

## “Sabor a Ibero-América”: estes são os 10 ganhadores do concurso de receitas culinárias de comunidades migrantes



- O concurso “Sabor a Ibero-América” premiou dez receitas culinárias tradicionais (e as histórias por trás delas) que distintas comunidades migrantes da região aportaram a seus países de acolhimento. Cada um dos ganhadores receberá 500 dólares.
- O certame busca fortalecer a visão da Ibero-América como uma região cujo desenvolvimento esteve estreitamente vinculado às migrações internacionais.

**Madri, Espanha, quinta-feira, 5 de setembro de 2019** – A [Secretaria-Geral Ibero-americana](#) (SEGIB), os programas de cooperação [IberCultura Viva](#) e [IBER-ROTAS](#) e a iniciativa [Ibercozinhas](#) deram a conhecer os 10 ganhadores e ganhadoras do concurso “Sabor a Ibero-América”, lançado em abril para premiar receitas culinárias tradicionais que distintas comunidades migrantes aportaram a seus países de acolhimento na região.

Os premiados/as e suas receitas são:

- **Djanira Nascimento Abreu** (brasileira residente na Argentina): *Feijoada baiana da minha mãe.*
- **Clara Inés Palacios Burbano** (colombiana no Uruguai): *Encoca'o de sancocho de peixe.*
- **Ederlinda Santos Rojas Yaipen** (peruana no Uruguai): *Anticuchos del corazón.*
- **Josahandi Avila Pérez** (mexicana no Chile): *Cochinita pibil.*
- **Santiago Carneri** (argentino no Paraguai): *El Chipaguazu de Ña Mechi.*
- **Deyvis Andy Dávila Silvano** (peruano no Uruguai): *Mi causa.*
- **Mabel Betania Castrillo Orozco** (nicaraguense na Costa Rica): *Repochetas nicaragüenses a lo nica y a lo tico.*
- **Sulma Pérez** (salvadorenha na Costa Rica): *Pupusas salvadorenhas à lenha.*
- **Erika Jennifer Solís García** (mexicana no Uruguai): *Sopes (pellizcadas).*
- **Lorena Castellanos Rojas** (colombiana no Uruguai): *Sopa de plátano verde frito.*
- [Conheça a história por trás de cada receita](#)
- [Assista ao vídeo](#)

Cada um dos ganhadores/as receberá 500 dólares.

A Comissão Avaliadora outorgou, além disso, quatro menções honoríficas a outras postulações que não se ajustavam aos requisitos do prêmio por não se tratar de pessoas migrantes, mas que apresentavam histórias de migração de seus ancestrós nas receitas:

- **Nerina Raquel Dip** (Argentina): *Kipe de zapallo ou Kipe fervido.*
- **Manuel Patricio Guzmán Masson** (Equador): *El plato paceño.*
- **Blanca Viridiana Chanona López** (México): *Panza con pinol.*
- **Belén E. Rodriguez** (Argentina): *Rosquillas morenas - Dulzuras zamoranas.*

O certame esteve aberto entre 3 de abril e 15 de julho às propostas dos 22 países ibero-americanos.

As postulações deviam incluir uma receita da comunidade de procedência do postulante, a história por trás desta e a forma em que esse prato foi inserido na sociedade de acolhimento, no contexto de uma experiência migratória.

Com este concurso se buscou fortalecer a visão da Ibero-América como uma região cujo desenvolvimento esteve estreitamente vinculado às migrações internacionais.

Sua meta foi “visibilizar as experiências de interculturalidade que se dão através da cozinha tradicional e da inovação criativa como expressão da diversidade”, segundo as bases do certame.

“*Sabor a Ibero-América*” foi fruto de programas de cooperação dos países ibero-americanos nas áreas de cultura, cozinha e migração.

## MAIS INFORMAÇÃO:

Max Seitz, Chefe de Imprensa

[MSeitz@segib.org](mailto:MSeitz@segib.org)

(+34) 91 590 1980

(+34) 679 921 572

*Siga a conversa em redes:*

[#SomosIberoamerica](https://twitter.com/SomosIberoamerica)

A **Secretaria-Geral Ibero-Americana** é o órgão permanente de apoio à Conferência Ibero-Americana na preparação das Cúpulas Ibero-Americanas de Chefes de Estado e de Governo. Trabalha com os **22 países ibero-americanos** para o fortalecimento da comunidade ibero-americana, promovendo a cooperação em educação, coesão social, inovação e cultura nos países de língua espanhola e portuguesa na América Latina e na Península Ibérica (Espanha, Portugal e Andorra).

Mais informação: <http://www.segib.org> Siga-nos: [@SEGIBdigital](https://www.facebook.com/SEGIB) Participe: <https://www.facebook.com/SEGIB>