

TAPA DEL AÑO

Bendito bocado
para reivindicar el
sentimiento patrio

Dicen los que han probado los rejos fritos de Mesón Rufino que son una fiesta para el paladar. La gastronomía jiennense tiene mucho que agradecer a los pequeños bocados que se elaboran en bares, mesones y restaurantes de los pueblos y las ciudades. Rufino Blázquez y su esposa Teresa Martínez son un ejemplo de versatilidad en los fogones y guardianes del recetario tradicional. Con la misma sencillez con la que despecha sus ricas tapas, subió al escenario del coqueto Teatro Cervantes de la mano de su mujer. Tras recibir el premio Jaén Única a la Mejor Tapa del Año, Rufino Blázquez se dirigió al atril para dedicar el premio a su familia, a sus trabajadores y a las personas que, día a día, depositan su confianza en

su establecimiento de Villanueva del Arzobispo. A pocos metros, Teresa Martínez esbozaba una sonrisa, mientras una lágrima recorría su mejilla. Era la reacción emocionada de una mujer orgullosa. “Solo tengo palabras de agradecimiento para el periódico. Este reconocimiento significa un estímulo para trabajar más si cabe por nuestro pueblo y por la provincia”, apuntó entre bastidores Teresa Martínez. Rufino Blázquez, antes de despedirse, invitó al público a visitar Villanueva del Arzobispo y a pasar por su mesón para probar los riquísimos rejos fritos, una sencilla tapa que no va más allá de patas de calamar rebozadas con mucho amor, el mismo que ponen a las otras ochenta tapas que elabora y ofrece los comensales en su mesón.



Es la recompensa a muchos años de esfuerzo y de sacrificio. Este premio está dedicado a nuestros trabajadores y a las personas que confían en nosotros día a día”

RUFINO BLÁZQUEZ Propietario de Mesón Freiduría Rufino

Medina Cuadros
ABOGADOS



José Manuel Medina,
de Medina Cuadros
Abogados, junto con
Teresa Martínez y
Rufino Blázquez,
propietarios de Mesón
Freiduría Rufino.

AGUSTÍN MUÑOZ

Rejos fritos del Mesón Freiduría **RUFINO**