

CELEBRANDO
La Eternidad

CONCURSO MEJOR TAMAL TABASQUEÑO 2023



ZONA LUZ DE
VILLAHERMOSA
BARRIO MÁGICO

CENTRO
HONESTIDAD Y RESULTADOS
2024-2027

CANIRAC
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CORRIENTES
VILLAHERMOSA



GobCentro



CentroInforma

www.villahermosa.gob.mx

BASES DEL CONCURSO MEJOR TAMAL TABASQUEÑO



1. Objetivo

Rescatar, promover y difundir la tradición gastronómica tabasqueña a través de la preparación del tamal, incentivando la creatividad y el uso de ingredientes locales.

2. Participantes

Podrán participar cocineros, amas de casa, chefs, estudiantes de gastronomía y público en general **mayores de 18 años**.

Se podrá participar de manera individual o en equipo (**máximo 3 integrantes**).

3. Categorías

Tamal tradicional tabasqueño: elaborado siguiendo las recetas típicas de la región.

Tamal innovador: que incorpore nuevas técnicas o presentaciones, pero siempre con productos locales.

4. Requisitos de los tamales

El tamal debe elaborarse con **productos locales de Tabasco**, tales como:

- Masa de maíz criollo
- Hojas de plátano
- Carnes de la región (cerdo, res, pollo, pavo, pescado, pejelagarto, etc.)
- Vegetales, hierbas y condimentos producidos en Tabasco

Se permitirá un **máximo de 2 variedades** de tamales por participante.

La receta debe entregarse por escrito (ingredientes y breve descripción de proceso).





BASES DEL CONCURSO MEJOR TAMAL TABASQUEÑO

5. Criterios de evaluación

El jurado calificará los tamales con base en:

- Sabor y sazón **(40%)**
- Textura y cocción **(20%)**
- Presentación, creatividad y salsa **(20%)**
- Rescate de ingredientes y técnicas locales **(20%)**

6. Jurado

Estará integrado por chefs, gastrónomos, representantes de CANIRAC y del sector restaurantero y promotores culturales de Tabasco. **(Jurado sorpresa).**

El fallo del jurado será **inapelable**.

7. Premiación

Se otorgará reconocimiento y premio a cada categoría:

- **Tamal tradicional tabasqueño: \$5,000.00**
- **Tamal innovador: \$5,000.00**

8. Inscripciones

La inscripción es gratuita y se realizará a través del siguiente formulario:

<https://forms.gle/1NJp1iw1BzrjCRW78>

Cupo limitado a 20 participantes.

9. Entrega y degustación

Los participantes deberán entregar un mínimo de **10 tamales** por variedad para la evaluación y degustación.

La entrega de los tamales será el día del concurso en el malecón Carlos A. Madrazo el día **31 de octubre a las 14:00 hrs.**

Cualquier situación no prevista en la presente convocatoria comunicarse al teléfono **(917) 137 41 29.**

