

Los galardones de las seis ediciones del concurso

Un palmarés para llenar de placer muchos banquetes

HUESCA.- No es el objetivo del concurso. O sí. Depende de cómo se mire. Desde luego, es un incentivo en la búsqueda de la superación, de los matices que convierten un plato magnífico en una combinación inigualable, única, singular. Un aliciente para la creatividad y una demostración de la capacidad de generar a la vez promoción y valor añadido. Y, además, un homenaje a los clientes, que son finalmente los destinatarios de todo el esfuerzo.

El público manda como corresponde en la Tapa Popular y la Tapa Digital (a través de la web de DIARIO DEL ALTOARAGÓN, www.diariodelaltoaragon.es). Y el jurado profesional decide con sus criterios cuáles son los mejores pinchos en cada categoría, configurando ya en seis ediciones un cuadro de honor que podría completar varios banquetes con éxito asegurado.

En la edición inaugural, el jurado se reunió el 10 de diciembre, después de haber degustado las 78 elaboraciones. Fue proclamada Mejor Tapa la "Hortelana", del Restaurante Granja Anita, un montado con nueve hortalizas de identificables y gratos aroma, sabor y texturas. Una feliz fusión.

La mejor presentada fue la banderilla de berenjena, hongos y jamón de Teruel de la Cafetería Juliana, una obra de Fernando Abadía que excitaba incluso el sentido de la vista. La originalidad más reseñada 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 racial y jugosa.

El jurado creó una nueva modalidad de premio, para resaltar los establecimientos que realizan una combinación destacable. 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 expuestos en los propios establecimientos, fue para la Bomba de Patata del Café Bar Da Vinci.

Para hacer justicia, 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 103 elaboraciones, la prueba y deliberación del jurado fue más ardua. Valoró la modernización, la incorporación de productos más ecléticos y la apuesta por la vanguardia. El jurado, reunido en diciembre de



Hortelana, de la Granja Anita. PABLO SEGURA



Vieira del Hotel Pedro I. PABLO SEGURA



Redonditos de solomillo con foie del Bar Candanchú. PABLO SEGURA



"Nekane" de la Sidrería el Mojón. P.S.

2003, dictaminó 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 rebuzuelo. La tapa mejor presentada fue el Nido de Codorniz del Bar Hervi, y la mejor elaborada con productos aragoneses fue para la Jota del Restaurante Lobera, basada en un pimiento relleno de morcilla. La más original fue esa reconstructiva propuesta de Huevos con Bacon del Bar Santafé. Por el público, la Tapa Popular volvió al Café Bar Da Vinci, con

su rollito de jamón dulce con espinacas y bacon en salsa, mientras que el estreno de la "Tapa digital" de www.diariodelaltoaragon.es se lo adjudicó el "Empanadico de manzana ácida con micuit de hígado de pato" de la Cafetería Juliana.

El jurado incidió en el nivel de otras tapas, 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 Gombar; a la mejor elaborada con productos aragoneses, a la Patata Rellena Ronda del Restaurante Ronda; a la más original, al Saquito de Ba-

calao al aroma de albahaca del Restaurante Rávena; y al mejor conjunto de tapas, al Café Bar Senna (tostada al aroma de orégano y gratén de la huerta).

TERCERA EDICIÓN

Cincuenta y tres establecimientos intervinieron en la tercera edición, en la que la Mejor Tapa fue para el Mar de Vieira a las finas hierbas de la huerta de La Hoya, del Bar Sertorio, un dechado de buen producto y elaboración, y el accésit para la banda de bacalao con su cococha al pil-pil del Restaurante Navas. La vieira se convertía en producto estrella por segunda vez consecutiva.

RESTAURANTE LA PARRILLA GOMBAR

Abierto domingos y festivos

TELECOMIDA-Tel. 974 21 22 70 - LOCAL y RECOGER SELECTA CARTA, VARIOS MENÚS

COMIDAS COMPLETAS, RACIONES, ENSALADAS, BOCADILLOS, TAPAS

- Paellas - Pollos - Conejos - Rabo - Pimientos rellenos -

TAPEA EN NUESTRA GRAN BARRA

C/ Martínez de Velasco, 32. Huesca [Ctra. Zaragoza]

Duquesa
CAFETERÍA

TAPAS TODO EL AÑO

C/ Duquesa, Villahermosa, 6. Huesca
974232623 www.cafeteriaduquesa.com