

El innovador Centro de Investigaciones Gastronómicas de la UNEY

En la geografía de la alimentación latinoamericana se va marcando una tenaz defensa del mantenimiento y ampliación de nuestra cocina ancestral, producto cultural del mestizaje que se ha acrisolado en estas tierras, donde se reconocen, entre otras la presencia de múltiples productos alimenticios, junto a variadas manifestaciones en sus preparaciones, conservaciones y técnicas de cocina de orígenes milenarios indígenas, europeos, africano y orientales. En la cruzada de la revitalización de las raíces soterradas del buen comer tradicional figuran diversas instituciones privadas y universitarias repartidas en varias naciones, destacando las emplazadas en México, Perú, Argentina, Bolivia, Venezuela.

En este contexto he sido gratamente impresionado por la positiva y polifacética labor que está desarrollando en varios frentes el Centro de Investigaciones Gastronómicas de la Universidad Nacional Experimental del Yaracuy, creado en el año 2002, siendo dirigido por Cruz del Sur Morales, quien conduce un selecto núcleo básico de sólo cuatro personas, que ha alcanzado hitos de alta excelencia en las bellas artes de la restauración. Destaca en su labor didáctica de renovadora y copiosa enseñanza popular, el haber logrado durante los ocho años de su desenvolvimiento conformar un dinámico y creativo equipo que se va rotando con la incorporación de año en año de estudiantes, pasantes, profesores de cocina y turismo e invitados. Entre los convidados, que discuten sus experiencias culinarias y paisajísticas con los alumnos, destacan cocineros y investigadores en el área de alimentación y gastronomía, no faltando tampoco mujeres y hombres autodidactas que se han forjado en el ámbito laboral cotidiano transmitiendo sus saberes y ricas experiencias en terreno. Así se ha logrado formar un exitoso pregrado de licenciados en Ciencia y Cultura de la Alimentación, con la

formación de servidores turísticos, habiéndose manifestado recientemente la graduación en la UNEY de la quinta promoción de licenciados en esta especialidad.

En su sede principal en San Felipe, en el paisaje floral de Salsipuedes, anexa a la Posada Escuela Colibrí, Cruz del Sur Morales, junto a su selecta plantilla, ha podido consolidar, tanto un equipamiento modelo con dotación óptima para realizar en sus fogones todo tipo de recetas, como también una selecta biblioteca especializada en esta temática, de un valor bibliográfico incalculable. Con pasión, fraguada en destrezas culinarias y sabio manejo de productos fundamentales, se preparan platillos de rancia tradición yaracuyana y de otras regiones del país, que servidos en desayunos y cenas de esta Posada Escuela han logrado su irradiación en diversos medios de comunicación masiva en el país y en el extranjero. Allí los huéspedes son testigos de una adecuada formación de cocineros, trabajadores en el servir con toda propiedad y alegría en mesas y asadores, alcanzando una experticia aplicada como formadores de servicios turísticos.

En este Centro universitario se ha obtenido un alto nivel en la misión formativa indispensable en la actual y futura expansión del turismo y del arte de la restauración en el país. Todo ello enmarcado en un ambiente de sobriedad que ha dado su directora en la confección de sus platos, donde los ingredientes más sencillos logran alcanzar su plenitud gustativa y odorífera. A ello agrega una recia formación en la adecuada disposición en el servir con alegría y prontitud. Pistas que deberían seguirse en la revitalización a nivel nacional de los establecimientos gastronómicos y turísticos de las rutas del cacao, del rhum, del cocuy, del café, de las empanadas y tantas otras, que debidamente implementadas originarían trabajo productivo y mejor calidad de vidas en millares de compatriotas que pueden develar sus aportes locales.

Simultáneamente Cruz del Sur Morales, con el apoyo de la UNEY, ha logrado la presencia internacional de la cocina venezolana en el ámbito internacional, lo que se ha manifestado, entre otros eventos, en la presentación de platillos criollos del Centro de Investigaciones Gastronómicas en el Primer Congreso de Cocina Tradicional Iberoamericana y Patrimonio Cultural de los Pueblos, realizado en México el año pasado. He sido informado por colegas bellistas de su última incursión gastronómica en la Semana de Andrés Bello, realizada en Santiago de Chile en noviembre del 2009, donde se lució con manifestaciones culinarias venezolanas, sumamente gustosas y desconocidas en el país austral.

Cruz del Sur ha demostrado que el buen comer y adecuado servicio también tiene sus expresiones más exitosas en sabores, costumbres y tradiciones de la comida popular. Ello se debería difundir adecuadamente si se editan, a la brevedad, los cuadernillos de recetas que ha depositado, debidamente probados, en los anales de la institución universitaria. Asimismo espero que los miembros de este Centro de Investigaciones Gastronómicas de la UNEY alcancen una singular extensión del disfrute de la comida tradicional venezolana, en especial de la yaracuyana, en el próximo Segundo Congreso de Cocina Tradicional Iberoamericana que se celebrará en la ciudad de Guama en julio de este año.

Pedro Cunill Grau