



CAMPANYA
GASTRONÒMICA DE

La Tifona

del 15 de gener
al 15 de març

2023

OSONA

Consulta els restaurants
participants i les activitats relacionades:

fetaosona.cat
osonaturisme.cat





FET A OSONA és una iniciativa de Xarxa 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

Un grup de cuiners de la comarca 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 formen 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

RESTAURANTS
CAMPANYA

Tofona



Imatge cedida per **MAS MONELLS**

Arka

Menú Arka

En un format de tres entrants i plat principal,
un dels entrants tindrà la tòfona com a protagonista

65€ IVA inclòs

Menú Jordi Arumí

En Jordi us proposa un menú on destacarem
la tòfona en la majoria dels plats

100€ IVA inclòs

*Els beures no estàn inclosos en el menú

*El menú Jordi Arumí sols es servirà amb reserva prèvia



Recomanacions

Cava Parxet 1920 Centenario
Vi negre Santbru DO Montsant
Vi blanc Santbru DO Montsant





Ca la Cinta

Caneló de carn i bolets amb crema de ceps i tòfona



Recomanacions

Cava Parxet Brut Nature DO Cava
Vi Negre Scala Dei Prior



C. Alou, 16 | 08586 **SANT AGUSTÍ DE LLUÇANÈS**
93 857 81 61 | info@calacinta.cat | calacinta.cat



Devici

Coca de full amb mantega trufada i carxofes

Ous amb tòfona

Caneló de pularda trufat

Postres:

Tòfona de xocolata

Mousse de recuit i tòfona



Recomanacions

Sant Fost de Campsentelles 2020. Can Matons, DO Alella
Claustre Negre 2021. Sant Sebastià dels Gorgs, DO Penedès
Titiana Pinot Noir - Brut Rosé. DO Cava



C. Nou, 16 | 08500 **VIC**
93 813 46 23 | reserves@devici.cat | devici.cat

El Bart

Anxoves, crema àcida i tòfona
Rissotto de ceps i tòfona
Pa amb xocolata, oli, sal i tòfona



Recomanacions

Sant Fost de Campsentelles 2020. Can Matons, DO Alella
Claustre Negre 2021. Sant Sebastià dels Gorgs, DO Penedès
Titiana Pinot Noir - Brut Rosé. DO Cava



Carrer de la Riera, 25, Baixos | 08500 **VIC**
938 86 02 76 | restaurant@elbart.cat | elbart.cat



Fonda Sala

Menú de la Tòfona

Torrada amb tòfona
Parmentier de patata trufada
Caneló de faisà amb tòfona
Espaguetis amb tòfona
Tòfona al caliu
Briox amb tòfona
Mascarpone amb tòfona

140€ IVA inclòs

Plats

Canelons de faisà amb beixamel i tòfona negra
Ous cremosos amb tòfona negra
Arròs cremós amb tòfona negra
Steak tartar de vedella amb tòfona negra
Tòfones a la crema



Recomanacions

Sant Fost de Campsentelles 2020. Can Matons, DO Alella
Claustre Negre 2021. Sant Sebastià dels Gorgs, DO Penedès
Titiana Pinot Noir - Brut Rosé. DO Cava



Plaça Major, 17 | 08516 **OLOST**
93 888 01 06 | info@fondasala.com | fondasala.com

La Cerve i el Drau

Roll de tòfona

Truita de ceba, panxeta i tòfona

Fondue de camembert i tòfona



Recomanacions

Sant Fost de Campsentelles 2020. Can Matons, DO Alella
Claustre Negre 2021. Sant Sebastià dels Gorgs, DO Penedès
Titiana Pinot Noir - Brut Rosé. DO Cava



Plaça Major, 9 | 17406 **VILADRAU**
93 884 81 77 | restaurant@eldrau.cat | lacerve.cat





L'Horta

Espinacs cuits amb mantega de tòfona

Nap i tòfona cru, cansalada curada

Pintada tofonada en papillot

Crema catalana tofonada



Recomanacions

Sant Fost de Campsentelles 2020. Can Matons, DO Alella
Claustre Negre 2021. Sant Sebastià dels Gorgs, DO Penedès
Titiana Pinot Noir - Brut Rosé. DO Cava



Call de Can Baró, 2 | 08511 **TAVERTET**
93 103 50 05 | info@lhorta.cat | lhorta.cat

Mas Monells

Menú de la Tòfona

- Crema de ceba dolça de Fuentes, botifarra negra i tòfona
Carxofa confitada amb brandada de bacallà i tòfona
Espaguetis frescos amb carbonara de cansalada curada, rovell
d'ou i tòfona
Caneló de cua de bou cruixent amb crema de parmesà i tòfona
Brioix d'steak tártar amb tòfona
Saltejat de tirabecs, ou tofonat, carpaccio de cansalada i tòfona
Arròs de costella de porc Ral a baixa temperatura, ceps i tòfona
Llobarro de costa farcit de douxelle de carreretes, salsa holandesa
tofonada i xips de carxofa
Terrina de caça menor a la royal amb la salsa de les seves
coccions, puré de nyàmera, tòfona i poma
Xocolata, avellana i tòfona by Lluç Crusellas
Pastís coulant de formatge del Molí de la Llavina amb tòfona

95€ IVA inclòs

Begudes i cafès a part. Pa inclòs



Recomanacions

- Cava Montferran Berta Bouzy DO Cava
Vi Blanc Santbru Blanc DO Montsant
Vi Negre Claustre de l'Abat Miró DO Penedès



C-154, 6, km 9, 08503 | **SANT BARTOMEU DEL GRAU**
625 84 78 47 | masmonells.com

Teresona XXI

Trinxat amb ou ferrat i tòfona
Caneló XL amb pollastre foie i tòfona



Recomanacions

Sant Fost de Campsentelles 2020. Can Matons, DO Alella
Claustre Negre 2021. Sant Sebastià dels Gorgs, DO Penedès
Titiana Pinot Noir - Brut Rosé. DO Cava



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





ACTIVITATS
CAMPANYA

tofona

Imatge cedida per **NOIR ET BLANC***

RUTA DE LA TÒFONA CONSORCI DEL LLUÇANÈS

Una ruta turística agroalimentària lligada al coneixement al voltant de la tòfona, un producte de gran valor gastronòmic i de propietats excepcionals. El Lluçanès és un territori que reuneix les condicions climàtiques, les característiques del terreny i una vegetació idònies per al desenvolupament de la tòfona.

A continuació es detallen les 3 activitats que formen part de la ruta.

TAST/MARIDATGE DE TÒFONA

Cal Siller

Activitat de Tast/Maridatge de diferents tòfones fresques amb vins i destil·lats de la mà de David Gomis (sommelier, maître i cuiner) que us portarà a gaudir d'una experiència única i intensa al voltant d'aquest petit tresor de la terra, de propietats gastronòmiques molt valorades.

Grup mínim 6 persones

Cal reservar amb 3-4 dies d'antelació

Dies i horaris de l'activitat: A concretar

Preu: Entre 15€ i 25€ per persona

Lloc de l'activitat: A convenir

Aquesta activitat forma part de la **Ruta de la Tòfona**

Consorci del Lluçanès:

93 888 00 50 - turisme@consorci.llucanes.cat

<https://turisme.llucanes.cat/visiteu/ruta-tofona/>



David Gomis | **618 88 07 30**

Instagram @elsacerdot

TRACTAMENT DE TOFONATERÀPIA

L'Estètica Eva Dieguez

L'activitat consisteix en un tractament de tofonateràpia per tal d'hidratar i nodrir la pell aportant-li una gran quantitat de minerals a través dels productes amb tòfona. Es realitzarà un exfoliant, un embolcall amb fang i un massatge actiu per millorar la circulació i ajudar a regenerar teixits. Tots els productes contenen el producte estrella: la tòfona negra.

Dies i horaris de l'activitat: Tot l'any. El tractament té una durada de 90 minuts.

Preu: 55€ per persona

Lloc de l'activitat: Centre d'estètica Eva Dieguez (Prats de Lluçanès)

Aquesta activitat forma part de la **Ruta de la Tòfona**
ConSORCI del Lluçanès:

93 888 00 50 - turisme@consorci.llucanes.cat

<https://turisme.llucanes.cat/visiteu/ruta-tofona/>



Eva Dieguez | **930 092 423 · 679 818 113**

Instagram @estetica_evadieguez | Facebook L'estètica Prats
lesteticaprats.com

VISITA GUIADA A UNA PLANTACIÓ DE TÒFONA Noir et Blanc®

Activitat de coneixement i difusió de la tòfona per tal de posar en valor aquest apreciat producte de la terra, a la Catalunya Central i al Lluçanès, de gran valor gastronòmic.

L'activitat consisteix en una visita a la plantació tofonera dels propis productors, Noir et Blanc, per tal d'explicar què són les tòfones, mostrar com es busquen, com es guarden, o com s'utilitzen.

Es pot escollir dos tipus de visita:

- **Visita familiar**, plantejada especialment per a infants i famílies. Amb la opció d' un esmorzar o berenar de productes locals a la mateixa explotació.
- **Visita gourmet**, plantejada per persones adultes, inclou un tast de tòfona i productes trufats a la mateixa plantació.

Dies i horaris de l'activitat: A concretar. Gener, febrer, març (temporada tòfona d'hivern) / maig, juny, juliol, agost (temporada tòfona d'estiu)

Preu: Visita familiar: 10€/persona adulta - infants gratuït (preu sense opció esmorzar/berenar).

Visita gourmet: 18€/persona

Lloc de l'activitat: Santa Eulàlia de Puig-oriol (Lluçà)

Aquesta activitat forma part de la **Ruta de la Tòfona**
Consorci del Lluçanès:

93 888 00 50 - turisme@consorci.llucanes.cat

<https://turisme.llucanes.cat/visiteu/ruta-tofona/>



CERVESA AMB TÒFONA

Montserrat Tap Room

Degustació de cervesa aromatitzada amb tòfona de barril.

Dies de l'activitat: del 26 de gener al 12 de març

Preu: Una Pinta 5€

Lloc de l'activitat: Montseny Tap Room - Sant Miquel de Balenyà

PLAT DE DEGUSTACIÓ DE OUS ESTRELLATS AMB TÒFONA

Montserrat Tap Room

Plat de degustació de ous estrellats amb tòfona.

Dies de l'activitat: del 26 de gener al 12 de març

Preu: 16€

Lloc de l'activitat: Montseny Tap Room - Sant Miquel de Balenyà



Montserrat Tap Room | **938 123 217**

PAE Avellanet, Carrer del Feu 15, 08554 Sant Miquel de Balenyà
cervesamontseny.cat/taproom | info@ccm.cat

DISSABTES TRUFATS

Noir et Blanc®

Petit tast de productes amb tòfona. Durant aquestes setmanes hi haurà un pack especial de la nova cervesa amb tòfona.

Dies i horaris de l'activitat: Tots els dissabtes de 10h a 13.30h, durant tot el període de la campanya

Preu: Gratuït

Lloc de l'activitat: Botiga Vic - Plaça Major, 35 Baixos



Clara Busoms Herms | **609 803 081**
noiretblanctruffes.com | bonjour@noiretblanctruffes.com
Instagram @noiretblanctruffes

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.

TrufforumVic comptarà amb un ambiciós programa d'activitats per a professionals del sector de la tòfona i aficionats a la gastronomia i amb diversos espais expositius amb la tòfona com a protagonista.

Dies: 3, 4, 5 i 6 de febrer

Preu: accés gratuït



Del 3 al 6 de febrer 2023
RECINTE FIRAL EL SUCRE

TRUFFORUMVIC

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

Organitza

      

  
#trufforumVic
www.trufforum.com



Edifici el Sucre | 08500 **VIC**
trufforum.com

Informació:

Consulta els
restaurants participants i
les activitats relacionades:

fetaosona.cat
osonaturisme.cat

Organitza:



Col·labora:

*Osona
Cuina*



Diputació
Barcelona



OSONA
· LA CATALUNYA AUTÈNTICA ·



Consell
Comarcal
d'Osona