

Dos restaurants de Terrassa, a la cursa final per la «Tapa de l'Any»

Més de quaranta cuiners de prestigi han presentat les seves creacions davant un jurat format per vuit reconegudes personalitats en l'àmbit gastronòmic | "La perla del mar i la terra", de La Venta, i "Farcellet de xai & parmentier trufat", de l'Alegria del Teatre, entre les dotze finalistes



Foto de família dels 12 finalistes de l'edició Tapa de l'Any 2017 | Roger Codina

Sabor, originalitat i bona presentació. Aquests són els tres requisits que compleixen les 12 tapes finalistes del certamen Tapa de l'Any (<http://tapadelany.com/>) 2017, l'esdeveniment gastronòmic que busca la millor tapa de Catalunya i que organitza l'Agència de promoció de turisme de Sitges (<http://www.sitgestur.cat/>), el Gremi d'Hostaleria de Sitges (<http://www.gremihs.com/>) i Estrella Damm. (<https://www.estrelladamm.com/ca>) La guanyadora es coneixerà el proper 9 d'abril a l'Hotel Melià Gran Sitges ([https://www.melia.com/es/hoteles/espana/sitges/melia-sitges/index.html?mkwid=JpxLQHMq_dc&pclid=78271495733649&pkw="+hotel%20+melia%20+gran%20+sitges&pmt=bb&utm_term=%2Bhotel%20%2Bmelia%20%2Bgran%20%2Bsitges&utm_campaign=NEW_ES%20-%20Marca%20-%20Melia%20-%20Espa%C3%B1a%20-%20Sitges&utm_medium=cpc&utm_content=ES%20-%20Melia%20-%20Espa%C3%B1a%20-%20Costa%20Dorada%20-%20Meli%C3%A1%20Sitges%20-%20BMM&ea=bing-keyword=%2Bhotel%20%2Bmelia%20%2Bgran%20%2Bsitges&utm_source=bing&cvo=src=ppc.bing.%2Bhotel%20%2Bmelia%20%2Bgran%20%2Bsitges&matchtype=e&cvo_crid=78271495733649#ectrans=1](https://www.melia.com/es/hoteles/espana/sitges/melia-sitges/index.html?mkwid=JpxLQHMq_dc&pclid=78271495733649&pkw=)).

Dues de les tapes finalistes són d'establiments de Terrassa: es tracta de "La perla del mar i la terra", del restaurant La Venta (<https://www.facebook.com/Restaurant.La.Venta>), al carrer de Sant Tomàs de Terrassa, i el "Farcellet de xai & parmentier trufat", de l'Alegria del Teatre, el restaurant del teatre Alegria, al carrer de Gaudí.

La semifinal se l'han disputat 43 participants d'establiments d'arreu de Catalunya que, organitzats en onze torns, han presentat i explicat davant un jurat format per vuit personalitats reconegudes en l'àmbit gastronòmic com s'han elaborat les creacions. El director de la revista *Cuina* (<http://www.cuina.cat/ca/revista.php>), Josep Sucarrats; el redactor de *7canibales.com* (<http://www.7canibales.com/>), David Salvador; el professor en cap de cuina del CETT (<https://www.cett.es/>), Óscar Teixidó; el xef Jordi Parra; i els periodistes gastronòmics Carme Gasull, Núria Bàguena, Belén Parra i Jordi Luque, han tingut l'oportunitat i la responsabilitat de triar la dotzena de finalistes en una edició "amb molt de nivell" coincident.



Foto: Roger Codina

Les 12 tapes que han arribat a la gran final i que es podran degustar a la Ruta de la Tapa de l'Any són: "Flamenquin", de Axarquia Restaurant (<http://www.axarquiarestaurant.com/>), el Prat de Llobregat (el Baix Llobregat); "Senglar Obèlix", El Cable (<http://www.elcable.cat/>), Sitges (el Garraf); "Berlina cruixent de calamar en la seva tinta", La Notaria, Palamós (el Baix Empordà); "L'aperitiu", La Selva Cafè (<https://www.facebook.com/LaSelvaCafe/>), Mataró (el Maresme); "La perla del mar i la terra", La Venta (<https://www.facebook.com/Restaurant.La.Venta>), Terrassa (el Vallès Occidental); "Farcellet de xai & parmentier trufat", L'Alegria del Teatre, Terrassa (el Vallès Occidental); "Rocalbot? català", L'Argilaguet 9 (<https://argilaguet9.wordpress.com/>), El Vendrell (el Baix Penedès); "Nipó.cat", Més que tapes (<https://www.facebook.com/mes.quetapes/>), Reus (el Baix Camp); "Tàrtar de Toro", Nut Gastrobar, (<https://www.nutgastrobar.com/>) Barcelona; "Gastrimargia", Tastet del Reng, (<http://tastetdelreng.com/?lang=es>) Balaguer (la Noguera); "Cua de bou amb escuma de patata trufada", Toca Teca (<http://www.tocateca.com/inici/>), Barcelona; "Bacallà Skrei xdf", XDF (<http://www.xdfrestaurant.com/ca/>), Tarragona.

La Gran Final de la "Tapa de l'Any"

La iniciativa Tapa de l'Any té com a objectiu exaltar la tapa com a una de les expressions gastronòmiques que forma part de la cultura catalana i que en els darrers temps s'ha universalitzat per convertir-se en un element fonamental en la cuina moderna. La millor de les 12 finalistes serà proclamada guanyadora a la final del proper 9 d'abril que conduiran el presentador Quim Masfarré i el xef Nandu Jubany.

Entre tots dos faran que els assistents a l'Auditori del Melià Sitges (amb un aforament per a 1.400 persones) es diverteixin a la vegada que descobreixen com els concursants cuinen les seves creacions. L'entrada anticipada per assistir a la gala es pot adquirir al web

(<http://www.codetickets.com/home/home.php>) per 3 euros. Amb ella, els espectadors obtindran un val d'obsequi d'una tapa més una cervesa Estrella Damm, que podran prendre als restaurants de Sitges que participen en la Ruta de la Tapa.

Vídeo: https://www.youtube.com/watch?v=P3flhTd5_oc

Els responsables del restaurant La Venta, amb la tapa seleccionada.