



Vuelve la gran fiesta de la gastronomía jacetana

Del 20 al 23 de octubre se va a celebrar en Jaca la XVI edición de "Este Finde Tapas" con 20 establecimientos participantes y más de 40 propuestas gastronómicas. Entre las novedades de esta edición, que representa "una vuelta a la normalidad", destaca el premio que se entregará por primera vez al "Mejor camarero/a".

El vocal de hostelería de ACOMSEJA, la Asociación de Empresas de la Jacetania, Fran Ponce, señaló en la presentación de la XIV edición de "Este Finde Tapas" que la recuperación de esta actividad, tras dos años de parón como consecuencia de la pandemia, "es un punto de inflexión en el sector hostelero de la ciudad porque representa el estímulo que necesitábamos para recuperar la ilusión como colectivo después de los duros tiempos que hemos atravesado".

Ponce, que reconoció que hasta hace unas semanas no tenía muy claro que pudiera celebrarse este año el certamen, ha indicado que "el hecho de que se haya logrado implicar a 20 establecimientos hosteleros revela que estamos en el camino para recuperar la bandera de la calidad y la ilusión. Nuestro trabajo consiste en repartir felicidad y después de unos años duros para nuestro sector estamos preparados para volver a hacer lo que hemos hecho siempre". La cifra de participación aún no está cerrada y no se descarta que en los próximos días se incorporen nuevos establecimientos.

El concurso se celebrará desde el jueves 20 hasta el domingo 23 de octubre. Son en la práctica tres días ya que el jueves solo se servirán tapas por la tarde y el último día hasta el mediodía. "Este Finde Tapas" sigue formando parte del circuito de concurso de tapas de la provincia de Huesca, que organiza la Asociación de Hostelería y Turismo. El ganador de la mejor tapa elegida por el jurado técnico tendrá la posibilidad de participar en el concurso provincial y de acudir al nacional si es elegido. Este año el precio de cada servicio se incrementa 1 euro debido a varios factores, entre ellos la necesidad de adaptarse a las normas que rigen en el concurso provincial.

Las principales novedades de la XIV edición

Entre las novedades de esta edición destaca el premio al mejor camarero/a, galardón que se instaura por primera vez y que nace con el objetivo de dignificar la profesión, uno de los empeños en los que viene trabajando desde hace años la vocalía de hostelería de ACOMSEJA. En cuanto a los premios, se van a otorgar siete distinciones para las cuales se han previsto diferentes fórmulas. La mejor tapa valorada por el jurado técnico, por ejemplo, será degustada en cada establecimiento (en otras ediciones se hacía una degustación previa de todas las tapas antes del inicio del certamen), y este jurado solo se presentará al propietario del local cuando ya hayan consumido.



Se han previsto tres premios populares a la mejor tapa, cazoleta y tapa-postre que se realizará de forma telemática a través de códigos QR. Sólo se permitirá un voto por cada tapa. Finalmente se concederá un premio a la mejor tapa Km 0 y uno a la mejor tapa para celiacos. AMBAR, uno de los patrocinadores del concurso junto a Viñas del Vero, concederá dos premios que llaman la atención por su originalidad: la compañía cervecera aragonesa dará su peso en cer-

veza y una visita a sus instalaciones en Zaragoza al ganador de la mejor tapa por votación popular y al seleccionado entre todos los que participaron en la votación telemática.

Soluciones a la falta de camareros

Alejandro Carbonell, gerente de ACOMSEJA, señala que varios asociados han tenido que renunciar a participar en el concurso "porque no podían cubrir para esas fechas todos los puestos de trabajo". Esta falta de profesionales está siendo uno de los principales problemas a los que se enfrenta el sector. Carbonell ha recordado que a principios del verano la Asociación realizó un curso de hostelería en el que se inscribieron 37 alumnos y que "muchos de ellos estarán disponibles en las fechas del concurso si se demanda su presencia desde los establecimientos participantes".

Fran Ponce destaca el profundo proceso de renovación y modernización que ha experimentado el sector de la hostelería en Jaca en la última década, truncado durante los dos años de pandemia. "La pandemia ha acabado con muchos negocios y también ha afectado especialmente a los trabajadores más veteranos. Necesitábamos como colectivo un revulsivo y estoy seguro de que el concurso de tapas va a suponer un giro de 180 grados en nuestro sector", afirma.

Carbonell considera que el certamen "es una fiesta de las tapas y de la gastronomía" e invita a todos los jacetanos y visitantes a disfrutar durante tres días del excelente nivel de la gastronomía local. "Desde hace muchos meses recibimos llamadas de gente de Jaca y de fuera que nos preguntan por el concurso de tapas. Ahora ya les podemos decir que es una realidad".

PREMIOS

- Premio popular a la mejor tapa, cazoleta y tapa postre. La votación será a través de códigos QR.
- Premio del Jurado Técnico. Jurado formado por diferentes chefs de la provincia, escogidos por la Asociación Provincial de Hostelería de Huesca, que durante los días del concurso pasarán por los diferentes establecimientos a probar las tapas, cazoletas y tapas postre.
- Premio al mejor camarero/a. El premio lo entregará el Jurado Técnico. La idea con este premio es premiar al personal y no al establecimiento para así conseguir prestigiar el oficio de camarero.
- Premio a la mejor tapa de Celiacos. Por la Asociación de Celiaquía.
- Premio a la mejor tapa de Km0.

PRECIOS

- El precio de venta de una tapa más bebida (vino, caña o agua) es de 3,75€.
- El precio de venta de la cazoleta será de 4,5€ y la bebida aparte.
- El precio de la tapa sin bebida será de 3€.
- El precio de la tapa-postre más café es de 3,75€.
- El precio de la tapa-postre sin café es de 3€.

Este Finde Tapas 2022

Bachimala
Zocolín, 11 • Jaca



TAPA: SHAM DE OREJA CON HOISIN DE FRESAS Y SAL DE TE NEGRO AHUMADO

Bar Oza
Av. Jacetania, 5 • Jaca



TAPA: COPO CRUNS

Bar Restaurante Equiza
Av. Primer Viernes de Mayo, 3 • Jaca



TAPA: MILHOJAS DE PATATAS, BACALAO Y SALSA DE PIQUILLOS

Bodegas Langa
Plaza de San Pedro, 5 • Jaca



TAPA: ACEITUNAS MIMÉTICAS DE LA SIERRA DE GUARA

Cafetería Astún
Pl. Cortes de Aragón, 7 • Jaca



TAPA: NIDO ASTÚN

Cafetería Jaizkibel
Av. de la Jacetania, 9 • Jaca



TAPA: "CARRILLERA ROLL"

Dublin Road
Gil Berges, 3 • Jaca



TAPA POSTRE: CHESSCAKE, MASCARPONE Y FRESA

Gastrobar el Perdidó
Av. de Francia, 37 • Jaca



TAPA: MUESO DE CHILINDRÓN

Hotel Jaqués
Pje. Unión Jaquesa, 4 • Jaca



TAPA: ROLLITO DE OTOÑO

La Cocina Casa de Comidas
Zocolín, 11 • Jaca



TAPA: CANELE DE MORCILLA Y MIEL

En estas páginas solo se muestran las creaciones que se presentan al concurso en la modalidad de tapas. También están la cazoleta y la tapa postre, que completan la oferta gastronómica de "Este Finde Tapas". En total, más de 40 creaciones.

La Esquinita de Izarbe

Plaza Maques de Lacadena, 1 • Jaca



TAPA: ESQUINITA DE IZARBE

La Lola

Zocolín, 8 • Jaca



TAPA: COCA CRUJIENTE CON SETAS

La Vermutería

Bellido, 8 • Jaca



TAPA: PEQUEÑO VALS VIENÉS

Marboré

Ramón y Cajal, 5 • Jaca



TAPA: BRIOCHE DE CARRILLERA GLASEADA AL PX. BECHAMEL TRUFADA Y QUESO PARMESANO

Onix Lounge

Gil Bergés, 10 • Jaca



TAPA POSTRE: PUNTO G.....ELATINA

Pilgrim Café

Av. del Primer Viernes de Mayo, 7 • Jaca



TAPA: CUARTITO

Pizzería Polifemo

18 de Junio de 1891, 5 • Jaca



TAPA: "ES LAPERA"

Restaurante Cobarcho

Ramiro I, 2 • Jaca



TAPA: CORDERO EN LA CUEVA

Restaurante La Cadiera

Domingo Miral, 19 • Jaca



TAPA: BACATE

Restaurante Lilium

Av. del Primer Viernes de Mayo, 8 • Jaca



TAPA: LA PIADINA DEL LILIUM