

Promueven el consumo del Pez Diablo

• Estudiantes de Gastronomía de la UTTAB se capacitaron para conocer esta especie y su utilización culinaria



Mike Mitchell, investigador de la UJAT, platicó sobre la utilización gastronómica del Pez Diablo

La División Académica de Turismo y Gastronomía organizó con el Movimiento “Come Tabasco” una clase demostrativa sobre la utilización del *Plecostomus* (Pez Diablo) para incorporarlo a la gastronomía tabasqueña a través de la elaboración de diversos platillos.

La plática fue impartida por Mike Mitchell, investigador de la División Académica de Ciencias Biológicas de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco a los estudiantes de Gastronomía de esta Casa de Estudios, el 8 de abril.

El consumo del Pez Diablo puede ayudar a combatir el impacto ambiental negativo que esta especie provoca al ser uno de los mayores depredadores de nuestros ríos.

La chef Lupita Vidal de la Cevichería Tabasco y creadora del Movimiento “Come Tabasco” comentó que “uno de los objetivos del acercamiento con la UTTAB es concientizar a los chefs en formación para que se familiaricen, consuman, conozcan los beneficios y aprendan a cocinar el Pez Diablo con el que se pueden elaborar alimentos como ceviche, carne para hamburguesas y albóndigas. Asimismo, con la piel de este animal se pueden hacer bolsas y carteras”.

“Come Tabasco” es un movimiento culinario de jóvenes emprendedores multidisciplinario que busca a través de la investigación gastronómica, revalorizar los ingredientes locales; desde el cultivo hasta el consumo.



Estudiantes de Gastronomía en la capacitación