

Las zonas altas del Estado Mérida han sido tradicionalmente las más pobladas, a pesar de que, debido al terreno, las localidades allí emplazadas se han encontrado aisladas. Sin embargo, la construcción de carreteras a partir de la década de 1920 permitió que los productores agrícolas pudieran circular por un margen de terreno más amplio, generando de esa forma nuevos emprendimientos hortícolas con técnicas y maquinaria que nunca se había utilizado en la región.

Por aquel entonces, nuevos aportes fueron hechos de la mano de los inmigrantes, quienes a través de las últimas décadas han realizado su aporte a la cultura general de Mérida y a la gastronomía en particular. Por lo tanto, en la actualidad se mezclan en la dieta de los habitantes del estado tanto alimentos provenientes de las civilizaciones aborígenes, como aquellas instaladas por los conquistadores en el período colonial, además del creciente mercado de comidas rápidas que representan lo más moderno del ambiente culinario en la región.



*Carne de Venezuela.*

*Hallacas Andinas.*



A mediados del siglo XX los la horticultura había acrecentado su nivel de extensión, cultivándose lechuga, repollo, papa, trigo, remolacha, acelga, espárrago, alcachofa y coliflor. Además se producían arvejas, cacao, yuca, caña de azúcar, cambur, leche y carne de res en abundancia, por lo que el régimen alimentario de la población fue modificado.

Por aquel entonces, nuevos aportes fueron hechos de la mano de los inmigrantes, quienes a través de las últimas décadas han realizado su aporte a la cultura general de Mérida y a la gastronomía en particular. Por lo tanto, en la actualidad se mezclan en la dieta de los habitantes del estado tanto alimentos provenientes de las civilizaciones aborígenes, como aquellas instaladas por los conquistadores en el período colonial, además del creciente mercado de comidas rápidas que representan lo más moderno del ambiente culinario en la región.