

Ganadores de altos vuelos

Los establecimientos triunfadores en las dos anteriores ediciones demostraron una gran creatividad y calidad en las tapas

Creatividad, respeto a los fundamentos de la cocina tradicional y calidad en las materias primas constituyen los factores que han definido el proceso de evolución de las dos ediciones del Concurso Huesca de Tapas y que han encumbrado de una manera especial a los establecimientos que se han llevado los premios de este certamen. Los jurados de los dos acontecimientos anuales han tenido que realizar un notable esfuerzo no sólo para degustarlas, sino para seleccionar lo más granado de lo que se ha propuesto.

ALTOARAGÓN

HUESCA.- Además de los aspectos numéricos del Concurso de Tapas, que han crecido de manera espectacular edición tras edición, los muchos sibaritas que viven en una tierra dotada para la buena gastronomía han podido gozar del incremento paulatino en la calidad de las tapas. Y, además, han podido constatar la excelencia de las que han obtenido los premios en el certamen.

En la primera edición, el jurado se reunió el 10 de diciembre para proceder a la compleja labor de selección de los premios, aunque finalmente hubo un alto grado de cohesión en las opiniones de los integrantes del mismo, aunque con los matices lógicos de la subjetividad de cualquier análisis sensorial de un alimento o una bebida.

En aquella ocasión, la Mejor Tapa correspondió a la "Hortelana", del Restaurante Granja Anita, un espectacular montado con nueve clases de verduras en su punto de sabor y textura.

La mejor presentada fue la banderilla de berenjena, hongos y jamón de Teruel de la Cafetería Juliana, un prodigio que halagaba todos los sentidos, incluido el visual. La originalidad llevó el sello del Hotel Pedro I de Aragón, con su Tostada de Don Verrugón. Y, en el plano de



Hortelana de la Granja Anita, la mejor tapa de 2002. D.A.

las raíces, la mejor tapa elaborada con productos aragoneses fue la lasaña de calabacín con setas y morcilla de Aragón del Restaurante La Parrilla Gobar, jugosa, contundente y de calidad.

El jurado, por otro lado, decidió sobre la marcha incorporar una nueva modalidad de premio, al estimar de justicia distinguir a los establecimientos que hacen un esfuerzo para elaborar y armonizar sus propuestas de manera que la degustación de los tres sea, no sólo compatible, sino muy adecuada. Esto es, un mini-menú. El galardón al Mejor Conjunto de Tapas fue para el Restaurante Alvicavi, con la presentación de picatostes de pan frito con espuma de champán y foie, la patata con callos de bacalao y caracoles y el rustido de lacón asado con pimientos del Bierzo.

Fuera del ámbito de decisión del jurado, la Tapa Popular, elegida por el público a través de los boletines de votación publicados en DIARIO DEL ALTOARAGÓN y los habilitados en los propios establecimien-

tos, y que correspondió a la Bomba de Patata del Café Bar Da Vinci.

Habida cuenta la apreciación de calidad de otras tapas, el jurado decidió otorgar en esa primera edición cuatro accésit: a la mejor tapa, la tostada de foie fresco de Toulouse con ibéricos y cebolla de Fuentes del Restaurante Sidrería El Mojón; a la mejor presentada, el saquito crujiente de bacalao con salsa de pimientos del Restaurante Flor de Huesca; a la elaborada con productos aragoneses, a la patata rellena de longaniza de Graus glaseada con caviar de lumpo, del Restaurante El Puerto; y, al mejor conjunto de tapas, a la Cafetería Duquesa con la minitosta de foie, el cardo con bacalao y la Hermosilla.

SEGUNDA EDICIÓN

El segundo año, obviamente, el proceso de selección hubo de ser más prolijo e intenso, ya que concurrió casi un cuarenta por ciento más de propuestas, con un nivel que demostraba que los establecimientos habían es-



Las vieiras del Hotel Pedro I, mejor tapa de 2003. D.A.

tudiado en profundidad todas las posibilidades para elegir al final las mejores tapas y que, además, el esfuerzo era cada vez mayor.

El jurado, reunido a principios de diciembre de 2003, determinó que la "Vieira en espuma de avellanas al aroma de Pedro Ximénez" del Hotel Pedro I de Aragón fue la Mejor Tapa del Concurso. El mejor conjunto correspondió al Café-Bar Oscense, con su montado de solomillo con crema de colmenilla, un crujiente y un chipirón relleno de rebozuelo.

La tapa mejor presentada fue el Nido de Codorniz del Bar Hervi, mientras la mejor elaborada con productos aragoneses fue para la Jota del Restaurante Lobera, basada en un pimiento relleno de morcilla. Finalmente, la más original fue esa deconstructiva propuesta de Huevos con Bacon del Bar Santafé.

En el terreno del público, la Tapa Popular volvió al Café Bar Da Vinci, con su rollito de jamón dulce con espinacas y bacon en salsa, mientras que la primera "Tapa digital" de www

.diariodelaltoaragon.es se llevó el "Empanadico de manzana ácida con micuit de hígado de pato" de la Cafetería Juliana.

Nuevamente, el jurado se sintió en la obligación de hacer justicia y resaltar el nivel de otras tapas de excelente elaboración, entregando los siguientes accésit: a la mejor tapa, el brick de gambas rojas y espárragos al Martini de A Cadiera; a la mejor presentada, al Muñequito de nieve relleno de frutos del mar de La Parrilla Gobar; a la mejor elaborada con productos aragoneses, a la Patata Rellena Ronda del Restaurante Ronda; a la más original, al Saquito de Bacalao al aroma de albahaca del Restaurante Rávena; y al mejor conjunto de tapas, al Café Bar Sena (tostada al aroma de orégano y gratén de la huerta).

Finalmente, en el sorteo entre los votantes de la Tapa Popular, el agraciado con una televisión de 28 pulgadas fue Rubén Finestra, de Sabiñánigo.

Y, a partir de hoy, comienza la ruleta de la fortuna... y de la calidad. Que aproveche.



agradece al público oscense su fidelidad, participando en el 3.er Concurso "Huesca de Tapas"