

ALICIA ARIZA LINARES

Hoy llegan a su fin trece intensos días de celebración de la denominada Ruta de la Tapa linarense. Miles de ciudadanos han tenido la oportunidad durante las dos semanas que ha durado este evento de degustar las diferentes tapas estrellas presentadas por los veintitrés establecimientos participantes en el evento gastronómico más esperado del año. A los más rezagados aún les queda la jornada de hoy para completar su 'ruteo' y optar así a la amplia variedad de regalos que la organización pone a disposición de aquellos que han sido fieles a esta tercera edición de la Ruta de la Tapa.

La variedad, la calidad y la gratitud de esta seña de identidad gastronómica linarense han quedado patentes una vez más en esta iniciativa puesta en marcha por la Asociación de Comerciantes e Industriales de Linares y la Cámara de Comercio.

Últimas horas

Aquellos que han visitado los bares linarense durante estos días han podido saborear desde una 'cazuelita de habas, jamón y huevo' en el bar Santa Cruz, hasta una 'tartaleta con fritada de bacalao' en la taberna La Espuela. Hoy, todavía es posible.

El buen tiempo ha acompañado a la Ruta de la Tapa durante su celebración. Los baristas se han mostrado satisfechos de los resultados obtenidos, y los clientes ya han empezado a canjear sus ruteos por sus correspondientes premios.

Sólo unas horas restan para que culmine esta iniciativa que permite al cliente obtener con la

La tercera edición de la Ruta de la Tapa llega en el día de hoy a su fin, aún quedan unas horas para que la población deguste las tapas estrella

Cuenta atrás en la ruta



DIVERSIÓN. Jóvenes disfrutan de una de las tapas de esta edición de la ruta. / ENRIQUE

adquisición de una consumición una tapa de 'manitas deshuesadas' en el restaurante Río Grande, o una 'Quesadilla de champiñón con camarones' en el Chilingo Bar.

La originalidad y la calidad priman en esta cita que este año ha

contado con su propio jurado gastronómico. Y en la que se ha premiado de la mano de expertos en la materia las mejores tapas de la ruta, así como la tapa más original e innovadora que este año ha recaído en la 'crema de patata con textura de cebolla' del restau-

te Manolete.

Ahora tan sólo queda por conocer en esta edición de la Ruta de la Tapa cuál ha sido a juicio de la población el establecimiento que mejor servicio ha ofrecido. Un premio que será otorgado por los propios consumidores.