**NOTA DE PRENSA**

**Piuranos disfrutaron del primer “Festival del Cebiche” realizado en el distrito Veintiséis de Octubre**

Con gran éxito se desarrolló el primer Festival del Cebiche 2022, organizado por el CITEpesquero Piura en alianza estratégica con la Municipalidad Veintiséis de Octubre, en el marco de las celebraciones por el Día Nacional del Cebiche que se celebra hoy 28 de junio.

El evento se inició con el concurso “El Mejor Cebiche” en el que participaron un total de 13 restaurantes de diversos sectores del distrito Veintiséis de Octubre, ubicado en la provincia de Piura. Cada chef participante, elaboró en vivo este delicioso plato bandera, utilizando productos como pescado, limón, cebolla, cilantro, ají y sal.

El jurado calificador integrado por el chef Iván Vizconde Robles, vicepresidente mundial y director nacional de chefs asociados de Latinoamérica y el Caribe, la chef Luz Avellaneda, integrante de los chefs asociados de Latinoamérica y el Caribe y el director del CITEpesquero Piura, Ing. William Rivera Peña, evaluaron la frescura, sabor, aroma, presentación y las buenas prácticas de manipulación para esta competencia gastronómica.

Tras una ardua deliberación, el jurado calificador, dio como ganador del concurso “El Mejor Cebiche” en el primer puesto al restaurante “Margarita” con la presentación de un cebiche de cabrillón con conchas negras, el segundo lugar lo obtuvo el restaurante “Ají Seco” con un cebiche de congrio y el tercer puesto fue para restaurant “Luigys” con un cebiche de filete de camotillo.

Los ganadores de este concurso gastronómico recibieron una medalla de honor, un diploma de reconocimiento y un trofeo.

Durante este festival, el CITEpesquero Piura, a través del chef Iván Vizconde, preparó en vivo un plato innovador denominado “orgía mixta acebichada”, elaborado a base de caballa y mariscos.

Por otro lado, en este festival participó el Consejo de Maricultores con la presentación de bolsas de 300 gramos de conchas de abanico, provenientes de la bahía de Sechura, que fueron donadas a los asistentes.

Finalmente, el público asistente disfrutó de diversos shows artísticos y de la degustación gastronómica de cerca de 100 platos de cebiche de caballa.

Dato:

Participaron en este festival los restaurantes Luigy, El Zurdo, La Kaballita, Ají Seco, Waikiki, Sumaq, Bambú, Chicha, Margarita, Mondragón, Caleta Sabor al descubierto, La Langosta, Señor Perú, quienes recibieron un diploma de honor y una medalla.