

PRESENTACIÓ

PROGRAMA



La tòfona negra (*Tuber melanosporum* Vittad.) és coneguda pel seu aroma i sabor, i constitueix un dels ingredients a la cuina que dona un gust inigualable a molts plats tradicionals o de la cuina innovadora de reconeguts restauradors. A Catalunya, la tòfona negra es troba de forma silvestre en molts dels nostres boscos i actualment ja es recullen les primeres tòfones de plantació.

Catalunya, no ha estat un país on tradicionalment s'hagi utilitzat la tòfona en els seus hàbits gastronòmics. No obstant això, avui tothom en parla de la tòfona negra, i un munt de restaurants ens proposen la carta de la tòfona, el menú degustació de la tòfona o ens anuncien l'atractiva setmana de la tòfona.

En aquesta jornada es pretèn donar a conèixer les bases tècniques del cultiu de la tòfona negra per a què els pagesos i propietaris de terrenys interessats puguin establir i gestionar aquest cultiu i donar a conèixer les característiques organolèptiques de la tòfona negra i la seva utilització a la cuina mitjançant un taller pràctic demostratiu.

La jornada està adreçada a persones interessades en el cultiu de la tòfona negra i la seva utilització a la cuina.

10.00 h. El conreu de la tòfona negra. Parlem-ne?

A càrrec de *Daniel Oliach*, tècnic en tubercultura del Centre Tecnològic Forestal de Catalunya.

11.30 h. Taller-conferència: la tòfona negra a la cuina.

A càrrec d'en *Màrius Ferrer*, Director de l'Escola d'Hoteleria Joviat de Manresa.

13.00 h. Visita d'una explotació tofonera.

A càrrec d'en *Pere Muxí*, tècnic del Consorci Forestal Catalunya.

14.30 h. Dinar de muntanya.

Lloc de realització:

La jornada es durà a terme a la finca de Puig-arnau - Pubilló, situada al peu dels Pirineus, a Canadà (Odèn - Solsonès)



INSCRIPCIONS

Per formalitzar la inscripció podeu adreçar-vos a:

Centre Tecnològic Forestal de Catalunya

Pujada del Seminari, s/n
28250 Solsona (Lleida)

Tel. 973 48 17 52

Fax. 973 48 13 92

A/e: jornades@ctfc.cat



Places limitades

Preu del dinar de muntanya: 15 € (Opcional)

Organitza:



Puig-arnau
Pubilló



Patrocina:

Generalitat de Catalunya
Servei d'Ocupació de Catalunya

UNIÓ EUROPEA

Fons Social Europeu



Col·labora:

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Alimentació
i Acció Rural



Diputació de Lleida

HOTEL
SANT
ROC



Escola  Joviat
des de 1960



La tòfona negra: del bosc a la cuina.

Jornada

Canalda - Odèn (Solsonès)

15 de Desembre de 2007



Lloc de realització:

Finca PUIG-ARNAU PUBILLÓ

CANALDA, Odèn (Solsonès)