona negra

Sr. Daniel Oliach, Centre Tecnològic Forestal de Catalunya (CTFC).

**11.30 h** Tendències actuals en el conreu de la tòfona negra

Sr. Joan M. Estrada, director tècnic d'Inotruf.

**12.15 h** Presentació Associació LIFE de Productors de Bolets i Tòfones

Sr. Dídac Espasa, vicepresident de l'Associació LIFE.

Sr. Daniel Oliach, secretari de l'Associació LIFE.

**12.30 h** Pausa

**12.45 h** Aplicacions de la tòfona a la cuina + Showcooking cuina de la tòfona

Sra. Mercè Prado, Restaurant els Ceps.

Sr. Xavier Fabra, QuintaForca Restaurant.

**13.40 h** Degustació de tapes a base de tòfona

A càrrec del restaurant els Ceps i QuintaForca, amb maridatge de vins Vega Aixalà i olis Oleum Flumen.

**14.00 h** Fi de la Jornada

**14.00 h** Dinar de cloenda

## Lloc de realització

Hostatgeria del Monestir de Santa Maria de Poblet

Plaça Corona d'Aragó, 11

43448 VIMBODÍ I POBLET

## Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament a través de: CTFC ( Tel.: 973 481 752 – A/e: [elena.roca@ctfc.cat](mailto:elena.roca@ctfc.cat) ) indicant si us quedareu a dinar. Preu dinar: 20€

**Places limitades.**

