

La Feria de la Tapa de Valdepeñas se celebrará del 9 al 25 de noviembre en 18 establecimientos

• López Rodríguez señala que este año las tapas apuestan por “diferenciarse del resto y por la calidad”.

2 de Noviembre 2017.- Valdepeñas celebra este mes la doceava edición de su popular “Feria de la Tapa”, una iniciativa que organiza el Ayuntamiento de Valdepeñas para potenciar la gastronomía y hostelería local reuniendo este año a 18 establecimientos participantes, 2 más que el año anterior, que ofrecerán del 9 al 25 de noviembre su tapa más vino recomendado al precio de 3 euros.

En el acto de presentación, el Teniente de alcalde de Cultura, Turismo, Educación y Festejos, Manuel López Rodríguez, señalaba que para mejorar la calidad de las tapas los participantes han tenido la oportunidad de asistir a un taller de cocina impartido por el chef Rubén Sánchez, que ha mostrado las nuevas tendencias e innovadores maridajes para la hostelería. “Se ha notado bastante la diferencia de tapas respecto a otros años, la elaboración o el tipo de productos”, ha indicado López Rodríguez, que afirmó que “vamos a dar una imagen completamente diferente a la que veníamos dando y tenemos que seguir en esa misma línea, diferenciándonos respecto a los demás, dando una tapa diferente y de calidad”.

Por otro lado, explicó que como en ediciones anteriores la feria contará con un jurado oficial y un jurado popular, este último podrá votar su tapa favorita rellenando su boleto de participación con al menos 8 sellos de diferentes establecimientos adheridos y, como novedad, se propondrá al jurado popular un juego para adivinar personajes en caricatura que tendrá como premio una consumición gratis tras finalizar la Feria de la Tapa. En el mes de diciembre se darán a conocer los establecimientos premiados por el jurado oficial y jurado popular, además de proceder al sorteo de regalos para los clientes participantes y entre los que se encuentran el peso del afortunado en litros de vino, cofres de

viaje de fin de semana, estuches de vino o visitas guiadas a bodegas, entre otros.

El díptico de la 'XII Feria de la Tapa' se podrá obtener próximamente en los establecimientos participantes, hoteles y en la Oficina de Turismo, o consultarse on-line en la web www.feriadelatapavaldepenas.es, donde aparecen reflejados los bares y restaurantes adscritos junto a la tapa que elaborará cada uno, fotografía, dirección, teléfono, día de cierre del local así como si participan o no los sábados y domingos a mediodía. El horario general será de 13:30 horas a 16:00 horas y de 20:30 horas a 23:30 horas.

Las tapas

Este año en la Feria de la Tapa de Valdepeñas participarán los establecimientos Seis de Junio con la tapa capricho relleno de costilla y arroz con española de miel y soja guarnecida con salteado de setas y mousse de pato; Bar Sebastián con vasito de frijoles y gambas; Café París con su Tierra y Mar; Cervecería Cafetería Balbuena con su Menú de Otoño; Cervecería Low Cost con la tapa lingote de bacalao, queso, calabaza y guisantes; Cool & Grill con costillar de vacuno con chimichurri y cebolla dulce pochada; Patio de Chato Grato con Toro de atún picante en custard de aguacate y lima sobre crocanti de pistachos y El Rincón de Toñi con la tapa denominada lagarto en salsa agri dulce.

Por su parte Eugenio Gourmet participará con tapa dulce a la que ha llamado dulce de pasión; Hostal Posada Entreviñas con carritaki de ventresca de atún, compota de melón y toque de la huerta; La Antigua Bodega Los Llanos con su tartar de salmón sobre ajo blanco cocinado en frío; La Fonda de Alberto con la tapa de bacalao confitado a baja temperatura y crujiente de su piel con caldo de callos y salteado de setas nameco; y Las Dos Castillas presentará su tataki de presa ibérica castellana.

El Mesón del Buen Bebedor participará en esta edición con la tapa de hígado de pato con manzana caramelizada y grissini de sésamo con reducción de Pedro Ximenez; Restaurante La Viña con falso brazo de gitano; Restaurante San Antonio con Dolma San Antonio; Venta del Comendador ofrecerá

trampantojo de leche frita y el Restaurante Sucot con la tapa fantasía de otoño.