La Villa de Agüimes elige las mejores recetas del tradicional sancocho canario

viernes 8 de abril de 2022

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



La Agencia de Desarrollo Rural del Ayuntamiento de la Villa de Agüimes organizó el III CONCURSO GASTRONÓMICO SANCOCHO CANARIO, en el marco de las V Jornadas Gastronómicas de la Semana Santa 2022, con la colaboración del Hotel Rural Casa de Los Camellos- HECANSA.

Este concurso gastronómico se organiza al estar considerado el sancocho como uno de esos platos que están muy arraigados en la tradición gastronómica de la isla. De hecho, es un plato que se consume de manera habitual, aunque se convierte en casi un ritual durante la Semana Santa.



El Hotel Rural Casa de Los Camellos acogió esta iniciativa gastronómica en la mañana de ayer, jueves 7 de abril, donde se presentaron seis propuestas de profesionales del sector de la restauración de Agüimes Casco.

Participaron como miembros del jurado 3 catadores: José Caballero Urquía, Profesor Técnico de Restauración; Gonzalo García Fresca, Experto en Gastronomía; y Evelia Herrera Herrera, Monitora de Cocina.



Los miembros del jurado, de amplia experiencia en el ámbito de la restauración y en el análisis sensorial de alimentos, valoraron las diferentes propuestas en función a la degustación, presentación del plato y la dificultad en la elaboración.

La resolución del concurso y entrega de premios tuvo lugar al final de la mañana, en el marco de la presentación de las V Jornadas Gastronómicas de Semana Santa. Las recetas premiadas fueron:



1º Premio. Sancocho Gangochero con Mojo de Agüimes del Restaurante El Guachinche. Agüimes Casco.



2º Premio. Sancocho Canario del Abuelo del Restaurante ATIS TIRMA. Agüimes Casco.



3º Premio. Sancocho Estrella del Bar Café Cá Migue & El Cafecito - Plaza del Rosario. Agüimes Casco.



SANCOCHO CANARIO

A través de la gastronomía siempre puedes conocer una tierra. Por eso, no es de extrañar que el municipio de Agüimes tengan una cocina repleta de contrastes, con platos bien condimentados e ingredientes frescos y saludables, fruto de un clima templado y de una tierra volcánica que les da un sabor especial.

El caudal pesquero de la isla permite que se puedan degustar numerosos pescados y mariscos, elaborados en recetas autóctonas muy gustosas, como el sancocho canario. Acompañado por el gofio, que constituía la base de sustento alimenticio de los guanches y se ha mantenido en la gastronomía canaria como un elemento fundamental, se prepara en muy diversas formas, una de ellas son las pellas de gofio.

Otro elemento esencial de este plato son las papas sancochadas y se sirve con alguna de las variedades de mojo, especialmente el mojo picón.



V JORNADAS GASTRONÓMICAS DE SEMANA SANTA

Los restaurantes de Agüimes ofrecerán estos días los platos tradicionales de la Semana. Los vecinos de Agüimes y las personas que visiten este municipio durante los próximos días podrán disfrutar de los platos típicos de la Semana Santa en Canarias, gracias a las Jornadas Gastronómicas que se celebrarán del 14 al 17 de abril. Doce establecimientos participarán en la iniciativa, que este año cumple su quinta edición, bajo la organización de la Agencia de Desarrollo Rural del Ayuntamiento de Agüimes.

Entre los manjares a degustar, el sancocho de cherne será el plato estrella, siempre acompañado de papas, batatas, pella de gofio y mojo picón. Se podrá probar además el potaje santo, tan apreciado en el Sureste de Gran Canaria, elaborado a base de garbanzos, calabaza, ñame y cilantro. Otras propuestas serán el pescado con mojo hervido, ropa vieja, garbanzada, salpicón, tanto de pulpo como de pescado, pescado hervido con papas guisadas y mojo, croquetas y bacalao encebollado.

Para terminar las comidas, a modo de postre, se podrá pedir la trenza de cuaresma, las torrijas, la tarta de limón, el brazo gitano o las rosquillas. Recetas y elaboraciones de toda la vida, siguiendo la tradición heredada de nuestros ancestros. Los bares y restaurantes que participarán en las Jornadas serán el Atis Tirma, El Salón de la Sal, El Guachinche, La Vaquería Las Salinas, Señorío de Agüimes, Cá Migue - El Cafecito, La Esquina, San Antón, El Populacho, Caprichos de Agüimes, Felice Valentino y Comestibles Belén Gutiérrez Vélez, todos situados en el casco histórico de Agüimes, Cruce de Arinaga y Playa de Arinaga.



Los postres en Semana Santa.

"Caprichos de Agüimes" nos propone tres propuestas para esta Semana Santa, Torrijas de pan de millo con sirope de savia de palma y vino dulce; Vasito de bienmesabe y leche asada; y Queque de gofio emborrachado.



