

Jornada de divulgació del conreu i de les característiques de la tòfona

La tòfona és un producte d'elevat reconeixement dins de l'alta gastronomia. Aquest reconeixement i l'escassetat d'aquest fong, fa que sigui un producte que en el mercat es cotitzi amb valors molt elevats. El municipi de Centelles, sempre ha tingut un paper clau en la presa de decisió del preu de la tòfona, antigament el mercat de la tòfona es decidia en aquesta vila. En l'actualitat les explotacions forestals de tòfona, controlades, han arraconat a la recol·lecció silvestre del fong i han traspasat el centre hegemònic de la comercialització a Sarrión, Terol; indret on van ser pioners en apostar per conrear explotacions d'espècies forestals diverses micoritzades amb tòfona.

Aquest jornada està organitzada pel grup de recerca Media Ambient i Alimentació (GRMAIA) de la UVic en col·laboració amb el Vicerectorat de Recerca i Transferència de Coneixement de la UVic, el Centre Tecnològic i Forestal de Catalunya, l'Ajuntament de Centelles i l'Escola d'Hostaleria d'Osona (Tona).

Informació general

Tipus

Jornada

Responsable

Consol Blanch, Albert Hueso

Durada

5,5 hores

Places

30

Horari

Dissabte 18 de febrer de 2012 de 09.00 a 14.30h

Lloc

Aula Magna de la UVic. Campus Torre dels Frares. Carrer de la Laura, 13. Vic

Objectius

- Actualitzar els coneixements científics i tècnics entorn al conreu de la tòfona
- Presentar les característiques físiques, nutricionals i sensorials de la tòfona i les seves aplicacions culinàries.
- Possibilitar un lloc d'encontre per a intercanvi d'idees i projectes entre joves emprenedors
- Fomentar el desenvolupament de projectes per a joves emprenedors i per a pagesos en situació de fer més rendibles les seves terres.
- Afavorir la creativitat en l'ús de tòfona en alimentació.
- Incrementar la informació sobre el producte per al públic en general.

Programa

09.00h Recollida d'informació

09.30h Benvinguda

09.45h Ponència "Respostes tecnològiques per a una explotació de Tòfones", a càrrec de Daniel Oliach, tècnic del Centre Tecnològic Forestal de Catalunya (CTFC), Solsona

10.30h Ponència "Característiques de la Tòfona" a càrrec de Consol Blanch del GRMAiA de la UVic

11.00h Ponència "R+D, Tecnologies aplicades a la conservació de la Tòfona" a càrrec de Jordi Saldo, tècnic de la Planta Pilot de Tecnologia dels Aliments de la UAB

11.30h Pausa cafè

11.45h Taller "Introducció a l'anàlisi sensorial i a l'observació microscòpica. Aplicació a l'estudi de tòfones silvestres" a càrrec de Consol Blanch, Albert Hueso, Núria Barniol i Míriam Torres del GRMAiA de la UVic

13.15h Networking, intercanvi d'experiències entre els assistents i els ponents. Coordinació: Albert Hueso, del GRMAiA de la UVic

14.15h Presentació del Vídeo sobre el cultiu de la Tòfona, CTFC

14.30h Cloenda

Perfils

Futurs estudiants
International students
Centres de secundària
Alumni

Actualitat

Notícies
Agenda
Blocs i Canals Socials

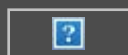
Xarxes Socials

Facebook
Twitter
Linkedin
Pinterest
Youtube
Instagram
Flickr

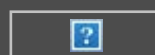
Altres

Treballa amb nosaltres
Informació legal
Perfil del contractant
Mapa web

Partners



GUNI



Més partners

