

jueves 19 de septiembre de 2013

La calidad y la promoción de la cocina local, apuestas en la I Feria Gastronómica “Antequera de Tapas” a celebrar del 26 al 29 de septiembre

Participarán un total de 20 establecimientos hosteleros y de restauración de la comarca de Antequera, siendo el lugar escogido para su desarrollo el ruedo de la Plaza de Toros de Antequera. La iniciativa ha sido organizada conjuntamente por el Ayuntamiento de Antequera, el Centro de Iniciativas Turísticas de la Comarca de Antequera y el Grupo Espectáculos Mundo, contando con el patrocinio de la firma cervecera “San Miguel”.



El alcalde de Antequera, Manolo Barón, la teniente de alcalde delegada de Empleo, Turismo y Comercio, Belén Jiménez, el presidente del Centro de Iniciativas Turísticas de la Comarca de Antequera (CIT), Jorge Alegre, han presentado en la mañana de hoy la primera edición de la Feria Gastronómica “Antequera de Tapas”, 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.



La rueda de prensa de presentación ha contado también con la presencia de la teniente de alcalde de Cultura, Festejos y Comunicación, Ana Cebrián, así como técnicos representantes de la firma promotora del evento (Grupo Espectáculos

Mundo), Jorge Gutiérrez y Antonio González. La organización de la Feria corresponde de forma conjunta al Ayuntamiento de Antequera, al CIT y a la propia “Mundo”, contando con el patrocinio de la conocida empresa cervecera “San Miguel”.

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.

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 Burguer” (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 3 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.

Tanto el Alcalde de Antequera como el resto de representantes de las diferentes instituciones que han colaborado en la organización de esta I Feria Gastronómica Antequera de Tapas, coinciden a la hora de destacar que esta nueva concepción constituye un nuevo atractivo turístico y un espacio comercial añadido para los hosteleros de la ciudad, dinamizando y promocionando los mismos con los consecuentes beneficios comerciales que ello conlleva. Además, se ha insistido en el hecho de apostar por la profesionalidad de los participantes y la calidad de los productos empleados en la elaboración de las tapas que se ofrecerán en la muestra, cita que pretende ser proyectada turísticamente y prolongada temporalmente a partir de ahora.