

El Día Internacional de La Tapa

Periodista: - ¡Hola! *Bienvenidos al programa* de la Uno “Cocina al Punto” . Hoy, dieciocho de junio, se celebra el día internacional de la cocina española y para alabarlo lo mejor que podemos, hemos decidido acoger al famoso chef y especialista de la gastronomía española, Javier Peña. ¡Hola Javier!

Chef: -Hola Laura. Me alegra mucho estar aquí con vosotros para presentaros las riquezas de la cocina española, especialmente nuestras famosas tapas.

P: Claro, nuestra cocina es una gastronomía muy rica que encierra sabores únicos y es, sobre todo, un testimonio de nuestra historia. Influida por los pueblos que posteriormente conquistó y colonizó, España desarrolló numerosas técnicas culinarias e ingredientes en su cocina.

C: Y para resaltarlo y celebrarlo, La Asociación Saborea España inventó este día especial, o mejor dicho conocido como “Día Internacional de la Tapa”.

P: Pues, Javier me parece evidente que nuestros oyentes saben lo que son las tapas, pero no todos saben de dónde provienen.... ¿Puedes aclararnos un poco?

C: La leyenda cuenta que el Rey Alfonso X el Sabio decidió que no se sirviera bebida sin algo de comer, eso para evitar los excesos del alcohol. De ahí que las tapas se democratizaron rápidamente y se convirtieron en icono gastronómico español. Cada región tiene sus especialidades y tapas emblemáticas, pero en toda España se suele consumir de pie, compartiéndolas con amigos en torno a una copa.

P: Vale, ¡muy bien! ¿Y a tu parecer por qué el hecho de ir de tapas refuerza nuestros valores sociales?

C: Tapear se ha convertido en uno de los principales entretenimientos en España ya que las tapas son un símbolo de la comida como elemento de relación social. Nos permite compartir y estimular la charla tanto como el intercambio de opiniones.

P: Claro que eso incentiva los valores positivos de la convivencia y la diversión. Otra ventaja de nuestra especialidad es que se puede encontrar en todos los restaurantes del país y hay para todos los gustos. Pero Javier, dinos, ¿cuáles son tus tapas preferidas? Y ¿dónde se puede comer las mejores tapas?

C: Aunque en cualquier parte de España se puede encontrar una buena oferta de bares de tapas, en mi opinión hay algunas ciudades que cuentan con una fama especial para tapear como Granada, León, Logroño, Bilbao y Almería. Me encanta las tapas estrella de León: tan solo jamón ibérico, patatas bravas y queso, como el pescado y el marisco almerienses.

P: ¡Qué rico! De verdad, no puedo esperar más antes de ir de tapas esta noche. Ya que soy gallega de A Coruña, les aconsejo a todos probar los percebes. Finalmente, Javier, como lo hemos dicho, las tapas forman parte importante de la cultura española. Pero, ¿cómo podemos celebrar el famoso Día Internacional de las Tapas?

C: Lo mejor para celebrarlo es irse de tapas con la familia o los amigos. Sobre todo, el objetivo sería convertir este día internacional en una celebración familiar para quien comparte y se interesa en la cocina española. A no ser que cocinen tapas en su casa.

P: ¡Claro! Ese día es ante todo una fiesta. Pues a lo largo de la noche, les invitamos a compartir con nosotros sus mejores fotos de tapas en la pagina twitter de Cocina al Punto. Muchas gracias a todos, pasamos ahora a la segunda parte de nuestro programa. Y como de costumbre, vamos a acabarlo cocinando y haciendo tapas junto con el chef Javier Peña: mini San Jacobos y berenjenas con miel y canela.