

Ya se conocen los ganadores del quinto concurso Priego en tapas

El próximo sábado tendrá lugar la entrega de premios

Redacción

Lunes 21 de abril de 2014 - 18:24



Alrededor de 20.000 tapas se sirvieron en los 14 establecimientos que tomaron parte en la quinta edición del concurso gastronómico “Priego en Tapas” organizado por la Asociación de Comercio y Hostelería de Priego-Centro Comercial Abierto durante los tres últimos fines de semana del pasado mes de marzo.

Según la nota de prensa remitida por la organización, una de las características principales ha sido la alta participación, constatándose tras el recuento de los boletos sellados un incremento del 33,6 % con respecto a 2013. En este sentido cabe reseñar que el 55,7% de los boletos de participación pertenecían a residentes en Priego, mientras que el 44% eran de aquellos otros procedentes de localidades de las provincias de Córdoba (9,8%), Sevilla (8,7%) y Málaga (6,9), habiendo tomado parte también

participantes que residen en Madrid, Valladolid, La Rioja, Castellón y Cáceres.

Así y tras el recuento de todos los boletos aportados por los clientes, el jurado de esta quinta edición del concurso decretaba la concesión del primer premio a la tapa denominada “Tartar de atún rojo al aceite de Oliva Virgen Extra D.O. Priego de Córdoba”, realizada por el restaurante Balcón del Adarve, con la que conseguía 7,71 puntos. El segundo premio, con 7,06 puntos, ha recaído en el “Rodeo al paté” de Dulce’s Coffe, mientras que el tercer premio, con 6,82 puntos, ha sido para el “Tartar de salmón con emulsionado de aceite de oliva virgen extra D.O. Priego de Córdoba, elaborado por restaurante Río. En lo que respecta al Premio Especial concedido por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, ésta ha recaído en la tapa denominada “Bacalao club ranero con pil-pil de hojiblanco sobre cuscús a la menta de picudo”, elaborada por restaurante Rigoletto. Los galardones se completan con el Premio del Público, que ha sido concedido a la “Fideuá con crema de ajo al aceite de oliva virgen extra D.O. Priego”, de Mesón Zahorí; el premio a la tapa más innovadora, que ha recaído en las “Bravas con 2 Salmorejos y A.O.V.E. picudo”, del restaurante La Ribera; el premio a la tapa más vanguardista, con el que se ha alzado la “Musaca de remojón con lascas de bacalao y atún fresco regado con Aceite de oliva virgen extra de la D.O. Priego de Córdoba”, de croquetería El Postigo; distinguiéndose igualmente como la tapa más casera a la denominada “Oiga, alubias con mucho morro” del mesón restaurante El Virrey. El resto de premios han sido para Gabana que se ha alzarón el premio a la tapa más joven con su “Burrito al estilo Gabana”; el bar Los Faroles, que con su “Rape a la marinera” se ha hecho con el premio a la tapa más tradicional; Sin tapas no ha conseguido el premio a la tapa sabor con su “Bacalao marinado al aroma de eneldo”; mientras que el “Solomillo a la miel con aroma de soja y bellota”, de Asador del Postigo se ha hecho con el premio a la tapa más andaluza; finalizando la lista de premios con el otorgado a la tapa más casera, que ha recaído en el restaurante Europa, con su “Pescado variado en salsa marinera”; mientras que las “Salchichas encebolladas al vino con guarnición” del pub Hollywood ha sido considerada como la ganadora del premio a la tapa más sabrosa.

En lo que respecta al público participante, tras el sorteo celebrado en la sede de ACHP-CCA el domingo 30 de marzo, los ganadores han sido María Romero Pavón, de Málaga (Primer Premio); María Mercedes

Fernández Suárez, de Lora del Río –Sevilla- (Segundo premio), y Miguel Tellado Ferreiro, de Madrid (Tercer premio), que disfrutarán de vales de compra, estuches de aceites seleccionados por la D.O., cenas para dos personas en los establecimientos ganadores del primer, segundo y tercer premio del concurso, así como un fin de semana en Hotel Villa Turística de Priego, para el ganador del primer premio del público. Igualmente, José Luís Hermsilla Alcalá (Priego); Sergio Visiedo Pérez (Priego); Dioni Ruiz Joya (Málaga), Víctor Madrid Romero (Priego); Alejandro Gallardo Ocampos (Priego), Miguel A. Gutiérrez Caballero (Priego), y Blas Roldán Navarro (Córdoba), han sido premiados cada uno de ellos con un lote de aceite seleccionado por la D.O.P. Priego de Córdoba, un vale para degustar 2 tapas y una botella de Fino Montilla-Moriles del 24 al 27 Abril y un diploma de participación destacada en el Concurso. Reseñar finalmente que la entrega de premios tendrá lugar el próximo sábado, 26 de abril, a las 18:00 horas en la Caseta instalada en el Paseillo en la Feria de San Marcos 2014.