



VII EDICIÓN DESCUBRE LA TRUFA PRESENTACIÓN Y BASES Participación gratuita

Descubre la trufa es la principal plataforma de difusión y conocimiento de la *Tuber melanosporum* en Aragón, desde hace siete años.

Fecha: Del 27 de enero al 12 de febrero de 2023.

Presentación a prensa: Martes, 24 de enero.

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 ambas 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 **miércoles, 22 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. (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.
- 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), Escuela Azafrán, Truzarfa.

Patrocina: Aragón Alimentos Nobles – Gobierno de Aragón, 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 jueves, 19 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 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. 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 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, a la mejor propuesta apta para celíacos y a la mejor propuesta elaborada con trufa negra de Aragón y maridada con vino de la DOP Calatayud.