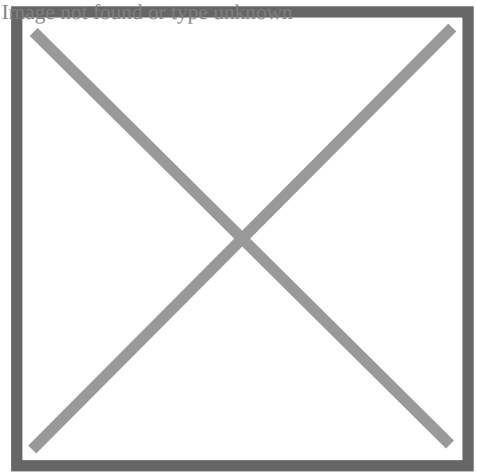
LOCAL | Gastronomía

Hoy jueves arranca la 3ª Ruta Nocturna de la Tapa, en la que toman parte un total de 24 establecimientos

Primera iniciativa del Plan de modernización, dinamización y promoción del comercio y el turismo en el casco histórico para el fomento de la actividad económica y el empleo, financiado con fondos Feder.

Redacción
Jueves 30 de julio de 2020 - 17:53



Un total de 24 establecimientos de hostelería y restauración toman parte en la tercera edición de la Ruta Nocturna de la Tapa de Priego, que se celebrará del 30 de julio al 23 de agosto.

El evento constituye la primera acción del Plan de modernización, dinamización y promoción del comercio y el turismo en el casco histórico, para el fomento de la actividad económica y el empleo, línea estratégica financiada con fondos Feder (Edusi) y que supondrá una importante inversión, como así indicaba en su presentación el concejal delegado de Turismo, Juan Ramón Valdivia.

Esta tercera edición, organizada por el Consistorio en colaboración con la Asociación Centro Comercial Abierto (ACCA) y la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, permitirá que nuestra localidad siga manteniéndose como referente en la provincia de Córdoba en cuanto a su oferta de ocio, aprovechando la ocasión Valdivia para animar todos los prieguense y visitantes a que participen de una manera activa en esta iniciativa.

Por su parte, José Luis Momparler, presidente de ACCA, incidía en la importancia de esta nueva acción promocional, “porque llevamos bastante tiempo trabajando en el nuevo concepto de servicio, de trabajo que vamos a tener que desarrollar de ahora en adelante”.

Momparler reconocía que esta tercera ruta de la tapa nocturna ha contado con una gran aceptación entre los profesionales de la hostelería y la restauración, alcanzándose la cifra más alta hasta el momento de participantes, con 24 establecimientos.

El presidente de ACCA, aprovechaba la ocasión para agradecer la implicación del Ayuntamiento y de la Denominación de Origen en esta iniciativa, invitando a prieguenses y visitantes, “a que disfruten de esta promoción”, recordando que en todos los establecimientos, “se guardarán las medidas de seguridad para que esta actividad sea segura”.

Junto a la degustación de las tapas, la iniciativa incluye el sorteo de botellas de AOVE y cenas para dos personas entre aquellos que completen con 15 sellos la guía que se distribuirá en los propios establecimientos y en la Oficina de Turismo.

En este sentido, el vocal de hostelería de ACCA, Manuel Varo, recordaba que esta ruta de la tapa nocturna se desarrollará del 30 de julio al 23 de agosto, jueves, viernes sábado y domingo en horario de noche, tomando parte en la misma un total de 24 establecimientos que, en la mayoría de los casos, han presentado unas sugerentes propuestas culinarias.

En concreto, las tapas que podrán degustarse son la hamburguesa artesana con guarnición de patatas (Bar Boli); mazamorra cordobesa (Bar Tomasín); profiteroles rellenos de carne y salsa de quesos (Cafetería-Cervecería Maná); pechuga de verano con crujiente de jamón ibérico con un toque de albahaca, parmesano y AOVE (Cafetería El Casino); Wok de solomillo de cerdo ibérico con verduras al AOVE (Cafetería Restaurante Río); patatas teja con queso cheddar y pollo crujiente (Dulce's Coffe); hamburguesa turca con carne deshilachada (D'Tapas); croqueta oriental líquida con tartar de atún (Gastrobar Zyrah); pechuga de pollo con salsa de cola y guarnición de patata con AOVE (Hollywood Copas & Más); planchitas de lomo al fino Montilla con daditos de patatas (Hotel restaurante Zahorí); salmorejo (Hostería Rafi); huevo roto con patatas a lo pobre y virutas de jamón con AOVE (Huerta las Palomas); copa de helado de milhojas, con helado de yogur, chocolate blanco crujiente y canela (Iceyogur); huevos de codorniz sobre nido de patatas paja con tomate casero y virutas de jamón (La brasería de Ángel); salmorejo de manzana con crujiente de jamón, uvas pasas y toque de AOVE (La Pianola Casa Pepe); cazuela de pisto coronada con AOVE (La Tabernilla); jamón asado con timbal de patata frita en AOVE (La Tisana); tosta de sardina ahumada con gelatina de manzanilla regado con AOVE (Patria Chica); ensalada césar con pollo crujiente y picatostes fritos en AOVE (Restaurante Califato); bacalao “maera” como es normal con AOVE (El Virrey); ternera retinta carbonada con patata chaleco (Restaurante Los Cominos); tosta de flamenquín de presa ibérica con gambas al roquefort y AOVE (Restaurante Mirador de los Almendros); torrija de agua de tomate, langostino y tierra con AOVE (Restaurante La Ribera); y mar y montaña (Sibarium Coffe Center).