

## Punata muestra el mejor rosquete de Bolivia

Escrito por GAM de PUNATA - Actualizado Lunes, 09 de Mayo de 2016 13:49

---



Punateños se jactaron de ser los mayores y mejores productores de rosquetes en Bolivia. Más de medio centenar de rosqueteros famosos de Punata mostraron al mundo la delicia que no se en ninguna parte de Bolivia

Anualmente en Punata se realiza una Feria del Rosquete. Cientos de personas se dieron cita a la Feria del Rosquete y Tradiciones. Además del rosquete que fue elaborado en distintos tamaños, los visitantes degustaron de platos típicos que se elaboran con productos del lugar y la chica en sus distintas variedades.

Recordemos que Asamblea Legislativa Departamental (ALD), mediante una Ley, declaró el rosquete como “propio y característico de Punata”, por ser una tradición alimenticia de ese municipio.

Este oficio que inició como una tradición familiar, ahora aporta a la economía de 875 familias que se dedican exclusivamente a este oficio.

## Punata muestra el mejor rosquete de Bolivia

Escrito por GAM de PUNATA - Actualizado Lunes, 09 de Mayo de 2016 13:49

---

'Delicias punateñas: Rosquete y Lampaganas', sostiene el alcalde municipal de Punata a tiempo de inaugurar la Feria del Rosquete, de la chicha y plato cuzqueño. Los deliciosos rosquetes que son vendidos en los días de fiesta y en el mercado central, estos son elaborados con harina y claras de huevo; las lampaganas que son empanadas con relleno dulce y bañadas con dulce blanco.

Son 35 familias punateñas que, en promedio subcontratan a 25 trabajadores cada una. La especialidad de los operarios en cada una de las etapas marca la diferencia en su sabor y consistencia, ya que, sólo para citar un ejemplo, son al menos 900 huevos que deben batirse para dos quintales de harina.

Cada familia elabora rosquete de al menos 10 quintales cada día. Este "manjar valluno", como lo conocen sus parroquianos, es demandado en todos los departamentos del país, principalmente en fiestas patronales y ferias productivas.

Asimismo los mercados de Brasil y Argentina ya son parte del destino de su producción, según informa Julieta Rodríguez, una de las ejecutivas de la Asociación de Productores Artesanales de Rosquete.

El director de Desarrollo Productivo de la Municipalidad Wilson Camacho, destacó la organización de los productores que, desde siempre, sostuvieron la actividad sin el apoyo económico de ninguna institución pública o privada.

La competencia de otros productores en el centro urbano de Cochabamba, no preocupa a los punateños que dicen contar con recursos que hacen único a su rosquete. "Nuestra agua allá es pura y cristalina, no tiene el cloro que le ponen acá", dijo Rodríguez.

Este año la Municipalidad destinó 35 mil bolivianos para la organización de la "XI Feria del rosquete, cuzqueño y la chicha".

En esta feria se degustó uno de los platos derivados del rosquete, "el cuzqueño" una lawa (crema) elaborado con el mismo rosquete que es acompañada con papas blancas, ají amarillo,

## **Punata muestra el mejor rosquete de Bolivia**

Escrito por GAM de PUNATA - Actualizado Lunes, 09 de Mayo de 2016 13:49

---

chuño y ensalada, entre otros.

Los rosquetes son resultado de un proceso especial de harina, huevos, sal, azúcar, margarina, además de agua. Una vez cocidos, son blanqueados con clara de huevo y almíbar caliente.