

viernes 27 de septiembre de 2013

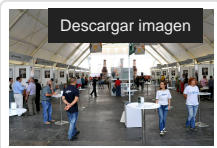
Inauguración de la I Feria Gastronómica Antequera de Tapas

La I Feria Gastronómica “Antequera de Tapas” se desarrollará del viernes 26 al domingo 29 de septiembre en la Plaza de Toros de Antequera, teniendo un horario de apertura al público de 12:00 a 16:30 horas por las mañanas y de 20 a 24 horas por las noches. En la muestra participarán una veintena de establecimientos hosteleros de la comarca de Antequera: 16 de ellos de nuestra ciudad, dos de Archidona, uno de Alameda y otro del anejo de Cartaojal. Cada uno de ellos ofrecerá en su carta tres tapas (no se permitirán raciones), entrando una de ellas a concurso para elegir la mejor de la Feria. Se trata de una iniciativa que pretende impulsar el sector de la hostelería de Antequera apoyándose en la calidad de sus productos y en la creciente popularidad de una peculiaridad gastronómica como el “tapeo” de calidad.



Acto celebrado en el mediodía del jueves 26 de septiembre en la Plaza de Toros de Antequera. Han presidido el mismo el alcalde de Antequera, Manolo Barón, la teniente de alcalde delegada de Empleo, Turismo y Comercio, Belén Jiménez, el delegado del Grupo Mahou-San Miguel en Málaga, Miguel de Hoyos, el presidente del Centro de Iniciativas Turísticas de la Comarca de Antequera, Jorge Alegre, así como Jorge Gutiérrez en representación del Grupo Mundo.

Entre las delicias culinarias que entrarán a concurso destacan tapas como “Tortilla de los Montes” (Hotel Mesón El Número Uno), “Carrillada en Salsa” (Bar Restaurante Ladrón), Pollo a la Sultana (Cafetería Restaurante R que R), “Porra Antequerana” (Bar Capuchinos), “Presa Ibérica con Foie de Pato” (Hotel Los Dólmenes), “Carrillada en Otoño” (Hotel Convento La Magdalena), “Bubba Gump Burger” (Restaurante Arxiduna), “Arroz Meloso” (Caserío de San Benito), “Mejillones en su Roca” (Unodeocho-Las Viñas), “Cheesecake Salado con Tomates” (Angelote Tapas y Copas), “Filetitos de Presa Ibérica” (Restaurante Las Villas de Antikaria), “Salmón con Paté de Mejillón y Queso de Cabra” (La Oveja Negra), “Hamburguesa de Ciervo” (Bar Restaurante 24 horas), “Tronquitos de Bacalao”





(Casa Caro), “Tapa Herradura” (Bar La Herradura), “Albóndigas de Choco” (Restaurante La Casa del Lago), “Hamburguesita Estilo Tempranillo” (Posada El Tempranillo), “Queso Empanado con Mermelada Casera” (Café del Centro Bar), “Paletilla Horneada al Tomillo” (Bodega La Muralla) o las Delicias del “Arte de Tapas”.

Los precios fijados serán populares, siendo el coste de una cerveza o refresco de 1,50 euros, el de una tapa individual 2 euros, o el de bebida más

tapa 2,5 euros. La Feria estará instalada dentro de una carpa ubicada dentro del ruedo de la Plaza de Toros sobre el que también se montará una tarima para hacer más cómoda la visita y estancia de los usuarios, dividiéndose el espacio disponible en tres partes: los expositores propios de los hosteleros, un espacio para demostraciones y otro para los visitantes en el que se colocarán mesas altas para poder disfrutar de las tapas ofrecidas. Hay que tener en cuenta, además, que no ha habido cuota de inscripción alguna para los bares y restaurantes participantes, habiéndose registrado ya incluso peticiones para lista de espera.