

FOMENTAN LA CONSERVACIÓN DE LAS TRADICIONES CULINARIAS DE LA REGIÓN

UTTAB obtiene primer lugar en 5to. festival del tamal de la Candelaria

• Participaron la Universidad Tecnológica del Usumacinta, el Instituto de Estudios Superiores de Chiapas (Universidad Salazar), la Universidad Tecnológica de la Selva de Chiapas y la Universidad Autónoma de Guadalajara, Campus Tabasco



Ganadores del 5to. festival del tamal de la Candelaria



Ganadores del primer lugar: UTTAB y UT de la Selva



Ganadores del tercer lugar: UT de la Selva



Tamal de la UTTAB ganador del primer lugar

La Universidad Tecnológica de Tabasco (UTTAB) obtuvo el primer lugar en el 5to. festival del tamal de la Candelaria 2015, efectuado el 30 de enero. Atlánxochilt (flor de mar) elaborado con masa de castaña y cacao, relleno de jaiba, conquistó el paladar del jurado calificador.

El equipo estuvo integrado por Martín Eduardo Vázquez Ulín, Julio César Ramos, Josué Germán Ito Marcin y Ramón Martel Almeida, estudiantes de Técnico Superior Universitario en Gastronomía.

El primer sitio fue compartido con el tamal denominado "Lek' il waj" realizado por alumnos de la Universidad Tecnológica de la Selva. El tercer puesto se lo adjudicó "De queso con salsa de café", elaborado por estudiantes de esa misma Casa de Estudios.

La UTTAB convocó a los alumnos de la carrera de Gastronomía de las instituciones educativas de la región a participar en el "Concurso del Tamal Innovador". Los ganadores recibieron:

Primer Lugar: \$4,500.00 y 4 filipinas (premio compartido)

Tercer Lugar: \$1,500.00

Martín Eduardo Vázquez Ulín, alumno de la UTTAB, expresó: "fue un honor representar a la UTTAB. Este primer lugar en el 5to. Festival del Tamal de la Candelaria es un reconocimiento a nuestro esfuerzo".

Por su parte, Mario Francisco López Sánchez, estudian-

te de la Universidad Tecnológica de la Selva comentó: "somos la primera generación de Gastronomía, es nuestro primer evento y es gratificante haber ganado el primer lugar en el concurso".

El tamal que les dio el triunfo lo elaboraron de masa de pozol y plátanos verdes con relleno de pollo de rancho y chapay (fruta exótica de la Selva Lacandona).

El festival tuvo como propósito fomentar en la comunidad universitaria y en la sociedad en general la conservación de las tradiciones culinarias y estimular la innovación en los platillos regionales, en especial el tamal.

El jurado calificador estuvo integrado por la Chef Gabriela Ruiz Lugo, del Restaurante Gourmet MX; el Chef Ernesto Aguilera Rodas, del Restaurante Tierra Criolla y el Chef Jaime Reynes García, de Banquetes Reynes.

Al evento inaugural asistieron el director de Educación Superior en el Estado de Tabasco, Roberto Carrera Guzmán; el presidente del Patronato de la UTTAB, José Estrada Garrido; el presidente de la Cámara Nacional de la Industria de Transformación (CANACINTRA), José Antonio Burelo Cacho; del Instituto Estatal de Cultura, María Elena Medel Vidal y de la Coordinación General de Turismo, Wendy Castillo Cornelio.

Asimismo, el rector de la UTTAB, Fernando Calzada Falcón; el secretario de Vinculación, Ricardo Amado Moheño Barrueta y el secretario Académico, Sergio Octavio Valle Mijangos.



Tamal de la UT de la Selva ganador del primer lugar



Tamal de la UT de la Selva, acreedor del tercer lugar



Jurado Calificador



Autoridades en la inauguración del evento



Panorámica de los concursantes