

El CTFC organitza una visita guiada a una explotació de tòfones de la comarca del Solsonès

En la 9a edició de la Fira del Trumfo i de la Tòfona de Solsona, també es farà un taller de cuina i una exposició sobre la tòfona

En el marc de la propera edició de la Fira del Trumfo i la Tòfona de Solsona, el CTFC ha organitzat diverses activitats. Una d'elles es durà a terme el proper dissabte, 9 de març, i consistirà en una visita guiada a una explotació de tòfones de la comarca.

La visita anirà a càrrec de Daniel Oliach, tècnic del CTFC i Juan Martínez de Aragón, recercador del CTFC. El punt de trobada serà a la plaça del Camp de Solsona, a les 9:30h. Està previst que la visita acabi a migdia.

En la fira d'enguany, des del CTFC es pretén donar a conèixer tant el cultiu de la tòfona com les característiques organolèptiques i la seva utilització a la cuina mitjançant un taller pràctic demostratiu, amb Albert Marimon, xef del restaurant La Cava de Tàrraga, la visita guiada a una explotació de tòfona i una exposició sobre el món de la tòfona.

Les activitats es fan en el marc del projecte europeu Micosylva+ La micosilvicultura i la valorització dels fongs silvestres comestibles com a garants de la sostenibilitat i multifuncionalitat forestal (Interreg IVB Programa PO SUDOE (SOE/P2/E533)).

La tòfona negra

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.

Tradicionalment, no s'ha utilitzat massa la tòfona a nivell gastronòmic al nostre país. No obstant això, cada vegada se'n parla més, i molts restaurants ja proposen la carta, el menú o la setmana de la tòfona.