vinetur

Bolivia será el país invitado en la próxima edición de Alicante Gastronómica

La feria mostrará la creatividad culinaria boliviana y sus productos autóctonos con chefs y expertos reconocidos internacionalmente

martes 19 de agosto de 2025



Bolivia será el país invitado en la próxima edición de Alicante Gastronómica, que se celebrará en IFA-Fira Alacant entre el 3 y el 6 de octubre. La delegación boliviana estará encabezada por la Academia Boliviana de Gastronomía y del Vino, bajo la

presidencia de Maricruz Cochamanidis. El evento contará con la participación de la chef Camila Lechin, reconocida por su trabajo en el restaurante HAPO de Santa Cruz y por figurar en el listado ’50 best chef’ de América Latina según la revista Fine Dining Lovers. Junto a ella estará el ingeniero de alimentos Gustavo Shock, conocido como Tapeke.

La presencia de Bolivia en esta feria tiene como objetivo mostrar la creatividad culinaria del país y dar a conocer sus productos autóctonos. Entre ellos figuran la quinoa, el cacao beniano, el arroz pre amazónico y el orégano cultivado a más de 3.000 metros de altitud. Estos ingredientes serán protagonistas en diferentes actividades programadas durante los cuatro días del evento. La iniciativa cuenta con el apoyo de la Cámara de Industria, Comercio, Servicios y Comercio de Santa Cruz (Cainco) y la Fundación Hugo Landívar Cuéllar.

Camila Lechin presentará una versión propia de Pasta de Quinoa Real Andean Valley en el Espacio ‘Lo mejor de la gastronomía’, justo después de la inauguración oficial del viernes 3 de octubre. Además, uno de los momentos más esperados será la presentación del majadito, un plato tradicional del oriente boliviano que se prepara con arroz, carne, huevo, yuca y plátano frito. Este plato tiene raíces en la tradición española del arroz levantino y se plantea en la feria bajo el título “¿es una paella mal hecha?”, invitando al público a conocer las diferencias y similitudes entre ambas recetas.

Durante la feria también se ofrecerá una clase magistral sobre los cortes típicos de carne boliviana y su tradicional asado churrasco, a cargo de Gustavo Shock. Los asistentes podrán participar en una cata dedicada a los vinos producidos a gran altitud, concretamente los vinos de Campos de Solana, presentados por Ramón Freixa y Ada Iacob Mahu. Estos vinos proceden de viñedos situados cerca de los 2.000 metros sobre el nivel del mar, lo que les confiere características únicas.

El público podrá visitar los stands dedicados a productos bolivianos como el arroz pre amazónico Grano de Oro, el cacao amazónico Beniano representado por Chocolates Baure o el orégano boliviano presentado por Carmencita. Además, se realizarán degustaciones y presentaciones para acercar al visitante a los sabores propios del país andino.

En la edición anterior, Alicante Gastronómica recibió a más de 78.000 personas. La organización espera que este año la presencia boliviana contribuya a ampliar el conocimiento sobre su cocina y sus productos entre profesionales y aficionados que acudan al recinto ferial durante esos días.