

## Pinchos sostenibles en Lavapiés

El festival Tapapiés ofrece durante más de una semana 66 conciertos y 130 tapas con ingredientes de productores cercanos

PELAYO ESCANDÓN, Madrid  
En la primera edición de Tapapiés, el Festival Multicultural de la Tapa y la Música de Lavapiés, hubo 24 bares participantes. Ayer se inauguró su octava edición en la que concurren en 95 locales de la zona y 35 puestos de los mercados de San Fernando y Antón Martín. Entre todos ofrecerán 130 tapas. La inspiración de esta edición (desde ayer y hasta el 28 de octubre), es la sostenibilidad: cada pincho contiene al menos un ingrediente de kilómetro cero, muchos productos han sido comprados en comercios de proximidad y los envases son reciclables o compostables. A la vital gastronomía se le suman 66 actuaciones musicales gratuitas, de más de 30 grupos y funciones de teatro y circo. Cada tapa se ofrece a 1,5 euros, o 2,5 con cerveza.

"El perfil del barrio es muy social y está muy comprometido con la ecología", apunta Irene Serrano, gerente de la Asociación de Comerciantes de Lavapiés. Serrano asegura que Tapapiés "no es un evento para ganar dinero, sino para dar a conocer el barrio y su oferta gastronómica". Cada miembro de la asociación paga una cuota de 27 euros más 150 por participar en Tapapiés, que cuentan con el patrocinio de Estrella Damm y la colaboración del Ayuntamiento. Mauricio Marín, propietario de El Rincón Guay (Embajadores, 62) ofrece una tapa de carne mechada y pa-

### Información útil para los asistentes

**Un pasacalles** recibe hoy Tapapiés (que dura hasta el 28 de octubre). Es una de las variadas actividades que celebran hoy (de 20.30 a 22.30) el arranque de la octava edición de la cita. En Plaza Lavapiés actúa, a las 20.00, el Coro Voces LGTB de Madrid.

**Las actividades culturales** se concentran durante los dos fines de semana que dura Tapapiés (del 19 al 21 y del 26 al 27 de octubre). Actuarán una treintena de grupos musicales como Zagala, Lúa o Musselman y habrá funciones de teatro y circo.

**El sábado 27**, la cita se mimetiza con el festival del Mercado de los Manuales, cuando los comerciantes del barrio sacan sus productos a la calle.

**Más información** en la web [tapapiés.com](http://tapapiés.com).

tata caramelizada: "Tapapiés es la mejor inversión que se hace en publicidad", dice. "Tenemos clientes que fidelizaron en la primera edición, celebrada hace siete años. Entonces vendimos 7.000 tapas", añade.

Distrito Vegano (Doctor Four-



Asistentes ayer a la inauguración de la octava edición de Tapapiés. / KIKE PARA



Lo que me sale del cono, tapa presentada por Madre Flaca. / K.P.

Ivana Moya, dueña del bar Parrondo (Santa Isabel, 8), argumenta que más allá de lo económico, el festival "genera mucho movimiento entre los propios negocios de barrio, creando tejido entre ellos". En su local ofertan un tataki de lomo de cerdo con alioli de alcachorra y ajo fino de Chinchón "de una familia que todavía lo cultiva". Aunque la parte gastronómica quedó inaugurada ayer, el pistoletazo de salida musical lo dará el Coro de Voces LGTB de Madrid (hoy a las 20.00 en la plaza de Lavapiés). Les tomarán el relevo, en escenarios fijos o itinerantes por la zona, grupos como Los Widow Makers, Lúa, Zagala o Musselman.

¿Este evento potencia la gentrificación? "Es imparable", señala la Asociación de Comerciantes de Lavapiés, "lo que hay que frenar es la turistificación y los pisos turísticos. Queremos un barrio en el que viva gente, no que sea un parque de atracciones".

tor, 32) fue el ganador a la mejor tapa del año pasado, según los votos de los comensales (se vota a través de la web). Este año aspiran a repetir con una tapa de lacón vegano a la gallega: "Carné vegetal que ahumamos y aliñamos con pimentón

de la vera y aceite virgen extra sobre una cama de puré de patata", explica Pablo Donoso, dueño del local. "Impulsamos el veganismo", señala Donoso, "en el barrio ya hay cuatro restaurantes con opciones veganas, cada vez somos más".