



Manuel López, máximo responsable de la feria



Una de las elaboraciones que se podrán degustar

## Trece restaurantes y bares en la XIII Feria de la Tapa de Valdepeñas

### JULIÁN GÓMEZ

El próximo 15 de noviembre, jueves, arranca la decimotercera edición de la Feria de la Tapa de Valdepeñas, evento que fue pionero en la provincia de Ciudad Real en 2006 y que este año reúne a 13 restaurantes y bares con el objetivo común de promocionar nuestra gastronomía, el vino y la ciudad, tal como ha destacado el concejal de Turismo, Manuel López Rodríguez, en la presentación de la feria, que se prolongará hasta el domingo 25.

Elaboraciones de lo más sofisticadas, llamativas y sabrosas, con los productos y la tierra y el mar como ingredientes protagonistas y con los nombres más llamativos, descriptivos o enigmáticos, vuelven a ser reclamo en una interesante lista de locales, la mayoría del centro; entre ellos, Mesón La Viña, Hostal Posada Entreviñas, La Fonda de Alberto, el Rincón de Toñi, Bar Carpeto, Antigua Bodega Los Llanos, Restaurante Sucot o Café Bar Moby Dick.

La carrillada, el secreto, la manita, el chipirón, el gambón o el bacalao, a menudo en armonía con distintos tipos de quesos, van

a ser algunas de las propuestas que el público, un año más, tanto del pueblo como trasladados desde poblaciones vecinas, degustará y, si quiere, valorará tomando parte en el jurado popular. Para ello hay que hacerse con la cartilla oficial y totalizar al menos los sellos de 8 establecimientos, lo que también da derecho a entrar en el sorteo de lotes de vino, cheques regalo de viajes, visitas guiadas a bodegas o circuitos SPA.

Continúa habiendo un jurado oficial que valorará a las mejores tapas y un premio especial de la Denominación de Origen Valdepeñas, para el mejor maridaje entre tapa y vino. El premio son cinco ejemplares del libro "Tapas para disfrutar del vino".

Para Manuel López, es motivo de orgullo haber sido primeros en lanzar una actividad de promoción, a la que se han ido sumando una larga relación de municipios en este tiempo; una promoción que atrae visitantes que incluso pernoctan en Valdepeñas para disfrutar de un fin de semana de itinerario culinario.

La feria se celebrará de lunes a



domingo, en horario de 13:30 a 16:00 horas y de 20:30 a 23:30 horas. Son opcionales los sábados tarde y domingos a mediodía.

La tapa acompañada con vino (recomendado por tipos y no por marcas) se servirá a 3 euros.

Esta vez se recupera la feria de dos fines de semana y no de tres como en la pasada edición, cuando quizá por una excesiva dura-

ción se diluía el interés de la clientela que responde a este tipo de propuestas. Lo que no cambia es el mes de noviembre, considerado en hostelería, como en otros sectores, mes puente entre el final de la temporada estival y la navideña.

No va a faltar el folleto guía de la feria, del que se podrá disponer a partir de la semana próxima.

# \* Gana 1000 euros en carburante

## Repostando

Por cada 20 euros de combustible 1 papeleta



Estación de Servicio LAGUNA - Avda. del Vino, 10 - 926 313 348



\*Participa en el sorteo de 1000 euros en carburante. El poseedor de la papeleta cuyo uno de sus 2 números coincida con las 4 últimas cifras del sorteo que indica en dicha papeleta celebrado en la Lotería Nacional, Estación de Servicio Laguna, le hará entrega de 1000 euros en carburante. Promoción sujeta a la Ley 13/2011. Las bases se encuentran en La Estación de Servicio Laguna.

# Talleres Victor Astasio

Mecánica, diagnosis y electricidad para vehículos industriales y turismos  
Aire acondicionado - Neumáticos  
Semi-remolques - Maquinaria agrícola

Nuevas Instalaciones, en Calle Barril, 14  
13300 VALDEPEÑAS (C. Real)  
Tel/Fax 926 348 498 - Móvil 669 755 369  
[www.talleresvictorastasio.es](http://www.talleresvictorastasio.es)

**IMPORTANTE NOVEDAD**

Ahora somos **INSTALADORES AUTORIZADOS** del Sistema GLP para incorporar el Gas como combustible alternativo en los motores de Gasolina. La mitad del coste de la gasolina convencional Subvencionado por el Gobierno. **SERVICIO EXCLUSIVO EN VALDEPEÑAS**