

El almogrote será el protagonista de la primera jornada de la ruta de tapa 'expres'

Author : admin

Date : 13 Julio, 2017



El Ayuntamiento de San Sebastián de La Gomera arrancará este próximo jueves 20 de julio el nuevo formato de rutas de la tapa 'expres', que contará con el almogrote como protagonista absoluto de las elaboraciones que ofrecerán nueve establecimientos de restauración de la capital.

En este sentido, participarán en esta iniciativa el Restaurante Hotel Torre del Conde, el Parador de Turismo de La Gomera, el Restaurante Caprichos de La Gomera, el Restaurante El Pajar, el Restaurante Pincho Pincho, el Restaurante Los Laureles, el Breads & Sweets, el Guachinche '+ Que Carne' y el Bar de la Tercera Edad Iballa. Así, ofrecerán una tapa o un postre a un precio de venta fijo de tres euros, utilizando para ello uno de los elementos gastronómicos más reconocidos de La Gomera, como es el almogrote. La elaboración deberá incluir una consumición que será cerveza, vino, refresco o agua, en el caso de la tapa, o café o infusión en el del postre. El concejal de Comercio, Eleazar Borrego, invitó a vecinos y turistas a acercarse a los establecimientos y "degustar las novedosas propuestas gastronómicas que tendrán como denominador común a un producto que es seña de identidad de la isla. Una autentica exquisitez asociada a su intenso sabor y a la que se une su elaboración artesanal".

El nuevo formato 'expres' tendrá una nueva cita el 27 de julio con la Miel de Palma, reina de la cocina gomera y un símbolo de la isla utilizado por cocineros de todos los rincones del archipiélago. Una iniciativa que cuenta con el apoyo del sello de calidad agroalimentaria 'Alimentos de La Gomera' que impulsa el Cabildo Insular.