

Obren a Vic la primera botiga de tòfona directa de productor

Noir et Blanc compta des d'aquesta temporada amb un camp de conreu al Lluçanès



La botiga de Noir et Blanc a Vic | Food & Media

Noir et Blanc ha obert la primera **botiga de tòfona** directa de productor a la plaça Major de **Vic**. L'empresa de **Prats de Lluçanès**, que produeix, recol·lecta i distribueix tòfona, ofereix en aquest nou espai tòfona fresca, bolets o productes trufats, com mermelades o foia.

"La botiga és una part molt necessària per donar més credibilitat al projecte, per acostar-nos molt més a la gent, i sobretot, per explicar el que de veritat és la tòfona negra", explica **Clara Busoms**, fundadora de l'empresa. L'espai té l'objectiu de ser un espai de referència arreu de Catalunya i per això també oferirà **tallers i tastos mensuals** sobre la tòfona i productes amb els quals es complementa.

[h3] Un camp de conreu al Lluçanès [/h3]

D'altra banda, aquesta empresa del Lluçanès compta a partir d'aquesta temporada amb un camp de conreu de tòfona a **Santa Eulàlia de Puigoriol**, a Lluçà. Es podrà visitar i veure els gossos i tofonaires com treballen per recol·lectar la **tòfona negra**. L'experiència es podrà viure a partir del gener.

Cal destacar que des del 2007, porten a terme la truficultura en una finca de Terol, a l'Aragó. Fins al 2018 no es va crear la marca que actualment s'ha introduït al mercat amb més d'una vintena de **productes gastronòmics** elaborats amb tòfona.

