

En la ciudad de la frutilla, el mango toma protagonismo este verano



Una variedad de productos hechos a base de mango ofrecen en la feria en Areguá.

Por Lisandri Denis | Areguá

Además, los visitantes podrán encontrar mermeladas, licores, alfajores, chupa chup, empanadas, milanesas, pandulces, kivevé, yogures y las frutas y jugos de mango al natural.

La feria se realiza frente al local de la Senatur, en pleno centro de la capital de Central.



PURETE. El levantol de mango arrasa en la Feria Gastronómica. Los productos y precios son: pastafrolas dietéticas (G.10.000), budín de mango (G. 15.000), alfajores dietéticos (G.10.000), licor (G.15.000), helados a partir de 5 mil, y el “levantol” a 15 mil y 35 mil guaraníes.

Areaguá, conocida mundialmente como ciudad creativa Unesco, albergará durante el mes de enero a la octava edición del “Festival Gastronómico del Mango”.



Pastafrolas y budines de mango son ofrecidos a precios muy accesibles.

Este evento de innovación gastronómica comenzó este sábado 8 y se extenderá hasta el último fin de semana de enero, de 08:00 a 21:00, frente a la Oficina Regional de la Senatur en Areguá.

El festival es organizado por mujeres emprendedoras del Comité Sabor a Mango, y cuenta con una feria de productos dulces y salados, donde se podrá disfrutar de una variedad de postres, licores, licuados, todo a base de mango.



Muchos turistas visitan la muestra en pleno centro de la ciudad.

El evento cuenta con el apoyo de la Municipalidad de Areguá, la Gobernación de Central y la Senatur, considerando que la actividad promueve el turismo gastronómico que apunta a poner en valor los productos locales y la cultura gastronómica del destino.