

**LOCAL | Comercio-Hostelería**

**Ya se conocen los establecimientos ganadores de la 3ª edición del concurso gastronómico 'Priego en tapas'**

**La entrega de premios tendrá lugar en el transcurso de la próxima Feria de San Marcos, organizada por ACHP-CCA**

**Redacción**

Viernes 30 de marzo de 2012 - 09:43



Una vez contabilizados los votos del público y los emitidos por el jurado, ya se conocen los establecimientos ganadores de los premios a las mejores tapas y el galardón concedido por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, dentro la tercera edición del concurso gastronómico 'Priego en Tapas', organizado por la Asociación de Comercio y Hostelería de Priego-Centro Comercial Abierto.

Así y según la nota de prensa remitida por FEP, el primer premio (Tapa de Oro), dotado con 200 euros en metálico y una placa conmemorativa, ha sido el

restaurante Balcón del Adarve por la tapa 'Salmorejo de piquillos con crujiente de langostino y aceite virgen extra D.O.', mientras que el segundo premio (Tapa de Plata), dotado con 150 euros en metálico y una placa, ha recaído en la tapa denominada 'Perla de la Subbética, o de Andalucía', presentada por el restaurante Parque Italiano. Por su parte el mesón Los Cabañas II con su 'Bacalao en salsa verde al aceite de oliva virgen extra D.O.P. Priego de Córdoba' se ha alzado con el tercer premio (Tapa de Bronce), por el que percibirá recibirá 100 euros en metálico y una placa conmemorativa.

En lo que respecta al premio especial de la D.O.P. Priego de Córdoba al establecimiento que ha presentado la tapa en la que el aceite ha tenido mayor protagonismo, éste ha recaído en la 'Musaka con un aire de nuestro olivar y regado con aceite virgen Extra D.O.', tapa presentada por Restaurante Río.

Completan la nómina de galardonados las 'Delicias de Nueva York', tapa presentada por Bar Pabellón, que se ha alzado con el Premio Especial del Público; el 'Hojaldre de bacalao con gambas y salsa de marisco' realizado por el restaurante La Noria y que ha sido considerada la Tapa Más Elaborada; la 'Tostá de revuelto de morcilla con piñones y pasas al Jerez', elaborada por la taberna El Varal y que a juicio del público ha sido la Tapa Más Vanguardista; mientras que los accésits a la Tapa Más Prieguense han sido para las 'Albóndigas de rosada y gambas', presentada por El Rinconcillo II, y los 'Medallones en salsa', presentada por restaurante El Virrey. Finalmente, la distinción a la Tapa más Tradicional ha sido para los 'Callos al estilo Reyes', presentada por Bar Reyes; mientras que la Tapa más Exótica ha sido la 'Empanadilla de ternera con pedacitos de aceitunas', presentada por Bar El Postigo; la mejor presentación ha sido para la 'Cordobesa' del Bar Mc Gregor, y la Más Joven para las 'Delicias de carne estofada empanada, acompañada de salmorejo', tapa con la que ha participado en esta tercera edición el Pub Hollywood.

Destacar finalmente que la entrega de premios, tanto al público agraciado en el sorteo celebrado el pasado domingo como a los establecimientos galardonados, tendrá lugar en el transcurso de la próxima edición de la

Feria de San Marcos, que organizada por la Asociación de Comercio y Hostelería de Priego-Centro Comercial Abierto, se celebrará del 19 al 22 de Abril.