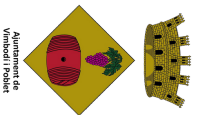


## Organitza



Amb la col·laboració de



# IX FIRA DE LA TÒFONA NEGRA



**17 I 18 DE GENER DE 2026**

**Pavelló municipal | VIMBODÍ I POBLET**

# IX FIRA DE LA TÒFONA NEGRA - VIMBODÍ I POBLET

## DISSABTE 17 DE GENER DE 2026

**9.30 h – Esmorzar amb brasa**, a càrrec de la Colla Gegantera i Grallera La Palanca (els tiquets es podran adquirir durant l'esmorzar)

### 10.00 h – OBERTURA DEL RECINTE FIRAL

- Mercat de la tòfona fresca i productes alimentaris de proximitat, amb degustació dels productes
- Espai creatiu infantil (no dinamitzat)

**10.30 h – Inauguració oficial** de la IX Fira de la Tòfona Negra, a càrrec del Sr. Miquel Sàmper Rodríguez, conseller d'Empresa i Treball de la Generalitat de Catalunya

**11.00 h – Showcooking:** *Aplicacions de la tòfona negra a la cuina d'un xef amb estrella Michelin*, amb el xef **Rafel Múria**, del restaurant Quatre Molins de Cornudella de Montsant

**11.30 h a 13.30 h – Taller infantil** *Elaborem un receptari*, a càrrec de **Juga i Aprèn**

**12.00 h – Degustació de tapes trufades**, a càrrec de **Marian Romero** i d'Espècies a mà (venda de tiquets a cada parada)

**12.30 h – Showcooking:** *Cuinar amb tòfona és bufar i fer ampolles*, amb el xef **Arnau París**, presentador del programa *Cuines de TV3* i guanyador de la 9a edició de *MasterChef*

**18.00 h – Cellar Rendé Masdeu & Ca la Cova.** *Tast guiat de diferents vins artesans del celler familiar Rendé Masdeu*, datat de 1905, i embotits amb més de 85 anys d'història, elaborats pels mestres xarcuters de Ca la Cova. **Amb Mariona Rendé i Natàlia Rodríguez.** (Preu: 15 euros. Venda de tiquets a partir de dijous dia 14, a la botiga Ca la Cova i a la seva parada de la fira fins dissabte al migdia. Places limitades.)

*Durant la Fira de la Tòfona Negra, hi haurà servei de barra de begudes i venda de copes per degustar els vins, a càrrec de l'Associació de Dones.*

**18.30 h a 20.00 h – Taller infantil** *Pintem amb elements naturals*, a càrrec de **Juga i Aprèn**

**19.30 h – Capvespre de música i sabors**, amb ambientació musical de **Ferry Lip** i venda de productes a cada parada

### 21.30 h – TANCAMENT DEL RECINTE FIRAL

## DIUMENGE 18 DE GENER DE 2026

**9.30 h – Esmorzar amb brasa**, a càrrec de la Societat Coral Veu de la Terra (els tiquets es podran adquirir durant l'esmorzar)

### 10.00 h – OBERTURA DEL RECINTE FIRAL

- Mercat de la tòfona fresca i productes alimentaris de proximitat, amb degustació dels productes
- Espai creatiu infantil (no dinamitzat)

**10.30 h – Xerrada:** *nous enfocaments en la gestió de plantacions amb tòfona negra: experiències amb l'optimització del reg, la intensitat de poda i la diversificació dels models de producció mitjançant la utilització de l'alzina surera*, a càrrec de **Dalmau Albó** (Universitat de Lleida i CTEC) i **Daniel Oliach** (CTEC).

**11.30 h – Taller infantil** *Busquem la tòfona*, a càrrec de **Juga i Aprèn**

**12.00 h – 9è Concurs de Gossos Tofoners**

**12.00 h – Degustació de tapes trufades**, a càrrec de **Marian Romero** i d'Espècies a mà (venda de tiquets a cada parada)

**13.30 h – Lliurament de premis** del Concurs de Gossos Tofoners

**15.00 h – TANCAMENT DEL RECINTE FIRAL**

