vinetur

Tapeando, el festival de la tapa española en Argentina

Con motivo del Día Internacional de la Tapa (16 de junio), más de 50 restaurantes de toda Argentina ofrecen desde las clásicas tapas hasta las versiones más originales para viajar con todos los sentidos a España

lunes 13 de junio de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Si hay algo que se disfruta a montones cuando se viaja España es conocer cada detalle de su gastronomía ya que de norte a sur y de este a oeste uno puede encontrar miles de sabores. Con la idea de que los argentinos se puedan trasladar a la península ibérica a través de sus recetas más típicas, nació Tapeando (que se llevará a cabo hasta el domingo 19 de junio), un festival impulsado por Turespaña, la Consejería de Turismo de la Embajada de España en Buenos Aires para potenciar a España como destino turístico para los argentinos a través de la difusión de la cultura de la tapa.

El festival tendrá lugar en más de cincuenta restaurantes, bares, bodegones o wine bars de las ciudades de Córdoba, Río Negro, Neuquén, Rosario y Buenos Aires, donde cada lugar ofrecerá sus reversiones de las famosas tapas, pinchos o montaditos de las distintas regiones y ciudades de España.

Todos los que se sumen a la experiencia de ir de bar a bar a tapear tendrán la posibilidad de participar de un sorteo de dos pasajes a España para tapear en la tierra de la tapa. Cuantas más tapas se prueben y más espacios gastronómicos se visiten, más posibilidades habrá de ganar. ¿Cómo participar? Super simple, solo hay que subir alguna foto de la experiencia del tapeo en https://www.tapeando.com.ar



Uno de los lugares que no podía faltar en el festival es Sagardi, la mítica barra de pintxos y asador vasco situado en el corazón de San Telmo (Humberto 1° 319, CABA) quienes cuentan históricamente con un sector exclusivo para ir de tapas. "Para nosotros la tapa es un corriente en nuestra casa" comienza Juan Fuoco, gerente de Sagardi Buenos Aires (que forma parte del Grupo Sagardi con más de 32 restaurantes en todo el mundo), quien agrega que durante el festival en la barra de pintxos donostiarras van a ofrecer más de 80 variedades de pintxos fríos y calientes. Y aclara que dependiendo el momento del día que se los visite cada pintxo se podrá acompañar con café o licores, pasando por vermuts, cervezas y vinos. "Si bien nuestra propuesta en Argentina es 100% original también tenemos algunos clásicos de la cocina española, reclamados por el público local, como las tortillas de patatas confitadas, el pulpo a la brasa al pimentón de la Vera y hasta paella de mariscos" cuenta Fouco pero aclara que los platillos que formarán parte del festival "son los más demandados por los clientes de la cocina de Sagardi, las estrellas y los clásicos, ¡así que podrán probar una oferta gastronómica excepcional!".

Algunos de los bocados que se podrán degustar son las croquetas de bacalao, setas y jamón o los pintxos de tortilla. ¿Con qué acompañar la propuesta? "En Sagardi tenemos una carta de vinos con más de 150 etiquetas, sumado a una gran oferta de vermuts, cervezas, licores y destilados nacionales e internacionales. El maridaje que proponemos es con cerveza, con vermut o con vino, depende cada tapa. Por ejemplo con las croquetas sugerimos la cerveza, con los pintxos calientes el vinito y la tortilla y jamones con el vermut".



La carta de cócteles ofrece alternativas que acompañan a la perfección las tapas como el Marianito (vermut rosso, menta, oliva verde y twist de naranja), el Cyrar Julep (Cynar, azúcar, hojas de menta y Schweppes pomelo) o el clásico Aperol Spritz (bitter Aperol, espumante extra brut y soda). Otra alternativa bien clásica del norte de España, es pedir un vaso de Txapela, sidra elaborada en el Valle de Río Negro, Patagonia, para sentir el alma de la típica sidra vasca.

Otro de los lugares bien españoles en Buenos Aires, es sin lugar a dudas el majestuoso restaurante del Club Español (situado en Bernardo de Irigoyen 172, CABA), que como muchos restaurantes había cerrado sus puertas durante la pandemia. Hoy gracias a la labor de Juan Manuel Casas, histórico entrenador de hockey, volvió a tener vida este histórico lugar para ofrecer los sabores más representativos de la gastronomía española. "La tapa nos da la oportunidad de mostrar al comensal distintos sabores y texturas. Es un tentempié, una excusa para reunirse" comienza Casas quien agrega que sumarse al circuito de Tapeando les parece una excelente manera de dar a conocer su nueva propuesta de cocina. Algunas de las tapas que se podrán probar en el Club son gambas al ajillo, ostiones gratinados, jamón crudo y boconccino o pulpo

español. Todas las tapas salen con una copa de vino (blanco, rosado o tinto) o sidra.



Y para los que aman la cocina típica de bodegón, la visita obligada es al Restaurante Rotisería Miramar (en Av. San Juan 1999, CABA), quienes desde sus inicios proponen platos típicos españoles. "Si bien no somos un restaurante de tapas tenemos varios platos en formato de ración que nos permite que nuestros clientes visiten nuestro restaurante para picar algo acompañado de algún rico aperitivo generando ese ambiente tan típico de los restaurantes españoles" explica Milagros Carro, gerente general del lugar quien agrega que durante el festival "buscamos mostrar nuestros platos más clásicos en formato tapa para llegar a más clientes".

Algunos de los sabores que se podrán ordenar son la tortilla española con jamón crudo (jamón serrano), la tapa de boquerones, morrón asado y huevo duro, la tapa jamón crudo y queso brie o la tapa de lengua a la provenzal. Todas las tapas salencopa de vino o vermut casero.

Top: Todos los que tengan ganas pueden crear su propio circuito de la tapa a partir del mapa interactivo de Tapeando (ingresando a este LINK) que conecta las diferentes propuestas con todos los bocados ofrecidos por cada espacio gastronómico.

Importante: El próximo fin de semana habrá un recorrido turístico gastronómico por la Ciudad de Buenos Aires con el Bus Tapeando con SuperClub+. Además, el banco Santander brindará reintegros de hasta el 20% a los que abonen con tarjetas Santander Visa de débito y crédito, en todo el país.