

ORGANITZACIÓ



MUSEU DE LA CONCA DEL·LÀ



Consell Comarcal del Pallars Jussà

COL-LABORACIÓ



AJUNTAMENT D'ISONA
I CONCA DEL·LÀ



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural



ruralCat
www.ruralcat.net

 Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural
Direcció General d'Alimentació,
Qualitat i Indústries
Agroalimentàries

IRTA
RECERCA I TECNOLOGIA
AGROALIMENTÀRIES

 Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural

PLAANUAL
de transferència tecnològica



Gestió mico-agroforestal. El cas dels bolets i les tòfones

2010

Jornada tècnica

ISONA
22 d'octubre de 2010

PRESENTACIÓ



La tòfona negra (*Tuber melanosporum* Vitt.) és coneguda pel seu aroma i sabor i constitueix un dels ingredients privilegiats de la gastronomia internacional.

La producció de tòfona negra silvestre ha sofert una davallada important durant les darreres dècades mentre la demanda ha anat en augment. Actualment la tòfona negra es pot obtenir mitjançant el seu cultiu en les zones aptes per al seu desenvolupament.

En el marc de la Fira del Bolet d'Isona i Conca Dellà es pretén donar a conèixer les bases tècniques per a què les persones interessades puguin establir i gestionar aquest cultiu i, alhora, donar a conèixer la parcel·la de demostració implantada pel Centre Tecnològic Forestal de Catalunya en aquest municipi.

PROGRAMA

14.50 h. Presentació de la Jornada.

15.00 h. Què en sabem dels bolets?

Sr. Juan Martínez de Aragón. Centre Tecnològic Forestal de Catalunya.

16.00 h. El cultiu de la tòfona negra.

Sr. Daniel Oliach Lesan. Centre Tecnològic Forestal de Catalunya.

17.00 h. Visita a parcel·la de demostració per al cultiu de la tòfona negra del Pla de Viu (Orcau).

Sr. Daniel Oliach Lesan. Centre Tecnològic Forestal de Catalunya.

18.30 h. Cloenda de la Jornada.

LLOC DE REALITZACIÓ

C/ Doctor Puigvert, 7, 1r, 1
Isona (Pallars Jussà)