

Ahora

# EL PUEBLO



EDICIÓN DIGITAL



BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA • JUEVES 14 DE SEPTIEMBRE DE 2023 • AÑO 3 • N° 866 • PRECIO 3,00 BOLIVIANOS • 40 PÁGINAS • PUBLICACIÓN NACIONAL

**ESPECIAL**

# COCHABAMBA, EN EL TREN DEL DESARROLLO Y LA INDUSTRIALIZACIÓN



## ● REDACCIÓN CENTRAL

**E**l coraje y valentía de los cochabambinos para lograr la independencia de su ciudad despertó luego de enterarse de los levantamientos en los departamentos de Chuquisaca y La Paz.

Según datos históricos, entre el 6 y el 7 de noviembre de 1809 se había producido una movilización indígena en el pueblo de San Agustín de Toledo, Cochabamba, cerca de Oruro, para impedir que el cacique Manuel Victoriano Titichoca fuera destituido. En abril de 1810, Titichoca encabezó una sublevación, en la cual participó Pedro Ignacio Rivera.

Para sofocarla, el gobernador de Cochabamba, José González Prada, envió un batallón de 300 milicianos comandados por el coronel Francisco del Rivero, secundado por Esteban Arze y por Melchor Guzmán (alias el Quitón), pero Titichoca se retiró en abril sin ofrecer combate, refugiándose en el Partido de Carangas.

Al amanecer del 14 de septiembre de 1810, los patriotas del valle encabezados por Esteban Arze ingresan con vítores libertarios a la ciudad de Cochabamba, a este movimiento se suman los patriotas Francisco del Rivero, Melchor Guzmán Quitón, Mariano Antezana y el cura Juan Bautista Oquendo.

Horas después, luego de derrotar a las fuerzas realistas; los patrio-

# LOS COCHABAMBINOS LOGRARON LA INDEPENDENCIA DE SU CIUDAD EN 1810

**ESTEBAN ARZE** fue reconocido como la máxima autoridad de las fuerzas rebeldes, y luego de la chispa del triunfo de la revolución en Cochabamba esta pronto se irradió por todo el Virreinato de Buenos Aires.

## + datos

Al amanecer del 14 de septiembre de 1810, los patriotas del valle encabezados por Esteban Arze ingresan con vítores libertarios a la ciudad de Cochabamba.

tas reunidos en cabildo abierto deciden deponer al gobernador realista José González Prada, quien al enterarse y viendo a los patriotas enardecidos, huyó de Cochabamba con rumbo desconocido.

Lograda la victoria, el cabildo nombra a Francisco del Rivero como nuevo gobernador de Cochabamba y a Manuel Esteban Arze como la máxima autoridad de las fuerzas revolucionarias.

Al finalizar el cabildo, el pueblo cochabambino declara su emancipación y hace escuchar su grito de liberación del yugo español creando una Junta de Gobierno que consolidaría el triunfo de los patriotas cochabambinos, encabezados por Esteban Arze, Francisco del Rivero, Melchor Guzmán Quitón y el cura Oquendo, quien fuera vocero de los patriotas.

La chispa del triunfo de la revolución cochabambina pronto se irradió por todo el Virreinato de Buenos Aires. Arze, conocedor de los vejámenes a los que fueron sometidos los patriotas en Chuquisaca y La Paz y fortalecido por el triunfo en Cochabamba, con su ejército fortalecido de más de 1.500 patriotas, se dirige a la ciudad de Oruro y La Paz.

En Oruro, los patriotas dirigidos por Tomás Barrón se unen a las fuerzas de Esteban Arze. Los realistas que pretendían saquear la riqueza orureña se enfrentan al valeroso ejército patriota de los cochabambinos en los campos de Aroma.

El 14 de noviembre se produjo la Batalla de Aroma, que culminó con el triunfo de Arze y la persecución del ejército realista en dirección a La Paz, tenien-

do este la mitad de sus fuerzas muertas o prisioneras. Rivero anunció al pueblo la victoria.

Las tropas revolucionarias no solo dieron su vida por la independencia, sino que lucharon en la Audiencia de Charcas y las provincias del Río de la Plata, sumando más de setenta batallas en las que las acciones heroicas de los insurgentes cochabambinos hicieron posible detener el avance de los ejércitos realistas españoles.

Los valerosos indígenas héroes ofrecieron su sangre por esa tierra promisoría, cuna de grandes personalidades que cambiaron la historia del país.

## + datos

- La revolución de Cochabamba fue uno de los primeros estallidos rebeldes en el Alto Perú (ahora Bolivia).
- Tuvo lugar el 14 de septiembre de 1810 y fue encabezada por el coronel Francisco del Rivero, quien fue nombrado como gobernador de Cochabamba, y por Esteban Arze.
- Arze también se dirigió a Oruro para defender a la población de los realistas que pretendían saquear la riqueza de ese departamento.

La máxima autoridad de las fuerzas revolucionarias de Cochabamba, Esteban Arze.

// FOTO: ARCHIVO



Entregamos  
**22 nuevas estaciones**  
Radio Base para Cochabamba



Somos transformación digital



Ahora  
**EL PUEBLO**

**DEBATE**

**DEBATE**

**DEBATE**

**DEBATE**

SUPLEMENTO  
**DEBATE**

TODOS LOS DOMINGO

**YLB** Yacimientos de Litio Bolivianos

**Cocha** LLAJTA PRODUCTIVA

*Felicidades*  
**Cochabamba**

**14**

**UNIDOS** **BOLIVIA** **BOLIVIA**

● PAULO CUIZA

“Si ya no hay hombres, aquí estamos nosotras para enfrentarnos al enemigo y morir por la Patria”. Es la frase de Manuela Gandarillas aquel 27 de mayo de 1812, cuando junto a un puñado de valientes mujeres se enfrentaron al ejército realista y pasaron a la historia como las Heroínas de la Coronilla.

Pese a su ceguera y sus 60 años, Gandarillas se enfrentó al ejército español para defender su ciudad casi dos años después de que Cochabamba iniciara, el 14 de septiembre de 1810, el camino hacia la independencia.

Manuela Gandarillas, Manuela Rodríguez, Juana y Lucía Ascui, Rosa Soto, las hermanas Parrilla, Mercedes Tapia, María Pascuala Oropeza, Manuela Saavedra de Ferrufino, Lucía Alcócer, María Isabel Pardo de Vargas, María Teresa Bustos y Salamanca de Lemoine, María del Rosario Saravia de Lanza y Luisa Saavedra de Claire fueron parte del grupo que ese 27 de mayo ofrecieron sus vidas por la libertad.

Según investigadores, existe una nómina anónima de mujeres que perdieron la vida aquella vez.

El culto a las mujeres combatientes de La Coronilla, lugar enclavado en el centro de la ciudad de Cochabamba, se profundizó a partir de la celebración del primer centenario, en 1912. “Se trataba de dotar, al panteón de héroes locales, de un pedestal femenino, equiparable al de los varones. Se creó una simbología dicotómica de los pilares de la patria: a los hombres, la gloria; a las mujeres, el honor” se menciona en el libro *Los pri-*

# LA BATALLA DE LA CORONILLA, VALOR Y CORAJE DE LAS MUJERES

**EN 1810 UN GRUPO DE PATRIOTAS** dio inicio a la revolución de Cochabamba. Dos años después, el ejército realista comandado por el general José Manuel de Goyeneche se enfrentó a un grupo valeroso de mujeres, lideradas por Manuela Gandarillas, que ante la falta de varones decidió hacer frente a los españoles.

## + datos



El 27 de mayo de 1812, al menos 30 mujeres y nueve hombres se enfrentaron al ejército realista en la Coronilla. La historia relata que la batalla se extendió por tres horas y que terminaron masacradas por los españoles.



*meros cien años de la República de Bolivia.*

La historia relata que ese 27 de mayo de 1812 el general español Goyeneche, que encabezaba las tropas españolas, se dirigió a Cochabamba con el afán de frustrar la revolución liderada por Esteban Arze. Como no había hombres en la ciudad (porque estaban en otras batallas en el país) y a fin de proteger a sus hijos, las mujeres decidieron organizarse y armarse para hacer frente a los españoles.

Escalaron la colina de San Sebastián (La Coronilla) con la consigna “Nuestro hogar es sagrado”, y exhibiendo la imagen de la Virgen de la Merced. Ellas pretendían bloquear el ingreso de las tropas españolas, pero fueron masacradas y tres días después la ciudad estaba ocupada por los españoles.

Se menciona que al menos 30 mujeres y nueve hombres enfrentaron a los españoles en un combate que duró aproximadamente tres horas. En aquel año Bolivia se encontraba librando la Guerra de la Independencia.

En el país esta defensa es recordada cada 27 de mayo, fecha en la que además se celebra el Día de la Madre.

“Nuestro homenaje a las valerosas Heroínas de la Coronilla que, en 1812, se enfrentaron a las tropas españolas en defensa de la soberanía nacional. Su valentía, coraje y espíritu rebelde, perdura en la memoria y en las luchas del pueblo boliviano. ¡Honor y gloria!”, escribió el presidente Luis Arce en redes sociales el 27 de mayo de este año.

En 1927, mediante Ley del 8 de noviembre, el presidente Hernando Siles Reyes instituyó el 27 de mayo como el Día de la Madre en Bolivia en homenaje a las valerosas mujeres de la Coronilla.

El sacrificio de las mujeres cochabambinas no fue en vano, el general argentino Manuel Belgrano venció a los realistas y así se avanzó hacia la independencia del Alto Perú.

De acuerdo con los textos de historia, el general Belgrano ordenó que se pronunciase en la hora de la lista de los cuarteles, el siguiente lema: “¿Están presentes las mujeres de Cochabamba? Gloria a Dios, han muerto todas por la patria en el campo del honor”. La batalla de la Coronilla mostró el valor y coraje de la mujer boliviana.



# UN TRANSPORTE MODERNO Y ECOLÓGICO AL SERVICIO DE COCHABAMBA

**EL TREN METROPOLITANO** cumple un año de servicio brindando calidad a la población cochabambina. Sus operaciones son amigables con el medioambiente, tiene gran afluencia de turistas extranjeros y nacionales y delegaciones de estudiantes e instituciones. La mayor demanda, sin embargo, es de los propios pobladores del departamento.

## + datos

Este servicio se constituye en el primero del país con sus características de un sistema de tren ligero o tranvía, moderno, seguro, eficaz e inclusivo.

● **ANGÉLICA VILLCA**

**E**l Tren Metropolitano de Cochabamba cumple este mes un año de servicio al pueblo cochabambino con calidad, instalaciones modernas, tecnología de punta y sin daño al medioambiente.

La megaobra, entregada por el presidente Luis Arce en septiembre del año pasado, cuenta actualmente con las líneas Roja y Verde. Significó una inversión de más de Bs 3.112.160.151 para la ejecución de sus 42,2 kilómetros que interconectan los municipios de Cercado, Quillacollo, Sipe Sipe, Vinto, Colcapirhua y Sacaba.

Tiene 12 trenes eléctricos, cada uno con una capacidad de transporte de más de 370 pasajeros, y está equipado con cámaras de vigilancia, radiotéfonos internos, pantallas informativas en el interior del tren, en paradas y estaciones, además de aire acondicionado, calefacción y conexión a internet (wifi). “Es uno de los servicios con mayor calidad en Cochabamba”, según datos del Ministerio de Obras Públicas, Servicios y Vivienda.



// FOTO: COMUNICACIÓN

## + datos

Tiene 12 trenes eléctricos, cada uno con una capacidad de transporte de más de 370 pasajeros, está equipado con cámaras de vigilancia, radiotéfonos internos, pantallas informativas, aire acondicionado, calefacción y conexión a internet (wifi).

Este servicio de transporte en Cochabamba se constituye en el primero del país con sus características de un sistema de tren ligero o tranvía, moderno, seguro, eficaz, inclusivo y amigable con el medioambiente.

### ALTA DEMANDA

El servicio de transporte aporta al turismo del departamento ya que tiene afluencia de turistas extranjeros y nacionales de varios departamentos del país, delegaciones estudiantiles e instituciones, según información de la gerencia de la empresa.

No obstante, la mayor parte de la afluencia es de la propia población cochabambina. La mayor demanda del servicio se registra de jueves a domingo y días de bloqueos, en que el tren no deja de fun-

cionar. El servicio trabaja los 365 días del año.

### FESTEJO 2023

Como parte de los “regalos” para Cochabamba por su 213 aniversario, este año el presidente Luis Arce, junto con autoridades locales y nacionales, inauguró la rehabilitación y conservación de la histórica Estación Central Ferroviaria de Cochabamba, en San Antonio, ubicada en el centro de los mercados de la ciudad y rodeada por los populosos centros de abasto La Pampa, San Antonio y Fidel Aranibar.

La infraestructura férrea, inaugurada en 1944, fue abandonada cuando dejó de transitar el tren en la capital cochabambina, el Gobierno nacional la remozó y sumó a la ruta del Tren Metropolitano.

Además se entregó la ampliación de la Línea Roja, desde la Facultad de Agronomía de la Universidad Mayor de San Simón (UMSS) hasta la zona de Ushpa Ushpa.



● JOCELYN CHIPANA

**E**l gobierno del presidente Luis Arce impulsa a Cochabamba hacia el tren de la industrialización del país a través de la construcción de más de siete plantas procesadoras, con una inversión estatal de alrededor de 745,8 millones. El ministro de Desarrollo Productivo, Néstor Huanca, informó que el Gobierno garantizó hasta el momento siete plantas procesadoras solo para Cochabamba. Se destinó una inversión de más de Bs 745,8 millones para promover la industrialización de la producción en ese departamento.

“La industrialización permite dar un valor agregado importantísimo que posibilita mejorar los ingresos de las familias productoras y avanzar en la sustitución de las importaciones”, manifestó el Presidente.

El Jefe de Estado participó en varios actos del colocado de la piedra fundamental en la inauguración de la construcción de muchas plantas industriales como parte de la conmemoración de los 213 años de la gesta libertaria de Cochabamba.

Al respecto, el ministro de Desarrollo Productivo y Economía Plural, Néstor Huanca, informó que el Gobierno garantizó hasta el momento siete plantas procesadoras solo para Cochabamba. Se destinó una inversión de más de Bs 745,8 millones para promover la industrialización de la producción en ese departamento.

“En Cochabamba estamos invirtiendo más de 730 millones de bolivianos en seis nuevas plantas que estamos construyendo y en el complejo piscícola que pondremos en marcha. Este es el verdadero proceso de industrialización que el hermano presidente Luis Arce ha determinado para la reactivación económica del país”, dijo la autoridad.

#### PLANTAS RECIENTES

Se inauguró ya la Planta de Agroinsumos en la región del Valle Bajo, en el municipio de Capiota, con una inversión de Bs 60,1 millones; la Planta de Agroinsumos Valle Alto en el municipio de Arani, con una inversión de

# COCHABAMBA MARCHA EN EL TREN DE LA INDUSTRIALIZACIÓN CON MÁS DE SIETE PLANTAS

**EN ESTE DEPARTAMENTO** el Gobierno destina Bs 745,8 millones para la edificación de plantas de procesamiento, a fin de generar valor agregado en diversos productos.

Bs 44,6 millones; en Tiraque, la Planta de Almacenaje y Acopio de Residuos Líquidos y Aceites Ecológicos, con una inversión de Bs 68 millones; en Entre Ríos, la Planta Procesadora de Piña, con recursos de Bs 93 millones.

A estas se suma la Planta Procesadora de Yuca, que representa un monto de Bs 15,8 millones, misma que está bajo la responsabilidad del Ministerio de Planificación para el Desarrollo.

La más reciente es la inauguración de la construcción de la Planta Procesadora de Aceite Vegetal de Palma y Aditivos en el departamento de Cochabamba, en Chimoré, con una inversión de Bs 164 millones. Esta industria podrá procesar 132 mil toneladas al año de fruto de palma aceitera y producirá 26.400 toneladas de aceite rojo crudo destinados a la planta FAME de Santa Cruz, para producir diésel ecológico.

#### PLANTAS EN PROCESO

El ministro Huanca informó que está en proceso de implementación la Planta Procesadora de Hoja de Coca en el municipio de Sacaba, a cargo de la empresa Kokabol, dependiente del Servicio de Desarrollo de las Empresas Públicas Productivas (Sedem), con una inversión de Bs 62 millones.

## + Datos



“Hay que producir, hay que industrializar, y eso tiene como consecuencia un aumento en los ingresos de las familias. Se benefician los productores y la población en general con la generación de fuentes de empleo en las plantas procesadoras”.

También se cuenta con la Planta Piscícola en el Chapare, con una inversión de Bs 236 millones, para el procesamiento de tambaquí, pacú y otras especies de pescados de la región; además producirá alimento balanceado y alevines (crías) para cubrir la demanda interna de este alimento.

#### INVERSIÓN

Hasta el momento, la suma de la inversión de todas estas plantas procesadoras representa un monto de Bs 745,8 millones para industrializar el departamento cochabambino y contribuir con la sustitución de las importaciones en el país.

“Siempre se pensaba en mejorar los rendimientos y en fortalecer la producción agropecuaria, es por eso que el presidente Arce destinó un monto de más de 25.000 millones de bolivianos para la edificación de cerca de 140 plantas industriales en todo el territorio nacional. Es por ello que estamos entrando a la era de la industrialización en Bolivia”, manifestó Huanca.

● **REDACCIÓN CENTRAL**

**INICIATIVA**

Hace siete años que Jorge Flores y su esposa, Esther Mamani, junto con sus cuatro hijos, le dan otra oportunidad a la basura, pues lo que unos desechan para ellos tiene un gran valor, que no radica en lo económico, sino en la reducción del daño a la Madre Tierra.

La idea nació en 2018. Esther, quien practicaba el reciclaje de su madre, motivó a su esposo a crear nuevos objetos con base en la basura. Antes pensaron en un nombre para su emprendimiento. En ese entonces les llamó la atención las palabras en inglés Flower Power, que significa el Poder de la Flor.

El nombre les caía como anillo al dedo, al ser la familia Flores, pero trataron de que se escuche más andino, así que adaptaron la palabra anglosajona y la adaptaron en Flawa Pawa. Es más, el símbolo de su actividad es la cruz andina.

El taller de la familia se encuentra en la urbanización Virgen de Luján, municipio de Sacaba, Cochabamba. En el lugar transforman desde cáscaras de naranja en joyas, bicicletas en comedores, con estilo rústico hasta ropa y papel en desuso para convertirlos en mesas y otros artículos para el hogar.

**RECICLAJE**

Cada mes, la familia Flores Mamani recicla más de tres a cuatro kilos de cables en desuso, la misma cantidad en papel desechable. También ropa, algo más de tres saquillos por mes, además de botellas pet y otros objetos cuyo destino final era la basura.

Trabajan con madera en desuso y objetos como bicicletas desechadas, las que son transformadas para distintos usos del hogar, como comedor o estante floral.

Los residuos ocasionan un daño ambiental en Cochabamba, ciudad que acumula más de 500 toneladas día. En Sacaba, por ejemplo, el 81% de la contaminación del río Rocha es por los residuos y aguas servidas, líquidos industriales y otros.

La familia está consciente de este daño y por eso los hijos de Esther y Jorge, quienes son Juan José, Cristian, Andrea y Nicolás, son parte del emprendimiento, bajo la misión de cuidar la Madre Tierra.

“Nosotros tenemos ese compromiso con mis padres y con el planeta. Es más, en el municipio somos pioneros en promover el reciclaje y su transformación”,

# LOS FLORES, EL PODER DE UNA FAMILIA COCHALA QUE TRANSFORMA LA BASURA

**HACE SIETE AÑOS QUE ESTHER Y JORGE** comenzaron a darle valor a lo que otros desechaban. Ellos, junto con sus hijos, transforman desde una cáscara de naranja en una joya, bicicletas en comedores, ropa en desuso y papel en macetas y otros objetos.

comentó Cristian, uno de los hijos de la pareja y quien se formó como ingeniero en Desarrollo Rural Sostenible.

El objetivo de la familia no es tanto generar ingresos sino sensibilizar a la gente para que se pueda dar valor a estos objetos que fueron trabajados con esmero, tiempo, creatividad. De ese modo ser partícipes en el cuidado del medioambiente.

Por esta razón también promueven talleres de sensibilización e impulsan varias campañas de reciclaje.

## + datos

Cada mes, la familia recolecta más de siete kilos de papel y cables en desuso. También ropa, unos tres kilos, y otros objetos cuyo destino era ser desechados como basura en los ríos o calles de Cochabamba.

La misión es cuidar la Madre Tierra, y para impulsar la tarea impulsan talleres de sensibilización sobre la importancia del reciclaje de los desechos que pueden tener una segunda oportunidad.



Una maceta elaborada con telas o ropas en desuso. El producto causó impacto en el público en Cochabamba.



Bicicletas convertidas en estante floral. La familia Flores también fabrica mesas y comedores con bicicletas o máquinas en desuso.



La creación de bisutería con material reciclado. La materia prima son cáscaras de naranja, papel, revistas, periódicos, semillas.



// FOTO: FLAWA PAWA

La familia Flores.

● MILENKA PARISACA

**E**n el corazón de Bolivia se encuentra un paraíso culinario que ha ganado reputación nacional e internacional. Se trata del departamento de Cochabamba. Con su diversidad de sabores y tradiciones gastronómicas, ostenta el título de capital de la gastronomía boliviana.

Sin duda, uno de los platillos más representativos de la región es el chicharrón, acompañado de la tradicional chicha, un deleite para el paladar que los cochalos sirven sin escatimar, según Abel Aruquipa, un reconocido chef cochabambino en la ciudad de La Paz por traer todos los sabores de la tierra valluna hasta la sede de gobierno.

Con apenas 26 años y poco dinero en sus bolsillos, montó su restaurante en 2018, persiguiendo el sueño de continuar la tradición que comenzaron sus abuelos en 1950 y que continúan sus tíos en Argentina, Estados Unidos y el departamento de Santa Cruz, en Bolivia, donde cosecharon fama.

A pesar de las adversidades y las consecuencias del enclaustramiento por el Covid-19, en 2019, logró reinventarse y se ha hecho de un enorme reconocimiento en su nuevo local al cual llamó Llajta Gourmet, ubicado en la calle Héroes del Pacífico, a unos pasos de la plaza Uyuni, en la zona paceña de Miraflores.

“Vienen ministros, personalidades de la televisión como Toto Arévalo, que hasta el día de hoy nos siguen visitando. Nuestro cliente estrella es el ministro de Gobierno, Eduardo Del Castillo”, reveló.

Hoy, en la efeméride departamental, en conversación con Ahora El Pueblo, compartió la peculiar forma de cocinar el chicharrón cochabambino.

La preparación es todo un arte. A diferencia del chicharrón paceño, se lo cocina a leña en grandes pailas de bronce. El secreto, según el ‘Cochalito’, como le dicen de cariño, es cocer la carne, el cuero y el tocino por separado para lograr el equilibrio perfecto entre la tex-

# COCHABAMBA, LA CAPITAL DE LA GASTRONOMÍA BOLIVIANA

**SE HA GANADO FAMA INCLUSO FUERA DE LAS FRONTERAS** como la cuna de los sabores del país. Su plato más representativo es el chicharrón, que no por nada fue declarado Patrimonio Cultural, Gastronómico Intangible, junto con la chicha.

tura crujiente y tierna. El proceso requiere de paciencia y pericia.

De acuerdo con antecedentes históricos, la receta tiene sus raíces en la cocina española, pero a lo largo de los años ha evolucionado y se ha adaptado a los ingredientes y gustos locales de Cochabamba. Su historia se entrelaza con la rica tradición culinaria boliviana y la herencia indígena, que han dejado su huella en la forma en que se prepara y se disfruta el plato.

Se sirve generalmente con acompañamientos tradicionales que complementan su sabor y textura. Estos incluyen maíz cocido con cáscara, llajua, papas y, ocasionalmente, yuca, postre y choclo, así como la tradicional chicha cochabambina.

El chicharrón cochabambino es una estrella culinaria en festivales y celebraciones populares en Cochabamba. La festividad a la Virgen de Urkupiña es un evento donde brilla con luz propia, atrayendo a lugareños y visitantes por igual.

“Lo puedes encontrar en provincias, en la ciudad, en las carreteras. El chicharrón lo encuentras en todas partes de Cochabamba, como se dice en quechua de k’uchu

## + datos



“Cochabamba es tierra hermosa, la ciudad jardín, semillera de deportistas, cuna de músicos. Más que orgulloso me siento agradecido por nacer en una tierra que tiene una diversidad de productos, porque para una persona que estudia gastronomía, eso es lo esencial, tener producción para realizar distintos platillos”, destacó el chef Abel Aruquipa.

a k’uchu (de esquina a esquina), todos los días de la semana”, destaca el también nutricionista.

No por nada en agosto de 2021 la Alcaldía de Cochabamba declaró, mediante ley municipal, el Día de la Chicha y el Chicharrón cada segundo domingo de septiembre, con el objetivo de incentivar a los productores de ambos rubros, rememoró.

“Como quillacolleño cochabambino me siento muy orgulloso de decir que el chicharrón es realmente representativo de los cochalas”, señaló.

La capital de la gastronomía boliviana es un destino imperdible para los amantes de la comida que deseen explorar la diversidad culinaria de Bolivia. Sus platos emblemáticos, la influencia de su historia y cultura, la abundancia de ingredientes frescos y la pasión de los cocineros locales hacen de este departamento un verdadero paraíso gastronómico que cautiva los paladares de quienes lo visitan.

// FOTO: ARCHIVO

