



[Ampliar imagen](#)

El Museo del Mar ha sido el escenario de la entrega de premios del concurso de tapas ‘Cocina Popular’ de Adra que se ha celebrado recientemente en los bares y restaurantes 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 y donde han participado un total de 22 establecimientos de hostelería del municipio y más de 1.000 personas que disfrutaron de la gastronomía de la ciudad.

El acto ha contado con la presencia del alcalde de Adra, Enrique Hernando, los concejales del equipo de gobierno, así como la gerente del Grupo de Desarrollo Pesquero Almería-Occidental, Nuria Codina y los establecimientos participantes en el concurso de tapas.

El alcalde de Adra, Enrique Hernando, ha felicitado a todos los bares y restaurantes que han participado en el concurso de tapas ‘Cocina Popular’, así como a las concejalías y técnicos del Ayuntamiento de Adra que han hecho posible este concurso, además de al 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. Hernando además ha resaltado “el excelente papel que juega la gastronomía en el desarrollo de nuestra ciudad”. Ha catalogado el concurso como “casi insuperable por la calidad de las tapas de todos los establecimientos, poniendo al nivel de los mejores municipios de España la gastronomía de Adra. Tenemos una materia prima en nuestra ciudad espectacular, con productos de primera calidad del mar y de la vega y con una tradición milenaria y así es como se hacen las mejores tapas posibles”.

El primer edil abderitano ha ensalzado además la labor de los establecimientos de hostelería, indicando que “vosotros sois también los mejores embajadores de nuestra ciudad. Apostamos por el turismo y que nos aporte un valor añadido a nuestra ciudad. Entre todo, vosotros y nosotros, tenemos que hacer crecer a Adra. Desde el Ayuntamiento nos esforzamos en conseguir que vengan cada día más turistas a nuestra ciudad y es un trabajo que debemos hacer entre todos los sectores de nuestra sociedad, porque comprando y consumiendo en Adra, Adra crece”. Por último, Hernando, ha anunciado que, dado el éxito de este primer concurso, habrá más en años sucesivos.

El Restaurante 'La Granja' de Adra ha sido el establecimiento ganador del Concurso de Tapas 'Cocina Popular', siendo 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 el Restaurante Garum, con la tapa pulpo en aceite. Además se han establecido tres menciones especiales para tres establecimientos que quedaron 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.

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 participaron en el mismo. Este premio en metálico de 100 euros, deberá ser canjeado 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.