

martes 25 de marzo de 2025

La gastronomía de la Cuaresma y la Semana Santa protagoniza un recetario editado por el Ayuntamiento

‘Mis recetas laguneras’, de Julio Torres Santos, recoge los platos y repostería vinculados a esta época del año



El Ayuntamiento de La Laguna ha presentado este martes la publicación ‘Mis recetas laguneras. Cuaresma’, en el que el investigador Julio Torres recopila platos y postres vinculados a la gastronomía tradicional del municipio en la época de Cuaresma y Semana Santa. El libro puede obtenerse gratuitamente tanto en las oficinas de Cultura del Ayuntamiento como en los establecimientos de La Laguna Zona Comercial.

El alcalde de La Laguna, Luis Yeray Gutiérrez, ha aplaudido la labor de Julio Torres, indicado que “la gastronomía lagunera es símbolo de identidad y reflejo de una sociedad familiar cuyo conocimiento se transmite de generación en generación”.

“El recetario que hoy presentamos invita a descubrir los sabores que han marcado a las familias laguneras en sus celebraciones más queridas. Es un libro que viene también a enriquecer el conocimiento de la Semana Santa lagunera y todo lo que conlleva, más allá de los elementos devocionales”, indicó el alcalde.

En el acto de presentación también han tomado parte la concejala de Comercio, Estefanía Díaz, el concejal de Cultura, Adrián del Castillo, y el presidente de La Laguna Zona Comercial, Iván Pérez, además del autor de libro.

Julio Torres expresó que “las recetas que conserva La Laguna forman parte de un patrimonio intangible importantísimo” y recordó que los conventos y huertas que albergaba la ciudad ya desde el siglo XVI está íntimamente relacionada con la tradición culinaria, especialmente con la producción de verduras, que cobraban especial protagonismo en la época de Semana Santa.

La publicación recoge diferentes platos y el modo de prepararlos ligados a esta época, como la cazuela lagunera, arvejas del Viernes de Lázaro, sopa de pescado a la puntera, pescado salado, calamares al estilo de La Punta, garbanzas con bacalao o “el sencillo pero sabroso” bocadillo de sardinas ‘del cofrade lagunero’.

En el apartado de repostería, se incluyen hasta una quincena de postres, incluyendo las torrijas al vino de Geneto, rosquetitos al ron de Tejina, plátanos al moscatel, cañitas del Señor, chocolate de Madrugada, o rosquetes rellenos de batata.



Julio Torres repasó las aportaciones hechas por familias y establecimientos laguneros a lo largo del tiempo para preservar estos platos. “Gracias a los vecinos que conservan las recetas en la casa, hemos podido sacar y recuperar para todos estas joyas de la cocina lagunera, que es una parte importante de nuestro patrimonio”, aseguró el autor.