

30 ESTABLECIMIENTOS SE SUMAN ESTE AÑO A LA “VIII FERIA DE LA TAPA”

La feria se desarrollará del 14 al 29 de noviembre y se incorporan dos disco-bares con cocktails especiales.

11 de Noviembre 2013.- La “Feria de la Tapa” de Valdepeñas que lleva el sobrenombre de “Entre tapas” celebra este año su octava edición con un total de 30 establecimientos participantes que durante 15 días, del 14 al 29 de noviembre, ofrecerán su tapa especial y copa de vino de Valdepeñas al precio de 2,50 euros, en un horario regulado de 13,30 a 16,00 horas y de 20,30 a 23,30 horas. Durante la presentación, el teniente alcalde de Cultura, Turismo y Comercio, Manuel López Rodríguez, ha mostrado su satisfacción de que la “Feria de la Tapa de la localidad haya sido la pionera en la provincia y alcance ya, tras un indiscutible éxito, su octava edición “apostando por la gastronomía de Valdepeñas”.

Durante su intervención también agradeció a las bodegas su patrocinio para hacer posible la edición de libretos informativos con las tapas y establecimientos participantes que servirán al cliente como guía, y que se podrán conseguir en la Oficina de Turismo o en los establecimientos participantes. Por otro lado, anunció que en esta edición no habrá concurso para evitar polémicas en la elección de las tapas. “Este año no va a haber premio, de lo que se trata es de primar la promoción del vino de Valdepeñas y la gastronomía de nuestros establecimientos”, ha declarado López Rodríguez que aclaró que “el jurado oficial cada año ha sido completamente diferente, yo no tengo ganado de que gane uno u otro, por lo que nadie me va a decir que se ha hecho tongo en la elección de los premios. Yo guardo todos los años las papeletas de jurado oficial, y se pueden contar”.

El díptico de la “VIII Feria de la Tapa” se puede adquirir en los establecimientos participantes, hoteles y 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 y domingos a mediodía. En cuanto a los precios, se ofrecerá tapa especial y copa de vino de Valdepeñas o cerveza al precio de 2,50 euros, mientras que los refrescos o cervezas Premium con tapa tendrán un precio de 3,00 euros.

Los establecimientos participantes en la “VIII Feria de la Tapa” son Casa Carpeto con su tapa “Desayuno con diamantes”; Restaurante Seis de

Junio con su “San Jacobo con salsa de pimientos de piquillo”; Café París con el aperitivo “Toro bravo”; Casa de Gavilla con su “Solomillo de matanza”; Casa Guerra con la tapa “Lomo de merluza con salsa de piminetos sobre crujiente de calabacín”; Bar Empotros con su “Pastelito de carnes y verduras”; Restaurante Entreviñas con “Milhoja de solomillo ibérico, queso frito y confitura de higos al aroma de toffe de curry”; Restaurante Europa con el “Chipirón relleno de risotto al estilo Europa”; Hostal Valdepeñas con la tapa denominada “Campo y mar”; , La Alacena Oretana con el “Tomatito burlón sobre coulis de piquillo”, La Fonda de Alberto con la tapa “Cochinillo confitado con reducción de su jugo y crujiente de ibérico con timbal de patatas a lo pobre y parmentier de guisantes”; La Tasquita Gastronómica que participa con la tapa “Hojaldre relleno de crema, delicia guisada de cerdo ibérico y manzana confitada con reducción de toffe”; Restaurante La Viña con el aperitivo “Los gigantes de Don Quijote”; y Las Tres P con “Mar y tierra”.

Se suman a la lista el establecimiento Maná Gastropub con un “Carpaccio de buey relleno de queso en crema sobre bizcocho de pimientos del piquillo”; Moby Dick con un “Bocadillo de bresaola con brocheta manchega”; , Bar Sebastián con “Bacalao con pasas, piñones y huevo”; , Restaurante Sobre Gustos con el aperitivo “Katafi de rabo de toro con su salsa a la vainilla y aceite de zanahoria”; Restaurante Sucot con su “Chef de pato en hojaldre con mandarina flambeada”; , La Taberna del Escudero Sancho Panza con la tapa “El secreto de la Taberna”; , Venta del Comendador con la tapa “Sorpresa soñada del Comendador”; Bar Victoria con “Lomos de bacalao al ajo arriero”; Mesón Chaleco con “Caramelo ibérico relleno de manzana y menta”; Bar de Manolo con la tapa “Temporada”; Bar El de los Quinientos con “Jabalí en salsa con nueces al chocolate”; Bar La Nueva Vereda con su “Lingote de ternera con crema de calabaza y verduritas baby confitadas”; y la Cervecería Balbuena con su “Degustación de tapitas Balbuena: Sushi, salmón, canapé de sobrasada y morcilla con queso gouda, lomo de bacalao con su salsa y maki japonés”.

Además, en esta edición hacen acto de presencia los disco-bares que ofrecerán un cocktail al precio de 3 euros en horario de 16,00 horas a 01,00 horas consistente en “That’s funny” en el Pub Envy y del denominada “Cocktail cremoso acompañado de un cake pops” en Café Di Roma.