

3a. Mostra de la tòfona silvestre

Dissabte, 4 de febrer de 2017

Edifici El Sucre. Vic

De 9.00 a 14.00 h

Col·labora:



Organitza:



Patrocina:



Mercat de productes

- **0% Gluten:** Pizza de tòfona sense gluten
www.bonblat.com
- **Carol Tòfones:** Tòfona fresca, formatge, llonganissa, olis, patés, licors, sal
www.cancarol.com
- **Casa Sendra:** Llonganissa Casa Sendra i Llonganissa ecològica Bofill
www.casasendradevic.com
- **Erre de Vic 1952:** Pernil cuit, Gall d'indi cuit i tot tipus de cuits carnis
www.erredevic.com
- **La Botiga del Bolet:** Olis, carpaccios, salses, pasta, xocolates, gnocchis, risottos, etc
www.labotigadelbolet.com
- **Temps de Tòfona:** Tòfona fresca, ous, sumaia, catatalan i formatges
www.tempsdetofona.com

Tast gastronòmic elaborat pels resutaurants d'Osona Cuina

- **Arka**
www.arkarestaurant.cat
- **Ca l'U**
www.restaurantcalu.com
- **Cal Jutge**
T. 938 592 651
- **DO Vic**
www.restaurant-do-vic.cat
- **El Barecu**
www.elbarecu.com

Maridat amb cava Parxet, vi Portal del Montsant i Raventós d'Alella

- **Gleva Estates**
www.glevaestates.com
- **Panadès Alemany**
T. 938 861 247

	Sala Llotja	Sala Sert	Auditori	Sala Coll Bardalet
09.00 09.30	Recepció			
09.00 10.00	Mercat de productes amb tòfona	Salutació a càrrec del Sr. Josep Puigdollers, president de la Llotja de Contractació i Mercat en Origen de Vic		
10.00 11.15		Taula rodona: <i>El futur de la tòfona silvestre</i> , amb Nandu Jubany, Joan Mascort, Josep Alhama, Marc Morcillo i Josep Maria Serentill		
11.15 11.30			Show cooking a càrrec de Nandu Jubany, xef del restaurant Can Jubany	
11.30 13.00				
13.00 13.45		Conferència: <i>La Tòfona un producte global</i> , amb Marc Morcillo i Peter Stahle		
13.45		Cloenda de la Mostra		

Totes les ponències estaran conduïdes per la periodista **Helena Garcia Melero**