



La "Hortelana" de la Granja Anita, la mejor tapa de la primera edición (2002). D.A.



"Vieira en espuma de avellanas al aroma de Pedro Ximénez" del Hotel Pedro I (2003). D.A.

# Un sabroso elenco de campeones

Los premios se han convertido en un ingrediente muy importante de las cuatro ediciones del concurso de tapas

**HUESCA.-** Como afirma el presidente de la Asociación de Hostelería y Turismo de la provincia de Huesca, uno de los ingredientes importantes del Concurso Huesca de Tapas es "el picante de la competencia", la búsqueda por parte de los establecimientos de esa creatividad que les aúpe hasta los puestos de honor de estos certámenes, con el consiguiente valor comercial de la promoción para el bar o la cafetería correspondiente y la lógica alegría por el éxito.

La voluntad del público con la Tapa Popular y la Tapa Digital (a través de la web de DIARIO DEL ALTOARAGÓN, [www.diariodelaltoaragon.es](http://www.diariodelaltoaragon.es) y la comprobación del jurado de las excelencias de los mejores pinchos son los que otorgan al final los galardones de cada una de las ediciones, que integran un palmarés extraordinario en los cuatro primeros años.

En la primera edición de este concurso, el jurado se reunió el 10 de diciembre para la elegir los premiados, después de ha-

ber degustado las 78 elaboraciones presentadas a concurso. Fue proclamada Mejor Tapa la "Hortelana", del Restaurante Granja Anita, un montado con nueve hortalizas que derrochaban aroma, sabor y texturas diferenciadas, en un conjunto excelente. La mejor presentada fue la banderilla de berenjena, hongos y jamón de Teruel de la Cafetería Juliana, una obra de Fernando Abadía que aunaba las cualidades organolépticas y el diseño. La originalidad más relevante fue del Hotel Pedro I

de Aragón, con su Tostada de Don Verrugón. Y la mejor tapa elaborada con productos aragoneses fue la lasaña de calabacín con setas y morcilla de Aragón del Restaurante La Parrilla Gombar, una elaboración contundente y de ejecución excelsa.

El jurado determinó crear una nueva modalidad de premio, para resaltar los establecimientos que realizan un esfuerzo de armonización de sus propuestas para que combinen en cualquier sentido, aportando una oferta equilibrada,

un auténtico menú de dimensiones contenidas. 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. La Tapa Popular, elegida por el público a través de los boletines de votación publicados en DIARIO DEL ALTOARAGÓN y los dispuestos en los propios establecimientos, y que correspondió a la Bomba de Patata del Café Bar Da Vinci. Por la calidad demostrada por 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, con un cuarenta por ciento más de propuestas y un nivel que demostraba que los establecimientos habían estudiado en profundidad todas las posibilidades para elegir al final las mejores tapas, la labor del jurado fue lógicamente más compleja. Se apreció un superior grado de modernidad, la incorporación de productos más arriesgados y la apuesta por la modernidad en muchas elaboraciones.

El jurado, reunido a principios

## CASTILLO DE MONESMA

SOMONTANO

VINALIES INTERNATIONALES 2004. PARIS. MEDALLA DE ORO. RESERVA 1999.

BACCHUS 2004. MEDALLA DE PLATA. RESERVA 1999 Y CRIANZA 1999.

CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2004. FRANCIA. MEDALLA DE BRONZE. RESERVA 1999.

MUNDUS VINI 2003. ALEMANIA. MEDALLA DE PLATA. RESERVA 1999.

WINE MASTERS CHALLENGE 2004. PORTUGAL. MEDALLA DE ORO. CRIANZA 1999.

MEDALLA DE PLATA. RESERVA 1999.

MUNDUS VINI 2005. ALEMANIA. MEDALLA DE ORO. RESERVA 2001

MUNDUS VINI 2006. ALEMANIA. MEDALLA DE ORO. "CRIANZA 2000".



DALCAMP

Constitución, 4 22415 Monesma de San Juan (Huesca)  
rdalfo@mixmail.com



café-bar bielsa  
Ramón y Cajal, 55.  
Huesca

Aunque estamos en el Siglo XXI todavía, no podemos transmitir a través del papel, lo que se siente al degustar una **TAPA**.  
¿Te lo vas a perder?

Instalaciones y maquinaria para:  
Frio industrial, comercial,  
aire acondicionado, hostelería,  
alimentación, lavandería, venta de cafés  
y productos de limpieza...

**BASE**  
REFRIGERACION

Polg. Monzú, Cordeleros, 6, Huesca  
Tel. y Fax: 974 24 24 30