LOCAL | Gastronomía

Ya se conocen los ganadores del concurso gastronómico "Priego en tapas"

Según la organización, se han vendido unas 17.000 tapas, que han generado unos ingresos que rondan los 60.000 euros

Rafael Cobo Calmaestra
Miércoles 20 de marzo de 2013 - 16:08



Más de 17.000 tapas vendidas en tres fines de semana, lo que suponen unos ingresos que han rondado los 60.000 euros, cantidad en la que se incluye el precio de la tapa (1,5 euros) más la bebida que la acompañaba, es el resultado económico de la cuarta edición del concurso gastronómico 'Priego en tapas', organizado por el Centro Comercial Abierto de nuestra localidad, en colaboración con el Consistorio prieguense y la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.

Quince han sido los establecimientos que han tomado parte en esta edición, como así han indicado esta mañana en rueda de prensa los representantes de la organización y entidades colaboradoras, comparecencia en la que se ha dado a conocer el resultado de los ganadores tanto de los premios que se otorgan al público como a los que recibirán los establecimientos que han tomado parte en el concurso.

Previamente, el concejal delegado de Turismo del Consistorio prieguense, Juan Ramón Valdivia, destacaba la "importante repercusión turística" que ha tenido esta actividad, haciendo referencia a la relación entre la gastronomía y el turismo, como se ha puesto de manifiesto en esta edición con la participación de visitantes llegados de distintos puntos de nuestro país.

En relación al premio especial que concede la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba al establecimiento que presentara la tapa en la que el aceite tenga mayor protagonismo, la secretaria general del distintivo de calidad prieguense, Paqui García, indicaba que se ha echado en falta un mayor uso del aceite de oliva virgen extra, "ya que nos hubiese gustado que el aceite tuviese un mayor protagonismo", anunciando que este premio especial se ha concedido a una tapa "tradicional" como es el Choto al Ajillo en nido de patatas a las finas hierbas, presentado al concurso por el Restaurante La Ribera.

Junto al premio de la Denominación, la Tapa de Oro ha recaído en el Bar El Pabellón, por su 'Brocheta de langostinos con trilogía de arroces', mientras que la Tapa de Plata ha sido para la 'Milhoja de foei con reducción de Pedro Ximénez' del restaurante El Balcón del Adarve, siendo premiado con la Tapa de Bronce el restaurante El Virrey por la tapa denominada 'Mis mejores huevos'.

En relación a los premios concedidos a los establecimientos participantes, Antonio María Galisteo, presidente de la Asociación de Comercio y Hostelería de Priego-Centro Comercial Abierto, recordaba que un 40% de la puntuación ha sido aportada por el público, correspondiendo el 60% restante a los miembros del jurado que ha degustado las tapas de los quince establecimientos participantes, "valorando en función de parámetros más específicos".

El resto de premios a los que optaban los establecimientos participantes han sido para la cafetería El Postigo, que son su 'Frito de bacalao sobre crujiente bañado con aroma de Semana Santa' se ha alzado con el

galardón a la Tapa más Elaborada, mientras que el premio a la Tapa más Andaluza ha sido para el ‘Salmorejo cordobés’ de la Cafetería Centro. El premio de la Tapa más Joven se lo ha llevado el Pub Hollywood con su ‘Fajita de carne con salsa de la Puebla’, mientras que el galardón a la Tapa más Exclusiva ha recaído en la ‘Gamburguesa de ternera’ del Gabana. La nómina de premiados continúa con la Tapa Tradicional, que ha sido para el Mesón el Telar gracias a su ‘Bacalao en salsa de pimientos del piquillo’, mientras que el reconocimiento a la Tapa más Casera ha sido para el Bar McGregor y sus ‘Callos de la Abuela’, correspondiendo el reconocimiento a la Tapa con más Sabor a la ‘Carrillada de cerdo’ del Bar Los Faroles, mientras que el premio a la Tapa más Innovadora ha sido para el ‘Big-Bang’ elaborado por Dulce’s Coffe, la Tapa Gourmet al ‘Rollo de pez espada con relleno mediterráneo al virgen extra’ del Restaurante Rigoletto, la Tapa más Cosmopolita a la ‘Tosta de medallón de buey acompañado de paté de aceitunas de nuestra tierra’ del Restaurante Río, y finalmente el Premio del Público ha sido para los ‘Pimientos rellenos de Semana Santa’ del Bar Plata.
Por otra parte y como valoración de las tres semanas en las que se ha desarrollado el concurso, Galisteo hacía referencia al “intenso trabajo realizado”, agradeciendo a las entidades colaboradoras y de manera especial a los quince establecimientos que han tomado parte en esta edición, la implicación en esta iniciativa, añadiendo que pese a la climatología adversa que ha reinado, “hemos superado todas las expectativas que nos habíamos marcado”.

En cuanto a los clientes agraciados, éstos han sido Inmaculada Ocampos Arrabal, residente en Priego, que el primer premio ha recaído en Inmaculada Ocampos Arrabal, de Priego, cuyo premio será una cena para dos personas en el bar El Pabellón, un fin de semana para dos personas en un hotel de Priego, un estuche con una selección de aceites de la D.O.P. Priego de Córdoba y 100 euros canjeables en compras en establecimientos del Centro Comercial Abierto. El segundo premio ha recaído en Diego Manzano Hernández, de Madrid, obteniendo una cena para dos personas en el restaurante Balcón del Adarve, un fin de semana para dos personas en un hotel de Priego, un estuche con una selección de aceites de la D.O.P. Priego de Córdoba y 80 euros canjeables en compras en establecimientos del Centro Comercial Abierto. Por su parte, Raquel Sáez Subero, de Rincón del Soto (La Rioja), ha sido igualmente agraciada con una cena para dos personas en el mesón restaurante El Virrey, un tratamiento se salud-bienestar para dos personas, un estuche con una selección de aceites de la D.O.P. Priego de Córdoba y 60 euros canjeables en compras en establecimientos del Centro Comercial Abierto.
El resto de los premios concedidos al público, consistente en aceite de la D.O.P. Priego de Córdoba, un vale para degustar dos tapas o botella de vino Montilla-Moriles en la próxima Feria de San Marcos, y un diploma de agradecimiento, ha correspondido a Liam Kellehar (Las Higueras), Ana Belén Montes Pérez (Priego), María Teresa Contreras Tosina (Sevilla), Pedro José Cuenca Jiménez (Priego), Javier Prieto Baranguazan (Madrid), María Dolores Pérez Román (El Puerto de Santamaría), y Sonia Gómez Sánchez (Priego).
Reseñar finalmente que la entrega de premios de este cuarto concurso gastronómico ‘Priego en tapas’ tendrá lugar el sábado 27 de abril coincidiendo con al celebración de la Feria de San Marcos.