

09 de marzo al 15 de marzo

CELEBREMOS LA SEMANA DE LA ALGARROBINA

El algarrobo, recurso emblemático, de bandera de la región por la abundancia de los árboles y porque hay arte y cultura detrás de estos. En el departamento se producen 400 mil toneladas de vainas de algarrobo al año, aparte de brindarnos sombra, frescura y sabor.



El año 2003 el Gobierno Regional de Piura emitió una ordenanza señalando que el algarrobo es un recurso natural emblemático y decretó que se debe ofrecer el cóctel de algarrobina como una bebida oficial. En marzo de ese mismo año, la Municipalidad de Piura inicia la celebración del "Día de la Algarrobina".

Este año el protagonista de la celebración no solo es uno de los testigos de todos los tiempos de nuestra historia, sino también, es una fuente de enormes beneficios para todos.

En este sentido la Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo, la Municipalidad Provincial de Piura, PRODUCE, CETURGH e instituciones involucradas al sector, vienen organizando una serie de actividades para la semana del 09 de marzo al 15 de marzo, entre las que destacan una Conferencia Académica y Reconocimiento a los mejores productores, Expo Algarrobo, Concursos” La vaina de algarroba más grande de mi comunidad, Mejor Cóctel de Algarrobina dirigido a comedores populares y en otra categoría a hoteles y restaurantes, Circuito empresarial de la algarrobina, Visita al árbol milenario en Tambogrande, entre otros.

Asimismo esta programado un festival gastronómico denominado “A la sazón de la algarroba”, en donde los estudiantes de la escuela de Turismo del CETURGH, prepararan diversos platos exquisitos utilizando como insumo la algarrobina. De este modo invitamos a todos los piuranos y público en general a formar parte de esta celebración, degustar y aprovechar este valioso fruto que nos brinda la naturaleza.

Por otro lado es importante recomendar en los hogares piuranos y de todo el país tener siempre en casa una provisión de algarrobina y difundir entre familiares y amigos su uso como aperitivo, saborizante de jugos y postres, etc.

Los Hoteles y Restaurantes de la Región deben insertar en primera posición de sus listas de Aperitivos y Bebidas, el Cóctel de Algarrobina, presentando inclusive una

descripción de la receta tradicional, a fin de difundir y posicionar este producto entre los consumidores de Piura y sus visitantes.

DIRCETUR - PIURA