

## Balaguer aspira a la «Tapa de l'Any»

Més de quaranta cuiners de prestigi van presentar les seves creacions davant un jurat format per vuit reconegudes personalitats en l'àmbit gastronòmic | "Gastrimargia", dels balaguerins del Tastet del Reng, "Flamenquín", de Axarquia Restaurant (El Prat de Llobregat) i "Nipó.cat", Més que tapes, (Reus), entre les dotze tapes 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&pcrid=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-%20Espana%20-%20Sitges&utm\\_medium=cpc&utm\\_content=ES%20-%20Melia%20-%20Espana%20-%20Costa%20Dorada%20-%20Meli%20-%20Sitges%20-%20BMM&ea-bing-keyword=%2Bhotel%20%2Bmelia%20%2Bgran%20%2Bsitges&utm\\_source=bing&cvosrc=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&pcrid=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-%20Espana%20-%20Sitges&utm_medium=cpc&utm_content=ES%20-%20Melia%20-%20Espana%20-%20Costa%20Dorada%20-%20Meli%20-%20Sitges%20-%20BMM&ea-bing-keyword=%2Bhotel%20%2Bmelia%20%2Bgran%20%2Bsitges&utm_source=bing&cvosrc=ppc.bing.%2Bhotel%20%2Bmelia%20%2Bgran%20%2Bsitges&matchtype=e&cvo_crid=78271495733649#ectrans=1)).

43 participants d'establiments d'arreu de Catalunya es van disputar la semifinal que, organitzats en onze torns, van presentar i explicar davant d'un jurat les seves creacions. El jurat estava format per vuit personalitats reconegudes en l'àmbit gastronòmic: 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 son: "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 (<http://restaurantelaventa.com/es/>), 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

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 Meliá 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.

V?deo: [https://www.youtube.com/watch?v=P3flhTd5\\_oc](https://www.youtube.com/watch?v=P3flhTd5_oc)