

BIODIVERSIDAD DE LOS CULTIVOS AMAZÓNICOS SE PROMOCIONARÁN EN FESTIVAL GASTRONÓMICO

Publicado por : FANY JHOSEP GUIVIN MORI

Fecha publicación : 28-05-2018



Tarapoto, será el centro de concentración de empresarios, agricultores, promotores y visitantes del ámbito nacional e internacional entre el 31 de mayo y el 3 de junio, durante la realización del Primer Festival de la Gastronomía Amazónica “Sabores y Saberes” que proyecta generar negocios por 45 millones de soles aproximadamente.

El evento consolidará a la gastronomía de la selva como el motor económico de la región y una actividad que fortalece la identidad cultural, destacando la participación de los productores como actores fundamentales de la cadena de valor gastronómica, donde se ofertará una variedad de platos durante los cuatro días del Festival.

Bajo esta premisa el Gobierno Regional de San Martín (Goresam) y su unidad ejecutora, la Dirección Regional de Agricultura, incentivarán la biodiversidad de los cultivos amazónicos, y fomentarán el desarrollo del turismo ligado a la gastronomía de la región, a través de un Biohuerto Amazónico instalado en el stand de la institución que promueve el desarrollo agropecuario en San Martín.

En dicho biohuerto se promocionarán diferentes variedades de Ajíes (charapita, malagueta, dulce, entre otros.), Tubérculos (yuca, sacha papa, witino, michucsi, dale dale, guisador, jengibre y maní), Hojas (bijao, wirabijao, hierva luisa), Hortalizas (sacha culantro, siuca culantro o culantro regional, pampa orégano y orégano), Leguminosas (frijol achpa, frijol huasca, panamito, chiclayo, habitas, etc.) y Plantas Sogueadoras (caigua, berenjena y tomatillo).

Los biohuertos son sistemas de producción agrícola alternativa familiar, a las prácticas tradicionales de conservación de la biodiversidad vegetal amazónica. Es un espacio de terreno donde podemos producir, de manera natural, vegetales amazónicos cuyo fin es de abastecer de alimentos sanos, para el consumo familiar y la venta de los excedentes de la producción en la comercialización de productos en el mercado nacional e internacional.

Esta práctica contribuye a superar la deficiencia alimentaria de los productores, promocionar y masificar el consumo de las hortalizas amazónicas, que tienen un alto valor nutricional, son fuentes de vitaminas, proteínas, minerales, fibras, y sustancias vegetales indispensables para el crecimiento y el desarrollo de los niños, niñas y adultos, así como también para el sostenimiento de la vida y la prevención de muchas enfermedades.

También la Amazonía peruana, tiene un sabor que se distingue por sus frutas exóticas como el camu camu, la cocona, la guanábana, pijuayo y el aguaje; así como el cacao y el café que son productos emblemáticos de la región que han alcanzado grandes niveles de exportación.

El Festival, se desarrollará en un extenso campo de 20 mil metros cuadrados, en las instalaciones del Centro de Innovación Tecnológica de San Martín, ubicado en el distrito de La Banda de Shilcayo – Tarapoto, se convertirá en una nueva ruta turística de nuestra selva peruana.

Este Primer Festival de la Gastronomía Amazónica “Sabores y Saberes” es organizado por el Gobierno Regional de San Martín, con los ministerios de Comercio Exterior y Turismo, Agricultura, y el patrocinio institucional del ministerio de la Producción, USAID, DEVIDA y PROMPERÚ.

Moyobamba, lunes 28 de mayo de 2018

¡Síguenos AL INSTANTE en Facebook: Gobierno Regional San Martín y Twitter como: regionsanmartin!

