



BANESCO PRESENTÓ EL LIBRO *PANADERÍAS CARAQUEÑAS: LA RICA HERENCIA DE LOS INMIGRANTES*

Banesco presentó, en alianza con el Instituto Europeo del Pan (IEPAN), el libro *Panaderías caraqueñas, la rica herencia de los inmigrantes*. El nuevo título de la Biblioteca Digital Banesco relata —a través de 10 crónicas periodísticas— el emprendimiento que realizaron inmigrantes europeos y del Medio Oriente durante el siglo XX en Venezuela. Se trata de un legado humano, también de sabores y aromas, que hoy son parte de la tradición panadera en el país.

Banesco Banco Universal -cuya política de Responsabilidad Social Empresarial tiene como pilares el fomento a la educación, la salud y la inclusión financiera de los venezolanos- presentó en alianza con el Instituto Europeo del Pan (IEPAN), la escuela de panadería, el libro ***Panaderías caraqueñas, la rica herencia de los inmigrantes***. Este es el nuevo título de la Colección Patrimonio de la Biblioteca Digital Banesco, disponible para su descarga gratuita en Banesco.com. El libro fue bautizado el 27 de febrero de 2025 en el auditorio Fernando Crespo Suárez de Ciudad Banesco.

Cuando Banesco recibió la propuesta de formar parte de la producción editorial de este libro, no dudó: el pan de la abuela, campesino, gallego o el tradicional pan de jamón no faltan en la mesa del venezolano; es cotidianidad e historia. Su registro -a través del género de la crónica periodística- supuso una revisión exhaustiva de documentos para relatar el emprendimiento que realizaron inmigrantes europeos y del Medio Oriente durante el siglo XX en Venezuela. Se trata de un legado humano, y también sabores y aromas, que hoy son parte de la tradición panadera en el país.

El presidente de la Junta Directiva de Banesco Banco Universal, Marco Tulio Ortega Vargas, señaló: “Este, sin duda, es un esfuerzo complejo ideado por la periodista Yelitza Linares en unión de IEPAN y la comprensión del fenómeno de la fusión cultural que hace Juan Carlos Bruzual (director de IEPAN) al comentar los productos más populares. Y es un esfuerzo complejo porque supuso una investigación de las tradiciones panaderas de Caracas y cómo esas tradiciones, pasaron a las siguientes generaciones y todavía se mantienen. Dos editoras, diez periodistas, un maestro panadero, un historiador, un curador fotográfico, una diseñadora y unos impresores trabajaron en conjunto para contar esta hazaña del intercambio cultural alrededor del pan”.

El libro ***Panaderías caraqueñas, la rica herencia de los inmigrantes*** se realizó bajo la coordinación editorial de Yelitza Linares y la asesoría gastronómica del director de IEPAN y su equipo. Con la edición de María Gabriela Méndez, la documentación y asistencia editorial de Larissa Hernández y la participación de 10 destacadas cronistas: Laura Helena Castillo, Giuliana Chiappe, Jacqueline Goldberg, Nahir Márquez, Ileana Matos, Magaly Rodríguez, Gabriela Rojas, Naky Soto, Ligia Velásquez y Adriana Villanueva. El libro además cuenta una

introducción del historiador de la alimentación, Rafael Cartay; y un recetario escrito por el equipo de IEPAN.

El fotógrafo Efrén Hernández fue el responsable de registrar en imágenes las dinámicas y las personas que dan vida a estas panaderías, y la diseñadora Waleska Belisario le dio orden y estética a estos contenidos.

Juan Carlos Bruzual, director del Instituto Europeo del Pan (IEPAN), destacó lo significativo y valioso de aprender de otros colegas obradores: “Cuando iniciamos este proceso, hace casi dos años, de salir a la calle a visitar otras panaderías, se nos abrió un mundo desconocido. Fue cuando en IEPAN tuvimos el valor de decir: es verdad que nosotros hacemos buen pan, pero no somos los únicos. Aquí hay una buena cantidad de panaderos que hacen un gran trabajo y fue el propósito de esta publicación *Panaderías Caraqueñas, la rica herencia de los inmigrantes*, en el que buena parte de ellos están representados”.

Para la periodista Yelitza Linares el libro es un ejercicio colectivo de periodismo de memoria. “Nos propusimos contar cómo ese conocimiento en la elaboración del pan, que venía desde Europa y Medio Oriente, se transfirió a Venezuela. Indagar cómo es eso que podemos comer focaccia, panes portugueses o el pan de la abuela, así como comemos canillas. Eso nos diferencia de otras ciudades de América Latina”, destacó.

Sobre la presentación

Linares moderó la conversación entre la periodista Laura Helena Castillo, el fotógrafo Efrén Hernández y Diamantino y Marianna Martins, propietarios de la panadería Angela. Fue un momento para traer al auditorio la tradición panadera del país que viene de terrenos lejanos. Diamantino Martins recordó los “pancitos” que su mamá preparaba en Portugal: “Mi mamá en aquel tiempo trabajaba con masa madre. A lo que nosotros llamamos la masa previa, le decimos ‘furmento’. Eso era el pan de masa madre, pero no le decíamos así. Hoy trato de trasladarme a esa juventud, cuando era niño, y recordar cómo ella preparaba su pancito. Porque el pan cuando es hecho con cariño, siempre sale bien, como todo en la vida”.

Los panaderos, el trigo y la levadura fueron los protagonistas. Laura Helena Castillo piensa que el oficio de las panaderías, por lo artesanal y lo sacrificado, se vincula con la mirada literaria: “Nada más llegar a una panadería antes de que se prendan los hornos, ver lo que un panadero o una panadera, como fue mi caso, hace de madrugada, además siguiendo el legado de sus padres (...). El papá de Eugenio Montejo era panadero y Montejo escribió un bello texto llamado: *El Taller Blanco*, en el que recordaba el trabajo artesanal de su papá. Entonces, todos los elementos que pueden conjugarse o que pueden ‘levar’ en una historia periodística, muchos de ellos están contenidos en el oficio de la panadería. Es un oficio que es realmente un privilegio narrar”.

Efrén Hernández, destacó el valor de la curiosidad para capturar la esencia de cada historia en su registro visual. “Lo que descubrí fue la pasión y la gentileza con la que cada uno aborda su proceso, el fervor de poder dar lo mejor. La mayoría de la gente que va a las panaderías conoce los panes, pero no a quiénes están detrás”.

El libro *Panaderías caraqueñas, la rica herencia de los inmigrantes* también es un invitación a la ruta del pan en Caracas, que cruza toda la ciudad y está presente en el libro.

Los lectores encontrarán, además, una sección llamada “Los panes que nos unen (recetario)” en el que se pueden aventurar a preparar en casa alguno de los 10 panes que nos legaron portugueses, españoles, italianos, alemanes, judíos y árabes.

Visita la Biblioteca Digital Banesco y descarga gratis [Panaderías caraqueñas, la rica herencia de los inmigrantes.](#)

Sobre Banesco

Desde el año 1998 Banesco mantiene una Política de Responsabilidad Social Empresarial y Sostenibilidad que promueve la educación y la salud de los venezolanos de la mano de sus socios y aliados sociales, así como el mayor bienestar de sus trabajadores. Sus Informes de Sostenibilidad son revisados desde 2008 por la Global Reporting Initiative (GRI) que recoge las mejores prácticas en la elaboración de estos reportes, de acuerdo a estándares internacionales. Banesco es firmante del Pacto Mundial de las Naciones Unidas desde 2009.