

JORNADA GASTRONÒMICA DEL PERÚ

Al Perú hi ha un lloc molt especial: la selva amazònica, amb arbres altíssims, rius enormes i animals increïbles com els tucans, les anacondes... La selva proporciona aliments, i les persones que hi viuen coneixen molt bé els secrets de la natura i saben com cuidar-la. Aquesta riquesa natural també es reflecteix en la gastronomia de tot el Perú, que ofereix sabors únics i nutritius, combinant tradició i salut.



La gran protagonista és la PAPA

Al Perú, les **patates** es diuen “**papas**” i són un aliment molt important a la seva cuina tradicional.

El seu origen es troba a Sud-amèrica, especialment a la regió andina del Perú, on n'hi ha centenars de varietats.

La patata aporta molta energia i ajuda a créixer forts, ja que és rica en hidrats de carboni saludables.

És un aliment bàsic que pot alimentar famílies senceres i es pot cuinar de moltes maneres diferents.

Ausolan.