

Fuente imágenes:

Ira León

Ximena Montilla Arreaza



UNA AREPA POR EL MUNDO

Johns Creek, Georgia, EE.UU.: Clases Listas, 2023, 261 p.

Ximena Montilla Arreaza

(Concepto editorial y compilación)

@ximenamontillaarreaza

Ira León

(Ilustraciones originales y concepto gráfico)

@ojodeira

Mannuela Montilla Arreaza

(Coordinación editorial, redacción y edición de textos)

@galacticatea.editora

Reinaldo Acosta

(Diagramación y diseño gráfico)

@racostav141

Web de la publicación:

<https://historiadelaarepa.com/libros-de-la-arepa/>

En Instagram:

@historiadelaarepa

@arraigogroup



Este es un artículo de acceso abierto distribuido bajo los términos de la
Licencia Creative Commons Atribución -No Comercial- Compartir Igual 4.0 Internacional

Ximena Montilla Arreaza (Compiladora)

Ira León (Ilustradora)

UNA AREPA POR EL MUNDO

Caracas, Venezuela: Clases Listas, 2023, 262 p. (e-book)

<https://doi.org/10.53766/Agroalim/2024.29.57.12>



El proyecto Historia de la Arepa (<http://www.historiadeelaarepa.com>) busca dar a conocer referentes gastronómicos venezolanos, así como adentrarse en la historia contemporánea de la arepa, a través de su página web, sus redes, y sus libros. Este año 2023 fue galardonado en noviembre con el Premio Armando Scannone, otorgado por la Academia Venezolana de Gastronomía (AVG).

En septiembre de 2023, se publicó el tercer libro de la serie «*Historia de la Arepa*» que inició con *Juega con Soy la Arepa* (2021), *Una Arepa por la Paz* (2022) y el que se reseña, *Una Arepa por el Mundo* (2023). En esta ocasión la línea editorial que dio la pauta fue dar a conocer los emprendimientos de arepas que han surgido en distintos países como respuesta del venezolano migrante a generar una economía en el país que lo acoge. Por este motivo, el equipo de *Historia de la Arepa* abrió una convocatoria para que postularan sus historias estos emprendedores, incluyendo pequeñas iniciativas y restaurantes.

Este modelo de negocios al que llamamos «*arepera*», ha sido capaz de sobrevivir a través del tiempo por sus cualidades e innovación, y hoy a 70 años del advenimiento de El Chance, local de los Hermanos Álvarez, se ha convertido en una institución. Es evidente que es modelo de exportación, así como patrimonio cultural, gastronómico e industrial de nuestra nación, y su influencia se dejará sentir en las historias que les compartimos en este libro.

Es así como *Una Arepa por el Mundo* recopila 27 historias en 18 países, entre ellos, Colombia, Irlanda, Suiza, Australia y Guinea Bissou. La diversidad de experiencias de los emprendedores en la venta de este producto nacional, que se ha convertido en la mejor carta de presentación de la idiosincrasia venezolana, es una pequeña pero variada muestra del devenir de las areperas en nuestros tiempos, donde gran parte de la población venezolana se ha visto en la necesidad de migrar y reinventarse un futuro amable en otras tierras. A estos emprendedores les llamamos *Embajadores de la Arepa* y en torno a ellos y a este modelo de negocio gira *Una Arepa por el Mundo*. Como bien dice *Ocarina Castillo* haciendo referencia a este ser en el extranjero:

La comida (...) como lenguaje y sistema de códigos capaz de crear, desde lo profundo y contradictorio, la noción de «nosotros», en fin, como un espacio de expresión de lo simbólico que convoca al acercamiento y al encuentro, a la construcción de la ciudadanía y la paz.

Para iniciar el tema, el acertado prólogo del chef *Sumito Estévez* reflexiona como el desenfado de compartir una «*arepada*» se convierte en pasaporte universal para establecer lazos de fraternidad con otras culturas. Además, se presenta a la arepa como fundamento de nuestro ser con textos como el de *Rafael Cartay* con su «*Historia personal de la Arepa*»; y el de «*La mujer detrás de la arepa*» de *María Antonieta Pérez Mendoza*. Seguidamente encontraremos el reportaje escrito por *Ximena Montilla* y *Roberto Bernal Dagüiz*, sobre el referente histórico que ha sido el recorrido de los *Hermanos Álvarez*, quienes hicieron de sus Centros de Nutrición todo un acontecimiento cultural y gastronómico en la Caracas de las décadas de 1950, 1960 y 1970, convirtiéndose en pioneros en este negocio de la arepa.

Todo esto sirve para dar entrada a los actuales Embajadores de la Arepa y sus historias, que son ejemplo e inspiración para tantos otros emprendedores: *Los Hermanos Moya*, con 50 años en la Isla de Margarita; *Arepa Mía*, una exitosa iniciativa en los Estados Unidos con 12 años y ya presente en la guía Michelin de Atlanta; hasta *foodtrucks* en Panamá, Italia, Alemania, ya con cinco años; y los de origen más reciente, como *Tokyo Arepa* en Japón. Todos ellos comparten las recetas más populares entre sus comensales, así como consejos que solo la experiencia de emprender nos puede dar.

Con la idea de orientar y sumar al potencial emprendedor, se solicitaron textos a diversos profesionales en el área. Y así, en la tercera parte «¿Y cómo la presentamos?», tenemos reflexiones en torno a la fotografía de alimentos, a la imagen cosmopolita de nuestra arepa en el texto «*Arepa Mundi, cultura de masas, cultura Pop*» de nuestro artista EDO, donde reflexiona sobre el fenómeno global de la arepa y el Pop-Art.

Otros profesionales compartieron igualmente conocimiento y experiencia: en marketing, *Sofrito Creativo* con «*La arepa que perdió el pasaporte*», haciendo alusión a su universalidad; los *Hermanos Gessen*, escribiendo desde la Neurogastronomía, lo relevante de considerar a la memoria y los afectos dentro del menú; a *Norah Muñoz Peralta*, en la importancia de formarse como cocineros; y *Chucho Rojas*, comprobando que la arepa es un «*Negocio redondo*».

Y para ir una y otra vez a los orígenes, en la quinta parte «*Mujeres y Hombres del Maíz*», sabremos del proyecto *Maíz Pelao de Zaga* que rescata la diversidad del maíz venezolano, en una amplia entrevista realizada por *Ximena Montilla*; de la arepa tachirense, que es justamente una arepa de maíz pelao amarillo por *Leonor Peña*; y por *José Medina Bastidas* sabremos de «*La arepa en las cocinas regionales*», ambos historiadores de la tradición culinaria andina; y, sin olvidar a Caracas, recorreremos las areperas más antiguas junto a *Marianella Abadí*, y el porqué «*La arepa es un tesoro de nutrientes*», por la nutricionista *Bethania Blanco*.

Volviendo al viaje de la Arepa, la sección «*La arepa conquista el mantel largo*» trae los relatos de reconocidos chef que han tenido éxito sin olvidar sus raíces, más bien, conservándolas de referente. Destacan entre ellos: *Federico Tischler*, *Ricardo Chaneton* (con su restaurante MONO en Hong Kong) y el *Chef James* (popular por sus programas televisivos en los Estados Unidos). Para cerrar leeremos «*La arepa venezolana en la mesa del mundo*», de *Ivanova Decán Gambús*, quien nos cuenta de ese reconocimiento internacional que ha venido en ascenso a raíz de la migración ascendente de venezolanos.

Para degustar este libro contamos con un pequeño recetario de arepas dulces entre la tradición y la interculturalidad, de importantes chefs venezolanos como *Víctor Moreno* (con la Arepa mandoca), *Briseida Barragán* (chef venezolana radicada en Argentina, con las Alfarepas o alfajores de arepa), *Daniel Molina* (con las arepas dulces de trigo) y *Katiuska Ramírez* (con las tradicionales arepitas de anís).

Finalizamos en «*A la Arepa nuestra de cada día...*» con un delicado texto: «*Mi (l) Arepa (s) (Instantáneas de la memoria)*» del escritor *Luis Ricardo Dávila*, Premio Nacional de Historia en 2016; un cuento lleno de ingenio del escritor *Tulio Hernández*; y cerramos con vibrante humor, con el «*Decálogo de la Arepa*», de *Miro Popic*.

Hemos de resaltar que contamos con el trabajo gráfico de *Ira León*, artista, devota de los Caligramas con los que recreó en forma brillante y dinámica la diversidad de arepas, dibujando con letras y signos tipográficos a lo largo del libro.

Una Arepa por el Mundo, tercer libro de la serie «*Historia de la Arepa*», contó con brillantes participaciones y generó respuestas positivas en una comunidad venezolana, que aún migrante siguen siendo parte activa de nuestra venezolanidad. El libro fue merecedor de tres premios *Gourmand Awards 2023*: Mejor Equipo, Mejor Traducción libre (*Arepas Around the World*), y Mejor libro sobre Migración y Diáspora. Puede descargarse gratuitamente en el enlace <http://www.historiadelaarepa.com>



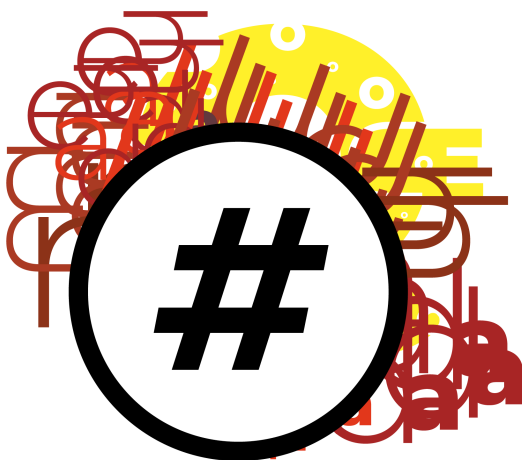
Manuela Montilla Arreaza¹

¹ Licenciada en Letras (Universidad Central de Venezuela-UCV). Editora independiente. Dirección postal: municipio Santos Marquina, La Capea alta. Mérida, 5101, Venezuela. Teléfono: +58 (0)412 0163708; e-mail: manuelamontilla37@gmail.com; Instagram: @galacticatea.editora



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); Diplomado en Neurogastronomía Aplicada (Instituto de Neurociencias de las Américas y Asociación Venezolana de Gastronomía, Venezuela). Directora del Proyecto «Historia de la Arepa» (Premio Armando Scannone 2023); Representante de Venezuela en el Simposio de Gastronomía Internacional del Umea (Suecia, 2023); Directora de Arraigo Group LLC. *LinkedIn*: /ximenamontilla. *Sitio Web*: <http://http://www.arraigogroup.com>; *e-mail*: xmontilla@claseslistas.com; ximontilla@gmail.com



Fuente imagen: <https://goo.su/egLKAtS>

Ira León

Diseñadora y comunicadora visual (egresada del Instituto de Diseño de Caracas, Venezuela). Actualmente radicada en Caracas. Sus proyectos se fundamentan en el uso y experimentación tipográfica como expresión intrínseca de la comunicación visual, haciendo énfasis en el diseño editorial, publicaciones de arte, literarias y científicas, con amplia experiencia en creación de marcas. *Instagram*: @ojodeira.