GEOGRAFÍA GASTRONÓMICA VENEZOLANA

TOMO II

GEOGRAFÍA GASTRONÓMICA VENEZOLANA

EDICIÓN ESPECIAL SIGLO XXI

CON RECETAS DE 49 EXCELENTES CHEFS
VENEZOLANOS EN LA DIÁSPORA

TOMO II

Editores
Daniel León Arias
Julio León López

© *Geografía Gastronómica Venezolana,*
Edición Especial Siglo XXI
Con recetas de 49 excelentes chefs venezolanos en la diáspora
Tomo II

Editores:
© Daniel León Arias
© Julio León López

Diseño de portada:
David Sicilia
www.portadapromo.es

Producción gráfica:
Liliana Acosta

Fotografía:
Carlos Souquett
www.estudio360.net

Gerardo Antonio Sánchez;
www.merida360.com

Mariana Arnal
www.visitavirtual360.com

Comunidad Virtual:
www.geografiagastronomica.com.
info@geografiagastronomica.com.

Dirección: Edificio Las Américas, Av. Francisco de Miranda, Parroquia Leoncio Martínez Parque Miranda, Sucre, 1.071, Caracas, Venezuela - Movil: 0412 952 8249

Todos los derechos reservados. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida, almacenada en sistema recuperable, o trasmitida en forma alguna o por ningún medio electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros, sin el previo permiso de los editores.

Índice

Dedicatoria ____ 11
Agradecimiento ____ 13
Introducción ____ 15
Prólogo ____ 19
Entrada ____ 21
Justificación liminar ____ 45

Platos Nacionales

La cachapa popular ____ 55
Willian Curbata
El mondongo vernáculo ____ 59
Deniel Delgado
El sancocho de gallina ____ 63
Lucy Randazzo
Los ajiceros provincianos ____ 67
Elia Nora Rodríguez
Las empanadas regionales ____ 71
Moraima Padrón
Majarete, Tequiche & Cia. ____ 75
Víctor Millán
El bienmesabe aristocrático ____ 78
Maxim Godigna
El cacao nacional ____ 83
Tamara Rodríguez
El guarapo de piña ____ 86
Antonella Pinto
La pira terapéutica ____ 89
Bárbara Borrega
La mazamorra campestre ____ 93
Gladys Charlita

Platos regionales

Las camaronadas piriteñas. Píritu, Anzoátegui _____ 99
María de los Ángeles Juan Esteban
El arroz con costillitas aragüeño. Maracay, Aragua _____ 103
Akemy Fernando Ceballos
El quesito valenciano. Valencia, Carabobo _____ 107
Yolanda Medina
El quimbombó porteño. Puerto Cabello, Carabobo;_____ 110
Península de Paria, Sucre
Miriam Lugo
El pisillo guariqueño. Calabozo, Guárico _____ 114
Marieta Galvis de Novoa
La cazuela marinera. Nueva Esparta; Sucre _____ 118
Yubiry Silverio
El sauce inmigrante. Carabobo; Falcón y Sucre_____ 122
Ángel Almanza
El pescado guisado ribereño, Nueva Esparta; Sucre _____ 126
Aurora María Giménez Polanco
La chanfaina ocumareña. Ocumare de Tuy, Miranda _____ 130
Eliott Salazar
La ternera maturinesa. Maturín, Monagas_____ 134
Humberto Peña
Los sancochos margariteños. La Asunción, Nueva Esparta 138
Zoraida Rodríguez
El chipichipi guaiquerí. Nueva Esparta; Sucre_____ 142
German Isturiz
La olleta cumanesa. Cumaná, Sucre_____ 146
José Páez
El mejillón carupanero. Carúpano, Sucre_____ 150
Javier Vera
El talkarí guireño. Güiria, Sucre _____ 153
Efraín Reyes
Las tortillas chareras. Cumaná, Sucre _____ 157
José Gil
Los Chorizos Riocariberos. Rio Caribe. Sucre _____ 160
Alfonzo Ramos Osorio

El corbullón mantuano. Cumaná, Sucre 164
Ronald Gutmann
El calalú matutero. Cumaná, Sucre 168
Cati J. Martínez L
La olla playera. Cumaná, Sucre 172
Zulay Álvarez
La morcilla oriental. Cumaná, Sucre 177
Antonio Castillo
El adobo manzanareño. Cumaná, Sucre 180
Laura González
La hueva de lisa. Sucre; y Nueva Esparta 184
Anyelis Hernández
El chivo con frijoles. Nueva Esparta; y Sucre 187
Suyin Ibarra
El chucho frito arayero. Península de Araya, Sucre 191
César Marquez
La carne a la llanera. Central, Alto y Bajo Llano 194
Vanessa Ceballos
El curito apureño. San Fernando, Apure 198
Zoila Castillo
La guasacaca andina. Cordillera de Los Andes, Mérida 202
Ana León de Kievieth
La pisca tachirense. San Cristóbal, Táchira 205
Vanessa Arrieta
El alfandoque trapichero. Mérida, Táchira y Trujillo 208
Josefina Madrid
El aliñado doméstico. Mérida, Táchira, Trujillo y Sucre 212
Miguel Salgado
La falda nirgueña. Nirgua, Yaracuy 216
Sonia Bellunghi
Los maduros lacustres. Maracaibo; Zulia 220
Ángela Vagni
El chupe trasandino. Mérida, Táchira y Trujillo 223
Carolina Olivares
La chicha cordillerana. Mérida, Táchira y Trujillo 227
Estela Morales Cassabianco
Los brillantes merideños. Cordillera de Los Andes, Mérida 231
Gabriela Randazzo

El queso llanero. Región de los Llanos 235
Ana León de Kievieth
El queso de mano. Villa de Todos los Santos de Calabozo; Guárico 241
Ana León de Kievieth

Biografías sin receta

El casabe indígena 251
El café negro 253
El gofio cumanacuero 255
El arroz con palomitas marabino 257
El tortuguillo guayanés 259
La lapa campesina 261
El cachicamo montañero 263
El chigüire sabanero 265
El pollo cañero 267
El pebre selvático 269
El ron blanco 271
El papelón colonial 273
El chicharrón nativo 275
El tabaco guácharo 277

Fotografías Panorámicas 360° 279

Geography of Venezuela: a Culinary Experience, Limited Edition, XXI Century es el Ganador por Venezuela en los Premios Gourmand World Cookbook Awards, en la categoría B12 translation y categoría C14 Latin America. Ud. Este año, participaron 225 países en total en la competencia. Puede ver la lista completa de los ganadores 2020 en la página web: www.cookbookfair.com

El siguiente enlace: Gourmand_Awards_General_Presentation_2019_11.pdf, le mostrará una presentación general de los Premios Gourmand Awards, incluyendo nuestro Gourmand World Summit 2019 en la UNESCO, El evento internacional sobre gastronomía frente a la Torre Eiffel, y la ceremonia de premiación en Macao el pasado mes de julio.

En los documentos anexos, encontrará la información para nuestros eventos 2020, así como la información relacionada con el Certificado de Ganador y calcomanías.

Felicitaciones y mis mejores deseos para el 2020

Edouard Cointreau
Presidente Gourmand Awards

PREMIOS GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARDS

Los Premios Gourmand World Cookbook Awards se fundaron en 1995 por Edouard Cointreau. Cada año, este premio honra los mejores libros de vino y gastronomía, tanto impresa como digital, así como gastronomía audiovisual.

En 2019, hemos tenido la participación de 225 países y regiones en estos prestigiosos reconocimientos, la única competencia internacional del sector, es gratuita, y admite todos los idiomas.

Cada año, Gourmand otorga el premio en algún lugar especial de gastronomía. La ceremonia siempre brinda una gran oportunidad de conocer personas relacionadas con la gastronomía y sus publicaciones. Miles de editores, autores, chefs y periodistas participan en este tipo de eventos.

Los Premios Gourmand han sido siempre comparados con los premios "Oscar" sobre películas, están basados en los Juegos Olímpicos y su espíritu.

En la actualidad, reconocemos todo el contenido sobre comida y bebidas, sea impreso o digital, pagado o gratuito, privado o público, editores comerciales o auto-financiados, grandes o pequeños, con igual oportunidad para cada uno.

Los Premios Gourmand son una oportunidad única para crear la imagen de la cultura gastronómica en un país, y mostrar su espíritu al mundo.