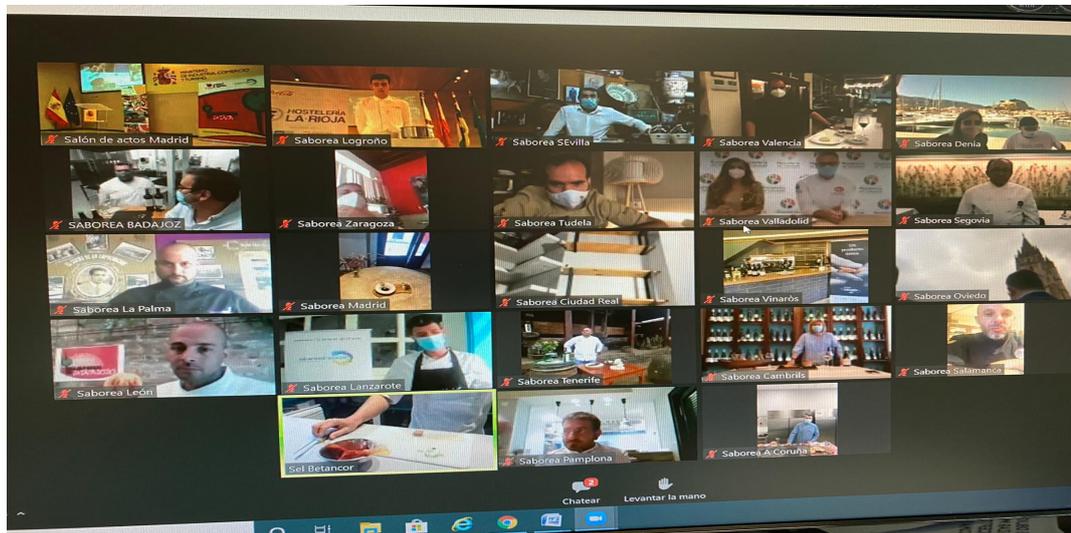


There are no translations available.

El secretario de Estado de Turismo, Fernando Valdés, inauguró el jueves 23 las actividades que formarán parte del "Día Mundial de la Tapa" 2020. Lo hizo a través de un acto institucional celebrado en el Ministerio de Asuntos Económicos y Transformación Digital, que contó con la presencia de la ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto, el presidente de Saborea España, Adolfo Muñoz, la presidenta de la Asociación de Destino Turísticos, Ana Redondo, y el presidente de Hostelería de España, José Luis Yzuel.

Este acto fue el primero de las distintas acciones que se llevarán a cabo desde hoy y que extenderán hasta el 23 de agosto. Un mes en el que la figura de la tapa y el tapeo serán los grandes protagonistas de los establecimientos hosteleros españoles, vinculando la tapa a la marca España y a la forma en que entendemos la sociedad y la gastronomía.



La conmemoración se trasladó a las redes sociales con un showcooking de tapas realizadas por cocineros de distintos territorios que e emitió por streaming.

El representante de Saborea Segovia ha sido el Restaurante José María con la tapa "Rulo de cochinillo con puré de manzana y su propio jugo".

Por otro lado, se organizará un concurso de fotografías en redes sociales, abierto al público general, centrado en el consumo de tapas, el bar de tapas, la tapa preferida, y el momento de consumo, entre otros. Las fotografías ganadoras serán premiadas con producto de Mahou-San Miguel y Jamón Ibérico-ASICI.

Desde el ámbito profesional hostelero, diferentes asociaciones provinciales de hostelería de la geografía española pondrán en marcha varias rutas de tapas durante este mes distribuidas por todo el país, las cuales pondrán en valor la labor y buen saber hacer de los establecimientos hosteleros españoles para disfrute de los ciudadanos.

Paradores, la hotelera pública, también se suma a esta edición a través de las tapas más representativas de la comunidad autónoma en las que se encuentra cada Parador. En los paradores de Castilla y León se sirvió empanada gratuitamente en los servicios de almuerzo y cena del jueves, dentro del tradicional aperitivo de bienvenida con el que se recibe a los clientes.

Además, dentro de las actividades de esta edición, también se realizará un recetario que recogerá las tapas más características del territorio español, en cuya elaboración podrán participar los profesionales hosteleros que lo deseen enviando sus recetas.

Los profesionales hosteleros que quieran celebrar su propio 'Día Mundial de la Tapa' pueden registrar su acción especial en la web www.diamundialdelatapa.es y será publicada en la página para darle la mayor visibilidad posible. Además, al inscribirse podrán descargarse de manera gratuita los materiales del 'Día Mundial de la Tapa' y acceder a un recetario de tapas con ideas de elaboraciones que les harán más sencilla la participación