Entregados los premios de la 3ª ruta del cucharón de Móstoles

Fecha de publicación: 3/04/20170:00

Descripción:

La 3º edición de la Ruta del Cucharón, organizada por la Federación de Comerciantes de Móstoles en colaboración con el Ayuntamiento de Móstoles, Móstoles Desarrollo, Vinos de Madrid, Edyrol, Expapel, Banca Pueyo y Sur Madrid y otras entidades se ha celebrado del 9 al 12 de marzo con el objetivo fundamental de promocionar a las empresas de hostelería participantes y dinamizar su actividad comercial. Los 40 hosteleros participantes ofrecieron al público una cazuela de barro con la receta elaborada por cada establecimiento más una copa de vino tinto crianza/ blanco joven, por el valor de 2,5€.

El acto de entrega de premios se celebró el pasado Jueves 30 de Marzo en el Restaurante Sandara en la Calle Alfonso XII, 2 de Móstoles, a las 21:00 horas y fueron entregados por la concejala delegada de Desarrollo Económico, Empleo y Nuevas Tecnologías, Jessica Antolín Manzano, la presidenta Federación Comerciantes Móstoles, y Chelo García Parra . Se otorgaron cuatro premios, tres "Tapas Populares" a las cazuelas que mejor valoración han obtenido en las votaciones de los consumidores; y una "Tapa FCM" a la tapa seleccionada por los empresarios participantes en el evento**.**

Las "Tapas Populares" fueron las del Mesón Cordobés (C/ Joaquín Blume 3), tapa HUERTA Y GRANJA, en primer lugar, de la Cafetería Regata (C/ Montero 1 esquina con C/ Juan de Ocaña), tapa CARRILLADA SERRANA AL VINO TINTO, en segundo lugar, y del Bar Ande andarás! (Calle Joaquín Blume 9), tapa VENADO EN SALSA, en tercer lugar, y la "Tapa FCM" fue del Mesón Pedro's (C/ Joaquín Blume 11) tapa POTE GALLEGO.

Al primer ganador de la "Tapa Popular" El Mesón Cordobés, se le hizo entrega del cucharón de la 3 edición , un diploma y un set de vinos cortesía de Edyrol, y a al resto de "Tapas Populares" Cafetería Regata y Bar Ande andarás! y Mesón Pedro's, un diploma y set de vinos cortesía de Edyrol.

Los dos ciudadanos ganadores por participar con sus votaciones a la mejor cazuela han ganado la estancia de dos noches de hotel y la visita a la Bodega Vinícola de Arganda.