

## Estudiante UDLAP rescata gastronomía Tlaxcalteca



· *Rubí García Castillo instala el convivium número 34 en el poniente de Tlaxcala.*

Rubí García Castillo estudiante de la Licenciatura en Comunicación e Imagen de la Universidad de las Américas Puebla, instaló el Convivium número 34 de Slow Food para la zona poniente del estado de Tlaxcala, incluyendo a los municipios de Calpulalpan, Benito Juárez, Sanctórum, Hueyotlipan, Españita y Nanacamilpa.

Slow Food es un movimiento internacional nacido en Italia que se contrapone a la estandarización del gusto en la gastronomía y que promueve la difusión de una nueva filosofía que combina placer y conocimiento, opera en todos los continentes por la salvaguarda de las tradiciones gastronómicas regionales, con sus productos y métodos de cultivo.

Rubí García Castillo, originaria del municipio de Nanacamilpa, Tlaxcala, lugar que posee una gastronomía rica y única, es donde la estudiante UDLAP inició con el movimiento de rescate de ésta y promoción de un nuevo tipo de turismo sustentable en el estado, apoyándose en la filosofía Slow Food: bueno, limpio y justo. “A las nuevas generaciones ya no les importa preservar la gastronomía y las especies agroalimentarias; por ello nació en mí un interés por rescatarlas y preservarlas, no sólo en mi municipio, sino en toda la zona poniente de mi estado”, expresó la estudiante UDLAP.

En concreto, el Convivim de Nanacamilpa recién creado por Rubí García Castillo, pretende crear alianzas estratégicas con institutos educativos locales para trabajar en conjunto, así como gestar eventos que atraigan a turistas para generar

conciencia en él y mostrar que Tlaxcala y Nanacamilpa no sólo son las luciérnagas. “Se pretende organizar un proyecto incluyente, donde lo formen cocineras tradicionales, campesinos, tlachiqueros, consultoras y el gobierno, lo que nos permitirá que nuestro alcance sea cada vez mayor y en beneficio de gran parte de la comunidad”, añadió Rubí García.

Una muestra de ello fue lo que organizó el pasado 3 de septiembre en la ex hacienda de San Cayetano que está a la salida de Nanacamilpa, en donde 20 cocineras tradicionales ofrecieron una amplia gama de platillos a los comensales que asistieron a este evento culinario.

“De lo mejor de esta universidad es la multiculturalidad que se vive aquí, tanto de compañeros como profesores, así como las materias y cátedras tan pertinentes que se imparten, pues fueron estas las que me ayudaron e impulsaron a hacer lo que hoy pretendo en mi estado, la idea es generar cambios en beneficio de todos”, finalizó la estudiante UDLAP.

