This page was exported from - Report3
Export date: Sun May 5 15:35:10 2024 / +0000 GMT

Sorprenden platillos del 2º Concurso Municipal de Gastronomía Indígena

Deliciosos aromas llenaron el ambiente donde 30 jóvenes mostraron sus dotes culinarias, a través de coloridos platillos resultantes de martajar chile en el metate, deshojar el quelite y combinar ancas de rana, conejo o puerco con recetas de sus abuelas, que conquistaron a los jueces del 2º Concurso Municipal de Gastronomía Indígena, organizado por el gobierno municipal de Toluca para exaltar nuestra cultura.

?Vi las bases a través de Facebook, en la página del Instituto Municipal de la Juventud, y me interesó mucho, el año pasado ya había participado y creo que es un foro en que los jóvenes podemos rescatar las tradiciones y la cultura de nuestro México, por lo que presenté un mole de olla no tradicional, representativo de la etnia mazahua, que es a base de pollo, chile guajillo, xoconostle y quelites, mi abuelita nos hacía el platillo y la combinación en lo personal a mí me gusta; creo que este tipo de concursos es muy bueno porque son nuestras raíces y podemos enaltecer a nuestro país?, dijo con orgullo José Francisco Suárez García, de 26 años de edad.

Como José, 16 equipos ?por parejas o individuales- participaron ya sea en la categoría de población general, donde con sus trajes típicos indígenas mostraron la belleza y riqueza de los pueblos originarios de San Andrés Cuexcontitlán, San Pablo Autopan y San

This page was exported from - Report3
Export date: Sun May 5 15:35:10 2024 / +0000 GMT

Marcos Yachihuacaltepec, o en la de estudiantes y profesionales de gastronomía, en la que escuelas como la Universidad Autónoma del Estado de México, Grupo Colegio Mexiquense, Insurgentes y Centro de Gastronomía y Sazón, manifestaron sus conocimientos a través de recetas heredadas.

Los platillos, bellamente presentados en platos de barro o teja, conquistaron a quienes los probaban y, muchos de ellos, recordaban su infancia, como Areli y David, ambos de 20 años, que con una barbacoa de conejo, ensalada de quelites, salsa de guajes en molcajete y curado de tejocote buscaban rescatar algo que las familias comen normalmente los domingos y tiene ese sentimiento de unión familiar, ?es una receta de mi abuela que sigue de generación en generación; gracias por permitir que los jóvenes explotemos nuestro potencial y demos a conocer la gastronomía de nuestra localidad?.

Los ganadores fueron, en la categoría estudiantes o profesionales de Gastronomía: primer lugar: Roxana Monserrat Barrientos Solís y Javier Solano González, segundo, Areli Monserrath Roldan Ortega y David Bueno Rendón y tercero, Carla Renata Miranda Cuapio y Emmanuel Daniel Rayón Guerrero. En la categoría población en general, primer lugar, Rosa Isela Peralta García, segundo Diana Iveth Hernández Cortés y tercero Jaqueline Gálvez Cortés. La premiación se realizará en sesión del H. Cabildo de Toluca y los ganadores recibirán su reconocimiento de manos del alcalde.