

X EDICIÓN DESCUBRE LA TRUFA EN ZARAGOZA Y PROVINCIA

PRESENTACIÓN, BASES Y CAMPAÑA DE COMUNICACIÓN

Participación gratuita

Descubre la Trufa es la principal plataforma de difusión de la *Tuber melanosporum* en Aragón desde hace diez años. La ruta se desarrolla en establecimientos de Zaragoza y provincia.

Fecha: del 23 de enero al 1 de febrero de 2026.

Presentación a prensa: por determinar el 21 o 22 de enero.

Objetivo: fomentar y conocer el uso de la trufa negra fresca *Tuber melanosporum* de Aragón frente a otros tipos de trufa, aceites comerciales trufados u otros productos trufados que tan apenas llevan trufa *Tuber melanosporum* o llevan otros tipos de trufa y pueden confundir al consumidor.

Modalidad y requisitos: concurso. Damos opción de participar en la ruta sin concursar con el objetivo principal de difundir los establecimientos que elaboran platos con trufa.

Imprescindible para participar utilizar *Tuber melanosporum*, trufa negra de Aragón, y recomendar la propuesta con un al menos un vino de la DO Calatayud.

Durante 10 días, se podrán consultar www.descubrelatrufa.com y visitar los establecimientos que elaboren platos o tapas con trufa

Valoración: valoración mediante jurado profesional que pasará por los establecimientos sin identificarse. Llegarán a la final las 5 propuestas mejor valoradas de Zaragoza y las 5 mejores propuestas de la provincia de Zaragoza.

Premios:

- Mejor propuesta de Zaragoza.
- Mejor propuesta de la provincia de Zaragoza.
- Mejor propuesta con Alimentos de Aragón.
- Mejor maridaje con vino de la DO Calatayud.
- Mejor propuesta sin gluten.
- Mejor Menú elaborado con trufa.

Criterios del jurado: la intensidad del aroma de la trufa fresca, el sabor de la trufa junto a la propuesta gastronómica (integración, si se nota en boca) así como la innovación, el uso de Alimentos de Aragón y si se recomienda junto al vino de la DO Calatayud y el maridaje.

Participantes: todas las propuestas se podrán consultar en www.descubrelatrufa.com y en redes sociales

Final: la final tendrá lugar el lunes 16 de febrero en la escuela de Hostelería TOPI ante jurado profesional compuesto por cocineros, expertos en trufa y prensa gastronómica.

Patrocinadores y colaboradores: Aragón Sabor de Verdad, DOP Calatayud, Truzarfa, CITA.

Los participantes: recibirán cartelería y material de apoyo para estar identificados. Los participantes se podrán consultar en www.descubrelatrufa.com.

Campaña de difusión de la ruta:

- Aragón Televisión
- Heraldo de Aragón
- El Periódico de Aragón
- Gastro Aragón
- Enjoy Zaragoza

MECÁNICA

- Cada establecimiento presentará UNA única propuesta para el concurso.
- El plazo para presentarse finaliza el martes, 20 de enero a las 23:59. Debe incluir:
 - La ficha de participación debidamente cumplimentada.
 - Fotografía de la propuesta.
- Las propuestas no podrán modificarse una vez presentada la ruta Descubre la Trufa.
- Aquellas propuestas que sean recibidas fuera de plazo o diferentes a las presentadas a la organización no podrán participar en el concurso ni salir en la nota de prensa.
- La ficha de participación y la fotografía deberán enviarse antes de esta fecha, 20 enero a las 23:59 a info@descubrelatrufa.com o través de whatsapp a 699246090.
- 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.

IMPORTANTE

- No se utilizarán aceites comerciales trufados ni sucedáneos de la trufa que tan apenas llevan trufa. Su uso se penalizará mediante un control que se realizará por los establecimientos durante el concurso. Si un establecimiento los usa puede dar opción de utilizar trufa fresca sin “mezclar” o la opción con aceites comerciales o sucedáneos y dar a elegir pero solo se valorará la opción con trufa fresca. Nunca se deberá llevar a confusión al consumidor.
- 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 de 13:00 a 15:00 horas.
- Los establecimientos ofrecerán su propuesta al precio que estimen oportuno.
- Los establecimientos deberán colocar en lugar visible todo el material proporcionado por la organización.
- Pasarán a la final con un jurado profesional las cinco propuestas más valoradas por el público en Zaragoza y las tres 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, a la mejor propuesta apta para celíacos, a la mejor propuesta elaborada con trufa negra de

Aragón y maridada con vino de la DOP Calatayud y al mejor menú elaborado con trufa negra *Tuber melanosporum*.