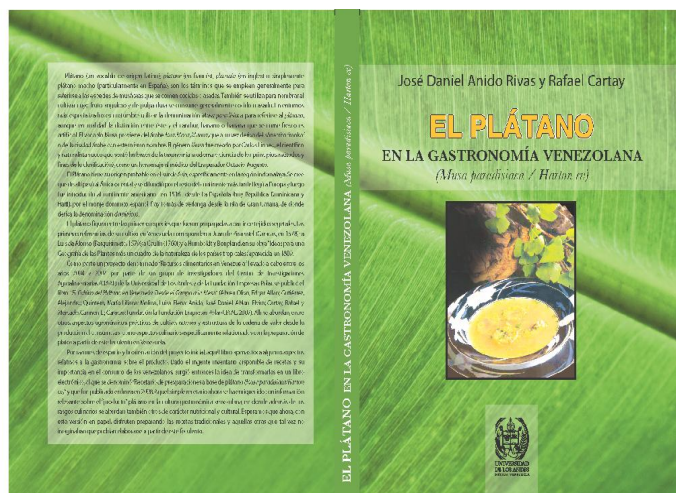


ANIDO RIVAS, José Daniel; CARTAY, Rafael
EL PLÁTANO EN LA GASTRONOMÍA VENEZOLANA
(Musa paradisiaca/Harton cv)

Mérida, Venezuela: Vicerrectorado Administrativo-Centro de Investigaciones Agroalimentarias (CIAAL),
Universidad de Los Andes. 2010, 188 p. ISBN: 978-980-11-1296-9

En mayo de 2010 y en el marco de la XIII FERIA del Libro Universitario de la Universidad de Los Andes (FILU 2010), fue bautizado el libro **EL PLÁTANO EN LA GASTRONOMÍA VENEZOLANA** (*Musa Paradisiaca/Harton cv*). Se trata de una compilación que nació originalmente como una búsqueda bibliográfica y electrónica, que tenía por objeto efectuar un inventario de recetas y platos de consumo habitual y festivo en Venezuela, elaborados a base de plátano. La idea era apoyar la publicación **«El cultivo del plátano en Venezuela. Desde el campo hasta la mesa»**, realizada en el marco del convenio de cooperación entre la Fundación Empresas Polar-Universidad de Los Andes y el Centro

1 En este libro se destaca la importancia de la cadena del plátano (con especial referencia a Venezuela), sus características, actores, estructura y dinámica desde la producción hasta el consumo.



de Investigaciones Agroalimentarias (CIAAL) de la ULA (Abreu Olivo, Edgar Allan; Gutiérrez Alejandro; Quintero, María Liliana; Molina, Luisa Elena; Anido, José Daniel; Ablan, Elvira; Cartay, Rafael y Mercado, Carmen E. Caracas: Fundación Empresas Polar-CIAAL, 2007). Las numerosas recetas seleccionadas de diversas fuentes bibliográficas, verbales y digitales, con el norte puesto en la posibilidad de profundizar

ideas en torno a la relevancia del plátano en la cultura gastronómica de Venezuela, sirvieron a los compiladores como razón para enriquecer el recetario y convertirlo en este libro que hoy se ofrece al país.

Para quienes en Venezuela hemos conocido la importancia del plátano en la mesa cotidiana, sin distinción social ni económico, con trazas culturales de apropiación y orgullo regional, este fruto representa desde su

solitaria forma de consumo hasta su presentación como complemento grandioso de las carnes, quesos, huevos y granos, un bocado delicioso que incluso lejos de casa nos permite recordar los mejores momentos de una comida en familia.

Desde su llegada a América y más tarde a Venezuela -proveniente de Canarias-, el plátano se ha convertido en un rubro de gran importancia económica y alimenticia, dado su precio asequible y su riqueza en nutrientes. En la región del Sur del Lago de Maracaibo, donde se produce el mayor porcentaje de este rubro en el país, el plátano -junto a la carne y la leche- representa una «marca» indisoluble en las preferencias de los consumidores.

Como antesala a las recetas,
EL PLÁTANO EN LA GASTRONOMÍA VENEZOLANA (*Musa Paradisiaca/Harton cv*), incorpora una breve caracterización sobre el cultivo de este rubro, sus características botánicas, su economía, así como algunos datos de interés sobre su consumo y algunos usos (culinarios y no culinarios) del fruto. A continuación se detallan 120 recetas (y sus variantes), que motivan al lector a sumergirse en una cantidad de preparaciones distintas e igualmente deseables hasta por los más

exquisitos paladares: desde el plátano concebido como «verdura» o contorno tradicional, hasta el plátano como componente principal, como postre y hasta como bebida. Para quienes no puedan adquirir la obra en físico, dentro del sitio Web del CIAAL se ha habilitado un enlace, al que se puede acceder para su descarga gratuita: <http://www.saber.ula.ve/handle/123456789/32029>). Espero que lo disfruten.

Martha Hernández
M.Sc. en Economía
Investigadora del
Centro de Investigaciones
Agroalimentarias (CIAAL)
Universidad de Los Andes
(Mérida, Venezuela)