

jueves 4 de marzo de 2021

Antequera acogerá del 17 al 28 de marzo la octava edición de su exitosa Ruta Gastroturística en la que participarán cuarenta bares y restaurantes del municipio

Se ofrecerá una promoción de caña Cruzcampo más tapa especial a concurso por 2,5 euros. Habrá seis rutas de tapeo actualizándose por parte de Cruzcampo la edición de un vaso especial conmemorativo en homenaje al Mollete. El sobrenombre de la ruta será este año el de "Tapea como en casa", tratando de concienciar sobre el apoyo a la hostelería local al ser uno de los sectores más perjudicados por la pandemia del coronavirus.



Antequera acogerá del 17 al 28 de marzo la octava edición de su exitosa Ruta Gastroturística que este año cambia su sobrenombre al de "Tapea como en casa" en señal de apoyo al sector de la hostelería –uno de los sectores más perjudicados por la pandemia del coronavirus–, concienciando de que en nuestros bares y restaurantes se puede comer y disfrutar de la gastronomía como en nuestra propia casa. El alcalde de Antequera, Manolo Barón, la teniente de alcalde de Turismo, Comercio y Patrimonio Histórico, Ana Cebrián, la responsable de eventos comerciales del Grupo Heineken, Sandra

Urdiciain, el gerente de Exclusivas Sánchez-Garrido, Ignacio Sánchez-Garrido, y el presidente de la Asociación del Comercio e Industrias de Antequera, Jorge del Pino, presentaban una actividad que busca repetir el éxito de sus siete ediciones anteriores convirtiéndose en un reclamo del turismo gastronómico para nuestro municipio.

Esta octava edición contará con la participación de cuarenta establecimientos de nuestro municipio –incluyendo a varios de los anejos y pedanías– que se distribuirán en seis rutas, cada una con un nombre relacionado con nuestra ciudad. Las votaciones del público volverán a realizarse mediante un pasaporte físico –tapasporte– que deberán registrar con cinco sellos de cuatro establecimientos diferentes como mínimo. Cada sello se conseguirá al consumir una caña con tapa de la promoción en los establecimientos participantes.

Una vez que se haya completado el tapasporte, se podrá depositar en dichas urnas ubicadas tanto en los establecimientos participantes como en la Oficina Municipal de Turismo, con la peculiaridad de que las 300 primeras personas que así lo hagan en esta oficina de calle Encarnación recibirán de regalo un portamascarillas conmemorativo de la ruta editado para la ocasión por el Ayuntamiento de Antequera. Debido a las restricciones de la Ley de Protección de Datos, los tapasportes no contendrán datos personales de los participantes, que deberán quedarse con un resguardo que incluye el número de identificación de dicho



pasaporte para poder ser localizado una vez que se produzcan los respectivos sorteos. El Ayuntamiento y Sánchez-Garrido publicarán los códigos de las papeletas de votación ganadoras de los premios el 7 de abril a través de sus respectivos portales web, así como también quedarán expuestos al público el mismo día en la Oficina de Turismo, lugar en el que los agraciados deberán personarse antes del 21 de abril presentando su correspondiente resguardo numérico.

Dichos participantes podrán ganar 6 tarjetas monedero de 50 euros para consumir en los establecimientos ganadores tanto de los premios populares como los del jurado profesional. Por otra parte, podrán conseguir un vuelo en globo para dos personas, 1 sesión de SPA y masaje para dos personas en el Hotel Convento La Magdalena) y 1 visita guiada en El Torcal para dos personas. Todos estos regalos se sortearán entre todos los pasaportes participantes depositados en las urnas de los establecimientos de la ruta y en la Oficina de Turismo.

Las personas participantes en la ruta mediante sus pasaportes elegirán con sus votaciones (equivalentes a los sellos que presenten en el pasaporte) a los tres establecimiento ganadores dentro de la categoría del jurado popular. El establecimiento con mayor número de votos recibirá como premio una tarjeta de 100€ más 100€ en productos Cruzcampo. El segundo establecimiento con mayor número de votos recibirá una tarjeta de 75€ más 75€ en productos Cruzcampo y el tercer establecimiento con mayor número de votos recibirá una tarjeta de 50€ más 50€ en productos Cruzcampo. Los participantes en la ruta elegirán con sus votaciones 6 semifinalistas, uno por cada ruta a los que se les entregará un diploma.

En cuanto al apartado de "Jurado Profesional", los participantes en la ruta elegirán con sus votaciones 6 semifinalistas, uno por cada ruta. Entre las tapas de estos establecimientos un jurado gastronómico determinará la tapa ganadora. El ganador elegido por este jurado, recibirá como premio una tarjeta de 100€ más 100€ en productos Cruzcampo. El segundo establecimiento recibirá una tarjeta de 75€ más 75€ en productos Cruzcampo y el tercer establecimiento recibirá una tarjeta de 50€ más 50€ en productos Cruzcampo.

Los clientes participantes podrán degustar hasta 40 tapas a concurso, una por establecimiento, por un precio de dos euros y medio caña Cruzcampo y tapa. El objetivo de esta actividad pretende nuevamente dar el simbólico pistoletazo de salida a la temporada de terrazas y establecimientos hosteleros en general, revitalizando los mismos en el tramo final del invierno a través de esta iniciativa gastroturística que potencia el consumo y por tanto impulsa la economía del municipio, alabando a su vez las ricas cualidades y potencialidades gastronómicas de Antequera. Todo ello, en el marco de la exposición magna cofrade "IN AETERNVM", por lo que se pretende que el sector hostelero se beneficie de la presumible llegada de visitantes a dicha exposición.

El alcalde Manolo Barón ha confirmado que, a la conclusión de la ruta, también se ofrecerá otra iniciativa de Bonos Consumo tanto para el comercio como la hostelería, iniciativas que tuvieron un gran éxito en la campaña de Navidad y que se repetirá nuevamente de cara a apoyar a dichos sectores coincidiendo con la entrada de la Primavera.

Por otra parte, el vaso conmemorativo de la Ruta tendrá simbólicamente representada la figura de un "Mollete de Antequera" con motivo de la entrada en vigor de la Indicación Geográfica Protegida. De hecho, el mollete estará muy presente en las tapas que ofrecerán los establecimientos participantes.

Ganadores de la Ruta Gastroturística en el año 2020

También se ha aprovechado para realizar la simbólica entrega de premios a los establecimientos ganadores de la edición del año pasado, estando presentes para la recogida de los mismos representantes del Hotel Antequera, Hotel Restaurante Lozano, Bar Castilla Vidal o Café Bar Chicón.

PREMIOS POPULARES

- Primer premio: Restaurante Plaza de Toros Tapa "Capra 90".
- Segundo premio: Recuerdos Tapa y Bodega Tapa "Aromas del Torcal".
- Tercer premio: Bar Chicón Tapa "El Fósil" / Bar Castilla Vidal "Tornillo de Mejillón en escabeche y camarones con alioli de melocotón y salteado de verduras".

PREMIOS JURADO PROFESIONAL

- Primer premio: Hotel Antequera Tapa "Chivo kárstico".
- Segundo premio: Bar Castilla Vidal "Tornillo de Mejillón en escabeche y camarones con alioli de melocotón y salteado de verduras".
- Tercer premio: Restaurante Plaza de Toros Tapa "Capra 90".

DIPLOMAS

- Diploma Venta San Isidro Tapa "Costillas de la abuela".
- Diploma Restaurante Lozano Tapa "Cantos Rodados".

Establecimientos y tapas participantes

RUTA VEGA DE ANTEQUERA

1. BAR JUANI "Porrilla de espárragos y setas del campo de Antequera y Bobadilla" C/ Antequera, 16 (Bobadilla Estación).
2. VENTA SAN ISIDRO "Costillas de la Abuela" C/ Antequera, N°1 (Los Llanos).
3. RESTAURANTE CASA CARO "Porra marina" C/ Juan Carlos I (Cartaojal).
4. RESTAURANTE EL FARO "Manolito de Oporto" Autovía A-92 KM 149.
5. CAFETERÍA CANTINA DE RENFE "La Tapa del Cerro" Estación de Ferrocarril.

6. CERVECERÍA CASA DIEGO "Pringaito de La Vega" C/ Ciudad de Salamanca, 30 (Urbanización La Quinta).

7. VENTA EL ARENAL "Patatas arrieras" Camino El Arenal la Torrecilla.

RUTA DEL CAPITÁN MORENO

1. LA BODEGUITA DE INMA-LA PLAZA "Burger La Plaza" Plaza Castilla, s/n.

2. MESÓN BAR EL TORNILLO "Pulpo a la gallega" Urbanización Parquesol, 23.

3. MESÓN CARMONA "Bacalao a la crema del piquillo" C/ Francisco Solano, 2.

4. BAR LADRÓN "Carrillada ibérica en salsa de vino tinto" Barriada Juan Porras, 38.

5. CAFETERÍA RESTAURANTE EL MORAL "Manolito de lomo de orza con queso de cabra" Urbanización Parque Verónica. C/ Oaxaca, s/n.

6. CAFETERÍA LA CAFETERA "Molletito la pringá" C/ Oaxaca, bloque 4, local 5.

7. ANTEQUERA GOLF CASA CLUB "Mollete de pastrami de presa ibérica de bellota y queso de cabra malagueña" Campo de Golf, camino de Gandía s/n.

RUTA DEL CORAZÓN DE JESÚS

1. PARADOR NACIONAL "Molletito de pulled pork" Paseo García del Olmo, 2

2. BAR LOS VERDIALES "Ibérico con alegría" C/ Zacatín, 13.

3. BAR LA HERRADURA "Herradurita" C/ Infante Don Fernando, 88.

4. RECUERDOS TAPA Y BODEGA "Albondigón invernal" C/ Laguna, 5.

5. MESÓN CASA DIEGO "Al mollete le pega tó" C/ Mecerillas, 14.

RUTA DEL INFANTE DON FERNANDO

1. BAR CASILLAS "Brocheta de gambas" Avenida de la Legión, 21.

2. CAFETERÍA BAR LA LEGIÓN "Lomo de orza con pimientos" Avenida de la Legión, 25.

3. BAR CASTILLA VIDAL "Molletito pulled pork con salsa alimajo y cebolla frita" C/ Infante D. Fernando, 40.



4. MESÓN JUAN MANUEL "Molletito madrileño" C/ San Agustín, 1
5. RESTAURANTE BODEGAS TRIANA "El Torcal y su pasado" C/ Infante Don Fernando, 20.
6. BAR SERONERO "El Chaparrito" C/ Las Peñuelas, 27.
7. BAR CHICÓN "De la Vega a tu mesa" C/ Infante D. Fernando, 1.

RUTA DE SAN ZOILO

1. RESTAURANTE EL MERCADO "Tosta de mollete con rulo de cabra, foie y miel" Plaza San Francisco - Mercado de Abastos.
2. MESÓN CASA CARLOS "Hojaldrín de pollo al curry" Plaza San Francisco, bajo 7.
3. CAFETERÍA CENTRO DE MAYORES "Mollete con falda y alioli de huevo frito" C/ Calzada, 20.
4. INFANTE 20 TAPAS "Pasió tropical" C/ Infante Don Fernando, 20.
5. MESÓN COSO VIEJO "Farsa de ibéricos con sardina y foie" C/ Encarnación, 5.
6. GASTROBAR CASA LUCÍA "Molletito de mi tierra" Nájera, 5.
7. BAR LA SOCORRILLA "Machanita del Portichuelo" Plaza del Portichuelo, 3.

RUTA DE LOS DÓLMENES

1. BAR QUIJOTE "Molletito deluxe" C/ Obispo, 26.
2. BAR CARRERA "Carrillada rellena de setas" Carrera de Madre Carmen, 18.
3. BAR LAS NIÑAS "La nueva era" Carrera de Madre Carmen, 26.
4. BAR SEVILLA "Sabores del cantábrico" C/ Puerta de Granada, 9.
5. HOTEL RESTAURANTE LOZANO "Corazón de alcachofa con reducción de roquefort y alioli de membrillo" Av. Principal, 2 Poligono Industrial.
6. HOTEL RESTAURANTE LOS DÓLMENES "Presa con jengibre y galleta de mollete" Ctra. Málaga, Cruce El Romeral, s/n.
7. RESTAURANTE LA NAVE "Mestizo ibérico" Avenida de las Comunidades Autónomas, 4 (PEAN).



Descargar imagen