**Recetas para derribar fronteras**

*Un grupo de mujeres de la villa 1-11-14 llevan adelante un proyecto muy especial para integrar a través de la cocina a las diferentes colectividades de inmigrantes que viven en su barrio. Y en Caminos y Sabores, presentaron la innovadora propuesta junto a unos riquísimos platos de arroz.*

Todo nació hace cuatro años atrás en la casa de Rocío, cuando un grupo de ocho vecinas de la Villa 1-11-14 encontró la forma ideal para derribar los prejuicios y recelos que a veces existen entre las diferentes colectividades dentro del barrio. “Por el estómago se llega a todo el mundo”, resume Mary, una de las creadoras de este proyecto comunitario que tiene como objetivo el intercambio y la integración de las distintas culturas a través de la cocina.

Se trata de un conjunto de mujeres argentinas, paraguayas, bolivianas y peruanas, que una vez por semana se juntan para elaborar y finalmente saborerar las comidas típicas de cada una de sus comunidades. “Nosotras no enseñamos cocina, sino que invitamos a las vecinas a que sean ellas las protagonistas y nos muestren su cultura”, afirma Susana, que desde hace años emigró de su Bolivia natal para afincarse en Buenos Aires y hoy es una de las líderes de esta iniciativa que hizo su paso por Caminos y Sabores.

En el marco del “Cuarto Encuentro de Cocinas Étnicas”, que se desarrolla este año por primera vez en la feria, las mujeres de “Sabores y saberes sin fronteras” coparon el escenario con simpatía, humor y tres tradicionales platos peruanos: arroz verde con pollo, arroz rojo con cerdo y arroz tapado. Las siete amigas trasladaron el clima festivo que se vive en cada uno de sus encuentros a la cocina de la muestra y el público tuvo total libertad de intervenir y consultar sobre las diversas formas de cocinar arroz.

“Creamos un espacio muy especial con estos encuentros. Al principio costó que muchas vecinas se engancharan, pero una vez que vinieron les encantó y ahora vienen no solamente por aprender nuevos platos sino también como apoyo o buscando contención”, revela Mary, inmigrante peruana, quien cree que la clave del éxito se encuentra en que las asistentes no se encuentran con una sabelotodo que le dice cómo tiene que hacer las cosas sino con una par. “Es como un grupo de amigas ampliado”, acota.

Para ello, la dinámica de las reuniones se organizó de una manera muy peculiar: aunque todas colaboran en la confección del plato, en cada uno de los encuentros siempre hay una mujer distinta que funciona como líder y transmite a las demás un saber culinario propio de su tierra. “En la villa hay muchos lugares donde nos ofrecen talleres, pero acá somos nosotras mismas que enseñamos a preparar una sopa paraguaya, por ejemplo, y eso hace crecer nuestro autoestima”, confiesa Susana. “Es como que vamos descubriendo un talento que teníamos escondido y a la vez ayudamos a develar la capacidades que otras mujeres tienen”, agrega Mary.

Las habilidades no se circunscriben únicamente al mundo de la cocina, ya que las clases suelen extenderse por la tarde donde las cacerolas y las sartenes dejan lugar a las manualidades. “Vamos encontrando grandes maestras. Siempre hay alguien que dice que trabaja la porcelana fría o alguna otra cosa, comparte sus conocimientos y lo hacemos”, relata Susana. El intercambio de experiencias proporciona jornada a jornada mayores conocimientos que se integran finalmente a la vida cotidiana. “Yo por ejemplo no comía maíz, pero en Paraguay se utiliza mucho. Es un producto muy bueno y nutritivo, que a partir de estos encuentros pude incorporar y de esta manera enriquecer mi cocina en forma nutritiva y económica”, complementa.

La iniciativa que llevan adelante estas mujeres cuenta con el apoyo del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, uno de los sponsors de la feria. “Nos han dado todas las herramientas para crecer y nos respaldan mucho para que podamos salir a otros barrios”, explica Mary, que de la mano del proyecto ya recorrió Ciudad Oculta, la villa 20 de Lugano, la villa 21-24 de Retiro, la villa Fátima en Pilar y hoy la trae a Caminos y Sabores. “En la Rural nos dieron un gran recibimiento y ahora vamos por más”, cuenta Susana, que pretende seguir expandiendo el horizonte de “Sabores y saberes sin fronteras”: “Queremos que esto se multiplique y llegar a otras zonas y colectividades, como italianas o judías”.