BARBANZA

Los sectores hostelero y pesquero de Rianxo promueven el Día da Tapa

La iniciativa, que comienza este fin de semana, se enmarca en el proyecto de colaboración local Ecomar

M. GÓMEZ

Ribeira 08 de enero de 2013 19:59

Los sectores hostelero y pesquero de Rianxo han decidido unir sus fuerzas para poner en marcha una nueva iniciativa que arranca este mismo fin de semana. En el marco del proyecto de colaboración local Ecomar, profesionales de ambos ámbitos promueven el Día da Tapa.

La campaña se desarrollará entre enero y mayo. Un fin de semana de cada mes, un buen número de establecimientos hosteleros de Rianxo ofrecerán a sus clientes tapas elaboradas con un ingrediente en concreto. En este primer Día da Tapa, que se desarrollará en los locales del municipio el viernes y el sábado, la protagonista de los platos en miniatura, que se venderán 1,5 euros, serán las zamburiñas.

Chocos, mejillones y almejas son otros de los productos extraídos de la ría rianxeira que se ofrecerán en los 25 bares y restaurantes que se han sumado a la iniciativa. Además del sector hostelero, en la campaña, nacida al amparo del proyecto Ecomar, financiado por el GAC-5, también participan cofradía y Concello de Rianxo, así como entidades de productores mejilloneros, conserveras y empresas comercializadoras de marisco.

Más información

- ▶ Trece establecimientos participan en la campaña Vai de Tapas Noia
- El lenguado cobra protagonismo en las cocinas de O Grove
- La actividad pesquera cobra protagonismo en Rianxo de la mano del programa Ecomar
- Empresarios de Ponteceso unen mejillón y «outlet»





