

Cofradía del Puchero Canario de las Siete Carnes

CAPÍTULO XXII



**Viernes, 4 de Mayo del año del Señor 2012
en el Hotel Santa Catalina**



Querido cofrade, este año tenemos algunas novedades:

- Vuelve a ser en el emblemático **Hotel Santa Catalina** a cargo de su chef, **José Rojano**, que ha elevado al restorán **La Terraza** a lo más alto del ranking insular: **dos soles en la Guía Repsol**, y en lugar de sábado **será un viernes** por mor de la ocupación de los salones.
- Contamos con la presencia de unos **30 escritores y periodistas de turismo españoles** que estarán en nuestra ciudad celebrando su congreso nacional merced a la imprescindible colaboración de nuestro **Ayuntamiento**; será una oportunidad para conocer a gente muy viajera al tiempo que le daremos a conocer algo de nuestra gastronomía: un valor añadido para cualquier destino turístico, especialmente urbano y cultural. Y esto lo entiende el cofrade -exhotelero- edil **Pablo Barbero**.

Debido al aforo del Salón García Escámez, las plazas para nosotros no podrán exceder de 120, por lo que se dará prioridad a los primeros que confirmen. mariohernandezbueno@yahoo.es

- También servirá de homenaje a **Mariano Gracia**, generoso, honesto y celebrado restaurador, cuyo **Mesón La Cuadra** fue referencia y pieza clave de nuestra restauración, así como pionero en organizar jornadas gastronómicas (la “Canaria-Castellana”), que se mantuvieron durante seis lustros. Hoy, a causa de la crisis, el querido e histórico bar-restorán, de tantos recuerdos y tantas alegrías, está cerrado para siempre. Estimo que vale tu presencia y calor, **Mariano** también es un mimoso.
- El mismo día, **a las 20 horas**, tendrá lugar la inauguración de la interesante exposición de fotos (de 80 cm x 60) **Los Torajas: sonrisa a la vida y respeto a la muerte**, en el **Casino de Las Palmas**, obra del curtido periodista de FEPET **Jaume Singla**; fotos de Sulawesi y de Yakarta que realizó en un viaje, que con él compartí, por la exótica Indonesia, especialmente las Islas Célebes y su singular pueblo: **los torajas**.
- También presentaremos en las mesas del **García Escamez**, junto al aceite y vinagre macho, un nuevo producto gastronómico grancanario: **salsa la nuestra, Puta la Madre**, que es la respuesta (mucho mejor) a la norteamericana Tabasco. Sus chiles (pimientos de la p. la m.) son cultivados en una finca cercana a Maspalomas, y te aseguro que son más aromáticos que los de la firma norteamericana. La fábrica es absolutamente modélica ¡Chapeau por los emprendedores!

Un abrazo,

Mario Hernández Bueno
-Cofrade Invitador-

Menú

enyesques:

*“jamón canario”, pata de cochino al horno, de la ingeniosa firma **Patapán**, cortesía de **Iván del Castillo** y **Manolo García**; carajacas de ave y de ternera cocinadas por el experto carajequeril **Mario Hernández Lagerblad**; quesos tiernos y curados de la puntera quesería **Flor de Valsequillo**; papas arrugadas y **Mojo colorado**; el ineludible **jamón patanegra bellota** de **Celestino Gómez Parra**, del valle de los Pedroches (Córdoba), amén de sus **embutidos artesanos**; **chorizo** y **morcilla de Teror frita** y **Almogrote** al estilo de la Isla Colombina.*

bebercio:

*Serán regados con una selección de **blancos de las premiadas bodegas grancanarias Las Tirajanas** y las **rubias Dorada** y **Tropical**, de **Cervecera Insular**, amén de los **zumos naturales Lambda** sin azúcar –hay que hacer algo de dieta– de la firma **Jugos Canarios**, misma que la de las aguas.*

comida:

***Sopa Reina** (por llevar las sustancias de las 7 carnes); luego, los tumbos con las **verduras**, las **garbanzas** y sus sacramentos: **tocino** y **chorizo ibéricos**; la **falda de buey**, el **jarrete de ternera**, las **costillas de cochino saladas**, **gallina**, **machorra**, **borrego**, **perdices** y **palomos** –yo cuento siete– amén del refuerzo del **Gofio escaldado**; los aderezos serán **Mojo de cilantro**, **oliva virgen**, **vinagre macho Viña Alfredo Schamann** y la nueva **Salsa la nuestra, Puta la Madre**.*

bebercio del comercio:

*El acreditado tinto riojano **Finca la Emperatriz**, crianza, de **Comercial Dofe**, del amigo **Toño de Armas**.*

postre:

*El siempre novedoso dulce de **El Aderno**, maridado con el licoroso **Bermejo-Malvasía Naturalmente Dulce** (Lanzarote); aguas **Vichy Catalán** y **Font’dor**; café de la legendaria **Tirma**; licores **Ron Aldea reserva familiar**, **Whisky Glendfid 12 años**, licor **Glendfid** y **aguardientes de hierbas de Ron La Aldea**, cortesías de la **cía Galaco**.*

*Y no faltará la alegre y **rumbosa Rifa con siete premios** como siete carnes, también muy sabrosos.*

RECORDATORIO:

- **Fecha:** viernes día 4 de Mayo de 2012. **Hora:** dos de la tarde.

- **Confirmaciones:** mariohernandezbueno@yahoo.es (Tel, de 8:30 a 13:30, 928244667)