

# “Golotch” un platillo gourmet saludable y económico

- Participan alumnos de gastronomía de cinco instituciones educativas de Chiapas y de Tabasco



“Golotch”, tamal que obtuvo el primer lugar



Presídium



Emilio Alberto de Ygartua y Monteverde, subsecretario de Educación Media Superior y Superior



Autoridades y concursantes

Para fomentar la conservación de las tradiciones culinarias del estado de Tabasco y estimular la innovación en los platillos regionales, en especial, el tamal, esta Casa de Estudios llevó a cabo el concurso del tamal innovador del “7mo. Festival del Tamal de la Candelaria 2017”, el 2 de febrero.

El equipo de la Universidad Tecnológica de la Selva fue el ganador del concurso. Sus integrantes Belén Navidad Jiménez Valencia, Juan Esteban Monterosas Cancino, Isaac Alexis Trujillo Jiménez y Jacob Abimael Moreno Calvo, presentaron el tamal “Golotch” (que significa orejita en lengua tzeltal) elaborado a base de masa nixtamalizada, chile ton-ich y puerro. El relleno fue de hongos silvestres a base de tomate y cebolla con salsa de pepitas.

Al ser entrevistado, Isaac Alexis Trujillo Jiménez, manifestó: “nuestra propuesta de montaje es orgánica. El tamal fue colocado en una corteza donde nacen los hongos y sobre un cristal, que inspira a la pulcritud. Queremos promover el uso de los productos endémicos de nuestra región. Creando un elemento que es sano y a la vez económico”.

El segundo lugar lo obtuvo la Universidad Tecnológica de la Selva con “Cochitía” y el tercero el Instituto de Formación para el Trabajo del Estado de Tabasco con “Fusión Tabasco, Veracruz y Oaxaca”.





Los participantes platicaron sobre la elaboración de su platillo a las autoridades



Jurado del concurso

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

En el evento participaron estudiantes de la Universidad Tecnológica de la Selva (Chiapas), el Grupo ISIMA, la Universidad Mundo Maya, el Instituto de Formación para el Trabajo del Estado de Tabasco y la UTTAB (Tabasco).

Los aspectos que se calificaron en el platillo fueron: originalidad, montaje, salsa, consistencia, sabor, relleno y presentación. El jurado fue integrado por Ismael Sánchez Cortés, chef ejecutivo del restaurant 15ce Sushi & Grill, Armando Muñoz Vasconcelos, chef ejecutivo de Drupa Museo Interactivo del Chocolate y Javier Alejandro Amezcua Márquez, chef ejecutivo de Amezcua Eventos y Caterine.

En su mensaje de bienvenida, Sergio Octavio Valle Mijangos, secretario Académico, comentó: “con el 7mo. Festival del Tamal de la Candelaria 2017 nuestra universidad se suma a la conservación de las festividades representativas de la cultura mexicana que nuestros jóvenes deben conocer y preservar como un bien cultural intangible”.

El evento fue inaugurado por Emilio Alberto de Ygartua y Monteverde, subsecretario de Educación Media Superior y Superior, en representación de Ángel Solís Carballo, secretario de Educación del estado de Tabasco. Quien expresó: “este evento desde hace siete años lo vienen celebrando y nos da gusto que haya la continuidad en el rescate y preservación de nuestras tradiciones. Esta institución luego de 20 años tiene una presencia no solamente en el estado sino en la región y el país. Ha cumplido con creces las expectativas que se tuvieron en formar primero a Técnicos Superiores Universitarios, ahora a licenciados y a ingenieros de la más alta calidad que son apreciados por el sector laboral”.

Ygartua y Monteverde felicitó a Fernando Calzada Falcón, por su ratificación como rector de esta Casa de Estudios a quien le reconoció el trabajo que ha realizado en la universidad.

Asistieron al evento inaugural Rogelio Heredia Pérez, director de Fomento Económico y Turismo del H. Ayuntamiento de Jalapa; José Estrada Garrido, presidente del Patronato de la UTTAB; Jorge Francisco Navarro López, secretario del Patronato de esta Casa de Estudios; Pamela Ramírez Guimond, jefa de la Unidad de Evaluación Ejecutiva del H. Ayuntamiento de Centro; Norma Ortiz Yáñez, maestra de la Casa José Gorostiza; Francisco Carrera León, delegado de la Lima, Centro; Manuel Antonio Miranda Miranda, secretario de la Delegación de Huapinol, Centro; Alejandra García Vidal, subdirectora de Promoción y Desarrollo Turístico del H. Ayuntamiento de Centro; Fernando Calzada Falcón, rector de la UTTAB; Ricardo Amado Moheno Barrueta, secretario de Vinculación; alumnos, profesores y administrativos.





Ganadores del 7mo. Festival del Tamal de la Candelaria 2017



Alumnos de la UT de la Selva en la premiación donde obtuvieron el primer lugar



El equipo de la UT de la Selva ganó el segundo lugar



El tamal "Cochitía" fue acreedor al segundo lugar del concurso



Alumnos del Instituto de Formación para el Trabajo del Estado de Tabasco ocuparon el tercer lugar



El tercer lugar fue para el tamal "Fusión Tabasco, Veracruz y Oaxaca".