

11/01/2020

La presidenta de la Diputació reivindica els productes agroalimentaris de la demarcació, durant la inauguració de la IV Fira de la Tòfona de Vilanova de Prades

Noemí Llauradó ha visitat el recinte firal, que un any més aplega diferents actes a l'entorn d'aquest preuat fong: demostracions culinàries, jornades tècniques o el tradicional concurs de gossos tofoners

Vilanova de Prades ha encetat, aquest dissabte al matí, una nova edició de la Fira de la Tòfona, un esdeveniment de referència en la promoció d'aquest producte culinari. La presidenta de la Diputació de Tarragona, Noemí Llauradó, ha inaugurat aquest certamen, juntament amb el director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat, Carmel Mòdol, i amb l'alcalde de Vilanova de Prades, Artur Miró. Tots tres han estat acompanyats per la directora dels Serveis Territorials d'Empresa i Coneixement a Tarragona, Carme Mansilla; de la consellera de Sostenibilitat, Paisatge i Agricultura del Consell Comarcal de la Conca de Barberà, Carme Ferrer; del president de l'Associació d'Hostaleria de la Conca de Barberà, Josep Ramon Guiu, i del gerent de Tòfona de la Conca i organitzador de la fira, Dídac Espasa.

Noemí Llauradó ha aprofitat la inauguració per reivindicar la qualitat d'aquest producte que neix a la Conca de Barberà, així com el conjunt de productes agroalimentaris del Camp de Tarragona, de les Terres de l'Ebre i del Baix Penedès que destaquen per la seva excel·lència. La presidenta de la Diputació ha expressat el suport de la institució als sector primari i a l'economia que es genera al seu entorn. En aquest sentit, ha destacat la contribució de productes agroalimentaris com la tòfona, entre altres, per mantenir i consolidar la població als seus respectius territoris, en especial als municipis petits.

La Diputació de Tarragona col·labora a la Fira de la Tòfona, un esdeveniment organitzat conjuntament per l'Ajuntament de Vilanova de Prades, l'empresa Tòfona de la Conca i el càmping Serra de Prades.

Enguany, aquesta quarta edició s'allarga un dia més. Els actes d'aquest dissabte són les demostracions de cuina amb el xef Rafael Múria, del restaurant Quatre Molins, de Cornudella de Montsant, i del xef Nil Bono, del restaurant Deliranto de Salou; el maridatge de vins a càrrec de Ramon Roset; el dinar trufat, i la presentació del llibre 'l'Aiguat de Sant Marc', acte de Riuada Solidària. Pel que fa a diumenge, hi haurà la jornada tècnica 'Plagas y enfermedades en truficultura', a càrrec de María Martín Santafé, investigadora de la Universidad de Zaragoza; el Concurs de gossos tofoners, l'exhibició canina multiraça i el dinar trufat. Tots dos dies, al recinte firal hi haurà un mercat amb tòfones i altres productes de quilòmetre zero i degustacions de vins de la DO Conca de Barberà.