



LA CÉNTRICA PLAZA DE LA MERCED ACOGERÁ DEL 30 DE OCTUBRE AL 2 DE NOVIEMBRE LA IX FERIA DE LA TAPA

La Sociedad Municipal de Desarrollo Económico junto con AECIRO organizan esta Feria de la Tapa, que ofrece una buena muestra de la gastronomía y labor de los hosteleros de la ciudad y que se completa con actividades para mayores y pequeños

La consejera delegada de la Sociedad Municipal de Desarrollo Económico, María del Carmen Laynez, ha anunciado la celebración los próximos días 30 y 31 de octubre y 1 y 2 de noviembre de la novena edición de la Feria de la Tapa, que como novedad este año se celebrará en la céntrica plaza de la Merced.

La teniente de alcalde compareció junto con el presidente de la Asociación de Comerciantes, Empresarios e Industriales de Rota (AECIRO), Agustín Corrales, para dar a conocer esta actividad que tal y como indicó la teniente de alcalde ha cambiado este año tanto de fecha como de ubicación.

En cuanto a los horarios se refiere, María del Carmen Laynez explicó que la Feria de la Tapa estará abierta al público el primer día desde las ocho a las doce de la noche; mientras que el viernes y el sábado el horario será desde las doce de la mañana a las cuatro de la tarde y desde las ocho a las doce de la noche; y el domingo, el horario será interrumpido.

Esta Feria de la Tapa, organizada por la Sociedad de Desarrollo Económico y AECIRO con la colaboración del Ayuntamiento de Rota, la Fundación Municipal para el Turismo y el Comercio y la Junta de Andalucía, cuenta entre sus patrocinadores con las firmas Beba Distribuidora, Pepsi, Manzanilla La Gitana y Mahou.

En esta edición, la Feria de la Tapa contará con un total de seis establecimientos, cinco de ellos de la localidad, y uno invitado procedente del municipio de Chipiona, de manera que además de contar con representación de la hostelería de la localidad, también se cuente con algún restaurante de la comarca.

María del Carmen Laynez apuntó que este año se ha intentado potenciar las actividades complementarias de esta Feria, no sólo para los mayores sino también para los más pequeños.

De hecho, se instalarán en la plaza de la Merced dos castillos hinchables gratuitos que estarán funcionando desde las nueve a las once de la noche el jueves; desde las ocho a las once el viernes; desde la una a las tres de la tarde y las ocho a las once de la noche, el sábado; y desde la una de la tarde a las once de la noche el domingo. Con este atractivo se pretende que las familias se animen a participar en esta Feria de la Tapa, de manera que además de disfrutar de la gastronomía que ofrece esta actividad, los pequeños también pasen un rato entretenido en estos castillos hinchables.

Siguiendo con el programa de actividades, María del Carmen Laynez indicó que la Feria de la Tapa ofrecerá dos conciertos, uno que correrá de la mano del grupo local *Palike* y se desarrollará el jueves a las diez de la noche; y otro que dará el grupo local *El Beso de Judas* y que tendrá lugar a las diez de la noche del sábado.

Por su parte, el presidente de AECIRO, Agustín Corrales, se refirió al nivel de consolidación y popularidad con la que ya cuenta esta iniciativa que en este año se celebra por noveno año, destacando el refuerzo que este año se ha realizado en el aspecto de actividades para que padres y pequeños puedan disfrutar de esta Feria de la Tapa.

En cuanto a los restaurantes que participan, Agustín Corrales anunció que los establecimientos que ofrecerán una buena muestra de su gastronomía en este evento serán Restaurante Lolita, el Restaurante El Faro, Bar Rota, Cervecería La Moderna y Mesón los Arcos Restaurante, a los que se sumará el restaurante La Belle Cuisine de Chipiona.

Por otro lado, el presidente de AECIRO nombró algunas de las seis tapas que cada restaurante ofrecerá, además de la tapa del día, apuntando que en esta feria se podrán degustar tapas muy sugerentes y originales. Además, en esta edición todos los restaurantes ofrecerán una tapa basada en la calabaza, que se ha elegido este año como eje conductor por ser un producto típico de la ciudad.

Como cada año, un Jurado formado por profesionales de la Escuela de Hostelería de Cádiz, y miembros del Grupo Gastronómico Gaditano, elegirá la Mejor Tapa elaborada, la Tapa más creativa, y la Tapa de mayor elaboración.

Además, el premio a la Tapa más popular será otorgado por el público de la feria, que podrá dejar su voto y participar así en un sorteo para una comida para dos personas en el restaurante que haya conseguido el premio a la Tapa más popular.

Este año y como novedad, el acto de entrega de los premios de la Feria de la Tapa se desarrollará el sábado por la noche, con la intención que durante todo el día del domingo, quienes lo deseen puedan degustar las elaboraciones premiadas.

Para concluir, Agustín Corrales quiso destacar y agradecer el trabajo de organización que junto con AECIRO viene desarrollando desde el pasado año la Sociedad Municipal de Desarrollo Económico para poner en marcha esta Feria de la Tapa, al mismo tiempo que agradeció la colaboración del Ayuntamiento roteño, y la Junta de Andalucía.

Por otro lado, la consejera delegada de la Sociedad Municipal de Desarrollo Económico agradeció el trabajo de AECIRO y de todos los hosteleros que participan en esta Feria de la Tapa, e invitó a roteños y visitantes a que se acerquen hasta esta Feria de la Tapa, que se organiza para promocionar nuestra cocina, como atractivo turístico, y dar a conocer el trabajo de los hosteleros de la ciudad y la gastronomía que ofrece la localidad.

Rota, 27 de octubre de 2008

GABINETE DE PRENSA

Tlf: 956 846173 – Fax: 956840200

E-mail: gabineteprensa@aytorota.es www.aytorota.es