Agüimes participa con las 7 Maravillas en el Concurso de Gastronomía Tradicional en los municipios de España

martes 26 de octubre de 2021

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



- Siete embajadores de la cocina agüimense representarán al municipio en el I Concurso de "Gastronomía Tradicional en los municipios de España".

El Ayuntamiento de Agüimes promueve la participación del sector de la restauración en el I Concurso de "Gastronomía Tradicional en los municipios de España", organizado por ADEGAS CASTROBREY, S.L., en Pontevedra.



Esta mañana, se presentaron los "Embajadores de la cocina agüimense" que representarán al municipio en el Concurso "Gastronomía Tradicional en los municipios de España". Acompañados por el alcalde de Agüimes, Oscar Hernández y la concejala del área de Desarrollo Rural, Jéssica Santana.

La finalidad de esta iniciativa gastronómica es promocionar los platos y postres gastronómicos de elaboración artesanales, así como las fiestas y ferias gastronómicas tradicionales de los distintos municipios de España.

Representando al municipio, participan siete restauradores de Agüimes Casco y Playa de Arinaga, con seis platos y un postre, maridados con vinos de las dos bodegas del municipio, "Viñas Aguayro" y "Señorío de Agüimes" pertenecientes a la Denominación de Origen Gran Canaria, de las modalidades blanco, tinto joven y tinto de barrica, cosecha 2020;



Las diferentes propuestas gastronómicas, que deleitarán visualmente al jurado del extraordinario patrimonio gastronómico agüimense, son las siguientes:

§ Caracoles de la Huerta del Bar El Lagarto

§ Sancocho con mojo verde de Agüimes y papas antiguas del Restaurante El Guachinche

§ Potaje Santos de Agüimes del Bar La Estación

§ Garbanzada de Comestibles Belén Gutiérrez Vélez

§ Patacón de Cochino Negro del Gastro Bar El Populacho

§ Arroz Negro La Sal del Restaurante – Cervecería Salón de la Sal

§ Mantecados con almendra de Guayadeque y cochino negro canario de la Pastelería – Pizzería Valentina



El municipio de Agüimes es un lugar para visitar, así como sus establecimientos. Un pueblo con encanto, concebido para el encuentro, para disfrutar de los vinos y la gastronomía, de la amistad entorno a la mesa.

Su oferta gastronómica se basa en una materia prima de calidad cocinada al modo de siempre, como lo hacían nuestras abuelas, pero con un toque diferente. A base de ingredientes locales frescos y sus cartas tienen platos para toda la familia.