

miércoles 27 de julio de 2022

Tejina recupera la Ruta Gastronómica de la Cabra para promocionar su receta tradicional y el producto local

La cita, que se enmarca en las fiestas de San Bartolomé, comenzará este viernes 29 y se prolongará durante tres semanas, mientras que el 29 de agosto se entregará el premio al mejor plato participante



Tejina volverá a disfrutar este año de la Ruta Gastronómica de la Cabra. Se trata de la segunda edición, que arrancará este viernes 29 y que se prolongará durante tres semanas. Como novedad, el 29 de agosto se entregará el premio al mejor plato participante. Una cita que se enmarca en las fiestas de San Bartolomé y con la que se busca promocionar la receta tradicional del pueblo tejino y el producto local.

El alcalde de La Laguna, Luis Yeray Gutiérrez; el consejero delegado de Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR Canarias), Pablo Zurita; y el responsable de Desarrollo Rural, Aitor López, han sido los encargados de presentar los detalles de la actividad, en la que participarán siete establecimientos.

El regidor local puso de relieve la importancia del sector primario en el municipio, “uno de nuestros motores económicos y de generación de empleo”, y resaltó que desde el Ayuntamiento se continuará apoyando a los productores y productoras de Agüere, sobre todo a través del área de Desarrollo Rural, “que queremos empoderar y dar a conocer”, al mismo tiempo que “potenciamos el producto local y damos a conocer las bondades de nuestra cocina”.

Luis Yeray Gutiérrez celebró la vuelta de la ruta después de cuatro años para brindar “lo mejor de la gastronomía de Tejina”, un pueblo conocido “por sus excelentes recetas tradicionales, especialmente de carne de cabra”. El alcalde se mostró convencido de que “será todo un éxito” y agradeció a todas las entidades y personas que colaboran el esfuerzo y trabajo realizado para su recuperación.

Por su parte, el responsable de Desarrollo Rural recordó que una de las líneas de acción marcadas para el fomento de la soberanía alimentaria, la educación ambiental y la sostenibilidad del territorio en La Laguna es el consumo “consciente y responsable”. La feria ganadera, celebrada recientemente en el municipio, “nos mostró, a pesar de las dificultades, el potencial del sector ganadero, con especial orientación gastronómica. Hoy estamos hablando de carne de cabra y en Tejina tiene su máximo exponente, bien a través de su receta familiar o de nuevas interpretaciones en muchos restaurantes y establecimientos de la zona”, apuntó.

Aitor López agregó que la ruta supone “una oportunidad más para degustar y conocer más y mejor el producto de la tierra y las cabras autóctonas tinerfeñas, con el fin de acercarlos a la ciudadanía, promocionar el consumo de cabra y sus derivados, continuar con la labor de mantener la tradición y la gastronomía local y contribuir al desarrollo rural y la conservación de razas autóctonas”.

Entre las novedades de la edición, citó la entrega del premio al mejor plato participante, que se llevará a cabo el 29 de agosto, coincidiendo con la muestra de productos locales de Saberes y Sabores del Nordeste, cuando también se presentará a la ciudadanía la nueva asociación que recibe el mismo nombre. El ganador se elegirá mediante votación popular, rellenando una encuesta a través de un QR que estará disponible en los establecimientos.

El consejero delegado de GMR recordó que “desde el Gobierno canario seguimos en esta legislatura con el mensaje de *mucho más qué*. Todo lo relacionado con el sector primario y agroalimentario es mucho más de lo que aparenta a primera vista y esta ruta es un claro exponente de esta estrategia que desarrollamos en todo el Archipiélago”.

Los objetivos de la actividad están “completamente alineados” con los del Ejecutivo autonómico, en un “momento tan especial en el que se encuentra la ganadería” y siendo conscientes de “la importancia que tiene la gastronomía, que aporta valor al sector primario y que permite tirar de la cadena completa, desde el productor hasta el consumidor final”.

Pablo Zurita felicitó al Ayuntamiento y a las personas implicadas por la iniciativa y añadió que desde GMR se participará con la impartición de una clase magistral a cargo de un chef tejinero.

Aparte de Gestión del Medio Rural de Canarias (Gobierno regional), en la segunda edición también colaboran Fundación Tenerife Rural (Cabildo de Tenerife), las concejalías de Fiestas y Comercio de La Laguna y la Comisión de Fiestas de San Bartolomé de Tejina.