

La República se prepara para la 4ª edición del “Kure Luque Ára”



La mayor feria gastronómica llega este domingo en la Ciclovía de Luque.

En esta gran fiesta gastronómica a base de carne porcina se cocinarán más de 10.000 kilos de cerdo y se premiarán a los cerdos más gordos y feos, adelantó la directora de Cultura de la Municipalidad de Luque, Beatriz Arrúa, quien encabeza la organización del populoso y colorido evento que identifica a los luqueños.

Según la funcionaria, entre los platos que podrán degustar los visitantes, figuran la paella mixta de pollo y cerdo, asaditos, lomitos, desmechados, costillas y picadas de cerdos, asado,

sopa paraguaya,
chipa guasu y asador, además de lechón al rolete.



El lechón y la costillita de cerdo son los más solicitados por los comensales.

También elaborarán las infaltables comidas típicas a base de carne de cerdo como: kure chyryry, enrollados, morcilla casera, el famoso kure akangue, chicharó hü'ití, kure chyryry, enrollados, y morcilla casera.

Artesanía

La exitosa feria luqueña también reunirá a unos 25 artesanos de diferentes rubros entre expositores luqueños y otras ciudades para ofertar su producción.

El Coro de Niños de Luque, bajo la dirección del profesor Édgar Siro González, este año nuevamente participará

del concurrido evento.

En la grilla oficial también aparecen renombrados artistas locales y nacionales que estarán animando la mayor feria gastronómica de Luque.

Los galardones de mayor preponderancia serán el "Chancho más gordo", que se llevará G. 3.500.000 y el 2º puesto, G. 1.500.000, para el "Chancho más feo".

El Municipio invita a participar del populoso, peculiar y colorido evento este domingo, a partir de las 10:00, con entradas gratuitas.