Cultura

/ Artículo

16 de agosto de 2019 - 10:07 a.m.

Publicado: 16 de agosto de 2019 - 10:07 a.m.

Esto cuesta un arrechón, pipilongo o una tomaseca en el festival Petronio Álvarez



Foto: Alcaldía de Cali

Conozca aquí también la lista de las delicias gastronómicos como las empanadas de camarón, el encocado de piangua y la cazuela de mariscos.

Por: Redacción Digital BLU Radio

La ciudadela deportiva Alberto Galindo, en el sur de Cali, se ha convertido en el escenario que alberga el sabor, la cultura y la música del Pacífico en el festival Petronio Álvarez que en este 2019 llega a su versión número 23.

Son seis días, desde el 14 al 19 de agosto, cargados de rumba, artesanías y tradiciones con representantes de Cauca, Valle del Cauca, Nariño y Chocó.

En tarima se presentarán más de 40 agrupaciones quienes ponen a bailar a cualquier persona con los ritmos nacidos del retumbar de la marimba de chonta, los cununos, los tambores y los violines caucanos.

No deje de ver: ¡A petroniar! Las mejores imágenes que dejó el primer día del festival del Pacífico

Sin embargo, la gastronomía y las bebidas son las que más llaman la atención en este festival, el más importante en su género de toda Latinoamérica.

Las empanadas de camarón, encocados de pescado, helados con sabor a chontaduro, naidí y guayaba agria, hacen parte de los sabores que pretenden conquistar paladares.

Entre tanto, las bebidas ancestrales como el viche, el arrechón, la tomaseca, entre otros, prometen darle un toque afrodisiaco al festival.

Publicidad

Le puede interesar: Así se hace el 'viagra' del Pacífico que pondrá su toque al Festival Petronio Álvarez

Cabe resaltar que estos productos son realizados por mujeres y hombres que han aprendido las técnicas culinarias con el paso de los años, haciendo que los paladares que asisten al Petronio se trasladen al mar y los ríos que bañan el Pacífico.

Esta es la lista de precios de las comidas y bebidas del festival:



BEBIDA	CANECA	BOTELLA
Arrechón	23.000	40.200
Candelazo	25.000	50.000
Canelazo	28.700	57.500
Crema de viche	23.000	40.200
Curao	28.700	57.000
Naidí	23.000	40.200
Pela rodilla	23.000	40.200
Rompope	23.000	40.200
Tomaseca	25.000	50.000
Tumbacatre	23.000	40.200
Viche	17.200	34.500
Vinete	23.000	40.200



LISTA DE PRECIOS COCINA TRADICIONAL

Valor máximo autorizado

ARROCES	PRECIO
Arroz de yuyo	12.000
Arroz clavado	17.000
Arroz con camarones	29.000
Arroz con longaniza	29.000
Arroz marinero	34.000
Arroz endiablado	34.000

ATOLLADOS	PRECIO
Atollado	29.000
Atollado con cangrejo	29.000
Atollado de mariscos	34.000
Atollado de piangua	29.000
Atollado de piaquil	29.000
Atollado de toyo	29.000
Atollado mixto camarón y toyo	34.000

SUDADOS	PRECIO
Sudado de almeja	29.000
Sudado de bagre	29.000
Sudado de calamar	29.000
Sudado de camarón	29.000
Sudado de jaiba	29.000
Sudado de pargo rojo	29.000
Pescado sudado	29.000
Sudado de piangua	29.000
Sudado de raya	29.000
Sudado de toyo	29.000
Sudado triple	40.000
Sudado cuadruple	46.000
Sudado de langostino	46.000
Sudado de langosta	80.000

XXIII Festival de Música XXIII del Pacífico	300
Petronio /	Alvarez

TAMALES	PRECIO
Tamal de camarón	17.000
Tamal de jaiba	17.000
Tamal de mariscos	17.000
Tamal de piangua	23.000
Tamales triple	23.000
Pastel chococano	17.000

ENCOCADOS	PRECIO
Encocado de jaiba	29.000
Encocado de muchillá	29.000
Encocado de cangrejo	29.000

OTROS	PRECIO
Tostadas de platáno	6.000
Tostada con queso costeño	8.000
Tostada con todo	23.000
Langostinos	40.000
Encocado de cangrejo	28.000
Empanadas	4.600
Balas de plátano	6.000
Papa rellena	6.000
Pan de yuca	3.500
Longaniza (porción)	14.000
Seviche	23.000
Cazuela	35.000
Pusandao	23.000
Quebrado de toyo	29.000
Sancocho	29.000
Pescado frito	40.000
Sopa de queso	17.000
Sopa de toyo	23.000

REALIZA





