LA PLAZA BARTOLOMÉ PÉREZ ACOGE DESDE ESTE JUEVES LA X FERIA DE LA TAPA

La delegada de Turismo y el presidente de AECIRO presentaron el cartel anunciador de esta Feria de la Tapa

La gastronomía local y la oferta de los hosteleros de la ciudad volverán a ser los protagonistas un año más de la Feria de la Tapa que este año cumple su décima edición.

Del jueves 17 al domingo día 20 de septiembre, la plaza Bartolomé Pérez albergará la celebración de esta muestra gastronómica que este año contará con la participación de ocho establecimientos, siete de ellos de la ciudad y uno de la localidad vecina de Chipiona.

La teniente de alcalde delegada de Turismo, María del Carmen Laynez, ha presentado junto con el presidente de AECIRO, Juan Alberto Izquierdo, el cartel que anuncia ya la X Feria de la Tapa, en el que se reflejan los faros de Rota como distintivo de la ciudad y la uva como ingrediente estrella de esta edición que se celebrará un año más de la mano de la Fundación Municipal de Turismo, SODESA, y AECIRO.

La responsable municipal de Turismo quiso resaltar que la puesta en marcha de esta Feria supone una puesta en valor de la gastronomía y la hostelería de Rota, que contribuye a fomentar la oferta turística de la ciudad.

María del Carmen Laynez resaltó la importante participación que va a registrar este año La Feria de la Tapa con un total de ocho stands, en los que se repartirán los siguientes establecimientos hosteleros: el restaurante *Lolita*, la cervecería *La Moderna* la bodega *La Mina*, el bar *Playa*, el bar *La Calle*, la tasca *Tirapú*, el café, copas y tapas *La Rústica*, y por último el bar *La Caleta Los Montaditos* y restaurante *El Potalazo* de Chipiona.

La delegada quiso subrayar el esfuerzo que hacen los hosteleros participantes por promocionar sus productos y con ellos, la gastronomía de la localidad, a través de esta Feria en la que vecinos y visitantes van a poder disfrutar de una muestra de la gastronomía de distintos bares de la localidad en un entorno tan especial como el de la plaza Bartolomé Pérez.

La delegada mostró su agradecimiento a AECIRO por el trabajo realizado a la hora de poner en marcha esta Feria en la que tal y como indicó la representante municipal es “importante es que el propio sector se involucre, trabaje y se coordine para hacer posible esta muestra”. De la misma forma, agradeció la labor de los colaboradores, las empresas del sector y del Grupo de Desarrollo Rural Costa Noroeste.

Para concluir, María del Carmen Laynez animó a toda la población, vecinos y visitantes, a visitar y disfrutar de esta Feria de la Tapa que espera tenga buenos resultados para todas las empresas del sector que han apostado en este año por participar en esta muestra.

La X Feria de la Tapa se inaugurará el jueves a las nueve de la noche, de manera que el sábado se reunirá el jurado para calificar las tapas que se premiarán en un acto que se celebrará el mismo sábado a las nueve de la noche.

La Feria que se clausurará el domingo a las nueve de la noche, estará abierta al público el jueves de ocho de la tarde a doce de la noche, el viernes y el sábado desde las doce de la mañana a las cuatro de la tarde y de ocho de la tarde a doce de la noche, y el domingo desde las doce de la mañana a las doce de la noche.

Por su parte, el presidente de AECIRO destacó la importante apuesta de los hosteleros que participan en la muestra y que "son los que hacen posible esta Feria", en la que se van a poder degustar cerca de 80 tapas diferentes.

El presidente de AECIRO indicó que las tapas mantienen los precios del año pasado, de manera que serán a dos euros, mientras que la tapa especial del día costará 2,5 euros, y las cervezas y refrescos un euro.

Entre las delicias que cada restaurante ofrecerá en esta Feria se encuentra una tapa con el ingrediente estrella de este año: la uva. Así, en este apartado, se podrán degustar tapas tan variadas y sugerentes como una ensalada de pimientos asados con atún de la almadraba, melocotón en almíbar relleno de atún y marisco y espolvoreado con yema de huevo, tarta de paté con uvas al oporto, rulo de queso sobre pimiento de piquillo caramelizado con mermelada de uva, venado en salsa de uva y piñones, pavo escabechado con uvas, guiso de carrillada ibérica con uvas pasas, o queso de cabra con mermelada de uva moscatel

Como en años anteriores, la Feria de la Tapa contará con cuatro premios, tres de ellos, el de la Mejor Tapa Creativa, la Mejor Tapa y la Mejor Tapa con Uva, que serán elegidos por el jurado de la Feria; y un cuarto premio, el de la Tapa más Popular, que será votado por los propios visitantes que entrarán a formar parte en un sorteo para una cena en el restaurante vencedor.

Por otro lado, Juan Alberto Izquierdo adelantó que Agustín Corrales, ex presidente de AECIRO, será este año el padrino de esta Feria de la Tapa, que se complementará con un programa de actuaciones que comenzará el jueves con la actuación de un grupo flamenco de Rota, para continuar el viernes con la actuación de Palike, el sábado con otro grupo de música ambiente y el domingo al mediodía con la participación de una chirigota. Además, este año la Feria de la Tapa contará con sombrillas y mesas para facilitar el disfrute y degustación de las tapas.

Rota, 15 de septiembre de 2009

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