



El chef profesional Pablo Montoro decide la mejor tapa con turrón del Tapeando con Turrón por Jijona

Montoro ha recorrido los 14 establecimientos que conforman la ruta de la tapa jijonenca y ha probado las tapas que estos presentan a concurso, para dictaminar cuál es la mejor tapa con turrón de 2017. El fallo se dará a conocer cuando finalice este evento gastronómico.

El cocinero profesional Pablo Montoro, ahora de actualidad tras haber llegado a la semifinal del concurso televisivo Top Chef, ha ejercido hoy como el primer jurado profesional del Tapeando con Turrón por Jijona. Montoro ha sido recibido en el Ayuntamiento por la alcaldesa, Isabel López, y la concejal de Comercio y Turismo, María Núñez, junto al presidente de la AEX, Pascual Sanchis, y el directivo de esta asociación, Alfonso Gutiérrez, y a continuación ha recorrido cada uno de los 14 establecimientos que este año participan en la cita gastronómica.

La misión del cocinero eldense ha sido la de probar las tapas que se han elaborado para la presente edición y elegir la mejor tapa con turrón de entre las propuestas de los restaurantes, bares y heladerías integrados en el Tapeando. El chef ha entregado su veredicto en un sobre cerrado y el fallo se dará a conocer cuando concluya el Tapeando, junto al premio a mejor tapa y mejor presentación, que son elegidos por votación popular entre los consumidores.

Montoro ha destacado la calidad de las tapas y, respecto a la incorporación del turrón como ingrediente principal en todo tipo de propuestas gastronómicas tanto tradicionales como actuales, ha señalado que “es uno de los productos más delicatessen que existen en el mundo y hay que utilizarlo todo el año, tanto para la parte dulce como para la salada”.

La alcaldesa Isabel López ha incidido en el salto cualitativo que ha supuesto para el Tapeando la introducción de un jurado profesional. “Estamos ante un evento que se ha convertido en referencia en el sector gastronómico por las posibilidades que ofrece el turrón más allá de las fiestas navideñas, y tener como jurado a un chef del prestigio de Montoro subraya el carácter diferenciador e innovador que supone la introducción del turrón en las cocinas.

El Tapeando con Turrón por Jijona empezó el pasado día 5 y se podrá disfrutar hasta el 28 de mayo, junto a un completo programa de actividades paralelas que proporcionan al visitante, además de la oportunidad de probar propuestas culinarias diferentes y sorprendentes, la posibilidad de conocer la localidad, visitar exposiciones o participar en actividades deportivas y familiares.