vinetur

Nueva edición de Tapeando, el festival de la tapa española en Argentina

Este año las propuestas de tapas llegan a más de 80 bares y restaurantes situados en La Plata, Rosario, Córdoba, Mendoza y Buenos Aires

viernes 21 de abril de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Del 21 al 30 de abril Tapeando vuelve no solo para promocionar a España como destino turístico sino para difundir todos los colores, aromas y sabores de su vasta gastronomía. Los que estén en Buenos Aires y tengan ganas de acompañar sus tapas con cava, sidra o vino blanco pueden visitar Bestial (situado en Humboldt 2495, Palermo) ya que la cocina del lugar desarrolló especialmente una selección de tapas conectando sabores típicos con retoques propios.

¿Qué probar? Las gambas bestiales que salen con chorizo colorado y cava, acompañadas de huevo mollet con abrazo de jamón ibérico o el cerdo picante y mimoso que está laqueado en chilli sweet con una reducción de mango y cilantro acompañado de papas españolas.

"Para nosotros las tapas son un acompañamiento de buenos momentos entre amigos y es algo más distendido que una cena formal por eso proponemos que las puedan disfrutar junto a tragos de autor a base de vermuts o vinos naranjos, ya que consideramos que son excelentes compañeros para los mariscos" comienza Daniel Magaldo, manager de Bestial.



Gambas bestiales: gambas con chorizo colorado y cava, acompanado de huevo mollet con abrazo de jamon ibérico

Otra alternativa en Buenos Aires es la de Deltoro (en Esmeralda 928, Retiro), un restaurante de carnes y hamburguesas con una fuerte impronta española, ya que los dueños son hijos de inmigrantes españoles.

"La tapa es una tradición española muy importante aunque en Argentina es difícil de implementar. Por eso nosotros trabajamos mucho el after office con propuestas de cócteles y cervezas, ¡pero la gente se queda en el bar! No hace como en España que toman algo en un lugar y siguen a otro" cuenta Pedro Bello Arias, dueño de Deltoro quien confiesa que este año en Tapeandobuscaron "tapas tradicionales que sean ricas y no tan abundantes y combinen bien con alguna bebida para que quienes vengan después sigan la ruta de las tapas en otro bar".

¿Qué probar? Huevos rotos con jamón crudo acompañados con vermut rosado, la mini hamburguesa de carne de ternera, queso y pepinillo con media pinta de cerveza o el pincho de tortilla maridado con una copa de vino blanco, rosado o tinto.

Fifí Almacén (Gorriti 4812, Palermo) reincide en Tapeando porque "la tapa es un formato que le permite al cocinero darse ciertas licencias para jugar. Y desde el punto de vista del comensal invita a probar más variedad gracias a la dinámica social de compartir" explica Luciano Combi, dueño del lugar quien destaca que "la gastronomía española siempre es una influencia para los argentinos porque al ser nuestra madre patria nos marca de forma directa".



Huevos rotos con jamón crudo

¿Qué probar? Escabeche de hongos con compota de tomates, ricota y galleta de tomillo; pincho de tempeh de shitake, humita y criolla; o croquetas de papa rellenas de arvejas y nduja a base de plantas, acompañadas de alioli y salsa picante. Todas las tapas pueden disfrutadas con vermut, copa de vino, cerveza o kombucha bunji.

La ruta de la tapa se completa en Buenos Aires con paradas en Palermo en Cacho Rotisería, El Octavo Bar, Paquito, Paxapoga, Overo y La Pescadorita, entre otros. En Belgrano estará presente en Narda Lokanta, Sí, tortilla!, Taproom y Vereda Adentro. De la zona del centro y Recoleta estará Guré rooftop, Hispano, La Esperanza de los Ascurra, Lady Madrid y Sifoncito. Y en Parque Avellaneda se podrá tapear en Yiyo el zeneize y en Olivera Parrilla & Cocina.

Los que estén en Córdoba Capital tienen que visitar La Tapería de Güemes (en Belgrano 647, local 9 y 6, dentro de la galería del convento) ya que podrán deleitarse desde con platos de distintos lugares del mundo presentados en formato de tapa pasando por su clásica tortilla de papas hasta una selección de productos regionales.

¿Qué probar? Empanadas de osobuco al vino tinto acompañadas de una copa de vino o vermut; un okonomiyaki -un clásico japonés que consta de una masa rellena de varios ingredientes cocinados a la plancha- junto a una sidra o un vermut; salame de Oncativo y ajíes encurtidos junto a una copa de vino o vermut; queso brie y mermelada de tomate con una copa de vino o vermut; falafel en curry verde maridado con una copa de vino o vermut; o la tortilla babé de papas y cebolla, con alioli de lima junto a una copa de vino o vermut.

"La tapa para nosotros significa compartir platos pequeños para que sean disfrutados al paso con una copa y amigos, por eso para el festival vamos a proponer que la gente acompañe sus tapas con a Malbecs de distintos terroirs, además de contar con un tinto no tradicional como es el Trousseau. Además tendremos un vermut rosso estilo Torino o sidra. Aparte de eso, estará disponible la carta de vinos con opciones por copa o botella y coctelería clásica" detalla Leonardo Mucchielli y Analía Yendreka, propietarios de La Tapería.



Okonomiyaki

La ruta de la tapa se completa en Córdoba con paradas en Bullanga Milanga, El Celta, Mármol Siglo 17, Papagayo Petit, República Restaurant y Standard 69 W.

Los que estén en Rosario pueden ir a Abarrote (en Paraguay 732) para probar el roll de zucchinis asados rellenos de queso crema, frutos secos y lima sobre salsa de tomates asados; halloumi asado con babaganoush o arrancinis rellenos de salame y queso cremoso. Todas las tapas se pueden acompañar con una copa de vino elaborada por Bodega Las Perdices o un vermut.

La ruta de la tapa se completa en Rosario con Belgrano Café (birra vermú), Churrasquería, El Rosarino, Gintonería Rosario, Mesón, Piel de Toro y Zapata Vermutería.

En la ciudad de La Plata se podrán degustar tapas en Casa Tomada, Miraflores, Nina, Los Fuegos, Urquiza Bodegón, Calle Ginebra, Concreto wine bar y Moro Finca y Fonda. En Mendoza, la ruta incluye lugares como Almacén Andes Origen, El Mercadito de Aristides, Espacio Culinario Séptima, La Central Vermutería, La roti by The nook, Mercadito Chacras o Patio Lorenza.

El dato: todos los asistentes a las distintas rutas del festival participan de un sorteo por dos pasajes a España con solo escanear un código QR y realizar una encuesta sobre sus tapas y destinos de España. ¡Importante! ¡Cuántas más tapas consuman más posibilidades tendrán de ganar!

Top: Este año habrá un Walking Tour by Santander de hasta 15 asistentes para recorrer junto a un host una ruta de tapas en la Ciudad de Buenos Aires y conocer no solo datos turísticos de España sino su liturgia del tapeo y todos los detalles de los restaurantes del circuito. Se realizará un tour por día los sábados y domingos 22, 23, 29 y 30 de abril, con inscripción previa. Si querés conocer las distintas rutas de Tapeando 2023 ¡ingresá al siguiente LINK!

¿Sabías qué?

Cada restaurante nominó una de sus tapas para que un experto jurado vote cuál es la mejor. Por eso, la chef valenciana, Vicky Sevilla, creadora del restaurante Arrels situado en Sagunto y galardonado con una estrella MICHELIN, será la presidente del jurado que elegirá la mejor tapa del festival.