

viernes, 07 de febrero de 2020

Desde mañana y hasta el 23 de febrero, Bollullos de la Mitación celebra la V Ruta del Mosto y la Tapa

Presentada esta edición en la Casa de la Provincia de la Diputación de Sevilla



Desde mañana, sábado 8, y hasta el próximo 23 de febrero, la localidad sevillana de Bollullos de la Mitación va a celebrar la quinta edición de su Ruta del Mosto y la Tapa, una iniciativa del Ayuntamiento, patrocinada por la Diputación a través de Turismo de la Provincia, por la que los visitantes interesados en convertirse en 'degustadores' van a tener la posibilidad de deleitarse con el total de las 15 tapas que entran a concurso, todos los días de la semana.

En la Casa de la Provincia de la Diputación presentaba Fernando Soriano, alcalde de Bollullos de la Mitación, el cartel y los contenidos del certamen, con las novedades de esta quinta edición. Entre ellas, el incremento de los premios, que buscan incentivar la participación.

'Para aquellos que realicen su votación, su tapaporte podrá ser premiado con una noche de hotel para dos personas, así como un almuerzo o cena para dos personas en el restaurante creador de la tapa ganadora. Los establecimientos, además del tradicional premio del hotel, recibirán una tutorización de marketing digital y campaña de publicidad, con expertos en la materia', explicaba Soriano.

Un premio, éste último, orientado a fomentar el salto de los bares, tabernas y restaurantes locales a la era de las nuevas tecnologías y a la utilización de las herramientas que ofrece Internet para fortalecer los negocios. Y es que, según afirma el alcalde, 'nuestra intención, al organizar esta Ruta, siempre es la de mostrar la variedad de ofertas tradicionales e innovadoras que ofrece nuestro municipio, así como su tradicional 'mosto' o vino del año'.



'Además', continúa Soriano, 'queremos promocionar todos nuestros productos gastronómicos, con vistas a que el consumidor los conozca de antemano y valore nuestra oferta gastronómica, una estimación que sirva de efecto llamada para que vuelva al municipio en cualquier otra época del año, no solo cuando se está celebrando la Ruta'.

SABOREAR BOLLULLOS, DEL 8 AL 23

Quince son los establecimientos que participan en la V Ruta del Mosto y la Tapa de Bollullos de la Mitación: La Tapería Bernal, Caballo Loco, Cervecería Cuna, Bodega El Estribo, Bar Cafetería El Fogón, Bar Cervecería La Entrada, Mesón La Pará, Bodega Los Faroles, Bodega Los Sogueros Tapas, Cervecería Morato, Peña Cultural Flamenca MC, Pizzarius, Bodega Salas, Bar Cafetería San Martín Bodelami y Talhara.

Y en cuanto a la oferta, se podrán degustar -a 2.50€ la tapa individual y a 3€ la tapa con mosto o botella de agua-, las siguientes tapas: albondigón casero bañado en salsa de tomate y huevo de codorniz; roll de ternera, brie y cebolla al Pedro Ximénez, con mostaza y patata trufada; capuccino de setas con espuma de cava; carrillá ibérica con salsa de la casa; sinfonía de sabores; carrillada ibérica; pavía de bacalao; tosta de jamón ibérico con huevo de codorniz, aceite y salmorejo; bocadito de champiñón relleno; merluza con virutas de jamón sobre crema de zanahorias; carrillá en salsa; pizzeta Irish; bacalao a la roteña con mosaico de verduras; solomillo al jerez sobre cama de puré de papa con vinagreta de mango y salteado de verdura y solomillo de atún con alioli de albahaca.

Las tapas se valoran gracias a un jurado popular y a un jurado profesional. El primero, lleva a cabo su votación mediante el llamado 'tapaporte', que requiere el sello del establecimiento donde se ha consumido la tapa que se está puntuando. Por su parte, el jurado profesional, compuesto por especialistas culinarios, tendrán en cuenta criterios técnicos de elaboración y presentación de los productos.

También en esta edición contará la Ruta del Mosto y la Tapa de Bollullos de la Mitación con el tren, que recorre el pueblo y hace sus paradas en los puntos de visita a los establecimientos participantes. Un recorrido que, durante los fines de semana, será gratis.

Para encontrar los detalles de esta V Ruta del Mosto y la Tapa: www.feriadelmosto.es [
<http://www.feriadelmosto.es/>]



