

## PRESENTACIÓ

## PROGRAMA



La tòfona negra (*Tuber melanosporum* Vittad.) és coneguda pel seu aroma i sabor, i constitueix un dels ingredients a la cuina que dóna 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.

És el cas del **Restaurant Els Casals** de Sagàs, on l'**Oriol Rovira**, cap de cuina del restaurant i recentment galardonat amb una estrella de la Guia Michelin i especialitzat en cuina tradicional catalana, ens mostrarà com utilitza com a ingredient principal, la tòfona negra.

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.

**15.00 h. Presentació de la jornada.**

**15.15 h. Tubericultura, de la idea a la primera tòfona.**

A càrrec d'en *Carlos Colinas*, Responsable de l'Àrea de Defensa del Bosc del Centre Tecnològic Forestal de Catalunya.

**16.15 h. Servei d'Extensió Agrària en Tubericultura del Centre Tecnològic Forestal de Catalunya.**

A càrrec d'en *Daniel Oliach*, tècnic en tubericultura del Centre Tecnològic Forestal de Catalunya.

**17.00 h. Taller-conferència: el plaer de la tòfona negra a la cuina!**

A càrrec d'*Oriol Rovira*, Cap de cuina del Restaurant Els Casals, a Sagàs (Barcelona).



# 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

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

**Promou:**



**Organitza:**



Consell Comarcal del Pallars Jussà

**Col·labora:**



Diputació de Lleida



## Foment del conreu de la tòfona negra i la seva utilització a la cuina.

### Jornada

Tremp (Pallars Jussà)  
18 de desembre de 2007



Lloc de realització:

Museu Comarcal  
de Ciències Naturals  
Pg. del Vall de Tremp  
Telèfon: 973 653470  
(Tremp)