

## **La Ruta de la Tapa analiza el mejor maridaje de la cerveza**

I. T. LINARES

Conocer la mejor combinación entre cerveza y tapa es una parte de esa cultura general que nunca viene mal saber, pero aún más interesante resulta si quien lo aprende reside en una ciudad donde la cultura de la tapa está muy arraigada, como es el caso de la ciudad de Linares.

Con este objetivo, el de conocer el perfecto maridaje de cerveza y tapa, la Cámara de Comercio ha acogida la última de las ponencias diseñadas dentro de la IV Ruta de la Tapa de Linares dentro de la programación de este año.

Fernando Martínez, jefe de sala y coordinador de la Escuela de Hostelería Gambrinus de Jaén, fue el encargado de dirigir esta conferencia en la que se pudo conocer algunas de las mejores mezclas de sabores que los clientes pueden disfrutar en los numerosos establecimientos de la ciudad.

Por otro lado, mañana será el último día en el que linareses y visitantes podrán disfrutar de esta IV Ruta de la Tapa que una vez más ha conseguido conquistar a la población. Será el próximo día 9 de diciembre cuando tenga lugar la entrega de los distintos premios.