

BOLETÍN INFORMATIVO 72

06/05/2025

Inicia innovador concurso gastronómico “Del Río a tu Mesa” Celebrando la mojarra, en el marco de la Feria Tabasco 2025

Este martes se llevó a cabo la primera ronda con la participación de 11 cocineras tradicionales, la gran final será este miércoles 7 con un premio de 40 mil pesos al primer lugar, 25 mil al segundo y quince mil al tercero

En el marco de la Feria Tabasco 2025, la Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Pesca (SEDAP) realizó por primera vez el concurso gastronómico “Del Río a tu Mesa”, Celebrando a la mojarra, con la participación de 11 cocineras tradicionales de diferentes municipios del estado.

El subsecretario de Pesca y Acuicultura de la SEDAP, Guillermo Priego León, destacó que una de las prioridades del Gobierno del Pueblo encabezado por el Javier May Rodríguez, es el impulso a la acuicultura a través del programa ‘Pescando Vida’, aprovechando que es la entidad con más agua dulce del país.

Detalló que las y los participantes de este primer concurso, en el que se usa como base de proteína la mojarra, tuvo dos fases: en la primera ronda, que se llevó a cabo este martes, se eligieron los cinco mejores platillos y mañana miércoles 7 de mayo se realizará la segunda ronda y la premiación de los tres primeros lugares de esta actividad.

Entre los platillos que se presentaron a concurso estuvieron “mojarras con una pasta de plátano, mojarra en verde, como

si fuera la tortuga en verde o el pejelagarto. La verdad es que hemos tenido muchas sorpresas y mucha creatividad”, explicó.

De acuerdo con lo establecido en las bases de la convocatoria emitida que emitió la SEDAP, el primer lugar se llevará un premio de 40 mil pesos, el segundo lugar ganará veinticinco mil, y quien ocupe el tercer sitio obtendrá quince mil pesos.

Las participantes destacaron el apoyo del Gobierno del Estado para realizar esta actividad durante la Feria Tabasco. La cocinera tradicional María Magaña López, quien por primera vez cocina con una base de pescado, señaló “llevo casi nueve años de cocinera tradicional, y es primera vez que estoy participando con este tipo de alimento, la mojarra la guisé con la salsa al chiltepín”.

Asimismo, Erlinda Osorio Moreno, trabajó con tilapia como proteína principal, la cual preparó en verde. “Ese platillo no solamente se hace con pejelagarto, se hace con mondongo, se hace con tortuga o pochitoque, y ahora voy a innovar una mojarra tilapia en verde, una explosión de sabor”, aseveró.

Para este miércoles, están todos invitados para presenciar la gran final del innovador concurso gastronómico ‘Del Río a tu Mesa’, en la ‘Fiesta del Pueblo’.

