vinetur

Las recetas de Felisa Santana y el Museo Gastronómico Aragüeme las mejores aceitunas aliñadas de Agüimes

viernes 10 de febrero de 2023

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



Las recetas, "Abuela Carmensa" del Museo Gastronómico Aragüeme y "Aliño de la suegra" de Felisa Santana, las mejores aceitunas aliñadas de Agüimes, se hacen con los primeros premios en las categorías de profesionales y aficionados respectivamente.



El pasado, miércoles 8 de febrero, el Hotel Rural Casa de Los Camellos acogió la segunda edición del Concurso de Aceitunas Aliñadas, que reunió a profesionales de la gastronomía local y aficionados a las aceitunas. La Agencia de Desarrollo Rural de Agüimes apuesta con esta iniciativa por promocionar los distintos tipos de aliños tradicionales, así como visibilizar la gastronomía y los productos locales.



Las aceitunas son un aperitivo canario por excelencia. Son saludables y nutritivas. Proporcionan ácido oleico, vitaminas y calcio, además de aportar energía. En el sureste de Gran Canaria, existe una gran variedad de aceitunas, te puedes encontrar variedades como la verdial, picual, hojiblanca, arbequina y todas son muy sabrosas.

No pierdas la oportunidad de visitar el municipio de Agüimes y disfrutar de diferentes formas de las aceitunas, en los establecimientos participantes en este certamen gastronómico, las encontrarás en su carta todo el año.

En esta segunda edición, participaron trece recetas, seis en la categoría de profesionales y siete como aficionados. El evento contó además con los vinos Señorío de Agüimes y Viñas Aguayro de la Denominación de Origen Protección (DOP) de Gran Canaria.



Como jurado se contó con José Caballero, Gonzalo García, José Corcuera y Nadia, todos con amplia experiencia en el sector gastronómico y en particular en la valorización del producto local, tuvieron en cuenta al otorgar las puntuaciones, en la fase visual, la presentación del plato y la utilización de productos locales. Y en la fase olfato gustativa, se valoró el olor, la textura en boca, el sabor y la impresión global de la receta. Se asignaron, un 1º Premio, un 2º Premio y un 3º Premio por categoría.

La lectura del fallo del jurado y entrega de los premios del II Concurso de Aceitunas Aliñadas & Agüimes 2023 se realizaron a final de la mañana, estuvieron presentes el alcalde de Agüimes, Oscar Hernández, el Director del Hotel Cada Rural Los Camellos, Ricardo Gil, y la concejala del área de Desarrollo Rural, Jéssica Santana. Las recetas premiadas fueron:



CATEGORÍA DE PROFESIONALES:

1º Premio, la receta ABUELA CARMENSA del Museo Gastronómico ARAGÜEME.

2º Premio: la receta ACEITUNAS ALIÑADAS AL ESTILO del BAR SAN ANTON.

3º Premio: la receta ACEITUNAS ESTRELLA del BAR CAFETERIA CA´MIGUE – LA PLAZA.



CATEGORÍA DE PERSONAS AFICIONADAS:

1º Premio: la receta ALIÑO DE LA SUEGRA de FELISA SANTANA

2º Premio: la receta ACEITUNAS ESTILO DE MI SUEGRA de MARÍA JESÚS ROMERO ROMERO

3º Premio, la receta ACEITUNAS ALIÑADAS DE LA ABUELA de ANTONIA Mª DEL CARMEN GUERRA PEREZ.