

miércoles, 03 de abril de 2024

La tagarnina volverá a ser protagonista en Montellano, del 5 al 7 de abril

Participan 8 establecimientos hosteleros locales, con platos que llevan este ingrediente principal



Descargar imagen

En la foto, las concejalas de Cultura, María Martínez, y Turismo, Rocío Figueroa, con el Primer Teniente de Alcalde, Fran Ojeda, de Montellano

La Diputación de Sevilla promueve y apoya la VI Ruta de la Tagarnina, un evento organizado desde las áreas de Turismo y Promoción Económica del Ayuntamiento de la localidad sevillana de Montellano, que se va a celebrar en este fin de semana del 5, 6 y 7 de abril, con la participación de ocho bares y restaurantes locales. Cada uno de ellos presentará una propuesta culinaria en la que la tagarnina será el ingrediente principal y, además, una ‘tapa de la casa’, para dar a probar las riquezas gastronómicas del municipio.

‘La Ruta estaba programada en principio para el pasado mes de marzo, pero ha tenido que ser pospuesta por motivo meteorológicos y,

finalmente, la celebraremos este fin de semana’, explica el alcalde de Montellano, Curro Gil. ‘Nuestro objetivo es promocionar la cocina típica montellanera y fomentar el turismo gastronómico en nuestro pueblo’.

Un evento que, como en años anteriores, contará con interesantes sorteos y premios para las personas que participen. Unos premios aportados por el Ayuntamiento y los establecimientos participantes y a los que se podrá optar sellando el “Tapaporte” en, al menos, cuatro de los ocho establecimientos adheridos.

Además, será el público quien, con sus votaciones, elija la mejor tapa elaborada con el ingrediente estrella: la tagarnina. Asimismo, los bares y restaurantes propondrán una “Tapa de la casa”, para poder degustar sus deliciosas propuestas culinarias que se ofrecen en el municipio. Todo ello al módico precio de 3 euros/ tapa, que facilita poder probar en estos tres días las dieciséis propuestas que realizan los ocho bares y restaurantes que participan en esta edición.

PRESENTACIÓN DEL CARTEL DE LA ROMERÍA



COMUNICACION

La VI Ruta de la Tagarnina, que mueve cada año a numerosas personas, tanto del pueblo como procedente de otras localidades, coincidirá con una de las actividades más esperadas por los montellaneros y montellaneras, como es la presentación del Cartel de la Romería de San Isidro Labrador 2024, declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional de Andalucía y que tendrá lugar a finales del mes de mayo.

Con este acto se inicia la cuenta atrás para la festividad montellanera más multitudinaria, que tendrá lugar el sábado 6 de abril en la calle Maternidad (aldeaños de la Casa de la Romería), a partir de las 13:00 horas, y contará con las actuaciones de las artistas locales: Ángela Ortega, Ana Cayetana Atienza y Natalia Moreno, además del coro infantil Ramillete de Azahares.

NEGOCIOS PARTICIPANTES Y ESPECIALIDADES CULINARIAS PROPUESTAS

Los ocho establecimientos hosteleros locales que van a participar en la VI edición de la Ruta de la Tagarnina son: El Rincón de Carmen, con un cocido de tagarninas y merluza a la marinera como tapa de la casa; Bar El Córner, con medallones de tagarninas con jamón y huevo y albóndigas rellenas de queso; Bar Los Cántaros, con tagarninas esparragás con huevo poché y albóndigas con roquefort; Rincón del Tarufo, con lingote de tagarnina con espuma de chorizo y ensaladilla de gambas al ajillo.

Además de: El Rincón Familiar, con nido de tagarnina y tumbet mallorquín; Anca Juanma, con tagarninas esparragás y arroz con espárragos; La Quinta Trabajadera, con saquito de tagarninas esparragadas con jamón y huevo cocido y ensaladilla de gambas al ajillo y huevo roto, y, por último, Bar Hermanos Giráldez, con tagarninas esparragás con chorizo y huevo cuajado y tortillita de camarones de Sanlúcar.