

Saborea Acentejo 2017, con buenos sabores en boca...

Un evento que dejó un 'buen sabor en boca', se llevó a cabo en el Pabellón "Fernando Luis" en Santa Úrsula: la tercera edición de Saborea Acentejo, con una muestra gastronómica donde la manzana reineta y las castañas fueron las principales protagonistas.

Tuve la oportunidad de probar tapas de muy buena calidad, (no pude probarlas todas, eran bastantes y cada restaurante tenía hasta tres diferentes), pero luego de un paseo por toda la feria, pues nos fuimos decidiendo por algunas.







Nos encontramos con chefs como Manuel Berriel de Esencias Café, Fabián y Mario del Calderito de La abuela, además de una importante presencia de diferentes restaurantes, los que en general sumaron 12 locales de los diferentes municipios de Acentejo. Guachinche La Huerta de Ana y Eva, Bodegón Nuevo Paso, El Calderito de La Abuela, restaurante El Canario, restaurante El Gato Goloso, Esencias Café, restaurante La Amistad, Tasca restaurante La Sabina, restaurante El Lagar de Acentejo y la Tasca El Rincón de Fran.

Estas iniciativas, aparte de dinamizar la gastronomía de la zona, estimula al público en general a conocer y visitar las diferentes propuestas de los restaurantes, punto importante para impulsar un sector tan esencial en todas las islas como es la restauración, creador de fuente de trabajo y escenario indispensable para dar a conocer productos locales, como es en este caso con la manzana reineta y la castaña.



La manzana reineta es una variedad de sabor agridulce, más grande y de un color verde con sus manchas marrones características. Su particular sabor es lo que ha aportado a la sidra elaborada con ella un sabor diferenciado, sin dejar de mencionar la calidad de nuestra manzana comparada con otras, gracias a los aportes de nuestro suelo volcánico, dando unas características organolépticas diferentes a las demás.



Las castañas, con más de 2 especies en la comarca de Acentejo, es nuestra otra protagonista, y nos es menos especial, es el producto que nos da el primer anuncio de la próxima llegada de invierno. Este fruto seco con una tradición arraigada en Tenerife, es una excusa perfecta para que en las cocinas experimenten y busquen la creación de platos con ellas.

De las propuestas que probé con castañas voy a resaltar el "Ravioli de setas con castañas", muy bien logrado por el equipo del Calderito de La abuela.



“Ravioli de setas con castañas” una de las tapas del Calderito de La abuela

Este evento contó con la presencia del Chef Santi Evangelista con un Show Cooking.

12 stands hicieron del beneplácito de los asistentes, el maridaje de toda la gastronomía estuvo a cargo de la Denominación de Origen de Tacoronte, con una importante representación de sus bodegas y la Sidra de Tenerife, Posma.

No me resta más que felicitar a todos los organizadores e incentivarlos a seguir mejorando, año a año, Saborea Acentejo.







