

UVIC

UNIVERSITAT DE VIC
UNIVERSITAT CENTRAL
DE CATALUNYA



Univers Tòfona



II Jornada de divulgació sobre el conreu i les característiques de la tòfona.

**Universitat de VIC-UCC, 2013
Coordinació: Dra. Consol Blanch**

Material d'arxiu

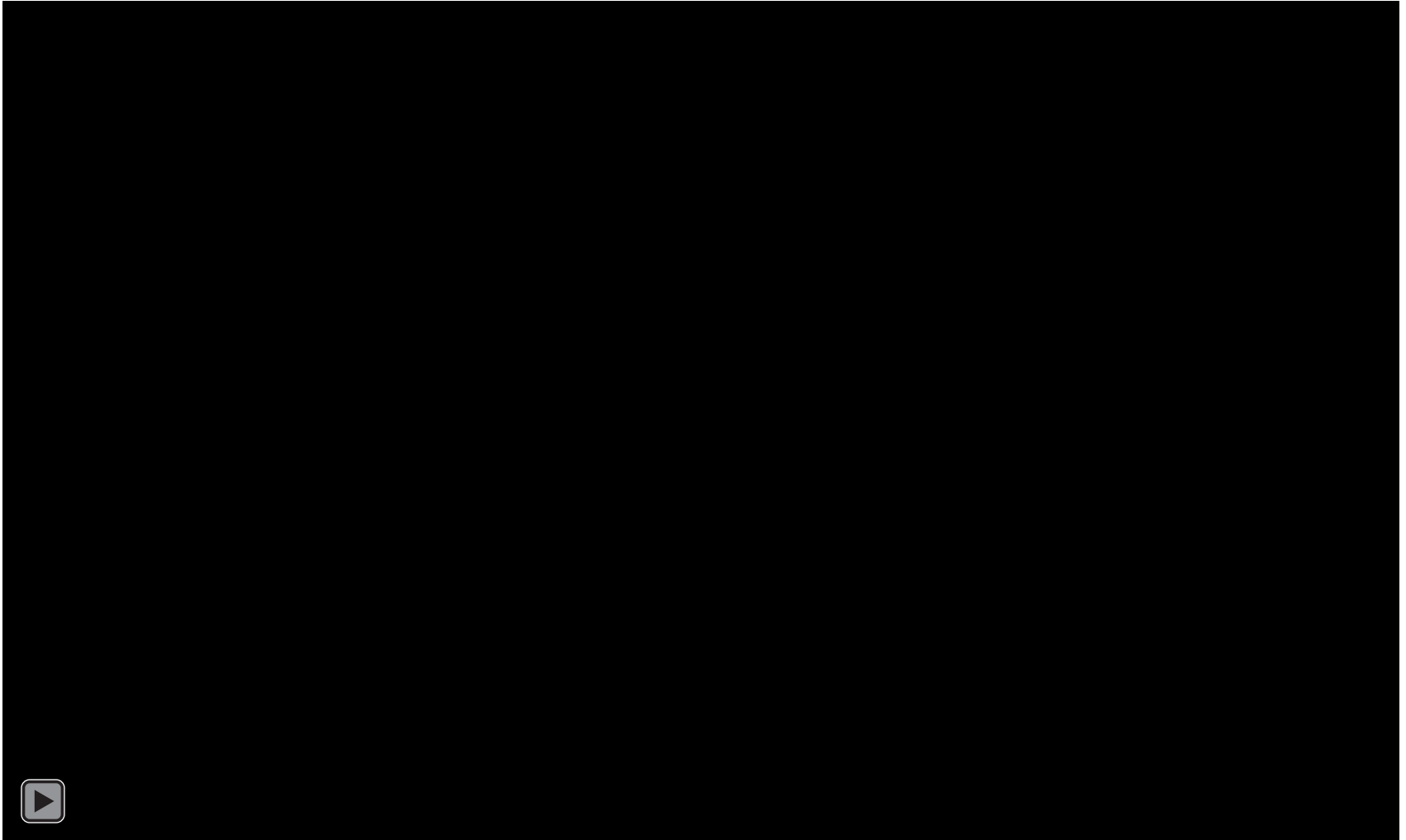
- ❖ **Les Jornades de divulgació de la cultura de la tòfona són una iniciativa de la Universitat de Vic que va nèixer el 2012.**
- ❖ **Amb el vídeo que us oferim volem fer un homenatge a tots els participants en les diferents edicions, als patrocinadors i col·laboradors i molt especialment a tots els ponents que ens han permés fer-les realitat.**
- ❖ **Una menció especial a la sinèrgia mantinguda amb el CTFC-Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya.**

Objectius generals

- **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.**
- **Potenciar el reconeixement dels descriptors de l'aroma de la tòfona.**
- **Afavorir la creativitat en l'ús de tòfona en alimentació per al públic en general.**
- **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.**

Univers Tòfona | Vídeo reportatge d'El 9TV

Per activar el vídeo cal clicar *play* i seguidament escollir l'opció superior "Considerar aquest document de confiança sempre"



Realització i edició del Vídeo: 9TV

Gravació: Jordi Mirambell Fargas

Ponents



«Condicions òptimes i condicionants tècnics per al conreu de la tòfona negra»

Daniel Oliach

Enginyer de forest

Àrea de defensa del Bosc

Centre Tecnològic Forestal de Catalunya (CTFC)

Solsona

Ponència



«Bases moleculars de l'aroma i del gust. Una introducció a la química de l'aroma de la tòfona»

Dr. Vicente Ferreira, catedràtic de Química Analítica

Dra. Laura Culleré, investigadora

Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología,

Universidad de Zaragoza.



**Xef Nandu Jubany
Restaurant Can Jubany
Calldetenes. Osona**

«Anem a buscar tòfones»



Tallers



«La Tòfona com a element d'innovació en el desenvolupament de productes carnis»

Albert Hueso

Enginyer Tc. Agrícola-Indústries Agroalimentàries

GR Medi Ambient i Alimentació.

Col·laboració: **Núria Barniol**

Universitat de Vic



«Reconeixement de tòfones a ull nu i al microscopi»

Núria Barniol,

Enginyera Tc. Agrícola-Indústries Agroalimentàries

GR Medi Ambient i Alimentació.

Universitat de Vic



«Consells per a l'entrenament d'un gos tofonaire»

Àngel Vivet

Tofonaire

Centelles. Osona

“Exhibició de recollida de tòfones amb gossos entrenats”



“Reconeixement de les olors dels descriptors característics de l’aroma de les tòfones”



Dra. Míriam Torres

Nutricionista i Tecnòloga dels Aliments
GR Medi Ambient i Alimentació
Universitat de Vic



Carles Ibañez

Químic
Director del departament de recerca analítica
Lucta, SA.



Dra. Consol Blanch - Coordinadora de la Jornada

Química
GR Medi Ambient i Alimentació.
Universitat de Vic

Col·laboradors



Amb el suport de:

