

UDLAP lleva lo mejor de la comida poblana a Estados Unidos



El Chef Rodrigo Pineda, profesor del Departamento de Turismo y los alumnos Karen Alejandra Ríos Hernández, Alexa Chávez Rueda y Erick Romo Valdez de la Licenciatura en Artes Culinarias de la UDLAP, fueron invitados por el Consulado de México de Dallas, Estados Unidos, para encabezar y desarrollar el evento “Savor Mexico” en el cual la cocina poblana fue protagonista.

“Savor México” es la edificación de la historia culinaria de nuestro país, que año con año presenta platillos de diferentes regiones con el objetivo de representar la diversidad gastronómica que identifica al país. En esta ocasión fue nominada la ciudad de Puebla y la Universidad de las Américas Puebla fue la elegida para llevar lo mejor de la gastronomía a los empresarios que conforman el comité.

“Poder participar en este gran evento, para más de 500 personas, es un gran reto para nuestros estudiantes, quienes desde su formación tienen la oportunidad de vincularse en eventos internacionales y de labor filantrópica, ya que este evento recauda fondos para metas escolares de la comunidad latina en Estados Unidos de América”, agregó el Chef Pineda.



El pasado 23 de junio los alumnos presentaron una cena VIP para el cuerpo diplomático acreditado en Dallas y sus socios estratégicos, y el viernes 26 se llevó a cabo el evento estelar que contó con la presencia de más de 500 personas en el Consulado Mexicano. “Buscamos sembrar una semilla en el gran horizonte de la cocina mexicana, en este evento internacional donde participaron invitados especiales entre los que destacan dueños restauranteros, hoteleros, empresarios y consumidores que proyecta la riqueza de la cocina en los aspectos culturales, con la finalidad de evitar la deserción académica y enriquecer la cultura, tradición y costumbre de lo nuestro”, señaló el catedrático UDLAP.

Cabe destacar que esta vinculación fue resultado del esfuerzo que el chef Pineda y la alumna Karen Alejandra Ríos Hernández realizaron hace un par de meses al ser

convocados para ofrecer un taller de gastronomía mexicana en los Estados Unidos. “Al terminar el curso que ofrecimos en la Singley Academy en Dallas, se nos acercaron para felicitarnos y reconocer el trabajo que realizamos, e invitarnos a participar en este gran banquete que ofrece año con año “Savor Mexico”, por lo que para nosotros fue un orgullo poder representar a nuestro país en el extranjero”, agregó el Chef Pineda.

El banquete incluyó una variedad de molotes de pipián, una tostada de tinga, picadas poblanas, arroz con elotes asados estilo Cholula, pollo con salsa de chile poblano y calabaza, vegetales salteados con guías de maíz, y un postre a base de rompopo y chocolate mexicano. “Deseamos seguir trabajando y posicionando el talento de nuestros estudiantes, así como la conservación de las técnicas, métodos, ingredientes, recetas y utensilios culturales que la forjan, haciendo eco a las instalaciones de vanguardia que el mismo campus cuenta para la profesionalización de cada uno de nuestros egresados”, finalizó el catedrático.