



RESEÑAS Y MISCELÁNEOS



Ximena Montilla Arreaza (compiladora);
 Laura Stagno (ilustradora)

UNA AREPA POR LA PAZ


Johns Creek, Georgia, EE.UU.: Clases Listas, 2022, 144 p.



Fuente imágenes: Laura Stagno/Ximena Montilla Arreaza

Web de la publicación:

<http://www.historiadelaarepa.com>

 En Instagram:

@ximenamontillaarreaza

@historiadelaarepa

@diamundialdelaarepa

@historiadelaarepa

@arraigogroup

Ximena Montilla Arreaza (Compiladora)

Laura Stagno (Ilustradora)

UNA AREPA POR LA PAZ

Johns Creek, Georgia, EE.UU.: Clases Listas, 2022, 144 p.

<https://doi.org/10.53766/Agroalim/2023.55.17>

Después del éxito editorial de *Soy la Arepa (2020)*, que desde marzo del 2022 se encuentra en el ranking de los libros más regalados en Amazon España –en la categoría de libros sobre costumbres y tradiciones para niños, y a su vez, en la de cuentos y mitos americanos para niños– Ximena Montilla, psicopedagoga y autora se plantea una serie gastroliteraria en torno a lo que pensamos los venezolanos en relación con la arepa y cómo nuestros chefs la reinventan.

Así, en el primer libro de esta serie *Juega con Soy la Arepa (2021)*, dirigido a niños y adultos, en formato de *e-book* y distribuido gratuitamente, se reflexiona en torno a su origen e importancia, reconociendo los cocineros sus lazos afectivos con este plato popular en la mesa venezolana y fuera de ella. Entre los chefs que nos deleitan con anécdotas y recetas encontramos a Sumito Estévez, Helena Ibarra, la familia Nazon y la familia Scanonne. Estas recetas van acompañadas de las crónicas del humorista Laureano Márquez, del historiador Miguel Felipe Dorta y del autor/editor Miro Popic, quienes ilustran la importancia, historia y acontecimientos de la arepa.

En el segundo libro digital de esta serie *Una arepa por la paz (2022)* se propone una acción/reflexión en solidaridad con los refugiados y la movilidad humana en el mundo –personas provenientes de catorce culturas distintas, incluyendo la venezolana, desplazadas por guerras, o crisis económicas– y en favor de la paz. El reto para los chefs fue emocionante, pues debían fusionar los sabores de la cultura asignada y con ellos rellenar nuestra arepa de maíz. De allí que en el libro encontramos una arepa con sabores sirios, otra kurda con kebab, otra guatemalteca con pepián de pollo; y así, también los aromas de Irak, El Salvador, Sudán del Sur, Etiopía y muchos otros se harán presentes en la mesa del lector que se aventure a cocinar estas recetas interculturales creadas, entre otros, por Federico Tischler, Ricardo Chaneton, Víctor Moreno y Paola Carlini –esta última nominada por su receta de Arepa Borsch a los Gourmand Awards–.

Cada receta va acompañada además con la reflexión de un escritor –seleccionados de entre filósofos, antropólogos, periodistas, gastrónomos– quienes, para manifestar su empatía hacia ese extranjero en la mesa, se valieron del relato, del ensayo histórico, del cuento o de la crónica. No hubo otra pauta para su redacción que presentar en forma afectuosa la gastronomía del país invitado. Allí encontraremos las plumas destacadas de Miro Popic, presentando el Borsch ucraniano; o la de Rafael Cartay, develando lo versátil de la cocina venezolana y su geografía. Junto a ellos escriben también noveles cronistas como Nashla Báez, quien nos descubre ese plato comunitario que es el *Injera* de Etiopía; y Alonso Núñez, por quien sabremos de un pastelero y refugiado palestino que vivió sus primeros años en Caracas. También accederemos a esa particular visión de la patria que tiene el que migra y en especial un kurdo que añora un Kurdistán que, si bien no ubicamos a primera vista en el mapa, se encuentra latente en su manera de estar presente.

Fantasearemos con «El Budare de Damasco», de Nidal Barake, quien de manera desenfadada nos cuenta cómo sería una arepera en Siria. También compartiremos mesa, llena de sabores y costumbres sursudanesas, en textos sutiles como el de Nideska Suárez; así como reconoceremos en ello una nostalgia propia.

Sucede así porque estos libros se hacen con la conciencia del que migra y estaba dirigido inicialmente a la «diáspora venezolana», cuyos hijos se ven forzados a crecer lejos de las tradiciones y maneras venezolanas, por eso la arepa como refugio y bastimento. En torno a este tema, encontramos el texto de la

psicoanalista Gabriela Reyes, que a través del relato en primera persona de una niña que se ve obligada a migrar junto a su familia, nos presenta consejos para afrontar ese episodio de la vida, y tener la precaución y delicadeza necesarias ante la cantidad de emociones que pueden afectar a los más pequeños de la familia.

Otros textos valiosos que encontrarán son: el del chef Merlin Gessen, quien nos presenta el concepto de neurogastronomía; el de Cissie Montilla, gestora cultural, quien ve en las fronteras un espacio para la interculturalidad; el de María Bastidas y María M. Pessina, ambos sobre los refugiados y el concepto de «Movilidad humana» (que abarca a los grandes desplazamientos de población causados por factores económicos y sociales). Y no podemos dejar de contarles que podrán leer el relato «Esquivas arepas de una infancia en Maracaibo», de Jacqueline Goldman, célebre escritora venezolana. Como cierre, un poema: el «Canto a la paz» de Manuel Felipe Rugeles, uno de los más grandes vates venezolanos.

Así como va la reflexión escrita, va también la reflexión ilustrada de Laura Stagno, quien investigó texturas provenientes de tejidos, pinturas, bordados de estas catorce culturas –Irak, El Salvador, Guatemala, Sudán del Sur, Etiopía, Kurdistán, Venezuela, Afganistán, Siria, Palestina, Yemen, los Roghyna de Myanmar, Honduras y Ucrania–. Con ellos realizó un atractivo y colorido trabajo gráfico, acompañando la presentación de cada una de estas culturas con sus tramas originarias.

Una arepa por la paz tiene la suerte de ser prologado por la antropóloga y académica Ocarina Castillo, además de contar con el epílogo de Ivanova Decán Gambús, presidenta de la Asociación Venezolana de Gastronomía, quienes sin duda disfrutaron y recomiendan su lectura.

Este hermoso proyecto –en su versión en español– fue nominado en tres categorías de los Gourmand Awards, prestigioso concurso de libros gastronómicos, como: Mejor libro sobre Alimentos y Paz, Mejor libro sobre Migrantes y Diáspora, al igual que como Mejor libro sobre cocina en América Latina. Por su parte, la versión en inglés *Arepas for Peace* –editada simultáneamente– ya ha sido galardonada con el premio especial al Mejor Libro del Continente Americano, en los Gourmand Awards. Además, continúa nominada en la categoría Libros y revistas sobre Patrimonio Inmaterial / capítulo Ucrania.

Sin duda, el libro *Soy la Arepa* ha generado un público que le permitirá seguir filosofando en torno a su razón de ser maíz. Es por tanto un aporte indudable a los venezolanos y a toda esta región latinoamericana, un catálogo que se irá ampliando sin prisa, pero sin pausa. No dejen de descargarlos gratuitamente, ya que estos libros electrónicos están disponibles en la Web oficial de la publicación.

*Montilla Arreaza, Manuela*¹

¹ Licenciada en Letras (Universidad Central de Venezuela-UCV). Editora independiente. Mérida, Venezuela. Instagram: @galacticatea; e-mail: manuelamontilla37@gmail.com



Ximena Montilla Arreaza

Licenciada en Educación Especial, mención Trastornos del Desarrollo Intelectual y Dificultades en el Aprendizaje (Instituto Universitario AVEPANE, Venezuela); M.Sc. en Dirección y Gestión de Centros Educativos (Universidad de Barcelona-UB, España); cursante del Diplomado en Neurogastronomía Aplicada (Instituto de Neurociencias de las Américas y Asociación Venezolana de Gastronomía, Venezuela). Directora de *Arraigo Group LLC*, EE.UU. *LinkedIn*: /ximenamontilla. *Sitio Web*: <http://www.arraigogroup.com>; *e-mail*: xmontilla@claseslistas.com; ximontilla@gmail.com



Laura Stagno

Licenciada en Artes Plásticas, mención pintura (Instituto Armando Reverón, Caracas, Venezuela); Maestría en Animación (Universidad de Arte Musashino-MAU; Tokio, Japón). Ilustradora independiente, El Masnou, Barcelona, España. *LinkedIn*: /laurastagnoilustra. *Instagram*: @laurastagnoilustra. *Sitio Web*: <http://www.laurastagno.com>; *e-mail*: stagno.laura@gmail.com