

Del 3 al 6 de febrer 2023
RECINTE FIRAL EL SUCRE

   #trufforumVic
www.trufforum.com

La festa de
la tòfona i la
gastronomia

Taller d'innovació agroalimentària per a l'elaboració de productes trufats

Culinary Hub "La tòfona, el diamant negre: aprendre a polir-lo"

Vic, 31 de gener de 2023

Destinataris

Empreses interessades en l'elaboració de productes alimentaris trufats (sector xarcuteria).

Lloc de celebració

Recinte Firal El Sucre (Vic)

Programa

- 9.00 h. Presentació del taller
- 9.15 h. Propietats, qualitats i aromes de la tòfona
- 10.00 h. La tòfona com a ingredient alimentari
- 10.45 h. Descans
- 11.15 h. Caracterització del producte. Com es comercialitza la tòfona? Es disposarà de tòfona fresca, congelada, suc de tòfona, brisura, trossos, peladures i làmines.
- 12.15 h. Degustació de productes trufats

Taller a càrrec de

- Eva Guillamón, investigadora del Centro para la Calidad de los Alimentos del INIA de Soria
- Pere Muxí, especialista del sector de la tòfona de l'empresa @_Sotaterra
- Daniel Oliach, investigador del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya
- Josep Dolcet, Gremi de Carnissers, Cansaladers i Xarcuters de Barcelona.

Inscripcions

Inscripcions (places limitades): cal enviar correu electrònic a daniel.oliach@ctfc.cat

Informació

Si una empresa vol aportar un producte propi elaborat amb tòfona negra per treballar-lo en el marc del taller, es necessari indicar-ho a través del correu daniel.oliach@ctfc.cat

Finança: "PROYECTO MYCOTOUR Expedient: ETE-010000-2021-184"

**carnissers
xarcuters
catalunya**

Organitza

