vinetur

El municipio de Agüimes se consolida como promotor del Cochino Negro Canario

miércoles 17 de noviembre de 2021

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



Esta mañana, miércoles 17 de noviembre, el Hotel Casa Rural Casa de Los Camellos & HECANSA acogió la presentación de las 10ª Jornadas Gastronómicas del Cochino Negro Canario, que se desarrollarán del 19 al 28 de noviembre y están organizadas por el área de Desarrollo Rural del Ayuntamiento de Agüimes con la colaboración del sector

de la restauración de Agüimes Casco. Al acto asistieron, el alcalde de Agüimes, Óscar Hernández; el Director de Unidad de Gran Canaria de HECANSA, Manuel Sánchez Rodríguez; la Jefa de Recepción del Hotel Rural Casa de Los Camellos, Cristina Hernández; la Concejala de Desarrollo Rural, Jéssica Santana; y el sector de la restauración participantes en estas décimas jornadas gastronómicas.



En total participan diez establecimientos participantes (Bar Lagarto, Bar Alegranza by González, Bar La Esquina, Gastro Bar Populacho, Bar San Antón, Restaurante Señorío de Agüimes, Bar La Estación, Pizzería Pastelería Valentina, Restaurante El Guachinche y Comestibles Belén Gutiérrez Vélez).



El público podrá disfrutar de diferentes propuestas que conforman el amplio abanico gastronómico agüimense, maridados con los vinos 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.



El secreto de la excelente oferta gastronómica de Agüimes se basa en una materia prima de calidad cocinadatradicionalmente, como lo hacían nuestras abuelas. A base de ingredientes locales frescos y sus cartas tienen platos para toda la familia. A continuación, pueden conocer las diferentes propuestas que presentan losestablecimientos participantes:

• Estofado de costillas de cochino negro canario del Bar La Estación

• Gandinga de cochino negro canario de Comestibles Belén Gutiérrez Vélez

• Patacon de cochino negro canario de Gastrobar El Populacho

• Turre en mejunje del Restaurante El Guachinche

• Pizza de cochino negro canario de la Pastelería – Pizzería Valentina

• Medallón de solomillo de cochino negro canario con boletus y salsa de higo del Bar La Esquina

• Secreto de cochino negro canario con puré de batatas y tomates Cherry caramelizados de la Tasca Alegranza by González

• Estofado de cochino negro canario con papas del Bar San Antón

• Codillo de Cochino Negro Asado en el Restaurante Señorío de Agüimes

También se podrán realizar reservar en los establecimientos y pedidos para llevar, contactando con los locales participantes, que ofertaran una variada carta de platos cuyo producto estrella será el cochino negro canario.