



## BOLETIN DE PRENSA

Boletín número 4826  
Ciudad Universitaria, 28 de agosto de 2023

### Realiza la Escuela de Turismo el 4º Congreso Internacional de Chiles en Nogada

En el marco de la inauguración del 4º Congreso Internacional de Chiles en Nogada, estudiantes de licenciatura de la Escuela de Turismo de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos (UAEM), así como académicos y especialistas en el tema, dialogaron sobre la importancia de este platillo para la identidad nacional.

Esta mañana en el auditorio de dicha unidad académica y en el marco del décimo aniversario del Festival del Chile en Nogada, se lleva a cabo el congreso con el objetivo de conocer las experiencias e investigaciones de especialistas en el tema, particularmente en gastronomía e historia, así como debatir sobre los fundamentos, mitos y características de este platillo.

Las actividades iniciaron con la conferencia *Apuntes para la historia de un mito*, impartida por el ensayista, historiador y académico, Jesús Zavaleta Castro, quien habló sobre la importancia cultural del chile en nogada para México y el mundo, pues es un ícono de la gastronomía mexicana alrededor del cual existen diferentes mitos sobre su origen, entre los que resaltó, su presunta creación en Puebla por parte de una congregación de monjas, de lo cual dijo, no hay evidencias que así lo confirmen.

“En mi opinión, el chile en nogada representa un invento del Siglo XX, no es de fines del S. XVIII como dicen algunos historiadores, de hecho, cuando los investigadores poblanos entendieron que la creación de los chiles en ese estado era una mentira, empezaron a crear otros mitos y con el tiempo este platillo también se ha alimentado de mitología con referencia nacional”, expresó el ponente.

Zavaleta Castro refirió que el chile en nogada es parte de la construcción de la identidad nacional y está relacionado con la cocina tradicional, “es muy importante porque está vinculado a una de las etapas más trascendentes de la historia nacional y al personaje que la concretó, que fue Agustín de Iturbide”, dijo Jesús Zavaleta.

Durante este congreso, también se presentó la conferencia *Los alimentos en el ejército libertador del sur*, impartida por Moroni Spencer Hernández de Olarte; el conversatorio *10 Años del festival de chiles en nogada* y la conferencia magistral: *El turismo gastronómico como potencializador del desarrollo local: Chile en nogada*, a cargo de Guadalupe Castillo Ortiz.

En el inicio de este congreso también estuvieron presentes Juan Gaytán, investigador y los chefs Guillermo Cruz Ponce y Luis Álvarez, así como estudiantes de licenciatura, posgrado, académicos y público interesado.

**Por una humanidad culta**  
*Una universidad de excelencia*

