

?«La gent ha de perdre la por a la tòfona»

Entrevista a Isaac Gelabert i Dani Oliach, organitzadors del Trufforum, el certamen internacional que convertirà Vic en la capital d'aquest producte tan apreciat



Isaac Gelabert i Dani Oliach, organitzadors del Trufforum | Albert Alemany

El Trufforum (<https://vicfires.cat/trufforum-vic-2019>) convertirà Vic el proper cap de setmana en la capital internacional de la tòfona

(<https://www.naciodigital.cat/noticia/170968/trufforum/convertira/vic/capital/internacional/tofona>) .

L'objectiu dels organitzadors -l'Ajuntament de Vic, el Departament d'Agricultura, la Diputació de Barcelona, la Llotja de Vic, l'European Mycological Institute i el Centre Tecnològic Forestal de Catalunya (CTFC)- és doble: proporcionar un punt de trobada per al professional

(<https://vicfires.cat/trufforum-vic-2019/p/trufforum-pro-inscripcions>) d'un sector en creixement i aconseguir que el públic en general perdi la por a aquest producte tan apreciat. ?Volem trencar mites i barreres?, expliquen Isaac Gelabert, coordinador del certamen, i Dani Oliach, expert en tòfones del CTFC.

[nointext]

Consideren que el Trufforum serà un èxit si el dissabte següent al certamen la gent compra ?sense prejudicis? una tòfona al mercat de la plaça Major. Precisament, aquest escenari emblemàtic de la capital d'Osona viurà diumenge una de les activitats més atractives: el primer Campionat de Catalunya de Gossos Tofonaires (<https://vicfires.cat/trufforum-vic-2019/p/campionat-catalunya-de-gossos-tofonaires>) . Promet ser un autèntic espectacle.

- El Trufforum arriba a Vic després d'una primera edició a Saragossa. Per què a la capital d'Osona?

- Vic va presentar una candidatura juntament amb les ciutats de Guadalajara i Soria, i en va sortir escollida. La ciutat i el conjunt d'Osona tenen una tradició molt potent al voltant de la tòfona silvestre. De fet, Vic és l'única llotja de l'Estat on es marquen els preus orientatius d'aquest producte. A més, hi ha un sector de restauració -a l'entorn d'Osona Cuina (<http://www.osonacuina.com/>) - que fa anys que organitza unes jornades gastronòmiques al voltant de la tòfona. Aquest binomi gastronomia-tòfona de la comarca és únic a Catalunya i al conjunt de l'Estat.

"El binomi gastronomia-tòfona d'Osona és únic a Catalunya i a l'Estat"

- És un esdeveniment concebut per als professionals i per al públic en general...

- El Trufforum de Vic és un model molt singular, ja que està pensat per als dos públics. Per al sector professional hem organitzat un programa de ponències molt específic: tècniques de conreu, tractament de les plantacions, gestió forestal, climatologia, ecologia i turisme, entre d'altres. I també tallers pràctics per millorar el coneixement i el tractament que fan els productors de la tòfona.

Per altra banda, hem desenvolupat un programa per al públic en general per tal que l'esdeveniment es converteixi en la festa de la tòfona i la gastronomia. L'objectiu és trencar mites i barreres i que la gent perdi la por a la tòfona. La tòfona no és un producte car, i és fàcil de cuinar. Fer conviure professionals i públic ens diferencia de la primera edició celebrada a Saragossa el 2017.



Isaac Gelabert, organitzador del Trufforum, entrevistat per Arnau Urgell. Foto: Albert Alemany

- Com pretenen fer perdre aquesta por a la tòfona?

- Per una banda amb sis *show cookings* amb cuiners de prestigi que tenen l'encàrrec de fer receptes fàcils i en què la tòfona ?es pugui estirar? -tant com a protagonista del plat com a condiment-. Volem trencar el fals mite que la tòfona és un producte inabastable. També hi haurà una aula de la tòfona, un espai interactiu per olorar i tocar el producte acompanyats d'especialistes. Volem que qui vingui hi passi una bona estona, conegui el sector potent que hi ha al darrere i que aprengui el màxim del producte.

- Una de les activitats més espectaculars per al gran públic serà el Campionat de Catalunya de Gossos Tofonaires. Com funciona la competició?

- Farem un bon muntatge: hem d'enterrar tòfones, i a sota de la plaça Major de Vic hi ha un pàrquing. Portarem 32 metres cúbics de terra i delimitarem 10 parcel·les. Cada equip -format per una persona i un gos- hauran de trobar quatre tòfones a la seva parcel·la en el mínim temps possible. Ens diuen que hi haurà molt bon nivell.

"Hi ha el compromís que el Campionat de Catalunya de Gossos Tofonaires tingui continuïtat més enllà del Trufforum"

- Es convertirà en la gran fotografia del Trufforum...

- Sí. La plaça Major de Vic ja té dues postals: el mercat dels dimarts i els dissabtes, i el Dijous Llarder, amb el porc com a protagonista. I ara volem una tercera postal. El campionat és l'element que té més futur i ja hi ha el compromís de la Llotja de Vic que tingui continuïtat més enllà del Trufforum. De fet, la voluntat de portar aquest esdeveniment internacional a Vic és encendre un petit foc que permeti engegar iniciatives i estratègies sobre la tòfona a mig i llarg termini.

- Més enllà del campionat, quin és el paper del gos en el món de la tòfona?

- Imprescindible. Sense el gos no hi ha tòfona. Té l'olfacte més desenvolupat que nosaltres i troba el producte quan està al seu punt òptim de maduració. Es dona la circumstància que els porcs - que s'utilitzaven tradicionalment i que avui són un reclam turístic a França- no són tan eficients ja que, a banda que són més difícils de conduir, tenen l'olfacte encara més desenvolupat i les troben quan són massa verdes.

"El paper del gos és imprescindible. Sense el gos no hi ha tòfona"

- Els gossos són necessaris tant en tòfona silvestre com cultivada?

- Sí. Perquè no és només només localitzar-les -en el cas de les silvestres- sinó, sobretot, aixecar-les quan estan al punt de maduració òptim. Per sort o per desgràcia, no val anar amb una cavadora i agafar tots els exemplars d'una plantació. El tofoner hi va cada setmana amb el gos i l'animal determina quines es poden arrencar.

- Però exactament com es cultiva la tòfona?

- Com en el seu dia es va fer amb les pomeres, amb la tòfona s'ha forçat el procés per cultivar-les. Es tracta d'una simbiosi entre les arrels de les alzines i dels roures i el fong. Es planten els arbres que s'han inoculat i es cultiven. El producte final és el mateix.

- I la qualitat no se'n ressenteix?

- La tòfona silvestre es produeix en condicions molt diverses d'altitud, climatologia, d'orientació, de tipus de sòl... Si l'any és bo, es poden aconseguir tòfonos de nivell 10 però en anys dolents poden tenir una qualitat molt menor. En el cas de les cultivades les condicions són molt homogènies i es garanteix sempre una qualitat notable.

- El futur és la tòfona cultivada?

- El futur està en el conreu. Qualsevol producte agroalimentari que vulgui formar part de les xarxes de distribució necessita garantir una producció que no oscil·li tant. La tòfona cultivada garanteix, per exemple, que cuiners de prestigi com en Nandu Jubany puguin planificar una temporada del producte amb garanties.

"El futur de la tòfona està en el conreu"

- En aquest context el regadiu és clau?

- Sí. El canvi climàtic provoca un règim de precipitacions cada vegada més espaiades. Això està perjudicant molt la producció silvestre -juntament amb altres factors com el tancament del bosc i la presència dels senglars-. Aquest canvi en la pluviometria també afecta la cultivada, i una solució és el rec de suport.

- Fa anys que es deia que el cultiu de la tòfona seria una alternativa de desenvolupament del territori. S'està complint?

- Sí. La previsió d'enguany és una producció 4 o 5 tones, de les quals 1,5 serà de tòfona cultivada. El conreu a Catalunya s'està establint en zones del Prepirineu de Lleida -Noguera, Solsonès, Alt Urgell- i la serrada Prelitoral de Tarragona. Actualment ja hi ha 145 socis a l'Associació de Tofonaires i unes 1.000 hectàrees conreades, amb un augment anual d'entre les 50 i les 100 ha.



Isaac Gelabert i Dani Oliach, organitzadors del Trufforum de Vic. Foto: Albert Alemany

- És un sector que s'està professionalitzant...

- A Catalunya i a Espanya el sector s'ha comportat com una empresa agrària que fa inversions. Aquest fet ha permès passar per davant de França, on el pagès tradicional té moltes alternatives i el cultiu de tòfona ha estat més amateur. De fet, es dona la circumstància que entre el 80 i el 90% de la producció espanyola es dedica a l'exportació cap a França i Itàlia -la catalana suposa la meitat d'aquesta quantitat-. Sense els productors catalans i espanyols moltes empreses franceses i italianes haurien d'abaixar la persiana.

- Així França ja no és el referent?

- França és el país de la tòfona i són els creadors de la trufficultura. A més, en l'àmbit gastronòmic continuen sent un referent indiscutible. Una família francesa d'una zona productora, els dissabtes va al mercat i compra tòfona i cuina amb normalitat una gran diversitat de receptes. Aquí, encara, és com fer una mariscada un diumenge molt especial.

- Al mercat de Vic sí que se'n pot comprar...

- Sí, és una excepció al conjunt de Catalunya i de l'Estat. De fet, el Trufforum serà un èxit si el dissabte següent la gent s'acosta a una de les tres parades del mercat de la plaça Major i hi compra una tòfona sense perjudicis. Això sí, ens falta desenvolupar molt la cultura culinària al seu entorn.

"El Trufforum serà un èxit si el dissabte següent la gent s'acosta al mercat de Vic i compra una tòfona sense perjudicis"

- Al Trufforum també es parlarà de la relació entre tòfona i turisme (https://vicfires.cat/uploads/pdf_16012019101352000000_362351289.pdf) . Té futur aquest binomi?

- Sí, precisament Osona és pionera en la creació de producte turístic vinculat a la tòfona. Hi ha dues empreses que es dediquen a organitzar sortides al bosc per mostrar com s'aixeca tòfona i també ofereixen un esmorzar de productes tofonats. En el cas de França, que en això també són un referent, ho aprofiten per vendre el conjunt dels productes agroalimentaris del territori.