



La tortilla se impone como la tapa preferida por los españoles en el Día Mundial de la Tapa

Madrid, 15-06-2016.-Saborea España ha celebrado hoy la presentación de todos los actos previstos con motivo de El Día Mundial de la Tapa, que en su quinto aniversario cambia la fecha de celebración del 29 de septiembre al tercer jueves del mes de junio, que este año es el 16.

El restaurante Los Galayos, con más de un siglo de tradición cultural y gastronómica a sus espaldas ha sido el marco de la presentación, en la que han estado presentes el presidente de Saborea España, Pedro Larumbe; la secretaria de Estado de Turismo, Isabel Borrego; el presidente de la Federación Española de Hostelería, José María Rubio y la *presidenta de la Asociación de Destinos Gastronómicos, Ana María Redondo*.

El secretario general de FEHR, Emilio Gallego, ha dado a conocer los resultados del I Estudio sobre la tapa, en el que han participado 547 hosteleros. La tortilla se impone como la tapa más pedida en nuestros bares y restaurantes, seguida de las patatas bravas, las croquetas y la ensaladilla. La cerveza se presenta como la bebida perfecta con la que disfrutar la tapa para el 70% de los encuestados, seguido del vino, que es la mejor opción para el 27%.

El tapeo es una costumbre muy arraigada entre los españoles y muy ligada a nuestra forma de socializarnos y relacionarnos con amigos en torno a las barras de bares y restaurantes. Se disfruta especialmente los fines de semana (84,6%), mayoritariamente por la tarde/noche (42,33%) y cada cliente resuelve el momento tapeo con entre una y tres tapas en el 65,27% de los casos.

Este emblema de nuestra gastronomía es algo que disfruta todo el mundo, si bien es una opción por la que optan especialmente los clientes entre 30 y 45 años (76,2%), seguidos de aquellos entre 45 y 60 (19,5%).

Más del 58% de los establecimientos ofrecen tapa de manera gratuita, como acompañamiento de las consumiciones, si bien no renuncian a ofrecer tapas pagadas con un precio medio de entre 1,50 y 2,50 en el 57,4% de los establecimientos encuestados.

Para José María Rubio la tapa es algo propio de la hostelería, que se disfruta principalmente en nuestros bares y restaurante y de ahí la importancia de la celebración de este día. *“Hemos logrado consolidar un día de celebración que supone el orgullo por nuestras tapas y reivindicamos con ello también su origen español”.*

La tapa es un referente de nuestra gastronomía y si bien la tortilla es la tapa preferida y puede encontrarse en todos los establecimientos hosteleros, cada región tiene su propia tapa adaptada a la gastronomía local. España ofrece un mapa de la tapa que es reflejo de su increíble riqueza gastronómica, capaz de aunar tradición y vanguardia, y en la que se perciben los productos de cada zona y diferentes formas de cocinar. Así en Madrid se imponen popularmente los callos e históricamente los soldaditos de pavía, en Galicia son los productos de mar los que suelen acompañar a las bebidas (pulpo o mejillones), mientras que en Cantabria son famosas las rabas, en Valencia es el esgarret la tapa por antonomasia, en Segovia deben probarse los torreznos y no debe abandonarse Granada sin disfrutar su famosa tortilla del Sacromonte.

Esta importancia de la tapa se pone de manifiesto en las múltiples adhesiones al Manifiesto a favor de la Tapa, lanzado por Saborea España, con el fin de un reconocer su contribución a la variedad, riqueza y alta calidad de nuestra gastronomía, así como su aportación a nuestra cultura. Empresarios, Ayuntamientos, instituciones, cocineros, organizaciones empresariales y numerosos particulares se han sumado ya a esta iniciativa.

Más de 35 rutas a nivel nacional y 31 ciudades a nivel mundial celebran El Día Mundial de la Tapa

En su quinto aniversario diferentes ciudades españolas vuelven a implicarse en la celebración de este Día, organizando rutas de tapas. Destinos turísticos pertenecientes a Saborea España, asociaciones de FEHR, Mahou San- Miguel y Bodegas Alcorta, han organizado diferentes rutas con el fin de facilitar el tapeo. Desde principios de junio hasta finales de julio, ciudades como Salamanca, A Coruña, Lanzarote, Málaga, Castellón, Madrid o Cantabria tendrán rutas en las que los establecimientos ofrecerán una tapa acompañada de bebida a un precio establecido.

Paradores vuelve a sumarse a esta iniciativa y durante los viernes del mes de junio ofrecerán comidas a base de tapas y el 16 de junio los restaurantes de Paradores mantendrán este menú de tapas, mientras que en el bar los clientes podrán degustar la combinación de caña más tapa por 2,50€.

El broche de oro de las celebraciones con motivo de El Día Mundial de la Tapa será en París, como colofón de las diferentes actividades que se realizarán en 31 ciudades internacionales, de la mano de Turespaña y las Oficinas Exteriores de Turismo. Cocineros de destinos como Logroño, Segovia, Denia, Tenerife, Madrid y Sevilla elaborarán tapas españolas en la Embajada de París. Además estos pequeños bocados traspasarán fronteras el 16 de junio y llegará a ciudades como Tokio, Sao Paulo, Nueva York, Berlín o Miami.

Para Isabel Borrego : *“El Gobierno de España se ha volcado con esta celebración del Día Mundial de la Tapa puesto que la gastronomía española es un elemento esencial de nuestra oferta turística y de nuestra marca destino. Nuestra cocina tiene un peso creciente en la demanda turística ya que casi 10 millones de turistas internacionales que visitan España cada año realizan actividades gastronómicas. La gastronomía es un elemento dinamizador de nuestra economía,*

con fuerte impacto en el sector turístico y además es un atributo diferenciador de la Marca España”.

La tapa protagonista de una nueva ruta de Iberia Express

Los pasajeros de la nueva ruta de Iberia Express Madrid-Rennes disfrutarán durante el día 16 de junio de una degustación de tapas a bordo: bocado de mar al aceite de eneldo, juliana de Ibérico con tartar de tomate y calabacín roll con atún ahumado y cebolla roja, elaboradas por el chef de Gate Gourmet, Luis Bonastre.

Este trío de tapas se suman a las oficiales de El Día Mundial de la Tapa, representativas de los pequeños bocados que pueden degustarse en bares y restaurantes, y que pueden consultarse en la web www.diamundialdelatapa.es y servir de ejemplo a todos los hosteleros que quieran sumarse a la celebración. En esta edición las tapas oficiales son albóndigas de secreto ibérico con salsa patentada, elaborada por el chef de Los Galayos Antonio Iniesta; lonchas de lacón relleno de queso, daikon y almendra ahumada al pimentón, tapa Interporc, elaborada por el chef Fernando del Cerro; láminas de bacalao confitado y mayonesa de ajo dorado, tapa Hellmann's elaborada por el chef Peio Cruz; buñuelo de queso cremoso de cabra con mermelada de ruibarbo, tapa ABC, elaborada por el chef Jesús Almagro y croquetón de chipirones en su tinta, tapa Makro elaborada por Íñigo lavado.

Para Pedro Larumbe la tapa es: *“Cocina de la libertad de creación e innovación, seña de unidad de las diferentes cocinas española, y una cocina de la amistad”.*

Dos tradiciones unidas

Por tercer año ONCE muestra su apoyo a la hostelería y las tradiciones culinarias de nuestro país creando un cupón conmemorativo de el Día Mundial de la Tapa, del que se pondrán a la venta más de 5,5 millones de cupones el mismo 16 de junio. De esta manera se aúnan dos tradiciones muy arraigadas en nuestro país, los cerca de 80 años de historia del cupón de la ONCE y uno de nuestros emblemas gastronómicos.

Además un año más se busca la participación del público a través del concurso de fotografía “Saborea tu tapa”, en el que se immortalizan los mejores momentos asociados a la tapa y el tapeo. Desde el 15 de junio hasta el 15 de julio se podrán enviar a la web de www.diamundialdelatapa.es fotos de momentos en los que la tapa sea la protagonista o una excusa para vivir momentos de ocio en los establecimientos hosteleros. Los ganadores serán seleccionados por un jurado de Saborea España y podrán ganar un viaje a alguno de los destinos nacionales que opera Iberia Express, un pack en Paradores de España o un jamón de Interporc.

El Día Mundial de la Tapa es posible gracias a la colaboración de diferentes empresas y entidades colaboradoras como: ABC, Bodegas Alcorta, Bodegas Berroja, Bodegas Otazu, Finca La Estacada, Los Galayos, Iberia Express, Interporc, Mahou San Miguel, ONCE, Paradores de España, Terra Gauda, Unilever y Makro como proveedor oficial.

Qué es Saborea España

La Asociación Saborea España está compuesta por cinco entidades de ámbito nacional: FEHR (Federación Española de Hostelería), Asociación Española de Destinos para la Promoción del Turismo Gastronómico, Eurotoques (organización europea de cocineros compuesta por chefs de gran prestigio), Facyre (Federación de Cocineros y Reposteros de España) y Paradores de Turismo, y es presidida por el chef Pedro Larumbe. El trabajo en red de los socios ha permitido el nacimiento de Saborea España con un objetivo común: potenciar el papel de la gastronomía como atractivo turístico y la colaboración público-privada, transformando los productos gastronómicos en experiencias turísticas únicas y especializadas. Representa 18 destinos: A Coruña, Badajoz, Cambrils, Ciudad Real, Lanzarote, Logroño, Madrid, , Dénia, Pamplona, Sant Carles de la Ràpita, Segovia, Sevilla, Salamanca, Tenerife, Valencia, Valladolid, Vinaròs y Zaragoza

Para más información:

María Durán- maria.comunicacion@fehr.es (91 352 91 56 ext.1118)

www.diamundialdelatapa.es

#Tapasday