

La cuarta edición de la Ruta de la Tapa arranca con novedades

La Ruta de la Tapa, que este año alcanza su cuarta edición e incluye importantes novedades, se ha consolidado como un referente en la ciudad, con un gran atractivo para el turismo y el ocio. Durante diez días, el "arte de comer de pie" será el protagonista en cerca de veinte establecimientos.

Aunque el funcionamiento de la Ruta de la Tapa, que comenzó el pasado día 20 y se prolongará hasta el 30 de noviembre, es similar al de otros años, esta nueva edición incluye novedades con las que consolidar la iniciativa. Una de las principales, el cambio en el rutero, que recoge los sellos de cada una de las tapas "estrella" preparadas con esmero por los 17 establecimientos participantes, y que este año cuentan con nombres que hacen referencia a la actividad minera. Una vez relleno, se entregan premios directos, como packs de cervezas Cruzcampo o juegos de copas, e indirectos mediante sorteo, entre los que se encuentra tres de "tu peso" en botellines de cerveza, una cena para dos personas, un circuito especial de spa "categoría vip" en Las Ánforas. Los establecimientos también recibirán sus galardones a las mejores tapas, a la simpatía y buena atención, o a la más innovadora, porque uno de los objetivos de la ruta es incentivar la creatividad de los profesionales del sector e impulsar la calidad de la oferta gastronómica que se encuentra en la ciudad.

"Es una iniciativa positiva, ya que el segmento gastronómico rompe con la estacionalidad y supone un argumento más para

El concurso de recetas o la primera Asamblea Provincial de la Tapa, entre las novedades

Participan un total de 17 establecimientos con succulentas tapas bajo denominación minera

que los turistas nos visiten", afirmó la delegada de Turismo, Comercio y Deporte, Antonia Olivares. La Ruta de la Tapa está organizada por la Cámara de Comercio e Industria y la Asociación de Comerciantes e Industriales, y, tal y como ocurrió el año pasado, su duración es de diez días para facilitar, de esta forma, la visita de vecinos de comarca que, por lo general, vienen durante los fines de semana.

El concurso de recetas de tapas dirigido principalmente a los ciudadanos; la Asamblea Provincial de la Tapa, en la que participará José Oneto, presidente de la Asociación de la Prensa Gastronómica de Andalucía y colaborador de Diario JAEN, o la conferencia sobre maridaje de cerveza y alimentos, por Fernando Martínez, coordinador de la Escuela de Hostelería Gambirinus, son las novedades que complementarán esta edición. "en la que se pretende es crear una cultura gastronómica", indica el presidente de la Asociación de Comercian-



Ana Cobo, Manuel Gámez, Antonia Olivares, Luis Pedro Sánchez y Raúl Caro, en la presentación.

tes, Luis Pedro Sánchez. Por su parte, el presidente de la Cámara de Comercio, Manuel Gámez, destaca que uno de los éxitos de la ruta está en lo exquisito de las tapas: "muchos bares se conocen, pero entras para ver qué han preparado, mientras que otros aprovechan y amplían su clientela". Por último, la concejal de Comercio, Ana Cobo, felicitó a los organizadores de la ruta "por su capacidad de inventiva y de sorprendernos cada año".

Objetivos de la IV edición de la Ruta de la Tapa

Como en ediciones anteriores, la Ruta de la Tapa tiene cuatro objetivos primordiales. El primero de ellos es la promoción de la variedad gastronómica de Linares, sobre todo de las tradiciones tapas, que va de la mano con su impulso. También destaca el desarrollo de la creativi-

dad de los profesionales gastronómicos, que con meses de antelación piensan en succulentas y novedosas iniciativas que poner en marcha. Por último, se pretende consolidar la Ruta de la Tapa como evento referente de la ciudad con atractivo para el turismo y el ocio local.



Participantes y representantes municipales posan durante la presentación.



Público asistente a la I edición de la Asamblea de la Tapa.

