Publicado en *Coordinación General de Comunicación Social* (https://www.comsoc.udg.mx)

El huevo, producto indispensable en las cocinas occidentales

Conferencias, talleres, ópera y degustación gourmet, formaron parte del segundo día de actividades de la IV Feria Internacional del Huevo

“Sin huevo no hay comida completa”, sentenció el académico del Centro Universitario de la Costa (CUCosta) de la UdeG, Héctor Pérez García, al dialogar con visitantes a la conferencia degustación gastronómica “¡A huevo… Gourmet!” en la Feria Internacional del Huevo, que se desarrolla en el Centro Universitario de los Altos (CUAltos), con sede en Tepatitlán, durante el segundo día de actividades, que incluyó conferencias, ópera y talleres artísticos; estas dos últimas para cientos de niños escolares.

Docentes, avicultores y chefs destacaron la importancia del huevo en la alimentación. Pérez García añadió que en las cocinas occidentales el huevo de gallina es el más popular, y su uso depende de cada región; México es su principal consumidor.

“Es probable que en el siglo XVIII, cuando en los retablos barrocos se requerían claras de huevo para adherir el oro laminado sobre el blanco de España, se haya buscado la manera de aprovechar las yemas, así nacieron las semitas, el rompope, las cocadas, las empanaditas y cien dulces más que existen en la cocina mexicana”, subrayó. Incluso, sin huevo, no hay pasteles, tartas ni helados.

La Rectora del Centro Universitario de los Altos (CUAltos), doctora Leticia Leal Moya, resaltó que con este evento de degustación pretenden posicionar dicho alimento en “la alta gastronomía”. Durante el acto, los chefs internacionales: Poncho Cadena, Nico Mejía (ambos de México) y Sam Benedetto (de Canadá), prepararon diversos platillos: en primer tiempo, huevo ponchado con salsa de yema; de plato fuerte, un *Crusty deypork* y como postre, manzana de coco con nieve artesanal de vainilla; todo acompañado con ingredientes mexicanos. En la cocina, cuya sede fue el Laboratorio de Servicios Alimenticios, colaboraron más de 50 estudiantes de Nutrición y personal del CUAltos.

En esta feria, no podía falta el programa artístico. Este jueves se presentó la ópera *La flauta mágica* (música del compositor Wolfgang Amadeus Mozart y libreto de Emanuel Schikaneder), en una versión para niños, en la que participaron siete artistas y un ensamble de seis músicos, con la dirección musical de Vladimir Gómez y escénica, de Paulino Partida.

La ópera fue montada en el auditorio “Rodolfo Camarena Báez”, con funciones a las 9:00 y 12:00 horas. A la primera asistieron más de 230 infantes, de entre 3 y 7 años, provenientes de colegios preescolares y de educación básica. Estos y otros niños participaron en talleres infantiles lúdicos y educativos, elaborando piñatas de huevo emplumadas, un mural de arte urbano sobre el cuidado de la naturaleza, y conocieron los huevos del pasado, entre otras actividades. Esta feria concluirá mañana viernes 7 de noviembre.

A T E N TA M E N T E

“Piensa y Trabaja”
“Año del Centenario de la Escuela Preparatoria de Jalisco”
Guadalajara, Jal., 6 de noviembre 2014

Texto: Eduardo Carrillo
Fotografía: Abraham Aréchiga / Sergio Guzmá

Etiquetas:
Héctor Pérez García [1]
Leticia Leal Moya [2]

URL Fuente: https://www.comsoc.udg.mx/noticia/el-huevo-producto-indispensable-en-las-cocinas-occidentales

Links
[1] https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/hector-perez-garcia
[2] https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/leticia-leal-moya