vinetur

Las reinas del picoteo alegran el paladar en el 2º Concurso de Aceitunas Aliñadas en Agüimes

miércoles 25 de enero de 2023

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



El Ayuntamiento de Agüimes celebra la segunda edición del Concurso de Aceitunas Aliñadas, que reunirá a profesionales de la gastronomía local y aficionados a las aceitunas.

2º Concurso Gatronómico

ACEITUNAS ALIÑADAS



Inscripción: del lunes 30 de enero al martes 7 de febrero

Información:
adr@aguimes.es
928 78 99 80 ext. 221 - 222

Agüimes

Desarrollo Rural.

Las aceitunas aliñadas te permitirán disfrutar del gran sabor de un producto totalmente natural y de gran calidad, cosechado en un entorno adecuado por sus características y elaborado de forma artesanal, consiguiendo el máximo sabor en los mejores picoteos y aperitivos.



La Agencia de Desarrollo Rural del Ayuntamiento de Agüimes con la colaboración del Hotel Rural Casa de Los Camellos – HECANSA, organiza la segunda edición de este certamen gastronómico dedicado a las reinas del picoteo, las aceitunas aliñadas, con la finalidad de promocionar los distintos tipos de aliños tradicionales, así como visibilizar la gastronomía y los productos locales. Pequeñas pero sabrosas, con un buen aceite de oliva, hierbas aromáticas y algún que otro ingrediente sorpresa se puede dar un toque gourmet a las aceitunas aliñadas.



En esta segunda edición podrán participar tanto profesionales como aficionados residentes en Agüimes o que cuenten con establecimientos en el municipio. El plazo de inscripción estará abierto del 30 de enero al 7 de febrero.



El Hotel Rural Casa de Los Camellos acogerá, el jueves 9 de febrero, el concurso de la gastronomía tradicional, Aceitunas Aliñadas & Agüimes 2023. El concurso se desarrollará por el procedimiento de "Cata Ciega" a partir de las valoraciones de un jurado popular. La cata tendrá lugar en dos fases sucesivas, la fase visual en la que se valorará la presentación del plato y la utilización de productos locales. Y la fase olfatogustativa, se valorará el olor, la textura en boca, el sabor y la impresión global del plato.