

'CASA DE GAVILLA', GRAN PREMIADO DE LA V FERIA DE LA TAPA

López Rodríguez anunció novedades como la creación de las Rutas de la Tapa y Cuchara.

16 Diciembre de 2010.- El Ayuntamiento de Valdepeñas hizo entrega ayer de los premios de la "V Feria de la Tapa" de la que resultó triunfador de la noche el bar *Casa de Gavilla* que recibió los primeros premios del Jurado Oficial y Popular por su tapa "Timbal de ternera relleno de foie y boletus al vino de Valdepeñas", así como el premio al mejor maridaje entre vino y tapa. El Teniente de alcalde de Cultura y Turismo, Manuel López Rodríguez, quiso destacar en el trascurso del acto que gracias a la preselección de tapas para participar en el concurso se ha logrado un "gran nivel y calidad" y un éxito de clientes, no sólo de Valdepeñas y comarca, llegándose a recibir solicitudes de información sobre la feria de visitantes de Elche, Belmonte o Fuenlabrada, entre otros.

Rutas de la Tapa y Cuchara

López Rodríguez aprovechó el acto para anunciar las novedades para el próximo año y que de la mano de la Feria de la Tapa nacerá la "Ruta de la Tapa", un itinerario que, en este caso, se mantendrá durante todo el año a través de un folleto que editará el Ayuntamiento de Valdepeñas y que recogerá una o dos tapas seleccionadas por cada uno de los establecimientos participantes a lo largo de las cinco ediciones de la Feria de la Tapa, lo que permitirá a la clientela disfrutar en cualquier momento de una de las tapas estrella de la historia de la feria. Puntualmente, el próximo mes de febrero, se iniciará otra nueva acción destinada a la hostelería denominada "Ruta de la Cuchara. Valdepeñas de boca en boca" que pretende lograr el mismo éxito de la Feria de la Tapa pero a través de la degustación de platos calientes como potaje de garbanzos o de judías, o sopas.

En esta edición de la "V Feria de la Tapa", celebrada en el mes de noviembre y en la que participaron 22 establecimientos hosteleros, también fueron premiados los restaurantes *Venta del Comendador* por su "Presa ibérica del comendador en su hoguera con romesco de tomatillos secos y reducción de vino de Oporto" y *Restaurante Europa* por la tapa "Medallones de Solomillo ibérico al ajo tostado y crujiente con parmesano", que recibieron los segundos premios del Jurado Oficial y Popular, respectivamente, además de ser premiados con los terceros

premios, *Restaurante Europa* por el Jurado Oficial y *Venta del Comendador* por el Jurado Popular.