

# LAS OPORTUNIDADES DE LAS RUTAS GASTRONÓMICAS

Víctor José Moreno Duque

Las rutas gastronómicas pueden convertirse en palancas del desarrollo turístico de varias regiones venezolanas. Las rutas del estado Lara tienen un enorme potencial para sumar a la comunidad organizada en aras de su progreso y de enaltecer su gentilicio.

EL INTERÉS POR VIAJAR de forma masiva es cada día mayor y, con el desarrollo de los sistemas de transporte, en especial de la aviación, el turismo se ha convertido en uno de los sectores económicos más pujantes del mundo. Países como España tienen en el turismo una fuente de grandes ingresos, tanto que desde la década de 1960 se dice que en la península ibérica se ha desarrollado una «industria sin chimeneas».

Muchas actividades están vinculadas con el turismo: transporte, alojamiento o diversión. Entre ellas la gastronomía es central, pues atiende la necesidad natural de alimentarse de personas que están lejos de sus hogares. Actualmente hay un auge mundial de la gastronomía, producto de la globalización, la televisión, los concursos gastronómicos, la formación profesional de los chefs y el deseo de agricultores y criadores de llevar a la mesa sus mejores productos.

Cada región o localidad tiene sus platos típicos, consumidos regularmente por sus habitantes, pero que constituyen toda una novedad para los visitantes. De allí que pueda aprovecharse la gastronomía regional o local como fuente de atracción para los turistas, mediante la organización de «rutas gastronómicas». A continuación se ofrecen varios ejemplos —en el estado Lara— de lo que podría hacerse en Venezuela en materia de rutas gastronómicas.

## Lara y sus productos: breve repaso histórico

Los habitantes originarios del lugar donde hoy se encuentra Barquisimeto eran los indios caquetíos y en la región también se encontraron jirajaras, ayamanes, cayones y xaguas. Eran muy buenos cultivadores de maíz; calabaza, yuca y cocuy también están presentes entre sus cultivos. Cazaban animales y capturaban peces en los cursos de agua.

Victor José Moreno Duque, profesor del Instituto Culinario de Caracas, productor del programa de radio Geografía del paladar y asesor gastronómico de la revista *Bienmesabe*.



**Viñedos de Bodegas Pomar en Carora**

Barquisimeto, capital del estado, fue fundada en 1552 por Juan de Villegas, con el nombre Nueva Segovia de Barquisimeto; el nombre resultó premonitorio, pues los corderos y las cabras forman el buque insignia de la mesa segoviana. El nombre Barquisimeto viene por las aguas del río Turbio que parece ceniza, llamada *barisi* por los caquetíos. A la ciudad la llaman «la llave de Occidente», por ser una magnífica encrucijada de caminos. También se le conoce como «la ciudad musical de Venezuela» por tantos valores musicales que se han desarrollado en ella.

En el plano fundacional, que tiene 31 manzanas, se encuentra el punto focal de la plaza, donde el mercado era un lugar de encuentro y dinamizador de las actividades agrícolas y pecuarias. En él se encontraban productos de la región y legumbres tales como coles, lechugas, rábanos, cebollas y mucho más.

La caña de azúcar, que llegó de otro continente, en Barquisimeto tomó carta de ciudadanía y se convirtió en una referencia regional fundamental, como consta en las hermosas pinturas del techo del salón principal de la Gobernación, cuyo tema primordial es el cultivo de la caña de azúcar y el café de la región de Sanare. En el siglo XVIII, el cultivo de yuca, arroz, frijoles, caraotas y otros productos son familiares, al igual que la cría de ganado vacuno, ovino y cabrío.

En 1881 se crea el estado Lara. El telégrafo, el teléfono y las vías férreas llegan a finales del siglo XIX, y en 1898 se crea la Cámara de Comercio, que es el origen de todas las cámaras y organizaciones que apuntalan el desarrollo de la entidad. Hoy Cortulara, Proinlara y la Cámara de Turismo realizan un trabajo mancomunado de organizaciones públicas y privadas que son un ejemplo para el resto del país. En

1925, bajo el gobierno de Juan Vicente Gómez, se inaugura la carretera trasandina que permitió vincular al Occidente con el resto del país. Barquisimeto era sitio de parada obligada de los viajeros que desde San Cristóbal tardaban cuatro días en llegar a la capital de la República.

### La despensa larense

Los valles de los ríos Turbio, Sanare, Sicarigua, Bucares y Quediche son tierras de gran potencial agrícola. Hoy más del setenta por ciento de la producción de cebolla de Venezuela se cultiva en el estado Lara. La entidad ostenta el orgullo de tener el ganado «Carora», que es referencia nacional por su calidad, y la cultura caprina es fundamental para este pueblo pujante y trabajador.

En las rutas gastronómicas es fundamental entrar en contacto con los productores del campo. No hay que buscar en otras latitudes lo que en abundancia se encuentra en Lara. Los medios alternativos 2.0 permiten divulgar y llegar a miles de personas con este patrimonio: un aromático café de Sanare, una acemita tocuyana y un queso de crineja de Carora. En el caso de Lara, acompañando la cocina, aparecen vasijas, platos, fruteros y manteles de los centros artesanales de Tintorero, Quíbor y Guadalupe.

Algunas pistas clave de la despensa larense son las siguientes:

- Platos: pat'e grillo, mantequilla de caraota, lomo prensado, mute de chivo, tostada caroreña, suero de calabaza, mojo de semilla de auyama, caraota amanecida, guabina frita, chivo asado.

- Alimentos de origen vegetal: cebolla, piñas de Bobare, bicuye, breva, buche, palmito del cocuy, guaje, mirimiso.
- Alimentos de origen animal: chivos, corderos, ganado vacuno y porcino.
- Quesos: cabra, perita, ahumado, crineja, mano, cincho.
- Panes: tunja, acemita de El Tocuyo, acemita de yai, pan de Aguada Grande, pan de horno, pampura.
- Dulces: de paleta, meleco, conserva de buche.
- Bebidas: «siete por ocho», cocuy larense, resbaladera, vino, ron.
- Mercados: Terepaima, Mercado de las cooperativas y Mercabar.

### Doce rutas gastronómicas

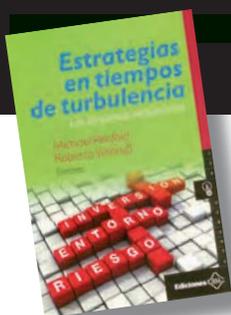
1. Ruta del centro de Barquisimeto: restaurantes, ventas de productos, mercados populares, ventas de empanadas y arepas de maíz pilado, el barrio chino y las múltiples queseras que se encuentran en la ciudad. El recorrido se hace caminando con un experto, previamente se contactan los lugares para que los estén esperando y les sirvan muestras de su trabajo.
2. Ruta de las bebidas espirituosas: el vino de Viña Alta-gracia de Polar, los rones Diplomático y Cacique que se encuentran en Destilerías Unidas y un centro de producción de cocuy. El recorrido se hace en autobús, con un guía, y en cada lugar serán atendidos por expertos productores.
3. Ruta religiosa: el templo de la Divina Pastora, la catedral de Barquisimeto con un diseño arquitectónico de gran esplendor y el monasterio de los humocaros bajos donde se puede dormir. En todo el recorrido los sabores de Lara estarán presentes.
4. Ruta de los museos: Museo de Barquisimeto, Museo «Lisandro Alvarado» de El Tocuyo y Museo de las Tradiciones «Emilia Rosa Gil» en Humocaró Bajo que es el mejor museo etnográfico de Venezuela y muy poco conocido. Los sabores de esta tierra sin igual serán degustados por los viajeros.
5. Ruta del queso: las tierras de Lara son famosas por su ganado Carora y sus cabras productoras de una leche sin igual. Se visitarán los centros de producción de Quesos las Cumbres, una hacienda de ganado Carora, criaderos de chivos, el centro de producción de la Nata Don Manuel. Cada lugar ofrece degustación de sus productos.
6. Ruta DOC: Venezuela tiene tres productos con denominación de origen controlada (DOC) que son el cocuy, el ron y el chocolate, y los tres tienen plantas de producción en Lara. Se brindan cata y degustación en cada uno de ellos.
7. Ruta de la artesanía: si algo tienen los larenses es artesanía de gran calidad, como los tejidos de Tintorero, las tallas de madera de Guadalupe y los artistas de la cerámica. El recorrido es inolvidable y los alimentos siempre presentes y excelentes.
8. Ruta de las amasanderas: el pan de la región es un referente nacional y felizmente hay amasanderas que dan testimonio de ello como son las hijas de Aurelia Peraza en Humocaró Bajo, la familia de la niña Engracia con sus acemas de El Tocuyo y las amasanderas del pueblo de Yai. Esta visita estará acompañada de la degustación del pan venerable.
9. Ruta del café: hoy poca gente recuerda la importancia del café en este lugar único e irrepetible. La visita incluye la posada Las Golondrinas, antigua hacienda cafetalera, otros asentamientos cafetaleros y tostadoras de café en Sanare.
10. Ruta andina: la gran cordillera de los Andes comienza en el estado Lara y termina en la tierra del fuego, en este lugar se puede visitar Cubiro con sus duraznos y fresas, Sanare con su café y sus papas, y Humocaró Bajo con sus verduras y frutas.
11. Rutas de los mercados: esta visita permite conocer la despensa de Lara en los mercados como son el de la Cooperativa, el Terepaima y Mercabar. Para dar una idea la producción de cebolla de Lara: de cada diez cebollas del país, siete son producidas en el estado.
12. Ruta musical: toda la vida Lara deslumbra por su música, autores, intérpretes y directores de orquestas. La propuesta es visitar lugares y escuchar las voces femeninas de El Tocuyo, conocer a los lutiers en sus talleres, escuchar a los golperos y a los portadores de la tradición del Tamunangue.

### La mesa está servida

El turismo y la gastronomía están íntimamente ligados y en el estado Lara existen condiciones para su desarrollo gracias a la existencia de comunidades organizadas y de un gran, rico y sabroso patrimonio gastronómico de la entidad.

Antes la gente visitaba Lima para comprar y conocer Machu Pichu, o como lugar de paso hacia otras capitales suramericanas. Hoy muchas personas van a la capital peruana atraídas por la calidad de su comida. Este es un magnífico ejemplo para impulsar las rutas gastronómicas, como un medio sencillo, pero muy eficaz para el progreso de las comunidades que se sumen a este proyecto.

Todo esto hace que las rutas gastronómicas sean una excelente opción. En Venezuela tendría que potenciarse por todos los medios esta tendencia mundial, pues la diversidad geográfica y cultural del país es suprema y sus cocinas regionales son muy importantes. La mesa está servida. 🍽️



## ESTRATEGIAS EN TIEMPOS DE TURBULENCIA

MICHAEL PENFOLD Y ROBERTO VAINRUB (editores)

Ediciones 

0212-555.42.63 / 44.60  
ediesaa@iesa.edu.ve

Venezuela presenta uno de los más borrascosos históricos económicos del continente. Sin embargo, un grupo significativo de empresas no solo ha logrado navegar en medio de la turbulencia, sino también llegar a buen puerto. ¿Cómo lo hicieron? Este valioso compendio de investigaciones y ensayos divulgativos ayudará al lector a comprender no solo cómo hicieron las empresas para sobrevivir, sino incluso cómo un puñado de ellas logró destacarse en un mercado tan incierto y volátil como el venezolano.