



VI EDICIÓN DESCUBRE LA TRUFA PRESENTACIÓN Y BASES

Descubre la trufa es la principal plataforma de difusión y conocimiento de la *Tuber melanosporum* en Aragón, desde hace seis años. Con esta nueva edición se consolida la primera apuesta gastronómica destinada a la difusión, promoción y conocimiento del “oro negro” de Aragón.

Fecha: Del 10 al 20 de febrero de 2022.

Presentación a prensa: Lunes, 7 de febrero. Lugar por determinar.

Objetivo: Fomentar el uso de la *Tuber melanosporum* de Aragón frente a otros tipos de trufa, así como aceites trufados falsos que se usan para potenciar el sabor a los platos y no llevan trufa.

Modalidad concurso: Se busca la mejor propuesta con trufa de Zaragoza y de la provincia.

Propuestas: Este año debido a incertidumbre y restricciones en barra se unifican la categoría de tapa o plato en “**propuesta de trufa**” donde se valorará la innovación, el aroma y el sabor mediante votación online.

Concurso: A lo largo de la ruta, todos los amantes de la trufa negra podrán votar online a través de un código QR en los carteles y displays que se facilitarán a los establecimientos o directamente en la web www.desucubrelatrufa.com.

De esta votación popular saldrán las 3 mejores propuestas truferas de Zaragoza y las 3 mejores propuestas truferas de la provincia de Zaragoza.

Final: Tendrá lugar el lunes 28 de febrero en una escuela de hostelería de Zaragoza, donde se decidirá la mejor propuesta de Zaragoza y la mejor propuesta de la provincia de Zaragoza. Además, se realizará una mención a la mejor propuesta con alimentos nobles de Aragón y a la mejor propuesta sin gluten.

Colaboración: con el CITA (Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón), Escuela Azafrán, Truzarfa.

Patrocina: Aragón Alimentos Nobles – Gobierno de Aragón, Diputación Provincial de Zaragoza, DOP Calatayud.

Media partner: Enjoy Zaragoza, Hoy Aragón, Gastro Aragón.

Soportes y materiales: Web Descubre la trufa, redes sociales de Descubre la trufa, carteles y displays que se depositan en los establecimientos participantes.

Comunicación:

Desde Marta Tornos Comunicación, organizadora del evento, realizaremos la redacción y envío de convocatorias y notas de prensa a nivel regional y nacional, gestión de entrevistas y clipping de prensa.

El apoyo de los patrocinios viene a soportar la inversión publicitaria prevista en:

- Spot en Aragón TV.
- Robapáginas en Heraldo.
- Módulos portada El Periódico.
- Revista Gastro.
- Enjoy Zaragoza y Hoy Aragón como soporte digital

Web y Redes sociales propias de Descubre la trufa así como campaña en FB.

MECÁNICA

- Cada establecimiento presentará **UNA única propuesta** para el concurso.
- **El plazo para presentar la ficha de participación** – con el nombre de la propuesta, fotografía, días y horas disponibles para degustar la propuesta con trufa- **finalizará el miércoles, 2 de febrero.**
- La ficha de participación deberá enviarse antes de esta fecha a info@descubrelatrufa.com o través de whatsapp a 628436490.
- **La trufa empleada deberá ser TUBER MELANOSPORUM de Aragón** y deberá ser adquirida a truficultores de Aragón. En caso de no disponer de proveedor la organización facilitará contactos de la provincia de Zaragoza colaboradores de la ruta.
- No se utilizarán aceites artificiales trufados ni sucedáneos de la trufa. Esto **se penalizará mediante control que se hará por los establecimientos durante el concurso.**
- La ruta está patrocinada por los vinos de la DOP Calatayud. **Recomendamos que ofrezcan la propuesta trufera junto a un vino perteneciente a la DOP patrocinadora**
- Indicar a la organización si la propuesta solo va a estar disponible en un horario determinado. *Ejemplo: disponible viernes y sábado todo el día o disponible de lunes a domingo en un horario determinado.*
- Los establecimientos ofrecerán su tapa o ración al precio que estimen oportuno.
- Los establecimientos deberán colocar en lugar visible todo el material proporcionado por la organización.

- El voto será online y solo se admitirá un voto por persona para valorar cada establecimiento. Es decir, se podrá votar y valorar a cada uno de los establecimientos visitados.
- Pasarán a la final con **un jurado profesional** las 3 propuestas más valoradas por el público en Zaragoza y las 3 propuestas mejor valoradas por el público en la provincia de Zaragoza. El jurado profesional decidirá la mejor propuesta de Zaragoza y la mejor propuesta de la provincia de Zaragoza. También se realizará una mención especial a la mejor propuesta con alimentos de Aragón y a la mejor propuesta sin gluten.