

Invita Sefome a la tercera edición del Picnic

+Se llevará a cabo los días 23, 24 y 25 de marzo

Con el objetivo de brindar un espacio de convivencia para las familias colimenses y el turismo que visita la capital del Estado, el secretario de Fomento Económico, Carlos Domínguez Ahedo, anunció la Tercera Edición del Picnic, que se llevará a cabo los días 23, 24 y 25 de marzo en el Jardín del Yukón de la colonia Lomas Verdes.



En rueda de prensa, el funcionario estatal aseguró que el Picnic es un evento gastronómico de talla regional en el que se mezclan la fiesta y la cultura colimense, que está pensado para que personas de todas las edades disfruten, se entretengan, conozcan y adquieran las propuestas culinarias, artesanales y restauranteras, así como los productos locales que se elaboran en Colima.

Destacó que además, durante los tres días que durará el evento, la ciudadanía también podrá disfrutar de una oferta rica de eventos familiares, culturales y recreativos.

Señaló que la secretaría de Fomento Económico apoyará con la instalación de 28 artesanos y 28 microempresarios para que exhiban sus productos en dos pabellones que montó la dependencia, como lo es el Pabellón Artesanal Manos Mágicas y Pabellón Empresarial Vive Colima.

Los artesanos participarán con productos de alfarería, cerámica, reproducciones prehispánicas, bisutería artesanal, textiles, talavera colimense, artesanías de ónix, instrumentos musicales, productos hechos con piel, calzado artesanal, prendas tejidas, pinturas rangelianas, entre otros.

Mientras que los microempresarios pondrán a la venta alimentos elaborados a base de tamarindo, dulces regionales, ponches tradicionales, licores como crema de whisky, miel, paletas, tinto de jamaica, pulpa de guanábana, platanitos fritos, té, chocolates finos, salsas gourmet, café, cremas dulces, clorofila, galletas, arándanos deshidratados, entre otros.

En su intervención, Sergio Contreras Ochoa, presidente de la Canirac, detalló que otro de los objetivos del Picnic es generar turismo regional y estatal, rescatar los espacios públicos y el fomento de la convivencia familiar.

Por su parte, Sergio Ochoa, vicepresidente de Asuntos Jurídicos de la Canirac, detalló que en el evento, nuevamente participa el chef Dante Ferrero como maestro parrillero de la vaca que se cocina a fuego lento durante 24 horas; además, en cada edición de este evento e ícono del Picnic, también el cocinero colimote Nico Mejía participará como representante de nuestra gastronomía y el chef invitado, en esta

ocasión es Darren Wash del restaurant Lula Bistro de Guadalajara.

También habrá pláticas y conferencias con las escuelas de cocina, eventos musicales y culturales; para quienes gusten del sabor de mar podrán degustar, sin costo, un tiraito de atún de 60 kilos, entre otras actividades.

En su intervención, Héctor Insúa, presidente Municipal de Colima, añadió que Picnic representa la posibilidad a generar la consolidación de un mercado y de una economía que se traduce no sólo en el intercambio de dinero, sino que es algo que trae muchos beneficios para la sociedad.

La inauguración se realizará el viernes 23 de marzo a las 19:00 horas, pero las actividades se llevarán a cabo de las 14:00 a las 22:00 horas en el Jardín de Lomas Verdes, ubicado en Constitución s/n, Lomas Verdes, Colima, Col.


Estuvieron en la rueda de prensa Carlos Ramírez Vuelvas, secretario de Cultura; Efraín Angulo Rodríguez, secretario de Turismo y Felipe Santana, vicepresidente de la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados (Canirac).

Colima, Col. 22 de marzo de 2018



N O H A Y C O M E N T A R I O S . :
P U B L I C A R U N C O M E N T A R I

Gracias por tu interés en comentar la nota o realizar sugerencias.

 Comentar como:

[Entrada más reciente](#)

[Página Principal](#)

[Entrada antigua](#)

Suscribirse a: [Comentarios de la entrada \(Atom\)](#)

[Tweet](#)