vinetur

Agüimes mantiene su apuesta por el cochino negro canario en las undécimas jornadas gastronómicas

martes 20 de septiembre de 2022

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



El municipio de Agüimes cuenta con una cabaña de unos 500 ejemplares de cochino negro canario y unas 150 madres. Los tres principales productores locales, Blas Alemán, Carlos Ledesma y Francisco Romero, pertenecen a la Asociación de Criadores

de Cochino Negro Canario, así como la Carnicería de Belén Gutiérrez se acoge a la marca de garantía de Gran Canaria Calidad.



Este martes, la Plaza de Nuestra Señora del Rosario, en el casco histórico del municipio grancanario de Agüimes, se presentó la undécima Jornada Gastronómica del Cochino Negro Canario, que se celebrará a partir de este viernes, 23 de septiembre, organizada por el área de Desarrollo Rural del Ayuntamiento de Agüimes con la implicación excepcional del sector de la restauración del municipio.



Esta consolidada iniciativa gastronómica suma siete restaurantes de Agüimes Casco. "Esta jornada combina dos elementos esenciales en la cultura del municipio: el sector ganadero y la cocina agüimense, apostamos por promocionar los productos locales, que aportan un valor añadido a nuestra gastronomía", ha destacado la concejala de Desarrollo Rural de Agüimes, Jéssica Santana.



El secreto de la excelente oferta gastronómica de Agüimes se basa en una materia prima de calidad cocinada tradicionalmente, como lo hacían nuestras abuelas. A base de ingredientes locales frescos y sus cartas tienen platos para toda la familia.



La undécima edición de estas jornadas gastronómicas se prolongará hasta el 2 de octubre. Durante este periodo, los siete restaurantes participantes ofrecerán una carta de platos cuyo producto estrella será el cochino negro canario. Algunas de esas propuestas son estofado, patacón, carne frita, salpicón, costillas gratinadas con salsa de higo y queso fagagesto, mantecados y cochino moruno, a precios populares.

11ª Jornadas Gastronómicas

COCHINO NEGRO CANARIO



23 septiembre a 2 octubre 2022

Participan:

Bar San Antón
Restaurante Atis Tirma
Gastro Bar El Populacho
Restaurante El Guachinche
Pizzería Pastelería Valentina
Comestibles Belén Gutiérrez Vélez
Bar Cafetería Cá Migue Plaza del Rosario

Agüimes

Desarrollo Rural.

Este año se han sumado a este evento los siguientes restaurantes: Bar San Antón, Gatro Bar El Populacho, Bar Cafetería Cá Migue Plaza del Rosario, Restaurante El Guachinche, Comestibles Belén Gutiérrez Vélez, Restaurante ATIS Tirma y Pizzería Pastelería Valentina.



"Con esta jornada se pretende promocionar el consumo del cochino negro canario, reivindicar la cocina tradicional del municipio y dar a conocer el sector de la restauración de Agüimes y su enorme potencial", ha insistido la concejala de Desarrollo Rural, Jéssica Santana.



El público podrá disfrutar de diferentes propuestas que conforman el amplio abanico gastromómico agüimense, maridados con los vinos del municipio, "Señorío de Agüimes" perteneciente a la Denominación de Origen Gran Canaria, de las modalidades dulce y rosado, cosecha 2021.