

El Gremio y Estrella Damm abren el periodo de inscripciones de la edición de primavera de *De tapes per Barcelona*

Llega la primavera, vuelve el buen tiempo y también *De tapes per Barcelona* con una nueva edición cargada de tapas innovadoras, de clásicos revisados, de fusiones sorprendentes y de sabores inesperados. Lo hace, además, con novedades. Así pues, hasta el 20 de abril los locales de restauración ubicados a pie de calle pueden formalizar su inscripción en una edición que, por primera vez, estará formada por dos rutas consecutivas. Concretamente, la edición habitual celebrada durante la primavera se desdoblará en dos rutas que tendrán lugar, respectivamente, del 7 al 17 de mayo de 2015, ambos incluidos, y del 11 al 21 de junio de 2015, ambos incluidos. Estas dos rutas constituirán, conjuntamente, la 10ª edición de *De tapes per Barcelona*. Los locales únicamente



Arume, Firo Tast y Ona Nit, ganadores de la gran final de la Tapa de l'Any

Manuel Núñez (centro), del restaurante barcelonés Arume, se proclamó vencedor en la gran final de la segunda edición de la Tapa de l'Any, un evento gastronómico que tuvo lugar el pasado 1 de marzo. En un auditorio del Meliá Sitges lleno hasta los topes, el cocinero Manuel Núñez consiguió destacar por encima del resto de participantes del concurso por su originalidad y por el gusto extraordinario de su tapa, el pulpo atlántico, tal y como destacó un jurado formado por los periodistas gastronómicos Xavier Agulló y Mikel López Iturriaga, el gastrónomo de la Fundación Alicia Toni Massanés y el cocinero Jordi Herrera. El segundo y tercer premio fueron a parar a las manos de los cocineros Rafa Solé (derecha), de Firo Tast, y Susana Aragón (izquierda), de Ona Nit Restaurant, con las tapas pasión por la olla del aquelarre y "trifásic de potablava", respectivamente. La propuesta de Firo Tast había sido previamente galardonada con el premio al mejor maridaje con Estrella Damm en la 8ª edición de *De tapes per Barcelona*. El acto contó con la participación del actor de TV3 Quim Masferrer y por el más mediático de los chefs, Alberto Chicote. Juntos consiguieron que los asistentes se divirtieran y disfrutaran de un gran espectáculo culinario.

podrán participar en una de las dos rutas; la asignación a una u otra atenderá a criterios geográficos. En este sentido, el objetivo es diseñar rutas compactas, con gran concentración de estableci-

Por primera vez, la edición de primavera se desdobla en dos rutas en meses consecutivos

mientos, y permitir que nuevos locales participen en la iniciativa. Además, al reducir el número de puntos que conforman la ruta, se prevé una mayor concentración del consumo en los locales participantes.

De tapes con el smartphone

La gran novedad de 2015 es la incorporación del pago a través del teléfono móvil en los locales participantes. Gracias a la aplicación Zapper, los clientes podrán abonar sus consumiciones con su smartphone, una tendencia consolidada en otros países de Europa. Para formalizar tu inscripción, así como para resolver posibles dudas, puedes ponerte en contacto con Marta Quer a través del teléfono 933 018 891 o por correo electrónico (marta.quer@gremirestauracio.com). ¡Recuerda que las plazas son limitadas!



Escanea este código con tu smartphone y descárgate el formulario de inscripción para *De tapes per Barcelona*

¿TIENES DUDAS SOBRE LA NUEVA FISCALIDAD DE LOS AUTÓNOMOS EN RÉGIMEN DE MÓDULOS? CONSÚLTALAS EN EL GREMIO



Coca-Cola®



Coca-Cola®

