

“LAS TRES HERMANAS” OBTIENE EL PRIMER LUGAR DEL CONCURSO

Por quinto año, UTTAB realiza Festival del Tamal

- Con el objetivo de fomentar y preservar las tradiciones culinarias del Estado y estimular la innovación en los platillos regionales



Jurado Calificador



Vista panorámica de los participantes



Tamal “Las Tres Hermanas”, ganador del primer lugar



Los alumnos recibiendo su premio de primer lugar

Por quinto año consecutivo, la Universidad Tecnológica de Tabasco (UTTAB) realizó el Festival del Tamal con el objetivo de fomentar y preservar las tradiciones culinarias del Estado y estimular la innovación en los platillos regionales, en particular el tamal, en la comunidad universitaria y en la sociedad en general.

El 5to. Festival del Tamal se llevó a cabo el 31 de octubre en la Nave de Usos Múltiples de esta Casa de Estudios. Consistió en un concurso donde los alumnos de la División Académica de Turismo y Gastronomía mostraron quince innovaciones, que

hicieron del tamal la representación de una gastronomía moderna en la que se toman en cuenta las raíces de nuestras tradiciones culinarias mexicanas y la combinación de nuevos elementos que producen colores, olores y sabores diferentes.

La cocina tradicional mexicana es una manifestación cultural viva, que posee continuidad histórica y originalidad en sus productos, técnicas y procedimientos. La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) la ha inscrito en la lista representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.



Tamal "Secretos del Pantano", obtuvo el segundo lugar



TAMAL "Yei Kualí", se hizo acreedor al tercer lugar



Los estudiantes que se adjudicaron el segundo lugar



Alumnos recibiendo su premio por el tercer lugar obtenido

El ganador de este concurso, denominado "Las Tres Hermanas" fue un trío de tamales elaborados con pollo, res y pejelagarto.

El jurado calificador estuvo integrado por Mauricio Romo Gargallo, Asesor Culinario; Marco Tulio García Castillo, Chef Instructor de la Universidad del Valle de México; María Guadalupe Vidal Aguilar, Chef del Restaurant "La Cevichería Tabasco" y Vidal Elías Murillo, Chef del "Restaurant Tavola".

La premiación fue por \$1,500.00, \$1,000.00 y \$500.00, para el primero, segundo y tercer lugar, respectivamente.

El evento contó con venta de tamales, atoles, café y aguas frescas, con el propósito de que los alumnos pudieron recuperar la inversión.

El concurso se efectuó en el marco de la celebración del Día de Muertos. Simultáneamente se realizaron también el Décimo Octavo Concurso de Altares de Ofrendas y el Primer Concurso de Catriñas Vivientes 2014.



Los integrantes del Tamal "Las Tres Hermanas" en su exposición al Jurado

¡Felicidades a los ganadores!

	Nombre del tamal	Alumnos
Primer lugar	Las Tres Hermanas	Jesús Edilberto Madrigal Hernández Javier Barrientos Maldonado Ángel Mario Valenzuela Palma
Segundo lugar	Secretos del Pantano	Miguel Jiménez Arias Rafael Cruz Lázaro Gabriel Murillo Torres Edgar Emir Vázquez Zúñiga
Tercer lugar	Yei Kuali	Julio César Carrasco Ramos, Josué Germán Ito Marcín Martín Eduardo Vázquez Ulín Ramón Martell Almeida



Los asistentes pudieron disfrutar de los tamales en mesas que se colocaron para tal fin