Comunicado No. 150

Ciudad de México, a martes 3 de diciembre de 2024

**EL MOLE POBLANO, GALARDONADO EN LA SEXTA EDICIÓN DE SABORES MIGRANTES COMUNITARIOS**

* **Las y los ganadores del concurso iberoamericano recibirán un reconocimiento y un incentivo económico**
* **Sergio Lima Castro lo postuló como una práctica de su comunidad (San Simón, Yehualtepec)**

Inscrito por Sergio Lima Castro como una práctica gastronómica de su comunidad, San Simón, Yehualtepec, Puebla, el mole es uno de los 13 platillos reconocidos en la sexta edición de Sabores Migrantes Comunitarios, iniciativa de IberCultura Viva, IberCocinas e Iber-Rutas.

El certamen premia las historias detrás de recetas y prácticas culinarias de las comunidades migrantes; por lo que invita a personas mayores de 18 años de origen iberoamericano –que vivan en un país distinto al de su nacimiento– a presentar su receta, con lo que se fomenta el diálogo intercultural en las comunidades de Iberoamérica.

Las propuestas seleccionadas en la sexta edición son originarias de Bolivia (1), Colombia (4), Ecuador (1), El Salvador (1), México (1), Perú (1) y Venezuela (4). Y, los países de residencia de las personas seleccionadas son: Argentina (1), Brasil (5), Colombia (2), Costa Rica (2), España (2) y Perú (1).

**Un platillo que conecta culturas y memorias**

En su propuesta, Sergio, persona no binaria, nacida en México y residente en Costa Rica, contó, a través de un video, la importancia que le brinda al platillo y cómo la receta se inserta en su nueva comunidad de acogida en el marco de su experiencia migratoria.

Para Lima Castro, el mole poblano es una tradición que simboliza comunidad y resistencia. En su postulación, explica que la preparación involucra más de 20 ingredientes y un proceso arduo de tatemado, molido y guisado. Es una práctica que une a las familias de su comunidad natal, San Simón, Yehualtepec, Puebla.

En Costa Rica, Sergio ha preparado mole en ocasiones especiales, ha compartido el platillo con personas de diversas nacionalidades que han descubierto los sabores y la historia cultural que encierra.

**Una ventana al diálogo intercultural**

El concurso tuvo como objetivo resaltar prácticas culinarias que promueven el intercambio cultural y el legado gastronómico como parte de la identidad migrante.

Con esta iniciativa, IberCultura Viva, IberCocinas e Iber-Rutas promueve la reflexión y expresión de la migración, así como su relación con los alimentos, la cocina tradicional y la comunidad.

Cabe destacar que las y los ganadores recibirán un reconocimiento como buena práctica de cocina migrante comunitaria iberoamericana y un incentivo económico de 600 dólares estadounidenses.

Para conocer más sobre estas y otras acciones visita la página de IberCultura Viva iberculturaviva.org, así como las redes sociales de la Secretaría de Cultura en Twitter (@cultura\_mx), Facebook (/SecretariaCulturaMX) e Instagram (@culturamx).

DAMP