

fet a
OSONA

LES JORNADES
GASTRONÒMIQUES
DE LA

fetona

del 15 de gener
al 15 de març

2020

osona
cuina

fetaosona.cat
osonaturisme.cat



FET A OSONA és una iniciativa de la xarxa de productes de la terra que té com a principal objectiu donar a conèixer els productors i els productes d'Osona, i tot allò que té a veure amb la seva gastronomia.

Gaudeix de la gastronomia osonenca amb els cinc sentits: mira, escolta, olora, toca i tasta!

#fetaosona

Osona Cuina

Durant els últims 20 anys un grup de cuiners de la comarca d'Osona hem unit les nostres forces, creativitat i experiència darrere els fogons per fer de la comarca un dels referents gastronòmics de Catalunya. Cadascun dels restaurants que formem part d'Osona Cuina té les seves característiques i peculiaritats, però a tots ens uneix l'amor per la cuina, pels productes d'aquesta terra i un objectiu: posar la cuina d'Osona al mapa gastronòmic internacional.

Apostem per la promoció de la tòfona com a producte referent de la nostra cuina, i per això us presentem la nova temporada gastronòmica que es viu als restaurants del col·lectiu.

#osonacuina

OSONA
ÉS TERRA DE
Tòfones





Imatge cedida per **TRUFFORUM**

ELS MENÚS DE LA *tōfona*



A R K A



del 15 Gener al 18 Febrer

Royal de foie amb textures de carxofa, xocolata,
anguila fumada i tòfona

Vieira a la crema, glacejada amb suc de rostit i tòfona

El trinxat: Crema de nyàmares amb papada a baixa temperatura,
bunyolets de col i tòfona

Caneló de pollastre de pagès amb crema de foie i tòfona

Arròs cremós de bolets amb tòfona

Steak tàrtar de filet de vedella de Girona amb tòfona

Postres



Recomanacions

Cava Titiana Vintage Chardonnay

Vi blanc Raventós d'Alella Allier Chardonnay DO Alella

Vi negre Santbru Vinyes Velles DO Montsant

85€/persona, extres a part. El menú es servirà amb previ encàrrec



Ctra. d'Arbúcies 1 (Hotel Arumí) | 08507 **SANTA EUGÈNIA DE BERGA**

93 889 54 40 | hotel@hotelarumi.com | arkarestaurant.cat

A R K A



del 18 Febrer al 15 Març

Micuit de foie farcit de tòfona
Ou trufat a baixa temperatura amb parmentier de patata i tòfona
Vieira a la crema, glacejada amb suc de rostit i tòfona
Pèsols llàgrima de Llavaneres ofegats a la brasa amb papada
a baixa temperatura i tòfona
Caneló de pollastre de pagès amb crema de foie i tòfona
Orella i morro de garrinet amb tòfona

Postres



Recomanacions

Cava Titiana Vintage Chardonnay
Vi blanc Raventós d'Alella Allier Chardonnay DO Alella
Vi negre Santbru Vinyes Velles DO Montsant

85€/persona, extres a part. El menú es servirà amb previ encàrrec



Ctra. d'Arbúcies 1 (Hotel Arumí) | 08507 **SANTA EUGÈNIA DE BERGA**
93 889 54 40 | hotel@hotelarumi.com | arkarestaurant.cat

C A L J U T G E



Amanida de perdiu escabetxada amb escarola,
magrana i tòfona melanosporum

Coca de full amb calçots a la brasa, carxofes, romesco,
formatge trufat, llonganissa i tòfona melanosporum

Carxofes confitades amb brandada de bacallà i tòfona melanosporum

Tallaries de sípia amb carbonara d'anguila fumada i tòfona

Arròs melós de bolets amb tòfona melanosporum

Ou trufat amb cansalada del coll confitada amb patates palla i
tòfona melanosporum

Filet de vedella amb foie, crema de tòfona i ceps

Cheesecake amb tòfona melanosporum

Recuit de drap amb mel de tòfona melanosporum



Recomanacions

Cava Titiana Vintage Chardonnay

Vi blanc Galàctica DO Alella

Vi negre Brunus DO Montsant

80€ IVA inclòs - Begudes i cafès a part



C. Gràcia, 11 | 08573 **ORÍS**

93 859 26 51 | caljutge@gmail.com

L A F O N D A S A L A



Els aperitius

Vermut amb escuma de taronja

Tàrtar de salmó amb caviar d'arengada

Oliva esferificada amb anxova

Els plats

Torrada amb tòfona

Remenat d'ous

Caneló de faisà amb tòfona

Arròs amb tòfona

Tòfona al caliu

Steak tàrtar de vedella amb tòfona

Gelat de mascarpone amb tòfona



Plaça Major, 17 | 08516 **OLOST**

93 888 01 06 | info@fondasala.com | fondasala.com

E L G R A V A T



Crema catalana amb tòfona



C. Sant Miquel dels Sants, 19 | 08500 **VIC**
93 886 02 76 | hola@elgravatvic.com

C A L ' U



Consulta els suggeriments amb tòfona!



Recomanacions

Cava Parxet Brut

Vi blanc Raventós d'Alella Pansa Blanca DO Alella

Vi negre Brunus DO Montsant



C. de la Riera, 25 | 08500 **VIC**
93 889 03 45 | info@restaurantcalu.com | restaurantcalu.com

CARTES ON
TROBAREU
PLATS I
SUGGERIMENTS AMB

tòfona

LES MAGNÒLIES



Consulta els suggeriments amb tòfona!



C. Mossèn Antoni Serres, 7 | 17401 **ARBÚCIES**
972 86 08 79 | info@lesmagnolies.com | lesmagnolies.com

TRESONA XXI



Trinxat de cerdanya amb ou trufat i gambeta sense feina



C. Argenters, 4 | 08500 **VIC**
93 886 00 28 | info@calateresona.com | calateresona.com/restaurant

B A R E K U



Ous trencats amb patates i tòfona

Carxofes confitades a la brasa amb tòfona

Coca fina de full amb albergínia caramel·litzada, sobrassada,
formatge brie i tòfona

Steak tàrtar de vedella i tòfona



C. de la Ramada, 16 | 08500 **VIC**
663 409 071 | info@bareku.com | bareku.com



C A L A C I N T A



Canelons amb bolets, suc de rostit i tòfona 14 €



Recomanacions

Cava Parxet Nature Vintage

Vi blanc Raventós d'Alella Allier Chardonnay DO Alella

Vi negre Scala Dei Prior DO Priorat



C. Alou, 16 | 08586 **SANT AGUSTÍ DE LLUÇANÈS**
938 57 81 61 | info@calacinta.cat | calacinta.cat



ACTIVITATS
CAMPANYA

tòfona

Imatge cedida per



CAROL
tòfones

TRUF-TURISME:

Experiència Tofonaire - Carol Tòfones

Vine amb Carol Tòfones a descobrir l'excursionista món de la recol·lecció de la tòfona silvestre.

Dia: Del 1/12/2018 al 15/03/2019

Preu: a consultar (cal reserva)

Lloc: Osona

TALLER SENSORIAL DE LA TOFONA

- Carol Tòfones

De la mà de Josep M^a Carol – tofonaire i de la Cònsol Blanch – Doctora en química per la UB, t'endinsaran en una activitat amb la tòfona que no et deixarà indiferent.

Dia: 15 de gener (tarda) i 15 de febrer (tarda)

Preu: 15€ per persona (imprescindible inscripció al taller)

Lloc: Showroom Carol Tòfones Vic



Carol Tòfones & Associats, SL. | 610 375 222 (Laura Garcia)

info@cancarol.com | cancarol.com

LA TÒFONA: EL TRESOR DEL BOSC, EL DIAMANT DE LA CUINA

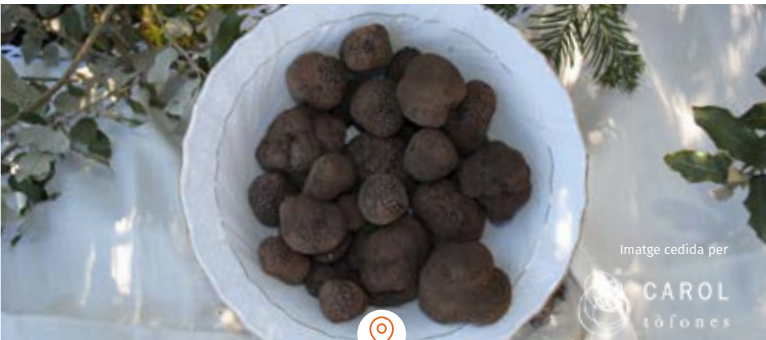
- Carol Tòfones

De la mà de Josep M^a Carol i la Núria Carol, 2a i 3a generació de tofonaires de la família Carol, us endinsaran en el fascinant món de la tòfona i us convidaran a perdre-li la por.

Dia: 8 de febrer (tarda) i 22 de febrer (tarda)

Preu: Gratuït (imprescindible inscripció)

Lloc: Showroom Carol Tòfones Vic



Imatge cedida per

CAROL
tòfones

Carol Tòfones & Associats, SL. | 610 375 222 (Laura Garcia)

info@cancarol.com | cancarol.com

Trufforum

Esdeveniment internacional ideat i promogut des de l'European Mycological Institute (EMI) que neix amb l'objectiu de promocionar l'ús responsable de la tòfona europea a les cuines domèstiques i professionals.

Trufforum-Vic destacarà un ambiciós programa d'activitats per a professionals del sector de la tòfona i aficionats a la gastronomia i dos espais expositius amb la tòfona com a protagonista.

Dies: 24, 25 i 26 de gener

Preu: accés gratuït



Edifici del Sucre | 08500 **VIC**

trufforum.com

24, 25 i 26 gener 2020

EDIFICI EL SUCRE

f @ t #trufforum

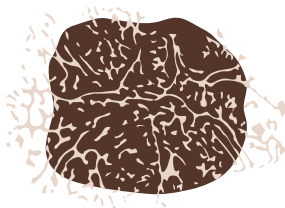
trufforum.com

**La festa de
la tòfona i la
gastronomia**

**Market
Trufforum**
Productes Trufats

**Tapes &
Tòfona**
Osona Cuina

**Campionat de
Catalunya de
Gossos
Tofonaires**



TRUFFORUM

Vic · 2020

**Tallers de
cuina en
directe**

**Aula de
la Tòfona**

**Ambaixador
de la Tòfona
2020**

**Congrés
Internacional
de la Tòfona**

**Mercat de
la Tòfona**

**Trufforum
LAB**

Organitza:

informació

Consulta els restaurants participants
i les activitats relacionades:

fetaosona.cat
osonaturisme.cat



organitza

*Osona
Cuina*



OSONATURISME



**Consell
Comarcal
d'Osona**

col·labora



Gleva
Estates