

FIESTAS Y EVENTOS

Las distintas etnias tienen la costumbre de celebrar una fiesta Warime cada tres años, que se realiza para festejar tanto una gran cosecha como los nuevos matrimonios en el interior de la comunidad. También, con motivo de la llegada de las lluvias durante los meses de mayo, junio y julio, se realizan danzas indígenas en Puerto Ayacucho y San Fernando de Atabapo



Danzas indígenas en Puerto Ayacucho
y San Fernando de Atabapo.

GASTRONOMIA

En la capital de Puerto Ayacucho y en el interior del estado existen restaurantes donde se sirven los mejores platos de la región: uno de los más solicitados es la tortuga preparada en su caparazón. También podemos encontrar pescado de las más finas cualidades como el morocoto, la curbina, la palometa, el pavón y el lau. Entre las aves están: el paují, el pato silvestre, el pavo y la gallina. También se cocinan distintos tipos de pan, entre ellos el mañoco variedad de casabe, que se prepara con la yuca amarga.

La catara forma parte de una salsa picante regional fabricada con jugo de yuca (yare), especies y bachaco culón (tipo de hormiga). De éste se dice que funciona como un excelente afrodisíaco, además de tener un increíble sabor. En Amazonas se dan frutos autóctonos como el pijiguao, la cocura, el moriche, el copoazu, la curuba, la manaca, las piñas y el ceje, este último con grandes propiedades medicinales.

A continuación compartiremos los platos más recomendados a la hora de visitar la región:

Pisillo de Pescado: Es un plato elaborado con diferentes especies de peces, desmenuzado con cebollas, ají dulce y cilantro.

Payara Asada: Plato típico muy popular, especialmente durante verano, que alcanza un peso de hasta 12 kg. Además de asada, se puede preparar de distintas formas: frito, en sopa, horneado, etc.