



3a Fira de la tòfona negra de les Muntanyes de Prades

Jornada tècnica
VILANOVA DE PRADES, 12 de gener de 2019

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 donarà a conèixer quines són les característiques principals de la tòfona negra per definir la seva qualitat, com la podem conservar i com la podem diferenciar d'altres espècies de tòfones.

Hi haurà una demostració de com cuinar la tòfona i es podrà degustar i maridar amb vi de la zona.

Programa

9.30 h Inscripcions

9.45 h Qualitat, conservació i diferenciació d'espècies de tòfones
Dr. Pedro Marco, investigador del CITA-Aragón.

11.00 h Showcooking: La cuina de la tòfona
Sr. Rafael Múria, xef del restaurant Quatre Molins de Cornudella de Montsant.

12.00 h Obertura de la Fira de la tòfona negra i productes Km 0.
Degustació de tapes amb tòfona negra i vins

12.15 h 3r Concurs de gossos tofonaires, maridatge amb vins i degustació de tòfona negra

14.00 h Dinar trufat al recinte firal. Obert al públic. Adquisició de tiquets al mateix recinte

14.00 h Presentació del llibre: Bolets de les Muntanyes de Prades i Boscos de Vimbodí i Poblet
Sr. Francisco Barrajón.
Sra. Adela Mas.
Sra. Mercedes Pigem.

Organització



Lloc de realització

Restaurant El Casal
Carrer de Sant Antoni, 44
43439 VILANOVA DE PRADES

Col·laboració



@ruralcat

Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament a través de:
Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya
(Tel. 973 48 16 44 - A/e: francesc.bolano@ctfc.es)