



LA IX FERIA DE LA TAPA SE AMPLÍA AL FIN DE SEMANA DEL 7 AL 9 DE NOVIEMBRE

Debido al mal tiempo del pasado fin de semana, SODESA, AECIRO y los hosteleros han decidido volver a abrir la Feria de la Tapa, para dar la oportunidad a vecinos y visitantes de disfrutar de esta muestra de la gastronomía y labor de los hosteleros de la ciudad

La consejera delegada de la Sociedad Municipal de Desarrollo Económico (SODESA), María del Carmen Laynez, ha comparecido esta misma mañana junto con el presidente de la Asociación de Comerciantes, Empresarios e Industriales de Rota (AECIRO), Agustín Corrales, para anunciar que la Feria de la Tapa se mantendrá abierta para el próximo fin de semana, es decir, del viernes 7 al domingo día 9 de noviembre.

Y es que el mal tiempo y la lluvia que cayó el pasado fin de semana, más concretamente desde el 30 de octubre al 3 de noviembre que era la fecha inicial de esta propuesta, se ha dejado sentir en la afluencia de público y el desarrollo de esta novena edición de la Feria de la Tapa.

La consejera delegada de SODESA lamentó el hecho de que el mal tiempo haya afectado a esta feria, que tal y como insistió se celebra en estas fechas buscando la “desentacionalización del turismo, y crear ofertas atractivas en fechas en las que la actividad hostelera es menor”, explicando que en el caso de la época estival vecinos y turistas viven más la calle y disfrutan de la gastronomía de los restaurantes, y por otro lado, los profesionales del sector están a máximo rendimiento.

Para la delegada municipal, el cambio de ubicación ha sido “un acierto”, apuntando que la plaza de la Merced es un punto que atrae a ciudadanos y visitantes hasta el centro de la localidad.

Además, María del Carmen Laynez destacó la medida que se ha puesto en marcha en esta Feria y que se continuará aplicando en el próximo fin de semana, a la hora de facilitar el aparcamiento a los visitantes de la Feria de la Tapa o Tosantos, ofreciendo tiempo de parking gratuito a las personas que contribuían con su consumición directamente en estas actividades.

La delegada municipal quiso agradecer el trabajo del jurado, compuesto por miembros de la Escuela de Hostelería de Cádiz, y el Grupo Gastronómico Gaditano, y a las personas que a pesar del mal tiempo han visitado esta Feria.

De la misma forma, destacó el esfuerzo que ha realizado en esta Feria el Ayuntamiento, SODESA, AECIRO y los hosteleros participantes, es decir el Restaurante Lolita, el Restaurante El Faro, Bar Rota, Cervecería La Moderna y Mesón los Arcos Restaurante, a los que se sumó el restaurante La Belle Cuisine de Chipiona, al mismo tiempo que animó e invitó a todos a que de cara al fin de semana del 7 al 9 de noviembre, participen de esta Feria de la Tapa.

Por su parte, Agustín Corrales subrayó que la ampliación de la Feria de la Tapa supone una oportunidad más para que vecinos y visitantes puedan disfrutar de la oferta gastronómica de esta feria.

De la misma forma, el presidente de AECIRO quiso señalar el gran esfuerzo que realizará SODESA a la hora de mantener con vigilancia los stands montados en la plaza de la Merced, para hacer posible que los hosteleros, que también realizan una importante apuesta por esta Feria, puedan mostrar su cocina el próximo fin de semana.

Agustín Corrales dio a conocer los premios de la Feria de la Tapa, indicando que la tapa más creativa fue la Tempura de alcachofa y berenjena formada de queso feta y laminas de castaña, del Restaurante El Faro; mientras que el Premio a la Mejor tapa con calabaza recayó sobre Templada de langosta y crema de calabaza con teja de queso de El Faro; y la Mejor Tapa ha sido la presentada por el restaurante La Belle Cuisine de Chipiona: Rollitos de pringá con crema de garbanzos y aceite de pimentón.

Por otro lado, el Premio a la Tapa más popular recayó en el Volován con fondito relleno de crema de calabaza, con crujiente de jamón ibérico gratinado con mozarella y huevo de cordorniz, de la Cervecería La Moderna.

Tal y como anunció María del Carmen Laynez el viernes día 7 de noviembre a las nueve de la noche será la entrega de los premios, en un acto en el que además se sorteará una cena entre las personas que han participado en la votación de la Tapa más popular; mientras que el domingo día 10 se celebrará el acto de clausura.

Rota, 3 de noviembre de 2008

<p>GABINETE DE PRENSA Tlf: 956 846173 – Fax: 956840200 E-mail: gabineteprensa@aytorota.es www.aytorota.es</p>
--