



NUEVO PAÍS DE LA GASTRONOMÍA: LA COCINA ACTUAL EN LA BIBLIOTECA DIGITAL BANESCO

Nuevo país de la gastronomía es la décima entrega de la colección Los rostros del futuro, concebida y producida por Banesco y ArtesanoGroup. Este testimonio coral reúne a 24 chefs que han llevado la cocina venezolana a un horizonte de alto reconocimiento en el mundo. El libro está disponible para su descarga gratuita en la Biblioteca Digital Banesco.

Banesco Banco Universal -cuya política de Responsabilidad Social Empresarial tiene como pilares el fomento a la educación, la salud y la inclusión financiera de los venezolanos- y la Fundación ArtesanoGroup presentaron el libro “Nuevo país de la gastronomía”, disponible para su descarga gratuita en la Biblioteca Digital Banesco. “Nuevo país la gastronomía” es un testimonio coral de la vida de 24 chefs, quienes han llevado la cocina venezolana a un horizonte de alto reconocimiento en el mundo. Se trata de una generación que nació en 1985 y que ahora representa el mejor rostro, la generación de relevo, de la gastronomía en el país.

Nuevo país de la gastronomía es la décima entrega de la colección Los rostros del futuro, concebida y producida por Banesco y ArtesanoGroup. El libro se produjo bajo la coordinación editorial y compilación del escritor Antonio López Ortega. Participó un comité de selección integrado por personalidades del mundo de la gastronomía venezolana; además, un destacado grupo de periodistas entrevistaron a los chefs para escribir las historias de vida de cada uno de ellos. Graciela Yáñez Vicentini se encargó de la corrección y edición de los textos. El diseño es de Ana Gabriela Ng Tso. Las fotografías de los chefs y de sus platos son parte de los portafolios personales.

“Nuevo país de la gastronomía es parte de esta importante colección que ya tiene 10 títulos en nuestro catálogo: Los rostros del futuro. Ya el nombre es muy sugerente de lo que conseguiremos en este libro. A mí me enorgullece mucho saber que en esa colección reposan las historias de vida de un selecto grupo de cultores jóvenes -las generaciones de relevo- de las diferentes manifestaciones artísticas y culturales de los venezolanos”, dijo al inicio del evento Marco Tulio Ortega Vargas, presidente de la Junta Directiva de Banesco.

El auditorio Fernando Crespo Suárez de Ciudad Banesco fue el escenario para servir la mesa en el bautizo del libro: Antonio López Ortega, las periodistas Ivanova Decán y Maruja Danino y la antropóloga Ocarina Castillo conversaron sobre el significado y el aporte que hace Nuevo país de la gastronomía. Estuvieron acompañados de periodistas, el maestro Rafael Cadenas, referentes de la cocina en Venezuela, y un muy significativo grupo de chefs protagonistas del libro, entre otros.

“Este Nuevo país de la gastronomía también revela lo que podríamos llamar una novedosa imagen coral, porque es un esfuerzo hecho por todos para dejar huella, para postular un

retrato en familia. Este paisaje profesional y humano, de expertos que trabajan con los dones de esta tierra, habla de una pléyade de jóvenes cocineros cuyo rostro colectivo nos define. El legado que reciben en escuelas o a través de grandes maestros lo transforman en realizaciones propias que, a la vez, serán el legado que les dejarán a las generaciones venideras”, expresó Antonio López Ortega, escritor y compilador del libro.

Para la antropóloga Ocarina Castillo la gastronomía es un hecho interdisciplinario en el que convergen la historia, los símbolos, la memoria, los valores y los significados heredados. “Este libro nos habla del país que estos jóvenes cocineros están haciendo con su innovación, creatividad y estética. También del país que heredamos. En los diferentes platos que nos proponen hay recetas de familias que probablemente fueron modificadas, pero que son los sabores de nuestra memoria. Tenemos esa conjunción maravillosa del país que ellos han heredado y del nuevo que tenemos que construir”, sostuvo.

“Me gusta mucho esta selección porque es una visión que se corresponde con la visión del siglo XXI de lo que es la gastronomía, que es mucho más que cocina y comida. La gastronomía es una disciplina cultural. De los 24 participantes seleccionados en este libro, hay dos que no cocinan; cocinan ideas. Hay otros que cocinan y son docentes. Entonces tenemos un grupo heterogéneo de gente que está afuera de Venezuela, algunos en restaurantes muy laureados. También los que están trabajando aquí con mucho empuje y que han traspasando los bordes de las hornillas; han ido más allá de la cocina”, dijo la periodista Ivanova Decán.

El Instituto Culinario de Caracas y el CEGA abrieron las puertas a la alta cocina en el país. La periodista Maruja Dagnino, colaboradora de la publicación, explicó que los grandes restaurantes de los años 60, 70, 80 y 90 encontraron en estas instituciones la técnica culinaria para lograr un nuevo nivel de invención, administración y relación. “Esto que tenemos hoy es ese país que vino de allá. Y es muy lindo descubrir que lo tenemos y gracias a este libro eso va a quedar registrado. Los que vienen también lo van a recordar”, agregó Dagnino.

Testimonios de algunos de los chefs presentes

María Evans

Azú Pastelería

“Estar hoy acá entre tantos grandes, cocineros que admiro muchísimo, es un sueño hecho realidad. Estudié en España pastelería francesa, estuve entre España e Italia. Cuando regresé a Venezuela eran pocos los que trabajan con producto local a nivel de pastelería, comencé a hacer, por ejemplo, macarons con hormigas limoneras. La idea es rescatar eso: productos como la sarrapia, la vainilla venezolana y llevarla sobre todo a los estudiantes que se están iniciando. Entender que hay que mirar la despensa desde adentro porque eso es lo que va a hacer que el mundo volteé a vernos”.

Beto Puerta

Volare Trattoria y Beijing

“Es un orgullo que nos hayan escogido para este libro. Quiere decir que hemos hecho un trabajo interesante en estos años. Es muy bonito este libro porque hace tiempo que no se

resaltaba a la nueva generación, que somos quienes, probablemente, vamos a estar cocinando en los próximos 20 años. Yo estuve en muy buenos restaurantes afuera y decidí venir a apostar por el país. Creo que lo más bonito que he hecho es ser una suerte de escuela para quienes han pasado por mis restaurantes, que hoy estén afuera triunfando es lo más bonito que puedo tener”.

Roberto Guerrero

Asesoría y entrenamiento de cocineros

“Las personas que están en este libro las admiro y los reconozco como cocineros. Para mí son una referencia a nivel de país y estar entre ellos es asombroso (...) Mi trabajo ha sido en el exterior, he tenido la oportunidad de llevar los sabores venezolanos. El hecho de llevar una capacha a Maldivas, una reina pepiada a Dubai o un asado negro a Qatar, me llenó de orgullo. Que a la gente les gustara no fue fácil, porque nosotros somos de dulce, salado, de texturas, todo al mismo tiempo, y afuera eso no es normal. Somos exóticos”.

Sobre Banesco

Desde el año 1998 Banesco mantiene un Programa de Responsabilidad Social Empresarial y Sostenibilidad que promueve la educación y la salud de los venezolanos de la mano de sus socios y aliados sociales, así como el mayor bienestar de sus trabajadores. Sus Informes de Sostenibilidad son revisados desde 2008 por la Global Reporting Initiative (GRI) que recoge las mejores prácticas en la elaboración de estos reportes, de acuerdo a estándares internacionales. Banesco es firmante del Pacto Mundial de las Naciones Unidas desde 2009