

La Feria de la Tapa de Valdepeñas se celebrará del 15 al 25 de noviembre en 13 establecimientos

● López Rodríguez afirmaba que “la calidad y la elaboración son la seña de identidad de la Feria de la Tapa de Valdepeñas”.

7 de Noviembre 2018.- Valdepeñas celebra este mes la decimotercera edición de su exitosa ‘Feria de la Tapa’, una iniciativa que organiza el Ayuntamiento de Valdepeñas para potenciar la gastronomía y hostelería local reuniendo este año a 13 establecimientos participantes, que ofrecerán del 15 al 25 de noviembre su tapa más vino recomendado al precio de 3 euros.

En el acto de presentación, el Teniente de alcalde de Cultura, Turismo, Educación y Festejos, Manuel López Rodríguez, ha destacado el compromiso del Consistorio por promocionar la gastronomía de Valdepeñas a través de iniciativas como estas, “que suponen además un apoyo importante para el sector hostelero, la creación de empleo y reconocimiento de la ciudad”.

En este sentido recordaba que Valdepeñas fue pionera en provincia en dar comienzo hace 13 años la Feria de la Tapa, una consolidación que se traduce en reservas hoteleras en la ciudad para acudir a esta cita gastronómica en la que “hay un variado maridaje en los sabores y en la elaboración de las tapas”, resaltaba López Rodríguez, que afirmaba que “durante estos años nos ha servido para esmerarnos en la calidad y en la elaboración de las tapas, que es una de las señas de identidad que siempre hemos querido destacar de la Feria de la Tapa: la originalidad y la elaboración de los platos y yo creo que esto también nos ha dado nombre a la ciudad y a la Feria de la Tapa de Valdepeñas”.

Por otro lado, explicó el número de días de la feria se ha reducido para no “saturar” a los clientes ante el aumento de iniciativas similares que se celebran y que como en ediciones anteriores la feria contará con un jurado oficial y un jurado popular, este último podrá votar su tapa favorita rellenando su boleto de participación con al menos 8 sellos de diferentes establecimientos adheridos. En el mes de diciembre se darán a conocer los establecimientos premiados por el jurado oficial y jurado popular, además de proceder al sorteo de regalos para los clientes participantes y entre los que se encuentran el peso del afortunado en litros de vino por gentileza de la DO Valdepeñas, cheques descuento para viajes, estuches de vino y visitas guiadas a bodegas.

El díptico de la ‘XIII Feria de la Tapa’ se podrá obtener a partir de la próxima semana en los establecimientos participantes, hoteles y en la Oficina de Turismo, o consultarse on-line en la web www.feriadelatapavaldepenas.es, donde aparecen reflejados los bares y restaurantes adscritos junto a la tapa que elaborará cada uno, fotografía, dirección, teléfono, día de cierre del local así como si participan o no los sábados tarde y domingos a mediodía. El horario general será de 13:30 horas a 16:00 horas y de 20:30 horas a 23:30 horas.

Las tapas

Este año en la Feria de la Tapa de Valdepeñas participarán los establecimientos Café París con su Falso royal de carrillada con piel de berenjena y aliño de matanza; Casa Carpeto con Arepa rellena de res al vino tinto, crema manchega de queso y ensalada de brotes tiernos; El Rincón de Toñi con Delicia de rape al cava con ciruelas pasas; y Hostal Posada Entreviñas con su Secreto Ibérico de hojaldrado sobre reducción de tinto de Valdepeñas.

Por su parte La Antigua Bodega Los Llanos participará con la tapa Manita encostrada sobre hojaldre y mousse de patata violeta y yuzu sobre pizarra; La Fonda de Alberto con su Chipirón sobre crema de cebolla tostada, lámina de ibérico y palomitas de su piel; La Tasquita Gastronómica con la tapa denominada Mira qué hay??; Las Dos Castillas con la tapa Saco secreto con chutney de manzana; Mesón Restaurante La Viña con su Sinfonía de cristal y cucharilla (yogur de bacalao).

El Restaurante San Antonio ofrecerá en esta edición con Gambón crujiente con queso y nube de patata sobre salsa de maricos; Moby Dick Tapas y Café con la tapa denominada Sexo 7 quesos gourmet; Restaurante Sucot con Baby crujiente; y La Venta del Comendador con la tapa Del monte a la venta.