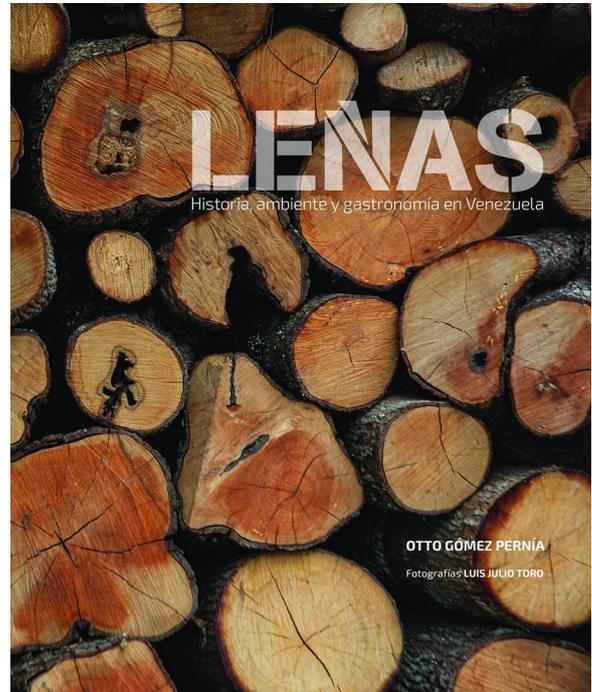


Libros

LEÑAS
HISTORIA, AMBIENTE Y GASTRONOMÍA
EN VENEZUELA
Otto Gómez Pernía

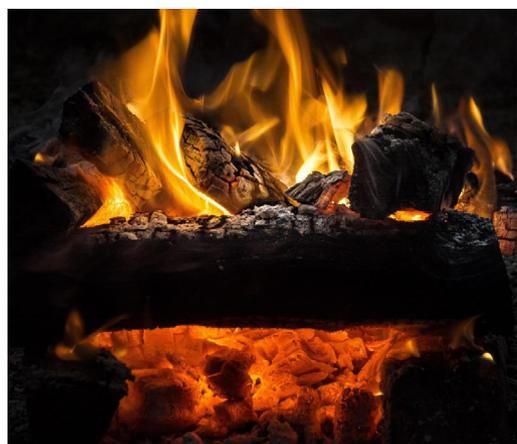
En 1926, el célebre ingeniero civil y botánico de origen suizo, Henri François Pittier (1857-1950), publicó su obra de estudios sobre la ciencia botánica en Venezuela, *Manual de las Plantas Usuales de Venezuela*. Este trabajo, que fue considerado entonces como fundamental para la investigación, continúa estando vigente, constituyendo, junto con el *Suplemento de las Plantas Usuales de Venezuela*, que publicó en 1939, los dos clásicos que entonces nos sirvieron de referencia fitogeográfica y sobre las cuales se sentaron las bases naturales que permitieron la zonificación en el país de los cultivos con fines económicos, así como la introducción de plantas con propósitos de conservación o de desarrollo. Entre los grandes aportes que consiguió introducir, estaba la identificación botánica de las diferentes especies vegetales conocidas, resolviendo de una manera muy práctica y efectiva la confusa terminología vernácula que existía y que requería ser ordenada para poder hacerla aprovechable por un público que no estaba acostumbrado a manejar libros de carácter técnico. Esta contribución que hizo Pittier —usando sus propias palabras— «a la flora popular y el folklore botánico venezolanos», sirvió para comprender mejor la flora nacional, así como los diferentes destinos que se le podían dar a las especies que allí fueron descritas. Dentro de las valiosas descripciones que fueron incluidas en ese manual, se encontraba un número importante de especies forestales maderables y, entre ellas, algunas de las que habían venido siendo empleadas tradicionalmente, desde los años de la colonia, como leñas para cocinar los alimentos provenientes del conocimiento ancestral que se tenía de ellas. Debemos acotar que, hasta la fecha, no se había realizado un trabajo de investigación que recopilara, de una manera cultural e histórica, todas estas especies que en sí mismas constituyen un recurso energético renovable.

Después de recorrer todo el país, estudiando y analizando sobre nuestras leñas, sus usos y la culinaria regional, el autor Otto Gómez resume en este libro el conocimiento resultado de sus observaciones y estudios. Se trata de un libro interesantísimo sobre un



tema inédito, que aborda con la rigurosidad flexible de la escritura que lo caracteriza, entusiasmando su lectura y mejor comprensión con la ayuda de muy hermosas y selectas fotografías de Luis Julio Toro.

En 215 páginas del mejor diseño e impresión, desarrolla Otto Gómez la temática, organizándola en 7 capítulos, según: 1) El árbol como forma biológica y como recurso natural renovable, el Sistema boscoso venezolano y la Recuperación de bosques; 2) Historia sobre el uso de las leñas en la cocina de Venezuela- El encuentro de





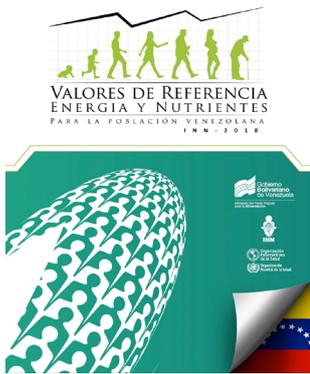
tres culturas. Del fogón a la cocina moderna. 3) La combustibilidad de las leñas. 4) El empleo de las leñas en las diferentes regiones gastronómicas de Venezuela. 5) Las especies leñosas de acuerdo a sus usos en cocina. Especies para leña. Especies forestales comúnmente empleadas para cocinar en Venezuela Suplemento complementario de otras especies leñosas. Especies empleadas para producir carbón vegetal y como varas verdes. 6) Ambiente y aprovechamiento de las especies leñosas en Venezuela. El correcto empleo de las leñas: secado - encendido - manejo de los calores - ahumado. 7) Cocinando con leña. Recetario a la leña.

En este último capítulo 7, las recetas a la leña de solo leerlas y ver sus fotografías, se le hace a uno agua la boca, pues es la lista selecta de platos exquisitos de nuestros mejores chefs: Sopa Cobrera de arvejas (Paul Wanner). Atollao de pato (Daniel Torrealba). El Ajicero de Puerto Ayacucho (Nelson Méndez). Ensalada de huevas ahumadas (Pilar Cabrera). Arroz cremoso de

raya ahumada a la brasa (Carlos García). Socarrat de cerdo, frijol bayo y cocuy (José Antonio Casanova). Arroz con calamares y chicharrón al aroma de naranjo (Miguel Soler). Ensalada de pesca amazónica curada, ahumada y marcada con brasas de guayabo, mixturas frescas y vinagreta de miel (Tomás Fernández). Paté de morcilla carupanera ahumada a la leña de guamo con ron venezolano de reserva y ají margariteño (Héctor Romero). Tartar de erizos ahumados (Yliana Millán)

Ciertamente, tal como escribe Antonio Azpúrua Calcaño en el prólogo de LEÑAS - “Otto nos brinda la riqueza de conocer las principales leñas venezolanas, la magia que yace en la combustión lenta y constante de la madera, los aromas que impregnan los alimentos y la sensación única que nos brinda el fuego que chispea, salpica y nos habla”





VALORES DE REFERENCIA ENERGIA Y NUTRIENTES PARA LA POBLACION VENEZOLANA. INN-2018.

El Instituto Nacional de Nutrición (INN), adscrito al Ministerio del Poder Popular para la Alimentación, es el ente rector y asesor de las políticas alimentarias y nutricionales del país. En esta oportunidad, presenta la edición actualizada de los Valores de Referencia de Energía y Nutrientes para la Población Venezolana (VAREN) 2018. Este es un documento técnico, normativo, instrumental y pedagógico, sobre los parámetros básicos de energía, nutrientes y otras sustancias dietarias recomendadas para la población venezolana, ajustadas según condiciones fisiológicas, edad, género y nivel de actividad física a fin de lograr un óptimo estado nutricional y una salud integral

La actualización del VAREN tiene como finalidad que el público general, profesionales, planificadores, productores de alimentos, estudiantes y demás interesados, dispongan de información técnica actualizada de acuerdo con las realidades nacionales y del mundo actual.

En esta nueva edición del VAREN participaron cientos de personas, representantes de instituciones académicas y de la OPS/OMS, capítulo Venezuela, quienes contribuyeron en la actualización de este instrumento normativo.

La publicación consta de siete capítulos: 1) Cambios y tendencias de las Ciencias de la Alimentación y Nutrición; II) potencialidades productivas para el desarrollo integral; III) El proceso VAREN 2018: Conceptos, procesos y productos; IV) Principios, usos y aplicaciones de los valores de referencia; V) Valores de referencia de Energía y Nutrientes; VI) Implicaciones del VAREN y líneas futuras de investigación; VI) Anexos. Además, se describen las implicaciones normativas, de políticas públicas y de docencia del VAREN.



INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICIÓN (INN) 71 Años de Compromiso Infinito Con El pueblo venezolano. 1949-2020

En esta publicación del INN, la introducción se denomina La Nutrición del Pueblo Venezolano Como Elemento Vital del Desarrollo Nacional, Ever Onaiver Gutiérrez, Director Técnico INN expresa: “este libro cuenta la historia del Instituto Nacional de Nutrición durante siete décadas, sus logros, realizaciones, innovaciones y atenciones de cuidado y cariño para el pueblo venezolano, razón de ser de nuestra institución y a quien siempre hemos orientado todos nuestros esfuerzos”.

La importancia de la obra radica en una actualización de la memoria histórica institucional a través de una investigación documental de naturaleza historiográfica que permitió la recopilación documental, bibliográfica, hemerográfica, publicaciones oficiales, institucionales del archivo fotográficos y de una exhaustiva verificación de la información. Presenta una descripción detallada de la institucionalidad desde la creación del INN en 1949 hasta nuestra época.

En el texto, se describen los 10 principales logros del INN durante 71 años, líneas de acción, programas específicos y la agenda básica de Acciones Futuras. Esta publicación tiene cinco secciones: i) El INN en siete décadas; ii) Un nuevo INN en el siglo XXI; iii) Un INN más allá de la Esquina del Carmen; iv) Los 10 logros más importantes del INN y v) Agenda Futurística.

Este libro sobre la historia del INN presenta una visión de algunos de sus directores, investigadores y actores, así como de su trayectoria institucional y de los distintos programas, que han contribuido con la permanencia y realizaciones de su importante labor en Alimentación y Nutrición en el país.