

There are no translations available.

**El Centro Comercial Abierto Decalles presenta la décima edición del Concurso de Tapas en el que participan un total de 41 establecimientos hosteleros de la capital.**



Con nombres técnicos como "Risotto de setas y trufa" o "Tarrina de caza con pan de brioche y queso cremoso" u otros más literarios como "El secreto de Lucía", "Sillar delAcueducto" El patio de mi casa", un total de 41 bares y restaurantes de la capital ponen a disposición de los segovianos desde el 21 hasta el 30 de junio toda su creatividad resumida en una pequeña tapa con la que participarán en el décimo concurso "Tapa Decalles", organizado por el Centro Comercial Abierto Decalles, que ayer se puso de largo en un acto celebrado en el Teatro Juan Bravo.

Con el patio de butacas transformado en un improvisado buffet, los hosteleros segovianos ofrecieron ayer al público la posibilidad de degustar algunas de las propuestas gastronómicas que participarán en el concurso, y que los segovianos podrán degustar a partir del próximo

viernes a un precio de 1,50 euros -2,50 euros si la acompañan de un botellín de cerveza Amstel, conforme a la promoción establecida por una de las firmas patrocinadoras.

Presentado por la gerente de Decalles, Araceli Herranz, el acto contó con las intervenciones del diputado delegado del área de Promoción, Rafael Casado, el delegado territorial de la Junta, Javier López Escobar, y la presidenta de Decalles, María Ángeles Llorente, quienes coincidieron en destacar la importancia de un certamen que une la gastronomía con la "cultura de bar" en el marco de las Ferias y Fiestas de San Juan y San Pedro, como una de las actividades más singulares de este periodo festivo.

Cada uno de los tres intervinientes señalaron la importancia de este tipo de iniciativas para promocionar no sólo la floreciente hostelería segoviana, sino también los productos de la tierra enmarcado en las marcas de garantía Alimentos de Segovia y Tierra de Sabor. Ambas marcas, en colaboración con la Junta de Castilla y León, Diputación de Segovia y Bankia, son las que hacen posible el desarrollo de esta actividad.

A partir del próximo viernes, serán los segovianos quienes tendrán la palabra para decidir en un amplio catálogo de tapas cual es la mejor del año, en una ruta que les permitirá por un módico precio poder disfrutar de sabores tradicionales y de la innovación gastronómica más vanguardista.

Creatividad y tradición sobre el plato.- El cliente que visite cualquiera de los 41 establecimientos que concurren al concurso de Decalles podrá comprobar el esfuerzo de los hosteleros segovianos por mantener viva la tradición gastronómica de Segovia sin renunciar a experimentar con sabores y texturas propias de otras cocinas. De este modo, productos como el cerdo, la ternera o el bacalao son referencia obligada en muchas de las tapas a concurso, mientras que otras buscan experimentar con sabores como la pechuga de pavo, el pato, las codornices o incluso sabores dulces. Asimismo otros establecimientos optan por ingredientes como la berenjena, el ajoarriero, los boquerones o el calabacín.

[Descargar folleto completo&nbsp;](#)

[Noticia publicada en El Adelantado el día 19 de Junio de 2013 / Fotografía: Kamarero&nbsp;](#)