

Triunfo con sabor a chocolate

• Los ganadores del Tercer Concurso Gastronómico Estudiantil se reunieron con autoridades académicas



Equipo ganador del Concurso Gastronómico Estudiantil

“Representan un orgullo para la universidad, el logro obtenido habla bien de la institución, de sus maestros y de ustedes por su dedicación y esfuerzo” expresó Fernando Calzada Falcón, rector de esta Casa de Estudios al reunirse el 2 de diciembre con los ganadores del Tercer Concurso Gastronómico Estudiantil del Festival del Chocolate Tabasco “Del Edén para el mundo” en su sexta edición.

Rafael Cruz Lázaro y Miguel Jiménez Arias, de Técnico Superior Universitario en Gastronomía; Roberto Enrique Cupil García y Génesis Alejandrina Hernández Contreras, de la Licenciatura en Gastronomía, acompañados por Asunción Romero Vértiz, chef instructor y profesor de la División Académica de Turismo y Gastronomía, compartieron su experiencia en los dos días del concurso con Sergio Octavio Valle Mijangos, secretario Académico.

Los jóvenes comentaron que en la primera ronda participaron con siete equipos de estudiantes de universidades de Quintana Roo, Chiapas y Tabasco. A la final solo clasificaron la Universidad Autónoma de Guadalajara (UAG) y la UTTAB. Los resultados se los informaron el 27 de noviembre a las ocho de la noche.

Expresaron que ninguno de ellos había preparado anteriormente los platillos de la receta que los organizadores les dieron para participar en la final, por lo que cada quien asumió una tarea en la elaboración de los mismos. Su meta era innovar en texturas, sabores y aromas para agradar al paladar de los jueces.

El menú que les dio el triunfo consistió de tres tiempos: de entrada, chirmol negro con mariscos; de plato fuerte, lengua de res sellada con vino oscuro de cacao, salsa de caña de azúcar, raíz de chayote, fritura de yuca, habas y cilantro criollo. El postre fue un tamal dulce de masa de maíz nuevo, chile amashito, relleno con dulce de coco, de piña, de oreja de mico, envuelto en hojas de almendro y de higo, acompañado de palomitas con caramelo y espuma de horchata.

El equipo ganador expresó que el jurado calificador integrado por renombrados chefs locales y nacionales les reconocieron el talento y la creatividad en sus platillos que mostraron en cada etapa del concurso.

Cabe destacar que es la tercera vez que la UTTAB gana los primeros lugares de este concurso, en 2013 y 2015 obtuvo el primer lugar. En 2014, se posicionó en el segundo sitio.



Reunión de autoridades académicas con estudiantes galardonados