

RINCÓN DEL GOURMET GOURMET CORNER

LA TAPA

UN PEQUEÑO BOCADO CON GRAN SABOR

Aseguran algunos autores que la tapa nació a causa de una enfermedad del Rey español Alfonso X el Sabio, que se vio obligado a tomar pequeños bocados entre horas, con pequeños sorbos de vino. Una vez repuesto, el Rey Sabio dispuso que en los mesones de Castilla no se despachara vino si no era acompañado de algo de comida, regia providencia que podemos considerar oportuna y sabia para evitar que los vapores alcohólicos ocasionaran desmanes orgánicos en aquellos que bebían, quienes, en la mayoría de las ocasiones, no tenían suficiente "pecunia" para pagarse una comida con abundancia proteínica y en condiciones.

La anécdota de la indisposición real puede dejarse de lado, si nos inclinamos más por considerar que la tapa nació, en realidad, de la necesidad de agricultores y trabajadores de otros gremios de ingerir un pequeño alimento durante su jornada de trabajo, que les permitiera continuar la tarea hasta la hora de la comida.

Así se generalizó en toda España la tradición de la tapa, que continua arraigada en nuestros días y que incluso ha sido adoptada por otros países, con verdadero furor en lugares tan lejanos como en Japón o Estados Unidos.

Hoy día magníficos y afamados cocineros han entrado en el mundo culinario de la tapa realizando su valor a los más altos niveles.

Como reflejo de lo anteriormente expuesto, solo tiene que gozar de estos pequeños bocados de sabor en cualquiera de nuestras ciudades o acudir al FESTIVAL DE LA CERVEZA Y LA TAPA que se celebrará del 8 al 10 de agosto en Estepona.

Un magnífico evento donde se mezcla la exquisita cocina de las tapas y las actuaciones en directo de algunos de los mejores grupos musicales (flamenco, Jazz, Blues, Batucada etc) de nuestra zona.

Además, el público asistente elegirá por votación la mejor tapa de todas las presentadas en este festín, adjudicándose el bar o restaurante elegido el trofeo PALILLO DE ORO.

Desde este rincón del gourmet le recomendamos que disfrute con este sabroso evento, que combina lo mejor de nuestra gastronomía, desde 1 € la tapa, y la música en directo.

THE TAPA

A SMALL BITE WITH A BIG FLAVOUR.

Some authors maintain that the tapa was born of an illness suffered by Alfonso X the Wise, King of Spain, who found himself forced to eat small snacks with sips of wine between meals. Once recovered, the Wise King ordered that the bars and restaurants of Spain could not serve wine unless accompanied by some food, a royal ruling that we can consider as being appropriate and wise as it avoided alcohol consumption causing excessive harm to those who drank, the majority of whom did not have enough money to eat a proper meal with plenty of protein.

The anecdote of the royal decree can be put to one side if we are inclined to believe that in reality the tapa was born of the need of farm labourers and other manual workers to consume a small snack during the working day to allow them to continue with their tasks until meal time.

In that way, the custom of having a tapa became common throughout Spain and is firmly established today. It has even been enthusiastically adopted in other countries as far away as the USA and Japan.

Nowadays, great and acclaimed chefs have entered into the culinary world of the tapa, elevating to the highest levels.

In reflection of the above, you only have to enjoy these delicious morsels in any of our cities or to attend the BEER AND TAPA FESTIVAL which will be held in Estepona from 8th to 10th August.

It will be a fantastic event mixing the exquisite cuisine of tapas and live performances from some of the best music groups (Flamenco, Jazz, Blues, Batucada, etc.) from our area.

In addition, members of the public who attend will be able to vote for the best tapa from those available at the festival and the winning bar or restaurant will be awarded the GOLDEN TOOTHPICK trophy.

From this gourmet's corner, we recommend you to enjoy this delectable event which combines live music with the best of our gastronomy, from €1 per tapa.

