



[Ampliar imagen](#)

El Restaurante 'La Granja' de Adra ha sido el establecimiento ganador del I Concurso de Tapas 'Cocina Popular', celebrado el pasado fin de semana en el municipio de Adra y que ha sido galardonado con un premio de 300 euros, gracias a una versión actualizada de una tapa de tradicional de migas. El segundo clasificado, con un premio de 100 euros, ha sido en el Restaurante Garum, con la tapa pulpo en aceite. El jurado ha establecido además tres menciones especiales para tres establecimientos que han quedado empatados en tercer lugar, como han sido el Restaurante Los Finos, con una tapa de tosta de salmonete, Coines, con tosta de atún y la Bodega de Nicolás, con la tapa de tosta de melva canutera.

Unas 1.500 personas han participado en el Concurso de Tapas 'Cocina Popular' durante todo el fin de semana pasado, con 22 establecimientos de restauración y bares de Adra, un concurso, convocado por el Ayuntamiento de Adra, y que ha contado con la financiación del Fondo Europeo de la Pesca y de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, a través del Grupo de Desarrollo Pesquero de Almería-Occidental.

Además el Ayuntamiento de Adra ha otorgado 6 premios con una dotación de 100 euros cada premio, para seis personas que a lo largo de los 4 días de concurso han participado, por lo menos probando 6 de las 22 tapas participantes. En este premio en metálico de 100 euros,

cada ganador deberá canjearlo en cualquiera de los establecimientos participantes hasta antes del 20 de julio. Los ganadores de los seis premios de 100 euros han sido: José Antonio de la Casa, Rosa López Casanova, Vicente Fernández López, María Luisa Cruz Escudero, Victoria Rodríguez Vargas y Antonio Sarabia Pérez.

En el concurso 'Cocina Popular', cada una de las tapas que se han elaborado en los establecimientos vienen recogidas en el libro virtual 'Cocina Popular', que ya está disponible en la web www.adra.es. Este libro aglutina 150 recetas seleccionadas donde concurren la gastronomía tradicional y la actual de la cocina abderitana, con recetas de la mar, de la vega, postres, dulces y bebidas. Un libro virtual que ha contado con la financiación del Fondo Europeo de la Pesca y la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, a través del Grupo de Desarrollo Pesquero de Almería-Occidental.

Los bares que han participado en el concurso han sido 'La Granja', 'Bodega Nicolás', 'Isandres', 'Mesón La Torre', 'Tasca El Ratico', 'Bodega Labrador', 'Josemi', 'Café-bar Avanti', 'Restaurante Club Náutico de Adra', 'Le Tentacione Italiane', 'Restaurante Garum', 'Hostal Restaurante La Curva', 'Bar Restaurante Coines', 'Mesón Bonillo', 'Chiringuito Sol y Mar', 'Bodega El Tapeo', 'Bar Oasis', 'Adra Milo Bar de tapas', 'Bodega Los Finos', 'Chiringuito Mediterráneo', 'As de Tapas' y Heladería Jijonenca.