



LA AFLUENCIA DE PÚBLICO Y EL NIVEL DE LAS TAPAS MARCAN LA DÉCIMA EDICIÓN DE LA FERIA DE LA TAPA DE ROTA

El restaurante *Lolita* logró el Premio a la Mejor Tapa; mientras que el Premio a la Tapa más Creativa, se lo llevó la tasca *Tirapu*; el Premio a la Mejor Tapa con Uva, fue para la *Caleta Montaditos* y restaurante *El Potalazo* de Chipiona; y el Premio a la Tapa más Popular fue para la cervecería *La Moderna*

Durante todo el fin de semana, han sido muchos los vecinos y visitantes que han visitado y disfrutado de la oferta gastronómica que ofrecía la X Feria de la Tapa de Rota, que se desarrolló del 17 al 20 de septiembre en la plaza Bartolomé Pérez.

Y es que la amplia variedad de tapas que rozaba las ochenta, y el buen tiempo, ha hecho que este fin de semana la Feria de la Tapa se convirtiera en una cita ineludible donde saborear la oferta de los hosteleros de la ciudad, representados en siete establecimientos hosteleros roteños a los que se sumó uno procedente de Chipiona.

El sábado por la noche se celebraba el acto de entrega de los premios de esta Feria de la Tapa impulsada por la Fundación Municipal de Turismo, SODESA, y AECIRO.

El acto, que se llevó a cabo en el escenario instalado en la misma plaza Bartolomé Pérez, contó con la presencia del teniente de alcalde Jesús Corrales como Alcalde accidental, la teniente de alcalde delegada de Turismo, María del Carmen Laynez, el presidente de AECIRO, Juan Alberto Izquierdo, y el padrino de esta décima edición de la Feria de la Tapa, Agustín Corrales.

Tras la entrega de los diplomas a los ocho participantes de la Feria, es decir, al restaurante *Lolita*, la cervecería *La Moderna* la bodega *La Mina*, el bar *Playa – Parrilla Funcionarios*, el bar *La Calle*, la tasca *Tirapu*, el café, copas y tapas *La Rústica*, y por último el bar *La Caleta Los Montaditos* y restaurante *El Potalazo* de Chipiona, se dio lectura al acta del Jurado compuesto por representantes del grupo gastronómico de Cádiz, y representantes de la Escuela de Hostelería de Cádiz.

En base al fallo del Jurado se entregaron el Premio a la Tapa más Creativa, que recayó sobre la Tarta de paté con uva de oporto presentada por la tasca *Tirapu*; y el Premio a la Mejor Tapa con Uva, que este año ha sido el ingrediente estrella de la Feria, y que fue para la Guisotada de carrillada ibérica con uvas pasas ofrecida por el bar *Caleta Montaditos* y restaurante *El Potalazo* de Chipiona.

Además, también se otorgó el Premio a la Tapa más Popular votada por los propios visitantes, que fue para el Pastel de berenjena relleno de carne y jamón york cubierto con salsa bechamel, ofrecido por la cervecería *La Moderna*. A continuación se realizó el sorteo de una cena para dos personas en el citado establecimiento, entre todas las personas que habían depositado su voto para elegir la Tapa más Popular.

Para finalizar se entregó el premio estrella de la noche: el Premio a la Mejor Tapa, que recayó en la tapa de Tempura de pescado con sésamo pintada con arrope, ofrecida por el restaurante *Lolita*.

En el transcurso del acto, el presidente de AECIRO, trasladó a los hosteleros la felicitación del Jurado porque según han apuntado se han subido los niveles de calidad de las tapas y les dio la enhorabuena “por el excepcional trabajo que han hecho todos los participantes”.

Por su parte, la delegada de Turismo felicitó a los ocho hosteleros que han tomado parte en la Feria de la Tapa, de los que el propio Jurado ha destacado el nivel de calidad y presentación que han ofrecido este año en todas y cada una de las tapas.

De la misma forma, agradeció al Jurado su participación un año más, al mismo tiempo que animó a todos los vecinos y visitantes a que disfrutaran de esta muestra y de la gastronomía que a lo largo del año ofrecen los hosteleros de la ciudad. Además, María del Carmen Laynez invitó a los profesionales del sector a que continúen tomando parte en esta Feria y mantengan el buen nivel que cada año ponen de manifiesto en esta muestra gastronómica.

El teniente de alcalde Jesús Corrales, en representación del Alcalde de Rota, fue el encargado de cerrar el acto de entrega de premios, agradeciendo el esfuerzo realizado por AECIRO, la Delegación de Comercio y por todos los hosteleros que han trabajado para estar presentes en esta Feria de la Tapa, que contribuye a fomentar la oferta turística de la ciudad.

La X Feria de la Tapa, que se inauguró el jueves día 17 de septiembre, se clausuró a las nueve de la noche del domingo, con un acto en el que participaron la delegada de Turismo, y el presidente de AECIRO, acompañados por el padrino de la Feria.

Además de la oferta gastronómica, la Feria de la Tapa contó con un programa de actuaciones que se inició el jueves con la actuación del grupo Bandana; para continuar el viernes con el directo de Palike, y el sábado con la actuación de flamenco de Varo Silva. El programa se cerró el domingo con las actuaciones de las chirigotas “En busca de mi Pepita” y “José Tomal, que por bien no venga”.

Rota, 22 de septiembre de 2009

GABINETE DE PRENSA

Tlf: 956 846173 – Fax: 956840200

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