vinetur

Gastronomía Inclusiva, Agüimes apuesta por un proyecto pionero que combina inclusión y experiencia culinaria

martes 17 de mayo de 2022

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



I Encuentro de Gastronomía Inclusiva Agüimes 2022, una iniciativa gastronómica y social en la que igualdad, inclusión, aprendizaje, creatividad y convivencia son los principales ingredientes de la receta maestra.



Este martes, 17 de mayo, el municipio de Agüimes organizó, el I Encuentro de Gastronomía Inclusiva 2022, un proyecto pionero que combina inclusión y experiencia culinaria, impulsado por las áreas de Bienestar Social, Educación y Desarrollo Rural del Ayuntamiento de Agüimes, con la colaboración del CIFP Villa de Agüimes, Grupo Pérez – Bolaños y SPAR Gran Canaria.



Agüimes es un referente en el campo de la gastronomía local que lleva más de una década organizando diferentes jornadas y concursos gastronómicos en el municipio y con este proyecto se persigue que lo sea también de la gastronomía inclusiva.

Este encuentro persigue la participación social de las personas con capacidades diferentes, dentro del cual se integra el objetivo concreto de la "gastronomía inclusiva". Un concepto novedoso y pionero en el que los jóvenes participantes están trabajando coordinados y en colaboración con todas las entidades y organismos relacionados, de alguna manera, con la gastronomía y la inclusión.



El CIFP Villa de Agüimes acogió esta iniciativa de gastronomía social, en este primer encuentro participaron tres entidades, el Centro Ocupacional - Día de Agüimes, la Asociación Síndrome de Down "Asdownsur" y la Asociación ASPERGER ISLAS CANARIAS (ASPERCAN).

Doce jóvenes con capacidades diferentes y sus monitores/as, cocinaron recetas tradicionales en las instalaciones del CIFP Villa de Agüimes, con motivo de la próxima celebración, el día 30 de mayo, del Día de Canarias.



Los jóvenes participantes disfrutan de la magia de los fogones y la cocina como un sitio donde poder expresarse y una fuente de valoración personal. Cualquiera que haya entrado alguna vez a una cocina profesional, en pleno jaleo de un servicio, sabe que es un lugar donde las emociones están a flor de piel.



En pocos metros cuadrados, un grupo de personas interactúan de manera vertiginosa preparando alimentos destinados a producir placer en los demás. En ese lapso temporal, cada uno aporta lo mejor de sí: su técnica, su conocimiento, su mirada. También su acervo cultural puesto en juego para emplatar algo más que buen producto, una experiencia.



Para esta ocasión, los chicos y las chicas elaboraron un menú muy especial, cargados de aroma y sabor, donde el producto local canario fue el protagonista. Sorprendieron a los comensales con las siguientes recetas:

- ***Volcán de Sabores***, elaborado por Adrián Vega, David Martín, Elisabet Santana, Laura López, Lidia Padrón y Saúl Santana, con los Chef Echedey Santana y Manuel Caballero, representando a la Asociación Síndrome de Down Asdownsur.



- ***Ropa Vieja Canaria***, elaborada por Alma Blanco, Iván Alejandro Achutegui y Daniel Eduardo Andrade, con las monitoras Yurena Viñoly, Paula Tejera y Ariadna Rodríguez, representando a la Asociación ASPERGER TEA ISLAS CANARIAS (ASPERCAN).



- ***Polvito Canario***, elaborado por Animaguada Ramos, Toñi Gutiérrez y Moisés Figueroa, con la monitora Ana María Suárez González, representando al Centro Ocupacional de Agüimes.



Entre los comensales se contaron con los representantes de las entidades colaboradoras, así como, los compañeros y compañeras de los jóvenes de la asociación, que se han enfrentado al reto de cocinar en vivo y en directo para ser valorados como "super chef", usando los productos de cercanía, frescos y de temporada, km0, que ofrecen desde el Grupo Pérez Bolaños, pertenecientes a SPAR Gran Canaria. La cadena de supermercados canaria no ha dudado en colaborar una vez más con el Ayuntamiento de Agüimes, colaboración con la donación de producto para apoyar a esta iniciativa social y que promueve el consumo del producto canario. Una filosofía que forma parte del ADN del grupo SPAR Gran Canaria, que prioriza el apoyo al sector primario canario y al producto local, fresco y de calidad.



El broche final de este encuentro fue el reconocimiento a todos los chicos y las chicas participantes en esta iniciativa, que se les entregaron un DELANTAL, MEDALLA y DIPLOMA. Al acto asistieron el alcalde de Agüimes, Oscar Hernández, la concejala de Desarrollo Rural, Jéssica Santana; director y vicedirectora del CIFP Villa de Agüimes, Vicente Suárez y Eloisa Espino; el presidente y vicepresidente de SPAR Gran Canaria, Ángel Medina y, José López; y el presidente y director de operaciones del grupo SPAR Pérez Bolaños, Juan Francisco Pérez y Airam Pérez.


SPAR
GRAN CANARIA
Más de 30 años
cuidando lo nuestro
ajando por
futuro