vinetur

El Guachinche, ATIS Tirma y San Antón presentan las mejores recetas de sancocho canario en Agüimes

lunes 3 de abril de 2023

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



El área de Desarrollo Rural del Ayuntamiento de Agüimes organiza el IV CONCURSO GASTRONÓMICO SANCOCHO CANARIO, en el marco de las VI Jornadas Gastronómicas de la Semana Santa 2023, con la colaboración del Hotel Rural Casa de Los Camellos-HECANSA.



Este concurso gastronómico se organiza al estar considerado el sancocho como uno de esos platos que están muy arraigados en la tradición gastronómica de la isla. De hecho, es un plato que se consume de manera habitual, aunque se convierte en casi un ritual durante la Semana Santa.



Este lunes, 3 de abril, el Hotel Rural Casa de Los Camellos acogió esta iniciativa gastronómica donde se presentaron ocho propuestas de profesionales del sector de la restauración de Agüimes Casco en el marco de las 6ª Jornadas Gastronómicas de Semana Santa, seis de ellas participantes en el 4º Concurso del Sancocho Canario:



• SANCOCHO DE FLOR (ingredientes: corvina salada, papas de Agüimes, gofio de Ananías, mojo canario y batata de corralillos del GASTROBAR EL POPULACHO.



• SANCOCHO GANGOCHERO (ingredientes: pescado salado, batata, papas, gofio de millo, agua, sal pimienta, pimiento, ajo, comino, cilantro, perejil, plátano, miel de Guayadeque, almendras Guayadeque y aceite de Temisas) del RESTAURANTE EL GUACHINCHE.



• SANCOCHO AL ESTILO DE LA ABUELA (ingredientes: pescado salado, gofio, cebolla, batata, dátiles, mojo verde y mojo rojo) del BAR LA ESQUINA.



• EL SANCOCHO DE JOSEFA (ingredientes: cherne, batata, papa, gofio, plátano, pimiento, ajos, pimentón dulce, comino, vinagre, aceite y sal) del RESTAURANTE ATIS TIRMA.



• EL SANCOCHO DE MI MADRE (ingredientes: pescao salo (cherne) agua, sal, aceite, tomate, cebolla, papas, batata) del BAR SAN ANTÓN.

Y otras opciones gastronómicas para Semana Santa:



• TAPAS DE QUESO DE PASTOR del Museo Gastronómico ARAGÜEME.



• CAPRICHOS DE LA SEMANA SANTA DE AGÜIMES. Los postres, torrijas de pan de millo con savia de palma y vino dulce, Cremoso de bienmesabe y Y en honor al aceite y vino dulce de Agüimes, bizcocho borracho de aceite de oliva y gofio, propuestas de CAPRICHOS DE AGÜIMES.



Participaron como miembros del jurado cuatro catadores: José Manuel Corcuera, experto en la revalorización del producto local; José Caballero Urquía, Profesor Técnico de Restauración; Gonzalo García Fresca, Experto en Gastronomía; y Evelia Herrera Herrera, Profesora de Cocina.

Los miembros del jurado, de amplia experiencia en el ámbito de la restauración y en el análisis sensorial de alimentos, valoraron las diferentes propuestas en función a la degustación, presentación del plato y la dificultad en la elaboración.

La resolución del concurso y entrega de premios tuvo lugar al final de la mañana, en el marco de la presentación de las VI Jornadas Gastronómicas de Semana Santa. Las recetas premiadas fueron:

1º Premio. SANCOCHO GANGOCHERO del RESTAURANTE EL GUACHINCHE.

2º Premio. EL SANCOCHO DE JOSEFA del RESTAURANTE ATIS TIRMA.

3º Premio. EL SANCOCHO DE MI MADRE del BAR SAN ANTÓN.



SANCOCHO CANARIO

A través de la gastronomía siempre puedes conocer una tierra. Por eso, no es de extrañar que el municipio de Agüimes tenga una cocina repleta de contrastes, con platos bien condimentados e ingredientes frescos y saludables, fruto de un clima templado y de una tierra volcánica que les da un sabor especial.

El caudal pesquero de la isla permite que se puedan degustar numerosos pescados y mariscos, elaborados en recetas autóctonas muy gustosas, como el sancocho canario. Acompañado por el gofio, que constituía la base de sustento alimenticio de los guanches y se ha mantenido en la gastronomía canaria como un elemento fundamental, se prepara en muy diversas formas, una de ellas son las pellas de gofio.

Otro elemento esencial de este plato son las papas sancochadas y se sirve con alguna de las variedades de mojo, especialmente el mojo picón.



VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DE SEMANA SANTA

Los restaurantes de Agüimes ofrecerán estos días los platos tradicionales de la Semana. Los vecinos de Agüimes y las personas que visiten este municipio durante los próximos días podrán disfrutar de los platos típicos de la Semana Santa en Canarias, gracias a las Jornadas Gastronómicas que se celebrarán del 6 al 9 de abril. Ocho establecimientos participarán en la iniciativa, que este año cumple su sexta edición, bajo la organización de la Agencia de Desarrollo Rural del Ayuntamiento de Agüimes.

Entre los manjares a degustar, el sancocho de cherne será el plato estrella, siempre acompañado de papas, batatas, pella de gofio y mojo picón. Se podrá probar además el potaje santo, tan apreciado en el Sureste de Gran Canaria, elaborado a base de garbanzos, calabaza, ñame y cilantro. Otras propuestas serán el pescado con mojo hervido, ropa vieja, garbanzada, salpicón, tanto de pulpo como de pescado, pescado hervido con papas guisadas y mojo, croquetas y bacalao encebollado.

Para terminar las comidas, a modo de postre, se podrá pedir la trenza de cuaresma, las torrijas, la tarta de limón, el brazo gitano o las rosquillas. Recetas y elaboraciones de toda la vida, siguiendo la tradición heredada de nuestros ancestros. Los bares, restaurantes, cafeterías y pastelerías que participarán en las Jornadas serán GASTROBAR EL POPULACHO,
RESTAURANTE EL GUACHINCHE, BAR LA ESQUINA, RESTAURANTE ATIS TIRMA, BAR SAN ANTÓN, RESTAURANTE SALON DE LA SAL, MUSEO GASTRONÓMICO ARAGÜEME y CAFETERÍA Y PASTELERÍA CAPRICHOS DE AGÜIMES.