

La “9ª Feria de la Tapa” de Valdepeñas llega con récord de establecimientos participantes

Se celebrará del 6 al 23 de noviembre con un total de 37 establecimientos adheridos a esta exitosa iniciativa, que adelanta su fecha por petición de la hostelería.

28 de Octubre 2014.- La “Feria de la Tapa” de Valdepeñas que lleva el sobrenombre de “Entre tapas” celebra este año su novena edición registrando el récord de establecimientos participantes, con un total de 37 locales que durante 15 días, del 6 al 23 de noviembre, ofrecerán su tapa especial y copa de vino de Valdepeñas, cerveza o refresco al precio fijado por los hosteleros de 3,00 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, que ha recordado que ésta fue la primera feria de estas características en la provincia, ha señalado que “siempre terminábamos en un viernes y ahora vamos a aprovechar todo el fin de semana para dar más tiempo a los clientes puedan acudir a todos o casi todos los establecimientos, ya que este año tenemos ese récord de participación de establecimientos”, por lo que ha precisado que en esta edición su suman 35 bares y restaurantes y 2 disco-bares, que en este último caso ofrecerán cocktails especiales al precio de 3 euros.

Por otro lado, ha agradeció a la D.O. Valdepeñas y 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, que además en esta edición serán evaluados de nuevo por el público. “Este año como novedad regresa el Jurado Popular, que con sus papeletas podrán obtener además diferentes descuentos en los establecimientos comerciales que se han adherido”, anunció López Rodríguez, que ha precisado que los establecimientos de moda, deportes, joyería o informática estarán identificados y realizarán hasta el 13 de diciembre un 5% de descuento en el caso de mostrar la papeleta sellada por cuatro establecimientos; un 15% de descuento si la papeleta está sellada por 8 establecimientos diferentes; y un 20% si están selladas las 12 casillas. Además si introducen su papeleta sellada con el nombre de la tapa favorita antes del 13 de diciembre en las urnas habilitadas entrará en el sorteo de diferentes regalos.

El díptico de la “9ª Feria de la Tapa” se podrá obtener 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.

Por último, López Rodríguez ha concluido haciendo un llamamiento a los establecimientos participantes para que de cara a próximas ediciones sean “sensibles” con las personas intolerantes al gluten y elaboren tapas aptas para personas celíacas. En este sentido, ha destacado las numerosas peticiones que se han recibido mediante correo electrónico en el Ayuntamiento de Valdepeñas.

Tapas

Los establecimientos participantes en esta edición son 100 Montaditos con su “Codorniz de monte en nido”; Restaurante Seis de Junio con “Presa ibérica en su jugo”; Ágape en colaboración con La Máquina con el aperitivo “Brownie ibérico con coulise de frambuesa”; Antigua Bodega Los Llanos con su “Bacalao con camisa de patata y pil-pil de mejillón y vizcaína”; Asador Empotros Bar con “Ratón del convento, con bechamel de mejillón y cebolla sobre casco de patata”; Bar Sebastián con su “Solomillo de cerdo a la mostaza de Dijon con crema de manzana y cebolla caramelizada al oporto”; Bar Victoria con “Tosta de salmón noruego marinado al eneldo y espárragos trigueros a la plancha”; Café París con el “Otoño”; Café Bar Domingo con la tapa denominada “Bacalao al estilo de nuestro padre”; Casa Carpeto con su “Picnic”, Casa Gavilla con el “Bacalao al estilo de Casa Gavilla”; Casa Guerra que participa con la tapa “Crujiente de bacalao fresco sobre pisto de calabacín”; Cervecería Balbuena con su “Solomillo de cerdo confitado acompañado con patatas paja y pan de pasas y nueces”; y Cervecería Low-cost + Tapas Gourmet con las “Delicias de lomo ibérico al cabrales con mousse de caviar”.

Se suman a la lista los establecimientos Ciensabores con un “Volcán de pasta choux relleno de salteado de champiñones, calabacín, pollo y salsa de mostaza”; Dúplex Gastrobar con su “Milhojas de sushi con salsa de ostras y esferificaciones agridulces”; El Bar de Manolo con “El barco mare mía”; El Bar de mi papá con el aperitivo “V de vegano”; Gastrovinoteca La Alacena Oretana con su “Mensaje en una botella”; Hotal Valdepeñas con la tapa “Delicia ibérica”; La Taberna de Popi y Tina con “Mar y campo”; La Tasquita Gastronómica con “Tartar, tomate, ajo blanco y salmón”; Las 2 Castillas con “Medallón ibérico con pastel de cecina y reducción de peras especial”; Moby Dick con “Mi secreto”; Restaurante Sobregustos con una “Hamburguesa de pato con pan de curry, muselina de calabaza y patata a la vainilla”; Restaurante Entreviñas con “Tosta de bacalao confitado a la baja temperatura

gratinado con muselina de miel y mostaza acompañado de mermelada de sandía y su pil-pil al romero”; Restaurante Europa con “Bacalao de los mares de Europa”; Restaurante La Fonda de Alberto con su “Taco de bacalao al bermeo con su pil-pil con gambón rebozado en kikos y mahonesa de albariño”; Restaurante La Viña con la tapa “Fruto de corral poche al aroma de trufa sobre cama panadera y crema shirtake”; Restaurante Sucot con su “Crepe relleno de carne y salteado de manzana con salsa de frutos rojos acompañado de helado de calabaza”; Salones Nuevo Real con el “Canelón de tortilla de patata con bacalao sobre crema de calabaza”; Casa Manuel con las “Delicias de la tierra”; Taberna del Escudero Sancho Panza con la tapa “Secreto de una noche de verano”; The Buho’s Cervecería con el “Solomillo ibérico cremoso”; y el Restaurante Venta del Comendador con la tapa denominada “Relaxing cup of tapa en Venta del Comendador”.

Además, en esta edición vuelven a participar los disco-bares que ofrecerán un cocktail al precio de 3 euros en horario de 16,00 horas a 01,00 horas, consistente en “Dreamstime” en el Pub Envy y del denominado “Pasión Di Roma” en Café Di Roma.