vinetur

Los vinos Señorío de Agüimes maridan la 11ª edición de las Jornadas Gastronómicas del cochino negro canario

miércoles 21 de septiembre de 2022

ESCRITO POR TOP VINOS ESPAÑOLES Y GASTRONOMÍA GOURMET



Un año más, los platos estarán maridados con los vinos de la Denominación de Origen Gran Canaria, Señorío de Agüimes, que con un vino dulce o rosado acompañarán propuestas como por estofado, patacón, carne frita, salpicón, costillas gratinadas con salsa de higo y queso fagagesto, mantecados y cochino moruno, entre otras muchas propuestas.



El próximo viernes 23 de septiembre, arranca la XI edición de las Jornadas Gastronómicas del cochino negro canario en Agüimes. Siete restaurantes del casco histórico participan de nuevo en estas jornadas, 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, ofreciendo recetas gastronómicas con el cochino negro canario como protagonista, un producto local y de calidad típico del municipio.



Las jornadas, que se alargaran hasta el 2 de octubre, son una buena oportunidad para disfrutar de la gastronomía local y de proximidad, como es el caso de la carne de Cochino Negro Canario de animales criados según los criterios técnicos de la marca de garantía resulta más jugosa, contiene valores muy destacados de omega-3 y ácidos grasos poliinsaturados y un marcado sabor. Un producto que marida a la perfección con los vinos dulce y rosado Señorío de Agüimes de la D.O. Gran Canaria.