

## **“LA VENTA DEL COMENDADOR”, GRAN PREMIADO DE LA ‘VI FERIA DE LA TAPA’**

López Rodríguez señaló que la feria “se consolida” y registra un aumento del número de consultas en la Oficina de Turismo.

**14 de Diciembre 2011.-** El Ayuntamiento de Valdepeñas hizo entrega ayer de los premios de la “VI Feria de la Tapa” de la que resultó triunfador de la noche el restaurante “La Venta del Comendador” que recibió los primeros premios del Jurado Oficial y Popular por su tapa “Torrija de bacalao al pil pil de aceite de arbequina, crema de calabaza, aroma de frutas del bosque y pasas con postre de maceta otoñal”, mientras que el premio al mejor maridaje del vino y tapa fue para la tapa “Lomo relleno de roquefort con salsa al cava” del Bar Sebastián. El Teniente de alcalde de Cultura y Turismo, Manuel López Rodríguez, quiso destacar en el trascurso del acto la importancia que supone la Feria de la Tapa a nivel turístico para la ciudad que se ha reflejado en un aumento del 15% de las consultas en la Oficina de Turismo, de las cuales el 51% se han realizado de forma personal en la oficina, el 17% a través del teléfono y el 32% mediante correo electrónico.

### **Más Turistas**

En este sentido, López Rodríguez indicó que se ha reflejado un aumento del número de turistas de la provincia durante los días de celebración de la feria procedentes de Almagro, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava Ciudad Real y Villanueva de los Infantes, mientras que los fines de semana destaca el aumento de turistas nacionales procedentes de Madrid, Valencia, Alicante, Sevilla y Jaén. “La Feria de la Tapa se ha consolidado”, afirmó el teniente alcalde de Cultura y Turismo, que añadió que se ha detectado la necesidad por parte de los visitantes de conocer con más antelación las fechas de celebración de la feria para planificar los viajes.

En esta edición de la “VI Feria de la Tapa”, celebrada en el mes de noviembre y en la que participaron 27 establecimientos hosteleros, también fue premiado el restaurante “La Viña” con los segundos premios del Jurado Oficial y Popular por su tapa “Milhojas de Golden con rabo de toro, gavilla de patatas y crema de calabaza”, además de resultar premiados con los terceros premios, La Tasquita Gastronómica por el Jurado Popular por su tapa “Homenaje a Valdepeñas, queso y vino” y La Alacena Oretana por el Jurado Oficial por la tapa “Lingote de foie con salobreña de cencibel y escarcha de nit”.