El Ayuntamiento celebra en San Cristóbal el taller de cocina saludable Sabor a Mar

By CDM

Mon Aug 13 08:32:45 WEST 2018

Noticias

El cocinero y profesor de cocina del IES Faro de Maspalomas, Paco Romero, ha dirigido este sábado el taller culinario Sabor a Mar en el barrio marinero de San Cristóbal, organizado por la Concejalía de Ciudad de Mar del Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria y dinamizado por Trib-Arte Asociación Cultural y Social. El sabor, la textura y el olor de ingredientes relacionados con la cultura marinera y gastronómica canaria han sido los protagonistas. Viejas, lapas, sancocho y queso ahumado se mezclaron en los fogones con erizos y algas productos menos habituales en los platos tradicionales.

Más de una veintena de personas, se reunieron en la sede de la Universidad Popular en el barrio marinero para disfrutar de esta actividad englobada en el programa, Sabor a Mar. El objetivo de este taller, con un día espléndido y la marea de fondo subiendo y batiendo contra la bahía, ha sido dar a conocer la riqueza, variedad y calidad de estas materias primas en Canarias y conocer nuevas formas a la hora de cocinarlos.

El cocinero y profesor encargado de dirigir la actividad explicó que "con la globalización nos hemos acostumbrado a la comida del mar que llega de China, Japón o Corea, sin valorar lo que tenemos en casa". De esta manera los participantes pudieron elaborar a base de ingredientes frescos y de temporada un menú compuesto por tartaletas de Sancocho canario, paquetitos de queso ahumado y atún con culis de melocotón, ceviche de vieja, lapas y erizos y arroz cremoso con setas y algas; bacalao al aroma de ajo sobre compota de tomate y de postre cake pops de espirulina.

Durante el taller Paco Romero apuntó la diferencia entre usar las algas frescas y las hidratadas y enseñó a preparar erizos – que fueron capturados por pescadores del abrrio marinero – un ingrediente que no se comercializa en Canarias pero que en otras cocinas resulta un manjar. “Todavía resulta curioso en nuestras islas el uso de algas o erizos, pero su sabor siempre sorprende y tenemos mucho en nuestras cosas en las zonas rocosas”, apuntó Romero.

Dinamización Sabor a Mar

Este evento es una de las acciones de dinamización que Ciudad de Mar desarrolla durante todo el año en el barrio marinero. Entre ellas, por ejemplo, el pasado mes de junio con el paseo histórico por el barrio para detallar la importancia de la pesca y el origen de la Vela Latina, que acogió a casi un centenar de personas, o la Travesía a Nado de julio.

Una yincana temática y un taller artístico y de narración oral para menores, serán las actividades que continuarán en los meses de septiembre y octubre. La programación tiene un carácter lúdico formativo, todo ello apoyado en la divulgación científica, el encuentro con la cultura y la historia, la música y la gastronomía, encaminado a fomentar la participación de toda la familia.

I Concurso de Diseño Gráfico

Además la Concejalía Delegada de Ciudad de Mar del Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria convoca el I Concurso de Diseño Gráfico con el fin de desarrollar la nueva representación gráfica de las actividades que se desarrollen en el barrio marinero. El personaje puede ser histórico o de ficción, persona, animal u objeto. La imagen deberá ir acompañada con una breve descripción y justificación del vínculo existente entre el personaje creado, con el barrio marinero de San Cristóbal y su identidad. Las obras del concurso, que estará abierto hasta el próximo mes de septiembre, podrán ser enviadas a través del correo electrónico sancristobal.saboramar@gmail.com (mailto:sancristobal.saboramar@gmail.com). Indicando en el asunto del correo Concurso de diseño gráfico Ciudad de Mar. Las bases pueden ser consultadas en la página del Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria.