

Entrega de Premios del Primer Rally Gastronómico de Santa Úrsula

El pasado 15 de julio, se celebró con gran éxito el Primer Rally Gastronómico de Santa Úrsula, un evento organizado por el Ayuntamiento de Santa Úrsula y la Asociación Gastronómica de Santa Úrsula, Cielo Mar & Tierra. Este evento destacó lo mejor de la gastronomía local y contó con la entusiasta participación de la comunidad y del público de toda la isla.

La entrega de premios se llevó a cabo en la histórica Casa Verde, una verdadera joya arquitectónica que sirvió de escenario perfecto para reconocer [el talento](#) y la creatividad de los locales participantes.

En primer lugar, se entregó el premio a la “Tapa más votada por el público”, que fue otorgado a la Cafetería El Mirlo Blanco capitaneada por Fabricio Maldonado. Su exquisita creación, la Tapa Sabor Isleño, conquistó el paladar de los asistentes, obteniendo el mayor número de votos y consolidándose como la favorita indiscutible del evento.



La concejal del Ayuntamiento de Santa Úrsula Elisa Hernández y Laura Oliva jefe de cocina del Mirlo Blanco

Seguidamente, se otorgó el reconocimiento a la **“Mejor Tapa según la Prensa Especializada”**, un galardón que recayó en Mario y Fabián Torres, chefs y propietarios del restaurante **El Calderito de La Abuela**. Su **Saquito de Pasta Brick con papas, costillas y millo** impresionó a los críticos que sirvieron de jurado por su [innovadora combinación](#) de **sabores tradicionales** con **técnicas modernas**, destacándose como una verdadera **obra maestra culinaria**.



La concejal Hernández y el Chef y panadero Mario Torres del Calderito de La Abuela



La tapa seleccionada por la prensa especializada "Saquito de papas, costillas y millo" El Calderito de La Abuela

El jurado de prensa estuvo compuesto por conocidas personalidades del ámbito gastronómico: Leonor Mederos, directora de la revista iberoamericana *Cielo Mar & Tierra*; Francisco Almagro, editor y

productor del Blogoferoz.com; Sergio Lojendio, periodista gastronómico de ...y un pimiento de Canariasgourmet!; y José Garavito, editor de este último periódico.







Además de los premios gastronómicos, se hizo entrega de su premio al periodista **Pablo Regalado**, quien resultó ganador de una **Escapada Rural** en un sorteo realizado entre los votantes, un premio patrocinado por **Canariasgourmet.es**. La **entrega de premios** fue [realizada](#) por **Elisa Hernández**, concejal de Comercio y Turismo del Ayuntamiento de Santa Úrsula, junto con José Garavito, editor del mencionado periódico.



La concejal Hernández y el ganador del Escape Rural Pablo Regalado

Es importante resaltar que este evento no solo dinamizó el talento y la creatividad culinaria de Santa Úrsula, sino que también fomentó la unión de la comunidad en torno a la rica cultura gastronómica de la región.

Con este exitoso primer Rally Gastronómico, Santa Úrsula se posiciona como un destino clave para los amantes de la buena mesa, y se espera que esta iniciativa se convierta en una tradición anual que siga destacando lo mejor de nuestra cocina y sus productos locales.

Sobre el Rally Gastronómico de Santa Úrsula

El Rally Gastronómico de Santa Úrsula es un evento dedicado a promover la riqueza culinaria local, invitando a los

restaurantes y cafeterías de la región a competir y presentar sus mejores tapas. Este evento, que celebró su primera edición en julio de 2024, busca destacar la creatividad y calidad de la cocina de Santa Úrsula, convirtiéndose en un referente en el calendario gastronómico de las Islas Canarias.

Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Tasca Pimienta Negra”

El pasado sábado, 30 de septiembre de 2023, 31 Amigos Canarios del Buen Comer, realizamos nuestra octagésima tercera (83ª) visita a un restaurante de nuestra isla, que en esta ocasión ha sido a la “Tasca Pimienta Negra”, que está situado en la calle Ismael Domínguez, 153, en la casa más antigua de Tacoronte que data de 1.600 y catalogada como Bien de Interés Cultural (BIC), que dispone de distintas estancias así como, de una terraza ideal para catas de vinos, conciertos, cuentacuentos o cualquier otro tipo de celebraciones.

La “Tasca Pimienta Negra” es un restaurante diferente y con

mucho encanto, que abrió sus puertas hace 12 años, que se caracteriza por su estilo clásico y por su decoración única y mágica, que varía según la época del año, como, por ejemplo, en Halloween, en Navidad o en San Valentín, y que sorprende a todo el que lo visita.











Dispone de una amplia carta de platos elaborados con productos de primerísima calidad. Sus especialidades son: la Tosta Frutti di Mare, las albóndigas de pescado, la ensalada de piña asada con aguacate, los langostinos crujientes, etc.

Tasca Pimienta Negra

El Restaurante “**Tasca Pimienta Negra**” dispone de una [amplia bodega](#) con más de 100 referencias de vinos de distintas denominaciones de origen, con especial atención a los vinos canarios

El precio medio oscila entre 30 y 35 euros por persona, lo que, dada

la gran calidad de sus productos y el excelente servicio que ofrecen, supone una excelente relación calidad-precio.

El restaurante cierra los lunes y los martes todo el día, así como, los domingos por la noche, siendo muy recomendable hacer reserva principalmente los fines de semana.











Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Tasca Pimienta Negra”

Al frente de los fogones, **Samuel González Khoury**, es un excelente profesional, que desde niño aprendió los secretos de cocina de las expertas manos de su madre y de su abuela, hasta que se introdujo en el mundo de la restauración trabajando en varios restaurantes y hoteles, para finalmente decidir montar su propio establecimiento.

Maestro en la cocina tradicional, aunque con lo que disfruta de verdad es investigando, creando y reinventando platos, para deleitar

el paladar de su amplia clientela.

La bienvenida corrió a cargo de **Samuel**, dirigiéndonos unas amables palabras, con las que nos explicó los orígenes y la evolución del restaurante, para, terminar explicándonos los distintos platos y los vinos del menú seleccionado, [agradeciéndonos la elección](#) de su restaurante para realizar otra de nuestras actividades, deseándonos que disfrutáramos mucho de nuestra visita y animándonos a que volviéramos, en otras ocasiones, para degustar otras propuestas de la carta.



Tomate aliñado con queso curado de Fuerteventura y vinagreta de higos. Tasca Pimienta Negra



Pan. Tasca Pimienta Negra



Huevos rotos con morcilla, cebolla y chorizo. Tasca Pimienta Negra



Sándwich de berenjenas con crema de setas. Tasca Pimienta Negra



Solomillo de cerdo con virutas de foie. Tasca Pimienta Negra



Surtido especial. Tasca Pimienta Negra

A medida que los **31 Amigos Canarios del Buen Comer** íbamos degustando cada uno de los platos y los vinos, expresábamos nuestra opinión, asignando una nota, cuya media iría a parar al acta que sería levantada al final de la comida, para completar la calificación de cada uno de los puntos incluidos en el orden del día.

El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

- Tomate aliñado con queso curado de Fuerteventura y vinagreta de higos.
- Escacho de batata con almogrote gomero y reducción de Pedro Ximénez.
- Huevos rotos con morcilla, cebolla y chorizo.

- Sándwich de berenjenas con crema de setas.
- Solomillo de cerdo con virutas de foie.
- Postre: Surtido especial.

Maridaje



Vino blanco "Madriguera" de Bodegas Arráez de Valencia.



Vino tinto "Madriguera" de Bodegas Arráez de Valencia.

Agua, café o infusión.

Los puntos sujetos a votación fueron: El menú elegido, las instalaciones y el servicio.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un **9,09 sobre 10**, lo que significa que el Restaurante es un establecimiento muy recomendable para visitar.