

PRESENTACIÓN DEL LIBRO

“PANADERÍAS CARAQUEÑAS, LA RICA HERENCIA DE LOS INMIGRANTES”

MARCO TULLIO ORTEGA VARGAS

Jueves 27 de febrero de 2025

Buenas tardes a todos los amigos que hoy nos acompañan.

Cuando el poeta Joaquín Marta Sosa nos relata su recuerdo adolescente al escuchar -por primera vez- que existía algo llamado mortadella y que podía comerlo con un pan... y además cuenta cómo, Logorio, un albañil italiano lo llevó al lugar donde podría conseguirla... en ese justo momento de su recuerdo, ocurre la epifanía de la mezcla de tradiciones. Esa que solo podemos ver cuando diferentes culturas se encuentran, se complementan y se reconocen.

Ese relato inicia como epígrafe del nuevo título que hoy entregamos en la Biblioteca Digital Banesco. Un libro que nos cautivó desde el primer momento para que formara parte de la Colección Patrimonio de nuestra biblioteca.

Este, sin duda, es un esfuerzo complejo ideado por la periodista Yelitza Linares en unión de IEPAN, la Escuela del Pan y la comprensión del fenómeno de la fusión cultural alrededor del pan que hace Juan Carlos Bruzual, al comentar los productos más populares. Y es un esfuerzo complejo porque supuso una investigación de las tradiciones panaderas de Caracas y cómo esas tradiciones, pasaron a las siguientes generaciones y todavía se mantienen.

Dos editoras, diez periodistas, un maestro panadero, un historiador, un curador fotográfico, una diseñadora y unos impresores trabajaron en conjunto para contar esta hazaña del intercambio cultural alrededor del pan.

A cargo de todos ellos estuvo la revisión exhaustiva de documentos para poder relatar esta gesta del emprendimiento que realizaron inmigrantes europeos y del medio oriente - a quienes los venezolanos recibieron durante el siglo XX, para ser inmediatamente incorporados a nuestra vida cotidiana- y han dejado este legado humano que significa esta ruta de las panaderías tradicionales caraqueñas.

Estos inmigrantes fundaron los primeros obradores en Caracas y nos trajeron el oficio y las virtudes del pan, de sus variantes de origen, de sus sabores tradicionales, de su utilización ritual para conmemorar y celebrar a diario, la posibilidad del alimento.

Esos inmigrantes formaron y forjaron a las siguientes generaciones para continuar en este oficio laborioso que se ha introducido en la sangre caraqueña y venezolana; para legarnos - como lo dice el título del recetario: “los panes que nos unen”.

Para complementar este ejercicio de memoria que es PANADERÍAS CARAQUEÑAS, la rica herencia de los inmigrantes el historiador de la alimentación, el profesor Rafael Cartay, nos permite viajar en el tiempo para comprender la fortaleza de este alimento que viene de los egipcios, durante el neolítico y la sedentarización. De Egipto pasó a Europa y luego durante la Colonia llegó el pan de trigo a América, aunque los cultivos del cereal siempre fueron muy reducidos. De allí la historia continúa hasta hoy.

La verdad es que leer este libro nos entusiasma porque podemos ver en los inmigrantes todos los rasgos que reconocemos en nuestros valores: el emprendimiento, la resiliencia, la tolerancia y el cobijo; además del afecto por “el otro”; esa capacidad que tenemos los seres humanos para conseguir confluencias en distintas culturas y tradiciones; nuestra capacidad para trabajar en la modernidad con trazos valiosos de la experiencia y asimilar, aprender, compartir...crear.

Les agradezco a todos acompañarnos hoy para este sencillo homenaje al pan, en la forma en que sabemos hacerlo: con un libro.

Hoy, el adolescente que fue el poeta Marta Sosa, estaría muy conforme con las enseñanzas de Ligorio, el albañil italiano.

Les dejo con Juan Carlos Bruzual, Maestro Panadero de la Escuela del IEPAN quien les dirigirá unas palabras...

Gracias por escucharme...