

Alimentos amazónicos, los favoritos en Tambo

Chicharrón de caimán, helado de copoazú o yogur de acai son la oferta de la cocina amazónica para el paladar en el evento gastronómico Tambo, que se desarrollará hasta hoy en el Campo Ferial (Bajo Següencoma).



Taller. Los niños aprenden a elaborar masitas con rellenos de zapallo y remolacha para comer verduras. Foto: Alejandra Rocabado

La Razón (Edición Impresa) / Liliana Aguirre / La Paz

00:00 / 18 de octubre de 2015

Chicharrón de caimán, helado de copoazú o yogur de acai son la oferta de la cocina amazónica para el paladar en el evento gastronómico Tambo, que se desarrollará hasta hoy en el Campo Ferial (Bajo Següencoma).

“Lo mejor es que hay una variedad de sabores y se puede ver cómo preparan los platos delante de uno”, dijo Roberto Durán, quien hizo fila para comer un chicharrón de surubí. Su hijo, de 12 años, quería probar el de lagarto porque las cajas en las que se servían eran muy coloridas.

“A mí me gusta lo dulce, quedé sorprendida con el helado de copoazú porque es una fruta del oriente muy rica, que no conocía”, contó Ximena Plata. Otros sabores que se destacan son el chancho a la cruz de Tarija, el mondongo chuquisaqueño y el chicharrón cochabambino.

“Una delicia poder comer platos criollos y encontrarlos en un mismo lugar”, señaló Nélica Pérez, quien llegó al lugar acompañada de sus tres nietos.

En el evento gastronómico, los niños tienen espacios especiales para aprender a preparar postres con ayuda de chefs y a la vista de sus progenitores.