vinetur

# El “Caracol de Oro” promueve el patrimonio gastronómico de Agüimes

jueves 13 de enero de 2022

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



El municipio organiza la novena edición del concurso gastronómico Caracol de Oro. Se persigue la promoción del municipio como destino turístico gastronómico, donde el caracol y los productos locales son los grandes protagonistas.



Concurso Gatronómico

# CARACOL DE ORO 2022

Hotel Rural
Casa de los Camellos
Agüimes

Jueves
13 de enero,
10:30

INSCRIPCIÓN: hasta el 12 de enero de 2022 a las 13:00 horas.

1. Descarga la solicitud de inscripción en https://aguimes.es/desarrollo-rural/
2. Presenta la solicitud en el Registro del Ayuntamiento de Agüimes.

Agencia de Desarrollo Rural
adr@aguimes.es
928 789980 ext. 221 - 222

Agüimes

Desarrollo Rural.

Un año más, las fiestas de San Sebastián de Agüimes se convierten en un referente para todas las personas amantes de los caracoles, se persigue con ello, la promoción del municipio como destino turístico gastronómico. Este concurso es una manera de promocionar Agüimes, que ofrece una gastronomía de experiencias y emociones. Si hay una receta que nos evoca recuerdos de la infancia y la cocina de la abuela, son los caracoles.




Este jueves, 13 de enero de 2022, se celebró el 9º Concurso Gastronómico "El Caracol de Oro", en el Hotel Rural Casa de Los Camellos, organizado por el área de Desarrollo Rural del Ayuntamiento de Agüimes.

El objetivo de este certamen es promover los valores gastronómicos y nutricionales de este característico producto a través de un evento que pretende atraer a reconocidos profesionales de la cocina de Agüimes, así como reactivar el comercio local, dando así visibilidad a los establecimientos, así como a su oferta gastronómica.




En esta novena edición, participaron ocho restauradores del municipio, que presentaron desde los platos más tradicionales hasta las últimas tendencias, donde el producto local es el gran protagonista. El evento contó además con los vinos Señorío de Agüimes y Viñas Aguayro de la Denominación de Origen Protección (DOP) de Gran Canaria.

- Bar San Antón, la receta "Caracoles al estilo de mi Abuela", con hinojo, ajos, cominos, pimienta picona y pimentón de la Vera.
- Bar La Estación, el plato "Caracol con Col", con pimiento rojo, ajos, tomates y col.
- Bar La Esquina, la receta "Caracol Ibérico", con chorizo, jamón y manitas de cochino negro canario.

- Comestibles Belén Gutiérrez Vélez, la receta "Caracoles en mojo hervido", con vinagre, orégano, pimienta, ajo, pimentón y comino.
- Gastro-Bar El Populacho, la receta "Caracoles de Las Pavonas", con tomate, pimiento, cebolla, ajos, hinojo, aceite, sal y pimienta.
- Restaurante El Guachinche, el plato "Caracoles en salsa de tomate picante", con ajos, pimientos, tomates, cebollas, pimienta, y cochino negro canario.
- Restaurante el Señorío de Agüimes, la propuesta "Caracoles de la Huerta", con virutas de jamón, mucho pan, vino blanco, ajos, cebollas, hierba huerto, pimiento rojo sofrito y tomate.
- Bar Café Cá Migue, con la receta "Caracopiña" con piñas de millo, zanahorias, uvas pasas, guindilla, ajos, cebollas, pimiento rojo y especias.



El jurado, compuesto por José Corcuera, Manuel López y José Caballero, tuvo en cuenta al otorgar las puntuaciones, la degustación, la presentación del plato y la dificultad en la elaboración. Se asignaron, un 1º Premio "Caracol de Oro", un 2º Premio "Caracol de Plata" y un 3º Premio "Caracol de Bronce 2022".



La resolución de este certamen gastronómico y entrega de premios tendrán lugar el próximo martes, 18 de enero de 2022 a las 10:00 horas, en el exterior del Salón de Plenos del Ayuntamiento de Agüimes, durante el acto de presentación de las 11ª Jornadas Gastronómicas del Caracol 2022.