

lunes, 22 de febrero de 2016

II Ruta de la Tapa

Calañas, 19, 20 y 21 de febrero



Ruta de la tapa





[p://www.calanas.es/export/sites/calanas/es/.galleries/imagenes-noticias/2016/febrero2016/Cartel-II-Ruta-de-la-tapa.jpg](http://www.calanas.es/export/sites/calanas/es/.galleries/imagenes-noticias/2016/febrero2016/Cartel-II-Ruta-de-la-tapa.jpg)

En el fin de semana del 19 al 21 de febrero por iniciativa del área de cultura el cultura del ayuntamiento de calañas y en colaboración con algunos bares y restaurantes del municipio se ha celebrado la II Ruta de la Tapa.

En ella han participado ocho establecimientos del sector hostelero: Bar Resturante Casa Edu, Café – Bar “En lo del Chani”, Bar El Casino de Sotiel Coronada, Cafetería – Bar La Campana, Bar – restaurante Salustiano, Mesón El Real, Bar Seoanes y Bar Plaza de España; cada uno presenta a concurso una tapa fría y una caliente, que es valorada por los clientes.

El funcionamiento de la ruta es sencillo las personas que visiten los bares y consuman su tapa disponen de un tapaporte (ficha de valoración) donde irán anotando sus valoraciones y además irán acumulando sellos según establecimientos vayan visitando y probando la tapa. Una vez hayan obtenido seis sellos o más podrán presentar su tapaporte para actuar como jurado y entrar en un sorteo cuyo premio será 120€ a consumir en el establecimiento que gane la ruta.

De todo ello, ayer domingo 21 de febrero a partir de las 18:30 horas se inició la recogida de las urnas de puntuación de los diferentes establecimiento y se dio comienzo al recuento de votos, resultando ganador el Café Bar “En lo del Chani” con su tapa fría (montadito de crema de queso con pistacho y salmón) y Bar Restaurante Casa Edu con la Tapa Caliente (solomillo de cerdo en crema de brandy y cebolla caramelizada).

Los premiados con 120 € a consumir en los bares ganadores fueron: Leli Rivera Puente (tapa fría) y Antonio Lorenzo Salso (tapa caliente).

La II Ruta de la Tapa concluye con gran éxito de participación, de implicación por parte de los empresarios hosteleros y con gran satisfacción de la entidad organizadora del evento, cuyo objetivo era dinamizar este sector, ofreciendo un espacio de ocio gastronómico.