

El Trufforum planta arrels

Vic, amb cinc edicions consecutives de la fira, es consolida com a seu del gran aparador de la tòfona al país

Vic

Miquel Erra

“Hi ha quatre tipus de gent: els que no els agrada la tòfona; els que no la coneixen; els que diuen que fa pudor de gas, i els que ens entusiasma, que devem ser la majoria dels que estem aquí.” És la particular classificació que va exposar el periodista i comunicador Jordi Basté, moments després de rebre la Tòfona d'Or, dissabte al migdia, en el marc d'una nova edició del Trufforum Vic.

Si un dels grans objectius de la fira és popularitzar el món de la tòfona entre el gran públic, res millor que un personatge mediàtic —l'any passat va estrenar aquest guardó que patrocina Casa Sendra Joan Laporta— per contribuir a la seva divulgació. “És una menja excel·lent; i com a producte del país que és, l'hem de gaudir”, va reblar Basté, en la seva reconeguda condició de bon *gourmand*.

La gastronomia, precisament, ha tornat a ser un dels motors del certamen, que enguany estrenava ubicació: el recinte firal del Sucre, amb més espai per ampliar i alhora concentrar-hi totes les activitats. Divendres va ser un altre nom propi qui va cantar les excel·lències del producte. Es tracta de Paco Pérez, xef, entre d'altres, dels restaurants Miramar (Llançà) i Enoteca (Barcelona), amb dues estrelles Michelin cadascun. Just després que Nandu Jubany servís l'exquisit aperitiu inaugural, Pérez impartia una xerrada sobre creativitat i innovació de la mà de Creació. “A mi la tòfona m'entusiasma; és l'aroma de sotabosc que posem als nostres plats de mar i muntanya”, va defensar el cuiner, conscient però que arrossega un estigma: “A vegades ha quedat encasellada com un producte de luxe, i no és així. Hem d'aconseguir que arribi a les cases, popularitzar-la”, va remarcar moments abans de rebre el títol d'Ambaixador d'Honor de la Tòfona 2023. Pérez, un dels grans noms de la gastronomia catalana d'avui, va deixar clar el camí a seguir: “Creure en el que fas, avançar des de la creativitat i ser honest”. I tot això sense renunciar a “un punt de màgia, d'emoció”.

També han aportat moments màgics al Trufforum intervencions com les d'Ignasi Camps, Quim



Alguns dels protagonistes

Vic A dalt, Jordi Basté rebent la Tòfona d'Or 2023 de la mà de David Garcia-Gassull, de Casa Sendra, patrocinadors del premi. A baix, un moment de la conversa que Paco Pérez va mantenir amb Carme Sáez i Núria May, al TrufforumLab. Al mig, Ricardo Pina, del restaurant Lillas Pastia, d'Osca, gua-

nyador de la primera edició del Premi Laumont al Millor Plat amb Tòfona Negra, amb la recepta d'un fals calçot a la graella amb caramel de taronja i nata doble trufada. I a la dreta, el rodenç Josep Casals, guanyador per segon any consecutiu del Campionat de Catalunya de Gossos Tofonaires, amb la seva gossa Lia, que enguany va tenir lloc al mateix recinte firal.

Casellas, Nico Roger, Lluç Crusellas, Empar Moliner o Thierry Tarris, amb menció especial també per l'esmorzar popular que diumenge va servir el col·lectiu Osona Cuina amb productes de la Cooperativa Plana de Vic, Fet a Osona i Taula Dolça.

On malauradament no n'hi hagut, de màgia, ha estat als boscos de la comarca, amb una altra pessima temporada de recol·lecció de tòfona silvestre. Ho corroborava Quico Arumí, cap de cuina de Can Jubany i tofonaire consumat. “No va ploure quan ho havia de fer i la calor va ser massa extrema”, apuntava després d'impartir, al costat del mateix Jubany, una de les sessions de La Cuina de la Tòfona. El sector

té clar que el futur passa per la trufficultura, i aquest ha estat un altre dels eixos del programa més professional. “Hem d'ampliar el coneixement al voltant de la tòfona i dedicar esforços a la investigació al voltant del cultiu”, remarcava Antoni Trasobares, director del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya. Oriol Anson, secretari d'Agenda Rural del Departament d'Acció Climàtica i Alimentació, posava en valor la feina que s'està fent a través del Pla d'Acció per al Desenvolupament del Sector Tofoner a Catalunya per “promoure l'increment de la producció de tòfona”. Una producció que, ara mateix, encara passa de llarg d'Osona, amb només algunes

plantacions anecdòtiques de caràcter molt experimental.

El que ja no sembla tenir discussió és que el Trufforum ha calat a Vic. Quan l'Institut Europeu de Micologia va crear el certamen l'any 2018, amb una primera edició a Saragossa, va anunciar que tindria caràcter itinerant. Les següents cinc edicions, però, ja s'han fet a Vic. “Aquí ens sentim com a casa”, apuntava durant l'acte inaugural Fernando Martínez-Peña, director de l'Institut Europeu de Micologia. En la mateixa línia s'expressava Oriol Ansón: “És una gran notícia que la cita s'hagi consolidat a Vic, una ciutat que combina cultura de la tòfona amb cultura gastronòmica”. Vic, centre neu-

ràlgic “d'un país tofoner”.

Tot i que l'organització no ha facilitat dades d'assistència, dos indicatius marquen el notable volum de públic que ha passat pel recinte firal del Sucre durant aquest cap de setmana. D'una banda, s'han exhaurit totes les places de les activitats programades; de l'altra, s'ha assolit la xifra rècord de 33 quilos de tòfona fresca triada i seleccionada venuda des de les nou associacions presents d'arreu de l'Estat.

Daniel Oliach, director del Trufforum Vic, es mostrava satisfet dels resultats d'aquesta edició: “Hem aconseguit apropar la tòfona a la ciutadania i promoure'n el consum”. Ara mateix, la cita ha plantat arrels a Vic.

BERNAT CEDO