Ampliar imagen

El concurso de tapas ‘Cocina Popular’ ya ha comenzado. Desde este mediodía y hasta este próximo domingo, 22 establecimientos de restauración de la ciudad de Adra van a participar en este concurso de tapas. El concurso, convocado por el Ayuntamiento de Adra, cuenta 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, otorgará además varios premios, tanto a los establecimientos hosteleros como a los consumidores.

Así en cada establecimiento participante existirán unas cartillas y una urna. Los clientes que prueben la tapa de cada bar participante, la puntuarán de 1 a 10 y para que el cliente pueda participar necesitará, por lo menos, haber probado seis de las 22 tapas de los bares participantes. Al final del concurso se sumarán todos los puntos que los clientes han otorgado a las tapas y decidirán los ganadores. El primer premio será de 300 euros para el establecimiento ganador y un accésit de 100 euros para el segundo mejor establecimiento. Además, la organización del concurso dará seis premios de 100 euros a seis consumidores. Una vez que participen en el concurso y cuando voten las tapas, los clientes deberán complementar una cartilla con sus datos personales, convenientemente sellada por los establecimientos, para poder participar en el sorteo de esos seis premios de 100 euros cada uno, que deberán canjear

en cualquiera de los bares y restaurantes que participan en el concurso de ‘Cocina Popular’.

El alcalde de Adra, Enrique Hernando, acompañado por el concejal responsable del Área de Pesca, Francisco Camilo Reus, la concejala de Turismo, Alicia Heras y el concejal de Servicios, Ignacio Jinés, han visitado este mediodía algunos de los establecimientos de hostelería que están participando en el concurso y han degustado algunas de las tapas más típicas de la cocina popular abderitana.

En el concurso ‘Cocina Popular’, cada una de las tapas que se han elaborado en los establecimientos vienen recogida 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 participan son ‘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. Los 22 establecimientos participantes han preparado cada uno tapas que vienen recogidas en el recetario de ‘Cocina Popular’ y que van desde las migas de harina, hasta la melva canutera, pasando por la pulpada, pulpo en aceite, zarzuela de marisco y merluza, tosta de atún, bacalao gratinado, atascaburras, berenjenas, tosta de salmonete, anchoas o postres como el tiramisu o el sorbete de turrón.