



# IX EDICIÓN DESCUBRE LA TRUFA EN ZARAGOZA Y PROVINCIA

## PRESENTACIÓN Y BASES

### Participación gratuita

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

**Fecha:** Del 24 de enero al 9 de febrero de 2025.

**Presentación a prensa:** Por determinar.

**Objetivo:** Fomentar el uso de la *Tuber melanosporum* de Aragón frente a otros tipos de trufa, así como aceites trufados 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:** Habrá dos categorías: “Mejor propuesta de trufa de Zaragoza” y “Mejor propuesta de trufa de la provincia de Zaragoza”. En las dos 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](http://www.desucubrelatrufa.com).

De esta votación popular saldrán las tres mejores propuestas trufas de Zaragoza y las tres mejores propuestas trufas de la provincia de Zaragoza.

**Final:** Tendrá lugar el lunes, 17 de febrero de 2025, en la Escuela de Hostelería TOPI de Zaragoza, donde se decidirá la mejor propuesta de Zaragoza y la mejor propuesta de la provincia de Zaragoza. Los establecimientos que sean finalistas con su propuesta deberán asistir. Además, se realizará una mención a:

- La mejor propuesta con **alimentos nobles de Aragón**. (Los alimentos y figuras de calidad diferenciada de Aragón deberán estar correctamente identificados en el nombre y descripción de las propuestas).
- La mejor propuesta apta para celíacos.
- La mejor propuesta elaborada con trufa negra de Aragón y maridada con vino de la DOP Calatayud.
- Mejor menú elaborado con trufa negra *Tuber melanosporum* de Aragón.
- Mención especial a la implicación y difusión de la *Tuber melanosporum* en la provincia.

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

**Patrocina:** Aragón Alimentos Nobles – Gobierno de Aragón (apoyan la iniciativa desde la cuarta edición), Diputación Provincial de Zaragoza, DOP Calatayud.

**Media partner:** Enjoy Zaragoza, 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.
- Módulo en Heraldo.
- Módulo en El Periódico.
- Revista Gastro.
- Enjoy Zaragoza como soporte digital.

Web y Redes sociales propias de Descubre la trufa.

### **MECÁNICA**

- Cada establecimiento presentará **UNA única propuesta para el concurso.**
- **El plazo para presentarse finaliza el lunes, 20 de enero. 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.

- **La ficha de participación y la fotografía deberán enviarse antes de esta fecha a [info@descubrelatrufa.com](mailto: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.

- No se utilizarán aceites artificiales trufados ni sucedáneos de la trufa. Su uso **se penalizará mediante un control que se realizará 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 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.
- El voto será online y sólo 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 tres 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*.