



PABLO SEGURA

El guiñote, protagonista del otoño en la provincia de Huesca.

Huesca acoge la gran final del Campeonato Provincial de Guiñote

Hoy se conocerá el triunfador de entre las 2.000 parejas que iniciaron el acontecimiento.

HUESCA. - El Campeonato Provincial de Guiñote conocerá hoy a la pareja triunfadora en esta trigésimo segunda edición tras la final que se disputa a partir de las 16:30 horas en el Hotel Abba Huesca.

Dieciséis parejas, treinta y dos participantes, se jugarán tan preciado galardón honorífico y sus correspondientes premios materiales, para conocer quiénes son los vencedores de un campeonato que se abrió hace más de dos meses bajo la organización de DIARIO DEL ALTOARAGÓN, con el patrocinio de Bantierra y la colaboración

de Toño Trofeos. En la partida, fueron casi 2.000 los jugadores que iniciaron esta singladura, procedentes de 50 poblaciones y 113 bares y clubes sociales de todas las comarcas altoaragonesas.

Todos los finalistas recibirán un trofeo y los campeones serán premiados con un magnífico viaje para dos personas cada uno de ellos a las Islas Canarias. Los subcampeones recogerán un televisor de 32 pulgadas en alta definición.

Cabe recordar que el Campeonato Provincial de Guiñote fue la primera gran promoción de la nueva empresa propietaria en 1985, cuando de hecho todavía no se había estrenado la cabecera DIARIO DEL ALTOARAGÓN y se jugó en la primavera, para al año siguiente pasar a celebrarse en el otoño. ● D.A.

Un tapeo de calidad, entre la vanguardia y la tradición

El 'Tapas de 10' encara su recta final con buenas perspectivas para el sector.

V. Allué

HUESCA. - Siétamo, Plasencia del Monte, Bolea, Loarre y Huesca se han convertido desde hace unos días en destino preferente para los amantes de la gastronomía "de lo pequeño". El concurso 'Tapas de 10' Hoya de Huesca está celebrando una exitosa décimo quinta edición con una oferta de más de 130 elaboraciones, en las que tradición y vanguardia combinan a la perfección.

El ejemplo de esta fructífera fusión lo encontramos en La Corralaza de Huesca, donde brindan al cliente la opción de llevarse a la boca una tapa tradicional o una más innovadora. Así lo explica la copropietaria del establecimiento, Nieves Polo, quien se muestra muy satisfecha con el desarrollo del certamen.

A su juicio, esta edición ha sido "mejor" que la anterior, algo que achaca a que el año pasado su local se llevó uno de los premios del concurso, y eso "siempre llama a la gente", comenta.

Esta vez tratan de llevarse otro galardón con una Hamburguesita de pollo al chilindrón con pan de cereales acompañada de bocabits y un sorprendente sushi de longaniza de Graus a la cerveza Mahou con falso wasabi de pimiento verde.

También en el Café Bar Oscense ofrecen dos tapas muy diferenciadas. Por un lado tienen la *Zamburiña Oscense*, una propuesta muy elaborada que combina cinco técnicas diferentes de cocina. Esta creación con toque oriental lleva



PABLO SEGURA

Tapeo entre amigos en La Corralaza.



PABLO SEGURA

De tapas en el bar Oscense.

perlas de tapioca y azafrán, una reducción cristalizada de soja, una cebolla escabechada, estragón y brotes de sakura, explican desde el establecimiento.

Por otro lado, el Oscense sirve una elaboración más convencional; se trata del Pollo al chilindrón embarrado, macerado con cerveza San Miguel y rebozado con doritos, una tapa que está gustando "mucho" a la clientela habitual, afirman. No obstante, apuntan, el comensal "más gourmet" se decanta en su mayoría por la Zamburiña.

Respecto al desarrollo del concurso, en este bar consideran que ha sido "menos regular" que en la pasada edición, cuando todos los días había animación. En cambio, este año, seguramente por la clima-

tología, hubo un par de días que se redujo mucho la clientela, indican.

En cualquier caso, las previsiones para este fin de semana son muy positivas, y tanto en estos dos locales como en el resto que participa, tienen todo listo para seguir conquistando el paladar de los clientes más exquisitos.

El 'Tapas de 10', organizado por la Asociación de Hostelería y Turismo de Huesca y Diario del Altoaragón echará el telón mañana domingo. Hasta entonces, oscenses y visitantes tienen la oportunidad de disfrutar de más de 130 tapas en setenta establecimientos de Huesca, Siétamo, Plasencia del Monte, Bolea y Loarre, al precio de 2,70 euros con bebida incluida. ●

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

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

BASE
REFRIGERACION

Sabemos de Sabores



f www.copima.es

Más de 4.000 referencias en gastronomía
Colaborador de la Asociación de Hostelería

