Éxito de participación en el 1º Concurso de Aceitunas Aliñadas, promovido por el Artesano Gastronómico de Agüimes

sábado 26 de febrero de 2022

ESCRITO POR TOP VINOS ESPAÑOLES Y GASTRONOMÍA GOURMET


Doña Luisa

Esta iniciativa ha sido promovida por el Chef Santiago Gorrín del Restaurante El Guachinche, conocido como el Artesano Gastronómico de Agüimes, y organida por el municipio grancanario de Agüimes, con ello, se pretende revalorizar los distintos tipos de aliños tradicionales, así como visibilizar la gastronomía y los productos locales.

En esta primera edición, participaron trece recetas, seis en la categoría de profesionales y siete como aficionados. Se contó con un jurado popular, compuesto por tres mujeres y dos hombres vecinos del municipio (Evelia Herrera, Francisco Méndez, Nadia Martina, Paqui Rodríguez y José Caballero). A la hora de otorgar los premios se tuvo en cuenta la presentación del plato y la utilización de productos locales, así como, el olor, la textura en boca, el sabor y la impresión global de la receta.



La entrega de los premios contó con la presencia del alcalde de Agüimes, Óscar Hernández, y la responsable del Hotel Rural Casa de Los Camellos de HECANSA, Cristina Hernández.



El premio principal en la categoría de personas aficionadas recayó en Carmen Guerra, con sus 'aceitunas aliñadas de Antoñita'; el segundo premio fue para Arcadio Martín, con su 'aceituna verdial aliñada al estilo de las abuelas de Guayadeque'; y el tercer premio lo obtuvo Felisa Santana con 'la receta de mi suegra'.



En la categoría de profesionales, el primer premio fue a parar a las 'aceitunas La Plaza', del Bar Café Cá Migue; el segundo premio lo recibió la Finca Viñas Aguayro, por sus 'aceitunas verdiales con el secreto de la abuela'; y el tercer premio recayó en las 'aceitunas de la abuela Carmensa' presentadas por el Museo Gastronómico Aragüeme.

