vinetur

Con San Sebastián, vuelven las jornadas gastronómicas del caracol en Agüimes

martes 18 de enero de 2022

ESCRITO POR TOP VINOS ESPAÑOLES Y GASTRONOMÍA GOURMET



Un año más, las fiestas de San Sebastián de Agüimes se convierten en un referente para todas las personas amantes de los caracoles.

Este martes, en el salón de plenos se presentó las 11ª Jornadas Gastronómicas del Caracol, al acto asistieron el alcalde de Agüimes, Óscar Hernández, el director de la Unidad Gran Canaria en Hecansa, Manuel Sánchez, y profesional de la restauración, José Caballero, junto a los representantes del sector de la restauración que participan en la iniciativa, estas jornadas se desarrollarán del 19 al 30 de enero.

El objetivo de esta iniciativa gastronómica 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.

11ª EDICIÓN

Jornadas Gastronómicas DEL CARACOL

Del 19 al 30 de enero de 2022



Restaurante Villa Rosa
Bar La Esquina
Gastro Bar Populacho,
Bar San Antón
Restaurante Señorío de Aguimes
Bar La Estación
Restaurante El Guachinche
Comestibles Belén Gutiérrez Vélez
Bar Cafetería "Cá Migue"

Precios populares

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

Agüimes

Desarrollo Rural.

Nueve establecimientos del municipio ofrecerán en su carta platos elaborados con caracol, para que todas las personas amantes de estos moluscos puedan disfrutar a precios populares de las diversas recetas elaboradas por los establecimientos participantes. Entre las diferentes propuestas se podrán disfrutar de:

• 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".

• Bar La Esquina, la receta "Caracol Ibérico".

• Comestibles Belén Gutiérrez Vélez, la receta "Caracoles en mojo hervido".

• Gastro-Bar El Populacho, la receta "Caracoles de Las Pavonas".

• Restaurante El Guachinche, el plato "Caracoles en salsa de tomate picante".

• Restaurante el Señorío de Agüimes, la propuesta "Caracoles de la Huerta".

• Bar Café Cá Migue, con la receta "Caracopiña"

• Restaurante Villa Rosa, con el plato "Caracoles a lo Guanche"


Restaurante El Guachinche
"Caracoles en salsa de
tomate picante"


Bar La Estación
"Caracol con Col"


Comestibles Belén Gutiérrez
"Caracoles en mojo hervido"


Bar La Esquina
"Caracol Ibérico"









Los establecimientos de Agüimes Casco, se suman a la tendencia take-away, preparando pedidos de caracoles ya cocinados y listos para llevar, a precios populares, en dos formatos de 1/2 y 1kg, pedidos bajo reserva.

En el transcurso de la presentación de las 11ª Jornadas del Caracol 2022, se entregaron los premios del IX Concurso Gastronómico del Caracol de Oro – San Sebastián 2022.



1º Premio – CARACOL DE ORO, Restaurante El Guachinche, con la receta "Caracoles en salsa de tomate picante".

2º Premio - CARACOL DE PLATA, Bar La Esquina, con la receta "Caracol Ibérico".

3º Premio – CARACOL DE BRONCE, Bar San Antón, con la receta "Caracoles al estilo mi abuela".