

Cultura i Mitjans | Toni Carrasco | Actualitzat el 17/12/2018 a les 16:30

## La Fira de la Tòfona de Centelles, capital mundial de la gastronomia per un dia

*Carme Rusalleda, Jean-Louis Neichel, Jaume Fàbrega i Josep Sucarrats són les estrelles de la jornada*



L'alcalde de Centelles Miquel Arisa, Carme Rusalleda, i el xef Nicolau Roger i Jean-Louis Neichel, a Centelles. | Toni Carrasco

Amb humil respecte i amb el permís dels organitzadors de la pròxima edició del Trufforum de Vic del mes que ve, aquest cap de setmana a Centelles va tenir lloc una 11a Fira de la Tòfona que ha estat un èxit de prestigi i imatge gastronòmica d'aquest diamant de la cuina. Va comptar amb la presència de patums de la cuina a escala mundial i en diferents àmbits com Carme Rusalleda, Jean-Louis Neichel, Jaume Fàbrega i Josep Sucarrats entre d'altres.

Aquesta edició va començar, com és habitual, dissabte al matí amb els tallers gastronòmics oberts al públic i aquest any a més en una nova ubicació amb una enorme carpa climatitzada al bell mig de la plaça Major. Els tallers de cuina amb tòfona i degustació van anar a càrrec de Jordi Llobet del restaurant L'Ó del Món Sant Benet amb una estrella Michelin i de la xef del restaurant La Calèndula, Iolanda Bustos.

Tot seguit va tenir lloc el 6è concurs de gossos tofonaires i a la tarda el taller de perdre la por a cuinar amb tòfona a càrrec del xef i professor centellenc Cesc Molera i l'estudiosa de la tòfona, Fina Vila. Els tallers de dissabte van cloure amb Dina Piera de l'Escola d'Hostaleria d'Osona amb una sessió de pràctica de cuina de Nadal a base d'aperitius i snacks.



*Cesc Molera i Fina Vila. Foto: Toni Carrasco*



Una tòfona durant la fira d'aquest cap de setmana a Centelles. Foto: Toni Carrasco

## Classe magistral de Carme Rusalleda

El diumenge el plat fort fou la classe magistral de la Carme Rusalleda que portava per títol "La tòfona d'hivern del país és esperada, desitjada i seductora". També va continuar obert al públic l'espai firal al Passeig amb paradetes relacionades amb *Tuber Melanosporum* que enguany en aquestes dates ja està en una maduració òptima, és d'una qualitat excepcional i està a un preu al voltant dels 950 euros el quilo.

I dins la fira com a novetat es va portar a terme un concurs de cuina amb tòfona amb tres alumnes finalistes de l'Escola d'Hostaleria d'Osona. Entre el jurat vam poder veure al cuiner, ara ja jubilat, Jean-Louis Neichel i que fou un dels fundadors als anys 70 d'El Bulli, i el director de la revista Cuina, Josep Sucarrats.

Per últim, el més important gastrònom i escriptor de cuina del nostre país, amb setanta llibres publicats, Jaume Fàbrega també va fer un tomb per l'espai firal i per les diferents activitats que es portaven a terme tot dinant al restaurant Via de la plaça Major, un menú degustació de tòfona negra silvestre de la zona, basat en plats de terra, aire, mar i muntanya com: la tapeta amb tòfona amb mantega; l'ou a baixa temperatura trufat amb crema de carabassa, dauets de *foie* i ametlla torrada; bacallà confitat amb oli de tòfona i la seva samfaina; caneló de melós de vedella amb beixamel de tòfona i de postre amb flam d'ou tòfona i merengue amb tòfona.





*Jean-Louis Neichel i Josep Sucarrats, a Centelles Foto: Toni Carrasco*



*Jean-Louis Neichel, Jaume Fàbrega i Josep Sucarrats, a Centelles Foto: Toni Carrasco*