



destino
piriápolis

Fiesta de la Paella Gigante de Piriápolis 2022



La Asociación Juana Guerra y Ades Uruguay serán las instituciones beneficiarias este año

Piriápolis celebra una nueva edición de la tradicional Paella Gigante

Una nueva edición de la tradicional Paella Gigante tendrá lugar el sábado 10 de diciembre, en el puerto de Piriápolis, para inaugurar la temporada turística 2022 – 2023. Con este evento se beneficiará a la Asociación Civil Maestra Juana Guerra y a la Institución Honoraria de Salvamento ADES Uruguay. Además, se desarrollará la feria gastronómica, entre el 9 y el 11 de diciembre, y habrá un escenario con espectáculos, entre los que se encuentra la actuación de la murga Agarrate Catalina.

La fiesta comenzará el viernes 9 con la inauguración de la feria gastronómica, a las 18 horas, con siete puestos pertenecientes a los principales restaurantes de la ciudad que ofrecerán platos representativos de la gastronomía del lugar. Ese día actuarán Pablo Santana y la murga Agarrate Catalina. La feria continuará durante todo el sábado y el domingo hasta el mediodía.

En tanto, el sábado 10, el evento empezará con el encendido de los fuegos, a las 19 horas; para comenzar luego con la preparación de la paella a cargo de un equipo de cocineros de los principales restaurantes de Piriápolis. De manera simultánea a la elaboración de la paella, se realizarán espectáculos artísticos, entre los que se encuentra la actuación de Mauricio Alfonzo, David Suárez y la Salada de Mar.

Durante estos tres días, la Institución Honoraria de Salvamento ADES Uruguay tendrá una carpa instalada en el puerto para informar sobre su labor de prevención y rescate en el mar. También estará fondeada una de sus lanchas y se ofrecerán visitas guiadas.

Los bonos colaboración tienen un costo de 300 pesos y se podrán adquirir con anticipación en la sede de Aprotur (Rambla de los Argentinos y Armenia); se reciben reservas a través de los números de teléfono 4432 5055 y 091 016 357.

Con la Fiesta de la Paella Gigante quedará inaugurada la temporada de verano en el balneario de los cerros, mediante esta propuesta que exhibe la gastronomía del lugar y reúne emprendedores de Piriápolis y su zona de influencia, así como a actores públicos y privados. De esta forma, se apuesta a la promoción del destino, a nivel local, nacional e internacional.

La organización del evento está a cargo de Destino Piriápolis - Asociación de Promoción Turística de Piriápolis (Aprotur) que se encuentra integrada por: Centro Comercial e Industrial de Piriápolis, Centro de Hoteles y Restaurantes de Piriápolis, Centro de Inmobiliarias de Piriápolis, Asociación Fomento y

Turismo, Municipio de Piriápolis, Intendencia Departamental de Maldonado y Ministerio de Turismo y Deporte.

Las instituciones beneficiarias

ADES Uruguay es una Institución Honoraria de Salvamento fundada en 1955. Sus voluntarios brindan ayuda en el mar y los rescates no tienen costo. A nivel nacional forma parte del Comité Nacional de Emergencias y a nivel internacional integra la IMRF (International Maritime Rescue Federation).

La **Asociación Civil Maestra Juana Guerra** fue fundada en 2001 y trabaja con personas con discapacidad intelectual, jóvenes y adultas, a las que brinda alimentación (desayuno, almuerzo y merienda), así como atención médica y psicológica, con asistencia a talleres de capacitación laboral.

Ingredientes de la paella

Como cada año, para la Paella Gigante, se seleccionan especialmente los ingredientes: arroz cuidadosamente elegido, verduras cosechadas en una región rodeada por cerros, aceite extraído de olivares que crecen en el departamento de Maldonado, mariscos únicos colectados en 25 kilómetros de costa desde el arroyo Solís hasta Punta Negra.

La elaboración de este plato insume enormes cantidades de ingredientes. Además, para preparar este plato es necesario recurrir a una retroexcavadora para verter el arroz en la paellera que posee cinco metros de diámetro, 18 quemadores de gas y pesa 800 kilos.

Ingredientes:

- 300 kg de arroz
- 250 Kg de pollo
- 150 Kg de carne de cerdo
- 700 Kg de mariscos
- 150 Kg de vegetales
- 50 litros de aceite
- 600 litros de caldo



El origen del plato

La Paella Gigante de Piriápolis comenzó a celebrarse, en 1994, con el fin de homenajear a los habitantes del lugar, como símbolo de confraternidad entre los pueblos. Desde entonces se constituyó en marca emblemática de Piriápolis y en una estrategia de promoción y difusión del destino que, además, potencia la economía local.

Si bien, en un principio, su realización estuvo a cargo de una empresa argentina, a partir de 2004 la iniciativa pasó a manos de operadores locales que contaron con el apoyo de los municipios de Piriápolis y Pan de Azúcar.

Desde sus inicios, la paella es elaborada por los chefs de los mejores restaurantes de la zona e inclusive trascendió fronteras, ya que también se desarrolló en las ciudades brasileñas de Pelotas (2006), Porto Alegre (2008 y 2009). Luego, en representación de la Paella Gigante de Piriápolis, se llevó adelante una versión reducida durante el evento Expointer en Esteio, Brasil (2012). A nivel nacional, el evento tuvo lugar en Punta del Este, para homenajear esta ciudad en sus 100 años (2007) y, posteriormente, se realizó en el centro de la plaza Internacional de las ciudades de Rivera en Uruguay y Santa Ana Do Livramento en Brasil (2010); y también en Salto (2011).

A partir de 2012 la Paella Gigante de Piriápolis, a nivel local, se transformó en un evento popular, realizándose en la calle y brindando su espectáculo gratuito. Desde entonces, a través de la venta de bonos, dona parte de lo recaudado a instituciones sin fines de lucro que necesitan recursos.

Acreditaciones, entrevistas y notas de prensa

Los periodistas interesados en cubrir el evento deberán acreditarse antes del lunes 5 de diciembre. Para eso deben enviar sus datos (nombre, medio al que representan y número de celular) a: aproturprensaycomunicaciones@gmail.com

Para concretar entrevistas o solicitar más información comunicarse al 099 982 213.