

# Tornen les tapes al centre històric de Manresa

*Vint-i-un espais gastronòmics del nucli antic de la capital del Bages oferiran tapes i beguda a dos euros en la tercera edició del Tap'antic*

*Mostra de les tapes que s'oferiran al Tap'Antic. Foto: AjM*

Els amants de la gastronomia i sobretot de l'anar de tapes estan d'enhorabona: aquest dijous 28 d'agost, en el marc de la Festa Major de Manresa torna el Tap'Antic per tercer any al casc antic de la ciutat. 21 establiments culinaris del centre històric oferiran una tapa i beguda a un preu de dos euros a partir de les 21h.

El Tap'Antic és una iniciativa que formava part de les novetats de la Festa Major de fa tres anys amb la voluntat de promoure l'activitat comercial al barri antic, lligant-ho amb la gastronomia i les tapes. El regidor de Cultura, Joan Calmet, ha explicat que "la idea era oferir tapes a un preu assequible per dinamitzar el barri i promocionar els locals gastronòmics de la zona, incidint en la idea de fer tapes originals i en el context de la Festa Major; un producte que no puguem trobar la resta de l'any". En aquest sentit, Calmet, ha assenyalat que aquest any s'ha "demanat als bars i restaurants que hi participen que augmentin la quantitat de tapes perquè no passi com l'any passat", quan l'èxit d'assistència va fer que les previsions que s'havia fet de les tapes quedessin ben lluny de cobrir tota la demanda que hi va haver.

Xevi Garcia, guanyador pel restaurant Las Vegas del premi a la millor tapa del Tap'Antic 2013 ha assegurat a la roda de premsa que la idea és atractiva i per tant una bona proposta per donar a conèixer la qualitat dels restauradors de Manresa, i que estan contents de participar-hi un cop més amb una nova proposta.

Per la seva banda, Enric Serra, membre de l'empresa Cafès del Bages, un dels patrocinadors de la Festa Major de Manresa i patrocinador principal del Tap'antic, s'ha mostrat satisfet de l'èxit de l'activitat ja que a més de dinamitzar el barri i promocionar la cuina de Manresa "permet descobrir bars i restaurants poc coneguts pels ciutadans".

A la roda de premsa també hi han assistit representants dels restaurants i bars Gusto Italiano, Las Vegas, Txus Pou de la Gallina, El racó de la Masia, Chocola'J, El Traster, 9 Caraques, La peixera, Toni's, Vermuteria Santa Rita i Els Carlins que han dut una mostra de les tapes que oferiran aquest dijous .

Els participants que hagin degustat les tapes podran escollir la millor del Tap'antic 2014 votant-la a través del Facebook de la Festa Major ( <http://www.facebook.com/FestaMajordeManresa>) .

Els bars i restaurants i les seves tapes:

- Bohèmia Manresa. La tapa del Bages - C. Talamanca, 4
- 9 Caraques. Vicali - C. les Piques, 18
- Chocola'j. La tapa dolça - C. Sant Miquel, 25
- El Racó de la Masia. Urpes de Lleó de Manresa - Baixada dels Drets, 3
- El Traster. Coca fullada - C. Sabateria, 4
- Ela Carlins. La Tapa emmascarada - C. Sabateria, 3
- Granja El Suís. Sobre-roca - C. Sobrerroca, 36
- Gusto Italiano. Carpaccio - Plaça Major, 13
- La Casa de los Jamones. El serranito - Baixada de la seu, 6
- La Peixera. Codinella - C. de la Codinella, 5-9
- Las Vegas. Gelatina d'api amb poma, nous i escuma de parmesà - C. Born, 28
- L'Om. Caneló Nòrdic - C. Alfons XII, 26
- Moe's. Mandonguera - C. Joc de la Pilota, 9
- Pa amb Pernil. La Focaccina - C. Arbonés, 8-10
- Sical Cafè. Hummus - C. Santa Llúcia, 2-4
- Sidreria Chelo. Astur - C. del Carme, 1
- Sprit de Vi. Kark i porc - Plaça del Carme, 2
- Toni's. Mar i muntanya - Plaça Major, 16
- Txus/Pou de la Gallina. Hamburguesa del pou - C. Arcs de Santa Llúcia, 14
- Vermuteria Santa Rita. Tapa Rita - C. Cap del Rec, 20
- Vida e Mocca. Frasca - C. Alfons XII, 22