

“Hanal Pixan” mezcla de innovación y tradición

• Estudiantes de la UTTAB ganaron el primer lugar del concurso

Originalidad, montaje, salsa, consistencia, sabor y relleno del tamal “Hanal Pixan” (comida de las almas, en lengua maya) hizo que los estudiantes de la UTTAB obtuvieran el primer lugar del 6to. Festival del Tamal de la Candelaria 2016.

Eunice Michel Méndez Domínguez, Daniel Alexander Mayo Méndez, Misael Adán Canul Quintal y José Javier Méndez Cerino, alumnos de Gastronomía, presentaron un tamal con una combinación de ingredientes yucatecos y tabasqueños. Fue elaborado con relleno negro, chile güero, frijol pelón, tomate, cebolla y cilantro criollo, envuelto en hoja de plátano, acompañado de una salsa tatemada.

Los universitarios se mostraron contentos por el logro obtenido, comentaron que hay que atreverse a experimentar en los platillos. Fijarse una meta y luchar por alcanzarla, como en este caso.

El segundo lugar lo ganó el Instituto de Gastronomía ISIMA, plantel Villahermosa con “Desayuno tabasqueño” y el tercer sitio lo ocupó la Universidad Mundo Maya con “Duelo en Xibalbá”. Recibió mención honorífica la Universidad Tecnológica de la Selva con “Chu’ Mil Wua’ J.

Los ganadores recibieron estímulos económicos: el primer lugar, 4 mil 500 pesos y 4 filipinas, el segundo sitio, 2 mil 500 pesos y el tercer puesto, mil 500 pesos.

Participaron un total de nueve equipos provenientes de la Universidad de Salazar y de la Univer-

sidad Tecnológica de la Selva, ambas del estado de Chiapas; del Instituto de Gastronomía ISIMA, plantel Villahermosa, de la Universidad Mundo Maya y de esta Casa de Estudios, del estado de Tabasco.

El jurado calificador del concurso estuvo integrado por Alexis Álvarez Pinto, Chef Ejecutivo del restaurant “La Dantesca”; Ernesto Aguilera Rodas, Chef Ejecutivo del restaurant “Tierra Criolla”; Fernando Rodríguez Marrufo, Chef Ejecutivo del restaurant “Morena Mía” y el Chef Aldo Aguilar Nava.

Al evento inaugural asistieron María Antonieta Luna Cabrera, directora de Educación Inicial y Preescolar, en representación del secretario de Educación, Víctor Manuel López Cruz; Roberto Carrera Guzmán, director de Educación, Cultura y Recreación del H. Ayuntamiento de Centro; Rebeca Carrera de la Fuente, coordinadora de Vinculación del Instituto Estatal de Cultura; Juan Manuel Reyes Pérez, coordinador de Turismo del H. Ayuntamiento de Teapa; José Estrada Garrido, presidente del Patronato de la UTTAB; Juan Antonio Almeida Castro, subdirector de Capacitación de la Coordinación de Turismo del estado de Tabasco; Berenice Sánchez Castro, directora del Grupo ISIMA y Fernando Calzada Falcón, rector de esta Casa de Estudios; alumnos, docentes y administrativos de las instituciones educativas participantes.

El 6to. Festival del Tamal de la Candelaria tuvo por objetivo preservar las tradiciones culinarias del estado de Tabasco y estimular la innovación en los platillos regionales.



Alumnos de la UTAB, ganadores del primer lugar



Tamal "Hanal Pixan" conquistó el paladar del jurado



Presidium



Participantes ganadores de los primeros lugares



Jurado calificador



Autoridades y alumnos en el concurso



Alumnas de la Universidad de Salazar



Segundo lugar, alumnas del Instituto de Gastronomía ISIMA



"Desayuno tabasqueño", el tamal ganador del segundo sitio



Ganadoras del tercer puesto



Con "Duelo en Xibalbá", la Universidad Mundo Maya se situó en el 3er. lugar



UT de la Selva recibió mención honorífica