La Villa de Agüimes, la cuna de las aceitunas aliñadas

viernes 25 de febrero de 2022

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



"Aceituanas La Plaza" del Bar Café Cá Migue y "Aceitunas aliñadas de Antoñita" presentado por Carmen Guerra, las mejores aceitunas aliñadas de la Villa de Agüimes, se hacen con los primeros premios en las categorías de profesionales y aficionados respectivamente.

Este jueves, 24 de febrero, el Hotel Rural Casa de Los Camellos acogió la primera edición del Concurso de Aceitunas Aliñadas, que reunió a profesionales de la gastronomía local y aficionados a las aceitunas. La Agencia de Desarrollo Rural de Agüimes apuesta con esta iniciativa por promocionar los distintos tipos de aliños tradicionales, así como visibilizar la gastronomía y los productos locales.



Las aceitunas son un aperitivo canario por excelencia. Son saludables y nutritivas. Proporcionan ácido oleico, vitaminas y calcio, además de aportar energía. En el sureste de Gran Canaria, existe una gran variedad de aceitunas, te puedes encontrar variedades como la verdial, picual, hojiblanca, arbequina y todas son muy sabrosas.

No pierdas la oportunidad de visitar el municipio de Agüimes y disfrutar de diferentes formas de las aceitunas, en los establecimientos participantes en este certamen gastronómico, las encontrarás en su carta todo el año.



En esta primera edición, participaron trece recetas, seis en la categoría de profesionales y siete como aficionados. El evento contó además con los vinos Señorío de Agüimes y Viñas Aguayro de la Denominación de Origen Protección (DOP) de Gran Canaria.



CATEGORÍA PROFESIONALES:

• Aceitunas Los Cercadillos de Comestibles Belén Gutiérrez Vélez.

• Aceitunas La Plaza del Bar Café Cá Migue.

• Aceitunas Vagas de Temisas (acebuchinas) en mojo del Restaurante El Guachinche.

• Aceitunas de la abuela Carmensa presentado por el Museo Gastronómico Aragüeme.

• Aceitunas verdiales con el secreto de la abuela de la Finca Viñas Aguayro.

• Aceitunas de mi pueblo del Bar San Antón.



CATEGORÍA PERSONAS AFICIONADAS:

• Aceitunas Sabor Lima de Benedicta Viera Vega.

• Aceitunas aliñadas de Antoñita de Carmen Guerra Pérez.

• Aceitunas verdiales de verdeo partidas de Eleucadio Marrero Martel.

• Aceitunas estilo Susita de Mª Jesús Romero Romero.

• Aceituna verdial aliñada al estilo de las abuelas de Guayadeque de Arcadio Martín Torres.

• La receta de mi suegra de Felisa Santana Melián.

• Aceitunas según mi padre de Eleuterio López Artiles.



Como jurado popular, se contó con cinco miembros, 3 mujeres y 2 hombres, participaron Evelia Herrera, Francisco Méndez, Nadia Martina, Paqui Rodríguez y José Caballero, tuvieron en cuenta al otorgar las puntuaciones, en la fase visual, la presentación del plato y la utilización de productos locales. Y en la fase olfato gustativa, se valoró el olor, la textura en boca, el sabor y la impresión global de la receta. Se asignaron, un 1º Premio, un 2º Premio y un 3º Premio por categoría.



La organización de este evento gastronómico ha querido destacar la colaboración del Artesano Gastronómico, el Chef Santiago Gorrín del Restaurante El Guachinche, como promotor de esta iniciativa, además de donar los seis trofeos entregados en ambas categorías.



La lectura del fallo del jurado y entrega de los premios del I Concurso de Aceitunas Aliñadas & Agüimes 2022 se realizaron a final de la mañana, estuvieron presentes el alcalde de Agüimes, Oscar Hernández, la responsable del Hotel Rural Casas de Los Camellos - Hecansa, Cristina Hernández, y la concejala del área de Desarrollo Rural, Jéssica Santana. Las recetas premiadas fueron:

CATEGORÍA DE PROFESIONALES:

1º Premio: Aceitunas La Plaza del Bar Café Cá Migue.

2º Premio: Aceitunas verdiales con el secreto de la abuela de la Finca Viñas Aguayro.

3º Premio: Aceitunas de la abuela Carmensa, presentado por el Museo Gastronómico Aragüeme.



CATEGORÍA DE PERSONAS AFICIONADAS:

1º Premio: Aceitunas aliñadas de Antoñita de Carmen Guerra Pérez.

2º Premio: Aceituna verdial aliñada al estilo de las abuelas de Guayadeque de Arcadio Martín Torres.

3º Premio: La receta de mi suegra de Felisa Santana Melián.

