

El Festival de Tango llega hasta la Plaza Gran Cué

Corregidora es una de las sedes del evento que culmina mañana

En la Plaza Gran Cué, en Corregidora, autoridades de la Universidad Autónoma de Querétaro (UAQ) inauguraron el segundo Festival Internacional de Tango 2023, organizado por la Secretaría de Extensión y Cultura Universitaria (SECU). Eduardo Núñez, titular de la SECU, en representación de Teresa García Gasca, rectora de la



Se dieron lecciones al público en la inauguración.

UAQ, reconoció la gran labor que se realizó para traer a la sociedad este Festival, pues aseguró que el arte es parte fundamental del ser humano y es necesario fomentarlo. “Esto es para ustedes, es parte de lo que hacemos en la extensiónismo en la Universidad, pero también para que tengan un esparcimiento cultural, pues re-

cuerden que el arte es el alimento del espíritu”, expresó. Esta edición, que concluye el domingo, contará con milonga, clases, charlas, conferencias, talleres, presentaciones y recitales a cargo de exponentes del género, como la Camerata Portefía. Durante esta jornada, Adriana Tormany y Daniel Ramírez, de la Compañía Universitaria de Tango, realizaron una clase muestra con el público que se dio cita en este espacio, en donde se les aleccionó sobre algunos de los movimientos representativos de este baile. Las sedes de las actividades son: la Facultad de Artes, la Facultad de Contaduría y Administración, Centro de Negocios UAQ, la Plaza Gran Cué, el Centro Cultural Manuel Gómez Morín, el Auditorio Esperanza Cabrera, y el Club de Industrias. ● **Redacción**



Enchiladas contra pizza

Las enchiladas y las pizzas son dos platillos emblemáticos de la gastronomía internacional, cada una representando la riqueza de sabores y tradiciones de sus respectivas culturas. Ambos platillos comparten la versatilidad en sus preparaciones. Las enchiladas permiten una amplia gama de rellenos, desde pollo desmenuzado o queso, son servidas con cecina u otros ingredientes, brindando opciones para satisfacer gustos. De la misma manera, la pizza ofrece infinitas combinaciones, adaptándose a las preferencias individuales y regionales en todo el mundo. Pero, ¿qué pasaría si tuviéramos que elegir entre los dos platillos, si en lugar de solo tomar en cuenta los sabores, tuviésemos que dar argumentos? Como primer punto habría que aclarar que a pesar de ser tan diferentes, tienen mucha historia y tradición, luego de esto, solo imaginemos cómo estarían las dos columnas. Para iniciar nos ubicaríamos en países distintos, México e Italia, ambos con sitios increíblemente bellos y grandes riquezas, con una gastronomía deliciosa pero distinta.

En la columna de México podríamos destacar que las enchiladas tienen sus orígenes en la época precolombina y que incluso en el Códice Florentino destaca la palabra chillapitzalli del náhuatl chilli que significa chile y tlapitzalli, flauta, es decir, flauta enchilada, descrita como platillo de tortillas con chile. Como parte de su historia y como dato relevante podríamos mencionar que la palabra “enchilada” fue empleada por primera vez en el año 1831 en el libro *El Cocinero Mexicano*, podríamos enlistar que es saludable al emplear ingredientes naturales para su preparación, como el maíz, verduras como la papa y la zana-

horia, la lechuga, los tomates, la cebolla, los ajos y los chiles, un alimento completo al incluir proteínas como el pollo desmenuzado, su queso y su crema, ¡sé que esta colaboración dará hambre! Pero, del lado de la pizza, Italia no se queda atrás, pues la afamada y deliciosa pizza tiene sus orígenes en el siglo XVIII, específicamente en la ciudad de Nápoles, que hace su aparición como plato popular entre los residentes. La primera pizzería tal como las conocemos hoy apareció en 1830 (a la par del platillo mexicano), el lugar se llamaba Port’Alba, negocio al que se le aguraba poco éxito, “tan poco” que sigue abierto hasta la fecha, ¡imagínense! Podríamos dar mil y un argumentos más, a favor y en contra, sin embargo, creo que nunca terminariamos. En nuestro estado crearon una Pizza de enchiladas, para aquellos que definitivamente no se pueden decidir.

Queridos lectores, más que difícil decisión, es interesante, qué bueno que no es competencia. Las enchiladas verdes son mi comida favorita, pero no podría decir que uno es mejor que otro, porque eso es cuestión de gustos, además de que ambos platillos han trascendido fronteras. Como buena viajera, disfruto conocer y probar de todo. He comido enchiladas deliciosas y majestosas pizzas en muchos destinos, en definitiva, no soy de las que elegiría una pizza de enchiladas, porque creo que cada platillo merece su propia degustación y disfrute. Menos mal que no tenemos que dar argumentos, ¿ustedes qué prefieren, enchiladas, pizza o pizza de enchiladas? ●

**Periodista y conductora Premio Internacional de Periodismo Turístico 2022 Otorgado por la OMPT Twitter @NatividadSanche Facebook.com/NatividadSánchezB*

Las enchiladas verdes son mi comida favorita, pero no podría decir que uno es mejor que otro, porque eso es cuestión de gustos.



Una lógica de la belleza en la obra de Leñero

Una exposición que no podemos dejar de ver si estamos o vamos de visita por la CDMX y que me gustaría recomendar ampliamente es la del maestro Francisco Castro Leñero, en el Museo del Palacio de Bellas Artes, titulada *Una lógica de la belleza*, quien se destaca al ser uno de los principales exponentes del arte abstracto en nuestro país. Fue un pintor y grabador mexicano, egresado de la Escuela Nacional de Pintura, Escultura y Grabado La Esmeralda, es hermano de José, Alberto y Miguel, todos ellos provenientes de una familia reconocida de artistas, quienes forman parte de la Generación de la ruptura, término surgido en los años 50 para referirse a artistas mexicanos que no fueran los muralistas como Diego Rivera, José Clemente Orozco, Siqueiros, entre otros... Cabe destacar que cada uno de los hermanos Leñero se distingue por tener un sello particular, como en el caso de José, quien se caracteriza por su pintura figurativa mexicana, sus obras varían entre el dibujo, la pintura y el grabado, incluso

cuenta con algunas esculturas. Miguel, por su parte, es más de simbolismos y aplicación de diseño; en la obra de Alberto veremos el uso de la luz neón; mientras que en el caso de Francisco se aprecia en cada una de sus obras su interés hacia la geometría y al color mediante la imprimatura de cada uno de sus trazos. Es un artista que se caracteriza por su técnica, no por nada es catalogado como uno de los mejores exponentes del arte contemporáneo, además de haber sido mentor por varias generaciones de estudiantes que pasaron por su taller, en el cual se despliega una incesante exploración de las formas con las que puede contemplarse su abundante producción artística, entre ellas su producción de estampas sueltas, donde logra desarrollar secuencias en sus di-

Web

Encuentra la columna completa en:

eluniversaltqro.mx

En el caso de Francisco se aprecia en cada una de sus obras su interés hacia