



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA  
CATALUNYA 2025

SOM  
GASTRO-  
NOMIA

# La fiesta de la trufa y la gastronomía **TRUFFORUMVIC**

8 y 9 febrero 2025

**RECINTO FEIRAL EL SUCRE**

Entrada gratuita

DISFRUTAR  
DESCUBRIR  
COMPRAR  
PROBAR  
**TRUFA**



#trufforumVic | [trufforum.com](http://trufforum.com)

# Los espacios

## MERCADO DE LA TRUFA

Mercado único donde poder comprar *Tuber melanosporum* clasificada y garantizada. También es el espacio donde descubrir y comprar productos trufados artesanales y de gran calidad.

### Asociaciones de trufic平tores del Mercado de la Trufa:

- Asociaci平o de Productors de Tofona de Catalunya (PROTOCAT)
- Asociaci平o de Recolectores y Trufic平tores de Soria (ATRUSORIA)
- Asociaci平o de Trufic平tores de Castell平n (TRUFCAS)
- Asociaci平o de Tofonaires d'Osuna
- Asociaci平o de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Arag平n
- Asociaci平o de Trufic平tores de Burgos (ATRUBUR)
- Asociaci平o de Trufic平tores Asociados de las Comarcas de Zaragoza (TRUZARFA)
- Federaci平o de Asociaciones de Trufic平tores de Castilla La Mancha (FATCLM)
- Asociaci平o de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Teruel (ATRUTER)

### Empresas del Mercado de la Trufa:

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Casa Sendra</li> <li>• Tuber Gourmet</li> <li>• Can Laura</li> <li>• Formatges Montbr平</li> <li>• Casa Riera Ordeix</li> <li>• Mas Uniformes</li> <li>• Nutriset</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Milu - Grup Gepork</li> <li>• Inotruf</li> <li>• Conservas Coll</li> <li>• Truficas del Río Pilas</li> <li>• Can Duran</li> <li>• La Glevatina</li> </ul> |
|--|--|

## AULA DE LA TRUFA

Sesiones con degustaci平o con la trufa como protagonista a cargo de productores y profesionales del sector. Inscripciones para las actividades en [www.trufforum.com](http://www.trufforum.com) y en la entrada del recinto.

## LA COCINA DE LA TRUFA

Sesiones de cocina en directo con degustaci平o a cargo de reconocidos chefs. Inscripciones para las actividades en [www.trufforum.com](http://www.trufforum.com) y en la entrada del recinto.

## XICS&TOFONA

Zona experimental dedicada al p平blico infantil, para dar a conocer el mundo de la trufa negra a trav平s de actividades pensadas especialmente para ellos.

## RECETAS DEL MUNDO

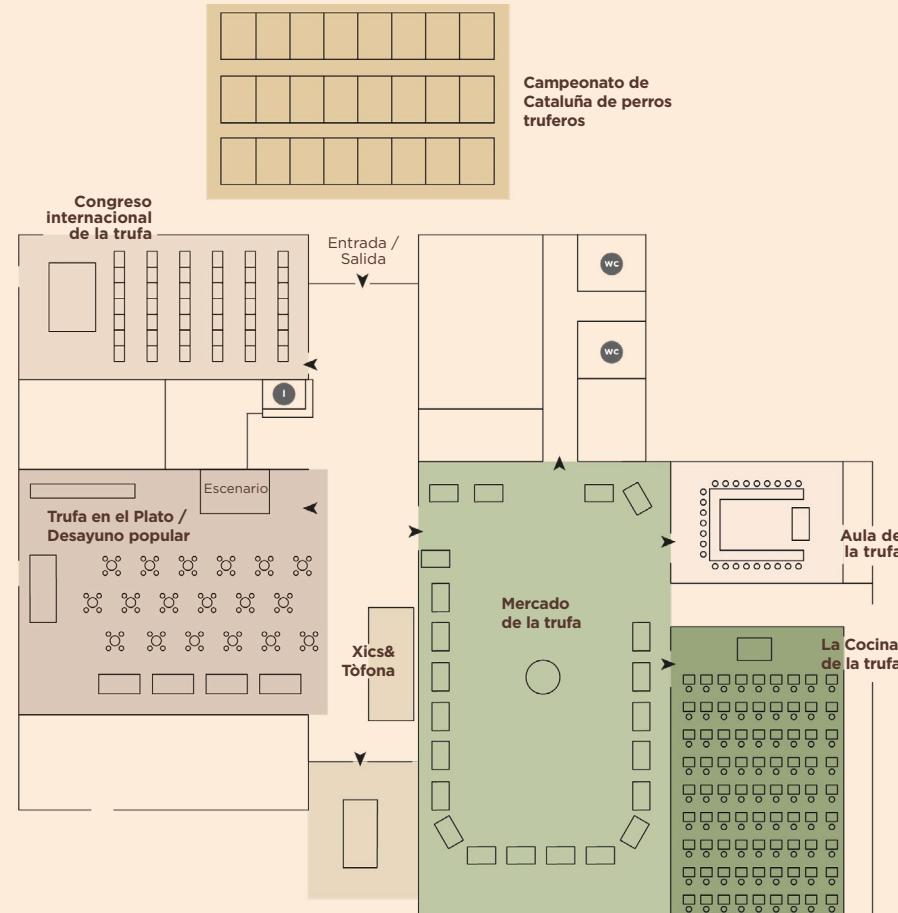
Muestra de libros con recetas con trufa del fondo privado del fotoperiodista, gastrónomo y coleccionista Toni Carrasco.

## LA TRUFA EN EL PLATO

Espacio de degustaci平o donde poder disfrutar de la gastronomia de la trufa, con tapas dulces y saladas servidas por:

- Mas Monells (Sant Bartomeu del Grau)
- Can Jubany (Calldetenes)
- Malaspina (Olot) - Quinze Ous (Les Preses)
- Lluc Crusellas (Vic)

En este mismo espacio habrá una muestra de vinos y cavas, con Raventós Codorniu y Panadès Alemany.



## Mercado de la Trufa

Mercado único donde poder comprar *Tuber melanosporum* clasificada y garantizada. También es el espacio donde descubrir.

Recinto Feiral El Sucre | De las 10.00 a las 21.00 h.

Patrocina: Labaronne - Nutriset

A las 18.00 h, control de calidad de las trufas con **Phillippe Barrière**. Sesión abierta al público.

## Recetas del Mundo

Muestra de libros con recetas con trufa, por **Toni Carrasco**.

Recinto Feiral El Sucre | De las 10.00 a las 21.00 h.

## Espacio Trufa y Ciencia

Exposición de trufas y especies

Recinto Feiral El Sucre | De las 10.00 a las 21.00 h.

Los investigadores **Francisco Arenas e İsmail Şen**, del Centro de Ciencia y Tecnología Forestal de Cataluña (CTFC), explican la trufa en una exposición de diferentes especies de trufas, un mapa con las zonas de producción más aptas, así como la observación de micorrizas de planta inoculada.

## Trufa de Oro 2025 (4a edición)

Espacio La Cocina de la Trufa, Recinto Feiral El Sucre | 12.00 h.

Cuarta edición de este reconocimiento dirigido a personalidades que contribuyen a difundir la cultura de la trufa para que llegue a todos los públicos!

Sra. Anna Orte, directora de sala del restaurante Can Jubany (Calldetenés)

Presenta: **Helena Garcia-Melero**

Patrocina: **Casa Sendra**

## El Vermut de Llucià Ferrer, de Ràdio Flaixbac

Recinto Feiral El Sucre | De las 12.00 a las 14.00 h.

Por segundo año consecutivo, El Vermut de Llucià Ferrer visita el TrufforumVic, un programa de radio en directo con un gran sentido del humor, conducido a un ritmo vertiginoso y que provoca la incógnita de no saber nunca lo que puede suceder.

Patrocina: **Casa Sendra**

## La Trufa en el Plato

Espacio de restauración donde se servirán tapas trufadas

Recinto Feiral El Sucre | De las 11.00 a las 22.30 h.

Espacio de degustación donde poder disfrutar de la gastronomía de la trufa, con tapas dulces y saladas servidas por:

- Mas Monells (Sant Bartomeu del Grau)
- Can Jubany (Calldetenés)
- Malaspina (Olot) - Quinze Ous (Les Preses)
- Lluc Crusellas (Vic)

## La Cocina de la Trufa

Sesiones de cocina en directo con degustación

Recinto Feiral El Sucre. De las 11.00 a las 20.30 h.

Venta de entradas anticipadas a partir del día 22 de enero en [www.trufforum.com](http://www.trufforum.com)

Aforo: **80 personas**

Presenta: **Helena Garcia-Melero**

De las 11.00 a las 12.00 h.

A cuatro manos trufado con **Nandu Jubany** (Can Jubany, Calldetenés) y **Marc Gascons** (Els Tinars, Llagostera)

Precio: **5 euros**

De las 13.00 a las 14.00 h.

**Caza y trufa con Ferran Pont** (Quinze Ous, Las Preses).

Precio: **5 euros**

Patrocina: **Federación Catalana de Caza**

Sábado 8 de febrero

## PROGRAMACIÓN

De las 17.00 a las 18.00 h.

**Cocina salada, dulce y trufada de Osona**, con los colectivos Osona Cuina y Taula Dolça

Precio: 5 euros

Patrocina: Federación Catalana DOP-IGP

De las 19.00 a las 20.00 h.

**Trufa con burbujas**, con Empar Moliner y Quim Casellas, con la colaboración de INCAVI

La escritora Empar Moliner y el chef Quim Casellas (Casamar, Llafranc) serán los encargados de guiar un maridaje gastronómico basado en los grandes espumosos del país.

Precio: 10 euros

Al final de la sesión se hará entrega del:

**Premio al mejor restaurador divulgador de la trufa y los vinos catalanes**  
(2a edición)**Sr. Josep Girabent**, chef y propietario del restaurante Bocatti, Vic

Patrocina: Vins del Llegat y Panadès Alemany

**Concurso Mejor Producto Trufado de Cataluña 2025**

(1a edición)

El objetivo de este nuevo concurso es determinar el mejor producto agroalimentario que contenga trufa negra (*Tuber melanosporum*).

Recinto Feiral El Sucre | De las 10.00 a las 13.00 h.

Cata a ciegas y deliberación del jurado

Aula de la Trufa | De las 17.00 a las 17.30 h.

**Entrega del premio al Mejor Producto Trufado de Cataluña 2025**

Presenta: Jordi Àvila



Sábado 8 de febrero

## PROGRAMACIÓN

**Aula de la Trufa**

Sesiones con cata con trufa

Recinto Feiral El Sucre | De las 11.00 a las 20.00 h.

Venta de entradas anticipadas a partir del día 22 de enero en [www.trfforum.com](http://www.trfforum.com)

Aforo: 40 personas

Presenta: Jordi Àvila

De las 12.00 a las 12.45 h.

**Quesos, trufa y Vins del Llegat**

El queso artesano se da la mano con la trufa negra y los Vins del Llegat, en una sesión dirigida por Bruno Cabral (La Caseïna), Uri Sala (El Bart, Vic) y César Cánovas (Vins del Llegat).

Precio: 5 euros

De las 17.45 a las 18.30 h.

**Tengo trufa. ¿Y ahora qué?**, con Quico Arumí y Dídac Espasa

Cocinamos y descubrimos los misterios de la trufa con Dídac Espasa (Tubergourmet) y Quico Arumí (Can Jubany, Calldetenes)

Precio: 5 euros

De las 19.15 a las 20.00 h.

**Cata a ciegas con la trufa como invitada estrella**

Descubrimos la trufa acompañada de sus amigos con una cata a ciegas inédito.

Precio: 5 euros

Patrocina: SoTaTerra



## Xics&Tòfona

Zona experimental dedicada al público infantil, para darles a conocer el mundo de la trufa negra.

Escenario Recinto Feiral El Sucre | De las 17.30 a las 18.30 h.

**Espectáculo infantil: Cuentos y pan con aceite de trufa cerca del fuego.** Josep Gasulla nos propone disfrutar cerca de la chimenea de cuentos con sabor de aceite de trufa y pan. Canciones y leyendas de invierno con música y animación. La sabiduría popular, las leyendas, los cuentos y las canciones han revivido cerca del fuego a través de la transmisión oral.

## Noche de Trufa y Música, con Vins del Llegat

Escenario Recinto Feiral El Sucre | De las 20.30 a las 22.30 h.

Concierto con Ernest Crusats.

Las canciones del compositor de Vic Ernest Crusats son el cobijo perfecto para ahuyentar la inquietud, los bramidos y las tempestades del tráfico intruso. Un chorro musical en estado de gracia en el que, como en un estadio de enamoramiento consciente en que casi no se necesita nada más, todo fluye y florece.

Patrocina: Vins del Llegat y Panadès Alemany



## Desayuno popular con trufa, con Osona Cuina

Desayuno trufado de horquilla de Osona Cuina y Fet a Osona  
Recinto Feiral El Sucre | De las 09.00 a las 11.00 h.

Precio: 10 euros

Incluye: un plato salado a elegir + una copa de Vins del Llegat

Colabora: Federación Catalana DOP-IGP y Fet a Osona

## Mercado de la Trufa

Mercado único donde poder comprar *Tuber melanosporum* clasificada y garantizada y productos trufados.

Recinto Feiral El Sucre | De las 10.00 a las 14.00 h.

Patrocina: Labaronne - Nutriset

A las 12.00 h, control de calidad de las trufas con Philippe Barrière. Sesión abierta al público.

## Recetas del Mundo

Muestra de libros con recetas con trufa, por Toni Carrasco.

Recinto Feiral El Sucre | De las 10.00 a las 14.00 h.

## Espacio Trufa y Ciencia

Exposición de trufas y especies

Recinto Feiral El Sucre | De las 10.00 a las 14.00 h.

Los investigadores Francisco Arenas e İsmail Şen, del Centro de Ciencia y Tecnología Forestal de Cataluña (CTFC), explican la trufa en una exposición de diferentes especies de trufas, un mapa con las zonas de producción más aptas, así como la observación de micorrizas de planta inoculada.

## Taller sensorial: Reconocimiento de los descriptores del olor y otros de sus aspectos sensoriales característicos

Auditorio Recinto Ferial El Sucre | De las 10.30 a las 11.30 h.

La Dra. Consol Blanch (UVic-UCC) y Carles Ibáñez (Lucta) ofrecen un taller práctico, de carácter científico y divulgativo, para conocer, identificar, saber describir y diferenciar de qué hacen olor las trufas; también nos mostrarán como hacer una evaluación visual y táctil de las trufas. Para finalizar, degustación de tostaditas con trufa para matizar su “flavour”, síntesis de lo que se percibe simultáneamente con el sentido del gusto y el olfato.

## Documental: “Los arqueólogos de la viña: en búsqueda de variedades autóctonas”

Auditorio Recinto Ferial El Sucre | De las 12.00 a las 13.30 h.

Visionado del documental dirigido por Núria Repiso (360 Visual), premiado con el premio de Sostenibilidad al Most Festival Internacional de Cine del Vino, que explica la ingente labor que ha llevado a cabo desde hace cuatro años el fotógrafo torellonense Eugeni Ordeig, en su búsqueda de variedades ancestrales de uva en la comarca del Moianès, el Lluçanès, Osona, El Cabrerès y el Ripollès, que desaparecieron por grandes heladas y sequías entre los siglos XV y XVIII, con resultados muy sorprendentes: se han localizado hasta 50 variedades de uva distintas, de las cuales ya se han identificado 22 gracias a su análisis genética.

La actividad se complementará con una mesa redonda conducida por la periodista y somelier Ruth Troyano, con la participación del mismo Eugeni Ordeig, la Directora del Museo Arqueológico de l'Esquerda Maria Ocaña, el historiador Gerard Verdaguer, la técnica en Viticultura del INCAVI Carme Domingo, el meteorólogo Martí Oliveras, y Miquel Palau, director técnico del Grupo Roqueta Pla de Bages. Al final del acto se ofrecerá un maridaje de vinos de la DO Pla de Bages.

Presenta: Ruth Troyano

Organiza: INCAVI



## Premio Laumont a la Mejor Receta con Trufa Negra

(3a edición)

Concurso dirigido a los profesionales de la restauración

Recinto Feiral El Sucre | De las 11.30 a las 12.30 h.

Tercera edición de este concurso dirigido a los profesionales de la restauración y que tiene como objetivo principal estimular el uso y el conocimiento de la trufa negra.

El jurado estará configurado por 3 referentes del sector de la gastronomía como: María Nicolau (cocinera y escritora, colaboradora habitual de El Matí de Catalunya Ràdio y de Tot Es Mou de TV3), Ada Parellada (restaurante Semproniana, cocinera y divulgadora de los buenos hábitos saludables) y el somelier David Seijas (fundador de Gallina de Piel Wines).

Presenta: Helena Garcia-Melero

Patrocina: Laumont



SoTaTerra

## Aula de la Trufa

Sesiones con cata con trufa

Recinto Feiral El Sucre | De las 11.30 a las 13.30 h.

Venta de entradas anticipadas a partir del día 22 de enero en [www.trfforum.com](http://www.trfforum.com)

Aforo: 40 personas

Presenta: Jordi Àvila

De las 11.00 a las 11.45 h.

Cata de los Mejores Productos Trufados de Cataluña 2025

Descubrimos algunos de los productos agroalimentarios trufados más singulares del 1r Concurso Mejor Producto Trufado de Cataluña 2025.

Precio: 5 euros

De las 12.45 a las 13.30 h.

Embutidos de Osona Trufados y Vinos de Panadès Alemany

Durante los meses de invierno los embutidos de Osona se visten de gala e incorporan la trufa, consiguiendo un sabor único, acompañados de David Sanglas (cocinero y divulgador gastronómico) y Carles Landeiras (somelier de Panadès Alemany).

Precio: 5 euros

Promueve: Consell Comarcal de Osona – Osona Turisme y Creacció – Fet a Osona

Patrocina: SoTaTerra

## Xics&Tòfona

Zona experimental dedicada al público infantil, para darles a conocer el mundo de la trufa negra.

Recinto Feiral El Sucre | De las 11.30 a las 12.30 h.

Aforo: 15 niños

Edad: a partir de 6 años

Actividad gratuita

De las 11.30 a las 12.30 h.

Taller infantil: Disfruta la trufa, amb Aida Riqué, maestra y conocedora del producto agroalimentario. Descubre la trufa y las distintas especies que tenemos, y prueba algunos de los productos agroalimentarios trufados del Mercado de la Trufa.

## Campeonato de Cataluña de Perros Truferos

(6a edición)

Prestigioso concurso, que cada año corona al mejor equipo de Cataluña.

Exterior Recinto Feiral El Sucre

De las 12:30 a las 13.30 h.

Sexta edición de este prestigioso concurso, que cada año corona al mejor equipo de Cataluña. 24 equipos se disputarán el Campeonato de Cataluña, considerado uno de los concursos de perros truferos más importante del calendario.

Presenta: Helena García-Melero

Patrocina: Milú y Veterinary HPM

Durante todo el fin de semana

## Exposición Art en Bosc, de Martí Boada

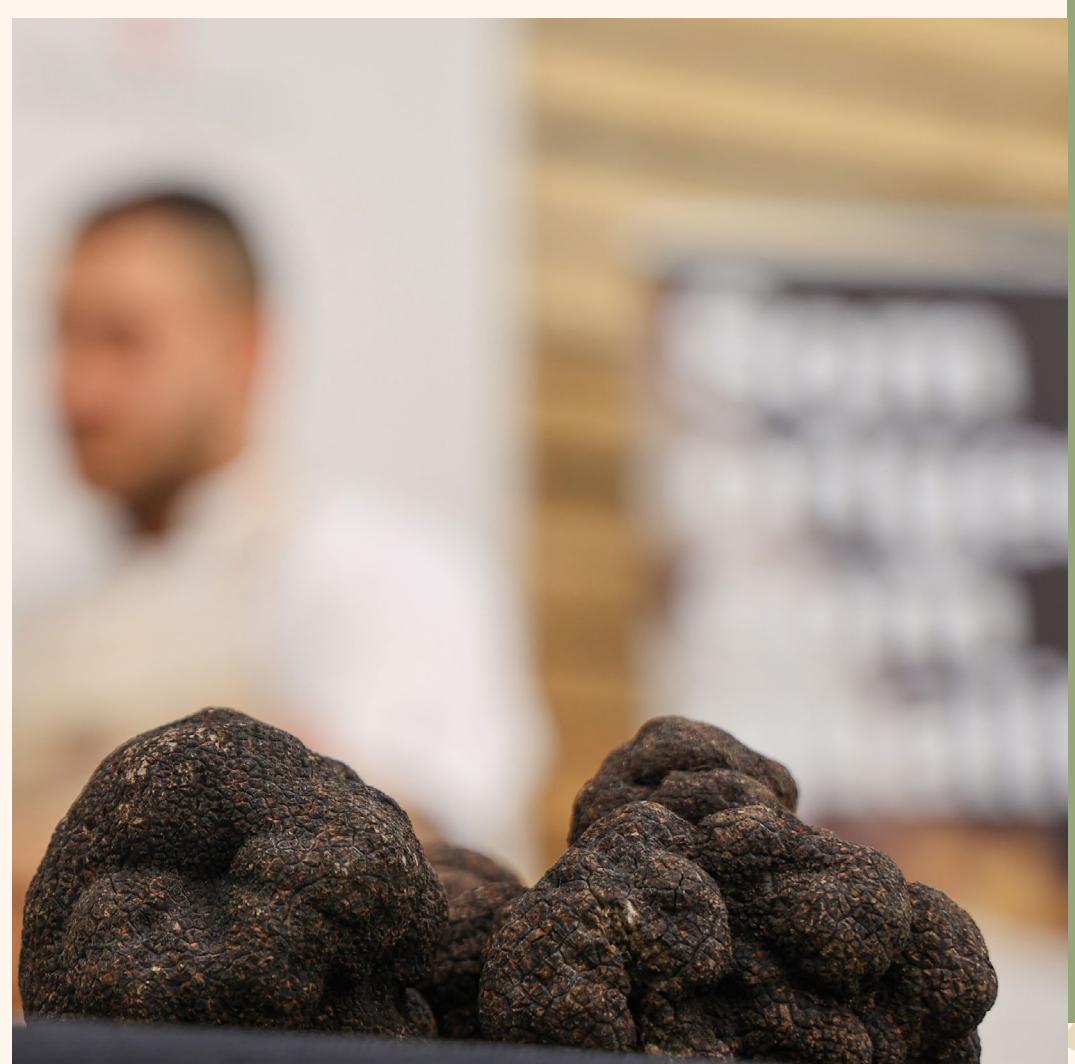
Recinto Feiral El Sucre

Art en Bosc es una exposición que fusiona la ciencia y el arte a través de la mirada singular del Dr. Martí Boada, científico de la UNESCO en temas de conservación de las reservas de la Biosfera y uno de los mejores conocedores del Montseny. Las piezas exhibidas, confeccionadas con fragmentos de árboles y madera recogida a lo largo de los años, ofrecen una reflexión inicial o apunte científico como punto de partida en su transformación artística.



## Jornadas Gastronómicas de la Trufa con Osona Cuina y Fet a Osona

Del 1 al 28 de febrero los restaurantes del colectivo de la comarca de Osona, fundado en el año 1998, apuesta por la promoción de la trufa como producto referente en nuestro territorio. Estas jornadas cuentan con el apoyo de Fet a Osona y Vins del Llegat. Más información en [osonacuina.com](http://osonacuina.com) y [fetaosona.cat](http://fetaosona.cat).



## Academia de la Trufa

Jornada de formación para los alumnos que estén cursando un ciclo formativo de grado medio o superior de la familia profesional de Hotelería y Turismo en un centro educativo de Cataluña.

Recinto Feiral El Sucre | De las 09.30 a las 13.00 h.

**09.30 h. Bienvenida.** Carme Vivó, presidenta de la Asociación de Productores de Trufa de Cataluña (PROTOCAT) y Daniel Oliach, Centro de Ciencia y Tecnología Forestal de Cataluña (CTFC).

**10.00 h. Visionado del reportaje:** “País de trufa”, un documental que se estrenó en el programa 30 Minuts de 3Cat el 18 de febrero de 2024 y que recorre el pasado, presente y futuro de la trufa en Cataluña a través de la voz de agricultores, investigadores, distribuidores y cocineros que trabajan con este hongo tan preciado.

**10.40 h. Introducción al mundo de la trufa, con Pere Muxí (SoTaTerra).** ¿Qué son las trufas, como se producen, cuales son sus especies? Conocemos las intimidades del mundo de la trufa de la mano de uno de los truferos de referencia del panorama catalán.

**11.15 h. Descanso**

**11.45 h. La trufa en la cocina del mar y la montaña,** sesión a cuatro manos con Quico Arumí, jefe de cocina de Can Jubany (Calldetenes), y Quim Casellas, chef del restaurante Casamar (Llafranc).

**13.00 h. Clausura**



## Plan de Acción para el Desarrollo del Sector Trufero en Cataluña

Sala Polivalente primer piso Recinto Ferial El Sucre | De las 14.00 a las 17.00 h.

**14.00 h.**

**Comida informal**

**15.30 h.**

**Reunión del grupo de seguimiento del Plan de Acción para el Desarrollo del Sector Trufero en Cataluña.**

Organiza: Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación

## Inauguración del TrufforumVic 2025

Auditorio Recinto Ferial El Sucre | De las 18.00 a las 21.00 h.

**18.00 h.**

**TrufforumLab.** Sesión de Creatividad e Innovación, con Martín Berasategui (Restaurante Martín Berasategui. Lasarte Oria. Guipúzcoa).

Presenta: Belén Parra

**18.30 h.**

**Inauguración oficial del TrufforumVic** que incluye la entrega del Premio Embajador de Honor de la Trufa 2025 al chef Martín Berasategui, y a título póstumo, a Fermí Puig.

Presenta: Helena García-Melero

Patrocina: Laumont

**19.30 h.**

**Aperitivo inaugural,** con Nandu Jubany (Can Jubany).



## Congreso Internacional de la Trufa Negra

Auditorio Recinto Feiral El Sucre | De las 09.45 a las 14.00 h.

Coordinación técnica: Daniel Oliach, Centro de Ciencia y Tecnología Forestal de Catalunya (CTFC), Carlos Colinas, CTFC y Universitat de Lleida (UdL) y Fernando Martínez-Peña, Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA).

**09.45 h. Inauguración**

**10.00-10.30 h. El micelio de la trufa: detección, dinámica e implicaciones prácticas.** Xavier Parladé, Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA).

**10.30-11.00 h. Construcción de nicho para la producción de trufas en quemados de diferentes especies.** Luis Gonzaga García Montero, Centro para la Conservación de la Biodiversidad y el Desarrollo Sostenible (CBDS), E.T.S.I. Montes, Universidad Politécnica de Madrid.

**11.00-11.30 h. Pausa**

**11.30-12.00 h. El ciclo biológico y la sexualidad de la trufa negra y su importancia para el cultivo.** Herminia de la Varga, Tervalis-Fertinagro.

**12.00-12.30 h. Premio Internacional Inotruf.** Segunda edición de este galardón que tiene por objetivo hacer un reconocimiento -individual o colectivo- a profesionales del sector de la trufa, ya sea por la trayectoria de una persona, empresa o institución, o bien por poner de relieve algún hecho innovador relacionado con la truficultura. De forma más específica, serán candidatos para recibir este premio anual cualquier agente vinculado al sector productivo de la trufa negra, del sector del trufiturismo o del ámbito de la investigación científica en torno a *Tuber melanosporum*.

**12.50-13.30 h. Las claves del éxito de la truficultura chilena.** Ricardo Ramírez, Agritufas SpA.

**13.30-14.00 h. Trufiturismo con los productores: experiencias, claves de éxito y retos.** Marta Rovira, Centro de Ciencia y Tecnología Forestal de Catalunya.

Inscripciones: [www.trfforum.com/vic](http://www.trfforum.com/vic) (Aforo limitado)

**PLAANUAL**  
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA

## TrfforumHub

Jornada de productores de trufa negra y cocineros en red en el Solsonès. Solsonès | De las 10.00 a las 17.00 h.

V Jornada de productores de trufa negra y cocineros en red en el Solsonès. Una experiencia única para descubrir la trufa negra, sus productores y un territorio espectacular.

Bienvenida

Desayuno en la finca con productos trufados en una plantación de Lladurs. Cata de butifarra trufada de Granja Godall.

Demostración de recogida de trufas con perros adiestrados.

Taller de calidad de la trufa negra: la demostración y el taller irán a cargo de los especialistas Juan Martínez de Aragón y Pere Muxí.

Comida con platos trufados con Roger Vilaginés, Restaurante Mare de la Font.

Jornada dirigida a cocineros profesionales y jefes de sala.

Precio: 50 euros

Plazas limitadas. Fecha límite de inscripción: 12 de febrero de 2025

Información e inscripciones: Juan Martínez de Aragón ([mtzda@ctfc.cat](mailto:mtzda@ctfc.cat)) | tel. 619172195

Organiza: Asociación de Productores de Trufa de Cataluña (PROTOCAT) y el soporte técnico del Centro de Ciencia y Tecnología Forestal de Cataluña (CTFC).

## Organiza



**Llotja**  
de Contractació  
i Mercat en Origen  
**Vic**  
Càmara  
de Comerç de Barcelona  
d'Osona



Diputació  
Barcelona



**Generalitat**  
de Catalunya

## Patrocina



## Medio colaborador



## Colabora



Promotora dels aliments catalans



Agència d'Emprenedoria,  
Innovació i Coneixement



LA CATALUNYA AUTÈNTICA



**SOM  
GASTRO-  
NOMIA**



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA  
CATALUNYA 2025



# TRUFFORUMVIC

“La ciudad de Vic ha sabido aprovechar la oportunidad que se le presentaba para convertirse en una de las capitales de la trufa negra a nivel europeo, acogiendo este certamen que es toda una demostración de cómo se debe difundir y promocionar un producto, en este caso la trufa negra. El Trufforum es un evento de aquellos que los anglosajones denominan “all in one”: si quieras saber cualquier cosa de la trufa negra a cualquier nivel, en el Trufforum lo encontrarás.

Ramon Roset  
Gastrónomo y sommelier  
[www.vadegust.cat](http://www.vadegust.cat)  
5 de febrero de 2023



#trufforumVic  
[trufforum.com](http://trufforum.com)