vinetur

El Artesano Gastronómico, Santiago Gorrín, logra el primer premio del Concurso Gastronómico La Papa de Gran Canaria

miércoles 21 de septiembre de 2022

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



Este martes se conoció el fallo del jurado del III Concurso Gastronómico "La Papa de Gran Canaria, calidad y frescura", celebrado en la Granja Agrícola Experimental, organizado por la Consejería de Sector Primario y el Ayuntamiento de Teror, en el marco de la V Feria Insular de la Papa, con el fin de dinamizar el sector agrario y promocionar uno de los productos de mayor cultivo en el municipio de Teror, como es la papa de Gran Canaria.



El restaurante El Guachinche, representado por su jefe de cocina Santiago Gorrín Felipe del Castillo, logra el primer premio con una receta de su madre, "Papas Complacidas de Doña Luisa". No es la primera vez que lo consigue, haciéndose con el primer premio en las dos anteriores ediciones.



El tema principal de la iniciativa gastronómica fue 'La Papa' en todos sus ámbitos: tortillas, ensaladillas, guisos, papas arrugadas, salteadas, revueltos, etc. El Chef Santiago Gorrín presentó la receta "Papas Complacidas de Doña Luisa", una propuesta a base de papas arrugadas con agua de mar y rellenas con la comida básica y diaria del "ABORIGEN" canario; con su origen prehispánico, con una antigüedad que superan

los 2500 años ; y consumido por los antepasados canarios en momentos de extrema hambruna, como recogen cronistas como Torriani, Serdeño, Abreu Galindo, Münzer, Gómez Eanes, Diego Gómez, Boutier, Leverrier, etc.



El Artesano Gastronómico Santiago Gorrín es conocido por ser precursor de un proyecto de recuperación y puesta en valor del patrimonio gastronómico canario.

