

EL MOLE SÍMBOLO DE LA MEXICANIDAD

El VI Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural, que se realizará del 27 al 30 de octubre del 2004 en la ciudad de Puebla, tiene como lema *La ruta de los dioses y el mole* y reivindicará este platillo como *símbolo de la mexicanidad*, colocándolo en el centro de un debate sobre su origen, desarrollo y supervivencia cultural por cuenta de gastrónomos, historiadores, sociólogos y antropólogos.

La elección del *mole* como platillo emblemático del Congreso de Puebla, tiene un objetivo doble: recordar su raíz eminentemente prehispánica y proponerlo como una de las expresiones de la culinaria nacional mexicana con mayor capacidad de recepción de otras culturas.

A través del *molli*, término nahua que en español expresa la idea de moler, podrá advertirse la integración y fusión de las diversas culturas —predominantemente las indígenas, la española y la africana— que a partir del siglo XVI configuraron el México mestizo de hoy.

Para el análisis académico del *mole* como una de las principales vertientes sanguíneas del mestizaje cultural mexicano, está prevista la organización de tres conferencias magistrales, cuatro mesas redondas, cuatro muestras temáticas y dos talleres del gusto.

Disertarán gastrónomos reconocidos como José Iturriaga, Alicia Gironella De Angelli, Cristina Barros, José Luis Curiel, Lula Bertrán, Edelmira Linares, Ricardo Pérez Montfort, José Antonio Arvizu, Roberto Quintero, Mario Riestra y Mirentxu Barreneche, entre otros.

Entre los temas específicos figuran: El mole como inspiración; El impacto económico y social de la producción artesanal e industrial del mole en Puebla; La confección artesanal e industrial del mole y su distribución en Estados Unidos; y El mole en las expresiones artísticas de México. Además: El mole en las mesas de hoy y de mañana; El mole en la conformación de la cocina mexicana; Diversidad de los moles; El mole poblano; El mole negro de Oaxaca; El mole queretano; Adobos, pipianes y salsas; La molienda, procedimiento para la



elaboración de los moles; y Los moles en el niño mexicano.

Dentro del marco reivindicatorio del *mole* como alimento sagrado, platillo legendario y barroco y guía histórica, el VI Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural analizará la posibilidad de articular rutas turísticas con base a su cultivo en fiestas patronales, cívicas y días de guardar.

En *La rutas de los dioses y el mole* están incluidas poblaciones grandes y pequeñas con tradición molera, que, como en los casos de Puebla, Oaxaca, Tlaxcala, Veracruz y varias delegaciones del Distrito Federal, antaño fueron crisol tanto de buenos moles como de otras expresiones de la cultura mestiza nacional.

Además de la participación de los estados con gran tradición molera ya enunciados, están previstas muestras temáticas de Querétaro, Hidalgo, Estado de México, Guanajuato, Yucatán, Quintana Roo, Tabasco, Chiapas, Nuevo León, Tamaulipas, Baja California, Chihuahua, Durango y Sonora.

El programa académico del VI Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural tendrá una sesión de conclusiones, una relatoría y una ceremonia, así como un concierto musical de clausura en la Plaza del Chacuaco del Centro de Convenciones de Puebla.