Santa Úrsula…entre dos panes

Si bien es cierto que la comida entre dos tapas de panes tiene mucha historia, hay que sentarse a reflexionar que este estilo de comida está entre nosotros desde hace siglos o mejor dicho, desde que existe el pan, como dice el poeta: *"no es lo mismo, pero es igual".* También hay que pensar que es uno de los pocos platos que podemos asegurar su presencia en cualquiera de sus versiones tradicionales, creativa, (en muchos casos creación improvisada) gourmet, vegana, culturalmente tradicional… está presente en todas partes del mundo.

Esa simple idea de agregar algún tipo de proteína, cereales o especies a dos tapas de panes, es tan antigua como el oficio de panadero. Llámenlos Shawarma, bocadillos, pita, bocata en España, bala fría en Venezuela, refuerzo, Tentempié y cuantos nombres nos da cada región, este plato representa a la humanidad y sus hábitos alimenticios.

Da la impresión que todo apetece más y mejor entre panes, no podemos negar lo bien que saben los calamares con un buen pan o lo sustanciosos de cochino bien tostado abrazado por la textura del pan. Lo cierto es que el Municipio de Santa Úrsula se ha erigido como uno de los municipios con más variantes de bocatas de toda Canarias y esto, gracias a su Reto del Bocata.

Veinticuatro locales santaursuleros se han volcado a la creación de bocatas muy especiales, atrayendo a ese público ávido de probar nuevas propuestas con panes.

El Revoltoso de Agora

Asado Negro Arepera Los Panas

-

  Ximo Omelet
-

  De Carne de fiesta Bodegón de Ana

Este año, 25 diferentes propuestas que van desde esos bocatas tradicionales con cierta creatividad para marcar la

diferencia, hasta unos muy sofisticados y elaborados con panes con tinta de calamar, y si hablamos de mundo, en el Reto del Bocata podrán encontrar esas exquisitas somozas hindúes o el tradicional bocata italiano con porchetta, por ejemplo.

México también hace presencia en este duelo para buscar el Mejor Bocata de Santa Úrsula con un pollo pibil, Venezuela ha propuesto en un pan con masa de tequeño y su famoso asado negro dentro, pero desde Valencia (España) arribó al municipio un Ximo con relleno de carrillera.

Si hablamos de tentempié, el bocadillo estrella hará que llegues más allá del medio día para almorzar o un guatisorpresa, que te dará la energía necesaria para emprender el riguroso trabajo diario.

Santa Úrsula…entre dos panes

-

Santa Úrsula…entre dos panes

-

Santa Úrsula…entre dos panes

Santa Úrsula…entre dos panes

Santa Úrsula…entre dos panes

Santa Úrsula…entre dos panes

Desde el pasado 7 de mayo y hasta el 6 de junio, Santa Úrsula abre a todos sus 24 diferentes puertas gastronómicas para la degustación de 25 diferentes propuestas gastronómicas entre dos tapas de panes o algo más.

El recorrido de los periodistas

Los conocidos periodistas de la gastronomía Francisco Belín y Francisco (Paco) Almagro de “con Cúrcuma” y “El Blogoferoz” respectivamente, además de Leonor Mederos Directora de la revista Cielo Mar & Tierra y de Santa Úrsula Gastronómica y con la compañía de la concejal de Comercio del municipio, Elisa Hernández; hicieron su ya tradicional recorrido por diferentes establecimientos para dar su propia ‘valoración en directo’ de las diferentes propuestas, esta vez, por la cantidad de locales implicados en el Reto del Bocata, se harán más de un recorrido.

Entre los locales visitados en esta ocasión estuvieron: “Donde Curro” ubicado en la avenida Las Palmeras. Juan José, dio la bienvenida al grupo y sorprendiendo con su Bocata “Mandarín”

pollo en tempura en salsa de naranja.

Luego la visita se dirigió en caminata a la muy querida

santaursulera Tasca de Fran, donde se pudo probar un excelente Bocata “Capricho Ibérico” un pan brioche salado con foie, cebolla caramelizada con cabernet Sauvignon y mucho más.

En Agora Café el grupo ofreció cuenta de un Bocata “Revoltoso” con queso fresco canario, mermelada de guayaba y mucho beicon, una sorprendente sensación en boca.

El chef Massimiliano Ferrara junto a Raquel Villalta, dieron el todo en su bocata "Tradicional Italiano" haciendo honor a la excelente cocina de este chef, un pan cantábrico fue el encargado de abrazar una porchetta de lazio asada durante 5 horas.

No podemos hablar del próximo establecimiento, sin entrar a resaltar la excelente y completa oferta gastronómica de Santa Úrsula, y es que, es un municipio amable con el visitante, fácil acceso, los locales muy bien ubicados, se puede caminar con tranquilidad y confianza y eso, es fundamental.

Bueno el último local visitado en esta ocasión por este grupo de profesionales fue el recién estrenado Restaurante La Muralla de especialidades libanesas/marroquíes donde se pudo degustar el bocata "La Muralla de Marrakech" con un pan árabe tradicional, elaborado en casa, relleno de pechugas de pollo a la sazón de diferentes especies y vegetales este manjar digno de las Mil y una noche, cerró con broche de oro este primer recorrido.

Para más información : www.santaursulagastronomica.es