



Organitza:



Col·labora:



Menja tòfona a Centelles

Al llarg de tota la fira podreu degustar una gran oferta de plats i/o menús amb tòfona en els següents restaurants, bars i establiments de plats per emportar adherits:

BAR LA PARTIDA

Av. d'Ildefons Cerdà, 1 - Tel. 931 317 944 / 630 681 553

BAR RESTAURANT EL PORTAL

C/ Santa Anna, 3 - Tel. 938 811 639

BAR RESTAURANT LA VIOLETA

C/ Anselm Clavé, 3 - Tel. 938 813 605

CACHOPERÍA - BRASERIA CA LA PAKA

C/ Jesús, 13 - Tel. 633 794 425

CAN GUIXA

C/ Colluspina, 21 - Tel. 938 811 105

ESPai MUSACH (per a grups a partir de 12 persones)

Av. Ildefons Cerdà, 61-63 - Tel. 659 796 967 (cal reservar)

FORVID'S

C/ Congost, 4

LA MIA PIZZA CENTELLES

C/ de la Font Calenta, 10 - Tel. 937 441 630

PIZZERIA LA BARRETINA

Av. Ildefons Cerdà, 41 - Tel. 931 758 758

RESTAURANT CAN FORTUNY

Plaça Major, 2 - Tel. 931 317 968 / 623 539 654

RESTAURANT CAN MOREU

Ctra. Sant Feliu de Codines, s/n - Tel. 938 810 428

RESTAURANT LA TOSQUERA

Av. Ildefons Cerdà, 67 - Tel. 931 317 932

Exposicions

20 i 21 de desembre

Exposició de les diferents tipologies de tòfona i llibres de tòfona

Lloc: Plaça Major

Durant els dies previs a la fira es fan xerrades formatives a les escoles del municipi.

Dijous 18 de desembre

A les 19h: Taller de compostatge domèstic,
a càrrec d'Eduard Deria

Lloc: Sala de baix de la Violeta

Altres festivitats al municipi:

30 de desembre de 2025: Festa del Pi

31 de gener de 2026: Cau de Bruixes

7 de febrer de 2026: Carnaval



CENTELLES, CAPITAL DE LA TÒFONA

18a FIRA de la TÒFONA

19/20/21 de desembre 2025



Divendres 19 de desembre

De 18 a 19 h

Xerrada “De la natura al planter: secrets de la tòfona silvestre i cultivada”, amb Martí Fargues, cap de vendes de Puig Bolets Centelles
Lloc: plaça Major

De 19 a 20 h

Maridatge d’embotits de Mas Agrobotiga i cerveses Terra: veritablement productes de Km 0... (places limitades a 50 persones)
Lloc: plaça Major

Dissabte 20 de desembre

De 9 a 20 h

Fira de la tòfona. Espai firal amb venda de tòfones i productes trufats
Lloc: Passeig

De 8.30 a 11 h

Esmorzar de forquilla amb tòfona, amb Pau Guiteras (restaurant Els Traginers d’Aiguafreda), Cesc Molera (cap de cuina i professor de l’Escola d’Hostaleria d’Osona) i Jordi Parareda (cap de cuina del Càtering Sant Tomàs)
Preu: 10 euros (Inclou un plat de forquilla amb tòfona, pa, vi i cafè)
Lloc: plaça Major

D’11 a 12 h

12è concurs de gossos tofonaires
Lloc: Horts del Palau dels Comtes

De 12 a 13.30 h

Taller de cuina i degustació “Sabors del bosc: tòfona i caça”, amb Ethan Alvarez, copropietari i cap de ciuna del restaurant La Canal de Tona. Medalla d’excel·lència i cinquena posició a la competició mundial de cuina per a joves professionals WordSkills 2024, i cinquena posició a la competició europea EuroSkills 2025.
Lloc: plaça Major

De 13 a 13.30 h

Lliurament de premis del 12è concurs de gossos tofonaires
Lloc: Horts del Palau dels Comtes

De 16.30 a 17 h

Activitat infantil “Les tòfones, el misteri del bosc”, dinamitzada per Cristina Piñol
Lloc: plaça Major

De 17 a 18 h

Taller infantil “Als petits de casa també ens agrada menjar tòfona” i degustació, amb Jordi Parareda, cap de cuina del Càtering Sant Tomàs, i dinamitzat per Cristina Piñol
Lloc: plaça Major

De 18.30 a 20 h

Taller participatiu de “Com treballem la tòfona?” i degustació, amb Cesc Molera (cap de cuina i professor de l’Escola d’Hostaleria d’Osona), Jordi Parareda (cap de cuina del Càtering Sant Tomàs) i Fina Vila (estudiosa de la tòfona)
Lloc: plaça Major

A les 18 h i a les 19 h

Maridatge de formatges del Molí de La Llavina i cerveses Terra: veritablement productes de Km 0... (places limitades a 30 persones per maridatge)
Lloc: Casa dels Galejadors

Diumenge 21 de desembre

A les 8 h

XXVIII Portada del pessebre a dalt a la Costa a càrrec del Centre Excursionista Centelles (cal portar esmorzar)
Sortida: davant de la Residència Sant Gabriel

De 8.30 a 14 h

Mercat setmanal de diumenge
Lloc: Nucli antic

De 9 a 14 h

Fira de la tòfona
Espai firal amb venda de tòfones i productes trufats
Lloc: Passeig

De 8.30 a 11 h

Esmorzar de forquilla amb tòfona, amb Ethan Alvarez (copropietari i cap de cuina del restaurant La Canal de Tona) i Pau Guiteras (restaurant Els Traginers d’Aiguafreda)
Preu: 10 euros (inclou un plat de forquilla amb tòfona, pa, vi i cafè)
Lloc: plaça Major

De 12 a 13.30 h

Taller “Com elaborar un àpat festiu d’escudella tofonada i com evitar el malbaratament” i degustació, amb Montse Uran (#cuinantacegues @montseuran)
Lloc: plaça Major

De 12 a 13 h

Taller: Tast de vins ideals per acompanyar la tòfona, amb Laura Serrano, de “Los Vinos de Laura”. Publicista, sommelier i divulgadora del vi (places limitades a 40 persones)
Lloc: Casa dels Galejadors

A les 17 h

Concert de Nadal de Cor Cantus Firmus
Preu: taquilla inversa
Lloc: Església parroquial de Santa Coloma de Centelles

A les 18 h

Festival de dansa: 30 anys de cinema del Nouestil
Preu: 7€ (www.centelles.cat/entrades)
Lloc: Teatre Casal Francesc Macià

A les 18 h

Presentació del llibre Gènesi, de Xesco Casacuberta
Lloc: Centre d’Art el Marçó Vell

La fira estarà presentada i moderada per en Toni Carrasco, fotoperiodista centellenc.

Aforament limitat. Totes les activitats on no consta cap preu són gratuïtes.