

LAS PROPUESTAS

# A degustar tapas

► El certamen oficial más antiguo del mundo se prolongará hasta el 19 de noviembre

J. M. M. U.  
urfasun@diario.es  
ZARAGOZA

El XXIII Concurso de Tapas de Zaragoza y provincia, en el que participan 85 establecimientos de la capital, siete de ellos en la provincia -Cadrete, Cariñena, Cuarte de Huerva, Ejea de los Caballeros, Fuendejalón, Morata de Jalón y Nuévalos- y otro en el barrio de Casetas, arrancó ayer con 138 tapas diferentes en las que abundan las elaboradas con productos de Aragón, en muchos casos según técnicas asiáticas. El ternasco de Aragón, la longaniza de Graus, el melocotón de Calanda, la borraja, la trufa, el jamón de Teruel, las setas, las migas, la cebolla de Fuentes, pollo de corral de Poleñino y el vino de garacha, son algunos de los alimentos aragoneses protagonistas.

El certamen se prolongará hasta el domingo, 19, aunque habrá una especie de repesca, del jueves, 23 al domingo, 26, en la que participarán las mejores tapas a juicio del jurado, una tercera parte aproximadamente. Una forma de fomentar el conocimiento y disfrute de las mejores propuestas de esta edición, lo que redunda en beneficio de hosteleros y consumidores.

**COLABORACIÓN CON UNA OENEGÉ** // Se mantiene la mecánica clásica, por la que el aficionado adquiere una tira de tres tickets, por ocho euros, que da derecho a tres tapas y tres bebidas, cerveza, vino, agua o refresco. De ahí se destinan 0,50 euros a la onegé Acción contra el Hambre, con la que se colabora este año; en la pasada edición se recaudaron 6.635,50 euros, que se entregaron a la Asociación Española contra el Cáncer, AECC.

Las novedades de esta edición, además del premio concedido por la empresa Telsa, un horno Rational para los participantes que se han inscrito en esta sección, y la recuperación del accésit para tapas aptas para celíacos, se centran en la animación en la propia calle.

«De modo experimental, habrá una serie de rutas guiadas, a cargo de la empresa Gozarte, en la que se mezclará la visita a tres bares, con sus correspondientes tapas, con explicaciones de la zona, sus calles y los monumentos», explicó el presidente de Cafés y Bares, Pedro Giménez.

Tendrán lugar los dos próximos sábados, con cita a las ocho de la tarde, en el puente de los Cantautores del Parque Grande. Allí uno de los guías especializados de la empresa cultural Gozarte llevará a los asistentes a tres bares de la zona, y entre tapa



GABRIEL ORTE / CHILDRON.ES

► Directivos de la asociación y representantes institucionales participaron en la ruta inaugural.

y tapa contará amenas historias del propio parque, el río Huerva y su cubrimiento, la Universidad de Zaragoza, etc. Todo por quince euros.

Además, en esta edición del certamen, se ha creado la figura del Monje de las tapas, que «animará» a los consumidores a degustar las bebidas de los patrocinadores del concurso -Cervezas Ámbar, Agua Lunares, Coca Cola, Bodega Pirineos, cafés El Tostadero y la distribuidora san Lambert 2000-, invitando a su ronda a quien así lo esté haciendo. Este peculiar monje saldrá hoy viernes, de 13 a 15 horas y también el próximo, pudiéndose intuir su recorrido a través de las redes sociales.

Por otra parte, el enoturismo

protagoniza el fin de semana, ya que el domingo se celebra el Día europeo. Intensa actividad en Barbastro, con excursión del bus del Vino y diferentes propuestas gastronómicas maridadas y comentadas en bares, bodegas y restaurantes, además, de la celebración el domingo, en la plaza del Mercado, de dicho evento. Cariñena y Calatayud también han preparado diferentes viajes a sus respectivas denominaciones.

Por su parte, continúan las jornadas micológicas de las Cinco Villas, que recalcan este fin de semana en Biel, Sádaba y Uncastillo, además de Ejea de los Caballeros, y se despiden las de Gúdar Javalambre, que concentran su actividad en Valbona.

Ya en Zaragoza, hoy viernes,

con una cena maridada con los vinos de Enate, comienzan las XI Jornadas del cabrito y las setas en la Bodega de Chema. Y El Museo de la cerveza estrena su Novemberfest, con cervezas alemanas, salchichas, regalos, etc. hasta el domingo. También hoy Jornada de corte de jamón ibérico a cuchillo en el Mercado de Ric.

Finalmente, también habrá un mercadillo solidario con productos de comercio justo y tapas variadas a beneficio de La Estrella de la Mañana. Será de viernes a domingo, en el Aula de la Naturaleza del parque Grande José Antonio Labordeta. ≡

Más información en la agenda de GASTRO ARAGÓN: [www.igas-troaragon.com](http://www.igas-troaragon.com)



ARCHIVO

## LA TAPA DEL HOSTAL EL PORTAL, ELEGIDA COMO LA SEGUNDA MEJOR DE ESPAÑA

Zaragoza o La tapa El cordero del Cinco Medio glaseado con Coca-Cola, elaborada por Ramón Lapuyade, del Hostel El Portal - Avda. de la Constitución, s/n. 974 469 091. Alcolea de Cinca-, ha quedado segunda clasificada en el Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Valladolid. Fue la ganadora del concurso provincial oscense el pasado mes de junio, y logra el mismo premio que obtuvo el año pasado Diego Herrero. ≡

