

VII Ruta de la Tapa de Setas comienza este fin de semana con 21 locales participantes

Esta séptima edición se desarrollará entre el 8 de noviembre y el 8 de diciembre. El Mercadillo Agrícola acogerá las VII Jornadas Micológicas.

El Mercadillo Agrícola, en La Esperanza, acogerá en la tarde de este viernes, 8 de noviembre, la presentación oficial de la VII Ruta de Setas de El Rosario, que podrá disfrutarse hasta el 8 de diciembre y que, por primera vez, estará organizada bajo la marca Saborea El Rosario. En esta edición serán 21 los restaurantes, tascas y bares participantes, volviendo a abarcar todas las zonas del Municipio.

Las Concejalías de Empleo y Desarrollo Local del Ayuntamiento de El Rosario, Participación Ciudadana e Igualdad, la Asociación de Pequeños y Medianos Empresarios de El Rosario (Apymeer) y Campamento Quimpi unen esfuerzos para organizar esta ruta gastronómica, que cuenta con la colaboración del Cabildo de Tenerife, a través de la Fundación Tenerife Rural y Saborea Tenerife, y del Colegio Oficial de Biólogos de Canarias.

Saborea
EL ROSARIO

VII Ruta de la tapa de setas

EL ROSARIO 2019

08
NOVIEMBRE > **08**
DICIEMBRE



PRUEBA Y GANA

Prueba al menos 5 tapas, elige tu favorita y recuerda sellar bien tus cinco tapas para que sean válidas para poder entrar en el sorteo de fabulosos regalos/obsequios cedidos por la pymes y comercios de El Rosario.

VOTA A TU MEJOR TAPA

Introduce tu número de tapa favorita en cualquiera de las urnas habilitadas en los restaurantes participantes.

Tapa y bebida*

2,50€

PRECIO ESPECIAL

Jornadas micológicas

08 de noviembre

18:00 > 20:00 Mercadillo Agrícola de La Esperanza
Cmno. de Peñafiel - Ctra. Gral. de La Esperanza (TF24), Km. 7,8 - El Rosario
(Aforo limitado)

Inscripciones:

922 01 01 60 Ext. 1112/1115/1122 · aedl@ayuntamientoelrosario.org

Salida micológica

09 de noviembre

10:00 Campamento Quimpi

Inscripciones:

922 29 72 38 / 922 97 15 82 / 651 608 118 · quimpicamp@gmail.com

INFORMACIÓN

AEDL

· T 922 01 01 60 · Ext. 1112 / 1115 / 1122 · aedl@ayuntamientoelrosario.org

APYMEER

· T 673 43 31 97 · apymeerelrosario@gmail.com

SABOREA EL ROSARIO

· saborea.ayuntamientoelrosario.org

ORGANIZAN

Concejalías de

· Empleo y Desarrollo local

· Participación ciudadana

· Igualdad



CO-ORGANIZAN



PATROCINADORES OFICIALES



COLABORAN

La Campesina | Boutique Fabio | Grupo Da'Stefano Pizzeria | Restaurante Mocan | Grupo Da'Stefano | Quimpi | Bar-Restaurante El Corral de Antonino | Finca Los Toscales | Quimpi Campamento Starlight 2015 | Carnicería La Granja de Pipo | San Cristóbal Autoescuela | Manocar | Osmuel Peluquería | Las Cañadas Hotel | Ferreteria Sobradillo

| * | www.rosario.es | Fotografía: P. Roldán

* IGIC incluido. Agua, copa de vino, cerveza o refresco. Imagen no contractual.



Tras la presentación oficial de la ruta tendrán lugar las VII Jornadas Micológicas, con

diferentes charlas y talleres sobre toxicidad, recogida de setas o cultivo. Además, al día siguiente, sábado 9 de noviembre, se desarrollará la tradicional salida micológica, partiendo a las 10:00 horas desde las instalaciones de Campamento Quimpi, en la carretera La Laguna-El Teide, TF-24, Km. 16,300, donde al término de la excursión se valorarán los ejemplares recogidos y se disfrutará de un almuerzo-degustación.

Los establecimientos participantes en esta séptima edición son “Casa Jeremías”, “El nuevo Junquito”, “El Ávila”, “El Buda”, “Casa Lola”, “El Perenquén”, “El Zarzal”, “Las Rosas”, “Casa Berta”, “La Morra”, “La Morada de Guayota”, “La Aceituna”, “El Mocán”, “Los Patrones”, “Bar Zaragoza”, “La Ñora Arrocería”, “La Cofradía de Radazul”, “El Rincón de Frankino”, “Chiringuito El Tamboril”, “Artadi Beach” y “La Tasquita del Charcón”, este último como habitual establecimiento invitado, procedente del vecino municipio de San Cristóbal de La Laguna, y que concurrirá fuera de concurso.

Saborea
EL ROSARIO

VII Ruta de la
tapa de
setas
EL ROSARIO 2019

Las tascas, bares y restaurantes participantes elaborarán una tapa específica donde uno o más de sus ingredientes será la seta, siendo el resto de sus ingredientes de libre elección. Cada tapa se venderá al precio de 2'5 euros e incluirá la bebida (caña, vino del país, agua o refresco) y estarán disponibles al público en el horario determinado por cada local durante el tiempo que dura la VII Ruta de la Tapa de Setas.

Las tres mejores tapas, a juicio del jurado confeccionado a tal efecto por Apymeer y de los votos contenidos en los rutómetros, ganarán distintos premios en metálico; mientras que se reservará un

accésit a la Tapa Sorpresa que obtendrá un obsequio. Los premios serán donados por Apymeer y la votación popular se realizará a través de los votos contenidos en los rutómetros que se repartirán por el Municipio.

Además, los participantes de la Ruta también entrarán en el sorteo de diversos premios, que en esta ocasión serán donados por distintas pymes del Municipio y empresas patrocinadoras; así como de una cena para dos personas en el restaurante ganador del primer premio. Para ello deberán haber sellado su rutómetro en, al menos, cinco establecimientos de la ruta, cumplimentar sus datos personales y elegir su tapa favorita.

Cada establecimiento participante dispondrá, en un punto bien visible, del cartel de la Ruta y de una urna para que los participantes depositen su voto y puedan participar en el sorteo de los premios.