

NOTA DE PRENSA



Lunes, 3 de octubre de 2022.

Fátima planta cara a la crisis con la Ruta de la Tapa y la Semana Cultural

-Al-Zahara apoya a la AV del barrio, que retoma tras la pandemia y frente a la crisis todo su programa para reactivar la zona

-12 bares compiten del 7 al 9 con otras tantas especialidades por los votos del vecindario para el primer premio

-La 7ª Semana Cultural, del 10 al 20, contará con talleres, conferencias, una gala, senderismo y una fiesta vecinal

‘Montonera de Magallanes con cristales sefardíes’, ‘Milhojas de berenjena’ y ‘Tosta de tartar de aguacate con atún de almadraba’ son algunos nombres de las doce especialidades con las que, del 7 al 9 de octubre, la 2ª Ruta de la Tapa de Fátima busca más allá de la mera promoción colaborar a reactivar la vida social, vecinal y económica del barrio.

Así, la asociación vecinal Amanecer de Fátima ha presentado esta mañana su 2ª Ruta de la Tapa y la 7ª Semana Cultural, iniciativas con las que retoma la totalidad del programa de otoño en un momento clave para la sociedad, en general, y el barrio, particularmente castigado tras la pandemia y bajo el azote de las crisis energética, de abastecimiento y de altos costes, han explicado en una encuentro con la prensa Antonio Toledano, presidente de la Federación de Asociaciones Vecinales Al-Zahara, y Francisco Bellido, presidente de la veterana AV Amanecer de Fátima.

“No podemos menos que apoyar el trabajo de esta AV y de iniciativas que buscan impulsar el barrio y que vuelva la actividad social y económica”, ha considerado Antonio Toledano, recordando también que por ello “necesitamos participación, coordinación y ayuda de las administraciones, fundamentalmente desde la participación ciudadana”.

“Con que sea igual que en la primera edición, yo me conformo”, ha manifestado por su parte Francisco Bellido, dando cuenta del esfuerzo promocional y organizativo de la AV y, sobre todo, por parte de los doce establecimientos participantes en la edición de todo el año. También ha agradecido Bellido el patrocinio de cervezas El Águila, cuyo jefe de ventas José Castro (del Grupo Heineken) ha hecho constar “el apoyo que ahora precisan los hosteleros”, así como la necesidad “de echar una mano a las familias, que llevan tanto tiempo sufriendo los efectos de las crisis”.

Por su parte, del impacto de la Ruta de la Tapa en el barrio de la Ruta ha dado cuenta Juan Carlos Fernández, de Aparkao Gastrobar, ganador de la primera edición del certamen, celebrado antes de la pandemia, en el que “nos vimos desbordados. A las 9 de la mañana había una vida en el barrio mayor a la de un día laborable. Era una fiesta popular”, ha confesado.

UNA ‘MECÁNICA SABROSA’ Y SENCILLA

El coordinador de la Ruta, Javier de la Rosa, ha sido el encargado de explicar el sistema que se seguirá este año, en donde el jurado es, directamente, el voto ciudadano. El participante, tras abonar la primera tapa (dos euros para todas las especialidades) en uno de los doce establecimientos en concurso, recibirá un ‘tapaporte’ en donde le irán sellando las especialidades que va probando por el barrio. A partir de 5 sellos podrá dejar su credencial con su voto para el ganador en las urnas instaladas al efecto, lo que también le permite optar a premios por su participación.

Haciendo valer otros atractivos se ha presentado también la 7ª Semana Vecinal, a celebrar del lunes, día 10, al jueves 20 de octubre. El ciclo, que vuelve a retomarse este año comenzará con una gala vecinal en el Centro Cívico, seguido el martes de una importante mesa redonda sobre Comunidades Energéticas Cooperativas en donde Faecta y Al-Zahara informarán de la posibilidad de que vecinos de Fátima se beneficien de una instalación fotovoltaica propia. Un acto de donación de sangre, el viernes día 14, y la presentación de los huertos urbanos del parque de Levante, continuarán con la Semana Vecinal, que el fin de semana celebrará en la plaza Amanecer de Fátima un jornada de trueque, talleres de reciclaje y economía alternativa, actuaciones y un perol de convivencia. El ciclo lo cerrará el día 20 el chef Matías Vega Ortiz con una conferencia matutina sobre ‘Alimentación sostenible’, en el IES Gran Capitán.

**Teléfono de contacto para más información y cortes de radio: Francisco Bellido, 685 51 59 50.
Javier de la Rosa, 644 77 23 00.**