

PRESENTACIÓN DEL LIBRO "COCINA TABASQUEÑA" DE CARMEN BALCAZAR EN LA CIUDAD DE MÉXICO

El recetario de platillos típicos y tradicionales de la región será presentado este jueves 10 de abril a las 18:30 horas en la Casa de la Cultura de Tabasco en el D.F.

"Cocina tabasqueña" de Carmen Balcázar es el título del libro que será presentado este jueves 10 de abril, a las 18:30 horas, en la Casa de la Cultura de Tabasco en el DF. La obra será comentada por el abogado Adelor Gómez Flores, vocal del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.

Este evento organizado por la Representación del Gobierno de Tabasco en el DF que encabeza el Lic. Óscar Cantón Zetina, se realiza en cumplimiento a los objetivos de política cultural del gobernador Lic. Arturo Núñez Jiménez de promover las obras que exalten la identidad, valores y tradición del pueblo tabasqueño en la capital del país.

Carmen Balcázar Hernández, es originaria de Villahermosa, Tabasco, licenciada en administración de empresas y jubilada de PEMEX desde hace 15 años. Se inició en el arte gastronómico desde pequeña gracias a la intervención de su abuela y con el paso del tiempo y en sus tiempos libres tomó cursos sobre cocina y repostería.

En este su libro el lector encontrará recetas tradicionales tabasqueñas, muchas modificadas conforme pasa el tiempo pero todas con el sabor del Edén. La autora escribe: "traté de integrarlas para que fueran en una forma fácil y práctica para su elaboración. Dejar un legado gastronómico tabasqueño es uno de sus más grandes sueños hoy realizado, unificando a la comunidad por medio de ricos platillos".

La presentación del libro estará a cargo del abogado choco Adelor Gómez Flores, quien entre otras labores profesionales se desempeña como vocal del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, organismo consultor de la UNESCO que se



Boletín de Prensa

COMUNICACIÓN SOCIAL Y RELACIONES PÚBLICAS

“2014, CONMEMORACIÓN DEL 150
ANIVERSARIO DE LA GESTA HEROICA
DEL 27 DE FEBRERO DE 1864

Nº 34 / 08 de abril de 2014

encarga de la preservación, rescate, salvaguardia y promoción de usos, costumbres, productos, prácticas culturales y saberes que constituyen el tronco común que define a la cocina tradicional mexicana.

De ahí que este organismo busca favorecer la expresión de corrientes innovadoras que garanticen la continuidad de ese patrimonio culinario con identidad propia y carácter único, de modo que se asegure su transmisión a las generaciones futuras.

El libro “Cocina Tabasqueña” de Carmen Balcázar es una publicación de autor y se compone de diez capítulos temáticos de acuerdo al platillo y producto de elaboración, siendo estos: carnes, cerdo, pescado, aves, verduras, pastas y varios, elaborados con masa, arroz, dulces, aguas y postres.

De igual forma, la publicación contiene fotos a color de todos los platillos e incluye al final una tabla de medidas y equivalencias; un glosario de términos gastronómicos y un glosario “choco” con palabras y términos de uso coloquial por los nativos de Tabasco.

La Casa de la Cultura de Tabasco en el Distrito Federal se encuentra ubicada en la calle de Berlín #33, esquina con Marsella, Colonia Juárez, en la Delegación Cuauhtémoc de la Ciudad de México. La entrada es libre.

---- ooo000ooo ----