



2es Jornades de la tòfona de les Muntanyes de Prades

Jornada tècnica

VILANOVA DE PRADES, dissabte 14 de gener de 2017

Presentació

El cultiu de la tòfona negra (*Tuber melanosporum*) presenta bones perspectives, presents i futures. No obstant, l'estabilitat i l'augment de la producció dependrà d'una gestió correcta.

En aquesta jornada es presentaran les darreres novetats en el reg i les noves tendències en el sector productiu. Per això, comptarà amb el suport del sector tofoner català per ajudar a transferir els resultats obtinguts a través de l'Associació de Productors de Tòfona de Catalunya.

Programa

9.00 h Inscripcions a la Jornada al Casal de Vilanova de Prades

10.00 h Gestió de la competència herbàcia, ús de protectors i reg en la tubercultura
Sr. Daniel Oliach, Centre Tecnològic Forestal de Catalunya.

11.00 h Noves tendències en el sector de la tubercultura moderna
Sr. Joan Maria Estrada, director tècnic d'Inotruf.

12.30 h Concursos de gossos tofonaires, maridatge amb vins Vega Aixalà i degustació de tòfona negra

13.30 h Dinar temàtic a quatre mans (Rest. Els Ceps, Càmping Serra de Prades)
Cuina a quatre mans a càrrec de la Xef Mercè Prado del Restaurant els Ceps i del Xef Xavier Fabra del Restaurant Quinta Forca. Dinar temàtic amb el productor a taula i menú degustació de tòfona negra.

Organització

Tòfona de la Conca



Trufas Truffles Truffles

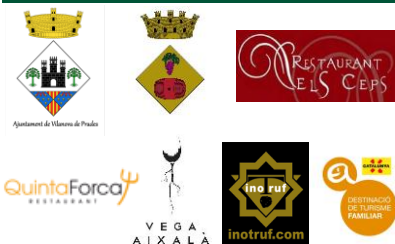


Lloc de realització

Jornada tècnica:
Restaurant El Casal
43439 VILANOVA DE PRADES

Dinar:
Restaurant Els Ceps

Col·laboració



Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament a través de:
Centre Tecnològic Forestal de Catalunya:
(Tel. 973 48 16 44 - A/e: serveis@ctfc.cat)

Cal confirmar l'assistència al dinar contactant amb Mercè 622 414 465 – info@restaurantelsceps.com. Preu especial dinar temàtic: 30 € (menú subvencionat per l'Associació de Productors de Tòfona de Catalunya)

Concurs gossos: Dídac 676 698 575 – tofonadelaconca.info@gmail.com

@ruralcat