



Universidad Católica Andrés Bello
Facultad de Humanidades y educación
Escuela de Comunicación Social
Mención Artes Audiovisuales
Trabajo de Grado

Caracas Culinaria

Documental sobre el desarrollo gastronómico en Caracas

Tesistas:

Arévalo Sandoval, Dora

Martínez Lozada, Valentina

Tutores

Carlos Eduardo Ramírez K.

Jorge Gustavo Portella O.

Caracas, junio 2011

Planilla de evaluación

Fecha: _____

Escuela de Comunicación Social
Universidad Católica Andrés Bello

En nuestro carácter de Jurado Examinador del Trabajo de Grado titulado:

Caracas Culinaria
Documental sobre el desarrollo gastronómico en Caracas

Dejamos constancia de que una vez revisado y sometido éste a presentación y evaluación, se le otorga la siguiente calificación:

Calificación Final: En números: _____ En letras: _____

Observaciones _____

Nombre:

Presidente del Jurado

Tutor

Jurado

Firma:

Presidente del Jurado

Tutor

Jurado

**A Gustavo Portella,
por los libros, las enseñanzas,
la compañía y la amistad**

Resumen

Investigación que se llevó a cabo para la realización de un producto audiovisual sobre el desarrollo gastronómico de Caracas. Actualmente existe un boom a nivel mundial que no ha dejado por fuera a Venezuela y mucho menos a su ciudad capital. Eventos, escuelas de cocina, nuevos restaurantes, asociaciones, múltiples publicaciones, cocineros, personalidades, son algunos de los indicios de un desarrollo gastronómico que se viene fraguando junto a un deseo de promover la gastronomía venezolana, bajo una diversidad de dificultades que ha tenido que enfrentar. Se busca proyectar a través del documental diversos puntos de vista, conocimientos y opiniones de las personalidades importantes del entorno gastronómico de Caracas, cuyo aporte tiene un gran significado durante los últimos años.

Abstract

Investigation prior to the making of an audiovisual product about the development of Caracas's gastronomy. There is currently a worldwide boom that Venezuela, and specially it's capital, has not been able to escape. Events, cooking schools, new restaurants, associations, multiple publications, chefs, celebrities, are some of the indicators of a gastronomic development that has bred alongside the desire to promote venezuelan cuisine in a context full of adversities. Given the significance of their contribution to this development in the past few years, the idea of the documentary is to portray the knowledge, points of view and opinions of the most important icons of the gastronomic entourage of Caracas.

AGRADECIMIENTOS

A Dios y a la Virgen de la Caridad del Cobre por guiarme en cada paso que doy.

A mi mami por ser esa amiga incondicional en cada día de mi vida.

A mi papá por enseñarme que a pesar de las adversidades Hay que seguir adelante.

A mi Tata por siempre estar ahí, por la paciencia y la dedicación, pero sobre todo por quererme y criarme siempre como su hija.

A mis hermanos, Jesús, Ezra y Jarzen por cuidarme y siempre estar ahí.

A mi tía Zor, mi tía Mari y mi tía Rosa por también ser unas madres para mí.

A toda mi familia por el apoyo incondicional.

A Gus, por enseñarme, apoyarme, quererme y ser parte de esto. Te extraño y donde quiera que estés, Gracias...

A mis cachitos, Cris y Mari las alegrías han sido hermosas y las adversidades han sido más transitables con ustedes, Las amo...

A mi pleni querido: Lau, Juan, Andre, Javier y Kuja, por estar siempre para mí y apoyarme en todo momento, los amo.

A los amigos de siempre, Adolfo, Jesús, Cori y Zule, las distancias solo han sido espacios para quererlos y extrañarlos.

A Rose, mi mamá ucabista por hacer esto posible.

A Tucab y Medatia por ser siempre un lugar de amistad y encuentro.

A mi team consumo de 3M por la paciencia y el cariño.

A Valen por ser la compañera de este viaje.

A Elisa por acompañarnos, protegernos y apoyarnos cuando más lo necesitábamos.

A Carlos Eduardo, por adoptarnos y no desampararnos en el camino.

Y a todos aquellos que han estado para nosotras durante este proceso

Muchísimas gracias...

Dora Arévalo Sandoval

AGRADECIMIENTOS

A mis padres por siempre darme amor y apoyarme en la toma de mis decisiones.

A mi hermano por ser mi guía desde arriba y por darme la fuerza que necesito para seguir adelante.

A Gustavo Portella por acompañarnos en el camino de este gran proyecto.

A Elisa Martínez por ser mi profesora favorita desde el primer día de clases. Además, por no desampararnos en esos momentos tan difíciles.

A Carlos Eduardo Ramírez K. por adoptarnos y querer nuestro proyecto tanto como nosotras.

A mi compañerita de tesis por su dedicación y constancia.

A Wladimir Fonseca por su apoyo incondicional.

A Hele, Pau y Naty Del Pino por ser mis comensales preferidas.

A todos mis amigos que siempre estuvieron interesados en mi proyecto e hicieron lo posible por ayudarme.

A Laurita y Kujagua por ser las mejores asistentes de producción y por estar dispuestas en todo momento a ayudarnos.

Y a la Virgen María por siempre bendecir todos mis proyectos de vida.

Muy agradecida,

Valentina Martínez

ÍNDICE GENERAL

INTRODUCCIÓN	10
---------------------------	----

CAPITULO I: MARCO REFERENCIAL

1. Concepto de gastronomía en la actualidad	16
2. Aproximación a la gastronomía en Venezuela	17
2.1. Situación actual de la gastronomía en Venezuela	25
3. Etapas del desarrollo de la culinaria caraqueña	28
3.1. La cocina tradicional caraqueña	29
3.2. La cocina internacional	31
3.3. La comida rápida o “fast food”	32
3.4. La nueva cocina urbana	34
4. Representación de la culinaria caraqueña	35
4.1. Escuelas	35
4.2. Eventos gastronómicos	40
4.3. La gastronomía y los medios	43
4.4. Asociaciones	44
4.5. Personalidades	47
4.6. Restaurantes	53
5. Cuatro platos como representación de la culinaria caraqueña	53
5.1. La hallaca caraqueña	53
5.2. La paella	55
5.3. La reina pepeada	56
5.4. Cordero en coco	57
6. El Documental	58

CAPITULO II: MARCO METODOLÓGICO

1. Planteamiento del problema	59
2. Objetivos	59
2.1. Objetivo general	59
2.2. Objetivos específicos	60
3. Justificación	60

4. Delimitación	60
5. Sinopsis	61
6. Propuesta visual	61
6.1. Locaciones	61
6.2. Iluminación.....	62
6.3. Encuadres.....	62
6.4. Montaje y ritmo visual.....	62
6.5. Gráficos y colores	63
7. Propuesta Sonora	63
8. Desglose de necesidades	64
8.1. Preproducción	64
8.2. Producción	64
8.3. Postproducción	64
9. Plan de Rodaje	66
10. Guión de intención	67
11. Guión técnico	67
12. Ficha técnica	90
13. Análisis de costo	90
13.1. Sumario	90
13.2. Preproducción	90
13.3. Producción	91
13.4. Postproducción	92
CONCLUSIONES	94
FUENTES DE INFORMACIÓN Y BIBLIOGRÁFICAS	98

INTRODUCCIÓN

Raíces sin asidero

“voy a comerme el alma de Caracas/ encarnada esta vez en dos hallacas”

Aquiles Nazoa

“Cuando uno consume un alimento, esta consumiendo a la vez signos, símbolos, valores” (Cartay, 2003), porque el alimento, como cualquier construcción cultural, sirve de fuente y soporte para innumerables representaciones simbólicas. El corpus culinario que compartimos como miembros de una sociedad nos representa, aunque a veces no lo notemos, o ni siquiera lo consideremos cierto. La cocina aprendida en casa, forma parte de nuestra educación; y nuestro comportamiento culinario, que es un comportamiento social se fundamenta en ello. Según Bordieu (en Cartay, 2003) el gusto alimentario crea *memoria*. Una memoria que es a su vez personal y colectiva, heredada, aceptada y transgredida por cada generación, como parte del continuo e inevitable proceso evolutivo de nuestras sociedades.

Entonces, con base en el inmenso conjunto de posibles signos y sus interacciones, desarrollamos una imagen, una *idea* de algo, que aceptamos como parte fundamental de nuestra sociedad. Esta “imagen transmite fatalmente *otra cosa* aparte de sí misma, y esta *otra cosa* no puede no mantener una relación con la sociedad que la produce y la consume” (Barthes, 2001). De este modo nuestra gastronomía es símbolo de nuestra incompletitud como nación, de este ser un “país de inmigrantes” y más aún, ser todavía un *país archipiélago*. Donde cada zona se ha ido “desarrollando” de manera independiente a las demás y donde todavía “la comunicación entre las regiones constituye una aventura riesgosa por falta de caminos, de puentes y vigilancia” (Pino Iturrieta, 2001).

Nuestra alimentación es referente a una “república como suceso en torno al cual se reitera un conjunto de problemas medulares [que] no sólo es un asunto del pasado, sino también una necesidad de nuestros días.

En la medida en que la sociedad no ha buscado solución a sus entuertos” (Pino Iturrieta, 2001). Una república que se ha establecido sobre los cimientos de los errores originarios y que no ha podido en más de doscientos años solucionarlos.

Por supuesto, a pesar de nuestras limitaciones sociales, se puede describir un régimen alimentario cuyos elementos constitutivos fueron el maíz, la carne de res, el azúcar y el cacao, como alimentos básicos; y la yuca, el plátano, los frijoles y el café, como alimentos complementarios [a partir de la cual se alcanzó una] asociación alimentaria en función de patrones de consumo diferentes como fueron el europeo y el americano, sin subestimar la consideración de las influencias africanas”(Cartay, 2003). Un proceso que como cualquier situación cultural no concluye.

Cocina, culinaria, gastronomía.

Antes de seguir con este breve perfil de nuestra cultura gastronómica, es necesario revisar la terminología que parece ser algo difusa y con ello hablar de ciertas variantes en cuanto a nuestra propia historia. Aunque esto es labor lexicográfica, cocina, culinaria y gastronomía son usados de manera indiferenciada tanto por simples individuos como por expertos en el área.

Si revisamos el término Cocina: que según la RAE, es una “Pieza o sitio de la casa en el cual se guisa la comida” y un “Arte o manera especial de guisar de cada país y de cada cocinero” (Drae, 2001), sin ser infieles al diccionario, podríamos definir cocina como el estilo particular de preparar los alimentos, tanto de un individuo como de una nación. Por eso se habla de cocina thai, japonesa, peruana, etc. Este término solo concierne a ciertas características sensoriales y no conceptuales de la misma. No incluye estudios o teorías. Es algo más intangible, algo como un sabor y algunos modos de hacer.

Esto no es sencillo, “más de dos siglos llevó la formación de los regímenes alimentarios que hemos llamado criollos, a cuya base común contribuyeron predominantemente indígenas y españoles [...] en dos vertientes distintas, la rural y la urbana” (Lovera 1988). Tres culturas, la indígena, la europea y la africana se mezclaron para crear estilos “propios” de cada región del continente. Una de ellas, la cocina venezolana.

Otro término de difícil uso, por su difusa definición, es la culinaria, que según el Drae es aquello perteneciente o relativo a la cocina. Aquí radica una de las grandes trabas comunicacionales, a grosso modo por supuesto podría tratarse como un sinónimo de cocina, pero la culinaria vendría más bien a definir el catálogo alimentario de una sociedad –propio o no de ella, en cuanto esta disponga fácilmente del mismo.

Lo explicado arriba acerca del origen de nuestra cocina, de nuestros platos nacionales, sólo evidencia que en la conformación de nuestro corpus culinario se resume nuestra historia, comenzamos por la arepa de la cual hacen primera mención los cronistas al principio del siglo XVI, Joseph de Acosta López de Gómara o Fernández de Oviedo, como un pan de maíz, o de la hallaca como un derivado del tamal y llegamos a la nueva cocina urbana, suerte de versión de alta cocina de los platos históricos propios de nuestra región, y que se han mantenido hasta nuestros días, la primera como la auténtica *fast food* nacional al desarrollarse a mediados del siglo pasado la harina de maíz y la segunda en el plato tradicional de nuestras navidades.

Por último, tenemos el hermoso término gastronomía “Arte de preparar una buena comida. Afición a comer regaladamente” (Drae, 2001), el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su sociedad. La gastronomía es el estudio o análisis de nuestro corpus culinario, todo el conocimiento que se desarrolla en torno a una cultura alimentaria. Incluye análisis y definiciones que no pertenezcan únicamente a lo alimenticio; por ejemplo, decir que en el pabellón tenemos una combinación de alimentos que generan una estructura tricolor, los cuales podemos

vincular con nuestro origen mestizo “la mezcla del blanco español (arroz), del negro africano (caraoatas negras) y del marrón del indígena americano (carne de res)” (Cartay, 2003). Es una hipótesis que sólo puede ser gastronómica. Entender que nuestro catálogo culinario, nuestro modo de *cocinar*, es algo ambiguo, desconocido y sólo hace referencia a lo que somos como sociedad.

Condimento, sazón, sabor

Sabemos que el **condimento** es “aquello que sirve para sazonar la comida y darle buen sabor”, de allí surge lo que conocemos como **sazón** que no es más que el “gusto y sabor que se percibe en los alimentos”, en este sentido las amas de casa y los profesionales poseen su propia sazón. Por último y como consecuencia de las dos anteriores se habla del **sabor** que no es otra cosa si no la “sensación que ciertos cuerpos producen en el órgano del gusto” (Drae, 2008).

Acertó Hipócrates al enunciar “*Somos lo que comemos*”, aunque ahora se le agregue el donde, como, cuando y con quien lo hagamos, porque la cocina es un lenguaje, que desde su misma búsqueda o uso de ingredientes, sus técnicas y procedimientos, sus normas de comportamiento o protocolos, sus horarios. Es un acto social total, que posee una ideología y un discurso local o nacional que se alimenta de los discursos migratorios. Y es que en el proceso natural pasamos de recolectar a producir, nos sedentarizamos y establecimos ciudades, creamos normas de convivencia escritas o no, desarrollamos una ideología expresada a través de los usos alimenticios, por eso una capital o una ciudad importante ejercen mayor influencia.

Además, ahora en Venezuela —en especial por acción de los medios— se puso de moda la cocina. Y como en todo entramos a ciegas en esto, hablamos de cocina nacional y su rescate, e ignoramos las diferentes regiones y su conformación. La región costera —que incluye Zulia (norte y sur), central y oriente—, la región llanera (que incluye lo que

llamaríamos llano alto y llano bajo), la región andina, la región amazónica, y la región sur-oriental.

Revisamos entonces una historia moderna que tiene como grandes hitos, la creación del CEGA, de la mano –entre otros- de José Rafael Lovera, la Academia Venezolana de Gastronomía; la redacción de un recetario por parte del Armando Scanonne con el cual se convirtió en el fundador de la estandarización de la cocina caraqueña, con la aparición de un libro que se desarrolló en base a la memoria particular y sin mayores expectativas por parte del autor; y actualmente la búsqueda individual y grupal de lo regional y que ve uno de sus mayores exponentes a la asociación Venezuela gastronómica, por su puesto figuras como Rafael Cartay, un sinnúmero de chefs itinerantes –que intercambian sus conocimientos con otros de cada región-, nuevos medios y publicaciones y propuestas de nuevos restaurantes.

Entonces tenemos un conjunto de individualidades que compiten de un modo a veces amistoso, a veces canibal, en afán de protagonismos, pero que finalmente contribuyen con el desarrollo del hecho gastronómico nacional, además poseemos un estado que le da la espalda a lo nacional a pesar de utilizarlo como bandera, que no impulsa a los productores, o a las iniciativas artesanales que tienen que ver con alimentación y que por último nos mantiene en una economía de riesgo, donde se hace cada vez más difícil emprender cualquier negocio que tenga que ver con alimentación, desde un puesto de perros calientes hasta un restaurante de alta cocina y que no protege al agente culinario, popular o profesional.

El escritor catalán Josep Pla lo dijo perfectamente “La buena cocina es el paisaje en la cazuela”, de allí al día de hoy en todo el mundo, desde Perú al País Vasco, se ha ido rescatando la cocina regional, hasta llegar al Movimiento *kilometro 0* el *slow food* que utilizan productos propio únicos y en peligro de la región y a poca distancia del restaurante, donde además impera la calidad del producto.

Incluso esta suerte de alta permeabilidad a lo foráneo es una oportunidad, Caracas se cuenta como una ciudad cosmopolita en cuanto a su oferta culinaria.

Por suerte o simple agotamiento, las naciones terminan conformándose, así, tras cuarenta años de simulación o veinte de mentiras, algo que no conseguimos adivinar prevalecerá, algo muy nuestro como el tema que nos avoca.

Jorge Gustavo Portella

Caracas, 2011

I. MARCO REFERENCIAL

1. *Concepto de gastronomía en el presente*

La mención más antigua que se conoce del uso de la palabra gastronomía fue en un poema de Joseph Berchoux: *La gastronomie ou l'homme des champs a la table* a principios del XIX, este texto, que fue una especie de código de buenos modales en la mesa logró revolucionar e incentivar el desarrollo de lo que hoy conocemos como gastronomía francesa. Es a partir de aquí que empieza a cobrar importancia la figura del cocinero y del gastrónomo al momento de nominar esta actividad humana tan diversa.

Así, la preocupación por la preparación y el disfrute de los alimentos va a tener respuesta, en el desarrollo por parte de las más altas esferas de la sociedad francesa en las costumbres alimenticias de la sociedad. Poco después, la aparición de importantes tratados como los escritos de Brillat Savarin y Grimod de la Reynière en el siglo XIX sentaron las bases de lo que hoy se conoce como gastronomía.

Desde el punto de vista etimológico la palabra gastronomía deriva del griego *gaster* o *gastros* que quiere decir estómago y *gnomos* conocimiento o ley. La Real Academia Española la define como “el arte de preparar una buena comida” o “la afición a comer regaladamente”.

Un poco más especializada encontramos la definición que nos plantea uno de los primeros teóricos de este “arte” o actividad: “Entiéndase por gastronomía, el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre empleando los mejores alimentos” (Brillat-Savarin, 1825, cp. Ramos, 2001, pp. 196)

El trabajo y la elaboración de los alimentos sigue, más allá de unas pautas técnicas, también unas pautas culturales-tradicionales a lo que también se le conoce como cocina —por ejemplo cocina italiana, cocina

española, cocina venezolana—. Es por eso que el hecho de la alimentación humana es en sí misma un hecho cultural, interrelacionado con todos los elementos de la sociedad a la cual está adscrita. (Ramos, 2002)

Por esta razón en el trabajo de grado de María Galvis de la Escuela de Comunicación Social de la UCV, Armando Scannone define la gastronomía de la siguiente manera “el estudio o la consideración de lo que tiene que ver con la comida y la alimentación como un todo, [...] estudio, ensayo, investigación, preparación y todo lo que se pueda decir”. (Trabajo de grado de María Galvis, 2002)

A partir de esto se puede definir gastronomía como la relación del arte de manejar los alimentos con el entorno cultural al que está adscrito; refiriéndose al estudio, ensayo, investigación y preparación de dichos alimentos.

2. Aproximación a la gastronomía en Venezuela

Si las necesidades instintivas del ser humano no se cubrieran el hombre pudiese desaparecer de la faz de la tierra. Tales necesidades son el hambre, la sed y la sexualidad. El hambre se asocia inexorablemente con la alimentación y ella puede estudiarse en su desenvolvimiento histórico.

La alimentación en Venezuela se ha ido perfeccionando desde su origen. Un buen plato debe tener buen sabor, magnífica presencia y excelente olor. Estas condiciones de la alimentación desde nuestros orígenes indígenas hasta nuestra época han evolucionado a través del conocimiento, primero empírico, luego técnico y otras veces científico sobre los alimentos y los nutrientes que estos proporcionan para el desarrollo biológico, psicológico y social del individuo.

La gastronomía venezolana que también denominaremos criolla se formó a partir de diferentes raíces que han influido en nuestra culinaria actual. Son las raíces indígenas, europeas y africanas.

Los indígenas conocían algunos alimentos como la carne, el pescado, tubérculos y frutas, pero para esa época se desconocía la composición de los mismos. Se ignoraba cuáles eran los niveles de proteínas, de carbohidratos, grasas, vitaminas, minerales y las cantidades que eran requeridas por el ser humano. Su alimentación era totalmente empírica, es así como existían enfermedades en las poblaciones precolombinas y coloniales por la carencia de vitaminas y minerales. El escorbuto se padecía por carencia de vitamina C, el beriberi por carencia de vitamina B1 y la anemia ferropénica por carencia de hierro.

La población indígena venezolana satisfizo sus necesidades alimentarias con los requerimientos mínimos de proteínas a base de carne de pescado y las de presas de caza. Los carbohidratos eran obtenidos de algunos tubérculos como la yuca, el maíz, la batata, plátano y ciertas vitaminas de algunas frutas silvestres.

Dependían de la pesca, la caza y la recolección. La papa, el aguacate, la guayaba, la yuca, el maíz, la batata y el plátano eran alimentos esenciales. En sus preparaciones, los indígenas, no usaban grasas y el condimento indispensable era el ají.

Según Emanuele Amodio (2010):

Los diferentes pueblos indígenas de Tierra Firme estaban muy bien adaptados a su medio ambiente, del cual sacaban su sustento. Éste era variado según las diferentes ecologías: pescaban en los ríos y en el mar; cazaban en los bosques; recolectaban los frutos silvestres comestibles y los huevos de tortuga en el Orinoco, para extraer su aceite; pero, sobre todo, cultivaban sus conucos, cuyos productos representaban la base sustancial de su alimentación, particularmente de los productos

derivados de la yuca —tanto la variedad dulce, consumida asada o sancochada, como la amarga, que lo era una vez que le habían extraído el ácido que contiene—, así como los obtenidos de la transformación del maíz. (pp. 48)

La preparación de los productos derivados de la yuca y el maíz representaba un proceso engorroso. A partir de estos alimentos que ellos mismos cultivaban, obtenían el casabe, la arepa, la chicha y el cachiri.

El casabe era elaborado a partir de la yuca, cuyo proceso de elaboración consistía en pelarlo, rayar la pulpa y exprimirla para extraer su ácido venenoso denominado yare. A partir de la harina obtenida, realizaban grandes tortas que cocinaban en planchas de barro. El invento del casabe permitió a nuestros aborígenes almacenar alimentos por primera vez, procurándose así un medio para sobrevivir en los períodos de escasez. (Lovera, 1998)

Para preparar la arepa comenzaban desgranando la mazorca seca, luego hervían los granos y los molían en el metate. Obtenida la masa se hacían tortas pequeñas que se cocinaban en un budare sobre fuego.

La bebida cachiri se preparaba dejando fermentar la yuca junto a la batata. Así mismo, la chicha requería un tiempo de fermentación y de molienda, a parte del desgrane. Muchas veces las mujeres realizaban la molienda con el método de mascado hecho por ellas mismas.

Jorge León, cronista que vivió en la Provincia de Venezuela explica distintas maneras como comían el maíz: “Se come este grano de todas las formas: cuando está fresco en leche, cocidas de mazorcas o asadas bajo las brazas, y aún crudo, que es muy sabroso...” (Lovera, 1988, pp.35)

Asimismo Rafael Cartay (2003) en su libro *La Hallaca en Venezuela* denomina al Maíz como el epítome de América. Tiene una vinculación en la vida social de la mayoría de los pueblos

mesoamericanos y explica que “el maíz se convirtió en la piedra basal de las civilizaciones amerindias, en su cereal civilizador por excelencia”. (pp.12) Su “radio de acción” se extendió por toda América, desde México hasta Río del Plata y el Chile Meridional de América del Sur.

Los indígenas aprendieron a cocer sus alimentos colocándolos sobre parrillas de madera llamadas barbacoas, tal como se le denomina en México y otros países de centro América, o en planchas de barro cocido llamados aquí en Venezuela budares. Los instrumentos y utensilios que usaban eran cestas conocidos como manares, sebucanes y canastos. También, cuchillos, hachas de piedra, morteros y espátulas de madera.

Con la llegada de los europeos a Venezuela, específicamente del conquistador español, se introduce en Venezuela gran variedad de platos y alimentos dada la geografía alimentaria de la península ibérica del siglo XIV. Por ser una zona tan diversa, es difícil generalizar las costumbres y tradiciones de todas las sociedades hispánicas.

Así se han distinguido entre los tipos mediterráneos de alimentación y aquellos denominados centro-europeos. Los primeros ocuparían los antiguos reinos de Andalucía, Granada, Murcia, Valencia, Aragón, Cataluña, Castilla la nueva y buena parte de Castilla la vieja; los segundos incluirían a Extremadura, la región occidental de Castilla la vieja, León, Galicia, Asturias, El país Vasco, Navarra y una extensa franja en el norte de Aragón y Cataluña a lo largo de Los Pirineos. Los alimentos que por excelencia sirven de base para marcar esta división son los lipoideos. En este sentido, la grasa vegetal, concretamente el aceite de oliva, define los tipos mediterráneos de alimentación; y la grasa animal, específicamente la manteca de cerdo o de vaca, caracteriza a los tipos centro-europeo. En este mismo orden de ideas se afirmarían el predominio de una dieta vegetariana y de una dieta cárnica, respectivamente. (Lovera, 1988, pp. 39)

Dentro de la diversidad en la tierra hispana, cabe destacar que hay dos productos predominantes: el primero es el trigo, que desde el comienzo de la cristiandad fue considerado como parte de la religión. La cebada, el centeno y la avena podían cumplir con el mismo fin. La uva es el segundo elemento de relevancia en la cultura culinaria europea y, también, su producto final, el vino. Igual que el pan de trigo, fue incorporado a la dieta venezolana y a la religión.

Hay otros productos que también formaron parte de la cultura culinaria europea como: los tubérculos del viejo mundo, principalmente nabos y zanahorias; los bulbos tales como el ajo, el cebollín, ajo porro; los tallos como el apio y las hojas como la espinaca y la lechuga. También frutos como la berenjena, el pepino, el melón, el durazno; legumbres como los garbanzos, el arroz y algunas plantas aromáticas como el orégano, el cilantro, laurel y algunos que se utilizaban como condimentos tales como el azafrán y la alcaparra. (Lovera, 1988)

Según Yelitza Rivas (2010),

Los españoles que vivían en tierra americana, así como los criollos acaudalados, intentaban reproducir en su consumo diario la dieta peninsular, lo que permitía mantener su identidad española aunque fuera de fachada. El pan blanco, de harina de trigo, era uno de los productos más preciados, aunque su costo era alto, ya que el trigo aclimatado en Venezuela no era considerado de primera y se utilizaba sobre todo harina importada. (pp. 53)

Los europeos quedaron impresionados del desconocimiento que tenían los pobladores del nuevo continente sobre el trigo. Cuando se dieron cuenta que el pan de los habitantes de estas tierras era el maíz, lo denominaron “trigo de indias”. De esta manera el conquistador europeo se trajo consigo el trigo y lo impuso como alimento en este lado del mundo, desde tiempo atrás había constituido la base de su dieta. A muy

pocos años de la llegada de Colón, comenzaron a crecer los trigales, pero factores como la distinta calidad de la tierra, las diversas estaciones del año y las nuevas plagas que había que combatir, dieron como resultado una mala calidad del trigo, haciendo que los colonos llegasen a aceptar el maíz como pan. Sin embargo, nunca se le consideró al maíz igual que al trigo. Los experimentados, conocedores de esta materia, le adjudicaron al trigo excelencia en materia nutricional. (Lovera, 2006)

En lo referente a las carnes se encuentran la de cerdo, vaca, cabra y aves de corral, también el venado y la perdiz. Así mismo, con la pesca obtenían los peces y mariscos.

En las comidas peninsulares eran muy utilizados la sal, la miel y el azúcar de caña de influencia árabe. Abuzacarí en José Rafael Lovera describe el procedimiento de cocción del azúcar de la caña:

...se cortan las cañas bien sazonadas en pequeños trozos que, bien pisados en lagares, se estrujan en el ingenio. Su zumo se pone a hervir al fuego en caldera limpia; se deja clarificar; después se vuelve a cocer hasta que quede reducido a la cuarta parte; con esto se llenan los recipientes de barro de figura cónica y se deja cuajar a la sombra. El azúcar sacado de los vasos se pone a la sombra para que se ore. (1989, pp. 42)

Aquí en Venezuela se le llama papelón, el cual todavía es parte de la dieta familiar.

Los europeos deseaban comer mejores platos con mejores condimentos y trajeron del lejano Oriente algunas especies tales como el clavo, la pimienta, la canela y la nuez moscada, de allí surgió el comercio de las especies con productos manufacturados en Europa que se comercializaban en el Oriente.

Debido al comercio de esclavos provenientes de África la dieta alimentaria venezolana se ve impregnada por las costumbres culinarias traídas por ellos.

Los vegetales eran los alimentos que más consumían los africanos, pues la carne era exclusivamente para los jefes de tribus y para las hordas cazadoras. José Rafael Lovera habla de tres cereales que constituían esta cultura culinaria basada en los vegetales:

“...el mijo (*Pennisetum typhoideum*), el sorgo (*Sorghum vulgare*) y una clase de arroz silvestre (*Oriza glaberrima*); un rizoma: el ñame (*Dioscorea alata*); varias legumbres: alubias (*Vigna sinensis*), habas (*Vicia faba*), garbanzo (*Cicer arietinum*) y lentejas (*Herbum lens*), así como también calabazas, berenjenas, coles, pepinos, cebollas y ajos”. (1998, pp. 45).

Hay algunas tribus africanas como los Mandingos y los Jolofos que crearon rebaños de ganado vacuno y caprino, a pesar de la predominancia del vegetal. Esta carne llegó a ser mucho más importante que la de vaca.

Los africanos tenían como actividad principal la agricultura con métodos de trabajo parecidos a los de los indígenas precolombinos, como los conucos. Se desconocen los cultivos alternos en este tipo de agricultura, lo cual empobrece la tierra más rápidamente, produciéndose dos o tres cosechas de buena calidad. Si embargo, y por cuanto no era el espacio lo que les hacía falta, se buscaban otras extensiones para la siembra.

Dentro de las frutas usaban la patilla, melones, tamarindos, higos, limones y naranjas. Para endulzar los alimentos y bebidas utilizaban la miel y en pequeñas proporciones la azúcar de caña. Consumían mucha

sal y dentro de las especias usaban la pimienta y el jengibre. Utilizaban en la preparación de alimentos el aceite de palma.

Un estudio realizado por José Rafael Lovera de los ingredientes de 63 recetas americanas, europeas y africanas, tuvo como resultado que: 135 ingredientes de 693 en total, son provenientes de América; 541 de Europa y 6 son de África. Es evidente que la influencia europea en la gastronomía americana y por ende la venezolana predomina ante la autóctona y la africana. No obstante, “en las 63 preparaciones estudiadas, 19, o sea 30,15%, tienen como componente predominante uno de los catalogados como autóctonos de América; y en las 44 restantes se halló como principal algunos de los traídos por los europeos” (Lovera, 1998, pp. 387)

Del grupo americano predominan vegetales y animales como el ají, la yuca, el aguacate, la guayaba, entre otros. De Europa serían el ganado vacuno, caprino y porcino, las aves de corral, el trigo y el vino. De igual modo, algunas especias provenientes del Asia y la caña de azúcar, el plátano, el cocotero y el arroz. Deben mencionarse los vegetales originales de África como el quimbombó y el ñame.

Del carácter evolutivo de nuestra cultura culinaria es de importancia mencionar que el “régimen alimentario criollo”, denominado así por José Rafael Lovera, comenzó a gestarse en los dos primeros siglos de la conquista, aunque se vio influenciada en su totalidad por lo europeos después de este proceso de gestación hasta que ambas partes llegaron a un acuerdo y a coexistir, además de la inclusión de las costumbres africanas que aparecieron para ese momento.

A mediados del siglo XVIII puede comprobarse la existencia del régimen alimentario llamado por nosotros criollo rural, o tradicional, que prolongó su vigencia general en la sociedad venezolana por todo el siglo XIX, y hasta las cuatro primeras décadas de la

presente centuria, permaneciendo inmutable en sus elementos básicos. (Lovera, 1989, pp.67)

Aunque la cultura criolla tradicional estaba establecida en las grandes ciudades y el sector dominante, continuaba la influencia de las costumbres europeas. La situación se fue enriqueciendo de incorporaciones que vinieron de Las Antillas, de Europa y del norte de América durante el siglo XIX y poco a poco se fue desplazando el régimen alimentario criollo tradicional por el régimen alimentario criollo urbano, no sólo en las grandes ciudades, sino en el resto del territorio nacional.

El sector poblacional representado por la minoría dominante basaba su dieta en el pan de trigo, considerado como un alimento superior y la alimentación de los dominados se apoyaba en la arepa y el casabe. La dieta del trigo fue cobrando importancia y terminó por extenderse al resto de la sociedad y la de la arepa y el casabe que se mantuvo durante todo el siglo XIX fueron desplazadas a pesar de que en nuestra época vuelve a imponerse el consumo masivo de la arepa con sus múltiples rellenos.

Los productos de consumo diario para 1775 eran el maíz para hacer arepa, la yuca para hacer casabe, los frijoles, caraotas, el arroz, papelón, cacao y la sal.

Entre los siglos XVIII y XIX los platos tradicionales criollos, que se repetían constantemente en la dieta del venezolano eran: sancocho o hervido, olleta, mondongo, chanfaina, entreverado, carne frita, asado, hallaca, revoltillo, caraotas, arepas, casabe, tajadas, arroz, chocolate, buñuelos, dulces en almíbar y majarete.

2.1 Situación actual de la gastronomía en Venezuela

Diversos factores como la ubicación geográfica, el interés por el comercio petrolero y la influencia de la cultura de consumo norteamericano (Estados Unidos) hacen a Venezuela receptora de toda la

influencia culinaria mundial. En las grandes ciudades venezolanas como Caracas, Maracaibo, Mérida, Valencia, Puerto La Cruz, Porlamar, Ciudad Bolívar, San Cristóbal, se observa que la cultura culinaria del país se ha complementado con diversas culturas culinarias de los siguientes países: Francia, Italia, Portugal, China, Japón, Perú, Colombia, México, Norteamérica, Argentina, entre otros.

El arte culinario venezolano, en los últimos tiempos, ha adquirido una posición relevante en nuestra sociedad y esto se ha podido constatar mediante: la fundación de la Academia Venezolana de Gastronomía, la aparición de medios y programas especializados o con énfasis en el tema, el incremento de la crítica gastronómica en diferentes revistas y diarios, el gran número de publicaciones relacionadas con la gastronomía. Así mismo, el nacimiento de restaurantes dedicados a las especialidades gastronómicas.

Todo esto propicia lo que José Rafael Lovera denomina como un terreno fértil para la investigación de nuestra cocina típica, lo que permite conocer cómo era, cómo es y, al mismo tiempo, incentive el rescate de la función de esta en relación a la satisfacción de las nuevas necesidades. (2010)

Como se recordó anteriormente, la gastronomía venezolana tiene como base fundamental tres grupos étnicos: nativos indígenas, conquistadores europeos y africano. Cada uno de ellos aportó elementos esenciales que constituyeron la estructura de la comida autóctona criolla. En esta confluencia de las tres culturas, se observa que al lado de la arepa de los aborígenes está la tostada de múltiples rellenos; junto al casabe de las tribus amazónicas están las naiboas de los tiempos coloniales; la pasta de membrillos que encuentra su contra partida en la jalea de guayaba o en las conservas de coco. Confluencias y transformaciones que conforman nuestra cocina típica.

La consulta de cualquiera de los recetarios venezolanos lleva a constatar la existencia de un número considerable de fórmulas

presentadas como típicas. Se menciona la descripción de más de 60 platos o formulas culinarias hechas por Ramón David León en su Geografía Gastronómica Venezolana. También, se encuentra el uso frecuente de ciertos elementos como el maíz, yuca, apio, carne de res, entre otros. Por otro lado, se encuentra el empleo habitual de determinados condimentos como el ají dulce, papelón, cilantro y onoto; además, la utilización de un instrumental peculiar como el budare, el sebucán, la totuma, etc. (Lovera, 2006)

La inmigración e influencia de diferentes culturas europeas y latinoamericanas en la sociedad venezolana tuvo una repercusión importante en el aspecto gastronómico. Las más importantes fueron: la gastronomía portuguesa, española, italiana, peruana, argentina y colombiana. Con ellas se generó un intercambio que permitió la coexistencia entre las mismas, pero el aspecto de mayor importancia ha sido la forma en que estas culturas propiciaron un desarrollo distinto en la gastronomía de Venezuela.

Es evidente el crecimiento de la gastronomía de Venezuela en la actualidad por medio del desarrollo en nuestro país de las gastronomías internacionales antes mencionadas, restaurantes y eventos. Por lo tanto, en Venezuela se pueden encontrar restaurantes especializados en comidas de diferentes partes del mundo, lo que genera aspectos positivos y negativos. Por un lado brinda una gran cantidad de opciones para nuestro paladar y enriquece constantemente la gastronomía a través de los diferentes aportes, pero, por otro, da la sensación de que se ha abandonado la gastronomía autóctona.

Una de las repercusiones de este descuido puede observarse en la poca presencia de la cultura culinaria venezolana en el ámbito internacional. Estamos, en todo caso, en una sociedad aún joven donde su cocina no ha adquirido un grado de homogeneidad comparable al que logró, por ejemplo, la cocina francesa en el siglo XIX. (Lovera, 2006). Es una cocina que todavía está en desarrollo.

En los restaurantes, hoy en día, se encuentran platos de diferentes regiones de Estados Unidos como t-bone, perros calientes y hamburguesas; de México como el taco, las tostadas, el tamal, las enchiladas; de Colombia el ajiaco santafereño (hervido de gallina en trozos pequeños y verduras en trozos pequeños) y el sobre barriga; de la comida peruana predomina el chupe, los anticuchos (pinchos macerados de corazón de res) y el ceviche (pescado macerado en zumo de limón); de Argentina la típica parrilla argentina; de China el arroz chino, los tallarines, las lumpias; de Italia el pasticho, el ravioli, el tortellini, el risotto, entre otros; de Portugal la espetada, el bacalao o el cocido portugués; de España la paella, el arroz a la marinera, el asopado de mariscos; en la comida árabe el Kibbe, el shawarma, el falafel, entre otros muchos platos de estas y otras regiones del mundo.

A pesar de que se ha descuidado la gastronomía venezolana, aun pueden encontrarse platos tradicionales de cada región en diferentes partes del territorio nacional como en la región oriental cuyo plato principal es el sancocho, preparado con pescado ocumo, yuca, auyama, sal y plátanos verdes. En la región de los llanos se consume la carne asada, el pastel de morrocoy, el cachicamo con arroz. En la región andina el plato que destaca es la pisca andina. En la región de Guayana predomina la sapoara frita en la época de crecimiento del río Orinoco. Por último, la región zuliana que se caracteriza por los patacones y los huevos chimbos.

3. Etapas del desarrollo de la culinaria caraqueña

José Rafael Lovera (1998) en su tratado sobre la alimentación en Venezuela, explica que el régimen alimenticio del venezolano ha vivido básicamente dos etapas: la rural y la urbana, que fueron poco a poco diferenciándose a partir del siglo XIX hasta la década de los 40 donde el régimen alimenticio pasa por completo a ser urbano con el cambio de la economía agrícola a la petrolera. Estas divisiones se pueden extrapolar a su vez al desarrollo gastronómico y culinario en Caracas que por ser la capital de Venezuela “es la caja de resonancia de todo lo que ocurre en el país”. (Cartay, 2010, pp. 115).

Partiendo de estas dos etapas, Lovera habla de cinco escenarios del desarrollo de la culinaria caraqueña y que de alguna manera todavía están en la Caracas actual. En primer lugar, la **cocina tradicional caraqueña**, con algunas preparaciones sobrevivientes del régimen alimentario rural; en segundo lugar, el **régimen alimentario urbano de finales del siglo XIX** hasta la década de los cuarenta en el siglo XX; en tercer lugar, los platos de la cocina internacional a partir de la inmigración europea; el cuarto, la **comida rápida (fast food)** a consecuencia de los procesos de globalización; y por último, la **nueva cocina** urbana donde se encuentra la cocina profesional venezolana a causa del auge de las escuelas de cocina de alto nivel. En tanto, estos escenarios se utilizarán para ahondar en el desarrollo gastronómico de Caracas.

3.1 *La cocina tradicional caraqueña*

El régimen alimenticio que predominaba en principio era producto de la asociación gastronómica entre los aborígenes americanos y los españoles de la colonia. Los aborígenes con sus alimentos bases como el maíz y la yuca complementados por la caza y la pesca y algunos otros productos de origen natural. Mientras que los europeos haciendo el intento de reproducir su cocina mediterránea en el trópico con alimentos bases como la carne (vacuna, porcina, ovina), el trigo, las grasas vegetales y animales, la azúcar de caña, la sal y algunas especies empleadas en la cocina europea.

Ambos compartieron ciertos alimentos como el pan de maíz. El casabe, el chocolate, la carne, y el azúcar. Asimismo con el establecimiento de las plantaciones comerciales —cacao, caña de azúcar, añil— se adiciona el aporte de los esclavos africanos a la conformación de la cocina criolla tradicional. Ya para mediados del siglo XVIII se había establecido un régimen de alimentación criolla que prevaleció con algunas modificaciones leves hasta la década de los cuarenta. (Cartay, 2010).

En la cocina tradicional encontramos platos emblemáticos de la cocina venezolana y la cocina caraqueña. Muchas de ellas versiones de

preparaciones españolas antiguas y otras gestadas en la Caracas colonial. La más conocida y nombrada de todas ella: La Hallaca, el plato navideño nacional por excelencia. Regionalmente la hallaca tiene muchas variaciones, entre la que se encuentra la clásica hallaca caraqueña con guiso cocido compuesto por carnes de gallina y cochino, prescindiendo de la carne de res.

Otros platos de esta etapa son la olleta de gallo, el mondongo, la carne frita, el hervido o sancocho de gallina o de pescado, la sopa de caraotas, negras. Entre los dulces y tortas encontramos la torta bejarana, la conserva de coco, el bienmesabe, la torta caraqueña, el arroz con leche, entre otros.

Ya a partir del siglo XIX se popularizan platos como los bollos pelones, el pastel de polvorosa, la polenta caraqueña, el funche, el asado negro, el queso de bola relleno, y el más destacado de esta época el pabellón criollo, inicialmente caraqueño que aparece en la mesa a finales del siglo XIX y principios del siglo XX.

En esta época también aparecen muchos panes y tortas cuyas recetas provienen de la gesta independentistas de los países andinos: la tunja, el pan de lima, la torta melosa, la torta tres leches, la torta negra, la torta de queso criolla, la torta de ahuyama y de jojoto. (Cartay, 2010).

También a principios del siglo XX, en el año 1905, cuando nace otra de las partes fundamentales del plato navideño por excelencia como lo es el pan de jamón en una panadería del centro de la capital.

Desde la década de los cuarenta se modifica la dieta típica tradicional, al cambiar la economía nacional de agrícola a petrolera lo que conlleva al paso de la población de rural a urbana y se establece un nuevo régimen alimentario urbano.

El incremento de la renta petrolera, las inmigraciones europeas, caribeñas y latinoamericanas, la acelerada urbanización trae un importante cambio en el comportamiento social caraqueño,

especialmente, el de la mujer, la cual se incorpora cada vez más al sistema educativo y al mercado laboral. El desarrollo de la industria petrolera produce una cantidad de divisas que permiten aumentar las importaciones de alimentos, con el crecimiento del poder adquisitivo de la población. (Cartay, 2010).

El régimen alimentario urbano de Caracas va a estar dado por la cocina tradicional criolla, la cocina internacional, el *fast food* o comida rápida y la nueva cocina urbana que constituye la actual gastronomía caraqueña.

32. *La cocina internacional*

La principal causa del oleaje migratorio que se inicia en la década de los cuarentas y se incrementa en los años sesenta, se debe en la nacionalización del petróleo y el aumento de su precio que convirtió a Venezuela y en especial a Caracas, en un polo de atracción para los inmigrantes en su mayoría europeos, seguidos por los latinoamericanos y los asiáticos.

Se estima que la inmigración registrada entre 1948 a 1961 llegó a las 800.000 personas, de las cuales el 78% (614.425 personas) eran españoles, italianos, portugueses, estadounidenses y colombianos. De los cuales el 80% se radicó en la ciudad de Caracas y los estados de centrales del país donde han dejado una profunda huella en los comportamientos la sociedad venezolanos, especialmente, en los hábitos y usos alimenticios. (Cartay, 2010).

Muchas de estas preparaciones se popularizaron y se asimilaron al gusto de los caraqueños, lo que trajo como consecuencia que en muchos casos se modificarán las denominaciones de los platos. Entre los españoles se encuentra la paella a la valenciana y de mariscos, los camarones al ajillo, el cocido español, los callos a la madrileña, la empanada gallega. Entre los platos italianos nacionalizados se encuentran los espaguetis con sus diversas salsas (boloñesa, al pesto, napolitana, carbonara), el pasticho de carne con sus variaciones como el

de berenjenas, los raviolis, los ñoquis, pizzas. De la francesa el pan francés, las canillas, el *croissant*, la *crepe*, el *foie gras*, las mousse, la quiche, la salsa bechamel... De la portuguesa la feojiada, el bacalao y un sinfín más de preparaciones peruanas, alemanas, colombianas, japonesas, chinas, árabes, estadounidenses, etc.

Es notoria la influencia de las inmigraciones en la cocina criolla, en especial en la caraqueña, pues en ella “se encuentran representada con honestidad muchas cocinas del mundo”. (Cartay, 2010, pp. 118).

La cocina internacional con el paso de los años se ha nacionalizado y adaptado al gusto venezolano donde cada grupo extranjero ha dado su aporte.

3.3 *La comida rápida o “fast food”*

Mucho de las costumbres culinarias estadounidense fueron apareciendo gracias a la renta petrolera y el incremento de las importaciones: los alimentos enlatados y congelados y la conocida comida rápida o *fast food*.

Así en Caracas se comienza a consumir, en primer lugar, hamburguesas, perros calientes, merengadas, bebidas gaseosas o refrescos, papas fritas, sándwich, el *chesse cake*, bebidas achocolatadas...

También adquirimos la tecnología culinaria que usaba electricidad o gas para su elaboración: refrigeradores, hornos, microondas, cocinas, entre otros artefactos que actualmente son cotidianos en nuestra cocina urbana actual.

El *fast food* tuvo su mayor auge en los años setenta cuando se hacía necesario comer fuera de casa los días laborales por las colas y los embotellamientos del tránsito que impedían comer en casa a horas del mediodía. Ya teníamos desde antes una comida rápida venezolana: empanadas y pasteles, pero la comida rápida criolla por excelencia es la arepa rellena que con la aparición de la harina precocida de maíz en 1961

simplifica su elaboración de ocho horas de trabajo a tres minutos; lo que propicio la aparición de las areperas. (Cartay, 2010)

Entre las areperas más populares se encuentra la de los hermanos Álvarez establecida en 1955, que luego se convirtió en una cadena de areperas con tres locales: en Catia, Sabana Grande, y la Avenida Victoria. Ellos son los creadores de la arepa rellena más famosa de Venezuela: “La reina pepeada”, inicialmente era preparada con pollo guisado, mayonesa, aguacate, *petit pois* (petipúa) y mostaza posteriormente es que simplifica al relleno que hoy se come con la ensalada de gallina y aguacate. Lo de pepeada venia por el petipúa, y lo de reina en homenaje a Susana Dujim, primera venezolana en coronarse Miss Mundo.

Posteriormente se introdujo el concepto americano del *drive in* a las areperas, donde la comida eran servidas por los mesoneros en bandejas que se sostenían en las ventanas de los automóviles de los clientes.

Las areperas fueron proliferándose tanto, que en cada esquina caraqueña se puede conseguir una.

Aún así, el verdadero *fast food* de las multinacionales llegó a Caracas en 1970 con el Tropi Burguer en los Palos Grandes, le siguió Burguer King en 1979, McDonald en 1985 en el Rosal, Arturos en 1986 en la Urbina y el Pasaje Zingg, Domino’s Pizza en 1992 (que establece el sistema de reparto a domicilio en el país), le siguen Wendy’s y Subway en 1997; Chipi’s en 1998. (Cartay, 2010).

Si bien la comida rápida por excelencia es estadounidense, en Caracas proliferó una gran variedad de comida proveniente de otros países como china, japonesa, española, italiana, árabe, mexicana, entre muchas otras.

3.4 *La nueva cocina urbana*

En los últimos años se ha planteado llevar la cocina tradicional venezolana, a través de la innovación, desde la mesa del hogar hasta la del restaurante. Con modernas técnicas que emplean un reciente números de profesionales de la cocina.

Según Cartay (2010):

Aunque en rigor Jean-François Revel distinguió entre dos tipos de cocina: la popular o la del ama de casa, que utiliza los ingredientes terruño, copia e imita el saber ancestral, pero no innova o experimenta con nuevas técnicas, procedimientos y utensilios; y la cocina sabia, la profesional, que se basa sobre la primera, pero innova, experimenta y se renueva constantemente, perfeccionando el arte de la cocina. (pp. 126)

Es a esta cocina profesional a la que le ha tocado la tarea de plantear una modernización de la gastronomía popular criolla para llevarla a la mesa de los restaurantes.

Este planteamiento nace de la creación de las escuelas del arte culinario en la cual se destaca como pionero el Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA) fundado por el Profesor José Rafael Lovera. A este le siguen más de una docenas de nuevos centros para el estudio del oficio de la cocina.

Se nos presenta en tal caso lo que se conoce como la cocina de autor en donde “el cocinero expresa creativamente su propuesta, que crea nuevas tendencias en la historia de la gastronomía venezolana y sobre todo de la caraqueña” (Cartay, 2010, pp.118)

Entre los exponentes de esta nueva cocina citadina se encuentran Francisco Abenante, Néstor Acuña, María Fernanda Di

Giacobbe, Sumito Estévez, Tomás Fernández, Helena Ibarra, Ana Belén Myerston, Alonso Núñez.

Asimismo, ocurre una proliferación de restaurantes dedicados a esta tendencia entre los que encontramos *Hajillos* en el Hatillo, *Mohedano* en Chacao, La cocina de Francy en la Candelaria, *El Palms* en Altamira.

Algunos ejemplos de platos de la nueva cocina urbana son El Hervido de pescado blanco con leche de coco, mousse de jojoto con crema guayanesa, soles de ocumo rellenos de corocoro, *foie gras* con timbal de hinojo, entre otros.

4. *Representación de la culinaria caraqueña*

4.1 *Escuelas de cocina de Caracas*

En los últimos años las escuelas de cocina, tanto en Caracas como en el resto del país, han proliferado en gran cantidad y esto se debe a su gran importancia en la formación de todo cocinero. Según Armando Scanonne, lo primordial en las escuelas de cocina es:

Preparar al joven estudiante para desempeñarse su profesión en un restaurante, es decir, aprenden procesos de cocina, aprenden maneras de conocer y diferenciar los ingredientes, aprenden conceptos de higiene en cuando se refiere a producción de alimentos para el público, aprenden a manejar económicamente con éxito un restaurante. (Comunicación personal, Febrero 12, 2011)

Una de las primeras escuelas de cocina de gran reconocimiento es el Centro de Estudios Gastronómicos, fundada con “la idea de inducir a los jóvenes de que se metieran por el camino del estudio de la cocina tradicional nuestra” (J.R Lovera, comunicación personal, Febrero 15, 2011)

El Centro de Estudios Gastronómicos fue fundado en el año 1988 por José Rafael Lovera, reconocido historiador venezolano. Además de ser una escuela de cocina, el instituto cuenta con un centro de información especializado en gastronomía tanto venezolana como internacional.

Chefs como Sumito Estévez, Francisco Abenantes, Edgar Leal y Tomás Fernández recibieron conocimientos de este centro de estudios. “El CEGA fue la primera enseñanza que tuvimos” (T. Fernández, comunicación personal, Octubre 19, 2010)

El Instituto Culinario de Caracas también se ha convertido en una de las escuelas más importantes de la ciudad. Es un proyecto de dos chefs reconocidos nacional e internacionalmente, Sumito Estévez y Héctor Romero.

Creemos firmemente en la cocina como un oficio en el cual es fundamental hacerse de técnicas depuradas, para poder así tener las herramientas correctas a la hora de enfrentar la gastronomía como un proceso creativo. En pocas palabras, creemos que la cocina se “aprende haciendo”. (Página Oficial Instituto Culinario de Caracas, 2011, para. 2)

El ICC busca crear en las nuevas generaciones disciplina y, al mismo tiempo, pasión por la cocina. El objetivo principal es que la gastronomía sea vista como una profesión.

Durante los primeros trimestres el estudio en el Instituto es teórico-práctico y en los últimos trimestres es totalmente práctico. El pensum de estudio consta de materias como: **Inglés; Gerencia Estratégica y**

Costos; Introducción al vino; Sanidad; Comunicación y Recursos Humanos; Filosofía y Estética del gusto y Etiqueta.

Cocinando aprenderás a reconocer alimentos, las técnicas modernas en Alta cocina, los basamentos básicos de manejo sanitario de la operación, la forma correcta de llevar a buen puerto una receta y sobre todo, la férrea disciplina de una cocina. Clases que son dictadas por los reconocidos Chefs: Sumito Estévez, Héctor Romero, Mónica García y nuestra Directora Ma. Elisa Rómer. (Página Oficial Instituto Culinario de Caracas, 2011, para. 4)

De igual forma, existe el CVCG que fue creado por la venezolana Tania Gibbs, ingeniera civil y enóloga, quien “comenzó dando clases y creando esta escuela hace 12 años, para formar profesionales en el exigente mundo de la restauración”. (Página oficial del Centro Venezolano de Capacitación Gastronómica, 2007-2008, para. 1)

Los estudios tienen una duración de dos años, que se divide en cuatro niveles. El alumno obtiene el título de Profesional en Artes Culinarias, avalado por el Ministerio de Educación.

El pensum de estudios consta de las siguientes materias: Sanidad, Química de Alimentos, Etiqueta y protocolo, Preparación de Alimentos, Francés, Nutrición costos, Enología, Derecho laboral, Cocina Internacional, Panadería y pastelería, Eventos y banquetes, entre otras. Además, cuenta con la realización de 240 horas de pasantías obligatorias.

Caracas también cuenta con el Instituto Gastronómico. “Es la red de capacitación gastronómica más importante de Latinoamérica. Actualmente cuenta con 48 filiales, distribuidas en Argentina, Brasil, Paraguay, Uruguay y Venezuela” (Ríos, 2009)

Especialista en gastronomía, Alta cocina o Pastelero Profesional son los títulos que otorga el Instituto. También cuentan con cursos cortos como: administración de restaurantes, cocina para aficionados, cocina española, cocina dulce, cocina dietética, chocolatería, entre otras.

Según la página oficial del IGA (2008), el instituto dispone:

...de profesionales de alto prestigio, quienes avalan la formación de los cursantes, dándoles una especialización en gastronomía y un permanente desarrollo de la creatividad culinaria como base de la cocina para el mercado nacional e internacional, permitiéndoles cubrir la demanda laboral en lo referente al servicio en hoteles, restaurantes, empresas, etc. y además brindándoles la posibilidad de cumplir funciones. (para. 2)

Así mismo, los jóvenes o adultos que deseen incursionar en la cocina, cuentan con la Academia Profesional Gourmet. Su fundador es Abraham Miranda, quien posee una trayectoria de años como Chef.

No sólo posee una amplia experiencia de más de veinte años como chef, sino además una reconocida carrera como instructor en técnicas culinarias por más de diez años en prestigiosas escuelas gastronómicas. Esto lo impulsó a crear su propia academia, buscando que satisficiera todas las necesidades que el participante requiera para su desempeño en el mercado laboral. (Página Oficial Academia Profesional Gourmet, 2008, para. 2)

La academia presta conocimientos de la metodología culinaria y de cocina francesa, italiana, española y venezolana, con el fin de formar profesionales destinados a cumplir con las exigencias de la cocina

hotelera específicamente. (Página Oficial Academia Profesional Gourmet, 2008)

El Instituto Superior de Artes culinarias también se encuentra en Caracas. Fue fundado por el Lic. David Garrido Daza y la Chef Cristina Michalczuk Jeremias en 1.991 especializado en las artes culinarias, hotelería y turismo.

...motivados por la apertura turística de Venezuela, se dispuso ofrecer al público, las carreras de Gerencia de Servicios Turísticos y Gerencia en Hotelería, y se reunió un equipo de profesionales vinculados al área, con experiencia nacional e internacional y con estudios de Turismo y Hotelería en países como México, Estados Unidos, Canadá, España, Francia, Italia e Inglaterra. (Página Oficial Instituto Superior de Artes Culinarias, 2010, para. 1)

Los profesionales que integran el instituto son licenciados en Educación, psicólogos industriales y Chefs. También, está constituido por personalidades importantes del medio.

Según la página oficial del HTEI (2010), los estudiantes del instituto, desde 1.994, “han participado en Simposiums, Talleres, Seminarios, Cursos y otras experiencias como congresos en México, Costa Rica, Brasil, España e Italia, además de cumplir su programa de pasantías nacionales e internacionales”. (para. 4)

Las escuelas de gastronomía en Caracas, hoy en día llegan a ser aproximadamente 20, por lo tanto es de importancia darle mención a las siguientes: La Casserole du Chef, Academia de Artes Culinarias de Caracas, Instituto Europeo del Pan, Centro de Capacitación de Alta Cocina, Academia ATF, Centro Nuestro Pan de Cada Día, Centro

Venezolano de Capacitación Culinaria, Collectania, Cursos de repostería Bon Nadal, Galería Gastronómica y el Instituto Mandalay.

4.2 *Eventos gastronómicos*

En Caracas constantemente se realizan eventos que forman parte de la movida gastronómica. Con diferentes participaciones y distintos organizadores logran convocar a aquellos interesados en los aspectos culinarios, dándole impulso al desarrollo gastronómico en Caracas.

El SIG es un evento que, desde el año 2002, reúne a personalidades importantes del mundo de la gastronomía nacional e internacional con el fin de activar la actualidad gastronómica mediante el intercambio de conocimientos.

...es el gran evento de la Venezuela Gourmet. Año tras año propicia el encuentro y el mayor intercambio entre productores, distribuidores e importadores de alimentos finos, vinos y destilados, invitados nacionales e internacionales, chefs, restauradores, enólogos, sommeliers, escuelas y estudiantes de cocina, expertos y aficionados. (Correa, *El Nacional*, pp. 1, 2010)

Es un encuentro organizado por la revista *Cocina y Vino* que pretende atraer aficionados y seguidores del ámbito culinario y enológico “con representación de bodegas provenientes de todos los rincones del mundo, presentada por expertos de primera línea”. (Correa, *El Nacional*, pp. 1, 2010)

En ocho años el Salón Internacional de Gastronomía ha tocado diferentes temas culinarios. La primera edición, en el 2002, se llevó a cabo en el Hotel Tamanaco y su tema fue el “Lenguaje del Paladar”; en el 2003 el evento estuvo dedicado a “El Sentido del Gusto”; el siguiente año se llevó a cabo en la Universidad Metropolitana y su tema principal fue “Sabor y Sensibilidad”; en el 2005 fue sobre “Papilas del Futuro”, la

gastronomía junto con la ciencia y la tecnología; posteriormente, año 2006, se basó en “Las Mil y una Bocas”; en el 2007 “Gusto y Razón” fue el tema principal; en el 2008 el slogan utilizado fue “Macho y Hembra”; en el 2009 “el SIG habló de Vecindad y Lejanía y debatió asuntos relacionados con lo local y autóctono de cada país...” y en el año 2010, su última edición hasta ahora, “tras la búsqueda de El Dorado se lanzó el evento, ese que esconde el continente latinoamericano, mestizo y rico como él sólo”. (Correa, *El Nacional*, 2010, pp1)

Hay eventos que se han realizado en menores ocasiones que el Salón Internacional de Gastronomía, pero que forman parte del desarrollo gastronómico de Caracas.

En primer lugar es de importancia nombrar **Caracas: Capítulo I, Lara: Capítulo I y Nueva Esparta: Capítulo I**, son tres eventos que la Asociación Venezuela Gastronómica ha llevado a cabo en los últimos dos años con el fin de propiciar el encuentro de personalidades del mundo culinario. Tomás Fernández, integrante de la asociación, destaca que el objetivo de este encuentro es “promover, difundir y celebrar el patrimonio gastronómico nacional” (Fernández, 2010, para. 3)

Caracas: Capítulo I se llevó a cabo en Noviembre del año 2009 en el teatro Trasncho Las Mercedes, tuvo un día de duración, la entrada tuvo un costo de 95.00 Bs. y contó con la ponencia de Rafael Cartay y los participantes de Venezuela Gastronómica. Lara: Capítulo I se realizó en el Teatro Juárez y en el restaurante Círculo de Barquisimeto en mayo del 2010, tuvo una duración de dos días y el costo de la entrada era de 100.00 Bs. Así mismo, el Capítulo I Nueva Esparta se llevó a cabo el 14 de mayo del año 2011 en el Centro de Arte Omar Carreño de Margarita y tuvo un costo de 100.00 Bs.

Un evento realizado con cierta frecuencia en Caracas es El Vino toma Caracas. Vladimir Vilorio y Luis Elías son los creadores de este acontecimiento gastronómico que se ha llevado a cabo desde el año 2006 en la Ciudad capital. Su objetivo principal es “acercar, consolidar y

enaltecer el consumo moderado de vino, sin perder de vista su estrecha relación con la gastronomía y el mundo de la restauración” (Ríos, 2006, para. 20).

Desde su comienzo el Vino Toma Caracas se realiza en el Centro Comercial San Ignacio en Caracas y usualmente tiene una duración de tres días. La entrada al evento es gratuita, pero la degustación si tiene un valor. En la primera edición el precio por diez degustaciones más una copa era 25.00 Bs. y en el 2010 el precio por siete degustaciones más una copa de vino era 120.00 Bs.

Con un inicio más reciente, Cómeme es una iniciativa de Paola Bertorelli y Lorna Hevia que nació en el año 2009, consta de cuatro etapas: “los asomados a la cocina” con productos artesanales; la segunda es dirigida a estudiantes de cocina; la tercera a los chefs y la cuarta a las amas de casa. Lorna Hevia define el evento como “un mercado itinerante” que trae una experiencia distinta para los seguidores del movimiento gastronómico en Caracas. (Comunicación personal, Noviembre 13, 2010)

Cómeme suele realizarse en la Qta. El Cántaro La Castellana en Caracas, en la Qta. Bongó de Los Chorros en Caracas y en Montaña Creativa de la Universidad Metropolitana en Caracas, generalmente tiene una duración de un día y la entrada no tiene costo alguno.

Por otra parte, la Exporepostería y Pastelería es un evento de reciente creación organizado por Francisco Sánchez, cuya primera edición fue en noviembre del año 2010. “Es un evento decorativo donde se van a presentar ciertas creaciones de tortas y ponqués por parte de personas que no son profesionales, son amas de casa y se les da la oportunidad” (Sánchez, comunicación personal, Noviembre 13, 2010)

Esta primera edición fue realizada en el Centro Comercial City Market Sabana Grande en Caracas, tuvo una duración de tres días con entrada libre.

4.3 La gastronomía y los medios

La gran vitrina para el boom gastronómico que se está dando a nivel mundial son precisamente los medios de comunicación y Venezuela no es la excepción. (Correa, 2011)

Actualmente existen varios canales de televisión latinoamericanos, 24 horas dedicados a los temas gastronómicos, en alguno de ellos famosos chef venezolanos como Sumito Estévez o Víctor Moreno tienen sus programas. De las televisoras de programación abierta cada vez más se han creado espacios y segmentos para estar a la vanguardia. Y es un boom que ha venido desde el exterior con algunos programas como *Top Chef* y *Hell's kitchen*, lo más parecido, a nivel nacional, con respecto a ellos es el programa de *Montados en la olla* transmitido en su momento por RCTV.

Pero, en la televisión venezolana siempre se ha tenido un espacio reservado a la cocina como se pudo ver en los programas matutinos de Ángel Lozano o Dino. También encontramos algunos segmentos dedicados a la comida en los conocidos *magazine* matutinos.

Y es que hasta en la gran pantalla a nivel nacional e internacional se da muestra de este boom con películas como *A mí me gusta* protagonizada por Mónica Pasqualoto, *Ratatouille* de Disney y *Sin Reservas* con Catherine Zeta Jones.

Pero es en radio, prensa e internet donde se consiguen aún más espacios dedicados a lo culinario y gastronómico.

Siempre en la prensa y revistas dominicales han existido esos espacios para la comida, para la gastronomía. Desde una sección de recetas pasando por la crítica o recomendación de un buen vino hasta la reseña de esos restaurantes de moda.

Tanto en El Nacional con la columna de Sumito Estevez; la sección gastronómica de las revistas dominicales Todo en domingo que la conforma la columna de Rossana Di Turi, Gastroetc y la de Miro Popic,

Buen Vivir y Estampas, por su parte, con una sección llamada **Cocina y sabor** cuenta con la columna Gastronomía de Adriana Gibbs y La cocina de Nuryha propiciado el espacio para lo culinario, área que se ha ido ampliando en los últimos años hasta el punto que las cadenas de prensa han sacado algunas revistas especializadas en el tema como Cocina y vino y Bienmesabe.

Existe otro renglón de medios impresos especializados de gastronomía como son las llamadas Guías gastronómicas. Si bien el pionero de ellas es Miro Popic, hoy día existen una gran variedad como la Guía Clímax y la Guía Prestigio, que junto a la de Popic son las más conocida y reseñan los lugares del buen comer caraqueño.

Otras publicaciones que vienen a contribuir, no solo con el *boom*, sino con la gastronomía que se está edificando y sentando las bases para una cultura culinaria venezolana, son los libros. Solo en el 2010 se publicaron doce libros de cocina, algo nunca antes visto y se espera que para el año 2011 se supere esta cifra.

Y si hablamos del medio de comunicación más libre de todos: En internet, hay espacio para todo y para todos; y el tema de la gastronomía no se ha quedado atrás: Páginas webs, blogs, *facebook* y *twitter* inundan la red con aficionados y profesionales de la cocina, que utilizan este medio para promocionarse, enseñar, compartir información o simplemente estar en comunicación con sus seguidores.

4.4. Asociaciones

Las asociaciones civiles son creadas por personas que tienen un fin común que agrupadas en este ente trabajan en pro de ese fin. Éstas asociaciones son importantes pues más allá de un fin lucrativo buscan, muchas veces, preservar un bien inmaterial. Y es precisamente para ello que han nacido las asociaciones civiles basadas en el tema gastronómico.

Ya con más de dos décadas de su fundación se encuentra a la Academia Venezolana de Gastronomía que es la pionera y hoy día las más importante de éstas asociaciones. Más recientemente y gracias a todo este *boom* gastronómico han nacido otras dos principales grupos una dirigida a preservar y establecer los criterios del oficio de la cocina y otra que busca la exaltación y preservación del patrimonio gastronómico venezolano.

La Academia Venezolana de Gastronomía (AVG) fue creada en 1984 entre sus fundadores y miembros de la primera junta directiva se encuentran John Zubillaga, Ben Ami Fihman, Armando Scannone, José Rafael Lovera, entre otros.

La AVG tiene por objeto:

Estimular el mejoramiento de la alimentación y la práctica de la buena cocina, Investigar las peculiaridades gastronómicas de cada región del país, conservar y perfeccionar las manifestaciones típicas venezolanas como parte valiosa de nuestra identidad nacional, divulgar en Venezuela y en el extranjero de la más completa información sobre sus actividades (Página oficial de la Academia Venezolana de Gastronomía, 2008, para. 2)

Entre las actividades que realiza la Academia se encuentran coloquios, conferencias, clases magistrales, cursos, etc. de índole cultural relacionada con sus objetivos; también promueve la edición de libros, publicaciones y certámenes destinados al fomento de la gastronomía y auspicia investigaciones en la materia gastronómica a cargo de sus miembros. Asimismo anualmente la AVG organiza un acto de reconocimiento a personas o entidades merecedoras en el campo de la alimentación y gastronomía en Venezuela.

Una asociación más reciente es Venezuela Gastronómica que nace en el año 2009 como iniciativa de un grupo de cocineros; es una

asociación civil sin fines de lucro de carácter educativo-cultural que tienen como objetivo fundamental “el desarrollo, promoción, y difusión de la identidad culinaria venezolana” (Página oficial de Venezuela Gastronómica, 2009, para. 1)

Presidida por el conocido chef Sumito Estévez está conformada por 21 cocineros, un historiador y una periodista: Francisco Abenante, Juan Carlos Bruzual, Laurent Cantineaux, Alejandra del Villar, María Fernanda Di Gacobbe, Tomás Fernández, Carlos García, Paul Launois, Enrique Limardo, Tatiana Mora; Víctor Moreno, Eduardo Moreno; Ana Belén Myerston, Henrique Ramírez, María Elisa Romer, Héctor Romero, Florencia Rondón, Federico Tischler, Reison Frioni y Porfirio “pocho” Garcés, Victor Moreno (padre) y Rosanna Di Turi.

Entre sus actividades han realizado un ciclo de charlas en Caracas: Capítulo I (2009) y Viaje al Dorado por una Venezuela Gastronómica, SIG (2010) y, Barquisimeto: Lara Capítulo II (2010).

Tomás Fernández (2010) explica:

Nuestra intención es mostrarle al público, usando los testimoniales de los mismos protagonistas, el avance asombroso que hemos logrado en el país a nivel gastronómico gracias a nuevos valores, escuelas de cocina, productos emblemáticos, libros escritos y sobre todo legado. Creemos que se trata de dos décadas que nos prepararon para un verdadero punto de inflexión en donde ha cambiado el gran entramado de paradigmas que permiten establecer un verdadero proceso de resistencia cultural ante la andanada globalizadora, que se construyó silenciosamente, paso a paso, por años (para. 2)

De igual forma, La Asociación de Chefs, Cocineros y afines de Venezuela fundada en el año 2008 nace como respuesta a la demanda que existe por las instituciones de arte culinario y tiene como objetivo fundamental “impulsar la gastronomía venezolana a los más altos niveles

de reconocimiento y profesionalismo promoviendo diversos programas de formación, educación y certificación, así como la participación y organización de competencias culinarias” (Página oficial de la Asociación Venezuela Gastronómica, 2008, para. 2)

En principio la asociación fue presidida por Candi Izaguirre que explica que “como primera tarea, se ha iniciado en Venezuela un proceso de estandarización de criterios culinarios a través de las academias y restaurantes, para alcanzar niveles de excelencia internacional...es muy importante que los cocineros obtengan una información precisa, práctica y universal de términos, conceptos, métodos de cocción y destrezas que pueden aplicar en cualquier parte” (Página oficial de la Asociación Venezuela Gastronómica, 2008, para. 4)

Actualmente la fundación se encuentra presidida por Elia Nora Rodríguez y forma parte de la WACS- *World Association of Cooks Society* una de las más prestigiosas sociedades culinarias a nivel mundial. Esta asociación trabaja por ser representante de los cocineros de Venezuela a nivel nacional e internacional. La asociación también realiza eventos, foros, charlas, jornadas y otras actividades para la mejor formación de sus miembros.

4.5. Personalidades

El desarrollo gastronómico que Caracas está presenciando se inició y se está llevando a cabo por diversas personalidades que se han encargado de trabajar en diferentes ámbitos. Teóricos planteando ideas y afirmando posiciones; chefs llevando a cabo las ideas y el comensal como protagonista del movimiento, experimentando a través de gusto.

Un chef es quien se encarga de dirigir una cocina y lo hace merecedor de ese nombre su trayectoria y su experiencia. Según la Real Academia Española, la palabra chef significa “jefe de cocina, en especial de un restaurante”.

Venezuela cuenta con chefs de importancia y de reconocimiento mundial. Sumito Estévez es uno de ellos, “poseedor de un finísimo estilo forjado al calor de una vasta experiencia de trabajo y aprendizaje en lugares tan disímiles como Francia y Granada” (El Nacional, La cocina de Sumito II, 2005, pp.3).

Estévez es Co-dueño del “Comedor del ICC” y chef de restaurante Comedor Mondeque en la Isla de Margarita, igualmente es Presidente de la Asociación Venezuela Gastronómico. También, se dedica a conducir el programa “SOSumito” y “Sumo Placer” en el canal Gourmet, escribe para el diario El Nacional la Columna “Diario de Un Chef” y dirige el programa radial “Diario de un chef” en Radio Onda.

Sumito Estévez y Héctor Romero son destacados por ser los fundadores del Instituto Culinario de Caracas, escuela de cocina de importancia en la ciudad. Romero inicia su carrera de chef en el restaurante Tantra, cuando sus estudios iniciales son las artes plásticas. De igual manera, es uno de los creadores de Kakao bombones venezolanos.

Como directora del ICC, María Elisa Rómer es destacada por su dedicación y constancia en la combinación del arte culinario y la administración, su primera profesión. Sus conocimientos de la cocina los obtuvo de la escuela que ahora dirige, egresada de la tercera promoción.

Por otra parte, Víctor Moreno inicia sus estudios en Venezuela en el Centro de Estudios Gastronómicos. Aunque ejerció su profesión durante un tiempo fuera del país en lugares como Barcelona, Madrid y Lima, hoy en día se dedica totalmente a la comida venezolana. Es notorio por su aparición en los medios como: el programa de televisión “Portada’s” y el programa de radio “Geografía del paladar”.

De igual forma, Elías Murciano es un chef venezolano que llevó a cabo parte de su carrera como cocinero fuera del país. Realizó estudios en Estados Unidos, posteriormente se mudó a España, donde fundó el restaurante Citra y regresó a Venezuela años más tarde, para tomar el

mando del restaurante Le Gourmet en Caracas. Fue catalogado por la revista New York Times, en el año 2006, como el chef con mayor proyección, debido a la fama que ganó Citra en Madrid. Igualmente, Helena Ibarra, chef de reconocimiento internacional, cursó su carrera en Francia y es ahora chef de Palms, restaurante del Hotel Altamira Suits en Venezuela.

Nelson Méndez es otro chef que tuvo reconocida trayectoria en la cocina francesa y en la actualidad está dedicado a la gastronomía amazónica integrando en la misma comida exótica como bachacos, arañas, entre otras con el fin de realzar el arte culinario de esta región. A partir de esta iniciativa se ha logrado hacer festivales de cocina amazónica. Es chef del restaurante Biarritz Bistro.

Edgar Leal comenzó la profesión de chef en Venezuela y luego consiguió conocimientos fuera del (Chile, Mónaco, España y Nueva York). Montó su propio restaurante en Miami “Cacao” y en Venezuela es Chef de Mohedano.

Armando Scannone es destacado entre las personalidades de mayor reconocimiento en el ámbito de la gastronomía y, sobre todo, en la venezolana. Reconocido Ingeniero Civil, fue vicepresidente y secretario del Colegio de Ingenieros de Venezuela. Fue responsable de numerosas obras urbanísticas. Para la gastronomía venezolana Scannone representa un gran impulso, pues fue fundador y presidente honorario de la Academia Venezolana de Gastronomía, además el creador de los libros “Mi cocina, a la manera de Caracas” ediciones rojo, azul, amarillo y verde, referencias obligadas de la cocina venezolana.

Scannone estableció el camino de los recetarios en Venezuela y realzó las costumbres culinarias del país a través de sus libros. Rescató recetas tradicionales que se habían perdido con el pasar del tiempo. El primer libro fue un trabajo en equipo que presenta con exactitud los procedimientos de cada receta y las curiosidades de las mismas, logrando

el reconocimiento de inmediato tanto de especialistas en cocina como de los simples apasionados por la comida.

... a los cocineros nos queda claro que desde entonces la manera de escribir recetas ha venido signada por el marco referencial establecido por él para garantizar la replicabilidad de las ideas salidas de los fogones: Rigurosidad y mucha práctica antes de publicar. (Estévez, 2010, para. 2)

Rafael Cartay es representante importante del grupo de teóricos dedicados en la gastronomía venezolana. Es egresado de la Universidad Central de Venezuela como economista y especializado en la historia de la alimentación. Sus obras evidencian su interés por la cocina tradicional venezolana, algunas de ellas son: “La Hallaca”, “Diccionario de Cocina Venezolana”, “El Pan Nuestro de Cada Día”, “Entre Gustos y Sabores”.

Según la Página Oficial de *El Universal* “Junto a José Rafael Lovera y Armando Scannone, este economista, oriundo de los Llanos, ha sido uno de los investigadores que más se ha ocupado de recuperar la memoria gastronómica de los venezolanos” (2007, para. 1)

Otro teórico es José Rafael Lovera se graduó de abogado y es Licenciado en Historia de la Universidad Central de Venezuela. Fundador y Presidente honorario de la Academia Venezolana de gastronomía, también Fundador y Director del Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA). Fue profesor Asistente de la Escuela de Historia de la UCV, Individuo de Número de la Academia Nacional de la Historia y Miembro Correspondiente de la Real Academia de la Historia de España y Miembro Correspondiente en Venezuela de la Academia Française du Chocolat et de la Confiere. (Lovera, 2006)

Lovera se ha caracterizado por su trabajo e interés no sólo en la teoría sino en la práctica. Por propia iniciativa, en el año 1.988 decidió crear el Centro de Estudios Gastronómicos con el fin de orientar a la juventud emergente apasionada por la cocina, tal como sucedió con Víctor Moreno (hijo), quien fue uno de sus primeros alumnos en la escuela.

El Profesor es el autor de libros considerados básicos para el estudio de muchos como: “Historia de la Alimentación en Venezuela”, “Gastronáuticas”, “Gastronomía Caribeña”, “El Cacao en Venezuela”, “Food Culture in South América”, entre otros.

Un profesor e historiador dedicado a los temas gastronómicos es Víctor Moreno. Es egresado de la Universidad Católica Andrés Bello como Licenciado en Educación, mención Geografía e Historia.

El profesor Víctor es miembro de la Asociación Venezuela Gastronómica y le ha hecho un seguimiento intensivo a la gastronomía venezolana. Ha sido responsable de la conducción y ponencias en eventos como el “Salón Internacional de Gastronomía” y “Caracas y Lara de Venezuela Gastronómica”.

También está comprometido con la enseñanza y actualmente es poseedor de la cátedra “Filosofía y Estética del gusto” en el Instituto Culinario de Caracas.

Hay personalidades que indirectamente han influido en el desarrollo de la gastronomía y hoy forman un grupo de profesionales pertenecientes a este mundo. No se prepararon para enseñar o cocinar, pero si para ser conocedores de la actualidad gastronómica, han contribuido en distintos medios para la difusión de información gastronómica y, también han sido responsables de la creación de los mismos.

Miró Popic es un periodista chileno que actualmente está radicado en Venezuela y está dedicado al oficio de editor y creador de guías

turísticas y gastronómicas. Durante un tiempo trabajó en diversos restaurantes en Europa como ayudante de chef, comenzando a involucrarse en el mundo de la gastronomía.

Apasionado por la cocina y el vino, crea la empresa editorial Miró Popic Editor en Venezuela que es hoy responsable de que existan guías como: “Manual del Vino”, “Guía vial venezolana”, “Camino de Venezuela”, “Mundo de Vino”, “Un Mundo para explorar”, “Guía ecoturística de Venezuela”, entre otros. Además, cuenta con el portal oficial “Tu Guía Gastronómica” MIRO POPIC.COM que es “la extensión interactiva de MIRO POPIC EDITOR C.A.”, que contiene información de restaurantes, cafés, chef, escuelas de cocina y locales nocturnos en Caracas. Así mismo maneja noticias gastronómicas e información de eventos. (Página Oficial Miró Popic, s/f, para. 1)

Ben Ami Fihman es un escritor y editor venezolano que inició sus conocimientos fuera del país natal. Permaneció durante mucho tiempo en ciudades como Nueva York, Barcelona, Bogotá y París.

Su estancia en París sería un aula abierta en la que el escritor poco a poco iría educándose en el difícil arte del buen gusto. Chefs, comerciantes de vinos y ultramarinos y personajes de la “alta bohemia” parisina serían algunos de sus flamantes inductores. (Flejan, 2007, para. 3)

Junto a José Rafael Lovera, Armando Scannone y Nelson Ramírez, Fihman es Presidente Honorario de la Academia Venezolana de Gastronomía. También, es fundador de la revista “Exceso”, luego “Melusina”, “Cocina y Vino” y “Montecarlo”. Es director de la guía Exceso y Vino y del Salón Internacional de Gastronomía.

Su trabajo más valorado en nuestro país es “Crítica gastronómica” que escribió durante siete años en el periódico *El Nacional*. De igual forma, obras como “Boca hay un sola”, “Libro de carne y hueso: Exceso en 24 semblanzas”, “Rufo Galo” y “Las voces de Orfeo” representan grandes proyectos en la vida de Fihman.

Igualmente, Alberto Soria es una personalidad importante del entorno de la gastronomía que ha hecho carrera desde 1974 en Venezuela. Es periodista, trabajó en la agencia francesa en París y actualmente se dedica a escribir crónicas gastronómicas. Es autor de libros como “Los sabores del gusto”, “Permiso para pecar”, “Con los codos en la mesa. Ritos y códigos del comensal contemporáneo”, entre otros. De igual forma, escribe como columnista en diversos periódicos y revistas debido a su gran conocimiento sobre el vino.

4.6 Restaurantes

En Caracas se consigue una gran variedad de restaurantes, existen avenidas enteras de la ciudad capital llenas de establecimientos de la más variada comida. Conseguimos desde comida china, italiana o española hasta cocina de vanguardia y nuclear.

La Cámara Nacional de Restaurantes, Canares, contabiliza alrededor de 250 restaurantes sin contar otra cantidad de restaurantes que aún no se registran en la misma.

5. Los cuatro platos que representan la culinaria caraqueña

Actualmente el paladar caraqueño se basa en cuatro tipos de cocinas como lo especifica Cartay (2010), la cocina tradicional, la cocina internacional, la comida rápida y la nueva cocina urbana. De estos tipos de cocina se han elegido cuatro platos representativos de la culinaria caraqueña.

5.1 La hallaca caraqueña

La hallaca “deriva del tamal mexicano y se convirtió, después, a finales del siglo XIX, en el plato emblemático de la Navidad venezolana y en una de las principales preparaciones culinarias de la cocina nacional”. (Cartay, 2003, pp. 37). Es uno de los platos de la cocina tradicional que representa mejor a Caracas, denominada así por el profesor Rafael Cartay.

En principio este plato no era de consumo decembrino especialmente, ya que solía comerse sábados y domingos en cualquier época del año y en cualquier región del país, sin distinción alguna. A medida que se va urbanizando el territorio nacional la hallaca fue convirtiéndose en un plato navideño, únicamente.

La hallaca “está compuesta por muchos ingredientes, es de compleja preparación, presenta muchas variaciones regionales y se consume especialmente durante las fiesta navideñas” (Cartay, 2003, pp. 49)

Consta de cuatro partes, específicamente: la masa, el guiso, los adornos y la cobertura. Es un proceso que amerita una rigurosa selección tanto de todos y cada uno de los ingredientes del guiso y los adornos hasta la selección correcta de la hoja.

Rosenblat en Rafael Cartay explica que las tres virtudes de la hallaca son: “la calidad y finura de la masa, el arte y la sazón del guisado y la sabrosura y diversidad del adorno” (2003, pp. 69)

Tanto la masa y la cobertura de la hallaca presentan procedimientos parecidos en toda las regiones del país, suelen diferenciarse por tradiciones familiares, más no por regiones. Los ingredientes de la masa son: el maíz, manteca de cochino o vegetal, onoto y sal. Así mismos, se utilizan hojas verdes de plátano, asadas, limpias y cubiertas con aceite o manteca con onoto.

Las hallacas caraqueñas suelen llevar carnes cocidas en la elaboración del guiso, por lo tanto el tiempo de cocción se resumen a treinta minutos. Siempre se elabora con un día de anticipación al momento de la realización de la hallaca como tal.

El guiso de la hallaca caraqueña lleva carne de cochino y de gallina, vino tinto dulce, comino, cebolla, agua, manteca, cubito de gallina o de pollo, ají dulce, pimienta, pimentón rojo y ajo. Y el adorno de la hallaca básica es con aceitunas, pasas y alcaparras.

Según Elias Pino Iturrieta en Rafael Cartay la hallaca

...es el plato por excelencia del venezolano, porque está muy metido en su inconsciente. Es el único vínculo familiar que se repite cada doce meses. Alrededor de la hallaca está el ritual de toda la familia reunida y te remite todo el pasado familiar y te establece una relación histórica (2003, pp. 101)

5.2 La paella

La paella es un plato originario y tradicional de España, específicamente de Valencia, que en principio se realizaba con arroz, pollo, conejo, garrafón, judía blanca o tavella, tomate, aceite de oliva virgen y pimentón rojo dulce molido, pero posteriormente fue tomando distintas variantes dependiendo de la región.

A pesar de que su origen es de Valencia, en diversas regiones, tanto de España como en el resto del mundo ha variado en cuanto a sus ingredientes y procedimientos. En Caracas la paella se convirtió en un plato de referencia obligada de la llamada cocina internacional. (Cartay, 2010)

Entre las modificaciones de la paella valenciana están la paella marinera, realizada con pescados y mariscos, y la paella mixta que mezcla las carnes con pescados y mariscos. A pesar de que en principio fue criticado por los españoles, en todo restaurante español alrededor del mundo puede encontrarse alguna de éstos platos denominados principalmente como paella, bien sea mixta o no, debido a la popularidad que hoy en día tiene.

El plato se cocina sobre un recipiente que peculiarmente lleva su nombre, paella. Luego, se le dio la denominación de paellera, cuyo uso es obligatorio en España y en los demás países donde se suele cocinar la paella.

Andrés Rodríguez, propietario del restaurante Mesón de Andrés, especifica que la paella “tradicional venezolana” se realiza con cebolla,

pimentón, pollo, mariscos, aceite de oliva, azafrán o carmencita, arroz, el caldo y jerez. Se le coloca el arroz más alto, a diferencia de la valenciana que es con arroz más “bajito”. “Siempre partiendo con la primicia de que hay que tener un buen caldo, eso es lo que le va a dar el sabor” (A. Rodríguez, Comunicación personal, Abril 13, 2011).

5.3 *La arepa Reina pepeada*

La arepa es un plato que está especialmente vinculado con la vida venezolana, “es el pan nuestro de cada día”. Fueron los hermano Álvarez, procedentes de Los Andes, quienes revolucionaron la vida en Venezuela con la invención de las areperas, pues “ellos contribuyeron para que el negocio de areperas fuera importante, en el sentido que estuvieran más organizados”. (J. R. Lovera, Comunicación personal, Febrero 15, 2011)

Actualmente, la arepa es considerado el plato más representativo de la comida rápida en Caracas, específicamente la arepa reina pepeada, pero comenzando los años 50 no solía considerarse como comida rápida, pues la arepa era un plato doméstico. La masa se realizaba con maíz pilado y, generalmente, la cocinaban personas que se dedicaban a hacer arepas en sus hogares para desayuno, almuerzo o cena. Este concepto existió hasta la aparición de los hermanos Álvarez, pioneros de las areperas. (Scannone, 2011)

Las hermanas Luisa y María Álvarez son las creadoras de la original arepa reina pepeada que, además de los ingredientes tradicionales y actuales, llevaba una salsa especial que se convirtió en un secreto familiar.

Los ingredientes para la realización de la reina pepeada hoy en día son: pollo, cebolla, ajo porro, diente de ajo, limón, mayonesa, aceite, aguacate, sal y pimienta. Puede encontrarse en toda arepera caraqueña, puesto que es el plato de referencia de la comida rápida en la ciudad.

La reina pepeada fue creada en honor a la reina de belleza Susana Dujim, quien ganó el Miss Universo en Londres, año 1955. El costo de la arepa para la época era de real y medio, pero con la innovación de la “reina pepiada” empezó a costar un bolívar, dándole más valor a la misma.

5.4 Cordero en coco

El cordero en coco es un plato que, en representación del tradicional cordero, identifica a la nueva cocina urbana en Caracas, término que le dio Rafael Cartay a la cocina tradicional venezolana que busca adaptarse a las nuevas técnicas culinarias. El plato tiene como producto final un cordero con emulsión de coco y jugo clarificado de caraota.

El plato contiene cordero, coco, ají dulce, cebolla, ajo, tomate, caraotas negras y plátano. Las caraotas como ingrediente primordial especifica esta representación de lo caraqueño, partiendo del principio de que el pabellón criollo es uno de los platos de referencia en la culinaria tradicional de la capital. En principio el pabellón consistía en una sopa de caraotas con carne frita, arroz y tajadas. Dándole mucho valor a la caraota, siempre plato de preferencia del caraqueño.

La preparación del cordero se inicia con la cocción del mismo al vacío durante 16 horas con un jugo de cordero, coco reducido y “un sofrito de mucho ají dulce, mucha cebolla y ajo”. (C. García, comunicación personal, Junio 14, 2011). Ya cocinado el cordero se le da una forma circular antes de colocarlo en el plato. Simultáneamente, se cocina un congrí que se prepara con tomate, caraotas negras y plátano. Además, se realiza un puré de plátano que va a formar la base del plato.

La apariencia del plato es un elemento a destacar, pues debe servirse con estilo, ya que se le aplican las nuevas técnicas culinarias, y para ello amerita un cierto procedimiento. Primero, lleva una base de puré de plátano, luego lleva un corte de congrí, después de haber sido enfriado y puesto a la plancha para que tomara una textura crocante por la parte

de afuera. Seguidamente, lleva el cordero, la emulsión de coco y, finalmente, el jugo de caraotas.

6. *El documental*

Si hay algo que define al documental es precisamente su no definición. Existen tantas definiciones como documentales hay.

Bien lo dice Nichols (1997)

El documental como concepto o práctica no ocupa un territorio fijo. No moviliza un inventario finito de técnicas, no aborda un número establecido de temas y no adopta una taxonomía conocida en detalle de formas, estilos o modalidades. El propio término, *documental*, debe construirse de un modo muy similar al mundo que conocemos y compartimos. (pp.42)

Al hacer una investigación bibliográfica en busca de este concepto se pueden encontrar coincidencias entre los autores. La que más se repite es la relación que establece el documental con la realidad: “Lo que sí resulta incontestable es el meollo del espíritu del documental —la noción de que el documental explora personas y situaciones reales”. (Rabiger, 1987, p. 11)

El documental va a construir y mostrar la realidad a través de la mirada del realizador. Y es esa mirada la que diferencia al documental del reportaje, dos géneros que muchas veces se confunden. Esa visión del realizador le agrega una perspectiva subjetiva dentro de la “objetividad” del documental. “La cámara revela no sólo el mundo sino las preocupaciones, la subjetividad y los valores de quién la maneja” (Nichols, 1997, pp.119).

II. MARCO METODOLÓGICO

1. Planteamiento del problema

¿Cómo proyectar a través de un documental el desarrollo gastronómico en Caracas a partir del estudio de los centros de instrucción culinarios, eventos y organizaciones?

El desarrollo gastronómico en Caracas se ha visto influenciado por diversas variables en los últimos 10 años que se desean exponer a través del documental.

Para estudiar la gastronomía en Caracas es de vital importancia tomar en cuenta los centros de instrucción culinaria, los eventos, las organizaciones y, por ende, todas las personalidades que trabajan para que cada uno de éstos factores que forman el entorno de la gastronomía existan.

A partir de este estudio se estima conocer los factores que han impulsado el desarrollo gastronómico y las deficiencias que ha tenido y que actualmente presenta.

Todo lo que se busca proyectar a través del documental tendrá diversos puntos de vista, conocimientos y opiniones de las personalidades antes mencionadas, cuyo aporte a la gastronomía tiene un gran significado durante los últimos años.

2. Objetivos

2.1. Objetivo general

Realizar un documental sobre el desarrollo gastronómico de Caracas a partir de los centros de instrucción culinaria, las organizaciones y eventos.

2.2. Objetivos Específicos

- Mostrar el desarrollo gastronómico de la ciudad de Caracas.
- Identificar las principales personalidades que participan e influyen en el desarrollo gastronómico de la ciudad de Caracas.
- Identificar los principales centro de instrucción culinaria y las principales organizaciones que participan e influyen en el desarrollo gastronómico de la ciudad de Caracas.
- Identificar los principales eventos que influyen en el desarrollo gastronómico de la capital de la República.

3. Justificación

El presente trabajo tiene como finalidad hacer una aproximación audiovisual del desarrollo gastronómico como producto de un proceso que se ha dado en Caracas en los últimos años.

A través de este material audiovisual pretende documentar el proceso de crecimiento de la gastronomía en Caracas, teniendo los testimonios de sus protagonistas como fuente principal. Asimismo, es importante destacar que esta investigación contribuye con la cultura gastronómica caraqueña que ha sido poco estudiada y es ahora cuando le está dando un papel importante dentro de la sociedad.

El trabajo es vigente puesto que reflejará un proceso de desarrollo específicamente en el área de gastronomía, el cual viene gestándose desde hace algunos años teniendo una importante relevancia en la sociedad caraqueña de hoy.

4. Delimitación

El presente proyecto se realiza específicamente en la Ciudad de Caracas, desde octubre de 2010 hasta junio de 2011. El documental se

enfoca en el desarrollo gastronómico de la zona metropolitana de Caracas a partir de personalidades académicas, historiadores, cocineros, expertos del área, centros de instrucción culinaria, organizaciones y eventos, haciendo énfasis desde el año 2000 hasta la actualidad.

5. Sinopsis

La gastronomía vive un *boom* a nivel mundial que no ha dejado por fuera a Venezuela y mucho menos a su ciudad capital Caracas. Eventos, escuelas de cocina, nuevos restaurantes, asociaciones, múltiples publicaciones, cocineros, celebridades, son algunos de los indicios de un desarrollo gastronómico que se viene fraguando junto a un deseo de promover la gastronomía venezolana. A través de cuatro platos insignes de la gastronomía caraqueña conoceremos a los protagonistas de un desarrollo que se inicia hace varios años y que se encuentra en su mayor auge.

6. Propuesta visual

6.1 Locaciones

Las locaciones utilizadas para las entrevistas en su mayoría fueron el lugar del día a día de los entrevistados. Buscando una mayor comodidad y naturalidad a la hora de la entrevista.

En el caso de los platos las locaciones fueron escogidas con mayor cuidado y estética utilizando cocinas que tuvieran lo necesario al momento de la preparación.

Es importante, también, señalar a la ciudad de Caracas como la principal locación puesto que ella es el escenario donde se gesta el desarrollo gastronómico que se muestra en el documental.

6.2 Iluminación

Se busca una tonalidad graduada y adecuada, utilizando la luz artificial de la locación o natural de acuerdo a la locación que en su mayoría es el ambiente diario de los personajes.

Se ubicaron a los entrevistados en lugares donde la iluminación favoreciera la imagen y su tonalidad. En los casos en la que la grabación se hiciera en exteriores se usa la luz natural al igual que en las tomas de apoyos. Para la elaboración de algunos de los platos, específicamente la hallaca si fue utilizada una iluminación artificial.

6.3 Encuadres

Se utilizan planos medios y medios cortos para las entrevistas dejando un espacio de seguridad por los movimientos de los entrevistados, así mismo existe el espacio para colocar los *inserts* correspondientes a cada uno.

A los entrevistados se les colocó de forma diagonal a la cámara y el entrevistador se encuentra ubicado al lado opuesto del entrevistado, para que así el eje de mirada del entrevistado cubra el espacio del encuadre.

Respecto a la ciudad, se incorporan planos generales desde diversos puntos de vistas de sus habitantes y del entorno correspondiente al entrevistado. Por otra parte, tenemos imágenes de apoyo que también varían y se relacionan de acuerdo a las menciones de cada personaje.

En el caso de los platos, se usan primeros planos de su preparación buscando resaltar su protagonismo e importancia para el documental.

6.4 Montaje y ritmo visual

Se inicia con un montaje preciso que introduce y habla de lo que va a ser el escenario para el documental que es la ciudad de Caracas, sirviendo como una especie de antesala. Posteriormente aparece el

nombre del documental y observamos un montaje dinámico de la ciudad, desde varios puntos de vista de sus habitantes —el peatón, el del automóvil, el motorizado—, a su vez imágenes de comida que se sirve en la ciudad, algunos lugares conocidos y representativos de Caracas que abren paso para iniciar el desarrollo del documental.

A lo largo del desarrollo del documental se observará un montaje que mezcla a nuestros entrevistados con la ciudad y las preparaciones que la representan. Asimismo se utilizarán imágenes de apoyo que complementen las declaraciones de nuestros personajes.

6.5 Gráficos y colores

Por una parte se usaron colores vivos como fucsia, anaranjado y verdes manzanas para la para obtener un toque fresco y de vanguardia al documental. Son colores también que se utilizan muy a menudo en programas de televisión sobre gastronomía, cocina y turismo.

Los gráficos se realizaron tomando lugares que inmediatamente sean relacionados con la ciudad de Caracas. Son sitios específicos, representativos de ella y con un alto contenido histórico-cultural.

7. Propuesta sonora

En las entrevistas se utiliza sonido directo mediante un micrófono de balita omnidireccional y en la preparación de los platos se utiliza el micrófono de la cámara. En el caso de las entrevistas que tienen una duración mayor a 20 segundos se complementan con imágenes de apoyo, manteniendo al entrevistado voz en off. Así mismo, durante todo el documental se presentan un conjunto de imágenes que no tienen sonido propio, sino que van acompañadas de MÚSICA de fondo.

La MÚSICA del documental tiene un estilo acorde a lo que es su ritmo visual, teniendo en cuenta que se aplica melodía a las preparaciones de platos y en algunas imágenes de apoyo, pues en ocasiones se mantiene su sonido ambiente.

8. Desglose de necesidades de producción

8.1 Pre-Producción

- Obtener material bibliográfico.
- Realizar presupuesto.
- Comprar cámara de video Canon T2I.
- Seleccionar y comprar tarjetas de memorias SandDisk HD de 8 GB y Transcend SDHC de 8 GB.
- Contactar a empresa de alquiler de micrófono balita.
- Establecer listado de posibles entrevistados.
- Seleccionar entrevistados definitivos.
- Pautar asistencia a distintos eventos.
- Definir locaciones.
- Realizar plan de rodaje.
- Contactar y pautar entrevistas con entrevistados definitivos.

8.2 Producción

- Confirmar entrevistas mínimo dos días antes de la misma.
- Confirmar contratación de micrófono balita.
- Confirmar disponibilidad de locaciones.
- Preparar material técnico un día antes: cámara, pilas de la cámara, micrófono balita, pilas AA para el micrófono, trípode, tarjetas de memoria para la cámara, computadora portátil y disco duro portátil.
- Reprogramar entrevistas canceladas.

8.3 Post-Producción

- Recopilar material de entrevistas y de imágenes de apoyo.
- Recopilar MÚSICA.

- Realizar el montaje audiovisual.
- Diseño de paquete gráfico.
- Quemar el DVD con el producto audiovisual final.

9. Plan de rodaje

Día	Int/Ext	Fecha	Material	Locación
1	EXT	16/10/2010	Material de apoyo	El vino toma Caracas
2	INT	29/10/2010	Material de apoyo	Instalaciones SIG
3	INT	30/10/2010	Material de apoyo	Instalaciones SIG
4	INT	31/10/2010	Material de apoyo	Instalaciones SIG
5	INT	10/11/2010	Material de apoyo	Instituto ICC
6	EXT	13/11/2010	Material de apoyo	Cómeme (Los Chorros)
7	INT	13/11/2010	Material de apoyo	Expo-repostería
8	INT	4/12/2010	Material de apoyo	Choco Venezuela (CIEC Metropolitana)
9	INT	13/01/2011	Material de apoyo	Instituto ICC
10	EXT	12/02/2011	Entrevista a Armando Scannone	Habitación de Armando Scannone
11	INT	15/02/2011	Entrevista a José Rafael Lovera	Torre Venezolano de Crédito
12	EXT	01/03/2011	Entrevista a Sumito Estévez	Instituto Culinario de Caracas
13	EXT	01/03/2011	Entrevista a María Elisa Rómer	Instituto Culinario de Caracas
14	EXT	03/03/2011	Entrevista a Elías Murciano	Hotel Tamanaco
15	INT	17/03/2011	Entrevista a Alberto Soria	Licores Mundiales
16	INT	18/03/2011	Entrevista a Sasha Correa	Caffe Piu
17	INT	18/03/2011	Entrevista a Víctor Moreno	De Casta Food
18	INT	22/03/2011	Entrevista a Rafael Cartay	Instituto Laurus
19	INT	26/03/2011	Entrevista a Omar Pereney	Restaurant Dalai
20	INT	30/03/2011	Entrevista a Miro Popic	Oficina Miro Popic Editor
21	INT	13/04/2011	Entrevista a Andrés Rodríguez	Restaurant El mesón de Andrés

22	INT	13/04/2011	Entrevista a Carlos García	Restaurant Alto
23	EXT	30/04/2011	Material de apoyo	Festival gastronómico Tarbesiano
24	EXT	30/04/2011	Material de apoyo	Las Mercedes
25	EXT	30/04/2011	Material de apoyo	La Candelaria
26	INT	30/04/2011	Material de apoyo	Mercado de Quinta Crespo
27	EXT	30/04/2011	Material de apoyo	Cómeme (Universidad Metropolitana)
28	EXT	24/05/2011	Material de Apoyo	Calle El Hambre La Trinidad
29	EXT	25/05/2011	Material de Apoyo	Mirador Valle Arriba
30	INT	27/05/2011	Preparación de Paella	Mesón de Andrés
31	INT	03/06/2011	Preparación Arepa	Caracas de Ayer
32	INT	04/06/2011	Preparación Hallaca	San Antonio de los Altos
34	INT	14/06/2011	Preparación del Cordero	Restaurante Alto

10. *Guión de Intención*

El documental Caracas culinaria está estructurado en un principio en cuatro secuencias básicas y las cuales se desarrollan a lo largo del documental: La ciudad de Caracas como escenario, los protagonistas del desarrollo gastronómico, los cuatros platos que representan Caracas y el comensal.

La ciudad de Caracas como escenarios

En cualquier proceso de desarrollo existe un lugar y un escenario en donde se produce. Para el documental ese lugar es Caracas que se presenta no solo como escenario sino también como protagonista que va a imponer el ritmo de vida de sus habitantes como factor determinante para cualquier desarrollo cultural.

Los protagonistas del desarrollo gastronómico

Son los entrevistados los que día a día cada uno desde su perspectiva llevan a cabo un trabajo en pro de la gastronomía. En esta secuencia encontraremos personajes que hablan de cómo se

contribuye a crear un proceso de impulso y construcción de gastronomía en una ciudad de caos como lo es Caracas.

Los Cuatro Platos

Son nuestros protagonistas culinarios representaciones de la ciudad de Caracas servidas en la mesa que de alguna manera al comerlas no solo se ingiere un alimento sino que te comes a Caracas, sus símbolos, tradiciones y su cultura.

El Comensal

Es el punto final de un proceso culinario, La comida se prepara para que sea consumida por una persona que es la que va a degustarla y valorarla. El comensal es el consumidor final y es el que decide que se queda y que no. Su importancia es fundamental en el proceso, es a partir de su preferencia donde nace una cultura culinaria.

11. *Guión técnico*

Video	AUDIO
Entra entrevista de Armando Scannone Entra insert: Armando Scannone Escritor de “Mi Cocina a la manera de Caracas”	ENTRA ENTREVISTA DE ARMANDO SCANNONE: DESDE LA COLONIA CARACAS HA SIDO EL CENTRO MÁS IMPORTANTE, NO SOLO DEL PAIS CON RESPECTO A LAS REGIONES, SINO DEL PAIS CON RESPECTO AL EXTERIOR.
Entra entrevista de Miro Popic Entra insert: Miro Popic Periodista	ENTRA ENTREVISTA DE MIRO POPIC: ES LA SÍNTESIS DE TODO LO QUE OCURRE EN VENEZUELA.
Entra entrevista de Alberto Soria Insert: Alberto Soria	ENTRA ENTREVISTA DE ALBERTO SORIA:

Crítico gastronómico	ES IMPORTANTE, ES EL GRAN ESPEJO.
Entra entrevista de Omar Pereney Insert : Omar Pereney Chef de Dalai	ENTRA ENTREVISTA DE OMAR PERENEY: ES EL CENTRO ¿NO?. ES DONDE SE CONCENTRA TODO, NO SOLAMENTE LO VENEZOLANO, SINO A PARTE TODO EL MESTIZAJE PRODUCTO DE LAS MIGRACIONES.
Entra entrevista de Rafael Cartay Insert: Rafael Cartay Teórico	ENTRA ENTREVISTA DE RAFAEL CARTAY: CARACAS ES LA CAJA DE RESONANCIA DE TODO LO QUE PASA EN EL PAÍS. AHÍ ESTÁN LOS GRANDES RESTAURANTES, LAS GRANDES ESCUELAS. ESTÁN TAMBIÉN LOS GRANDES RESTAURADORES, O SEA, LOS GRANDES COCINEROS.
Entra entrevista de Miro Popic Entran imágenes de: Tráfico en Caracas Metro de Caracas Entra texto: Ccs Culinaria Entran imágenes de: Persona comiendo perro caliente Persona picando un pedazo de pizza Calle de Altamira	CARACAS ES EL REFLEJO DE LO QUE OCURRE EN LE PAÍS, LO CUAL NO QUIERE DECIR QUE TODO LO QUE OCURRE EN EL PAÍS PASE POR CARACAS
Calle de Altamira	LA IMPORTANCIA DE LA COMIDA

Entra imagen de perrocalentero Entra entrevista Alberto Soria	ES FUNDAMENTAL, LAMENTABLEMENTE ESO NO SE ENSEÑA NI EN LAS ESCUELAS, NI EN LOS LICEOS, NI EN LAS UNIVERSIDADES.
Entra entrevista de Miro Popic Entran imagen de persona picando una cebolla Entra imagen de persona picando un pimentón	SIN COMIDA NO HAY NADA. SIN COMIDA NO HAY FILOSOFÍA, SIN COMIDA NO HAY ARTE, SIN COMIDA NO HAY POLÍTICA, SIN COMIDA NO HAY CULTURA, NO HAY NADA. LA COMIDA ES IMPORTANTE. NO SÓLO ESO, LA COMIDA ES LO MÁS IMPORTANTE.
Entra entrevista de Armando Scannone Entran imagen de persona picando una cebolla Entra imagen de persona picando trozos de pollo	YO CREO QUE ES IMPORTANTÍSIMO PARA UN PUEBLO CUALQUIERA. UN PUEBLO QUIERO DECIR COMO, INCLUSIVE PARA UNA CIUDAD, PARA UN PAÍS, TENER UNA IDENTIFICACIÓN CULTURAL.
Entra entrevista de Alberto Soria Entran imágenes de ingredientes para la hallaca	NO HAY FACTOR CULTURAL Y ECONÓMICO MÁS IMPORTANTE QUE EL FENÓMENO DE LA COCINA COTIDIANA, ES DECIR, LA SALUD NO ES UN PROBLEMA DE GIMNASIO, ES UN PROBLEMA DE ALIMENTACIÓN, ENTONCES LA RIQUEZA DE LA COCINA SIEMPRE QUEDA EXPRESADA EN LA FORMA EN LA QUE LA

	SOCIEDAD PERCIBE EL ACTO DE COMER.
Entra entrevista de Omar Pereney Entra imagen de guiso de hallaca	YO CREO QUE LO QUE COMEMOS Y DEFINITIVAMENTE DICE LO QUE SOMOS. SOMOS LO QUE COMEMOS, ENTONCES, TODO LO QUE COMAMOS EN VENEZUELA, LA FORMA EN QUE COMEMOS NOS REPRESENTA COMO VENEZOLANOS.
Entra entrevista de Armando Scannone Entra Insert: Armando Scannone Escritor de “Mi Cocina a la manera de Caracas” Entran imágenes de: Guiso de hallaca Encurtidos para hallaca	LA COMIDA IDENTIFICA, SINO UN PUEBLO, POR LO MENOS PARTE DE LA MANERA DE VIVIR DE ESE PUEBLO.
Entrevista Miro Popic Entra imagen de hojas de hallaca	NOS SENTIMOS REPRESENTADOS A TRAVÉS DE DETERMINADOS PLATOS. LA HALLACA
Entra en disolvencia imagen de Harina P.A.N Entra en disolvencia imagen masa de hallaca	COMO DIJO AQUILES NAZOA YO ME COMO A CARACAS EN DOS HALLACAS
Entra en disolvencia imagen amasando la harina Entra entrevista de Miro Popic Entra insert: Miro Popic Periodista	NO HAY NADIE QUE EN DICIEMBRE EN CUALQUIER PARTE DEL MUNDO QUE SE ENCUENTRE SIENDO VENEZOLANO NO SIENTA AÑORANZA POR UNA BUENA HALLACA.

Entran imágenes de la preparación de la hallaca	ENTRA MÚSICA
Entra en disolvencia entrevista de Sumito Estévez Entra insert: Sumito Estévez Chef	ENTRA ENTREVISTA DE SUMINO ESTÉVEZ: CUANDO TÚ NECESITAS MERCADEAR UN PAÍS UN MECANISMO BASTANTE FÁCIL DE HACERLO ES A TRAVÉS DE SU HECHO CULTURAL Y EL HECHO GASTRONÓMICO ES UN HECHO CULTURAL Y ESO SIMPLEMENTE PUSO EN LA PALESTRA A LA GASTRONOMÍA, NO ES BOOM CARAQUEÑO, ES UN BOOM MUNDIAL.
Entra entrevista de Omar Pereney Entra insert: Omar Pereney Chef de Dalai Entra imagen imágenes de: Periodistas Historiadores Entran imágenes de: Plaza de Perú Edificios de México Cantantes mexicanos	NOS DIMOS CUENTA COCINEROS, ALGUNOS PERIODISTAS, EH, HISTORIADORES, EN FIN, QUE HAY UN MOVIMIENTO Y NO ES SÓLO EN VENEZUELA SINO UN POCO DE TODOS LOS PAÍSES DE LATINOAMÉRICA SOBRE HABLAR DE GASTRONOMÍA. VAMOS A UN CONGRESO Y SABEMOS QUE LOS PERUANOS HABLAN DE COCINA PERUANA, LOS MEXICANOS, ESE TRABAJO, TODO LO ESO QUE HICIERON PARA HACER QUE LA COMIDA MEXICANA SEA UN EXPONENTE DE LA GASTRONOMÍA MUNDIAL, ENTONCES, IGUAL LOS

	VENEZOLANOS EMPEZAMOS A TRABAJAR EN ESO. O SEA, HAY UNA INQUIETUD, Y EN FUNCIÓN DE ESO MUCHOS JÓVENES, OTROS NO TAN JÓVENES, QUE ESTÁN TRABAJANDO ALREDEDOR DE EXPLOTAR UN POCO LA GASTRONOMÍA VENEZOLANA.
Entra entrevista de Elías Murciano Entra insert: Elías Murciano Chef de Le Gourmet Entran imágenes de: Personas comiendo Calle de Altamira Entra imágenes de: Interior de una cocina Pimentones cocinándose	ENTRA ENTREVISTA DE ELÍAS MURCIANO: ESTO ES UN FENÓMENO MUNDIAL, SE HA DADO CUENTA QUE LA COCINA ES PARTE DE SU VIDA OBVIAMENTE, QUE LA GENTE ES PARTE DE LA CULTURA, ES PARTE DE LO SOCIAL Y ES PARTE DE UN MOVIMIENTO SON MOVIMIENTOS QUE TE HACEN CRECER COMO SER HUMANO. ESTE BOOM GASTRONÓMICO QUE HAY EN VENEZUELA SE LLEVA COCINANDO DESDE HACE APROXIMADAMENTE DIEZ AÑOS, PERO EN EUROPA Y COMO BUENOS LATINOAMERICANOS LLEGA UN POCO TARDE.
Entra entrevista de Alberto Soria	BIEN, PARA IMPULSAR EL DESARROLLO GASTRONÓMICO EN UN PAÍS SE NECESITAN FUNDAMENTALMENTE CUATRO

Entran imágenes de: Hortalizas en el mercado Cocineros Entran imágenes de: Fachada de restaurante Steak House Fachada de restaurante Chez Wong Interior del restaurante Mesón de Andrés	FACTORES. EN PRIMER LUGAR, SE NECESITA PRODUCTO, ES DECIR PRODUCTORES; EN SEGUNDO LUGAR, SE NECESITAN COCINEROS AUTODIDACTAS O COCINEROS PROFESIONALES; EN TERCER LUGAR, EXISTIENDO LAS DOS COSAS ANTERIORES, SE NECESITAN EMPRESARIOS Y EN CUARTO LUGAR, SE NECESITAN CLIENTES CONOCEDORES, ES DECIR, SE NECESITAN CLIENTES QUE DEMANDEN UNA COSA.
Entra entrevista de Sumito Estévez Entran imágenes de diversas fachadas de restaurantes de Caracas	NO PUEDE HABER CRECIMIENTO GASTRONÓMICO NI SIQUIERA COMO MOVIMIENTO CULTURAL SI TÚ NO TIENES ESPACIOS DONDE PRESENTAR ESE PROCESO, Y EL ESPACIO PARA PRESENTAR ESE PROCESO SE LLAMA RESTAURANTE.
Imágenes de fachadas de restaurantes de Caracas	ENTRA MÚSICA
Entra entrevista de Alberto Soria Entra insert: Alberto Soria Crítico gastronómico Entra imagen cortando una cebolla	EN LAS CIUDADES LOS RESTAURANTES HAN PASADO A SUSTITUIR A LAS PLAZAS.
Entra entrevista de Rafael Cartay Entra insert: Rafael Cartay	LOS PORTUGUESES QUE SE DEDICARON A LAS PANADERÍAS,

Teórico Entran imágenes de: Fachada de restaurante italiano Sartén una cocina Cebolla picada Sofrito en sartén Entran imágenes de: Preparación de paella Fachada de restaurante Preparación de paella	LOS RESTAURANTES ITALIANOS POPULARES QUE SON IMPORTANTÍSIMOS. LOS VENEZOLANOS SOMOS UNO DE LOS MÁS GRANDES COMEDORES DE PASTA EN EL PLANETA Y POR OTRA PARTE TIENES TÚ A LOS, A LOS ESPAÑOLES CON SU COCINA. QUE TÚ LOS VES, SOBRE TODO EN CANDELARIA PERO QUE SE REGARON POR TODO EL PAÍS.
Imagen de preparación de paella	ENTRA MÚSICA DE FONDO
Imagen de preparación de paella Entra entrevista Sumito Estévez Entra insert: Sumito Estévez Chef	NO ES CASUAL QUE LAS GRANDES CIUDADES QUE QUIEREN PROMOCIONARSE EN TÉRMINOS DE TURISMO TAMBIÉN LO HACEN GENERANDO ESPACIOS URBANOS PARA QUE SE FORMEN RESTAURANTES. ASÍ SUCEDE CON LA FAMOSA ZONA “T” DE BOGOTÁ, O TODO LO QUE ES EL BARRIO DE MIRAFLORES EN LIMA. EN DOS PALABRAS, TODA CIUDAD TIENE QUE GENERAR UN ESPACIO URBANO DISEÑADO PARA EL ENTRETENIMIENTO GASTRONÓMICO.
Entra texto: Ccs Culinaria Entra en disolvencia imagen de fachada de restaurante	ENTRA MÚSICA DE FONDO

Entra imagen de la fuente de Plaza Venezuela	
Corte negro	
Entra texto: Ccs Culinaria Entran imágenes de cocineros	ENTRA MÚSICA DE FONDO
Imagen de cocineros Entra en disolvencia entrevista de Elías Murciano Entra insert: Elías Murciano Chef de Le Gourmet Entran imágenes de: Clase de cocina Cocineros preparando platos	LA FORMACIÓN DE UN CHEF DEBERÍA DE SER PRIMERO LA ESCUELA PARA TENER UNA NOCIÓN, TENER TRES AÑOS DE PASANTÍAS EN VARIOS RESTAURANTES EN EL MUNDO, LUEGO DE LOS TRES AÑOS DE PASANTÍA TIENES QUE TRABAJAR EN LOS MEJORES RESTAURANTES DE DONDE TE TOQUE EN LA CIUDAD QUE TE TOQUE.
Entra entrevista de Miro Popic Entra insert: Miró Popic Periodista Entran imágenes de: Cocineros preparando platos Persona picando cebolla	COMO TODO EN LA VIDA: PRÁCTICA, TEORÍA PRÁCTICA; PRÁCTICA, TEORÍA, PRÁCTICA. COCINAR, APRENDER, COCINAR; COCINAR, APRENDER, COCINAR.
Entra entrevista de Sumito Estévez Entra insert: Sumito Estévez Chef Entran imágenes de cocineros	CADA VEZ ESTÁ QUEDANDO MÁS CLARO QUE EL COCINERO ES UN OFICIENTE, COMO BIEN LO DICE ARMANDO SCANNONE EN MÚLTIPLES OPORTUNIDADES, ES DECIR, EL COCINERO QUE SE CREE ARTISTA ESTÁ REVENTADO.
Entra entrevista de Armando Scannone	SU PROFESIÓN NO TERMINA SIMPLEMENTE CON LOS

Entra insert: Armando Scannone Escritor de “Mi Cocina a la manera de Caracas”	ESTUDIOS QUE HACE EN LA ESCUELA, SINO SIGUE APRENDIENDO DE LA MANO DE UN COCINERO DE EXPERIENCIA QUE LO VA GUIANDO.
Entra entrevista de Rafael Cartay Entra insert: Rafael Cartay Teórico Entran imágenes de cocineros preparando platos Entra en disolvencia imagen de preparación de cordero	EL COCINERO TIENE QUE ACTUAR DENTRO DE UN MUNDO EN EL CUAL LA CULTURA SE METE DENTRO DE LA COCINA Y ÉL TIENE QUE DAR CUENTA DE ESO.
Imagen de preparación de cordero	ENTRA MÚSICA.
Imagen de preparación de cordero Entra entrevista de Miro Popic Entran imágenes de cocineros en escuelas de gastronomía	HASTA HACE VEINTE AÑOS LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE UN <i>CHEF</i> ERA EMINENTEMENTE EMPÍRICA. AHORITA HOY EN DÍA EXISTEN ESCUELAS DE COCINA QUE DE ALGUNA MANERA ESTÁN CONTRIBUYENDO A CONSOLIDAR UN PROCESO DE FORMACIÓN EN LOS JÓVENES QUE SE INTERESAN POR LA COCINA.
Entra entrevista de María Elisa Romer Entra insert: María Elisa Romer Directora del ICC	HACE DIEZ AÑOS NO EXISTÍAN SINO MUY POCAS Y NO DABAN A CONOCER, O NO DABAN. NO SACABAN BUENOS RESULTADOS DE LO QUE ESTABAN TENIENDO.
Entra entrevista Armando Scannone	EN REALIDAD LAS ESCUELAS DE COCINA TIENEN UN OBJETIVO ESPECÍFICO, NO ES

Entran imágenes de: Clases de cocina Movimiento dentro de una cocina Cocineros preparando platos	TANTO ENSEÑAR PLATOS DE COCINA, O PREPARACIÓN DE PLATOS, CLARO QUE ESO FORMA PARTE DE SU ENSEÑANZA, PERO LO MÁS IMPORTANTE DE LAS ESCUELAS DE COCINA ES PREPARAR A UN JOVEN PARA TRABAJAR EN LA COCINA DE UN RESTAURANTE.
Entran imágenes de cocineros preparando platos y en cocina	ENTRA MÚSICA DE FONDO
Entra en disolvencia entrevista de Sumito Estévez	DENTRO DEL PROCESO NATURAL DE MADUREZ DE TODO PROCESO GASTRONÓMICO ENTONCES EMPIEZAN A UNIRSE, VAMOS A DECIR ASÍ, LOS OFICIANTES. ESO HA SIDO ASÍ TODA LA VIDA ERA INCREÍBLE QUE NO HUBIESE SIDO ASÍ EN VENEZUELA. LA RAZÓN POR LA CUAL LA GENTE SE ASOCIA HISTÓRICAMENTE SIEMPRE SERÁ POR LAS MISMAS DOS RAZONES, UNA ES GREMIAL Y LA OTRA ES BÚSQUEDA DE SUEÑOS.
Entra entrevista de Alberto Soria Entra insert: Alberto Soria Crítico gastronómico Entran imágenes de: Foto de personas sentadas estudiando	LA GENTE SE ASOCIA EN LA MEDIDA EN QUE COMPARTE INTERESES COMUNES NO, PERO SI UNA ASOCIACIÓN VA A TENER IMPLICACIÓN MÁS CERCANA A LA MAFIA QUE A LA EDUCACIÓN,

Foto de asociación de chefs	ES DECIR, A REUNIR A UN GRUPO PARA IMPEDIR QUE OTROS ENTREN Y PARA OCUPAR UN SITIO DE PREEMINENCIA Y PARA DOMINAR LA PRESENCIA PÚBLICA Y PUBLICITARIA NO ME PARECE.
Entra entrevista de Sumito Estévez Entran imágenes de: Foto del logo de Venezuela Gastronómica Foto de los integrantes de Venezuela Gastronómica	Y DESPUÉS HAY ASOCIACIONES COMO, POR EJEMPLO, LA QUE ACTUALMENTE PRESIDIO QUE SE LLAMA VENEZUELA GASTRONÓMICA EN DONDE LA RAZÓN DE ESA ASOCIACIÓN SE ALEJA MUCHO DEL HECHO GREMIAL Y ES MÁS LA BÚSQUEDA DE UN SUEÑO.
Entra entrevista de María Elisa Entra imagen de Ana Belén Myerston	LA ASOCIACIÓN DE VENEZUELA GASTRONÓMICA QUIERE HACER EL TRABAJO DE GLOBALIZAR O NACIONALIZAR TODO LO QUE ES LA CULTURA DE GASTRONOMÍA VENEZOLANA COMO TAL.
Entra en disolvencia imagen de Víctor Moreno	ENTRA AUDIO DE PRESENTACIÓN DE VÍCTOR MORENO: EL SALÓN INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA HA TENIDO BIEN ACEPTADA UNA PROPUESTA QUE LE HICIMOS DE QUE ESTA TARDE DURANTE CINCO HORAS LES HICIERAMOS DIEZ PROPUESTAS MUY CORTAS Y

	QUE ESPERO QUE SEAN DE SU AGRADO.
Entra en disolvencia imagen de Víctor Moreno Entran imágenes de: Rossana Di Turi Ana Belén Myerston Ocarina Castillo Juan Carlos Bruzual Tomás Fernández Todos los integrantes de Venezuela Gastronómica	ENTRA MÚSICA
Imagen de todos los integrantes de Venezuela Gastronómica Entra entrevista de Rafael Cartay	SON MOVIMIENTOS FRAGMENTARIOS TODAVÍA NO TIENEN UNA GRAN ORGANICIDAD PORQUE LE FALTA LA AYUDA GUBERNAMENTAL, LA COMPRENSIÓN DE UN ESTADO QUE ENTIENDO DE QUE NO PUEDE HABER TURISMO SI NO TIENEN UNA GASTRONOMÍA QUE SEA LA APOYATURA DE ESE GRAN MOVIMIENTO.
Entra imagen de arepera (gente comiendo) Entra texto: Ccs Culinaria Entran imagen de autobuses	
Corte negro	
Entra imagen de calle de Caracas Entra texto: Ccs Culinaria Entra imagen de calle de Altamira Entran imágenes del Salón	ENTRA MÚSICA

Internacional de Gastronomía Entran imágenes de Cómeme	
Entra en disolvencia entrevista de Sumito Estévez Entra insert: Sumito Estévez Chef Entra imagen de Salón Internacional de Gastronomía	LA PROLIFERACIÓN DE LOS EVENTOS EN VENEZUELA ES UNA DE LAS MEJORES NOTICIAS QUE NOS HA SUCEDIDO EN LOS ÚLTIMOS CINCO AÑOS, PORQUE ADEMÁS SALIMOS DEL SALÓN INTERNACIONAL DE LA GASTRONOMÍA, QUE ES EL MEJOR Y YA NOS FUIMOS A LA PROVINCIA, ENTONCES AHORA YA NO HAY ESTADO EN DONDE NO SE ESTÉ HACIENDO. AHORA, SÍ LO COMPARAMOS, Y EN ESO YO QUIERO SER MUY CLARO, CON LOS EVENTOS QUE SE ESTÁN HACIENDO EN ESTE MOMENTO EN CUALQUIERA OTRO PAÍS DE LATINOAMÉRICA ESTAMOS REALMENTE REZAGADOS, MUY REZAGADOS.
Entra entrevista de Rafael Cartay Entra insert: Rafael Cartay Teórico Entran fotos del evento Mistura	ENTONCES, TÚ TIENES QUE HACER MOVIMIENTOS COMO MISTURA QUE SON MOVIMIENTOS POPULARES DONDE LA GENTE ENTRA Y SE PASEA Y PUEDE COMER CEVICHE SIN NECESIDAD DE DEJAR SU PRESUPUESTO FAMILIAR COMIENDO CEVICHE.
Entra entrevista de Sumito Estévez	PORQUE LA ÚNICA MANERA DE GENERAR UN EVENTO

Entran imagen del SIG Entra foto de Mistura	IMPORTANTE DE GASTRONOMÍA ES QUE HAYA UNA INYECCIÓN DE DINERO MUY IMPORTANTE DE ENTES GUBERNAMENTALES Y QUE HAYA UN ESPACIO PARA LOGRAR ESO. CARACAS NO TIENE NI UN CENTRO DE CONVENCIONES NI TIENE UN GOBIERNO QUE QUIERA APOYAR UN EVENTO DE GASTRONOMÍA. COMPARAR UN SALÓN INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA HECHO CON LAS UÑAS Y CON UNO QUE OTRO SPONSOR EN VENEZUELA CONTRA UN EVENTO QUE GENERÓ GASTÓN ACURIO COMO MISTURA EN LIMA, EN DONDE FUERON CIENTO MIL PERSONAS A VISITARLO.
Entra en disolvencia imagen del SIG Entran imágenes de eventos gastronómicos Entra imagen de persona comiendo	ENTRA MÚSICA
Entra en disolvencia entrevista de Alberto Soria Entra insert: Alberto Soria Crítico gastronómico Entra imagen de feria de comida	EL PÚBLICO ES EL QUE AL FIN DECIDE QUE COSA LE GUSTA, QUE COSA SE QUEDA Y QUE COSA NO DURA.

Entra imagen de arepas	INCLUSIVE, DE INTERNACIONALIZAR LA GASTRONOMÍA VENEZOLANA. DESDE MI PUNTO DE VISTA ESTÁ EN LA AREPA PORQUE GRACIAS A DIOS LA AREPA ES SÓLO POSIBLE SI APRENDES A COCINAR Y METERLE ALGO ADENTRO, ENTONCES SI MONTAS UNA AREPERA AFUERA NO ESTÁS VENDIENDO UN CONCEPTO DE COMIDA RÁPIDA, ESTÁS VENDIENDO UN RECETARIO POPULAR VENEZOLANO.
Entra entrevista de Omar Pereney Entra insert: Omar Pereney Chef de Dalai	PARA EMPEZAR ES EL PUNTO DE REFERENCIA, CUANDO TRAES A ALGUIEN A VENEZUELA ES LO PRIMERO QUE LO VAS A LLEVAR A COMER.
Entra entrevista de Miro Popic Entra insert: Miro Popic Periodista Entra imagen de preparación de arepa	YO POR EJEMPLO CUANDO VIAJO –VIAJO MUCHO- Y REGRESO, LO PRIMERO QUE HAGO AL REGRESAR ES PARARME EN UNA AREPERA Y COMERME UNA AREPA
Preparación de arepa Entra entrevista de Elías Murciano Entra insert: Elías Murciano Chef de Le Gourmet Entra imagen de los rellenos de la arepa	LAS AREPERAS, POR FAVOR, DE LAS 3 DE LA MAÑANA; TE COMES UNA AREPA, UN PELÚA, COMO DIGO YO, QUE ES UNA DE QUESO CON CARNE MECHADA Y ESTÁ EXQUISITO O QUESO CON NATA, ESO ES FANTÁSTICO.

Entra entrevista Omar Pereney Entra imagen de los rellenos de la arepa	AHÍ SE REPRESENTA EN UNA LÍNEA DE GUIOS Y RELLENOS TODO LO QUE ES VENEZUELA Y SUS REGIONES.
Entran imágenes de la preparación de la arepa reina pepeada	ENTRA MÚSICA
Entran imágenes de: Gente caminando Fuente de Plaza Venezuela Evento Cómeme Gente caminando Feria de comida Mercado de Quinta Crespo Fuente de El Silencio Clases de cocina	
Entra en disolvencia entrevista de Miro Popic	NO. PARECIERA QUE LA GASTRONOMÍA O LA COCINA SE HA PUESTO DE MODA ÚLTIMAMENTE.
Entra entrevista de Alberto Soria Entra insert: Alberto Soria Crítico gastronómico Entra imagen de: Cocineros Mercado de Quinta Crespo	PERO LA GASTRONOMÍA NO SE VA A CONSTRUIR SINO HAY EN PRIMER LUGAR, UNA CULTURA DE APRECIACIÓN DE LOS PRODUCTOS Y ANTES QUE ELLA QUE HAYA PRODUCTOS.
Imagen del mercado de Quinta Crespo Entra entrevista de Elías Murciano	YO TE PUEDO GARANTIZAR DE QUE SI VENEZUELA TUVIERA UNA LOGÍSTICA INTERNA DE PRODUCTOS FUERA UN POQUITO MEJOR.
Entra entrevista de Sumito Estévez Entra insert: Sumito Estévez Chef	PERSONAS ESPECIALIZADAS LE TIENEN QUE DECIR A LAS OTRAS PERSONAS POR QUÉ

	HACE FALTA MUCHAS COSAS.
Entran imágenes de apoyo	ENTRA MÚSICA DE FONDO
Disolvencia a negro	
Entran créditos: <i>En honor a la memoria de Gustavo Portella</i> Entra texto: Ccs Culinaria Dirección Dora Arévalo Producción Dora Arévalo Valentina Martínez Asistencia de Producción Cristina Burgio Laura Saldeño Daniela Kujawa Cámara Dora Arévalo Valentina Martínez Wladimir Fonseca Sonido Valentina Martínez Rubén Darío García Edición y Montaje Dora Arévalo Arreglos de sonidos Adolfo Hernández MÚSICA Adolfo Hernández	MÚSICA DE FONDO

Agradecimientos

Rafael Cartay

Teórico

José Rafael Lovera

Historiador

Armando Scannone

Escritor de “Mi Cocina a la
manera de Caracas”

Víctor Moreno

Historiador

Miro Popic

Periodista

Andrés Rodríguez

Dueño de El Mesón de
Andrés

Sumito Estévez

Chef

María Elisa Romer

Directora del ICC

Carlos García

Chef de Alto

Sasha Correa

Periodista

Alberto Soria

Crítico gastronómico

Omar Pereney

Chef de Dalai

Elías Murciano

Chef de Le Gourmet

Dora Sandoval

Bertha Fuentes

Ninfa Lozada

Miguel Martínez

Ezra Arcia

Jarzen Arcia

Wladimir Fonseca

Helena Rodríguez

Paula Gil

Natalie Del Pino

Eduardo Naim

Zoraida Barrios Andrea Holmqvist Héctor Moreno Carlos Eduardo Ramírez K. Elisa Martínez Javier Camacho Carlos Hernández Edgardo Cardenas Isabella Quintero El Mesón de Andrés Restaurant Alto Dalai La Marcona Caracas de ayer Instituto Culinario de Caracas Instituto Laurus Licores Mundiales Comemé De Casta Food Le Gourmet Caffe Piu Mamma Mia Universidad Católica Andrés Bello Escuela de Comunicación Social Trabajo de Grado CCS CULINARIA Junio 2011	
Corte a Negro	

12. *Ficha técnica*

Título	Caracas Culinaria
Duración	22 min
Año	2011
Idioma	Español
Dirección	Dora Arévalo
Producción	Dora Arévalo y Valentina Martínez
Audiencia	Todo público
Formato	Grabado en HD 1080 y entregado en DVD

13. *Análisis de Costos*

13.1 Sumario

Concepto	Sub-total (Bs.)
Preproducción	950.00
Producción	13.589.00
Postproducción	100
Total	14.639.00

13.2 Preproducción

Material Bibliográfico			
Concepto	Costo	Cantidad	Costo (Bs.)
Libros	100.00	7	700.00
Total			700.00

Equipo Técnico			
Concepto	Costo	Cantidad	Costo (Bs.)
Cámara de video Sanyo	0	1	0
Trípode Manfrotto	0	1	0
Computadora portátil Acer	0	1	0
Total			0

Materiales y recursos			
Concepto	Costo	Cantidad	Costo (Bs.)
Material de oficina	50	2	100.00
Teléfono	100	1	100.00
Fotocopias	0.5	100	50.00
Total			250.00

13.3 Producción

Equipo técnico			
Concepto	Costo	Cantidad	Sub-total (Bs.)
Cámara Canon T2l	3.440.00	1	3.440.00
Batería Canon T2l	43.00	1	43.00
Micrófono Balita Sennheiser (*)	50	16	800.00
Micrófono grabador zoom H2	731.00	1	731.00
Extensión	100.00	1	100.00

Pilas AA	40.00	2	80.00
Tarjetas de memoria Transcend 8GB	129.00	1	129.00
Tarjetas de memoria Sandisk 8GB	301.00	1	301.00
Disco duro externo Western de 320GB	800.00	1	800.00
Disco duro externo Hitachi 500GB	250.00	1	250.00
Computadora Core I3	6.230.00	1	6.230.00
Total			12.904.00

(*) Pauta diaria

Honorarios Profesionales			
Concepto	Costo	Cantidad	Costo (Bs.)
Productor	0	1	0
Asistente de producción	0	2	0
Camarógrafo	0	1	0
Asistente de audio	0	1	0
Total			0

Materiales y recursos			
Concepto	Costo	Cantidad	Costo (Bs.)
Material de oficina	150.00	1	150.00
teléfono	50.00	1	50.00
Fotocopias	0.5	140	70.00
Tirro	10.00	1	10.00
Total			280.00

Transporte y Alimentación			
Concepto	Costo	Cantidad	Costo (Bs.)
Trasporte	40.00	2	80.00
Gasolina	5.00	5	25.00
Alimentación	100.00	3	300.00
Total			405.00

13.2 Postproducción

Montaje			
Concepto	Costo	Cantidad	Sub-total (Bs.)
Editor	0	1	0
Total			0

Materiales y recursos			
Concepto	Costo	Cantidad	Sub-total (Bs.)
Transcripciones	0	13	0
DVD vírgenes	5.00	10	50.00
Impresiones	0.5	100	50.00
Total			100.00

Observaciones

- En el periodo de Pre-producción se utilizó la cámara de video Sanyo perteneciente a una de las tesistas, de igual modo sucedió con el trípode y la computadora portátil Acer, también propiedades de la tesista (ambos equipos utilizados en el período de pre-producción y producción).
- Muchos de los equipos técnicos obtenidos para la producción fueron comprados al dólar oficial y se realizó la reconversión a partir del dólar oficial, cuyo monto para el momento era 4,30 Bs. por cada dólar. Entre ellos se cuenta: cámara Canon T2l, batería para cámara Canon T2l, micrófono grabador zoom H2, tarjetas de memoria Transcend 8GB, Tarjetas de memoria Sandisk 8GB y Disco duro externo Hitachi 500 GB.
- Los costos por alquiler del micrófono balita Sennheiser se redujeron en un 60% gracias a la colaboración de Héctor Moreno propietario del equipo.
- Los costos de camarógrafos, de asistente de audio y de producción se ahorraron en un 100%, debido al labor de las tesistas en ésta labor.

- El total de gastos en la alimentación se basó en sólo algunas comidas que coincidieron con las horas de grabación. En general cada tesista se hizo responsable de sus gastos personales.
- El trabajo de edición se ahorró en un 100%, debido a que una de las tesistas realizó el montaje de todo el documental.
- Las transcripciones fueron elaboradas por colaboradores allegados a cada una de las tesistas y se ahorró el 100% de lo presupuestado.

CONCLUSIONES

Comer es un hecho cultural y social que marca definitivamente lo que somos. Si bien alimentarse es una necesidad para poder existir y vivir, los seres humanos tendemos a complejizar y dar un significado más amplio a lo que hacemos en nuestro día a día y es eso precisamente lo que nos hace humanos. Es por esto que hemos convertido el alimentarse en un hecho cultural que repercute inevitablemente en nuestras vidas.

Comer va más allá de una necesidad, es un lugar de encuentro con nuestra cultura, con la ciudad y con el país, con lo que somos y lo que nos caracteriza.

No es casualidad que las galletas María de la compañía Galletas Puig con cien años de tradición en el país, lleven grabado justo debajo de su nombre, Caracas. Si bien las galletas María son una herencia de nuestras raíces ibéricas, las sentimos como nuestra, de hecho lo son y el que lleven el nombre de nuestra ciudad capital lo confirma. Así como la hallaca es nuestro plato de cocina tradicional por excelencia, las galletas María son nuestras galletas por excelencia y su versión con chocolate lanzada recientemente están destinadas a convertirse en parte de nuestra tradición. No pasará mucho tiempo para que los venezolanos fuera del país empiecen a pedir las como parte de su encargo a familiares y amigos al igual que con el Cocosete, la Susy o el Pirulin. Lo que ingerimos nos define es precisamente esto lo que nos muestra nuestras raíces de dónde venimos y quienes somos.

No podemos olvidar las arepas y la tan preciada harina P.A.N, característica de nuestra cultura. El venezolano así esté del otro lado del mundo degustando los mejores platos de alguna otra cultura, siempre va añorar el sabor de la arepa, de una casera y hasta una de arepera. “Nada como una reina pepeada después de una rumba”, es lo que dicen por ahí. Esto nos caracteriza como venezolanos, lo que marca nuestra cultura. Así mismo, los multisápidos rellenos de la arepa que se denominan con

nombres particulares como: la reina pepeada, la dominó, la pelúa, la catira, la sifrina y la viuda, es algo que sólo se vive en Venezuela.

Históricamente nuestra sociedad se ha caracterizado por la presencia del desorden y el caos que se ve reflejado claramente en nuestra ciudad capital, Caracas. La gastronomía como parte de la cultura no ha sido la excepción. La falta de investigación sobre este tema se ha visto reforzada a raíz de los estudios del Dr. José Rafael Lovera en los años ochenta, pero no es hasta hace unos cinco a diez años aproximadamente, que se observó un verdadero cambio en el interés por la gastronomía y más específicamente por la gastronomía nacional y esto tiene que ver que a propósito de la crisis económica por la que atraviesa el país hemos tenido que mirar hacia adentro y de allí ha devenido ese interés.

Hoy es cuando los cocineros se están interesando por nuestra cultura culinaria. Hace más de diez años la cocina venezolana no se llevaba a cabo en restaurantes, tanto así que había sido olvidada. El interés de los chefs estaba en educarse afuera y dedicarse a cocinar comida extranjera, tal vez dedicarse a lo que era “moda” para el momento. Si bien Armando Scannone contribuyó muchísimo para el rescate de nuestra culinaria con el Libro Rojo, el comensal común ya había perdido la costumbre de comer lo que es una polvorosa de pollo o un mondongo.

Esto no quiere decir que los cocineros deban instruirse dentro del país para fomentar el desarrollo gastronómico en Venezuela. El cocinero que obtiene experiencia en otros países puede interesarse tanto o más por nuestra cultura culinaria que uno con estudios dentro del país, como el caso de Víctor Moreno.

Caracas, como reflejo de todo un país, muestra un desarrollo gastronómico en un período plagado de problemas políticos y económicos donde la escasez y la inflación han sido alguno de los principales

enemigos de un desarrollo que existe, pero que no se está realizando en las mejores condiciones.

Hay que entender que nuestra cultura no es buena o mala, sino que es nuestra cultura. No necesitamos tener caviar o *foies gras* para desarrollar una gastronomía. Con nuestros productos autónomos es suficiente, lo que hace falta es el estudio y la explotación de ellos para que sean los mejores como es el caso del cacao; para mostrárselo al mundo y aun más importante sentirnos orgullosos de ello. De alguna manera se trata de seguir el ejemplo de los peruanos o los mexicanos.

Los venezolanos tienen la costumbre de deslumbrarse por lo foráneo, ésta situación ha provocado un marcado interés que se manifiesta perfectamente en la propuesta gastronómica que se encuentra en Caracas; donde se consigue una gran variedad de ofertas para los comensales, desde la típica comida rápida hasta nuevas tendencias en comida molecular que logra una oferta culinaria de ciudad cosmopolita, pero que promueve verdaderamente una cocina caraqueña o venezolana.

Si bien esto puede vender o contribuir en el ámbito turístico, culturalmente no es bueno. En España, los turistas no van a solicitar comida asiática o americana, buscan la gastronomía local, la española y sus habitantes se encargan de exhibirla y promoverla, igual pasa, pero más recientemente en Perú, al punto que se ha escuchado la frase “Machu Pichú puede esperar” refiriéndose a que en vez de viajar hasta Machu Pichú para tener una experiencia turística enriquecedora, es suficiente llegar a Lima y comer, gestándose un escenario perfecto para el desarrollo turístico que está apoyado principalmente por el estado peruano.

Pero para poder lograr esto, en Venezuela hace falta trabajar por ello, falta una concientización y un carácter crítico interno que inicia desde el estado, pasando por el productor y sin olvidar al restaurador para lograr el mejor producto final para el comensal. Se debe hacer énfasis en el

producto, que sea el mejor, que existan unos controles de calidad estrictos que logren un mejor aprovechamiento del mismo.

Es la nueva cocina urbana una práctica que han adoptado algunos chefs y que puede aportar mucho a este desarrollo, realzando nuestra comida tradicional con ingredientes criollos a través de técnicas culinarias que permitan pasar de la mesa del hogar a la de un restaurante. Por ejemplo, el restaurante Hajillos en El Hatillo que presenta un menú de comida criolla con el estilo de la nueva cocina urbana. No necesariamente nuestra cocina tradicional tiene que comerse en polleras o en restaurantes de carretera, hay modos de rescatar nuestra cultura, basándose en lo que exige la sociedad en estos momentos, puesto que el comensal es un factor importante y los cocineros deben esmerarse en satisfacer sus necesidades.

Sumado a esto también se debe crear y desarrollar una cultura de servicio que inicia desde el momento en que llegas al restaurant hasta el momento en que sales de él, ella debe estar avocada en su totalidad al cliente. Actualmente, muchos de los restaurantes de la ciudad no cuentan con un servicio de calidad; es difícil conseguir lugares donde la comida y el servicio sean del mismo nivel y es que los restauradores deben trabajar para ello porque es parte de un todo. Los comensales también pueden contribuir a esto y es precisamente de sus exigencias que puede partir un verdadero cambio en la cultura de servicio en Caracas.

FUENTES DE INFORMACIÓN Y BIBLIOGRÁFICAS

Referencias bibliográficas

- Cartay, R. (1995). *El pan nuestro de cada día* (2da edición). Caracas: Fundación Bigott.
- Cartay, R. (2003). *La Hallaca en Venezuela*. Caracas: Fundación Bigott.
- Cartay, R. (2005). *Diccionario de Cocina venezolana*. Caracas: Editorial Alfa.
- Cartay, R. (2010). *Entre gustos y sabores*. Caracas: Fundación Bigott.
- Fihman, B. (2006). *Boca hay una sola*. Caracas: Fundación para la cultura urbana
- Lovera, J. R. (1988). *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas: Monteavila Editores.
- Lovera, J. R. (2006). *Gastronáuticas*. Caracas: Fundación Bigott.
- Monasterios, R. (2009). *Caraqueñerías*. Caracas: Fundación para la cultura urbana.
- Nichols, B. (1997). *La representación de la realidad*. Barcelona: Paidós.
- Ramos, E. (2002). El turismo y la gastronomía en la industria del ocio. In I. d. Torre, *Nuevas profesiones para el servicio a la sociedad*. Madrid: Subdirección General de Información y Publicaciones.
- Rabiger, M. (1987). *Dirección de documentales* (3ra edición ed.). Madrid: Instituto oficial de radio y televisión. RTVE.
- Galvis, M. (2002). Venezuela gastronómica. Trabajo de grado no publicado. Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.
- Estévez, S. (2005). *La cocina de Sumito II* (2da edición). Caracas: Editorial CEC, S.A

Referencias bibliográficas de publicaciones periódicas

- Amodio, E. (2010). Fiestas y banquetes criollos en Venezuela durante el siglo XVIII. *El desafío de la historia. Volumen 23*. Pp. 48.

- Correa, S. (2011 enero 15). Cocina: técnica, arte y cultura. *El Nacional*. P. 1.
- Rivas, Yelitza. (2010). Guarapos, vinos y aguardientes. *El desafío de la historia. Volumen 23*. Pp. 53.

Referencias bibliográficas electrónicas

- Academia Profesional Gourmet. (2008). Recuperado el 10 de enero 2011 de <http://agp.comxa.com/historia.html>
- Academia Venezolana de Gastronomía. (2008). Recuperado el 4 de febrero 2011 de www.avg.org.ve
- Centro de Capacitación Gastronómica. (2007.2008). Recuperado el 10 de enero 2011 de http://www.cvcg.com.ve/index.php?option=com_content&task=view&id=15&Itemid=32
- Instituto Culinario de Caracas. (s.f.). Recuperado 10 de enero 2011 de <http://www.institutoculinariodecaracas.com>
- IGA. (2008). Recuperado el 17 de enero 2011 de <http://www.milsabores.net/index.php?p=2485&more=1&c=1&tb=1&pb=1>
- Instituto Superior de Artes Culinarias. (2010). Recuperado el 10 de enero 2011 <http://hte.edu.ve/?hte=instituto/historia>
- Popic, M. (s.f.). *Quiénes somos*. Recuperado el 27 de febrero 2011 de <http://www.mirpopic.com/quienes-somos/>
- Venezuela Gastronómica. (2009). Recuperado 10 de enero 2011 de <http://venezuelagastronomicaac.blogspot.com/search?updated-max=2010-10-18T19:27:00-04:30&max-results=7>