vinetur

Agüimes se suma a la nueva tendencia en cocina, Showcooking con el Chef Santiago Gorrín

viernes 26 de noviembre de 2021

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



Showcooking es el arte de cocinar delante de tus comensales, es una de las últimas tendencias en gastronomía, donde el cocinero sale de sus cocinas olla y sartén en mano, y se dispone a cocinar sus platos delante de los clientes.



Este jueves, 25 de noviembre, en Agüimes Casco el Restaurante El Guachinche ofreció una muestra de cocina en vivo y directo, en el marco de las 10ª Jornadas Gastronómicas del Cochino Negro Canario, organizada por las áreas de Educación y Desarrollo Rural del Ayuntamiento de Agüimes, dirigida a una veintena de jóvenes del 1º curso de Dirección de Cocina, que coordina el Departamento de Hostelería y Turismo del CIFP Villa de Agüimes.



Esta iniciativa tiene como finalidad destacar el valor gourmet de la carne del cochino negro canario. La exquisitez de esta carne tiene "un valor añadido, gourmet", que compensa el mayor coste de crecimiento a los ganaderos del Archipiélago. Es más económico producir el cerdo blanco, pero el hecho diferencial es la calidad, para que el consumidor obtenga un mejor producto. El cochino negro de tiene buen infiltrado de sus grasas, lo que le da su color más rojo y mayor jugosidad.



El Chef Santiago Gorrín, conocido como el Artesano Gastronómico, es el gerente del restaurante El Guachinche que aglutina hasta setenta recetas que recogen la riqueza gastronómica de Canarias. Gorrín ofreció un Showcooking de Cochino negro canario, donde se dispuso a cocinar cuatro platos a base de esta carne, deleitó al público con un turre mejungue, ensalada de batata y cochino, costillas deshuesada salsa de higos y castañas, así como salpicón de cochino, maridados con el vino tinto de barrica "Señorío de Agüimes" pertenecientes a la Denominación de Origen Gran Canaria, cosecha 2020, elaborado con las variedades autóctonas tintilla y listán negra.



Si estás interesado en descubrir estás y otras propuestas gastronómicas del Restaurante El Guachinche, se recomienda realizar reserva previa por teléfono al 626 201 872, para garantizar una atención excelente a los clientes. Reserva ya tu mesa para disfrutar de la mejor cocina tradicional en Agüimes.

Durante las 10ª Jornadas del Cochino Negro Canario, nueve establecimientos del municipio ofrecerán deliciosas recetas basadas en esta carne que destaca por su sabor y sus cualidades nutritivas, hasta el 28 de noviembre. Participarán en esta edición, Gastrobar El Populacho, Bar San Antón, Restaurante Señorío de Agüimes, Pizzería Valentina, Tasca Alegranza by González. Bar La Estación, Comestibles Belén Gutiérrez Vélez, Bar La Esquina y Restaurante El Guachinche. Se podrá reservar para degustar en

el local o también realizar pedidos para llevar, contactando directamente con cada establecimiento.