

# Primer Concurso Nacional de la Trufa de Huesca

## BASES

### PREMIO

1000 euros en efectivo, un fin de semana para dos personas en un hotel de la provincia de Huesca, incluyendo una jornada de caza de la trufa y un menú degustación para dos personas a base de trufa de Huesca en el restaurante el Pesebre de Graus.

El premio tiene validez hasta el 15 de marzo del 2018.

### 1. PARTICIPANTES

- A) Podrán presentarse al concurso todas aquellas, personas que lo deseen, aficionadas o profesionales de la cocina, mayores de 18 años.
- B) Cada concursante podrá presentar un solo plato.
- C) Es norma imprescindible que la receta tengan obligatoriamente entre sus ingredientes la Trufa negra de Huesca. (*Tuber melanosporum vitt*)
- D) La inscripción es totalmente gratuita

### 2. MODO DE PRESENTACIÓN

- A) Las fotos de las recetas tienen que tener un tamaño máximo de 1 MB en formato exclusivo JPG.
- B) Se deben enviar al email [servicioscomunicacion@dphuesca.es](mailto:servicioscomunicacion@dphuesca.es).
- C) Plazos de envío: Todas las recetas que quieran participar deben de haberse recibido como fecha límite el día 6 de marzo de 2017 a las 23.59 horas como plazo final.
- D) La organización realizará una selección de entre las primeras 50 recetas recibidas, dejando como finalistas 3 o 5 recetas. Estas pasarán a la segunda fase.

### 3. SEGUNDA FASE DEL CONCURSO

- A) Una vez recibidas todas las recetas se realizará una preselección por un jurado técnico y conocedor de la Trufa de Huesca dejando un máximo de 3 o 5 recetas finalistas. La cantidad de recetas finalistas será una decisión a tomar por la organización.
- B) Dichos seleccionados podrán formar equipo de un máximo de dos personas (chef y ayudante)
- C) De este modo serán 3 o 5 recetas las finalistas que competirán en la final a celebrar en el marco del I Congreso de producto y gastronomía de los Pirineos, que se celebra entre el 18 y 21 de marzo.
- D) Ese día se realizará un sorteo para determinar el orden de intervención y salida de platos para el jurado.
- E) Se deben preparar cinco raciones de cada plato finalista, tres para el jurado, una para exposición al público asistente y otro para la fotografía.
- F) En esa jornada, habrá trufa de Huesca suficiente, para elaborar todo tipo de receta a cada equipo concursante. El resto de ingredientes los aportará el propio concursante.

### 4. NORMAS

- A) El plato presentado al concurso deberá ser realizado en directo y de forma artesanal, teniendo como único componente obligado y principal la Trufa de Huesca, el resto son de libre elección y deberán ser aportados por el equipo concursante. El tiempo para

elaborar la receta será de una hora pudiéndose traer elaboraciones ya cocinadas en sus respectivos establecimientos. Se informará a los finalistas antes de la celebración de la misma.

## **5. JURADO**

- A) El Jurado estará compuesto por profesionales del sector.
- B) El Jurado calificará los platos teniendo en cuenta los siguientes criterios de valoración:
- Presentación
  - Sabor
  - Originalidad del mismo
  - Trato del producto principal trufa e integración en el plato

## **6. FINAL**

- A) La sede de la final será dentro del marco de actividades del I congreso de producto y gastronomía de los Pirineos, donde un jurado escogerá, previa cata, el plato ganador. La fecha será el domingo 19 de marzo de 2017
- B) Los cocineros finalistas serán invitados la noche de antes del concurso a un hotel de Huesca aún por determinar y a una cena en su restaurante, siendo el resto de los gastos a cargo de los concursantes.
- C) Cada uno de los criterios será valorado de 0 a 10 puntos.
- D) La decisión del Jurado será inapelable.
- E) El fallo del Jurado se dará a conocer y comunicara a los 3 o 5 finalistas el lunes, 20, a las 19.45 horas en la sede principal del I Congreso de producto y gastronomía de los Pirineos, en un acto público.

## **7. DERECHOS Y DIFUSIÓN DE LAS RECETAS**

- A) El hecho de participar en el concurso supone la aceptación expresa de las presentes bases y del fallo del Jurado. Cualquier incidencia no prevista en las presentes bases será resuelta por la organización, sin que contra su decisión proceda reclamación alguna.
- B) Todas las recetas participantes serán factibles de utilizar y reproducir por cualquier medio técnico, visual, impreso, internet y en cualquier variante que exista o surjan en cualquier momento, tiempo o lugar, por TuHuesca y por la Diputación Provincial de Huesca como entidades organizadoras del concurso, y por supuesto con mención expresa de su autor o autores.
- C) Estas bases se pueden ver y consultar en la página oficial del Congreso:  
[www.congresogastronomiapirineos.eu](http://www.congresogastronomiapirineos.eu)
- D) Los participantes aceptan todos y cada uno de los puntos que se recogen en estas bases por lo que no se aceptarán impugnaciones.
- E) La organización se reserva el derecho de modificar cuantas cuestiones le sean de su interés en cuanto a las presentes bases, y la organización del concurso.