

INTRODUCCIÓN

Un grupo de recetas fijas que están estrechamente ligadas a la idiosincrasia de una determinada región, hace que se forme lo que se denomina como cocina regional. Este tipo de cocina tiene un potencial tan grande que, actualmente, muchas veces las tradiciones culinarias regionales logran más reconocimiento que las cocinas nacionales a las que pertenecen. Se denomina como región alimentaria a un espacio geográfico que tiene algunas semejanzas de condiciones agroecológicas de las cuales la consecuencia es una cultura alimentaria en común.

Cocina regional.



Aragua situada en el centro de Venezuela, conjuga las diferentes tradiciones de origen aborigen con lo que se ha heredado de la cocina española de la época colonial, además de lo que ha quedado como legado de las importantes y sucesivas migraciones que provenían de Italia, Francia y España. Esta característica hace que la gastronomía del Estado de Aragua sea realmente especial a pesar de no tener en su haber una gastronomía propia. No obstante, en las áreas más características de este estado, se encuentran determinados platos criollos que resultan ser imperantes y del agrado de residentes aragüeños y turistas.

Aragua se sitúa en la zona del centro de Venezuela. Es en esa región en donde se juntan las diferentes tradiciones de origen aborigen con lo que se ha heredado de la cocina española de la época colonial, además de lo que ha quedado como legado de las importantes y sucesivas migraciones que provenían de Italia, Francia y España. Toda esta conjunción de elementos, hace que la gastronomía del Estado de Aragua sea realmente especial.

Así también y a diferencia de otros estados venezolanos, Aragua no tiene en su haber una gastronomía propia. No obstante, en las áreas más características de este estado, se encuentran determinados platos criollos que resultan ser imperantes al no contar con competencia, además, generalmente estos platos resultan ser del agrado de residentes aragüeños y turistas.

Con la intención de poder estudiar y caracterizar la gastronomía tan diversa y variada del estado de Aragua, resulta más sencillo, realizar una división geográfica turística por distintas regiones.

MARACAY

La ciudad capital no cuenta con platos autóctonos. Sin embargo, su gastronomía se favorece por las ventajas que presenta su clima, siendo éste apto para el desarrollo de la cría y la agricultura. En la ciudad de Maracay, la comida resulta ser bastante variada. Así también, se la considera como un mestizaje alimenticio. Algunos de los platos más populares que podemos resaltar son la cachapa, mondongo, costilletas, albóndigas, sancocho, rodillas de cochino, carne a la Llanera, sopa de res, pastel de manzana, panquecas y pato relleno.



Carne llanera y Sancocho.