

## LOCAL | Comercio-Hostelería

### Doce establecimientos toman parte en la ruta gastronómica "Saborea la primavera. Ruta cocinas del mundo".

La iniciativa, que arranca mañana sábado, se desarrollará hasta el 15 de junio.

**Rafael Cobo Calmaestra**

Viernes 14 de mayo de 2021 - 17:34



Doce bares y restaurantes de Priego toman parte en la iniciativa gastronómica denominada "Saborea la primavera. Ruta cocinas del mundo", que se desarrolla del 15 de mayo al 15 de junio.

Impulsada por las delegaciones de Comercio y Turismo, la iniciativa se engloba en el marco de la operación denominada modernización, dinamización y promoción del comercio y el turismo en el casco histórico para el fomento de la actividad económica y el empleo, dentro de la Estrategia de Desarrollo Urbano Sostenible e Integrado (Edusi), siendo una actuación cofinanciada en un 80% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (Feder), asumiendo el Consistorio el 20% restante.

Según indicaba en su presentación el concejal delegado de Comercio, Pablo Ruiz, "se trata de una de las campañas más interesantes, "tanto por el público que atrae y lo que ello supone para la reactivación de la economía local, como por su contenido, ya que se trata de visitar doce de los mejores establecimientos de hostelería y restauración de Priego".

Para su puesta en marcha y desarrollo, Ruiz destacaba la colaboración de la Asociación Centro Comercial Abierto, recordando que la campaña lo que pretende es, "invitarnos a salir, a disfrutar de la gastronomía de Priego", aprovechando la ocasión para invitar a los residentes en otras localidades, "a conozcan nuestra localidad y de paso nuestro mejor producto, el aceite de oliva virgen extra en nuestros mejores bares y restaurantes".

Todo ello, advertía el edil, "bajo la responsabilidad dentro de la situación en la que estamos viviendo", añadiendo que nuestra hostelería, "se está comportando de una manera excepcional porque están cumpliendo todo los requisitos en materia sanitaria y de seguridad".

Entre los platos que podrán probarse, por tan sólo 4 euros, destacan la tosta de lomo de orza con pimiento del piquillo y huevo de codorniz, potaje de habichuelas *amonás* con portobello y nigiri de huevo de codorniz con trufa y sal de jamón, potaje de habichuelas blancas con chorizo y morcilla, croquetas de arroz negro y alioli, codorniz confitada al oporto con verduritas al *work* salteadas con soja, volcán de patitas en salsa americana; salmorejo cordobés con virutas de *bacon* y huevo de colores, chicharrón de pollo con tostones, *timbal* de codillo con patatas paja, *rissotto* a la milanesa con pan de oro; *galtas* a la portuguesa; y fajita de lagarto con verduras a la parrilla.

Por último, Ruiz aprovechó la ocasión para invitar a todos los prieguenses y visitantes, “a que vuelvan a confiar en nuestros bares y restaurantes”, concluyendo su intervención afirmando que, “tenemos los mejores productos, los mejores establecimientos, los mejores profesionales y, además, manteniendo las medidas de seguridad”.