

UTTAB celebró el 4to. Festival del Tamal de la Candelaria



Ricardo Moheno Barrueta, Secretario Académico, en la exposición de motivos



Inauguración del 4to. Festival del Tamal de la Candelaria 2014



Emilio de Ygartua y Monteverde, Subsecretario de Educación



La comunidad universitaria y el público en general disfrutaron el evento

Sabor, olor y gran ambiente universitario se vivió en la celebración del cuarto Festival del Tamal "ven a saborear la tradición y la innovación".

Ante la expectativa y la emoción de los universitarios y autoridades, la Universidad Tecnológica de Tabasco fue el merecido ganador del primer lugar del concurso Tamal Innovador con el nombre de "Fiestas y sabores de mi gente", dentro del marco de estos festejos.

Los jóvenes creadores de este tamal son

Elías Baeza Mendoza, Jesús Edilberto Madrigal Hernández, Angel Mario Valenzuela Palma y Marco Antonio López Cortes quienes al recibir su diploma de primer lugar dijeron "que intentaron innovar con los ingredientes mexicanos, resaltando fuertes coloridos y texturas a base de sabor de ingredientes como el huitlacoche, chipilín, flores comestibles, pato y epazote". Este equipo ganador se preparó haciendo investigaciones previas por lo que sin duda los llevó a lograr impactar a un estricto jurado calificador integrado



"Fusión Ibérica" de la Universidad Mundo Maya, obtuvieron el segundo lugar



"Trisabor Sureño" de la UTTAB, ganador del tercer lugar



Los ganadores del tercer lugar recibiendo su reconocimiento



El jurado calificador deliberando

por personalidades de empresas de muy alto nivel.

El segundo lugar fue para la Universidad Mundo Maya con el tamal "Fusión Ibérica" elaborado por estudiantes de cuarto semestre de gastronomía Egni Zamudio Jiménez y Gregorio Hernández Gallegos.

Este tamal fue elaborado con masa nix-tamalizada pero en lugar de agua se incluyó puré de melón, jamón serrano, queso patagrás y mermelada de melón con vino blanco, una salsa de vino tinto español con chile de árbol y romero.

El tercer sitio lo lograron los estudiantes del quinto "C" TSU de gastronomía UTTAB Karla Ivonne Aréchiga Nery, Alondra Ramírez Ramón, Nataly Suguey Santiago Jiménez y Carlos Mario Cruz Álvarez con el tamal "Tri

Sabor Sureño", el cual contempló los sabores tradicionales de la región Sureste del país de tal manera que fueron 3 estilos de tamales.

El primer tamal representó a Tabasco por lo que incluyó cerdo, hierbas, plátano manzano y salsa de miel con cerveza y chile amachito; el segundo tamal evocó a Veracruz, así que tuvo como ingredientes camarón con calabaza y salsa de chiles y vino blanco; el tercer tamal fue estilo de Mérida, Yucatán con ingredientes de relleno negro con pavo y salsa de tomate con tequila.

Cabe señalar, que las universidades participantes del concurso fueron Instituto de Estudios Universitarios (IEU), Universidad Mundo Maya (UMMA), Universidad Valle del Grijalva (UVG), Universidad Tecnológica de Tabasco (UTTAB), y Universidad del Valle de



Autoridades entregan el reconocimiento al segundo lugar



"Fiestas y sabores de mi gente" de la UTTAB obtuvo el primer lugar



Los ganadores posando con sus reconocimientos y el tamal que los llevó al triunfo



"Tamal de pato al chirmol" de la UVM

México (UVM).

Fue así que el objetivo de exponer creaciones gastronómicas alusivas a la fiesta de "la Candelaria" como un elemento en el conjunto de tradiciones mexicanas, derivadas de la gran fiesta católica y día de Reyes, alumnos UTTAB e invitados de institutos superiores del estado de Tabasco se dieron cita para formar parte del Festival del Tamal que festejó su cuarto evento anual.

En punto de las 11.30 horas estudiantes, visitantes y autoridades dieron inicio a esta fiesta que se llevó a cabo el 31 de enero en el Paseo de los Ficus UTTAB.

Durante la ceremonia inaugural, el secretario académico Ricardo Moheno expresó que "esta muestra gastronómica es derivada de valorar los esfuerzos que hacen nuestros

estudiantes para conservar las tradiciones mexicanas y motivar la convivencia universitaria".

Las autoridades invitadas que formaron parte del presidium fueron: mtro. Emilio de Ygartua y Monteverde, subsecretario de Educación Media y Superior; Lic. Claudia Cecilia Gómez del Rosario, coordinadora de Vinculación Cultural con Municipios e Instituciones; ing. Gilberto Peláez Pérez presidente de la CANACO Servytur; Lic. Nergo Rosique Gómez, director de Competitividad de la Secretaría de Desarrollo Económico y Turismo de Tabasco y el mtro. Carlos Lara Romero, coordinador de Enlace y Participación de la Juventud del H. Ayuntamiento del Centro.

Los funcionarios de la UTTAB que también integraron el presidium son: mtro. Ri-



"Duo de Tamal de nuez y plátano en salsa de arándanos y chipotle", de la UMMA



"Tesoro del Edén" de IEU



"Tamal a la valenciana" de la UTTAB



"Mar y Tierra" de la UVG



"Soldados y Exploradores" de IEU

cardo Moheno Barrueta; el Secretario Académico, ing. Mario Ferrer Ramis, Secretario de Vinculación; mtra. Ingreed Zamorano Lezama, secretaria del Sindicato Único UTTAB.

Ante los asistentes al evento el rector Fernando Calzada Falcón en su discurso dijo que: "el festival del tamal de la candelaria cumple con una estrategia didáctica y académica que la Universidad inició en el año 2011 para desarrollar en el estudiante de gastronomía las habilidades y competencias que le permitan preservar las tradiciones culinarias a través de la innovación..."

"... Aunado a la idea de conservar las tradiciones mexicanas, este concurso nos permite integrar los conocimientos culina-

rios actuales de los estudiantes de gastronomía con las recetas tradicionales cuyo valor ancestral nos da identidad como mexicanos".

El mtro. Emilio de Ygartua y Monteverde señaló: "traigo un saludo a nombre de nuestro secretario de educación Rodolfo Lara Lagunas que quiere felicitar a esta institución por esta iniciativa que nos permite recuperar lo mucho y bueno que tenemos de nuestro pasado".

Y añadió que "es un hecho importante que fortalezcamos este recuerdo que nos hace fuerte como nación".

Con estas palabras dio inicio a la fiesta del tamal ya que los asistentes pudieron degustar tamales tradicionales, chocolate y café mientras se desarrollaba el concurso.