



GASTRONOMÍA

Más de 100 tapas de 85 bares y restaurantes a concurso

El certamen anual de Zaragoza incorpora como novedad visitas teatralizadas de la mano del grupo Gozarte

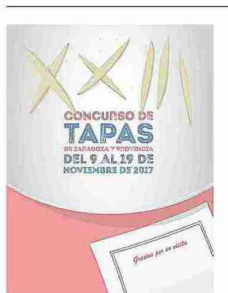
ZARAGOZA. Con menos bares y restaurantes participantes que el año pasado -85 frente a los 103 de 2016-, pero con la intención, de nuevo, de convertir a «Zaragoza en la capital mundial de la tapa». Así presentó ayer Fernando Rivarés, consejero de Economía y Cultura del Ayuntamiento, la nueva edición, y van 23, del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia, en el que se podrán degustar 109 diferentes joyas en pequeño formato de la gastronomía local.

Del 9 al 19 y del 23 al 26 de noviembre, miles de personas tendrán la oportunidad de conocer las propuestas más innovadoras y votar las tapas de 85 establecimientos -75 de ellos en Zaragoza capital y 10 en la provincia- en un concurso que este año va a colaborar con la ONG Acción Contra el Hambre.

La proximidad en las fechas de las pasadas Fiestas del Pilar ha supuesto un menor número de participantes respecto a la anterior edición del concurso, que vuelve con el objetivo de potenciar la gastronomía zaragozana y de buscar las mejores tapas.

Además del premio a la mejor tapa, se mantienen las tres categorías clásicas del certamen. La tapa aragonesa, donde se valora el uso de los ingredientes autóctonos; la tapa original, en la que prima la innovación, sea en la presentación, la elaboración o los ingredientes, y la tapa tradicional, que busca mantener y mejorar los elaborados de siempre (croquetas, banderillas, montaditos, etc.). Vuelve también a esta edición el premio a la tapa popular, concedido por la votación del público a través de las urnas establecidas por los establecimientos participantes. Hay también un accésit para la mejor tapa apta para celiacos.

El vencedor de la pasada edición del concurso, Javier Nicolao, del restaurante La Vieja Caldera, ubicado en el barrio de Santa



FICHA TÉCNICA

Precios. Se podrán adquirir en los locales por ocho euros tiras con tres vales que darán derecho a degustar tres tapas acompañadas por otras tantas bebidas. 0,50 euros de cada una de ellas se destinarán a Acción Contra el Hambre.

Fechas. Del 9 al 19 y del 23 al 26 de noviembre. La final será el día 28, en la Sala Multiusos del Auditorio de Zaragoza.

Isabel, de Zaragoza, con la tapa 'Falsa ostra' con borraja, jamón y crema de patata, vuelve al campeonato este año con un canelón natural de borraja relleno de setas y jamón de Teruel con crema de queso Flor de Aspe.

El Concurso de Tapas de Zaragoza divide a los establecimientos participantes en siete zonas diferentes, seis de ellas formadas por los distritos de la capital aragonesa y una séptima de pueblos de la provincia, en la que se encuentran bares y restaurantes de Cariñena, Morata de Jalón, Ejea de los Caballeros, Fuendejalón, Nuévalos, Cuarte de Huerva, Cadrete y Casetas (barrio).

Una de las novedades de esta edición es la colaboración con la asociación Gozarte para poner en marcha recorridos con un guía turístico especializado para potenciar el conocimiento de los barrios de la ciudad.

A la presentación de esta XXIII edición, que se celebró ayer en el Teatro Principal de Zaragoza, acudieron el presidente de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza, Pedro Giménez; el consejero de Economía y Cultura del Ayuntamiento de Zaragoza, Fernando Rivarés; y el diputado de Turismo de la DPZ, Bizén Fuster, que, junto a la DGA, organizan el concurso.

ÓSCAR NIETO

Gastronomía y salud, un binomio muy saludable

El Palacio de Congresos de Zaragoza celebra entre hoy y mañana el III Congreso Internacional de Gastronomía y Salud.

La inauguración del certamen, impulsado desde HERALDO DE ARAGÓN, tendrá lugar hoy a las 16.45 y contará con la presencia de un elenco de prestigiosos profesionales nacionales y con trayectoria internacional. Científicos, investigadores, cocineros, periodistas y sumilleres dan forma a un novedoso programa en el que se presentarán algunas de las últimas investigaciones en el sector de la alimentación saludable.

Esta tarde tendrá lugar la primera mesa redonda que ha logrado reunir a los presidentes y directores de los congresos gastronómicos más importantes del mundo. Cuatro personalidades que darán su profesional punto de vista y reflexionarán sobre la gastronomía actual y la salud en el marco de Madrid Fusión, Salón de Gourmets, San Sebastián Gastronomika y Fórum Gastronómico. **HA**