

## El Tastet del Reng guanya el concurs «Tapa de l'Any»

*El restaurant de Balaguer ha presentat una terrina de carn amb salsa barbacoa, xili, crema de mango, llàgrima de iogurt i mel entre altres elements*



El xef del Tastet del Reng, Antonio Jiménez, recollint el premi | Jordi López

El Tastet del Reng (<http://tastetdelreng.com>) de Balaguer ha guanyat la tercera edició del concurs Tapa de l'Any (<http://tapadelany.com>), celebrat aquest matí a Sitges. La tapa guanyadora és una terrina de carn amb salsa barbacoa, xili, crema de mango, llàgrima de iogurt i mel entre altres elements. Organitzat per Estrella Damm (<https://www.estrelladamm.com>), el certamen ha congregat dotze restaurants que han elaborat en directe les seves propostes davant d'un jurat format pels cuiners Carles Tejedor i Ada Parellada, el periodista Mikel López Iturriaga i la sommelier Meritxell Falgueras. El segon premi ha estat per la La Notaria de Palamós i el tercer guardó ha anat a parar a mans de l'Axarquia Restaurant (<http://www.axarquiarestaurant.com>) del Prat de Llobregat

L'acte, presentat per l'actor Quim Masferrer i el xef Nando Xubany, també ha comptat amb la presència dels següents establiments: El Cable (<http://www.elcable.cat/ca>) (Sitges), L'Alegria del Teatre (Terrassa), L'Argilaguet (<https://argilaguet9.wordpress.com>) (El Vendrell), La Selva Cafè (<https://www.facebook.com/LaSelvaCafe/>) (Mataró), La Venta (Terrassa), Més que Tapes (Reus), Nut Gastrobar (<https://www.nutgastrobar.com>) (Barcelona), Toca Teca (Barcelona) i Xamfra del Fòrum (<http://www.xdfrestaurant.com/ca/>) (Tarragona). Tots ells van superar, el passat 21 de març, una fase prèvia a l'Antiga Fàbrica Estrella Damm de Barcelona. (<http://www.naciodigital.cat/noticia/127607/grans/xefs/cuina/catalana/es/disputen/tapa/any>)

El concurs Tapa de l'Any té com a objectiu principal exaltar la tapa com una de les expressions gastronòmiques més importants de la cuina catalana. Més enllà del certamen celebrat a l'auditori de l'Hotel Melià ([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-%20Espana%20-%20Sitges&utm\\_medium=cpc&utm\\_content=ES%20-%20Melia%20-%20Espana%20-%20Costa%20Dorada%20-%20Meliá%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&pclid=78271495733649&pkw=)), Sitges acull des del passat 30 de març fins aquesta tarda, la novena edició del Sitges Tapa a Tapa (<https://ca-es.facebook.com/sitgestapaatapa>). 34 establiments competeixen, a través d'un sistema de votació popular, pel dret a participar al Tapa de l'Any del 2018.