

**LOCAL | Comercio-Hostelería**

**Ya se conocen los establecimientos ganadores de la segunda edición del concurso gastronómico de tapas**

**El Restaurante Río, con 8,46 puntos, se alza con el primer premio dotado con 300 euros y una placa conmemorativa**

**Redacción**

Lunes 4 de abril de 2011 - 11:05



Una vez contabilizados los votos del público y los emitidos por el jurado, ya se conocen los establecimientos ganadores del premio a la mejor tapa dentro la segunda edición del concurso gastronómico organizado por la Asociación de Comercio y Hostelería de Priego-Centro Comercial Abierto (ACHP-CCA), en colaboración con el Consistorio prieguense, la Consejería de Turismo Comercio y Deportes, Diputación de Córdoba, las Denominaciones de Origen Montilla Moriles y Priego de Córdoba, la Cámara de Comercio de Córdoba, la Federación Empresarial de Priego y el periódico on line Priego Digital.

Así y con 8,46 puntos, el primer clasificado, por segundo año consecutivo, ha sido el Bar Restaurante Río, que percibirá 300 euros en metálico y una placa acreditativa, alzándose con el segundo premio, dotado con 200 euros en metálico y placa, el Restaurante La Noria, con 8,29 puntos, mientras que el tercer premio ha recaído en el Restaurante Balcón del Adarve, con 8,22 puntos, que recibirá igualmente 100 euros en metálico y una placa acreditativa.

En lo que respecta al premio especial de la Denominación de Origen Priego de Córdoba, igualmente en una disputa muy reñida entre varios establecimientos, el premio ha recaído finalmente en el Restaurante El Parque Italiano por su tapa “Berenjenas con convulsión de albahaca, aceite y piñones”, establecimiento al que se le hará entrega de una placa conmemorativa, así como un lote de aceite de la Denominación de Origen Priego de Córdoba con el objetivo de que continúe con su buena labor de dar a conocer el aceite de este distintivo de calidad y sus singularidades entre todos sus clientes.

Como reflejan las puntuaciones finales en ambas modalidades, los premios han vuelto a estar muy reñidos, habida cuenta de la implicación de los catorce establecimientos participantes que han elaborado tapas de una gran calidad, entre ellas Crujiente de Bacalo en Aceite con Gambas, Mil Hojas de Patatas Gratinadas con Gulas del Norte y Reducción de Vinagre Balsámico, Bacalao Maera o Albóndigas de Pintarroja, entre otras exquisiteces que han hecho las delicias de los paladares más exigentes.

Destacar finalmente que la entrega de premios, tanto al público agraciado en los tres sorteos celebrados como a los cuatro establecimientos galardonados, tendrá lugar el próximo sábado, 9 de abril, a las 18:00 horas en el Centro Cultural Adolfo Lozano Sidro, acto en el que igualmente se rendirá un más que merecido homenaje a distintitos comerciantes y hosteleros de Priego, ya jubilados, que por su trayectoria, trabajo y dedicación han contribuido durante las últimas décadas al desarrollo del tejido comercial de la localidad.