



UNIVERSIDAD CATÓLICA ANDRÉS BELLO
FACULTAD DE HUMANIDADES Y EDUCACIÓN
ESCUELA DE COMUNICACIÓN SOCIAL
MENCIÓN ARTES AUDIOVISUALES
TRABAJO DE GRADO

Análisis semiótico de la gastronomía como discurso a través de la
teoría de Peirce, tomando como objeto de análisis la propuesta del
restaurante Alto

ALEMÁN SILVA, Andreina A.

Tutora
Mariela Matos Smith

Caracas, Abril 2015

A mis padres Maika y Oscar, que me regalaron a cambio de nada lo más increíble, la vida
A Dios y a SJT por poner las mejores personas y experiencias en mi camino
A Venezuela, a quien espero devolverle con este trabajo un poquito de reconocimiento,
amor y felicidad.

AGRADECIMIENTOS

A la UCAB por enseñarme a amar esta carrera, a mis papás, a mi familia y a mis amigos
por el apoyo diario.

A Carlos García y todo el equipo de Trabajo de Alto, por abrirme las puertas de su cocina
y apoyarme constantemente en este largo año.

A los que me impulsaron a hacer este proyecto; Humberto Valdivieso que sin saber
sembró en mí la idea de esta tesis, a Nelesi Rodríguez que le dio forma a esto y me
empujo para no abandonarlo, a Mary Matos por caminar de la mano conmigo sin
soltarme, guiándome en cada paso y en cada etapa, por creer en mí y a Débora mi
madrina única.

A todos los que se preocuparon y estuvieron ahí y a aquellos que no están, pero que día a
día me siguen protegiendo desde arriba.

Simplemente Gracias

UNIVERSIDAD CATÓLICA ANDRÉS BELLO
DEPARTAMENTO AUDIOVISUAL
ESCUELA DE COMUNICACIÓN SOCIAL

Análisis semiótico de la gastronomía como discurso a través de la teoría de Peirce, tomando como objeto de análisis la propuesta del restaurante Alto

Autor: Andreina Alemán Silva

Tutora: Mariela Matos Smith

Fecha: Abril 2015

RESUMEN

Este trabajo se centra en explorar nuevos ámbitos de la comunicación, en este caso se toma la gastronomía, y a través de la Teoría del Signo de Peirce, se analiza la propuesta gastronómica del restaurante *Alto*.

La autora ha realizado un análisis, que permita entender como un hecho comunicacional puede trasladarse a espacios no convencionales y convertirlos en medios. En el restaurante Alto de Carlos García, se comienza un proceso consciente y claro con la búsqueda de crear un discurso comunicacional, que permita difundir la cultura, las costumbres y las creencias de un país y una sociedad. Por medio de la Teoría del Signo de Pierce se analizan los Signos de esta propuesta gastronómica; desde su forma física, sensorial, emocional hasta los conocimientos, ideas y consciencia que poseen aquellos receptores del mensaje.

ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTOS

RESUMEN

ÍNDICE GENERAL

INTRODUCCIÓN

MARCO TEÓRICO	8
CAPÍTULO I. LA SEMIÓTICA: HERRAMIENTA DE ANÁLISIS Y COMPRENSIÓN DEL SIGNO.....	8
1.1 Charles Sanders Peirce.	8
1.1.1 La Semiótica desde la óptica de Peirce.....	10
1.1.1.1 Peirce: La realidad como tríada	11
1.1.1.2 El Fanerón y la Faneroscopia, como contenido total de una conciencia.....	13
1.1.2 El signo según Peirce	15
CAPÍTULO II	19
2. LA GASTRONOMÍA COMO CONSTRUCCIÓN	20
DE LA SOCIEDAD.....	20
2.1 La gastronomía como proceso de construcción de la sociedad venezolana.....	28
2.1.1 La introducción de diferentes alimentos por parte de los extranjeros.....	33
2.1.2. Los platillos; resultado del mestizaje	37
CAPÍTULO 3. MOVIMIENTO GASTRONÓMICO ACTUAL EN VENEZUELA - ALTO	41
3.1 Lo gastronómico contemporáneo en América Latina.....	41
3.2 Lo gastronómico contemporáneo en Venezuela	43
3.3 La gastronomía contemporánea en Caracas	49
3.4 Alto Restaurante: el libro de los recuerdos	54
II. MARCO METODOLÓGICO	60
1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	60
2. OBJETIVOS.....	61
2.1 <i>Objetivo general</i>	61
2.2 <i>Objetivos específicos</i>	61
3. JUSTIFICACIÓN	62
4. DELIMITACIÓN	64
5. MATRIZ DE ANÁLISIS	65
5.1 DEFINICIÓN DE LOS ELEMENTOS DE LA MATRIZ.....	66
6. CRITERIOS PARA LA SELECCIÓN DE LOS ELEMENTOS.....	67
7. MUESTRA	68
8. APLICACIÓN DE LA MATRIZ	69
III. RESULTADOS.....	80
IV. CONCLUSIONES	88
V. RECOMENDACIONES.....	89
VII. BIBLIOGRAFÍA	90

INTRODUCCIÓN

Actualmente, comunicar es un acto que va mucho más allá de lo que está en las pantallas de televisión, el periódico o la radio. Es un acto de la urbe, que se practica constantemente, en todos los terrenos, y la gastronomía no escapa a esta afirmación. La comunicación ha rebasado sus espacios tradicionales, invadiendo terrenos antes insospechados. Lo gastronómico, por ejemplo, hoy se lee como discurso, con su propia gramática y sintaxis, sujeta los cuales pueden ser creados desde cualquier punto de vista.

Dichos discursos han comenzado a generar un proceso de comunicación y transmisión de cultura, en tanto la cocina representa parte fundamental de la identidad nacional.

La gastronomía es uno de los elementos principales que describen la forma de vida de nuestros antepasados. Ha sido un medio para informar a cada generación sobre su historia, al tiempo que cada una de estas agrega nueva data, nuevos procesos; que se mueven con el desarrollo de dicha sociedad.

Ya que la comunicación cada vez más se emplean nuevos medios y se extiende a nuevos ámbitos, la autora ha decidido analizar una propuesta culinaria como proceso comunicacional, a través de la teoría del semiólogo norteamericano Charles Sanders Peirce, relativa al signo y su relación trídica, que permite entender el signo en su mayor expresión, desde su forma física hasta el proceso de semiosis ilimitada, accediendo a entender la realidad y el mundo, desde lo gastronómico con la intención clara de comunicar una cultura, una sociedad y un país, para dar lugar a un discurso claro sobre la identidad y el reconocimiento. A partir de la investigación encontrarán en el resultado final una lectura distinta a los fenómenos de la comunicación y la gastronomía.

MARCO TEÓRICO

CAPÍTULO I. LA SEMIÓTICA: HERRAMIENTA DE ANÁLISIS Y COMPRENSIÓN DEL SIGNO

1.1 Charles Sanders Peirce.

Este capítulo está dispuesto para ahondar y entender la teoría de análisis que utilizará la autora de este Trabajo Especial de Grado, para analizar la propuesta gastronómica del restaurante Alto. Por lo que, se considera importante dar a conocer algunos datos sobre el autor de esta teoría como: su vida y su obra.

Según Zechetto, Vicente y Marro (1999), Charles Sanders Peirce, nació en 1839 un 10 de septiembre, en Estados Unidos. Su mayor impulsador fue su padre, quién era maestro de matemáticas en la Universidad de Harvard, Benjamín Peirce, este realizó grandes aportes al mundo de las matemáticas y la astronomía, ya que se dedicó a calcular la órbita de Neptuno.

Benjamín se dedicó arduamente en la educación de Charles especialmente en la enseñanza de la matemática teórica. Es por esto, que a sus 12 años ya había demostrado ser un niño precoz, poseía su propio laboratorio de química, es a los 13 años cuando comienza con las lecturas y durante 3 años dedica estudios a la *Crítica de la razón pura* de Kant.

En 1859 obtuvo una licenciatura en matemáticas en la Universidad de Harvard y el Master's Degree en química. Durante 30 años realizó numerosas investigaciones de importancia en sus dos áreas de especialidad. Por otro lado, se interesó por el desarrollo de la lógica simbólica que surgía de los trabajos de Augustus de Morgan y George Boole.

Desde 1879 hasta 1884, Peirce enseñó lógica en la John Hopkins University, es la primera universidad en los Estados Unidos dedicada a la investigación. Una vez retirado de la Universidad se mudó a Pennsylvania, donde se dedicó a perfeccionar su filosofía y a convencer a distintos intelectuales de la validez de su pensamiento.

Peirce muere en Milford, el 19 de abril de 1914, de cáncer en una etapa decadente económicamente.

La obra de Peirce es conocida después de su muerte, en vida solo publicó el libro *Photometric Researches*, en esta obra se exponen los trabajos de astronomía y geofísica y resumía sus experiencias con el péndulo para medir la aceleración de la gravedad, experiencia que lo hizo un reconocimiento internacional.

Muchos años después de su muerte fueron publicados tanto artículos y avances en diferentes áreas: artículos técnicos de lógica matemática y de metodología científica, diversos trabajos como: Artículos de divulgación, colaboración en diccionarios, dirección de múltiples tesis doctorales, reseñas de obras científicas y filosóficas. La mayoría de manuscritos dejados por Charles fueron vendidos a la Universidad de Harvard.

Para 1923, el filósofo norteamericano Morris R. Cohen publicó, la primera antología de los textos de Peirce, conocidos como: *Chance, love and logic*, que demostraba la fecundidad del pensamiento de Peirce.

La mayoría de las obras de Peirce se encontraban en diferentes escritos, por lo que su edición comenzó en 1931 hasta 1935, luego se publicaron 6 volúmenes denominados *Collection Papers*, más adelante se publicaron dos volúmenes más, todos estos editados por la *Harvard University Press*. También se publicaron otros 6 volúmenes, pero esta vez editados por la *Indiana University Press*.

En 1976, se publicó un libro a partir de los escritos matemáticos denominado *The New Elements of Mathematics*, toda la obra dividida en 4 volúmenes.

En 1977, fue publicada toda la correspondencia que Charles Peirce mantenía con Lady Viola Welby, dama de compañía de la reina Victoria, toda esta correspondencia contribuyó a dar a conocer el pensamiento del autor desde el punto de vista semiótico.

En esas cartas deja ver sentimientos, no expone únicamente teorías frías, estos escritos informales acerca del pragmatismo y otros análisis constituyen explicaciones mucho menos complejas que las que dio en sus trabajos técnicos.

A partir de esto Peirce es reconocido como uno de los fundadores de la Teoría de los Signos y el Pragmatismo.

1.1.1 La Semiótica desde la óptica de Peirce

La semiótica desde los estudios de Peirce:

La semiótica de Peirce debe ser ubicada en el conjunto de teoría de la realidad: es decir, de su sistema metafísico y de los principales puntos referenciales que sostiene su pensamiento, tanto filosófico como cosmológico.

Peirce buscaba aquella universalidad de pensamiento que le permitiera comprender la totalidad del mundo, y para ello vio la necesidad de elaborar un sistema con categorías lo más ampliamente abarcativas de las realidades conocidas y cognoscibles, Su perspectiva semiótica tiende, pues, a ser una filosofía del conocimiento. 'La teoría peirciana (...) se presenta como una semiótica cognoscitiva, como una disciplina filosófica que pretende la explicación e interpretación del conocimiento'. (Pierce citado en Zechetto, Vicente y Marro, 1999, p.49).

Aunque Peirce describe su visión de la semiótica como una filosófica, que permite la explicación e interpretación del conocimiento, la filosofía de Pierce no es más que una nueva visión o una forma diferente de analizar el signo, todo el proceso de interpretación del conocimiento se lleva a cabo a través de una interpretación y análisis del signo que corresponde a un proceso que se genera de forma hilada, sin separación ni consciencia de

cada una las etapas de este proceso, pero que Peirce centra su trabajo en definir, separar y explicar este proceso.

Zecchetto et al (1999), afirma que comienza por observa la realidad como una triada, lo que quiere decir, que corresponde a tres categorías, que permiten unificar todo aquello que denomina como complejo y múltiple. Peirce interpreta estas categorías como: Primer correlato, Segundo correlato y Tercer correlato.

1.1.1.1 Peirce: La realidad como tríada

El primer correlato o primeridad (...) es todo cuanto tiene posibilidad de ser, real o imaginario. Esta pura posibilidad, aunque indeterminada todavía, es la que permite después la concreción de todos los seres. La primeridad es lo abstracto, como sucede con las cualidades, por ejemplo, con la cualidad de un color (lo rojo lo violeta antes de estar presente en un objeto concreto) el universo de la primeridad es, pues, general y sin especificaciones y constituye el telón de fondo indefinido sobre el cual podrá tomar el perfil todo el resto. (Zecchetto et al, 1999, p.50).

Según Peirce citado en Zecchetto et al (1999), cuando se refiere al primer correlato o a la primeridad se refiere al elemento inicial, al primero, a la cosa tal y como es y sin referencia a ninguna otra, es la primera impresión que ejerce la cosa ante la persona que la percibe, es la cualidad en sí misma sea o no recordada.

El segundo correlato (...) son los fenómenos existentes, es lo posible realizado y, por lo tanto. Es aquello que ocurre y se ha concretizado en relación con la primeridad: 'Modo de ser en de lo que es en relación a un segundo'. Se trata, pues, de una categoría relacional, del combate de un fenómeno de primeridad con otro, incluyendo experiencia analógicas. La actividad semiótica es algo real y, en consecuencia, es un fenómeno de secundidad. Lo segundo es, pues, siempre el fin, el elemento ocurrido, lo causado. (Zecchetto et al, 1999, p.50-51).

Es decir, la única forma que exista un segundo correlato es que necesariamente exista el primero, porque el segundo correlato es aquel que relaciona, hace analogías y concretiza al primer correlato.

El tercer correlato está formado por las leyes que rigen el funcionamiento de los fenómenos. Es una categoría general que da validez lógica y ordena lo real. Dice Peirce que la terceridad es 'modo de ser de lo que es tal como es al poner en relación recíproca un segundo y un tercero'. Se trata, entonces, de la interrelación establecida con el tercer término, o sea, la interconexión de dos fenómenos en dirección a una síntesis, a alguna ley que la rige, o que la puede ocurrir si se establecen ciertas condiciones. Así, por ejemplo, no podría existir ninguna semiosis sin un conjunto de principios y de leyes que la generan y ordenan. La terceridad realiza, por lo tanto, el enlace lógico entre primeridad y secundidad, o sea, establece las condiciones hipotéticas para que algo ocurra. (Zecchetto et al, 1999, p.51).

La terceridad corresponde al proceso, que de alguna forma da sentido al signo, porque establece la relación de la primeridad, la secundidad y la misma terceridad, lo que permite la interpretación completa de esa realidad, ese signo. Hace hincapié en el discurso, en el desarrollo analítico.

“El Tercer Correlato es, de los tres, aquel que es considerado como de naturaleza más compleja; es una ley siempre que algunos de los otros lo sea, y no es mera posibilidad a menos que los tres lo sean” (Peirce citado en Zecchetto et al, 1999, p.53).

Es el proceso más complejo, porque es el proceso que abarca la relación entre los tres correlatos, la terceridad es la configuración del signo y su entendimiento como signo desde su propia naturaleza.

En una forma más clara Peirce en Zecchetto et al (1999), explica:

En su forma genuina, la Terceridad es la relación triádica que existe entre un signo, su objeto y el pensamiento interpretador que es en sí mismo un signo, considerada dicha relación triádica como el modo de ser de un signo (...) Un Tercero es algo que siempre pone a un Primero en relación con un Segundo. Un signo es una clase de Tercero. (p.53).

Es complicado definir cada uno de estos correlatos sin hacer mención del otro, para entender en un ámbito macro cómo funcionan los correlatos, Peirce lo explica de la siguiente manera:

La categoría lo Primero (...) Es decir, es la Cualidad de Sentimiento (...) La categoría lo Segundo es la idea de aquello que es tal como es en tanto que Segundo respecto de algún Primero, sin consideración de ninguna otra cosa, y en particular sin consideración de ninguna Ley, aunque pueda ajustarse a una Ley; Es decir, es la reacción como elemento del Fenómeno (...) Lo Tercero (...) Es decir, es la representación como elemento del Fenómeno.

En resumen, el proceso tríadico es el que domina la disposición analítica e interpretativa de la realidad desde el sistema del pensamiento humano. Este puede describir la situación global de las cosas como cualidades (Primeridad), o en su acción real (Secundidad) o como entidades regidas por leyes y fines (Terceridad) y siempre como una experiencia continua y fluida. (Peirce en Zecchetto et al, 1999, p 53-54).

El Primer, Segundo y Tercer Correlato es el proceso de percibir el signo, sus nombres desde el orden en que aparecen en la persona, desde su entidad real como signo, desde su secundidad como objeto y desde su terceridad como una semiosis ilimitada. Definiciones que más adelante estarán desglosadas en este trabajo, pero que en Peirce fueron los primeros esbozos para concretar una teoría clara para la configuración del signo.

1.1.1.2 El Fanerón y la Faneroscopía, como contenido total de una conciencia

Según Zecchetto et al (1999), todo aquello que es percibido o pensado por la mente es un Fanerón, Fanerón responde a un término griego que es sinónimo de fenómeno y a su vez significa, aquello que se muestra. La teoría de Peirce asegura que todos los hechos semióticos son explicados por los estados mentales, que a su vez constantemente, generan significaciones que son aprendidas por los grupos sociales o culturales, el define este fenómeno como el Fanerón y lo explica de la siguiente manera:

La suma de todo lo que tenemos en mente, de cualquier manera que sea. El Fanerón da razón a lo que se nos impone desde afuera, pero que se hace presente en la conciencia: (...) fanerón (es) un nombre propio para denotar el contenido de una conciencia. (Peirce en Zecchetto et al, 1999, p.54).

Zecchetto et al (1999), explica que esto no implica que sea fenómeno netamente mental, es decir, un objeto es y puede ser percibido a través de nuestros conocimientos y es al mismo tiempo un objeto real, lo que implica una existencia real y objetiva fuera de nuestra mente, solo que el proceso que permite la configuración o análisis del signo es un proceso mental, que ocurre dentro de las personas pero que existe fuera de ellas, es un abstraer de la realidad.

Los fanerones también se constituyen o pueden constituirse a partir de la primeridad, la secundidad y la terceridad, vinculando todos los elementos relacionales. Básicamente el fanerón, juega el papel de categoría relacional entre elementos simples y complejos de cualquier realidad semiótica.

Ahora la faneroscopía, según Zecchetto et al (1999) “sirve para analizar y clasificar la realidad” (p.55), ahora desde este punto de vista Peirce se acerca a la corriente del pensamiento pragmatista y a partir de y en coherencia con las categorías de la faneroscopía explica que:

El pragmatismo, dice, pretende determinar el significado real de los signos (ideas, conceptos, pensamientos, etc), o sea, de aquello que se afirma sobre las cosas u objetos. Se trata, entonces, de un método para averiguar la validez de nuestros razonamientos sobre algo. (Zecchetto et al, 1999, p.55).

Esto lo que responde es, a que la concepción completa sobre algo nos de la seguridad de las afirmaciones que hacemos, comprobar que no son procesos meramente mentales sino que poseen su naturaleza en hechos reales, la faneroscopia apunta a la práctica y no al hecho lógico, según Zecchetto et al (1999).

Existen otras implicaciones elaboradas por Pierce en Zecchetto et al (1999), desde el punto de vista del pragmatismo y los componentes del fanerón, pero es suficiente con entender, que toda la realidad va conectada con la triada del signo y que existen sentidos previos en las mentes de las personas, que permiten entender las realidades signicas, que a su vez estas funcionan como un elemento combinatorio con cada aspecto de la triada.

1.1.2 El signo según Peirce

Para Peirce en Zecchetto et al (1999), “el signo es una representación por la cual alguien puede mentalmente remitirse a un objeto” (p.57).

El signo, es una categoría mental, es decir, una idea mediante la cual evocamos un objeto, con la finalidad de aprehender el mundo o de comunicarnos. En este juego se produce la Semiosis, que es un proceso de inferencia propio de cualquier persona. La semiótica es la teoría de la práctica semiótica; de allí que el signo constituya el núcleo de este estudio teórico. (Peirce en Zecchetto et al, 1999, p 60).

Peirce en Zecchetto(1999), hace presente en este proceso tres elementos formales de la triada a modo de soporte que se relacionan entre sí, estos son: el primero es el representamen, el segundo es el objeto y el tercero es el interpretante.

“El representamen: es la representación de algo; o sea, es el signo como elemento inicial de toda semiosis”. (Peirce en Zecchetto et al, 1999, p.57).

El representamen es fruto de la arbitrariedad de quienes lo crean como lo es la lengua. Este se dirige a alguien en forma de estímulo, como lo que está en lugar de otra cosa, y se formará otro signo que será equivalente al interpretante, según Peirce en Zecchetto et al (1999).

“En resumen, el representamen es simplemente el signo en sí mismo, tomando formalmente en un proceso concreto de semiosis, pero no debemos considerarlo un objeto, sino una realidad teórica y mental” (Peirce citado en Zecchetto et al, 1999, p. 57).

Para Pierce el representamen es el signo, el signo percibido como primer acto, que tiene una materialidad en el objeto y que concluye en un interpretante, pero corresponde al primer signo percibido en concreto, al acto de primeridad al primer correlato.

Mientras que el “El objeto: es aquello a lo que alude el representamen (...) este signo está en lugar de algo: su objeto. Debemos entender entonces por objeto la denotación formal del signo en relación con los otros componentes del mismo”. (Peirce en Zecchetto et al, 1999, p.58), este aclara que existe dentro del objeto dos elementos que lo constituyen denominados Objeto Inmediato y Objeto Dinámico.

Se entiende por Objeto Inmediato como “es el Objeto tal como es representado por el signo mismo, y cuyo Ser es, entonces dependiente de la Representación de él en el signo” (Peirce en Zecchetto et al, 1999, p.59) mientras que “el Objeto Dinámico, que es la realidad que, por algún medio arbitra la forma de determinar el Signo a su Representación”. (p.59).

Es decir, el Objeto Inmediato es el concepto o idea evocada o aludida en un signo y el Objeto Dinámico es la materialidad arbitraria que de alguna forma busca representar al Objeto Inmediato, es arbitrario completamente al igual que el lenguaje y ambos constituyen el Objeto, que aunque necesariamente no está constituido simplemente de materialidad amerita de esta en alguna forma para representarse.

Peirce citado en Zecchetto et al (1999) también clasifica al signo de tres formas:

Ícono: es el signo que se relaciona con su objeto por razones de semejanza: (...) relación de razón entre el signo y la cosa significada.

Índice: es el signo que conecta directamente con su objeto (...) es, pues, indicativo y remite a alguna cosa para señalarla.

Símbolo: es el signo simplemente arbitrario, como las palabras ellas, en efecto, tiene significado por una ley de convención arbitrariamente establecida. (p. 64).

Cuando se refiere a un Ícono se refiere a un signo que busca bajo todos los parámetros, representar, parecer, imitar al signo podría entender como una representación de otro signo, se parece al objeto que representa, una ejemplo claro puede entenderse en las fotografías, no es la persona misma pero se parece a la persona. ella está ahí representada, se entiende a que alude, hay una relación clara de semejanza.

Un Índice remite a una cosa, pero no es la representación clara de esa cosa, no hay un reconocimiento claro de la cosa, más bien es una representación que busca remitir a la cosa, el humo suele ser un Índice alude al fuego, al igual que la sangre que alude a heridos o accidentes no retrata exactamente la situación, pero si remite directamente a la situación.

Un Símbolo es un signo, que responde a la arbitrariedad y las convenciones sociales: el lenguaje es un signo lingüístico y se encuentra en la categoría de símbolo, pero desde el punto de vista de los signos semiológicos; las señales de tránsito son un Símbolo que representan algo pero que están establecidos desde la arbitrariedad, porque no remiten a ninguna situación ni la imitan desde su forma física, sino desde su arbitrariedad cobran valor y universalidad.

Como último elemento dentro de la triada del signo de Peirce se encuentra el Interpretante, Peirce en Zecchetto et al (1999) dice que “un signo es un representamen que tiene un interpretante mental”. (p.58).

Esto significa que el interpretante es la captación del significado en relación con su significante; en definitiva, el interpretante es siempre otro signo y, por lo tanto, algo le agrega al objeto del primero. Y como dentro del modelo triádico la gestación semiótica es continua, el interpretante puede estar constituido por un desarrollo de uno o más signos. (Peirce en Zecchetto et al, 1999, p.58).

El interpretante es el proceso final, aquel que entiende el signo y da lugar al nuevo signo, es aquel que relaciona el representamen y el objeto, es un proceso mental basado en un hecho real, es algo que pasa en la mente en función de lo que está afuera de ella.

No hay que imaginar al interpretante como una persona que lee el signo, sino que se trata únicamente de la repercusión de dicho signo en la mente. La noción de interpretante, según Peirce, encuadra perfectamente con la actividad mental del ser humano, donde todo pensamiento no es sino la representación de otro: ‘El significado de una representación no puede ser sino otra representación’. (Peirce citado en Zecchetto et al, 1999, p.58).

A partir de esto se hacen dos distinciones del Interpretante: el Dinámico y el Inmediato. “El Interpretante Inmediato es el efecto que el interpretante produce en la mente del sujeto, es la cadena de repercusiones en la mente del sujeto”. (Peirce en Zecchetto et al, 1999, p.58), pero todas estas repercusiones son las primeras ideas, que hace el que percibe el signo, mientras que según Peirce en Zecchetto et al (1999) el Interpretante Dinámico es el efecto que produce el signo en la persona que lo percibe, que son otras ideas o signos que hacen a posteriori de las que se perciben en el Interpretante Inmediato.

Se entiende el Interpretante Inmediato como las primeras evocaciones que hace el signo sin un proceso complejo, mientras que el Interpretante Dinámico si corresponde al proceso más complejo que realiza la mente en el signo, que parte de las evocaciones del Inmediato.

Debido a que este es un proceso que no puede verse ni entenderse aislado, sino que es un proceso concreto de percepción que se genera en la persona, que percibe el signo de forma automática uno detrás de otro, y todas estas distinciones son meramente mentales porque en la práctica constituye un único proceso que debe entenderse de la siguiente forma.

Según Peirce en Zecchetto (1999), se toma el signo de un caballo, entendemos el representamen como el caballo que es el primer signo que se percibe, y el representamen es el signo para Peirce; el objeto de este signo es el caballo ya que es el animal al que se alude en este signo, y por último su interpretante es la relación mental que surge en el sujeto entre el objeto, el objeto aludido en este caso el caballo y el representamen el signo concreto y completo del caballo, lo que surge de esta relación una nueva idea de signo y es el interpretante. Esta relación trídica necesita una de otra para existir; el representamen determina al interpretante a establecer una misma relación trídica con el mismo objeto para algún interpretante. Un signo, es un representamen, y corresponde a cualquier cosa en lugar de otra, necesariamente debe existir y existe para alguien es un hecho real. Los signos siempre van dirigidos a alguien o percibidos por alguien y estos

logran crear en la mente de una persona otro signo equivalente a este, en algunos casos más desarrollados, ese signo que se crea en la mente es el interpretante. Una vez más, no es una idea meramente mental es algo que existe y existe en el objeto y tiene sentido por ese objeto, desde el punto de vista de la representación

Las personas en el momento de analizar o entender un signo parten de los conceptos previos que poseen en su mente, estos van desde las ideas, las valoraciones sociales, las costumbres, los prejuicios, las visiones de realidad, todos estos que han sido adquiridos a lo largo de sus vidas por las sociedades y los entorno en que las personas se desenvuelven. A partir de todos estos conocimientos e ideas se generan constantemente nuevas configuraciones o interpretaciones sobre el signo, y es el proceso que da lugar a lo que se conoce como “Semiosis Ilimitada”, que es un proceso infinito y continuo de una producción de signos mediante la cual los sujetos van pensando la verdad de las cosas y el mundo. Es infinito y continuo porque constantemente la abstracción de ideas conocimientos, visiones, etc, van aumentando y cambiando en las personas lo que permitirá nuevas configuraciones e interpretaciones sobre el mundo la realidad y dará lugar a nuevos signos. No es una anulación de signos anteriores es una creación constante de nuevos signos en función de todo lo que constantemente se vayan abstrayendo en las mentes.

La acción del conocimiento humano tiene su base en la actividad signica, y como ya se mencionó anteriormente esta es infinita y las personas se colocan en una cadena de meditaciones, o configuraciones que pasan de un signo al otro constantemente logrando entrelazar un lenguaje con otro, arrastrados constantemente a una semiosis inmensa dentro de un ámbito gigante llamado cultura.

Pierce en Zecchetto et al (1999) realiza algunas aseveraciones, las cuales son importantes, en las que afirma que todo el universo está lleno de signo casi hasta considerar que está exclusivamente compuestos de signos. Por lo que, es imposible evadir la semiosis ilimitada, que en resumen corresponde al final del proceso de entendimientos de los signos, que no es más que el proceso complejo que realizan las personas constantemente en su mente, para entender y abstraer la realidad y por ende el mundo.

CAPÍTULO II

2. LA GASTRONOMÍA COMO CONSTRUCCIÓN DE LA SOCIEDAD

En este capítulo se desea definir y explicar cómo la gastronomía es un proceso de construcción de sociedades, pero es importante resaltar que un proceso completamente recíproco, mientras construía sociedades y las convertía en civilizadas, a su vez esta se iba normando, estilizándose hasta llegar a convertirse en lo que actualmente es, pudiera entenderse como una forma de sintetizar y expresar una sociedad, aunque desde el punto de vista más contemporáneo la gastronomía está sintetizando conceptos y pensamientos de todas las culturas y de todos los puntos de vista.

Por lo que, es importante comenzar a conocer la gastronomía como un fenómeno y desde su nacimiento. Según Aguilar (1963): “La gastronomía es el conocimiento razonado de cuanto se relaciona el hombre para nutrirlo”. (p. 68), es decir, es un mero proceso de supervivencia porque “su finalidad es velar por la conservación de los hombres por medio de la mejor nutrición posible”. (Aguilar, 1963, p.68).

Aguilar (1963) explica que el objeto de la gastronomía:

Lo consigue dirigiendo, en virtud de los principios seguros, a cuantos buscan, suministran o preparan las cosas que pueden convertirse en alimentos. De tal modo, es, en realidad, la que hace actuar a los labradores, los vendimiadores, los pescadores, los cazadores y la numerosa familia de los cocineros, sean cuales fueren los títulos o las calificaciones con que desempeñan su empleo en la preparación de los alimentos. (p.68).

Esta definición responde a la gastronomía desde sus inicios, la búsqueda o el objeto de la gastronomía en la actualidad ha variado, debido a que las necesidades de la sociedad han variado, pero también corresponde a la evolución y configuración de la misma, su desarrollo ha dado lugar a concebirla de otra manera.

Armando Scanone en el libro *Nuestra Cultura Gastronómica: Origen, influencias y mestizajes* (2008) ha dado una definición de cómo se entiende la gastronomía en la contemporaneidad:

Cuando se habla de la comida simplemente como sustento o alimento, se habla desde el estómago. En cambio, cuando se habla de la comida asociada a todos los sentidos y a los valores de una sociedad, se habla con el cerebro. Es entonces cuando el comer pasa a ser gastronomía y en cuanto al país, pasa a ser parte de su Patrimonio Cultural. (p.429).

Pero para llegar a esta conclusión hubo que pasar por un proceso largo de construcción, para que la gastronomía pasara de ser un proceso de alimentación a un patrimonio cultural, para entender que no es comida es gastronomía.

Aguilar (1963), afirma que, la formación de la gastronomía apenas comenzó cuando comenzó el arte de la cocina, que se dio una vez conocido el fuego, el proceso de perfeccionamiento se encargó de aproximar a él las carnes, para que se secaran y luego para su cocción.

Lo que hizo que las carnes se encontrarán para los hombres más agradables; tenía mejor consistencia, se masticaban con mayor facilidad y al tostarse, se aromatizaban y exhalaban un olor agradable. Aunque presento algunos inconvenientes; porque las carnes cerca de la brasa llevaba partículas de cenizas difíciles de quitarlo, lo que generó que se crearan asadores que iban por encima de las brasas, apoyándolas con piedras a una altura adecuada. Y de esta forma no solo se creó la cocina, sino también las parrillas.

Pero la verdadera creación de la cocina, se dio cuando se empezaron a utilizar vasijas: de bronce o de alfarería, que eran resistentes al fuego. Se empezó a sazonar la carne, cocer legumbres, hacer caldos, jugos y gelatinas.

Las comidas, en el sentido que damos de las palabras, comenzaron con la segunda edad de la especie humana, es decir, en el momento en que dejó de nutrirse con frutos. La preparación y la distribución de las carnes exigieron la reunión de toda la familia, donde los jefes distribuían entre sus hijos el

producto de la caza; y los hijos adultos prestaban luego igual servicio a sus padres ancianos. (Aguilar, 1963, p.175).

Aunque ya se llevaba a cabo la cocción de los alimentos y la cocina, aun no era conocida como un oficio, pero la búsqueda ya no se centraba en creación o perfeccionamiento de herramientas, que igualmente se daba, sino el objeto era establecer hábitos, modo preparación de los alimentos y los preparativos para los banquetes que se realizaban para celebrar diferentes fiestas.

Aguilar (1963) asevera que, se conoce que Los Reyes Orientales celebraran sus fiestas con grandes festines, aunque los libros carecen de detalles, es fácil deducir que las costumbres de rodear de lechos las mesas de los festines, para comer acostados, nace de estas culturas. Esta costumbre fue rechazada al principio por muchos pueblos, hasta que Atenas lo adoptó y uso se generalizó en el mundo civilizado.

Los autores antiguos dejaron pruebas indudables, de que los festines fueron verdaderas fiestas, y que las cocinas y sus delicias gozaron favor entre los atenienses; sus Reyes, particulares ricos, poetas y hasta los filósofos. Por otra parte, la casa, la pesca y el comercio eran una de las cosas que se consideraban excelentes, lo que las hicieron subir a un precio excesivo. Entonces, en estos festines se estudiaba la manera de aumentar el valor de la buena comida, con el tiempo estas charlas se convirtieron en una ciencia. Los vinos de Grecia comenzaron a ser examinados y clasificados por los conocedores, se debía servir en la mesa desde los más suaves hasta los más fuertes, y en algunas ocasiones se logran probar la escala entera, según Aguilar (1963).

Aguilar (1963), De hecho el identificar los vinos con ciudad y año de fabricación, el vino que era una de las delicias de los Romanos, los vinos venían de Grecia, de Italia y de Sicilia, su precio dependía de la Comarca, es por esto que se marcaba en ellos territorio y año de creación.

Así se mantuvo la comida en Grecia hasta que un grupo de hombres, que habían ido a establecerse a las orillas del Tiber, extendieron su dominio a los pueblos cercanos, y terminaron por invadir el mundo, explica Aguilar (1963).

Entonces, la buena comida fue ignorada por los romanos, se mantenían de legumbres, porque el objetivo era combatir, asegurar su independencia y el sometimiento de sus vecinos. Una vez que sus conquistas se extendieron por África, Sicilia y Grecia y salieron victoriosos de estas invasiones, las civilizaciones más avanzadas, llevaron a Roma las preparaciones que en el extranjero habían sido encantadoras.

Los romanos enviaron una diputación para que trajeran las leyes de Solón; también iban a allí para estudiar la literatura y la filosofía. Al pulir sus costumbres, conocieron las delicias de los festines; y fueron a Roma los cocineros, junto con los oradores, los filósofos y los poetas. (Aguilar, 1963, p. 261).

Aguilar (1963) sostiene, que entonces fue cuando los festines llegaron a su punto más álgido, se trajeron de África las pintadas (gallinas de Guinea) y las trufas; los conejos de España; los faisanes de Grecia, y los pavos del extremo de Asia. En los hermosos jardines de Roma se cultivaban las peras, manzanas, higos y uvas y otras frutas traídas de diversos países como; la frambuesa y la cereza. Entre los otros alimentos se encontraban el pescado, que aumentaba de precio dependiendo del lugar en donde fue pescado, si venía de muy lejos se vendían en vasijas con miel y si el tamaño excedía el normal se vendían dependiendo del ofrecimiento del consumidor.

Sin embargo, no se encontraba de lado la ornamentación y muebles que se usaban en los festines. El número de platos era considerado entre 20 o más por servicio, los esclavos estaban destinados a una sola función específica; como servir vino o retirar un plato. Y existía una persona que ese encargaba de anunciar de que estaba compuesto cada platillo. Los romanos gozaban de unas excentricidades, que no correspondían ni a la mitad de los lujos de los griegos.

Aunque los griegos realizaron aportes y avances importantes en materia gastronómica, los aportes considerados como excéntricos, fueron paralizados cuando la religión cristiana se implanto, protestaron contra las largas horas que duraba la comida, contra comer acostados y contra la promiscuidad que incitaba estos festines. Con el tiempo sus reclamos fueron escuchados y los lechos dejaron de adornar las salas de los festines, se volvió a la manera antigua de comer sentado, aunque estas privaciones no repercutieron en el disfrute y el placer de la comida.

Aguilar (1963) narra que, luego realizaron los barbaros su intervención y de ahí en adelante la intervención de los barbaros llevo en detrimento la calidad de las comidas, porque los cocineros de los grandes palacios, fueron asesinados o huyeron. Con el tiempo los vencedores se aliaron con los vencidos civilizaron un poco, y a partir de, Carlos Magno los deberes de las hospitalidad se hicieron más afectuosas, no los grandes festines de la antigua Grecia y Atenas, pero si continuó con la buena comida como se pudo.

Entre los cristianos y los barbaros los hábitos alimenticios, los festines, el oficio del cocinero dieron pequeños avances y retrocesos, que a pesar de todo fueron los antecedentes para que entre los siglos de Luis XIV y de Luis XV, los festines y las celebraciones se convirtieran en todo un protocolo, que sentarían las verdaderas bases no solo de lo que se concibe como gastronomía, sino todo aquel proceso desde los alimentos, su preparación, llevarlos a la mesa, como estaba constituida la mesa y aquellos detalles que en la actualidad pudieran pasar desapercibidos.

Según Aguilar (1963), Aquellos organizadores de festines debían de tener ciertas cualidades que permitieran hacer de la cena todo un espectáculo. El ingenio, la sabiduría, el juicio, la firmeza y la exactitud eran aquellas cualidades necesarias para llevar a cabo toda la comida, que se serviría esa noche. De estas reuniones salieron los conocidos centros de mesas que era un arte nuevo que reunía la pintura y la escultura. Pronto las reuniones menos numerosas y las comidas más finas exigieron una atención más razonada y con cuidados más minuciosos.

Hacia el fin del reinado es cuando se consagra la figura del cocinero actualmente conocido como chef y el nombre de los mismos siempre iba unido al de sus amos, esto también dio la oportunidad al nacimiento de los recetarios.

Todas las profesiones cuya finalidad es preparar o vender alimentos, tales como las de cocineros, fondistas, pasteleros, confiteros, almacenistas, de comestibles y otras semejantes se han multiplicado en proporciones crecientes: y lo que prueba que ese aumento se debe a necesidades efectivas, es que su número no ha perjudicado su prosperidad. (Aguilar, 1963, p. 274).

Según Aguilar (1963), también dio lugar a la creación de nuevas profesiones; por ejemplo la de confeccionador de pastas, que puede situarse entre el pastelero propiamente dicho y el confitero. El arte de conservar los alimentos se convirtió en una profesión distinta, su objetivo ofrecer en cualquier época del año diversos frutos propios de cada estación. Los invernaderos comenzaron a dar frutos de los trópicos, se cultivan, se importan y se preparan de forma regular los vinos de todos los países, la comida francesa se apropió de otros platos y el café se convirtió en popular por las mañanas.

Y con la especialización de las profesiones gastronómicas se empezó a clasificar que comidas ameritaban ciertos alimentos y que comidas ameritaban otros. En reuniones numerosas y grandes apetitos invitaban a comer carne, caza o diferentes pescados, si la idea era complacer bocas para golosinear ameritaba mucho más trabajo e ingenio.

Ya para Hasta esta época ya se había dado la creación del chef, que ya era una figura conocida, pero aún no aparecían los restaurantes. Los chefs apenas eran unos cocineros de palacios, que su prestigio iba aunado al de su dueño. Con Luis XV es cuando la comida de calidad pierde target y se abre al resto de los comensales, debido a que se dio la desaparecieron de las desigualdades en las fortunas y se crean los restaurantes, que consisten en: “Un comercio en el que se ofrece al público un festín siempre dispuesto, cuyos platos se detallan, por raciones, a precio fijo a demanda de los consumidores” (Aguilar, 1963, p. 277).

Con la llegada de los restaurante se crean las cartas que son “La relación o lista nominativa de los manjares, con indicación al precio: y nota, a la factura o talón en que consta la cantidad y el precio total de los manjares servidos” (Aguilar, 1963, p. 277).

Aguilar (1963), aclara que los restaurantes se crean por la necesidad de la sociedad. No existían lugares donde comprar comida preparada más que en sus hogares, si se deseaba obsequiar algún manjar debía prepararse.

La adopción los restaurantes en Francia que se propago por toda Europa represento ciertas ventajas para la sociedad: cualquier hombre podía comer a cualquier hora, se podía controlar la cantidad exacta que comería una persona y evitaba el desperdicio de comida, resultaba una comodidad para los foráneos e indiscutiblemente un deleite en donde los comensales pueden escoger entre una comida sólida, delicada o ligera y regarla con los mejores vinos.

Los precios, decoración de los restaurantes y salas de cocina fueron poco a poco detalles, que se fueron afinando con el tiempo y que irían dependiendo de los estilos de cada país, contexto histórico y nivel social.

La creación de la cocina, el chef como oficio, el resto de las profesiones involucradas en la cocina, los utensilios, los menús, los recetarios construyeron y una nueva visión de concebir el hábito de comer para empezar a entenderlo como gastronomía. Desde esa concepción la gastronomía pasa a ser, una actividad que:

Administra a los hombres y a las cosas, para llevar de un país a otro lo que merece ser conocido; y hace que un festín sabiamente ordenado sea como un resumen del mundo, en el que cada parte figura como su representación.
(Aguilar, 1963,p.70)

Entonces entiende que la gastronomía es hecho global, cotidiana, inherente y que involucra a una sociedad y a las ciencias, que se desarrollan dentro de la misma, por lo que la gastronomía se relaciona:

Con la historia natural, por la clasificación que ha hecha de las sustancias alimenticias.

Con la física, por el examen de su composición y de sus cualidades.

Con la química, por los diversos análisis y descomposiciones que les ha hecho sufrir.

Con la cocina, por el arte de preparar los platos y hacerlos agradables al gusto.

Con el comercio, por la búsqueda de los medios para adquirir lo más barato posible que lo consume y para ceder lo más ventajosamente lo que vende.

Por último, con la economía política, por los recursos que proporciona a los impuestos y los medios de cambio que establece entre las naciones. (Aguilar, 1963, p.68).

En la actualidad diferentes autores consideran, que la gastronomía se relaciona con otras ciencias o elementos, de la cuales se desarrollaran más adelante en este capítulo.

Entender el hecho gastronómico es entender, que este se encuentra en posición de influenciar al hombre y por ende a las masas desde diferentes puntos de vista, esto supone que a través de la actividad diaria de comer y alimentarse, existe un proceso paralelo que permite abstraer de la realidad en la comida diferentes conceptos, ideas, costumbres o creencias, por lo que Aguilar (1963) “Considera, también la acción de los alimentos sobre la moral del hombre, sobre su imaginación, su ingenio, su juicio, su valor, y sus percepciones, bien duerma, bien se halle despierto, ya actué, ya descanse” (p.69).

A través de esta definición es como se entiende, que la gastronomía va más allá de la simple acción de alimentar al hombre, sino que comprende muchísimo más, la gastronomía no es la acción de alimentarse, esa acción no es más que un elemento del que se compone la gastronomía.

2.1 La gastronomía como proceso de construcción de la sociedad venezolana

Rafael Cartay (2008), explica que:

El saber culinario es la manera cómo el que cocina hace lo que hace, es decir, la manera cómo cocina. En ese concepto entran muchas cosas: el agente culinario: la receta que emplea; los ingredientes que incorpora; el manejo de los utensilios; y artefactos culinarios; las técnicas de conservación, preparación y cocción de los alimentos empleados; el conocimiento del arte de combinar alimentos siguiendo ciertos criterios nutricionales, dietéticos y estéticos; normas horarias y un orden culinario; prohibiciones alimentarias; creencias y supersticiones; representaciones culturales y cosmológicas; principios de economía doméstica, así como algunas normas de presentación de los alimentos en la mesa y, por último, la imaginación creativa del agente culinario, profesional o no, que es un factor muy importante en el enriquecimiento de la gastronomía de cualquier pueblo. De todo aquello surge la cocina regional y nacional, tanto la cocina doméstica o popular, del ama de casa, como la cocina innovadora del cocinero profesional. (p.80).

Es entender que es un proceso complejo que no solo involucra al cocinero y al comensal, sino que es un proceso que involucra todo aquello que rodea a un cocinero, a una sociedad y por eso Cartay (2008) afirma que:

La cocina de una sociedad comprende, además, representaciones, creencias, reglas y prácticas, que son compartidas por los miembros de una cultura o de un grupo en el interior de una cultura. Eso es lo que se conoce como orden o régimen culinario. En ese orden están integradas las clasificaciones culinarias (la manera como una sociedad divide sus recursos alimentarios en comestibles y no comestibles) y las reglas culinarias (que gobiernan el consumo de alimentos y el comportamiento del comensal, como son, por ejemplo, los horarios de comida y las maneras de comer). (p.81).

Lo que implica que el hombre “cuando come, no solo está consumiendo alimentos sino también, símbolos, creencias, supersticiones, visiones del mundo, representaciones sociales, status o elementos de prestigio social y económico, manera de comer modos de comportarse en la mesa, horarios, etc.” (Cartay, 2008, p.81).

Pero todas estas creencias, supersticiones y símbolos son construcciones de los antepasados, que con el pasar del tiempo van sufriendo una transgresión, algunos de los platillos que hoy se consumen, no se entienden ni se consumen de la misma forma y con el mismo sentido al de sus orígenes, todo esto corresponde a la evolución de las sociedades y su forma de concebir la gastronomía, que puede venir influenciada por el desconocimiento de la cultura, por el conocimiento errado de lo que respecta a la cultura y por la falta de repetición que limita la difusión de lo que es y cómo se concibió la gastronomía tradicional venezolana.

En Venezuela al igual que en el mundo la construcción de su gastronomía fue un proceso y se dio de pasar de lo primitivo al deleite, Cartay (2008), explica que; “Los habitantes de una región consumen inicialmente lo que produce su suelo nativo”. (p.82).

Es decir, lo que produce su mundo exterior inmediato, pero luego las comunidades empiezan a relacionarse con otras comunidades y a su vez generar cambio intercambio de alimentos bien sea para nutrir su dieta o romper la monotonía, lo que hace la interacción con su mundo inmediato. Y entonces el régimen alimentario se compone de la producción propia y la ajena. Y las regiones se nutren del intercambio comercial de regiones, de las visitas de colonizadores, invasores o científicos. Entonces de esta forma se forma el régimen alimentario de una sociedad, que corresponde a la selección que los grupos o miembros de los grupos hacen como respuesta a las presiones sociales o culturales a los que son sometidos a seleccionar, consumir y utilizar una parte de los recursos disponibles y posibles de utilizar, según Cartay (2008).

Por lo que todo proceso de construcción de la gastronomía necesita, amerita o es influenciado por el mestizaje, entonces Cartay (2008) considera indispensable reconocer que es difícil que hoy en día exista, con el amplio proceso de la globalización, una cocina original y pura o sin influencias, que estas siempre buscan el crecimiento, la diversificación, ampliación y enriquecimiento de nuestras comidas. Habría que pensar entonces que sería de la alimentación sin la introducción de los españoles y portugueses;

del pollo, la carne y el cerdo, el huevo, la leche, el trigo, el arroz, la avena, el mango, el plátano, la cebolla, el cebollín y más tarde la refrigeración, la pasteurización y la cocción.

En nuestra cultura gastronómica; origen, influencias y mestizajes, Nelson Ramírez Zamora (2008), clasifica en dos grandes etapas la relación entre la cocina y el poblamiento; 1) desde el descubrimiento hasta 1830 y 2) la República, desde 1830 hasta nuestros días.

Ramírez (2008), afirma que una parte de lo que actualmente es Venezuela fue el objeto de la conquista y colonización por parte de una compañía de banqueros alemanes. En 1528 llegaron los enviados de Welser, quienes fueron los que iniciaron el comercio exterior de Venezuela, enviando a Europa: sal, cacao, oro y perlas, estos permanecieron en este territorio hasta 1545. Luego de esa breve instancia, se incrementó la colonización española, se dio la aclimatación de algunas plantas, la introducción del ganado vacuno, ovino, porcino y caprino, se inició la formación del régimen alimentario que variaba dependiendo de la región. Y luego el periodo de la guerra de la independencia dio lugar a un intercambio alimentario, las tropas se movilizaban continuamente por lo que era necesario, la transportación e intercambio de alimentos. Entre 1821 y 1830, se realizaron esfuerzos por traer estabilidad al país, pero era casi imposible por las contiendas políticas, la inseguridad jurídica y la inestabilidad social, esto trajo como consecuencia pobreza y enfermedad lo que ponía de lado el interés hacia la gastronomía, la diferencia entre la comida rural y la de los centros poblados era casi indistinguible.

Ya para este momento existía la influencia de ciertos alimentos pero la intensificación se empezará a dar a partir de 1830, como explica Cartay (2008):

Tras la independencia, entre 1830 y 1841, llegaron al país unos 3.000 inmigrantes, en su mayoría canarios (Perazzo,1973;41-42;1982). Guiándonos por las cifras presentadas según Berglund (1997:II, 794-796), uno puede estimar que entre 1832 y 1900 ingresaron al país unos 67.000 extranjeros, principalmente canarios y españoles peninsulares, seguidos, muy de lejos, por italianos, alemanes y franceses corsos. (p.84).

La llegada de estos inmigrantes daría lugar a nuevos platos, nuevas técnicas y nuevos procesos de cocción y es el comienzo de la siguiente etapa que describe Ramírez (2008), como la República, que arranca con esta avalancha migratoria, consiguen una Venezuela un poco destruida por causa de la guerra de independencia y las subsiguientes guerras civiles. En las regiones la comunicación era complicada, las distancias largas, lo que generó que cada región fuera creando su propia dieta alimenticia de forma aislada, no fue sino hasta el segundo tercio del Siglo XX, que se incrementó el intercambio con el interior del país y con el extranjero, gracias a la explotación del petróleo. Con estos se dan los procesos migratorios importantes tanto europeo como del resto de América.

Rafael Cartay (2008), establece de forma claras los procesos migratorios grandes que se dieron en el país, primero la de 1881 a 1891, luego la inmigración relacionada con la Guerra Civil española y la II Guerra Mundial y la última oleada que ya no era de Europeos sino de Americanos. A continuación se explica detalladamente:

De acuerdo con los censos de 1881 y 1891, Venezuela contaba con 34.856 y 42.898 extranjeros respectivamente. En esa última cifra de 1891, el 31% de los inmigrantes era de nacionalidad española, el 25% colombiana, el 14% inglesa, el 8% holandesa, el 7% italiana y el 6% francesa. (p.85)

Según Cartay (2008), El grupo más representativo de extranjeros en Venezuela lo lideraban los colombianos, es para 1940 cuando la corriente migratoria Europea se volverá a intensificar, una vez que acaban la Guerra Civil Española y la II Guerra Mundial. Con esta oleada Europea se instalaron en Venezuela muchos europeos mayormente españoles, que provenían de las Islas Canarias, los Gallegos y los Vascos, los italianos; de Sicilia, La Campania, Abruzzo y Puglia y los portugueses; de las Islas Azores y Madeira. “Susan Bergulnd señala que en el lapso comprendido entre 1948 y 1961 ingresaron al país cerca de 800.000 extranjeros, de los cuales se quedaron 526.188(...) De la cifra total de inmigrantes, el 80% se concentró en cinco entidades federales. (Cartay, 2008, p.86)

Según Cartay para el Siglo XX se dio una segunda oleada migratoria, que correspondía a emigrantes de procedentes de países sudamericanos, que supero en números a las oleadas europeas. Primero llegaban los argentinos, chilenos, uruguayos, todos estos ingresaron de forma ilegal, ya que venían expulsados de sus países por las crueles dictaduras militares que instauraron en ellos, luego se sumaron los peruanos, ecuatorianos y dominicanos en busca de mejores empleos y calidad de vida

En esta segunda etapa de relación entre la población y los alimentos esta la llamada República, también dio lugar a las casas de comercio, quienes fueron un gran aporte en el proceso de formación de nuestra gastronomía Rafael Cartay (2008) explica, que la introducción de diferentes alimentos en nuestra gastronomía a finales del Siglo XIX se dio a través de la importación, en las casas comerciales ubicadas en los primeros puertos del país; La Guaira, Maracaibo, Puerto Cabello, Carúpano, Ciudad Bolívar, estas casas comerciales eran inglesas, pero también traían firmas alemanas, españolas estadounidenses, italianas y de otras nacionalidades para abastecer a los principales centros de consumo, estos productos se empezaron a implementar como ingredientes en nuestra cocina. Los principales productos que se importaban eran: carnes secas y ahumadas de res y de cerdo, bacalao y otros pescados enlatados; con aceitunas, anchoas, en aceite de oliva, diversas bebidas alcohólicas; cerveza de varios orígenes, vinos; italianos, franceses, españoles y alemanes, sidras, brandy, whisky, entre otros.

Luego, desde finales del Siglo XIX, el comercio inglés comenzó a pasar progresivamente a manos alemanes. Los alemanes continuaron el comercio con Venezuela utilizando a Saint Thomas como puerto de escala, pero ahora las mercancías salían desde los puertos de Hamburgo y Altona. Por esta ruta llegaron diversos productos europeos a Venezuela, como la mantequilla danesa, para mencionar solamente uno, y se introdujo un importante saber culinario, gracias a la inmigración de mujeres de la isla Saint Thomas que se desempeñaron en nuestro país como cocineras de la aristocracia extranjera y criolla en Caracas. (Cartay, 2008, p.80).

Este es el desarrollo apenas a grandes rasgos, pero durante ambas etapas se dio poco a poco la introducción de diferente a alimentos, con la nueva forma de vida de los oleadas migratorias, que luego dieron lugar a la creación de platillos que hoy conforman

la comida criolla o tradicional venezolana, si bien es cierto que hay platillos, que se consideran completamente propios y autóctonos, no existe alguno que no contenga aunque sea un producto que haya sido introducido por los extranjeros y que la actualidad se consideran completamente propios.

2.1.1 *La introducción de diferentes alimentos por parte de los extranjeros*

Según Salazar (2008) hasta el Siglo XIX, nuestra comida se había conformado de tres fuentes: la Indígena representada por tribus relativamente nómadas, cazadores y recolectores, alimentados con productos autóctonos y desconocido por los europeos, a comparación de la peruana y la mexicana se encontraba muy atrasada. Proceso de cocción muy rudimentaria y lo más sofisticado era aquellos alimentos nuevos que descubrían en sus expediciones con los españoles. La africana: era subsahariana, estaba representada por los esclavos que consigo no trajeron grandes cantidades de alimentos ni utensilios para desarrollar nuevos procesos de cocción. Y la española que trajo ingredientes esenciales o no, condimentos, especias y animales domésticos, para su satisfacción. Estos hombres añoraban todo aquello que habían dejado y su alimentación era para saciar el hambre. Estos intentaron sustituir alguno de sus ingredientes con otros que se le asemejaban, y traían consigo aquellos alimentos especiales como el pan y el vino que era especial, debido a que era necesario para la eucaristía.

Con el posicionamiento en nuestro territorio las oleadas migratorias, los españoles y extranjeros fueron introduciendo diferentes alimentos, los cuales se desarrollarán a continuación.

Explica José Rafael Lovera (1989) que:

Desde el momento mismo que los europeos descubrieron la América, quedaron impresionados al desconocimiento que en ese nuevo continente se tenía del trigo. Cuando se dieron cuenta de que el pan de los habitantes de estas tierras era el maíz, lo calificaron de trigo de Indias, sin que por ello le atribuyesen las propiedades que la civilización europea consideraba intrínseca de este cereal. Lo primero que pensó el conquistador fue reproducir su paisaje

alimentario y particularmente trasplantar a este lado del mudo la dorada espiga que desde tiempo inmemorial había constituido el puntal de su dieta. Así, a muy pocos años de la llegada de Colón, comenzaron a proliferar los trigales, cuya preservación dio a los agricultores innumerables cuidados; era distinta localidad de la tierra, diversas estaciones del año, novedosas las plagas que había que combatir. Este denodado esfuerzo fracasó en la región equinoccial y dio lugar a que los colonos, allí sentado fuesen adoptando el maíz como pan. (p.49).

Más impresionante aún era que aquello que con facilidad se daba en nuestras tierras, ameritaba en España de esfuerzo de arar, sembrar y podar, según Lovera (1989).

Explica Cartay (2008) que no fue entonces hasta que la empresa de introducción tuvo éxito, en diferentes países, y en el Perú en 1535 de allí se cree que se expandió hasta Colombia y Venezuela, para el Siglo XVII ya el trigo era cultivado en Venezuela. Justo en las zonas de la Cordillera de la Costa; en los Valles de Aragua y Caracas, y en el Tocuyo. Luego el cultivo se extendió a la Región Andina desde 1889 y a partir de 1924 se redujo solo a Mérida.

Según Cartay (2008), más adelante se logró implementar el uso del trigo en la fabricación de pan y luego la implementación del cultivo en varias regiones del país. El pan era regalado en los momentos de hambruna a los más pobre, lo que hacía aumentar el consumo del mismo. Luego las casas comerciales, y especialmente las extranjeras, importaban diferentes tipos de productos pero especialmente la harina de trigo. Después se trajeron algunos molinos de trigo, se abrieron en Carcas algunas panaderías francesas; que vendía como producto estrella el pan, con un sistema de producción bastante avanzado, se llevaba la mercancía a domicilio en los lugares urbanos y el pan era marcado con las letras iniciales del fabricante.

En el siglo XIX, los panaderos portugueses establecieron las panaderías lo que hicieron el consumo estable de ciertos tipos de pan en las zonas urbanas del país, mientras que en las zonas del interior del país los panaderos eran venezolanos, por lo que seguían haciendo panes dulces y con diferentes tipos de cereales, según Cartay.

El pan de trigo se constituyó en el elemento más característico de la comida urbana venezolana. El pan tradicional venezolana, el cual era hecho con harina de maíz, disminuyó notablemente. Y el consumo entre diferentes preparaciones con harina de trigo creció más y más, especialmente en el proceso de urbanización. Por ende aumentó notablemente el número de panaderías en el país, las cuales producían muchos tipos de pan tanto salado como dulce.

Los colonizadores también introdujeron el arroz relata Lovera (1989):

De España vino el arroz a nuestro país, seguramente traído por los andaluces. Ya para 1578 se daba en El Tocoyu, a donde fue a parar traído en la alforja de algún conquistador. Hay referencias de su cultivo en la misma época, en Caracas y la Región de Maracaibo. (p.46).

Lovera (1989) agrega, que este alimento tampoco es autóctono España, fue introducido a este país por los árabes en siglo VIII y este cereal es originario del Lejano Oriente.

Tanto el pan como el arroz se considera como uno de los cereales que más se consumen en el día a día del venezolano, aunque se conoce que el pan no proviene ni es autóctono de los antepasados en Venezuela, el arroz se considera bastante tradicional y de hecho es uno de los elementos que conforma el tradicional y reconocido Pabellón Criollo, otro de los granos que tampoco existía en Venezuela y fue introducido por los inmigrantes es el Café.

Las primeras plantas de café las trae el Padre Mohedano y se siembran, a finales del Siglo XVIII en la Hacienda Blandín, ubicada en los terrenos que hoy ocupan las urbanizaciones Caracas Country Club y la Castellana. Este arbusto, de origen africano se adaptó, se regó por toda nuestra geografía, conquistándonos y convirtiéndonos en adictos y masivos consumidores. (Salazar, 2008, p.401).

Aunque parezca extraño que este producto provenga del exterior al igual paso con el plátano, que llega de África y tanto el puerco, el cerdo, el cochino o el marrano, suelen

llamarse de diferentes formas, son provenientes de Europa, por lo que la introducción de este alimento a América Latina llega también con los inmigrantes. Primero a Santo Domingo y luego se popularizó en las islas caribeñas por diferentes y exquisitas recetas, pero a nuestro país lo cautiva debido a la fácil reproducción del mismo, según Salazar (2008).

La caña de azúcar tiene su origen en Nueva Guinea, llegó a Venezuela por Coro y de allí al Tocuyo, procedía directamente de Europa, en el Siglo XVI. Lovera en Salazar (2008) explica que:

Al lado de los elementos señalados, debemos situar otros que contribuyeron, si bien con menos relieve, a caracterizar el régimen alimentario del conquistador: los tubérculos del viejo mundo (principalmente nabos y zanahorias), los bulbos (ajo, cebolla, cebollín, escalonia, ajo porro), los tallos (apio, barroja), las hojas (berzas, acelga, espinacas, lechuga, escarola, cardos) ciertos frutos del huerto (cítricos, higos, granados, almendra, melocotón, duraznos, membrillo, olivo) legumbres (como garbanzos y habas), el arroz y gran variedad de plantas aromáticas (orégano, cilantro, perejil, tomillo, mejorana, romero, laurel, menta) o útiles como condimento (azafrán, alcaparra). (p.335).

Según Lovera en Salazar (2008), cuenta que los inmigrantes también introdujeron; “El cerdo, la vaca y la oveja, las cabras, las aves de corral y algunas presas de caza como la perdiz, el jabalí y el ciervo”. (p.335).

La variedad de nuestros productos autóctonos y los conquistadores venidos de otros continentes y sus esclavos produjeron una diversidad de preparaciones donde se fusionaron el continente Europeo, África y América. Producto de esto se dio lugar a:

(...) La formación de 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. (José Rafael Lovera, 1998, p.333).

2.1.2. *Los platillos; resultado del mestizaje*

Cartay (2008) asevera lo siguiente:

Los dos grupos inmigratorios más importantes en la conformación de la población venezolana desde la época del descubrimiento, conquista y colonización, cumplida entre los Siglos XV y XVIII, fueron los españoles y los negros africanos, intensificándose la presencia de estos últimos con el desarrollo creciente de las plantaciones de cacao en el siglo XVIII. (p.83)

Esto demuestra como la introducción de diferentes productos y alimentos en la gastronomía venezolana eran las respuesta y la consecuencia de las oleadas migratorias, por lo que responde a la Alta diversidad de la Comida Tradicional Venezolana.

Numerosos planes de la cocina andina venezolana revelan fuertes influencias colombianas. Igualmente la cocina popular se ha nutrido de muchos platos peruanos como el chupe o las papas chorreadas o de preparaciones tales como las empanadas argentinas y chilenas, al igual que antes lo hizo con la empanada gallega. (Cartay, 2008, p.87).

Esto también demuestra, a que se debe la tropicalización o adaptación de platos foráneos al consumo diario de la sociedad venezolana, aunque existe una gran redimensión de cada uno de estos platos para volverse propios de la cultura venezolana, la influencia de productos y sus usos ha sido mayor y es lo que ha dado lugar a la construcción de una Comida Tradicional Venezolana.

Analizando los recetarios en las regiones en las que se concentraron los inmigrantes podemos determinar cuáles fueron sus influencias. Analizando la Subregión del Zulia se puede determinar que esta sufrió un largo, rico y complejo proceso de influencias culturales. El uso del coco y toda su composición como el agua, la pulpa y la lecha, para hacer mojito, chivo en coco, conejo e coco, majarete arroz con coco, entre otros. Esto expresa claramente la influencia de la tradición alimentaria del Caribe y por esta vía de la cocina Asiática y Africana. (Cartay, 2008, p.88).

Según Cartay (2008), esto también ocurre con otras regiones o estados del país como es por ejemplo sucre, cuyo sincretismo es más complejo que el de las otras regiones

del país. La llegada de los esclavos negros africanos introdujeron algunas técnicas culinarias y algunos alimentos como: ocumo, ñame y quimbombó. Luego llegaron los Catalanes en el Siglo XVIII, los cuales dejaron huella en la comida carupanera en platos como el corbullón de mero, mejillones de la bordelesa y una bebida llamada horchata a la cual los nativos la adaptaron agregándole leche de coco. El constante intercambio con los habitantes de la isla de Trinidad; la mayoría con ascendencia hindú o indonesia, se hacen notar en platos como el Calalú de Paria, el Talkarí de Chivo, (este nombre proviene de kari, curry y khura, que proceden del hindú).

El empleo frecuente en esa cocina de dos elementos tan característicos como el Masala o Masalá, que es un condimento en polvo parecido al curry, elaborado a partir de una mezcla de hierbas y especias aromáticas y picantes entre las que sobresale el jengibre, y el quimbombó (*Hibiscus esculentus*) también conocido como oca, gumbo o gambo, nos recuerdan, respectivamente las influencias trinitarias o afrocaribeñas, según Cartay (2008).

Los nombres de los dulces populares en Güiría y en otras partes del estado Sucre, denotan claramente los aires de la India. Entre los pates, recordamos el paté-banán (empanada de trigo rellena de jalea de plátano maduro) o el paté-cocó (empanada rellena con coco) y entre los “gatós”, al gatomí (con harina de maíz), al gatotán (con harina de trigo) o al gatochac (con harina de batata o chaco). (Cartay, 2008, p.88-89).

Según Carmen Salazar (2008):

El arroz inicio su conquista en el Siglo XVI por la Región de Guayana; escondida en la población de Santa Rosalía, de la región guayanesa hay una preparación que aún se conserva y es una cachapa de arroz. Asentado el cultivo los llanos centrales, su consumo se popularizo; son muchas las recetas populares que viene desde los primeros años de la conquista y siguen manteniendo su popularidad. (Lovera, 1989, p.48)

Y con la introducción de este alimento también se introdujeron recetas como el arroz con leche, es un postre de tradición vasca, aunque en Venezuela su preparación tiene diferentes variantes aún conserva sus ingredientes básicos. También la preparación

de la famosa chicha caraqueña, que su preparación es de arroz y no de maíz, esta bebida vino a sustituir la horchata. Este alimento caló de tal forma en la sociedad venezolana, que casi compiten con los asiáticos, porque poseen el mayor consumo y se prepara a diario en más del 80% de los hogares caraqueños, desde formar parte del tradicional pabellón criollo mencionada anteriormente, hasta las recetas más cotidianas como el arroz con pollo, afirma Lovera (1989).

Pero hay al menos cuatro comidas consideradas bastante criollos, las cuales explica Salazar (2008), que están influenciadas o son apropiaciones nuestras como lo son; el famoso sancocho criollo que es heredado de los españoles, ya que ellos introdujeron en Santo Domingo la famosa olla podrida, con el tiempo se eliminó el tocino, los chorizos y la morcilla y se agregó tubérculos autóctonos de América como; la yuca, la papa, ocumo, ñame y maíz, entre otros.

La empanada también viene de España, de la famosa empanada gallega solo que en Venezuela se utilizó harina de maíz y se regionalizó utilizando diferentes rellenos dependiendo de cada zona.

El pabellón criollo nace de la sabiduría nacional. Es un plato compuesto que sin duda alguna tiene influencia española. La carne se salaba y se ponía a secar, era justo aquella que desechaban los patronos, ya que ellos se quedaban con la más jugosa y provechosa, estos la desmechaban, la pintaban con onoto y le colocaban aliños del conuco: tomate y ají dulce. En un principio las caraotas eran negras sin ningún tipo de aliño. Y el arroz llega por sustitución de la arepa y el casabe, el cual apenas era cocinado con agua y sal en algunos casos aceite de manteca o coco. Solo hasta que el plato se popularizó en los restaurantes o pequeños lugares de ventas fue cuando el público introdujo las tajadas. (p.407).

Rafael Cartay (2008) explica que el pabellón criollo es una prueba real del mestizaje gastronómico de sus cuatro ingredientes principales tres: arroz, carne y plátano maduro, son de origen asiático y solo una de las caraotas negra es de origen

americano. Del resto de los ingredientes accesorios solo dos; agua y sal son universales, el resto; cebolla, ajo, pimienta, comino y orégano, son de Asia, el aceite vegetal y la salsa inglesa son Europeos, mientras que el ají dulce, pimentón y tomate son de origen Americano.

Según Salazar (2008), cuenta que Lovera, historiador y gastrónomo afirma que desde principios del Siglo XVIII hay referencias de la existencia de la hallaca, y aunque existen diferentes historias de su creación la más veraz, es que esa proviene de los desperdicios de los banquetes de los mantuanos, entonces los sirvientes las mezclaban, tenían una maza de maíz y allí colocaban la mezcla, la cerraban, la envolvían en hojas de plátano y las suavizaban con el calor del fuego. Lovera afirma, que es cierto que era una preparación popular que se llevó a cabo hasta principios del Siglo XX y un plato que se cocinaba durante todo el año, con mayor frecuencia en navidad para descansar de los cocina, es avanzado el Siglo XX cuando se comienza a cocinar como un plato navideño, lo que ha lleva a convertirse en un sentimiento nacional y a la hora de su preparación, su cocción o su degustación es indiscutiblemente un momento de unión familiar.

“Se puede comprobar con facilidad la existencia, a finales del Siglo XVIII, de un régimen alimentario típico de la naciente sociedad venezolana, cuyas estructuras se venían fraguando desde el Siglo XVI”. (José Rafael Lovera, 1998, p. 334).

Salazar (2008), destaca que es apenas en el Siglo XX con el boom petrolero y las inmigraciones que otras comidas, no criollas pero si representativas de la cultura gastronómica venezolana tuvieron lugar tales como; el pan, los espaguetis, los perros calientes, el refresco y los fiambres. Tanto así que hay platos netamente transformados por nosotros como: los espaguetis con sardina o con caraotas y el pasticho que naturalmente es nuestro y no italiano, de Italia proviene la lasaña y los canelones.

CAPÍTULO III

3. MOVIMIENTO GASTRONÓMICO ACTUAL EN VENEZUELA - ALTO

3.1 Lo gastronómico contemporáneo en América Latina

La gastronomía en Latinoamérica durante los últimos años, se ha convertido en un punto de referencia del mundo, podría deberse a que se ha abierto a los continentes, se ha dado a conocer desde lo que son con un apoyo mediático importante.

Según Cartay (2008) la gastronomía venezolana además de convertirse en una de las más atractivas del mundo, por su mestizaje, sus combinaciones y sus eternos sabores, ahora se encuentra en una búsqueda de reinenciones sin perder lo autóctono, lo que ha dado la oportunidad a festivales, sales de degustaciones y presentaciones de banquetes, estas son apenas pequeñas de las grandes demostraciones que se presentan.

Edgar Leal (2015) narra, de forma anecdótica, que en su último viaje a Beijing evidenció como la cultura latina se encuentra en el tope de la mesa, en la agenda diaria, lo latino se encuentra de moda; su comida, las mujeres, la salsa, y esto ha ayudado a que no solo guste la cocina sino la cultura en general, hace 25 años la única cocina que se conocía en el mundo era la mexicana y la brasilera, ahora se conoce la mexicana, la peruana, la brasilera, la colombiana, los argentinos con los asados, se ha difundido la cultura latina por el mundo.

Parte de que la cocina mexicana sea conocida desde hace muchos años es que es una cocina ancestral, tiene mucha más historia que el resto de las cocinas de América Latina, lo que está más elaborada y por lo que su misma genta tiene mayor conocimiento sobre ella, según Romero (2015).

Si hay algo que se puede observar hoy en día, es esa búsqueda de estos elementos o recursos que nos son propios o más familiares, yo creo que eso

es algo que ocurre en el mundo entero, Latinoamérica es un buen ejemplo, porque ha tenido como un vuelco interesante en ese sentido, ahora podemos conseguir cocinas ancestrales o de mucha antigüedad, como es la cocina mexicana; digamos parte del patrimonio de la humanidad y cocinas como la peruana mucho más jóvenes, han hecho un mercadeo que yo entiendo como algo que supo hacer una gestión, que los coloco en una posición importante y posteriormente empezaron a suceder cosas, eso me parece una manera inteligente de promover una gastronomía. (Romero, Comunicación Personal, Marzo, 23,2015).

Porque a pesar de no ser una comida tan ancestral y con tanta historia como la mexicana crearon una gran oportunidad.

La comida mexicana se convirtió en un referente de la comida latina pero el ejercicio del conocimiento sobre su culinaria fue el ejemplo clave para entender que en la medida en que los pueblos de los países latinos comenzarán a entender su comida y la historia de sus platos y de sus pueblos, comenzaría a difundirla de forma masiva en su país y traspasar las fronteras del mismo. Según Romero (2015) el uso de los medios permitió posicionar al Ceviche en un plato referente de todos los restaurantes, universalizo el concepto del Ceviche y por ende permitió o creó la necesidad de interesarse por el resto de la comida Peruana.

Perú es uno de los países que ha buscado en mayor medida posicionar ciertos platos de su comida tradicional en el mundo. Ecuador ha comenzado a realizar esfuerzos en creación de productos más que de platillos, lo que le ha permitido posicionarse como un exportador y explotador de sus riquezas culinarias.

Aunque estos esfuerzos, proyectos o movimientos difundan bien sea un plato, un producto o tendencias dentro del país, esta estrategia permite la creación de puentes que dan la oportunidad de acercarse al resto de los continentes a la gastronomía de ese país, es mostrar un pequeño bocado de lo que es, dejar la duda para atraer.

Según Romero (2015), todo esto, no es más que el hecho principal, de que los cocineros de Latinoamérica están tras la búsqueda de la identidad, lo que ha permitido mostrarse al mundo como lo que son, un gran atractivo.

3.2 Lo gastronómico contemporáneo en Venezuela

En el caso particular de Venezuela ha existido un gran avance explica Leal desde su experiencia:

Empecé en la cocina en el año 87, yo creo que la gran diferencia que hay ahora al menos en caracas, en el año 87 hasta el 94 cuando mis jefes eran franceses, nunca se hubiese pensado que en caracas se iba a servir comida venezolana en un restaurante de lujo y ahora si está pasando. (Leal, Comunicación Personal, Marzo, 23, 2015).

Pero el avance no solo se trata de servir comida venezolana de lujo se trata de que:

Lo importante de la gastronomía en Venezuela ahorita es que las personas de Venezuela están haciendo gastronomía de Venezuela, cosa que hace 25 años no era así, por lo que, todos los restaurantes están dirigidos por gente local, adicionalmente a que ahora hay muchas personas motivadas a aprender y trabajar en la cocina. (Leal, Comunicación Personal, Marzo, 20, 2015).

Lo que ha significado, que mayor número de chef venezolanos trabajen comida venezolana ha sido un proceso, que apenas comienza y que ha tenido una serie de pasos para darse, “creo que existe una tendencia a una revisión de lo que es nuestra despensa y una reconciliación y búsqueda de identidad” (Romero, Comunicación Personal, Marzo, 23, 2015) y con esto se refiere a:

La revisión de nuestra despensa natural, es un poco la vuelta a la tierra, es decir, la inclusión de muchos recursos o insumos, productos o materias primas, provenientes de la tierra de manera natural o de la mano del hombre, cualquiera de los dos casos, cuando me refiero a la mano del hombre me refiero a cosas como el papelón, obviamente determinados tipos de papelón tienen ese rastro o registro de lo que es la mano del hombre o lo artesanal, estamos hablando todo alejado relativamente de la parte industrial, entendiendo más esto como un ejercicio donde el cocinero y el productor estrechan un poco sus vínculos (...) porque cuando hablábamos del

conocimiento de nuestra despensa muchos de nuestros productos quedaban fuera del radar, porque no sabíamos que existían, que se encontraban ahí. (Romero, Comunicación Personal, Marzo, 23,2015).

Romero (2015) también explica, que todo esto se trata de reconciliarse con la cultura y con la identidad, pero es eso, una reconciliación, no un rescate porque la comida tradicional es algo que ha seguido sucediendo en el interior del país y que sucede todos los días.

La comida tradicional Venezolana aunque no se esté dando en la ciudad, no quiere decir que no se siga viendo en el país, un ejemplo claro son las empanaderas de margarita que representan un género en el estado Nueva Esparta, que utilizan un tipo de pescado específico y que tiene un reconocimiento claro ante la sociedad. No solo las empanaderas son una referencia, que están relacionadas con expresiones culinarias del día a día, sino también las fiestas tradicionales referentes culinarias. En el estado Lara por ejemplo, gozan de una tradición importante culinariamente hablando no solo porque me parece, que es un estado que produce muchas cosas asociadas al tema alimentario y culinario, sino que incluso en el mismo lareense en su gentilicio y sus costumbres de comer hablan un poco, de lo que es el estado Lara y los larenses. al menos, es uno de los lugares en que yo he detectado que pasa eso. También podemos hablar del Zulia obviamente donde su gentilicio y esa cosa regionalista esta exacerbada". (Romero, Comunicación Personal. Marzo, 23, 2015).

Cuando se hable de comida contemporánea venezolana Romero (2015) explica que se debe hablar de tres aristas claves: La Educación, La Academia y El Mercado.

Cuando se habla de educación Romero (2015) expresa que se habla de impartir no solo la enseñanza de la culinaria y la gastronomía sino la enseñanza de los sabores tradicionales, en su escuela el Instituto Culinario de Caracas se enseña, no solo las técnicas culinarias sino se necesita el aprendizaje de la historia de gastronomía venezolana.

Aquí los jóvenes aprenden a conocer los tipos de maíz, para que sirven, a que huelen, a molerlos uno a uno y después de haber pasado tres días moliendo maíz es que hacen una cachapa, entienden la diferencia entre el maíz que se utiliza para empanada y el que se usa para cachapa, aprenden a hacer una

masa y saben la contextura, el olor, y esto no es más que el ejercicio de conectarlos, la mayoría de estos estudiantes llegan aquí sin conocer la comida tradicional caraqueña y mucho menos la venezolana, algunos no conocen lo que es un mondongo y mucho menos lo han preparado, lo importante de esto es que conozcan que son las técnicas de cocina son universales y les servirá más o menos en la medida que entiendan lo que hacen. (Romero, Comunicación Personal. Marzo, 23, 2015).

Se podría decir que esta escuela de cocina está más dedicada al saber de una gastronomía más que a una técnica en general, existen otras escuelas ganadas a esta visión como lo es el CEGA, que posee la biblioteca culinaria mejor constituida de Caracas y Venezuela, y la UNEI en el interior del país.

La Academia se refiere a los esfuerzos de independientes, privados, particulares y las asociaciones entre chef, que buscan generar proyectos, entiéndase como: festivales, congresos, edición de libros, trabajos de grados, blogs, páginas Web, programas de radio sobre la comida tradicional venezolana y lo que se hace actualmente en función de la gastronomía. Esfuerzos como estos más; *Margarita Gastronómica*, un festival que se realiza en el Estado Nueva Esparta, en el cual, se muestra Comida y bebida Tradicional Venezolana, al igual que productos venezolanos; páginas de opinión como *El Diario de un Chef*, de Sumito Estévez, que se encuentra bastante orientado desde el punto de vista de la despensa; el libro de Héctor Romero es un recetario completo sobre la propuesta gastronómica de *El Comedor*, y el resto de los congresos en Latinoamérica, en los cuales se dedican a difundir la gastronomía venezolana contemporánea.

Desde el punto de vista del mercado se habla de los restaurantes caraqueños y de la propuesta de comida Venezolana contemporánea que Héctor Romero lo entiende de la siguiente forma: “Empezamos a llamarlo Comida Venezolana Contemporánea cuando la genero el público que reconoció y entendió que lo que hacíamos era comida venezolana”. (Romero, Conversación Personal, Marzo, 23,2015).

Según la experiencia de Héctor Romero (2015), en su restaurante *El Comedor*, cree que a las personas les gusta la comida Venezolana, se sienten reconocidos ante ella en las

mesas de estos restaurantes y que efectivamente es una forma de comunicar lo que son los venezolanos y comunicar su cultura:

Pensar en culinaria aparte del hecho cultural es una locura, precisamente de eso se trata, como todos estos elementos y valores, el chef las puedes transmitir a un tercero, que pueden ser diversos los receptores de ese mensaje o discurso... Si yo estoy hablando de cocina popular, de códigos culinarios, de despensa, estoy hablando de un país, de unas personas, de un gentilicio, hablando de un comer, que se traduce eso en cultura, habla de unos rasgos generales, de lo que es el individuo, de lo que es su comunidad, de cómo se relaciona con los hombres, con la alimentación y entonces si es algo que esta disminuido, no es la cultura es la alimentación. Porque el venezolano no come lo que es de aquí y si cosas foráneas importadas, que al final terminan sintetizando con rasgos muy locales. (Romero, Comunicación Personal. Marzo, 23, 2015).

Algunos de los ejemplos que plantea Romero (2015) se presenta en la comida japonesa; como esta posee reconocimiento entre la sociedad venezolana a comparación de un corbullón de pescado; el sushi que se ha tropicalizado, ha adoptado productos de la despensa venezolana como el aguacate y el plátano, es más recibido y más visto en los restaurantes y mesas caraqueñas que los propios de la cultura venezolana, mientras que los platos como la empanada sintetizan muchos rasgos de la Isla de Margarita, la idea de la cocina Contemporánea Venezolana es poner eso de manifiesto en la mesa lo que realmente representa y es la cultura venezolana.

Leal (2015) define la Comida Contemporánea Venezolana más que como un proceso de reconocimiento, es un proceso de conexión y lo logra a través de sus productos y de su despensa:

Hace unos años acá me di cuenta, que en el restaurante de caracas, el vino que necesitaba para hacer los guisos definitivamente era sagrada familia, porque es el vino que la gente usaba en su casa de siempre. Entonces eso hace, que tengas la conexión con la comida; el cayo al vino de Leal sabe muy distinto al cayo al vino que hacíamos en Cacao el restaurante de Miami, porque usábamos otro tipo de vino, el cayo al vino de acá sabe más como sabría un cayo al vino de tu casa de caracas y no como sabría a tu casa en Francia o Estados Unidos. Eso es, lo que intentamos hacer, que los platos en sabor se conecten con las personas que comen acá, un ejemplo: un plato que

mi esposa estuvo en contra de presentar en el restaurante, pero ha sido un exitazo para los hombres del restaurante, son albóndigas rellenas de mozzarella con linguini, todos los hombres o todas las personas comían en su casa alguna vez albóndiga, eso es un poco lo que tratamos de expresar con los platos para las personas. (Comunicación Personal, Marzo, 20, 2015).

La Comida Contemporánea Venezolana podría definirse como un pequeño movimiento incipiente que busca crear una conexión y un reconocimiento por los comensales caraqueños ante las propuestas gastronómicas de estos restaurantes, usando diferentes recursos como; el uso de una despensa criolla y técnicas de cocina gastronómica, la mezcla entre lo gourmet y lo tradicional se convierte en el punto clave para crear el contexto perfecto para la aceptación de estas propuestas en los restaurantes más finos de caracas.

Este pequeño movimiento no se trata nada más de comer comida tradicional venezolana sino también de generar una experiencia y no necesariamente se habla de experiencia como las relacionadas con restaurantes temáticos, Leal (2015) considera que:

Los restaurantes que tienen que ver con la experiencia o los restaurantes temáticos están hechos para el ego del chef más que para los comensales, en cambio los restaurantes que están hechos para del comensal suelen tener más éxito, porque la totalidad de la experiencia; no es que estés sin zapatos, con los ojos cerrados, la totalidad de la experiencia; es el vino correcto, la temperatura de la cava correcta, la copa de vino correcta para el vino, que el servicio sea impecable y bueno e indiscutiblemente la comida sea buena... Es importante lo visual, que no es solo el plato también es las sillas, las mesas, la decoración, la luz, las personas que trabajan en el restaurante, que el chef este impecable y que el plato sea bello, pero que la comida sea buena, todo eso es lo que hace la totalidad. Si te vas a comer un plato en un lugar que es hostil y feo o en un lugar que todo esté bien hecho. (Comunicación Personal, Marzo, 20,2015).

Esta propuesta de apostar a conocer las caras y de cómo puede presentarse, verse y sentirse la Comida Tradicional Venezolana, crear el espacio idóneo y darle la oportunidad a esta culinaria en las mesas de los restaurantes, según Romero (2015) la iniciativa nace debido a:

Costó mucho arrancar con esto porque existía un desconocimiento, una falta de fe, en lo que podía pasar con esto, pensar que alguien podía ir a un restaurante a comer caraotas, asado negro, eso la gente lo puede hacer en su casa y resulto ser mentira, en las casa venezolana no se come venezolano y en la medida en que las casa no se come venezolano, entonces ahora las personas salen de sus casas a restaurantes gastronómicos a comer comida venezolana, quedo como un ejercicio más exótico que otra cosa, ahora los restaurantes hacen la comida venezolana, que no se come en las casa y menos aún, porque esta comida es una comida de mujeres muy oficiosa, laboriosa y desde que la mujer se insertó en la sociedad y trabaja, sale, tiene empleado, se desarrolla hay una retirada de las cocinas, lo que permite que la comida para llevar, la comida en la calle se hace más atractiva. (Comunicación Personal, Marzo, 23,2015).

Romero (2015) afirma que efectivamente representan un pequeño grupo de personas que se encuentran en lo mismo, en la búsqueda de información, de comunicar códigos, culturas, valores y un gentilicio, que por ahora tiene un radio de acción pequeño, convertido en un lujo pero indiscutiblemente esto comenzó a tener un valor para otros, porque permite generar nuevas cosas, desde el punto de vista de la academia: libros, revistas, restaurantes, pero esto no deja de ser elitezco, no por una un tema clasista sino orientado al radio de acción que poseen estos restaurantes, es un poco apresurado saber que pasará es algo que probablemente se entenderá más adelante.

Debido a este radio de acción que poseen los restaurantes gastronómicos, esta tendencia solo responde a un target y gusto en particular por lo que Romero (2015) considera importante retomar estas propuestas en el restaurante de a diario. “Y a la gente le gusta, hay que colocarlo cerca para que la gente lo vea, porque lo entiende” (Comunicación Personal, Marzo, 23, 2015).

Para Romero (2015) estos restaurantes permiten un acercamiento a lo que es el venezolano, pero no lo es todo. Los chef son traductores, transforman materia y la traducen según su mirada, en algo que no necesariamente es la verdad absoluta, lo importante lo que aporta, es la esencia más allá de la técnica que se trabaje, si haces un mondongo y sigue siendo mondongo más allá del humo, fuego y decoración, el trabajo está hecho en la esencia, lo que comunica el plato, de lo contrario no tiene sentido más

bien iría en detrimento porque la comida no la defino las herramientas, la define: los sabores, los gustos, los códigos, lo que comunica.

Ver todo esto se devela cuanto entiendes a los cocineros haciendo su cocina, eso es básicamente el meollo de todo este asunto y es un poco lo que yo noto, son muchos cocineros e incluso jóvenes dedicándose a esa búsqueda de lo que son sus sabores, cuando sales de caracas lo ves mucho más visible y yo creo que eso es importante, yo creo que es el paso uno a todo lo que podría significar en el tiempo una cocina local desarrollada evolucionada, esto ahora es algo muy incipiente, que apenas se está estructurando y conformando, hace falta mucha documentación y mucho estudio sobre todo. (Romero, Comunicación Personal, Marzo, 23, 2015)

Aunque el movimiento conocido como Comida Tradicional Venezolana Contemporánea posee más contundencia o se hace más visible en Caracas, tomando en cuenta que el ejercicio de la realización de comida tradicional no se lleva a cabo diariamente en el Capital a diferencia del interior, al igual que la concentración de diferentes platos tradicionales se ven en Caracas, mientras que en el interior se presentan de forma regionalista, Romero (2015) afirma, que:

Existen en las regiones otras expresiones culinarias y totalmente válidas desde la mirada de cada uno de estos personajes: Tamara Rodríguez en Sucre, esta Humberto Arrieti también con algunas labores educativas en la UNEI, no sé si está vigente ese programa pero ha sido parte importante de la revisión de lo que es la cocina Larense y la de Yaracuy, en el Zulia hay gente joven como las personas del grupo GOB , esta Ivette Sánchez haciendo también algunas cosas y bueno en margarita Rubén Santiago y Sumito Estévez; que está más ajustado desde el punto de vista de la despensa más que de otra cosa. (Comunicación Personal, Marzo, 23,2015).

3.3 La gastronomía contemporánea en Caracas

En Caracas existen al menos cuatro restaurantes de lujo o gastronómicos dedicados a realizar Comida Venezolana Tradicional Actual o Contemporánea, el restaurante

Amapola de Mercedes Oropeza, el restaurante *Leal* de Edgar Leal, el restaurante *El Comedor* de Héctor Romero y *Alto* Restaurante de Carlos García.

Mercedes Oropeza, estudio Arte en La Universidad Central de Venezuela, una vez graduada abandonó el título y corrió a los fogones, desde entonces se ha desempeñado como chef, destacándose en lugares como: en la cocina de La Casona durante la presidencia del Doctor Rafael Caldera, prestó sus servicios en la Embajada de Bélgica y con el príncipe de Asturias. Igualmente ganó la mención honorífica de la Academia Venezolana de Gastronomía. Es reconocida por participar en programas de Televisión como *Portada's* y una producción independiente como *Venezuela Bienmesabe*. Sus fogones más reconocidos se encuentran *La Vainita Orgánica* en el Ávila, *El Café Oro* y actualmente y desde hace casi dos años *Amapola*, según Jones (2007).

Amapola es un restaurante caraqueño ubicado en los Palos Grandes, dirigido por Mercedes Oropeza y Irina Pedroso, es un restaurante enfocado en poner en la mesa las recetas más tradicionales venezolanas y ambas realizan la combinación perfecta, Mercedes; añade las recetas e Irina; trabaja la estética. Es considerado como un restaurante de tradición, de casa, de costumbres. Algunos de los platos que se pueden conseguir son: las croquetas de asado negro, el corbullón de mero ahora con trocitos de plátano y el pastel de polvorosa. Actualmente, ofrece mondongo, pelao guayanés, palo a pique, entre otras preparaciones, que han bautizado como "platos de feria", presentes en el menú de jueves a sábado, según Rolfini (2013).

Aunque *Amapola* no es un restaurante completamente gastronómico tampoco es un restaurante criollo, es un restaurante que fusiona ambas cosas en pequeñas expresiones, no existe una intención consciente de crear un discurso pero si hay una intención clara de rescatar una cultura y una tradición y convertirla de nuevo en aquello que era la comida de a diario en las mesas de los venezolanos.

Edgar Leal es un chef Venezolano:

Desde los 17 años de edad, dedicado exclusivamente a la cocina y el negocio de los restaurantes. Su carrera profesional comenzó en Caracas cuando trabajó a las órdenes del Chef Marc Provost en su legendario restaurante El Gazebo, para luego pasar a los fogones de Le Deuxieme Etage, con el Chef Pierre Blanchard. Desarrollo su carrera especializando en comida mediterránea en los mejores restaurantes de España y Francia para luego ir a Nueva York en el Culinary Institute of America de Nueva York. Entre las estrellas de la gastronomía mundial para los que el chef Leal trabajó durante su período de formación destacan Daniel Boloud de Nueva York y Ferrán Adriá del El Bulli, en Barcelona, España. En Octubre de 2002, tras una serie de exitosas visitas como chef invitado a distintos lugares del mundo, el chef Leal inaugura junto a su esposa Mariana Montero, el restaurante Cacao en Coral Gables (Miami). En 2006 el restaurante Tao Tie Yuan de Beijing, China, invitó a Leal como consultor para abrir el que sería el primer restaurante latino de lujo en el país asiático. Ese mismo año el chef Leal fue elegido para representar a Miami durante el "Festival de comida latinoamericana/Miami" en el hotel Criagan Palace Kempinski de Estambul, Turquía, uno de los mejores y más lujosos hoteles del mundo. En 2012 Edgar inaugura el nuevo restaurante Leal en Caracas, que se ha convertido en un suceso gastronómico de la capital venezolana. (Biografía Edgar Leal, (2013), edgarleal.com [Página Web en Línea])

Aunque Edgar Leal dedico la mayor parte de su tiempo a los estudios de comida mediterránea y el desarrollo de su carrera, se dio en restaurantes muy famosos en Europa y con cocineros franceses destacados, a partir del año 2002 Leal da un vuelco en su carrera y empieza a examinar y a conectarse con su cultura y con la Comida Tradicional Venezolana, en el momento de la apertura del restaurante Leal en las Mercedes, se plantea como un restaurante de comida mediterránea que poco a poco la carta se comenzó a nutrir con platos Tradicionales Venezolanos, Leal es un restaurante que busca directamente conectar al público y generar un viaje:

Definitivamente pasa con tres cosas en la vida; con la música, que te transporta(...)con los olores paso lo mismo, por ejemplo: al oler un perfume te puede traer el recuerdo de alguien que conociste hace tiempo, esto mismo, pasa con la comida, de vez en cuando puedes toparte con un sabor, que no necesariamente son sabores de casa o de tu mama, también pueden ser sabores de un viaje, de algún momento, una tía que te hacia algo, y cuando comes entonces te vas nuevamente al sitio, al momento, al lugar; la comida casi siempre representa un viaje. (Leal, Comunicación Personal, Marzo, 20,2015).

Básicamente esta es la propuesta del restaurante Leal que busca generar un viaje al mismo tiempo explica que:

Lo que uno trata es tratar, que la persona se sienta identificada con lo que come, los platos que hacemos acá como: la reina pepeada, el corbullón de curvina, que está a base de; ají dulce, pimentón, también estamos haciendo queso de bola relleno, pastel de mariscos, que es una hallaca pero con mariscos adentro. En el fondo estamos tratando, que las personas vean algo; bonito, bello, distinto, que cuando coman sientan que están comiendo en un sitio que vale la pena; toda la cava de vino, el sistema, el servicio, todo, pero que casi todos los platos tengan algún recuerdo de la niñez, de las personas, que evidentemente tiene que ver con sabores de casa. (Leal, Comunicación Personal, Marzo, 20, 2015).

Restaurante Leal retoma y plantea la comida tradicional venezolana desde su visión explotando los productos venezolanos como el Cacao, Leal considera que al igual que el Ecuatoriano el Cacao Venezolano es el mejor del mundo, a su vez agrega toques de Ají Dulce, que es el producto con mayor diferenciación de la Comida Venezolana y gozando de un producto Premium en el mundo como lo es el Ron.

Héctor Romero:

Comienza su relación con la cocina a partir de 1997 con un pequeño servicio de catering. En 1999 toma el cargo de Sous Chef en el Restaurante Tantra. En el 2000 comienza como Jefe de Cocina en el Restaurante La Brasserie. Pero no es sino hasta el 2003 que junto al Chef Sumito Estévez que fundan el Instituto Culinario de Caracas donde desean transmitirle a nuevas generaciones de cocineros su pasión por el negocio de los restaurantes. Guerrero, (2014), Venezuela Tuya [Página Web en Línea].

Romero define *El Comedor* como una cocina de producto y el motor de arranque de este proyecto, de una forma más clara explica:

A lo largo de mi proceso han existido siempre tres factores determinantes: el producto, la técnica y el concepto. El primero tiene que ver con la búsqueda de una materia prima de calidad y con orígenes específicos, en este momento más relacionada con los productos latinoamericanos. En el caso de la técnica, siempre ha estado la curiosidad y la iniciativa de descubrir procesos distintos y conjugar las posibilidades que nos ofrecen para generar un discurso en constante evolución. Por último, me interesa muchísimo que las cosas tengan

un concepto, ya sea formal, gastronómico, étnico o cualquier otro. La Paleta Culinaria del Chef Héctor Romero (S/F) gpcaracas [Página Web en Línea].

Si Romero tuviese que definir su propuesta culinaria de una forma más clara diría que:

Es una cocina donde productos del mar y de la huerta tienen una presencia importante, que la técnica siempre está en función del producto, el formato actúa como un generador de ideas y que la orientación hacia un gusto relacionado con el continente es el eje principal. No puedo dejar de lado el hecho de que mi interés por lo visual, lo estructural y lo estético son ingredientes importantes en cada receta. La Paleta Culinaria del Chef Héctor Romero (S/F) gpcaracas [Página Web en Línea].

Esta es la visión general que plantea Romero en su restaurante, que además lo aprecia como un ambiente muy familiar, se llama comedor porque el comensal va a comer a su casa prácticamente, hay calidez hogareña, sin dejar de lado que es un restaurante gourmet o gastronómico, que presenta semanalmente un menú específico que consta de 8 platos: Abrebocas, Entrada, Primer Plato, Segundo Plato, Plato Principal y Postres, un total de 6 platos que se presentan en un menú completo con dos opciones en cada plato, la propuesta sugiere necesariamente consumir los 6 platos, tal y como el chef los ha creado.

En su página Web titulada *Héctor Romero Cuaderno Gastronómico (2015)* presenta la carta de *El Comedor*, los platos van desde: Gazpacho de Ají Margariteño con Culantro, Buñuelos de Yuca con Queso de Cabra, Ají Dulce, Ensalada de Catalana Asada, Aguacate, Tomate y Cogollos de Tudela, Tamalito de Maíz Pilado y Huevas de Lisa Frescas Guisadas con Crema de Cilantro y Limón, Crema de Caraotas Negras y Coco con Trufas de Plátano Maduro y Chorizo de Rio Caribe Ahumado, Cartocho de Lomo de Atún Encebollado y Linguinis con Pesto de Aguacate de Cilantro hasta Jalea de Mango Verde y Conserva de Coco en Blanco y Negro, El Comedor abre sus puertas de Jueves a Sábado y sus brunch de los sábados busca romper con la formalidad de lo

gastronómico y presenta platos menos elaborados desde el punto de vista de técnicas y productos y se enfoca más en desayunos criollos como: arepitas, cochino frito, caraotas.

Romero (2015) explica que, todo lo que se hace en *El Comedor* y en los restaurantes de Comida Venezolana Gastronómica están reflejados en el pasado, en la tradición en la variación en técnicas y entender todo esto como valores es importante para poder generar un discurso es fundamental.

A grandes rasgos estos son los restaurantes que presentan en su propuesta gastronómica Comida Tradicional Venezolana ahora llamada Comida Tradicional Venezolana Contemporánea.

Como objeto de estudio de este Trabajo Especial de Grado se encuentra el restaurante *Alto*, el cual está dirigido por Carlos García:

Curso estudios en la Hostelería Hoffman, en Barcelona España, en 1996. Realizó prácticas en restaurantes como El Bulli (1998), el Cellar de Can Roca (2005), entre otros. En Venezuela, comenzó en 1991 abriéndose camino en varios locales, hasta hacerse chef de Malabar (2003 -2007) en donde alcanzó gran reconocimiento y respeto en Caracas, con una propuesta de cocina internacional creativa. A finales de 2007 recibió la distinción Tenedor de Oro al Chef del Año, otorgada por la Academia Venezolana de Gastronomía y abrió su propio restaurante: Alto. (Carlos García Biografía, (2012), Alto Restaurante, [Página Web en Línea]).

3.4 Alto Restaurante: el libro de los recuerdos

Carlos García dirige Alto, restaurante de Comida Venezolana Contemporánea ubicado en Los Palos Grandes en la ciudad de Caracas, ha ocupado la posición número 28 de los 50 mejores restaurantes de América Latina en el 2013 y en el 2014 ocupó el puesto número 25, en el 2015 también se posicionó como el número 1 en La Lista de Los Mejores Restaurantes de Caracas, según Fabián Lugo y obtiene el segundo lugar en la página web www.degustavenezuela.com

Escorcía (2012) define a Alto como la naturalidad de lo sencillo, en ello radica la comida que el chef Carlos García muestra. Una cocina sembrada en lo posible de lo venezolano. Una redimensión que le aplica, a su vida, a su cocina y a su carta.

“Las vertientes de lo inmediato, cosechando el fruto de lo autóctono y reinventando sabores aprendidos. Una cocina que al pensar en su tradición y sus raíces le hace volver la vista hacia lo andado y el camino por venir”. Escorcía, (2012), El Taller del gusto [Página Web en Línea].

Escorcía (2012) explica que, García viene construyendo en su restaurante Alto en Caracas, una cocina más cercana a la calidez de lo saludable y lo justo, patrones armadores de la sustentabilidad de su propuesta inmediata, también a nuestra tierra.

Así mismo Escorcía (2012) afirma que Alto plantea una cocina que conmueve porque su naturalidad y su humildad como ser humano y constructor de sabores se expresa en cada creación, cada plato. Es decir, estos platos, no solo vienen cargados de técnicas, combinaciones y tradiciones, en esta cocina también se empieza a desarrollar aquellos ritos, que eran necesarios en cada uno de los hogares en que se formaron la Comida Criolla Venezolana, para impregnar de emociones, decisiones, vivencias y sentir hogareño, bañado de estilo y renombre. La cocina de Alto es un laboratorio que está en la búsqueda de una recodificación de aquello que se considera como la Comida Criolla Venezolana.

Estévez (2013) define a Alto como la vara que indica el camino para la construcción de un estilo profundamente venezolano, urbano, a la altura de los principales estándares estéticos y técnicos de la Alta Cocina global.

Carlos García (2014) define su propuesta gastronómica en *Alto* como:

El archivo, en esos primeros momentos de nuestras vidas. La idea es que surge el mismo efecto que surge en *Ratatouille*; el crítico va al restaurante y se convierte en niño al comer un plato. Que como venezolanos sintamos que hay un sabor, que hay un producto, que te lleva a un momento y edad de nuestras vidas, pero que además este plato se convierta en un recuerdo de futuro, que este plato evoque a tu infancia y que cree una nueva página en el libro de memorias; que sea una referencia, no importa cual plato sea pero que llegue más allá de ser un simple plato de comida. (García, Comunicación Personal, Julio, 2, 2014).

García también ha realizado un estudio minucioso para generar esta propuesta que va: desde la despensa con la búsqueda de productos de calidad hasta el estudio y el conocimiento de la tradición gastronómica en todo el país y como consecuencia de estos procesos: la creación, que integra el conocimiento de la despensa, el conocimiento de la Comida Tradicional o Criolla Venezolana y los esfuerzos de comunicación desde el punto de vista estético y gustativo.

Desde el punto de vista de la despensa:

La idea es transmitir la esencia de lo que nosotros somos, de que lo que comemos es tan bueno, que lo que está afuera. La calidad del producto venezolano no debería parecerse ni un poco a un salmón, que debe tener mil años congelado. La idea es identificarse y saber que este producto es tan bueno o mejor que los extranjeros, que podemos ser un gran producto de calidad. (García, Comunicación Personal, Julio, 2, 2014).

Desde el punto de vista de la despensa y del producto Carlos (2014) también habla como incluir un producto tan único y diferenciador de la Cultura Venezolana como el Ají Dulce, devolverle con un tributo a la semilla a la que le Venezuela le debe tanta fama como el cacao, reconocer las raíces con el café, volver a lo natural con el papelón y aceptar el producto Premium de los estantes de las licorerías mundiales como el Ron. En *Alto* se trabajan todos los tipos de vegetales, verduras y tubérculos nacionales: apio, cebolla, pimentón, ají dulce, ajo porro, cebolla, aguacate, coco, auyama, papa, remolacha, zanahoria, yuca. Pescados, Carnes blancas y rojas totalmente criollas como: el lebranche,

el báquiro, la lengua de ganado, el cochino para hacer chicharrón, la sardina, el cazón, lomito y patos de granjas criados de manera silvestre, todos estos los más destacados.

Si se habla de Alto desde el punto de vista de tradición y comida criolla según sus regiones su carta está impregnada de ellos; crema de caraotas, cachapa, lebranche asado, arepa con sardina, pabellón criollo, lau lau, fosforera, dorado, arepa de costilla, funche asado, cochinitillo guajiro, tuétano de sofrito criollo, chicha, merengón de guanábana, entre otros. Todos estos presentados y creados desde la visión que plantea Carlos García en restaurante *Alto*.

Crear la propuesta gastronómica de *Alto* incluye el conocimiento de la despensa y sofisticación la misma y conocer tradiciones con respecto a la culinaria de las regiones.

La propuesta de *Alto* se constituye de la siguiente manera: con el primer fin que es de generar recuerdos y a través de eso conectar a los comensales o al mercado, pero Carlos García introduce un elemento diferenciador de su propuesta al resto de las propuestas de los restaurantes de Caracas, eso se debe no solo a la búsqueda de comunicar tradiciones, desde lo que ya estaba constituido, sino constituir platos a partir de conceptos involucrando productos tradicionales.

García crea platos desde tres puntos de vista desde su tradición, desde su región y desde su concepto y los trabaja bien sea a nivel de productos, a nivel de técnica o a nivel estética o visual.

Hacemos platos según se nos van ocurriendo y pensamos en el producto primero, según el producto que conseguimos verificamos de donde es y vemos si podemos relacionarlo visualmente con el lugar o región. Pueden existir platos que visualmente no lo relacionen con nada pero conceptualmente son profundos. (Carlos García, Comunicación Personal, Noviembre, 16, 2024).

Desde la tradición se proponen platos como: La cachapa es un plato tradicional a nivel nacional, se consume en todo el país, tiene reconocimiento en otros países como

propio de Venezuela y el trabajo que hace García viene desde los productos una cachapa más cremosa, con un pate de morcilla y queso clineja desmenuzado, también se encuentra el pabellón, García (2014) explica que, era un reto, es mostrar un pabellón diferente, codificación visual y también reúne otros ingredientes: huevo principalmente, caraotas guisadas, carne mechada y luego carne mechada deshidratada, que es crocante y crujiente, plátanos cocidos en papelón, también era un proceso de unir otros productos en función de calidad, aunque es un plato tradicional venezolano es admirado porque se plantea visualmente de forma diferente.

García (2014) explica que en los Platos de región, se encuentra: el Lebranche Asado es un plato tradicional del estado Miranda, representa a sus playas y a sus trabajadores y Carlos también lo trabaja desde el punto de vista del producto. Los Médanos de Coro, que representan visualmente a los Médanos y es un plato totalmente original de *Alto*, porque reúne en este todos los dulce típicos tradicionales de Coro dando lugar a un postre único, que no solo sabe a Coro sino lo asemeja visualmente. El báquiro con aromas de sarrapia, representa un tepuy es negra, un entramado verde oscuro y línea marrón que lo cruza, asemeja un tepuy. La idea de los platos por región no es que solo presentar un plato tradicional de una región sino también evocar visualmente el lugar, al igual que sus sabores, es la construcción completa de un nuevo plato a partir de un estado o región del país.

Ahora desde el punto de vista conceptual ese proceso creativo responde a comunicar, rendir homenaje o aludir a un concepto o un pensamiento relacionado con la cultura.

Es eso que baja todos los días de los barrios venezolanos en una loncherita, para ser comido en el almuerzo. Es la comida de la mayoría de los almuerzos venezolanos. Es referencia a la Venezuela que trabaja y sale adelante todos los días, es la representación de un país y su sociedad. (Carlos García, Comunicación Personal, Noviembre, 16, 2014).

A través de este concepto García crea su famosa y gourmet Pasta con Sardina. Platos como estos se encuentra la Crema de Caraotas en dos tiempos y algo más es un

plato, que incluye en uno solo todas las formas de comer Crema de Caraotas en Venezuela, “cada vez que lo pruebas le das un mordisco a cada estado de Venezuela” (Carlos García, Comunicación Personal, Noviembre, 16, 2015).

García introdujo dentro de su propuesta un elemento, que para Romero (2015) es fundamental en nuestra sociedad y es la emoción, este considera que el venezolano es emoción, es sentimiento y mientras se sienta identificado con esto existen más posibilidades de acercamiento.

Carlos García en la propuesta gastronómica de *Alto* introduce diferentes elementos que generan este restaurante como único; por ser un restaurante de recuerdos, de viajes, de reconocimiento, de sentimientos todos estos con un hilo conductor que se forma desde la cultura, la tradición, la familia, la identidad.

Escorcía resume la propuesta de *Alto* de esta forma: “Sus platos no impresionan, seducen; no son llamativos, enamoran; su cocina no es un espectáculo, es auténtica y venezolana”. Escorcía, (2012), El Taller del Gusto, [Página Web en Línea].

II. MARCO METODOLÓGICO

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

¿Es posible realizar un análisis semiótico de la gastronomía como discurso a través de la teoría de Peirce, tomando como objeto de análisis la propuesta del restaurante *Alto*?

Para realizar un análisis semiótico de la gastronomía como discurso la autora ha decidido centrarse en la teoría del signo de Peirce, tomando como punto de partida la relación trídica del signo; Representamen, Objeto e Interpretante, esta teoría le permitirá entender el signo de su concepción física; pasando por colores, formas, texturas, olores y sabores, desde el signo que alude y representa que está conectado a una realidad, específicamente un hecho cultural y una intención comunicacional y desde su interpretante con una semiosis ilimitada, permitirá una configuración y análisis completo del signo desde sus conocimientos previos y adquiridos a lo largo de la carrera.

Así mismo se centra en el objeto de estudio, Restaurante Alto y su propuesta gastronómica. Dentro de esta propuesta la autora se centrará en la carta y aquellos platos que poseen tres objetivos claros, representar la región o estado de Venezuela, evocar un concepto o idea relacionado con la sociedad venezolana y los platos típicos característicos de la gastronomía venezolana, esto permitirá a la autora abrir un análisis enfocado en el discurso comunicacional que emprende Carlos García desde los fogones de Alto, con la búsqueda incansable de difundir la cultura venezolana; las costumbres, tradiciones, el sabor de hogar.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo general

Realizar un análisis semiótico de la gastronomía como discurso a través de la Teoría de Pierce, tomando como objeto de análisis la propuesta del restaurant Alto

2.2 Objetivos específicos

1. Identificar los distintos aportes de Pierce, a la teoría de la comunicación.
2. Investigar sobre los nuevos terrenos de la comunicación contemporánea enfocados en la gastronomía.
3. Analizar la propuesta gastronómica de Alto, a la luz de la teoría de Peirce y como un fenómeno de la comunicación contemporánea.

3. JUSTIFICACIÓN

Actualmente, la gastronomía en Venezuela y otros países desde el punto de vista de la comunicación ha adquirido gran importancia, ya que con la evolución de esto como profesión, la gastronomía ha empezado a buscarse con el fin de crear discurso de comunicar, empezó a dejar de lado la actividad rudimentaria que representaba, que era comer, para convertirse en un elemento, que no solo representa la cultura, sino en un elemento en el que las personas se reconozcan de alguna forma, se entiendan, se unan, un elemento que sirve para unificar pensamientos, creencias y hasta costumbres, un elemento que sirve como canal de difusión de emociones, sentimientos e ideas, que al final se unen, para convertirse en un discurso claro con múltiples y diferentes interpretaciones, que desembocan en la misma torrente en la que han nacido, la cultura.

Por tanto, la realización de este proyecto de grado a partir de la teoría del signo de Charles Sanders Peirce puede justificarse por diversas razones. La primera se refiere a la oportunidad de reconocer el valor de una propuesta comunicacional venezolana. La segunda sería dar apertura a mostrar lo enriquecedora, importante y valiosa que puede ser nuestra gastronomía, su proceso de comunicación y sus orígenes.

La tercera, y de mayor peso, es el valor investigativo. El demostrar cómo en procesos tan básicos del ser humano como lo es la comunicación, se traslada a espacios como el gastronómico. Es la oportunidad de demostrar que las comunicaciones han traspasado las fronteras y parámetros tradicionales, que los procesos de comunicación no solo se dan en la tv, cine o incluso en internet, sino que se trata de un proceso que ha evolucionado tanto, que supera a las tecnologías y que ha buscado adueñarse de todos los espacios. Desde los más calificados hasta los más sencillos, para convertirse en un proceso, que no se ve sino que se vive.

Y en este sentido, el objeto de análisis *Restaurante Alto* tiene su importancia, puesto que es uno de los espacios de gastronomía que da gran importancia al proceso consciente de comunicación tal y como lo manejamos y estudiamos en una carrera de

Comunicación Social. *Alto* y sus Chef Carlos García plantea desde la propuesta gastronómica una búsqueda clara de comunicar una cultura, unas costumbres y unas creencias usando como medio la comida.

Por último en este proceso se ponen en evidencia las distintas habilidades y conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera, entre los cuales se destacarán las materias de Investigación Audiovisual, Teorías de la Imagen y la Semiótica.

Asimismo, es un trabajo de grado que permite tener un registro de las actividades gastronómicas actuales en Venezuela que pueden servir de base para otras investigaciones de este tipo.

4. DELIMITACIÓN

Para delimitar este proyecto se tomaron en cuenta dos aspectos, todos de igual importancia y peso: el contenido y el target.

En cuanto al contenido, hace falta delimitar tanto el objeto de estudio como la teoría a través de la cual se analizará el mismo. La autora ha decidido utilizar respectivamente la propuesta gastronómica del restaurant *Alto* como objeto, y como texto base para el análisis los aportes realizados por Charles Sanders Peirce relativos a las teorías del signo.

En la propuesta gastronómica del *Restaurante Alto*, se han escogido 11 platos a analizar los cuales están contenidos en categorías, delimitadas por la autora, que en si consagran y resumen en cada una las diferentes formas de crear y configurar los platos que propone el restaurante.

En cuanto a target en este caso, será el público con interés en el análisis de la comunicación y la gastronomía desde una óptica académica. Que puede servir para proyectos desde el punto de vista de la semiótica y la Teoría de Peirce del signo aplicado a la gastronomía, al mismo tiempo en estudios sobre nuevos ámbitos, que aborda la comunicación en la actualidad y formas de presentarse la comunicación y por último es un registro sobre proyectos, que emprenden el rescate de la comida Tradicional Venezolana en las mesas de los restaurantes gastronómicos .

Este proyecto está pensado para iniciarse en Enero de 2014 y culminarse en abril de 2015.

5. Matriz de Análisis

MUESTRA	OBJETO		REPRESENTAMEN	INTERPRETANTE		
	O. Dinámico	Clasificación del Objeto: Icono, índice o símbolo		I. Dinámico	I. Inmediato	I. Final
Por Concepto						
Por Tradición						
Por Región						

5.1 DEFINICIÓN DE LOS ELEMENTOS DE LA MATRIZ

-Interpretante Inmediato: Se refiere a aquellas percepciones o sensaciones de los sentidos presentes en el plato. Sabores, texturas, formas visuales, entre otros.

-Interpretante Dinámico: Características específicas del plato. Ingredientes, técnica específica de cocción, chef por el que fue creado.

-Interpretante Final: Se refiere a la comprensión completa del plato. Emociones, sentimientos, sentidos y conceptos generales que permiten el entendimiento de este plato.

-Objeto Dinámico: Concepto que representa el plato.

- Tipo de Objeto: si representa visualmente de forma clara a algo o no

-Representamen: Nombre del plato.

-Tipos de Platos: Los tipos de Platos se refieren a la división o clasificación que crea la autora para la escogencia de la muestra a analizar.

-Por Concepto: Se refiere a la creación del plato que alude o refiere a un concepto, creencia o pensamiento que representa a la sociedad venezolana o bien es un concepto o pensamiento que intenta el chef comunicar en este plato.

-Por Regiones: El plato alude directamente a una región, estado, ciudad o Pueblo de Venezuela y busca la representación visual y gustativa.

-Por tradiciones: Son platillos netamente tradicionales de la gastronomía venezolana y varían en su presentación y técnica de cocción.

6. CRITERIOS PARA LA SELECCIÓN DE LOS ELEMENTOS

La autora considera que debido a tratarse de un problema comunicacional contemporáneo del siglo XXI, se decide tomar en cuenta estos elementos, el análisis será más amplio desde el punto de vista de los interpretantes, ya que esta teoría permite un desglose completo del signo desde lo más básico y sencillo, que es su composición (Objeto y Representamen) terminado en su nivel más específico su Interpretante que implica una cualidad, sus sensaciones, la posibilidad del signo; que luego pasa por un esfuerzo que implica como tal un signo como información y hecho concreto y que esto nos lleva a la argumentación de un signo desarrollado y ampliado, que pertenece al ámbito dinámico de los signos como semiosis. Estos elementos como se ha explicado anteriormente permitirán el análisis más completo en cuanto al signo.

Con respecto a la selección gastronómica, la autora ha creado una división, que corresponde a los diferentes procesos de construcción por lo que se pasea el chef, para crear los platos, que darán lugar a la propuesta.

Esta división se plantea de la siguiente forma: Por tradición, responden a ser platos netamente tradicionales de la cultura venezolana y gozan de reconocimiento, son trabajados desde el punto estético, con el fin de buscar una reconfiguración de los mismos. Por región, aquellos platos que buscan aludir de forma física a una región o estado del país, pero que además su composición está integrada, por productos o recetas típicas del mismo estado o región. Y por último, por concepto platos que abordan un concepto, que representa o se encuentra en la sociedad venezolana, y que busca a través de nuevas recetas e invenciones, poner estas ideas de manifiesto.

7. MUESTRA

La autora de este trabajo de investigación ha decidido seleccionar el restaurante Alto, ubicado en la ciudad de Carcas, Los Palos Grandes, debido a que este Restaurant ha demostrado presentar una propuesta creativa enfocada en la difusión de la cultura Venezolana a través de la gastronomía.

La autora ha escogido 10 platos de la carta de este restaurante, estos platos se han categorizado en 3; Por concepto, Por Tradiciones, Por Regiones. Cada una de estas categorías se ha seleccionado deferentes platos.

Por concepto: Pasta Con Sardina, Tierra de Cacao, Crema de Caraotas y Pato de San Casimiro con varas de café y cacao.

Por Tradiciones: Pabellón Criollo, arepa con pate de sardina, Quesillo y Merengón de Guanábana.

Por Región: Médanos de Coro y Lebranche Asado en Hojas de Plátano.

Estos platillos son los más representativos de la carta, por lo que abarcan y aglutinan el concepto general de la propuesta de Alto Restaurante.

8. APLICACIÓN DE LA MATRIZ

III. RESULTADOS

La propuesta Gastronómica de Alto ineludiblemente presenta una amplia gama de comida venezolana, transformada en Gourmet. Predominan la calidad de los productos, netamente venezolanos.

Su carta presenta los platos típicos Venezolanos como; Pabellón Criollo, la arepa con sardina, el Quesillo y el Merengón de Guanábana, y trabajados primordialmente en productos y propuesta visual.

A nivel visual plantea una nueva imagen, que permite al comensal vaciar todas sus ideas, estigmas, estereotipos y paradigmas y aventurarse a una nueva experiencia con posibilidades de reconstruir la idea del plato solicitado.

La propuesta de platos tradicionales presenta una particularidad, debido a que presentan como primera impresión al comensal la oportunidad de abrirse a nuevas experiencias y una vez que has comenzado a probar el plato, este le remite a experiencias previas, al archivo de los recuerdos, de la memoria y se apodera de la persona creando una nueva página en los recuerdos. Crea un arraigo increíble tanto como el restaurant a la orilla de la playa, como el de la carretera de los andes, conecta perfectamente con emociones o sentimientos de la infancia, de la adolescencia o de la adultez. Es una conexión con lo que la persona es, que evidentemente el lugar o espacio, en el que las personas se desarrollan son un bastión fundamental en la formación del ser humano.

El Pabellón Criollo desde el punto de vista físico se convierte en un nuevo comienzo, en un develar una nueva oportunidad, para probar lo que es la persona, desde el punto de vista comunicacional y entendiendo el objetivo principal del chef, es un plato que abre los horizontes de los recuerdos, es un plato que devela ante las personas esa historia, de lo que es el venezolano, de lo que significa sus platos, del valor universal que posee el pabellón para Venezuela, del esfuerzo del grano cosechado y de toda esa configuración de elementos que están ahí y que involucran símbolos y modos de vidas,

pero que no está hilado ni atado a su forma física, sino que en él de la forma que se presente, se encuentran millones de contenidos, ideas y convenciones sociales, que representan a un país en su máxima expresión, porque es el plato tradicional con mayor reconocimiento ante esta sociedad y ante otras.

La Arepa con Sardina en Alto se presenta como un aperitivo y ese único mordisco; que deja un sabor de desayuno, un sabor de mañana, un sabor de país, de gente, por dos razones: la primera, porque es símbolo claro y evidente de la gastronomía venezolana, la arepa tiene un reconocimiento universal ante diferentes sociedades como los más autóctono y propio de Venezuela y lo segundo porque es un signo que genera semiosis ilimitada en el ser humano porque está atada a las creencias costumbre que representa la arepa dentro de los hogares, entonces en función de esto las configuraciones sobre este plato serán múltiples e infinitas, no quiere decir que con el resto de los platos como signo o suceda, pero básicamente la arepa representa en Venezuela un hecho más personal, debido a que la escogencia de cómo se rellena, con qué y los sabores, son escogencias propias, por esto la arepa configura dos hechos en uno, el personal y a su vez el universal.

El Quesillo posee un significado especial en la sociedad venezolana y es elemento diferenciador de los cumpleaños y celebraciones, es un signo universal de los venezolanos en los cumpleaños, es por esto, que el quesillo de Alto, se presenta en su forma física como una bola de helado con técnicas de cocina, que hacen desde el punto de vista de la textura y la forma generar un Interpretante Inmediato totalmente diferente al Interpretante Dinámico, que se dará lugar una vez entrado en contacto con el plato, desde el punto de vista comunicacional, alude a los recuerdos de celebración, a lo que significa la celebración venezolana, pero también al reconocimiento tradición, que define el quesillo en Venezuela.

El Merengón de Guanábana es el dulce de la infancia de las abuelas y primordialmente de estas, porque es un plato que amerita trabajo y esfuerzo, es peculiar en la carta de Alto, porque debido a extensa preparación desaparece en las mesas y

lugares de dulcería típica criolla, lo que hace que topárselo en Alto es como reencontrarse con la infancia, con aquello que se había perdido hace años, con eso que se hace conocido, pero no se sabe de dónde.

Hablar de los platos tradicionales en Alto sugiere varias cosas, desde el punto de vista estético hay un arduo trabajo y no por representar algo en su forma física sino por dejar de representar, busca eliminar esa imagen que genera universalidad ante las personas, con el fin de enviar un discurso y esta netamente relacionado con el área comunicacional, el mensaje viene con el fin de entender que todo aquello, que recoge símbolos, creencias, historias y por ende cultura, mantienen la esencia con lo que fueron contruidos, a pesar de su reconfiguración visual. Es importante reconocer, que para que ese proceso de abstracción y entendimiento del signo, los conocimientos e ideas previas deben estar asociados a la cultura que dicho signo alude, en caso contrario aún seguiría existiendo un proceso de semiosis ilimitada, pero que estaría concebido desde otra realidad diferente a la persona que interpreta y seguramente el proceso de semiosis sería, menos estructurado, menos profundo y daría lugar a nuevos signos.

Desde el punto de vista de las propuestas Conceptuales en Alto crean un plato a partir de un concepto o idea, que representa a la sociedad venezolana en este caso se analizó la propuesta de los platos; Tierra de Cacao, Pasta con sardina, Pato de San Casimiro en Varas de apio café, cacao y ron.

La Tierra de Cacao es un postre de Alto y es una de las categorías que necesita de mayor interpretación pero a su vez es el que concentra más intención comunicacional. Este postre aglutina dos elementos importantes sabor y contenido; sabor cuando su ingrediente principal es el cacao y el preferido por todas las personas en el mundo, contenido; porque evoca a la tierra que es la representación más clara de un país, y es un proceso completo porque además está hecho con un fruto que nace y proviene de la tierra, es un tributo importante a lo que se pisa día a día, y reconocer aquello que se olvida, es el primer paso para acercarse a la cultura a la identidad.

La Pasta con Sardina es un buen ejercicio desde el punto de vista de reconocimiento, la pasta representa dos cosas en esta sociedad el extranjero y como se implanto y busco expandir su cultura, como bien se esbozó en capítulos anteriores la pasta viene de los europeos específicamente de los italianos que a su vez la adoptaron por los asiáticos, entonces es una manera de reconocer que esta sociedad también es aquella que abre las puertas y que acoge a los otros, la construcción de esta sociedad es del esfuerzo de muchos de aquí y de muchos de otros lugares, indiscutiblemente si alude al trabajo arduo, a las bandejas de los obreros, a los platos de las casas y a la gente de ahora, no es una tradición no es un reconocimiento universal, pero si es una búsqueda de lo que esta población representa, el trabajo.

El Pato de San Casimiro con Varas de Café, Cacao y Ron es un plato de productos, que efectivamente están ahí para decir en diferentes formas, que esos productos son la gente, son la sociedad, son lo bueno, presenta productos de calidad en un plato inigualable, que aunque rinden tributo a los productores y al trabajo desde el punto de vista comunicacional, la autora podría afirmar que responde más a entender lo increíble que es esta sociedad, la calidad que emana, lo auténtico y lo único que posee.

La Crema de Caraotas en dos tiempos y algo más elude al concepto de país y costumbres, en este plato se busca concentrar las diferentes formas de comer un plato tan típico como las caraotas en diferentes estados de Venezuela.

En esta categoría se trabaja la imagen principalmente, más que el producto. Existe un proceso de aceptación diferente porque todos estos platos a pesar de usar productos conocidos no tiene una codificación visual clara, pueden presentarse de diferentes formas, lo que hace que el plato en si desde el momento de ser ordenado se convierte en una aventura, que necesita de ser vista, probada y analizada para ser entendida. Recoge rasgos claros de nuestra cotidianidad, que por ser cotidianos pierden relevancia o pierden ser notados por nuestra sociedad. En estos tres conceptos se trabajan, la fuerza de trabajo del Venezolana; aquellos que día a día se despiertan desde la clase más baja hasta la más alta, aquellos que cuando no tienen comen Pasta con Sardina, pero aquellos que tiene

oportunidades económicas aman su sabor, aquellos que creen que es lo más práctico de cocinar algunas noches agobiados del día a día.

Se trabaja la idea de “somos la tierra del cacao”, la tierra lo representa todo en un país; lo que pisamos, lo que producimos o somos capaces de dar, lo que nos sustenta en toda la expresión de la palabra. El cacao es una de los frutos que nos ha convertido en un país famoso, es el oro de nuestra tierra. Este plato nos representa claramente como sociedad, aquel que cree en la tierra, en sus frutos. Usa un aliado increíble que es el postre, es lo más irresistible de la comida. La Tierra de Cacao de alto muestra la esencia del cacao utilizando 5 cacos en extinción, descubre su variedad; que son las texturas en las que construye el plato.

En relación a los platos por regiones, es una representación tanto visual como gustativa de la geografía venezolana. Algunos platos como Médanos de Coro; es una representación visual clara del parque Nacional Médanos de Coro.

Los platos contruidos a partir de la idea de eludir zonas geográficas de Venezuela, evocan a un viaje instantáneo en el que el comensal se conecta con esa zonas a través de los sabores y olores, pero no solo conecta con ese lugar sino con las emociones y sentimientos vividos, con el clima, los habitantes, tradiciones y todo aquello que rodea el lugar.

El Lebranche Asado en hojas de Plátano, es un plato que rinde tributo al Estado Miranda y aunque no lo alude en forma física, este está creado para representar una receta autóctona del estado, también es un tributo al producto que es propio y que da los mares, el objetivo claro es conocer que se es en cada lugar de Venezuela.

Alto en su propuesta gastronómica se pasea por tres aspectos generales de Venezuela en tres aspectos importantes; representa a la sociedad venezolana desde sus tradiciones; con sus platos típicos, desde sus ideas o conceptos de sociedad y su cotidianidad y desde su geografía.

Al representar las tradiciones venezolanas pretende una conexión directa con el círculo familiar, que es el entorno con el que se vivencian las tradiciones, la familia es el núcleo fundamental de transmisión de tradiciones.

Ideas o conceptos de sociedad; es una forma de representar, cómo es la sociedad venezolana, cómo se desarrolla, su forma de interactuar en la actualidad, lo más profundo e interno de ella.

Y la geografía representa en macro todo lo que es un país, es su forma de presentarse ante el mundo, es el atractivo físico de un país.

Desde ese punto estos tres elementos son el Objeto Dinámico de los platillos, las ideas del cual parte la creación del plato, y el cual abarca los tres elementos más importantes: su tradición, su gente y su geografía.

Desde la clasificación del Objeto la mayoría de los platos en el discurso se encuentran en la clasificación de Símbolos por su arbitrariedad y convención, pero existe una necesidad de crear platos desde la clasificación de los Índices y los Íconos, lo que explica la búsqueda de abstraer la realidad, de ponerla en la mesa y de constarla.

Desde el punto de vista del Representamen se adjudican una denominación particular a cada plato; Pasta con Sardina, Tierra de Cacao, Pabellón Criollo, Quesillo, Merengón de Guanábana, Arepa con Paté de Sardina, Crema de Caraotas en dos tiempos y algo más, Lebranche asado en hojas de plátano, Pato de San Casimiro con varas de Café, Cacao y Ron y Médanos de Coro, son nombres que claramente pueden ser reconocidos por la sociedad venezolana, son conocidos de forma universal y aquellos que no aluden a la realidad.

En el caso de los interpretantes dinámicos se utilizan ingredientes y productos venezolanos como: el ají, la cebolla, el pimentón, el aguacate, el ron, la leche, la sardina,

la carne, las caraotas, el huevo, café, cacao, ron , papelón, queso, aguacate. Toda la construcción conceptual corresponde a la construcción, que se genera en el plato, porque todos los ingredientes usados corresponden a los que se utilizan en la cultura venezolana.

En el caso de los Interpretantes Inmediatos corresponde a sabores, texturas y forma visual; *Alto* plantea en la mayoría de sus platos nuevas texturas y formas visuales, pero mantiene constantemente sabores, a pesar de aglutinar sabores de diferentes regiones, permite que en cada plato estos se sientan por separados. Los sabores predominan en los platos de *Alto* y es lo más trabajado, ya que todas las transformaciones deben mantener siempre por encima de cualquier parámetro el sabor, a aquello que alude.

Al hablar del Interpretante Final; *Alto* ineludiblemente presenta en su propuesta gastronómica un restaurante de comida venezolana. Desde *Alto* se utiliza la gastronomía como herramienta de comunicación para difundir la cultura venezolana, en todo su esplendor. Presenta la oportunidad de conocer esta cultura desde lo más autóctonos demostrando la calidad, que se puede exportar y dar a conocer. Permite presentarse en diferentes facetas y formas, reestructurándose, recodificándose sin dejar de lado la esencia de lo que es.

Demuestra ser un restaurante de comida Venezolana porque amerita de conocimiento del comensal para entender la carta y ordenar. Es un obligatorio para entender y procesar estos platos haber tenido experiencias previas con la comida que es similar a esta, lo que permite conectarse emocionalmente y crear el efecto que el chef ha buscado desde su creación; trasladarse en el tiempo del archivo de las memorias y recuerdos y anexar un nuevo recuerdo a este archivo a partir de esta nueva experiencia.

Cuando se habla de *Alto* desde la comunicación, se entiende desde un emisor que es Carlos García y el equipo de trabajo, que intencionadamente en cada plato buscan introducir un mensaje, que llega a cada uno de los comensales, que lo entiende y que a su vez generan una respuesta, a partir de la semiosis ilimitada y con esto se comienzan un proceso de retroalimentación, que poco a poco va incluyendo más mensajes, que

terminarán por generar aquel discurso completo, que es interpretado en múltiples y diferentes formas, dependiendo del Fanerón del receptor, pero que en concreto todas estas configuraciones e interpretaciones confluyen en el mismo discurso, un discurso que habla de cultura Venezolana.

Alto es una herramienta de comunicación de la cultura venezolana, porque existe en su propuesta una intención clara de comunicar, su propuesta está concebida desde la intención de usar la gastronomía como un medio para llegar a las personas, ineludiblemente este restaurante podría encontrarse en cualquier lugar del mundo y aun así seguiría hablando de Venezuela de su cultura, de su sociedad, de su gente, de lo que representa, porque su esencia y proceso de creación está inspirado en Venezuela, se demuestra en sus ingredientes, en su sazón, en su forma visual, en su interpretación, en su experiencia; abarca desde el punto de vista gastronómico todas las caras posibles en que puede mostrarse un plato siempre con el fin último de aludir a Venezuela.

IV. CONCLUSIONES

Este trabajo especial de grado se centró en el análisis semiótico de la gastronomía como discurso, tomando como objeto de estudio el Restaurante *Alto* partiendo de la Teoría del Norteamericano Charles Sanders Peirce.

Desde la Teoría del signo de Peirce que permitió analizar el signo desde su forma física, sensorial hasta el proceso de semiosis ilimitada que dio lugar a configurar cada uno de los platos como signo, entendiéndolos desde su concepción hasta su percepción, lo que hilo el develamiento, de lo que correspondía al discurso que esta propuesta gastronómica pretendía plantear.

Un discurso que nace desde la cultura y desemboca en ella, con el fin último de acrecentarla, nutrirla, realzarla y ponerla en la tapa de agenda diaria. Indiscutiblemente desde *Alto* se manejan las herramientas de comunicación de forma intencionada, en busca de generar respuesta en aquellos receptores del mensaje, y que esta misma respuesta a su vez se convierta en proceso de retroalimentación, que con cada mensaje nutrirá el discurso, pero que a su vez se ira configurando múltiples y diferentes veces dependiendo del receptor, que haga el proceso de semiosis ilimitada.

Así mismo, esta investigación de alguna forma, genera aportes desde diferentes ámbitos y puntos de vista; desde la investigación propiamente dicha, porque es un punto de partida para próximos procesos investigativos, desde el ámbito cultural porque explora una de sus expresiones como lo es la gastronomía, por lo tanto es un registro que va desde la conformación de esta en Venezuela hasta la actualidad y desde la visión que la autora considera la más importante; la visión comunicacional, ya que, es un reto descubrir como el hecho comunicacional se ha expandido, se ha modificado y se ha adaptado invadiendo espacios y situaciones nuevas, por lo que, entender esto debe ser un objetivo claro en los agentes de comunicación , porque permitirá para estos una mejor adaptación a este sistema, por lo que el ejercicio de la comunicación se convertirá más llevadero y con mayor alcance para los mismos.

V. RECOMENDACIONES

Algunas de las recomendaciones que la autora podría generar en función de este trabajo especial de grado, va ligado al carácter investigativo. Ampliar este análisis semiótico a todas las propuestas gastronómicas de los diferentes restaurantes de Comida Criolla o Tradicional Venezolana Contemporánea, daría pie a realizar un análisis comparativo entre los discursos de cada una de estas propuestas, lo que permitiría conocer y entender cuál es el discurso que se intenta manejar en la actualidad, sobre cultura venezolana y su identidad.

Entendiendo que la comunicación social es un ejercicio diario y que su objeto de estudio son las personas y su forma de comunicarse con el entorno, pero que además es una actividad que está fundamentada para las personas, un estudio macro de los discursos que plantea los chef venezolanos desde sus restaurantes, apuntaría claramente a conocer cuáles son los elementos de la cultura Venezolana, que están siendo reforzados en este discurso y que ameritan que sean respaldados por los medios y sus agentes. No en un hecho exacerbado por una búsqueda de identidad sino más como un proceso de reencuentro, que intenta definir de forma clara y educativa, los verdaderos orígenes de la sociedad Venezolana.

Así mismo, entender el hecho comunicacional como un hecho inherente al hombre, es entender que este hecho se ha planteado la misma evolución y desarrollo que se plantea el hombre, por lo que, descubrir que se expande a nuevos ámbitos, permitirá desde el espacio de los agentes de la comunicación apoderarse de estos ámbitos para generar discursos propios, que bien pueden ser discursos similares a los que constantemente emiten estos agentes desde los ámbitos o medios convencionales, o simplemente discursos nuevos, pero que de seguro estos nuevos ámbitos generarán la posibilidad de una nueva codificación de estos discursos.

I. BIBLIOGRAFÍA

Referencias Bibliográficas

- Zechetto V, Vicente K, Marro M (1999), Seis semiólogos en busca del lector. Buenos Aires- Argentina. Editorial La Crujía.
- Lovera, José Rafael. (1989). Gastronomías: Ensayos sobre temas gastronómicos. Caracas- Venezuela.
- Aguilar. (1963). Fisiología del gusto, o meditaciones de gastronomía trascendente. España.
- Scanone, A. (2008). Cocina Criolla Venezolana en Fundación Venezuela Positiva, Nuestra cultura gastronómica: origen, influencias y mestizajes. Caracas- Venezuela.
- Cartay, R. (2008). Aportes de los Inmigrantes a la conformación del Régimen Alimentario Venezolano en el Siglo XX, Nuestra cultura gastronómica: origen, influencias y mestizajes. Caracas- Venezuela.
- Salazar, C. (2008). Nuestra diversidad Gastronómica Popular en Fundación Venezuela Positiva, Nuestra cultura gastronómica: origen, influencias y mestizajes. Caracas- Venezuela.

Referencias Electrónicas

- Biografía Edgar Leal, (2013). Edgar Leal. Consultado el 20 de marzo de 2015 en: <http://edgarleal.com/BIO.html>
- Biografía Carlos García, (2012). Alto Restaurante. Consultado el 15 de noviembre de 2014 en: <http://altorestaurante.com/espanol/carlos-garcia/>

- Escorcía F, (2012) . El Taller del Gusto. Consultado el 20 de marzo de 2015 en: <http://fernandoescorcia.blogspot.com/2012/05/carlos-garcia-y-el-restaurante-alto-la.html>
- Romero H, (2014). Cuaderno Gastronómico. Consultado el 20 de marzo de 2015 en : <http://hectorromerocuadernogastronomico.blogspot.com/>
- Anónimo, (S/F). GP Caracas. Consultado el 20 de febrero de 2015 en: <https://gpcaracas.wordpress.com/gastronomia/recetas/hector-romero/>
- Guerrero R, (2014). Venezuela Tuya. Consultado el 20 de febrero de 2015 en: https://www.venezuelatuya.com/cocina/hector_romero.htm
- Jones K, (2007). Experiencia Gastronómica. Consultado el 28 de marzo de 2015 en: <http://experienciagastronomica.blogspot.com/2007/04/mercedes-oropeza.html>
- Rolfini V, (2013). El Universal. Consultado el 28 de marzo de 2015: <http://www.eluniversal.com/vida/130601/a-cuatro-manos-en-amapola>
- Estévez S, (2014). Diario de un Chef en El Nacional. Consultado el 20 de marzo de 2015 en: http://www.el-nacional.com/blogs/diario_de_un_chef/tiempos-Hector-Romero_7_315038495.html

Referencias Vivas

- Carlos García. Chef Venezolano. 04241153389. Carlosgarciareq@gmail.com
- Edgar Leal. Chef Venezolano. 04242392717
- Héctor Romero. Chef Venezolano. 04122002868. cuadernogastronomico@gmail.com

8. APLICACIÓN DE LA MATRIZ DE ANÁLISIS

MUESTRA	OBJETO		REPRESENTAMEN	INTERPRETANTE		
	O. Dinámico	Clasificación del Objeto: Icono, índice o símbolo		I. Dinámico	I. Inmediato	I. Final
Por Concepto	Sociedad Venezolana Trabajadora	Se encuentra en la categoría de símbolo, su forma física no representa a la sociedad venezolana y no alude directamente a otra idea. Posee una forma por convención social, que ejerce fuerza de universalidad sobre lo que es.	Pasta con Sardina	Creado por el Chef Carlos García, contiene: pasta, sardina fresca y a la plancha, aliños; ají, cebolla, tomate cherry, tomate. Salsa de ají.	Sabores salados, pérdida del sabor fuerte de la sardina se convierte en un sabor a pescado o animales marinos, un sabor más estilizado. La pasta contiene un sabor a guiso tradicional de sofritos. Visualmente se encuentra totalmente ordenado, cada elemento dispuesto y colocado en un lugar específico, permite visualizar todos los componentes del plato, no alude a	La pasta con sardina es un plato creado por el chef Carlos García en el restaurante Alto, en los palos Grandes en la ciudad de Caracas. La Pasta con Sardina es un plato que no forma parte de las referencias de platos tradicionales venezolanos, pero que es una de las comidas más consumidas por nuestra sociedad, por dos razones elementales; es lo más práctico para ingerir en cualquier lugar y es el más económico. Es

					ninguna referencia específica. Predomina el color rojo.	un plato que alude a nuestra cotidianidad, a nuestro estilo de vida, que no solo representa a las clases más bajas de nuestro país sino que permite identificarnos como cultura. Al consumir este plato se sustituyen grandes paradigmas en función de prototipos sociales, ya que te da a conocer una nueva forma de presentarse y de comer más gourmet. Pero los sabores permiten una conexión instantánea con los momentos más genuinos y remotos de las personas.
Somos la tierra del Cacao	Es un Icono porque al verse es una representación de la tierra y una maceta, no es propiamente la tierra pero si	Tierra de Cacao	Creado por Carlos García. Contiene 5 tipos de cacao venezolano que se encuentran en extinción. Puestos en texturas que asemejan a la tierra, ají molido y chocolate en trozos.	Sabores dulces y amargos, que al entrar al paladar se recorre de un extremo al otro y viceversa. Contiene 3 texturas claves una muy cremosa, una pastosa y granulada	La tierra de cacao es un postre en la carta de alto, que representa en gran parte lo que somos como sociedad desde don puntos de vista; el primero el fruto que producimos	

		existe una representación clara de la cosa a la que se desea aludir.		Predomina el color marrón y visualmente se asemeja a la tierra	casi crujiente. Visualmente asemeja a una maceta de tierra; el postre se sirve en una maceta de barro de tamaño pequeña, se colocan el cacao en tres texturas y se decora con ají molido permite algunos tonos picantes muy pequeños.	que desde nuestros antepasados era uno de los productos con mayor calidad y el segundo el trabajo de la tierra, que era el trabajo fundamental de subsistencia en este país y nada más que represente a un país como su tierra el amor por ella y por lo que produce. Es una oda al país, a la tierra, a las manos que la trabajan todo partiendo del producto preferido por el público el chocolate y el momento más esperado de la comida el postre.
	Tributo al productor	Es un símbolo, su forma física es una convención social completa, no alude claramente a lo que representa como signo, a	Pato con varas de apio, café, cacao y ron.	Creado por Carlos García. Contiene pato, apio macerado en café, cacao y ron, lengua de pato frito. Asemeja visualmente al al borde de un río con ramas secas, predomina el color marrón.	Sabores dulces y uno que neutraliza al sentir su sabor muy salado en una pequeña porción, la lengua del pato frita. El sabor del cacao, el café y el ron se fusionan para crear una mezcla ideal,	Pato con varas de apio café cacao y ron es un plato principal en la carta, representa a los productores porque usa ingredientes trabajados a su máxima expresión; un pato criado de forma

		partir de su forma física.			predominantemente dulce pero no moloso. El pato es sumamente sueva, la lengua crujiente y el apio en el punto perfecto; ni duro, ni suave.	silvestre, que se alimenta de los mismos componentes de la granja, que vive en el mismo riachuelo o lago y busca dar a conocer como, a través de pequeños criadores se da lugar a un producto de tan alta calidad. Visualmente nos acerca a la sensación de las orillas de un río o lago; con ramas secas y restos de hojas, hábitat cotidiano de este pato, es como presentar un pato en su propio entorno.
Cómo se comen las caraotas en Venezuela	Se encuentra en la clasificación del Símbolo su forma física es determinada por una arbitrariedad.	Crema de Caraotas en dos tiempos y algo más.	Creado por Carlos García, contiene: caraotas, sofrito criollo; cebolla, ají dulce y pimentón, aguacate, papelón, coco, huevo, tortilla de maíz, queso y papelón. Predominan los colores: verde, amarillo y rojo.	Sabor primordial es el de las caraotas con una textura súper cremosa, porque se encuentran licuadas en crema. Los sabores cambian con cada cucharada: al tomar el coco es un tono dulce, al tocar el papelón es	La crema de caraotas en Alto, que se presenta como una entrada, es un plato que reúne a Venezuela y su forma de comer en uno solo. La mezcla de diferentes componentes como: queso, papelón, huevo,	

					dulce, con el sofrito criollo es sentir la sazón, con el queso es salado, con el huevo y el aguacate no hay sabores tan elevados hacia el dulce, picante, amargo o salado es un sabor más neutro. La tortilla de maíz es el cucharón perfecto, asemeja a comer sopa con pan o las mismas caraotas pero con arepa. Se presenta en un plato con cada uno de los ingredientes y al llevar a la mesa se verte la crema de caraotas sobre estos ingredientes.	aguacate, sofrito criollo y coco es la forma en que el comensal puede probar unas caraotas de todas las formas en que se comen en Venezuela entonces este plato claramente es una forma de darle un mordisco a cada estado o región de Venezuela en cada mordisco.
Por Tradición	Comida típica Venezolana	A pesar que se presenta como una reconfiguración desde el punto de vista físico es Símbolo está determinada por una	Pabellón Criollo	Creado por Carlos García, contiene: Caraotas, carne mechada, salsa de carne mechada, pata de grillo (Carne mechada tostada), huevo, huevos de codorniz, tajadas cocidas en papelón, crema de ají y	Sabores primordialmente salados con un toque dulce, texturas blandas y crujientes. Plantea una nueva propuesta visual para servir el plato; los elementos están dispuestos en el	El Pabellón Criollo es un plato Típico de la gastronomía venezolano, que se consume en todo el país de diferentes formas. Este Pabellón Criollo plantea e uno solo las diferentes

		arbitrariedad una convención social .		creme de pimentón verde.	centro, uno encima de otra de forma ordenada, con una base rectangular. Predominan los colores blanco, negro y marrón.	formas de comer incluye: huevo y el toque dulce alterado con el papelón, lo que hace que este plato cree un nuevo referente en consumir el plato. Su presentación plantea una construcción completa y una reinterpretación, que permite en el comensal plantearse nuevas oportunidades y aventurarse en una nueva experiencia, que de fondo te conecta con las tradiciones, con los sabores familiares; con el guiso casero, la comida hogareña, porque los sabores del plato tradicional se mantienen intactos.
Dulce típico de los cumpleaños Venezolano			Quesillo	Huevo, leche condensada, leche, ron, galleta crujiente, caramelo líquido.	A nivel Visual plantea una presentación totalmente diferente a presentación del	El quesillo es el dulce típico que diferencia la celebración de los cumpleaños en

					quesillo. A semeja a una bola de helado con sirope, predominan los colores; crema, los sabores; dulces, las texturas; cremosas y crujientes.	Venezuela. Este quesillo visualmente plantea una nueva imagen. Ineludiblemente su sabor mantiene los sabores tradicionales, incorpora un tono fuerte de ron; el ron es la bebida que tradicional de la cultura venezolana. Su textura es completamente diferente aun cuando los sabores se mantienen. Permite viajar a los momentos familiares más importante, genera claros efectos de recuerdos y búsqueda en el archivo de la memoria.
	Dulce tradicional venezolano de la infancia	Es un símbolo creado por arbitrariedad.	Merengón de guanábana	Guanábana, suspiros, dulce de leche, helado de yogurt.	Predominan los colores blancos: el merengón, los suspiros y el helado. Un hilo delgado de dulce de leche da el	El merengón de guanábana es un postre en la carta de Alto al igual que en las casas venezolanas. Este es un postre

					<p>toque de color a este plato. Es un plato que impresionan por el color y su forma perfecta, es completamente alargado y los elementos son dispuestos de tal forma. Su sabor predominante es el dulce en todos sus componentes, se neutraliza u poco con el helado de yogurt</p>	<p>netamente tradicional venezolano, con una fruta tan peculiar y autóctona como la guanábana. En Alto se agrega dulce de lecho o mejor conocido como arequipe. Este plato permite reencontrarse con la infancia y especialmente con los abuelos, porque debido a su preparación no es un dulce que pueda conseguirse en cualquier establecimiento de dulcería criolla. Representa la infancia en las casas de las abuelas.</p>
	<p>Desayuno típico venezolano por excelencia</p>	<p>Es un símbolo, esta creado físicamente por una arbitrariedad</p>	<p>Arepa con pate de sardina, cebolla y tomate cherry</p>	<p>Harina de Maíz, sardina, cebolla, tomate</p>	<p>No existen un color que predomine es una combinación entre lo blanco de la arepa, lo cristalino de la cebolla, lo rojo del tomate y lo beige del</p>	<p>Este aperitivo de Alto, presenta el plato con mayor reconocimiento internacionalmente, que es la arepa venezolana, es el alimento, que más se</p>

					<p>pate de sardina. Predomina el sabor salado y fuerte de la sardina que se neutraliza con lo dulce de la cebolla cristalina, se presenta como un aperitivo en la propuesta de Alto, es de tamaño miniatura, el paté baña todo el plato para luego encontrarse con la arepa, el tomate y la cebolla, que juntos son la combinación de un pequeño bocado de arepa con sardina.</p>	<p>consume por la sociedad venezolana, y aunque existen otras versiones más reconocidas como es la reina pepeada, la arepa con sardina representa los verdaderos desayunos venezolanos sin ningún estrato social, además manteniendo su receta tradicional, que es tomate y cebolla, aunque se trabajan desde el punto de vista del producto, aun así es el desayuno o cena por excelencia.</p>
Por Región	Estado Venezolano	Es un Ícono, busca imitar a la realidad y realiza una abstracción de ella.	Médanos de Coro	Leche de Cabra, Dulce de leche de cabra, cacao, leche tostada, conserva de coco, gomitas de parchita y guayaba.	<p>Predomina el color amarillo y visualmente asemeja a los médanos de coro; el mouse crea una forma de montaña, la leche espolvoreada asemeja a la arena y los palitos de cacao a las estacas secas. El sabor predominante es</p>	<p>El plato médanos de coro representa a nuestro Parque Nacional Médanos de Coro en sus dos facetas: a nivel visual y a nivel gustativo. Visualmente representa a los médanos a nivel de sores incluye todos los</p>

					<p>el dulce, que se presenta en diferentes contrastes que va del más tenue al más fuerte, el cacao permite equilibrar los sabores. Entran al paladar las texturas más blandas y en momentos interrumpen las más crujientes sorprendiendo al paladar.</p>	<p>pequeños dulces y postres típicos de la región que se consiguen alrededor del parque nacional, pero su relevancia es que sus sabores crean una experiencia gustativa única, ya que no existen platos que reúnan tantos dulces típicos de la misma región y crean un solo plato. Este plato permite hacer un viaje fugaz al estado Falcón dando como opción recordar vivencias, momentos, familiares, sentimientos, permite reconocernos como personas.</p>
Estado costero venezolano	Es un símbolo su representación física está determinada por la arbitrariedad	Lebranche asado	Lebranche, rocas de ají dulce, salsa de palmito y cacao blanco.	Predomina el color blanco con un toque anaranjado. La cocción de este pescado en hojas de plátano da un sabor ahumado a su vez. Las rocas de ají dulce, dan	Este plato es un plato principal en Alto y representa al estado Miranda por su famoso pescado el Lebranche, que por lo general es cocido en hijas de plátano y	

					<p>un toque dulce al igual que la crema de cacao y palmito que a su vez es bastante cremosa, ambas combinaciones: rocas de ají dulce y la salsa de palmito con cacao blanco neutralizan el sabor fuerte a pescado, convirtiéndolo en un sabor cálido y tenue.</p>	<p>asado en leña en Alto se cocina a la plancha y aún conserva el sabor ahumado. Este plato busca crear a través de un producto de un estado incorporar nuevos ingredientes y tan tradicionales como lo es el ají dulce y el cacao blanco, es una nueva forma de conocer al lebranche sin perder su esencia, su forma particular de ser.</p>
--	--	--	--	--	---	--