

LOCAL | Comercio-Hostelería

La Asociación de Comercio pone en marcha la cuarta edición del concurso gastronómico de tapas

Se celebrará de viernes a domingo durante los tres primeros fines de semana de marzo

Rafael Cobo Calmaestra

Martes 19 de febrero de 2013 - 16:50



Un total de catorce establecimientos de hostelería y restauración tomarán parte del 1 al 17 de marzo, de viernes a domingo, en la cuarta edición del concurso gastronómico de tapas organizado por el Centro Comercial Abierto de Priego, en colaboración con el Consistorio de nuestra localidad.

Una iniciativa en la que se dan la mano la gastronomía, el turismo y el ocio, en la que podrán participar todos los clientes que, por sólo 1,5 euros (precio exclusivo de la tapa ya que la bebida se cobra aparte), quieran degustar alguna de las especialidades elaboradas por los participantes en el concurso, emitiendo igualmente un voto que junto a los de un jurado elegido por la organización, determinará el ganador de esta cuarta edición.

En su presentación, el concejal delegado de Turismo del Consistorio prieguense, Juan Ramón Valdivia, ha destacado la consolidación de este concurso, “muy esperado por el público en esta época del año, que para el turismo es la más importante del año”, matizó Valdivia.

En cuanto a la mecánica del concurso, los clientes que quieran degustar alguna de las catorce tapas que optan al premio final, podrán conseguir sus boletos-tríptico de participación en cualquiera de los establecimientos integrados en el Centro Comercial Abierto. Este boleto deberá recoger el sello de cada uno de los establecimientos en los que se deguste la tapa, depositándose, una vez que cuente con cinco de esos sellos, en las urnas que encontrarán en los restaurantes, tabernas, cafeterías y bares que toman parte en el mismo.

Como indicaba Antonio María Galisteo, presidente de la Asociación de Comercio y Hostelería de Priego-Centro Comercial Abierto, los establecimientos que participan en esta edición optarán a tres premios, como son la Tapa de Oro, Plata y Bronce, a lo que hay que unir un premio especial de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, al establecimiento que presente la tapa en la que el aceite tenga mayor protagonismo.

En este sentido, Paqui García, secretaria general del distintivo de calidad prieguense, destacaba que lo más importante para la institución que representes es que los establecimientos utilicen el aceite de oliva virgen extra, “en crudo, para que exista un protagonismo especial del aceite de la denominación”, siendo éste, como añadía García, uno de los objetivos a conseguir entre los establecimientos de restauración de la comarca.

Reseñar finalmente que los clientes que completen su boleto de participación, tomarán parte en un sorteo a celebrar el 17 de marzo en la sede del Centro Comercial Abierto, optando a distintos premios como lotes de productos como aceite de oliva virgen extra de la D.O. Priego de Córdoba, vino de la D.O. Montilla Moriles, sesiones de salud-relax, baños y masajes, cenas para dos personas, vales de compra en establecimientos de ACHP-CCA, o estancias en establecimientos hoteleros de Priego.