

La gastronomía gomera sorprende en el I Encuentro Gastronómico de la Isla

Date : 7 octubre, 2017



Los productos locales protagonizaron una mañana de sábado cargada de música, silbo y degustaciones

La miel de palma, el vino, y los quesos gomeros, los mangares más solicitados por los centenares de asistentes que se dieron cita en el evento organizado por el Cabildo de La Gomera

El Mercado Municipal de San Sebastián se convirtió en un escaparate de sabores para dar la bienvenida a un goteo constante de visitantes que se acercaron para disfrutar del I Encuentro Gastronómico de La Gomera. La jornada, que comenzó desde las 10 de la mañana, estuvo cargada de referencias constantes a los productos agroalimentarios insulares.

Los asistentes tuvieron la oportunidad de conocer y degustar la amplia variedad local, en la que no faltaron los vinos, los quesos, la miel de palma y las galletas gomeras. Para la ocasión, el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) desarrolló un taller de catas tanto de quesos como miel de palma con un gran éxito de participación. Además, también se contó con la colaboración del Centro de Interpretación de la Miel de Palma, cuyos representantes aportaron información sobre la producción y el trabajo diario de los guaraperos.

Los elementos patrimoniales tampoco faltaron a la cita. El Aula Insular de Silbo Gomero estuvo presente con diversas muestras de este bien patrimonial para así mantener la difusión del lenguaje en eventos con alta afluencia de visitantes. De esta forma, lograron acaparar la atención de un público que se detenía para observar la destreza de los jóvenes silbadores.

El presidente del Cabildo de La Gomera, Casimiro Curbelo, junto con el alcalde de San Sebastián, Adasat Reyes, y el consejero de Industria, Comercio y Consumo, Emiliano Coello, fueron los encargados de inaugurar el evento que contó con la colaboración del ayuntamiento capitalino.

Curbelo destacó la autenticidad de los productos gastronómicos de La Gomera y su calidad como dos de los principales valores que los hacen diferentes. En esta línea, expuso que “si queremos seguir incrementando la producción, no debemos renunciar a conservar aquello que hace singulares a nuestros vinos, nuestra miel y nuestra repostería”. Así mismo, recordó la autenticidad, naturalidad y la competitividad de los productos gomeros señalando que “en necesario apostar por lo nuestro para diversificar nuestra economía, apoyando a los productos y la producción local”.

Puso en valor la celebración del Encuentro Gastronómico como una fórmula atractiva para la dinamización del sector y el incentivo de las ventas. De esta forma, aseguró que “se logra generar riqueza e impulsar un sector que tiene todas las cualidades para ser un eje primordial en el tejido económico insular”.

El alcalde de San Sebastián, Adasat Reyes, destacó el impulso que supone “acoger en el municipio este tipo de eventos gastronómicos, que incentiva la actividad económica del Mercado Municipal”. Así mismo, hizo hincapié en la gran afluencia de visitantes a este encuentro y destacó la coincidencia con el programa festivo con motivo de las Fiestas de Octubre.

El consejero de Industria, Comercio y Consumo, Emiliano Coello, destacó la celebración del evento y su coincidencia con otras acciones como la participación en el aniversario de Alcampo, donde los productos gomeros están presentes. Así mismo, recordó el trabajo de la Institución insular para que la marca Alimentos de La Gomera trascienda más allá del comercio insular.

Los productos gomeros en el aniversario Alcampo

Coincidiendo con la celebración del I Encuentro Gastronómico, los productos gomeros destacan en el aniversario de Alcampo en La Laguna. La Gomera está presente en esta celebración con un stand donde pueden adquirirse los productos insulares. Desde el gofio, las galletas o la miel de palma se hacen un hueco en la celebración que se prolongará hasta el próximo 21 de octubre.