

GASTRONOMÍA Y DULCERÍA TÍPICA: LA “AREPA DE VIEJA”, COMO ATRACTIVO TURÍSTICO DEL ESTADO NUEVA ESPARTA. VENEZUELA

Autor:

Vicdalia Gómez de Lunar

Licenciada en Turismo (UDO)

Magister en Educación

Cursando doctorado en Educación (UDO-UPEL)

Departamento de Socio-Humanidades

Universidad de Oriente, Núcleo de Nueva Esparta,

Venezuela

RESUMEN

Este artículo diagnostica la situación actual del dulce típico “Arepa de Vieja”, como atractivo gastronómico del municipio Arismendi, estado Nueva Esparta, Venezuela. Este estudio es de carácter descriptivo y de campo, utilizándose la entrevista como instrumento principal de recopilación de información.

Como conclusión se determino que las familias que elaboran este dulce utilizan métodos ancestrales que han sido traspasados de generación en generación por más de 200 años y su elaboración esta fuertemente lijado a las festividades de la Virgen del Valle durante el mes de septiembre de cada año relacionándose al turismo a través del turismo religioso y la gastronomía típica.

Palabras claves: Dulcería Típica, Conocimientos, Turismo Cultural, Gastronomía Típica, “Arepa de Vieja”.

AREPA DE VIEJA, AS TOURISTIC ATTRACTION IN THE TYPICAL PASTRY GASTRONOMY, OF NUEVA ESPARTA STATE, VENEZUELA

Autor:

Vicdalia Gómez de Lunar

Licenciada en Turismo (UDO)

Magister en Educación

Cursando doctorado en Educación (UDO-UPEL)

Departamento de Socio-Humanidades

Universidad de Oriente, Núcleo de Nueva Esparta,

Venezuela

ABSTRACT:

The present situation of “Arepa de Vieja” as a touristic attraction at the Arismendi municipality, in the state of Nueva Esparta is diagnosed in this paper through a descriptive and field study. The information was gathered through personal interviews with the inducers of the families that prepare the pastry for more than 200 years, it is prepared once every year at the family call. Taking into consideration the transcendence of the “Arepa de Vieja” due to its incorporation in the virgin del Valle’s local festivity; the conservation, preservation, and divulge of the knowledge of this pastry through educational, touristic and cultural means is necessary, as well as its incorporation in the tourism inventory.

Keywords: Typical pastry, knowledge, cultural tourism, typical gastronomy, Arepa de Vieja (old lady corn bread)

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La actividad turística, concebida como un sistema, está estructurada por una serie de elementos que le confieren un funcionamiento integral, característica esta que hace posible describir de manera aproximada la realidad del ámbito donde esta actividad se realiza. Uno de los elementos que conforman este sistema son los atractivos, los cuales son considerados elementos motivadores que generan un proceso de atracción en los turistas para acercarse a los destinos que desean visitar. La gastronomía es uno de estos elementos, más aún, si esta como bien distintivo del patrimonio cultural de un pueblo, está ligada a una manifestación religiosa en un espacio geográfico determinado.

Es el caso del municipio Arismendi, donde se ubica la ciudad de La Asunción capital del Estado Nueva Esparta (este estado esta integrado por las islas de Margarita, Coche y Cubagua), en cuyo territorio se ubica La Sierra, población en la que se produce un elemento característico de la gastronomía típica Margariteña, específicamente de la dulcería típica, que a su vez por sus características de elaboración se liga en materia de temporalidad a las festividades de la Virgen del Valle, patrona de Margarita y del Oriente de Venezuela.

Este elemento de la dulcería típica Neo-Espartana se le llama o se le conoce como “Arepa o Barriga de Vieja”, la cual por elementos ligados a la tradición no se le relaciona con todas las festividades religiosas de este estado, si no exclusivamente con las del Valle de Espíritu Santo. Tal afirmación se sustenta en que cada una de las poblaciones de la Isla donde se realizan fiestas patronales, allí se encuentran las vendedoras de dulcería típica Neoespartana que ofertan una variedad de dulces, panes y confituras, pero es solo en las festividades de la Virgen de Valle del Espíritu Santo, donde en especial se venden las llamadas “Arepas de Vieja” término este que se usará en esta investigación por que es la manera más común de denominarla.

Esta manifestación está ligada a unas pocas familias residentes solo en la población de La Sierra, y como tradición se remonta a tiempos coloniales, pues ya para mediados del siglo XIX, se hace referencia a la elaboración de las “Arepas de Vieja”, sin embargo, luego haberse desarrollado varias investigaciones en una línea de investigación que tiene como motivo principal la gastronomía típica del estado Nueva Esparta, como bien del patrimonio cultural en su rol de atractivo turístico, y en función de su aprovechamiento por parte de esta actividad, se ha detectado que este dulce no aparece en el inventario de atractivos turísticos del estado Nueva Esparta, no es conocido ni promocionado en el municipio Arismendi, ni en el resto del Estado, y que además solo se elabora y se vende para la festividad de la Virgen del Valle.

Aunque es de resaltar que en Internet la “Arepa de Vieja” aparece mencionada y

relacionada con la población de la Sierra, no se hallan más datos que permitan ahondar en el conocimiento fidedigno de este dulce, como si se encuentran referencias, por ejemplo, acerca del “piñonate” en el municipio Díaz y más específicamente el pan de la panadería San Juan Bosco en La Asunción en el municipio Arismendi.

Es por ello que se hace perentorio el rescate, puesta en valor y se de a conocer esta tradición de la dulcería típica, para su posible aprovechamiento turístico, como expresión cultural del pueblo de la Sierra y en el marco de esta festividad tan particular, que se podría a la vez considerar como la que moviliza más peregrinos y visitantes anualmente en el mes de septiembre hacia Margarita, y es considerada dentro del calendario mariano para los Neo-espartanos, como mes de la Virgen del Valle, razón esta que igualmente lleva a conocer todo lo relacionado con la “Arepa de Vieja”.

Tomando en cuenta esta realidad y a falta de un estudio sistemático acerca de este dulce como producto artesanal típico de Estado Nueva Esparta, se plantea el siguiente estudio que tiene el interés de conocer la situación actual de esta manifestación y conocer la posible relación que pudiera establecerse entre la producción de este rubro de la dulcería típica y su incorporación dentro de la actividad turística, en lo que se conoce como turismo cultural y en el turismo religioso.

OBJETIVO GENERAL

Diagnosticar la situación actual de la “Arepa de Vieja”, dentro de la gastronomía típica, renglón dulcería típica, como atractivo turístico del Estado Nueva Esparta

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Describir el contexto espacial e histórico de la comunidad de La Sierra, del Municipio Arismendi, Estado Nueva Esparta.
- Identificar a los actores que intervienen en la elaboración de la “Arepa de Vieja” en la comunidad de La Sierra.
- Describir los materiales e insumos utilizados para el proceso de elaboración de elaboración de la “Arepa de Vieja” en la comunidad de la Sierra.
- Identificar las tradiciones asociadas al proceso de elaboración de la “Arepa de Vieja” en la comunidad de la Sierra.
- Describir el proceso de participación de los actores en la elaboración de la “Arepa de Vieja” en la comunidad de La Sierra.
- Definir los conocimientos que tienen las personas que participan en la elaboración de la “Arepa de Vieja” en la comunidad de La Sierra, con respecto

a las costumbres que se relacionan con la elaboración de este dulce.

- Describir el proceso de comercialización de la “Arepá de Vieja” durante la fiesta del valle en el municipio García del Estado Nueva Esparta.
- Conocer la opinión de los actores relacionados con la elaboración de la “Arepá de Vieja”, respecto a incorporar este dulce a la actividad turística.

JUSTIFICACION

La presente investigación pretende estudiar este dulce típico como elemento identificador de la gastronomía del municipio Arismendi, y permite conocer los actores intervinientes en su elaboración, los insumos utilizados, su comercialización dentro de un marco que de a conocer las creencias y costumbres que tradicionalmente se asocian a este dulce típico. Todo esto también en función de contribuir a que las nuevas generaciones se apropien de este elemento característico de su cultura y como elemento identitario a la vez de la cultura margariteña y en especial del municipio Arismendi.

Este estudio es consecuencia de la necesidad planteada en la línea de investigación Turismo y Gastronomía típica desarrollada por los profesores Vidalía Gómez y Rafael Lunar, que pretende el rescate y puesta en valor de la gastronomía típica de la región neo-espartana, como bien del patrimonio cultural y a la vez como elemento diversificador del producto turístico del Estado Nueva Esparta.

MARCO TEORICO

Antecedentes

Con respecto a la “Arepá de Vieja” como dulce típico de la Isla de Margarita, no se encontraron trabajos específicos, a excepción de algunos artículos que hacían referencia a ella, en especial una referencia encontrada en el libro de Level (1986), autor que hizo una visita a la Isla de Margarita en la segunda mitad del siglo XIX donde describe su industria e ideosinracia, así como también en un artículo incluido por Gómez (2004:336), en su libro Margarita en 302 Historietas, Tomo II, en donde afirma que la “Arepá de Vieja” es un dulce “que solamente se fabrica en Margarita, específicamente en la localidad de la Sierra, Municipio Arismendi”. No obstante a ello, y gracias a la revisión bibliográfica que se efectuó para la realización de esta investigación, se consultaron y tomaron como antecedentes las siguientes investigaciones que se centran en la gastronomía típica como atractivo turístico y relacionadas con el Estado Nueva Esparta, en aspectos afines, tales como:

Dulcería típica:

“Dulces y Bebidas Típicas como Atractivo Turístico del Estado Nueva Esparta” (Mijares, 2004). Se plantea la poca relación entre la dulcería típica neoespartana, su comercialización y la actividad turística.

Gastronomía típica, que incluye a la dulcería criolla:

“Gastronomía Típica Margariteña Como Atractivo Turístico del Municipio Mariño del Estado Nueva Esparta” (Medina y Ontón 2006). Concluyen que la gastronomía típica es poco ofertada en los establecimientos de alimentos y bebidas del municipio y resaltan que los platos de la dulcería típica son escasamente ofertados a los turistas.

“Diagnóstico de La Situación Actual Artesanal Y Gastronómica del Municipio Villalba Estado Nueva Esparta” (González, 2003). Plantea que la relación entre la actividad turística y el proceso de comercialización de la artesanía y la gastronomía es escasa, debido a la falta de promoción de estos atractivos.

“Propuesta de un Programa de Promoción para Incorporar la Gastronomía Típica Margariteña a la Oferta Turística del Municipio Arismendi del Estado Nueva Esparta” (Alfonzo, 2003). Enfatiza la incorporación de la gastronomía típica margariteña en la oferta turística.

“Turismo y Gastronomía: La Gastronomía Típica Margariteña como Atractivo Diversificador de la Oferta Turística del Municipio Gómez” (Zacarías, 2003). Concluye que los dueños de los restaurantes no especifican la gastronomía típica margariteña por la falta de información que tienen referente a la misma y los restaurantes que ofrecen gastronomía típica margariteña, no utilizan ningún tipo de promoción para ésta.

“Gastronomía Típica Margariteña como Atractivo Turístico del Municipio Antolin del Campo Estado Nueva Esparta” (Morales, 2001). Plantea la incorporación de la gastronomía típica margariteña y sus platos como elemento clave en la actividad turística, a través del conocimiento de la misma por parte de los actores.

“Historia y Antología de la Cocina Margariteña” (Gómez, 1991). Describe la cocina margariteña dentro de un contexto histórico producto de la misma evolución cultural de esta región.

Bases teóricas

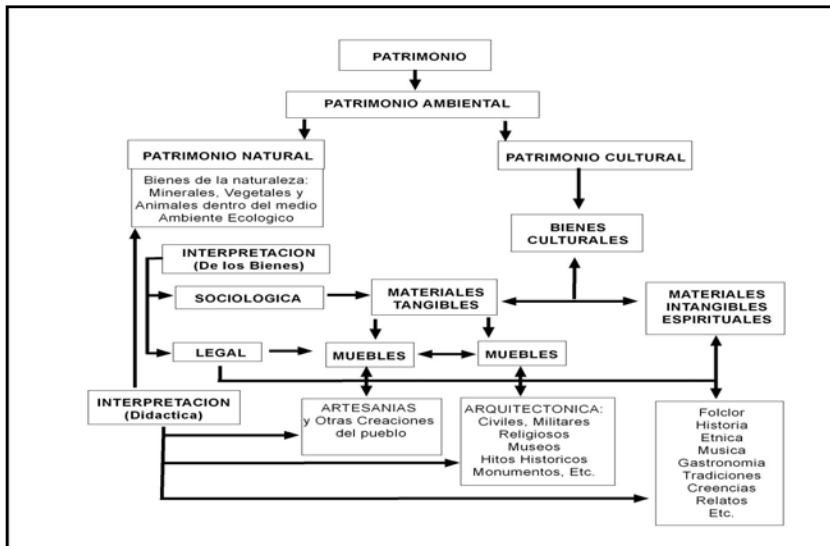
La dulcería típica como elemento representativo que nace de la sabiduría y habilidad del pueblo forma parte de un cúmulo mayor de elementos que se llama patrimonio cultural, pues solo en si la dulcería típica conforma una parte de los bienes de este legado. El patrimonio cultural, se refiere a todos aquellos bienes tangibles e intangibles pertenecientes a una sociedad, y que son considerados como un legado por sus ascendientes; que se materializan en las edificaciones en conjunto como: museos, teatros, casas, plazas, obras artísticas, entre otras; y su intangibilidad se expresa a través de su folklore, creencias populares, la música, los relatos orales, manifestaciones religiosas, ritos, gastronomía, etc.

Específicamente el Patrimonio Cultural, tomando en cuenta lo señalado por la UNESCO, en la Conferencia Mundial sobre Políticas Culturales, realizado en México desde el 26 de julio hasta el 6 de agosto de 1982, citado por Lunar (1994:07), es:

El Patrimonio Cultural de un pueblo comprende las obras de arte de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores, y sabios, así como las creaciones anónimas surgidas por el alma popular y el conjunto de valores que le dan sentido a la vida. Es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo: la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y archivos y bibliotecas.

Según la interpretación que Lunar (2006:57), le otorga al concepto de patrimonio, visto como un conjunto de bienes que nos rodean (Figura N° 1), se asocia al llamado Patrimonio Ambiental, y se puede apreciar que éste se subdivide en Patrimonio Natural y Patrimonio Cultural, teniéndose en cuenta que el patrimonio natural no está desvinculado del patrimonio cultural, es por ello que en el momento de su aprovechamiento ambos se complementan al mismo tiempo, por ejemplo cuando se da la actividad turística.

Figura N° 1
Interpretación del Patrimonio



Autor: Rafael Lunar Leandro (2002)

El Patrimonio Natural comprende la totalidad de bienes presentes en la naturaleza, por ejemplo los minerales, vegetales y animales. El otro elemento que

conforma el patrimonio ambiental es el Patrimonio Cultural, producto de la actuación y desarrollo del hombre en la sociedad a través del tiempo, y en un espacio natural que el humaniza por acción de la cultura y que está conformado por los bienes materiales que son los tangibles, y los bienes inmateriales, es decir, todos aquellos que son intangibles y consecuencia de la inteligencia humana.

Los tangibles implican entre otros, desde la artesanía hasta los monumentos, siendo así por ejemplo en la arquitectura civil las casas o edificaciones de uso público y de uso privado; en la arquitectura religiosa la conformada por las iglesias, conventos, basílicas, capillas, catedrales, templos en general, entre otras; y la militar, lo que son los fortines, fuertes, castillos y fortalezas en general, etc. Por otra parte, se encuentran los bienes inmateriales, los cuales engloban la parte espiritual de una sociedad determinada, ejemplo de ello es el folclore, los ritos, las tradiciones, festividades religiosas y manifestaciones de religiosidad, los relatos, la gastronomía, y en ella las bebidas y la dulcería típica, etc.

Ambos se interpretan en un plano sociológico, puesto que es el mismo pueblo quien los crea y en el se va a recrear y desarrollar el sentido de pertenencia hacia ese patrimonio como proceso identitario. En el plano de lo legal en su interpretación se enmarcan no sólo los bienes tangibles sino también los intangibles, ya que en la legislación internacional, así como en la legislación venezolana, por ejemplo, se ha creado no solo marco normativo como es el caso de Ley de Protección del Patrimonio Cultural (1993), sino también una serie de normas, leyes, decretos, entre otras, con el propósito de proteger el patrimonio edificado perteneciente a la sociedad, y también los bienes del plano espiritual. De igual manera para efectos de dar a conocer turísticamente el patrimonio ambiental, está la interpretación didáctica que facilita el conocimiento de todos estos bienes en el momento de darlos a conocer a los visitantes.

En tal sentido, si la dulcería típica es considerada como un bien cultural y de acuerdo a lo expuesto por Mijares (2004:62), se hace necesario entonces plantear su puesta en valor, en este caso, tanto de las bebidas como de los dulces típicos de la Isla de Margarita, en base a que no solo existe poco interés de los entes gubernamentales para difundir esta tradición cultural, sino como también un desconocimiento de la existencia de los mismos en la población local y por ende de los visitantes y turistas. Por lo cual la misma autora observa que en la Isla de Margarita existen ciertos dulces y bebidas típicas, cuya clasificación se puede apreciar en el cuadro N° 1 donde se exponen aproximadamente algunos alimentos y bebidas, al cual igualmente Lunar (2006) le incorporó la clasificación de alimentos salados y coloca a la Arepa o Barriga de Vieja en el renglón de la dulcería hecha de harinas, y en este caso de harina producto del rayado de la yuca, pero que también en una de sus variedades se le añade coco:

Cuadro N° 1
Alimentos y bebidas típicas de la Isla de Margarita

Alimentos y Bebidas	Alimentos	Platos (Salados)	Sopas	Hervidos de gallina, Hervidos y sancochos de pescado, consomé de gallina, sopa de guacuco, sopa de chipichipe.	
			Secos	Pescado frito, pescado asado, empanadas de cazón, erizos, huevas de lisa saladas., cuajado de chucho.	
			Guisos	Cazón guisado, raya guisada, Chucho guisado, y todos aquel los alimentos que son susceptibles de ser guisados.	
		Dulcería	En base a harinas	Cucas, tunjas, besos de coco, Coscorrón, Empanadas de dulces, Galletas, Pan Aliñado, “Arepa de Vieja” llamada también Barriga e’ vieja, Casabitos o naiboas, Pan de Leche, Roscas Cubiertas, Saboyano, panes de La Asunción.	
			En base a frutas	Dulce de lechosa, de lechosa con piña, majarete, conserva de coco, dátiles, dulce de guayaba, dulce de pomalaca, conserva de chaco, conserva de coco, dulce de mago, dulce de hicaco, dulce de cereza blanca o extranjera, dulce de mamey, dulce de merey pasado, jalea de mango, dulce de tamarindo, piñonate, bocadillo de guayaba, dulce de toronja, dulce de jobo.	
			Otros	Suspiro.	
	Bebidas	Espirituosas	Alcohólicas	Ron Carmen Pastora, El Tanque, Cruz Grande, Ron Altagracia, mejor conocido como Ron “Chelias”. (Actualmente no se producen)	
			Que incorporan alcohol	*Lecha de burra, *ron con ponsigué, tisana, paría, anisao casero, chinguirito (*se realizan actualmente).	
		Refrescantes	Jugos	Tamarindo, níspero, jovito, lechosa, guanábana, piña, carato de mango, melón, papelón con limón, parchita.	

Fuente: Elaborado por Mijares (2004), propuesto por el Lic. Rafael Lunar. Actualizado por lunar (2006)

Estos elementos constitutivos de la dulcería típica son el resultado de conocimientos ancestrales, que pasan de generación en generación, tal como lo expresa Darrell Posey (1996:43), citado por Bracho (2006:25) el quien menciona una lista de

categorías de conocimientos tradicionales que merecen señalarse en lo que se refiere a su protección y adecuado manejo:

- Posesiones sagradas (imágenes, sonidos, conocimiento material cultural u otro conocimiento considerado sagrado).
- Conocimiento de uso actual, previo o potencial de especies, de plantas y de animales, así como de suelos y minerales, conocido por un grupo cultural.
- Conocimiento de preparación, proceso y almacenamiento de especies útiles.
- Conocimiento de fórmulas que involucran más de un ingrediente.
- Conocimientos selectivos de una especie: métodos de plantación, cuidados, criterios de selección, etc.
- Conocimientos sobre conservación de ecosistemas (que involucran una protección especial como elemento comercial, aun no específicamente pensados para este propósito por la comunidad local o la cultura considerada).
- Recursos biogenéticos que se originan (u originados) en las tierras y territorios indígenas.
- Herencias culturales (imágenes, sonidos, artesanías, artes, representaciones escénicas).
- Conocimientos de sistemas de clasificación de conocimiento.

Por otra parte, según el cronista Dr. Ángel Félix Gómez en entrevista realizada (11/11/2003) señaló que Margarita por su condición de Isla es una unidad, y la misma presenta cercanía en los pueblos de los diferentes Municipios que la integran, es por ello que no existe un tipo de dulcería específica que los represente, pues éstos se pueden preparar indiferente de un Municipio en particular, a excepción del Piñonate que es exclusivo de la población de Fuentidueño, Municipio Díaz, no obstante la producción de la “Arepa de Vieja” en el Municipio Arismendi se presenta como algo atípico de la región, puesto que es particular de este población de La Sierra y a la vez se origina y asocia con la magna festividad de Nueva esparta como es la fiesta del la Virgen del valle, la cual desde la época se realiza desde la época colonial.

En tal sentido esto está en correspondencia con lo establecido en la 25° reunión de la Conferencia General de la UNESCO, celebrada en 1989, en la que se aprobó también una Recomendación sobre la salvaguardia de la cultura tradicional y popular. La finalidad de esta recomendación era instar a proteger la cultura tradicional y popular de los pueblos del mundo. En ella se define del siguiente modo la cultura tradicional y popular:

“Conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundadas en la tradición, expresadas por un grupo o por individuos y que reconocidamente responden a las expectativas de la comunidad en cuanto expresión de su identidad

cultural y social; las normas y los valores se transmiten oralmente, por imitación o de otras maneras. Sus formas comprenden, entre otras, la lengua, la literatura, la música, la danza, los juegos, la mitología, los ritos, las costumbres, la artesanía, la arquitectura y otras artes”.

METODOLOGIA

El nivel de esta investigación es descriptiva, se caracterizó la situación actual de un producto de la gastronomía típica margariteña. El área geográfica de estudio estuvo circunscrita la población de La Sierra, ubicada en La Sierra de Palma Real, parque Nacional Cerro Copey, Municipio Arismendi, Isla de Margarita, Estado Nueva Esparta. El diseño correspondió a una investigación de campo no experimental y de corte transeccional. En relación al análisis de los datos, se llevó a cabo a través de dos formas: análisis cuantitativo para las preguntas cerradas, y cualitativo en el caso de las preguntas abiertas; con el fin de establecer conclusiones sobre los términos conceptuales de la variable en estudio.

La población seleccionada para esta investigación, estuvo integrada por todas aquellas personas residentes en la comunidad de La Sierra dedicadas a la elaboración del dulce conocido como “Arepa de Vieja”. Según sus características, se trabajó con la modalidad censo, pues el número de sujetos permitió trabajar con toda la población relacionada con el estudio y conforme con el problema investigado, para conocer, de esta manera, en forma general a todas y cada una de las personas que residen en la comunidad y que elaboran la “Arepa de Vieja”. El censo arrojó un total de seis personas (6), que son en las seis familias que elaboran el dulce, las “motivadoras” y actoras para que se haga tal rubro en el tiempo determinado.

Las técnicas que se emplearon para recabar la información fueron la observación simple, el cuestionario y la entrevista. Con respecto a los instrumentos de recolección de datos, se utilizaron un cuestionario y una guía de entrevista semi-estructurada diseñada con preguntas abiertas y cerradas. Estas se sometieron al juicio de expertos. El procesamiento de los datos se realizó a través de la clasificación, la codificación y tabulación. Para la presentación de la información obtenida se utilizaron cuadros donde se ordenan los resultados obtenidos de acuerdo a cifras absolutas y porcentuales, así como las respuestas correspondientes a las entrevistas se organizaron en torno a coincidencias y referencias comunes y de acuerdo a lo plasmado en los cuestionarios. Resaltando las expresiones textuales de los entrevistados en letra *cursiva* como refuerzo de lo afirmado por ellos con respecto a los datos arrojados por la investigación.

RESULTADOS

Contexto espacial de la comunidad de La Sierra, del municipio Arismendi, Estado Nueva Esparta:

La población de La Sierra se encuentra asentada a lo largo de la vía que conduce de El Valle a la Asunción, en la vertiente sur del macizo llamado El Copey, llamada también Palma Real, se ubica en la parte centro Oriental de la Isla de Margarita, Municipio Arismendi, del Estado Nueva Esparta. Está rodeada por la Ciudad de la Asunción, las poblaciones Guatamare, El Valle del Espíritu Santo, Los Cerros de San Juan Bautista y El Copey, y constituye la elevación más grande de la isla, en el se encuentra el parque “Jóvito Villalba” que tiene una extensión de 7.130 hectáreas y fue declarado parque nacional el 27 de febrero de 1974. Se le llama cerro El Copey debido a la abundancia en la zona de unas plantas de flores blancas o amarillas llamadas copey. Estos son hermosos árboles que pueden dar gran sombra, y que constan de tres especies: la crucia formal, la crucialata, y la cruciaflava que es el más pequeño de todos, en este parque abundan las bromelias, orquídeas, musgos, líquenes, palma carana, tagua y dos especies endémicas como lo son los helechos y las palmas mapire. Existe una planta endémica del género bromelias, la cual se llama Glomeropectaimia erectiflora, esta se encuentra entre los 800 y 950 m.s.n.m. La vegetación de la sierra varía según la altura en la cual se encuentra ubicada. El potencial hídrico de La Sierra, drena agua por las cuatro (4) vertientes (El Valle del Espíritu Santo, San Juan Bautista, La Asunción y Tacarigua). Las principales corrientes de aguas permanentes o semi-permanentes nacen en el Cerro de la Sierra. Allí están ríos más importantes que surten de agua a varios pueblos de Margarita: La Asunción, El Valle de San Juan Bautista, El Copey y El Valle de Espíritu Santo. La temperatura media anual es de 23,7° C y 26,7° C, tendencias bajas en el pueblo de la Sierra y Cerro Palma Real.

La Sierra cuenta con fauna propia de la zona tropical y está caracterizada por venados, monos, cachicamos, conejos de montaña, ardillas, guacharacas y gallinas ponchas, otras aves y reptiles. La fauna existente en el Parque Nacional Cerro Copey es escasa y algunas especies son únicas en el Estado Nueva Esparta.

Contexto histórico de la comunidad de La Sierra, del municipio Arismendi, estado Nueva Esparta:

No es precisa la fecha de la fundación de esta comunidad margariteña, pero de acuerdo a investigaciones realizadas utilizando las fuentes orales y las escritas, se ha podido conocer que la sierra no tiene fecha de fundación, aunque su nombre fue registrado civilmente bajo el nombre de La Sierra, en 1888 por el señor León Tenías, propietario de gran parte de esas tierras que hoy integran el municipio Arismendi, y a partir de allí el resto de los pobladores adoptaron el nombre.

Esta población actualmente es accesible por carretera, como ya se dijo, tanto desde el Valle del Espíritu Santo Municipio García, como por La Asunción, municipio Arismendi, y por la Aguada, sector Guatamare, aunque hasta cierto tramo por vía de carretera para comenzar un sendero a pie. La Población está distribuida en la cara sur de la serranía del Copey, desde donde se tiene una vista panorámica de la zona sur del sector oriental de la Isla de Margarita.

Los puntos de referencia en la zona y citados por los pobladores son: La Cuesta, La Cuchilla, el Güire, el Caney, Barrio Moscú, el Chorro, la Aguada y el Cangrejo. Estos son los sectores que se encuentran en la población, cabe destacar que no hay registro legal de los mismos, su uso se hace común entre los pobladores para identificar las zonas, siendo los límites de la Sierra: Por el Norte: Tacarigua, Municipio Gómez, Por el Sur: El Valle del Espíritu Santo. Municipio García, Por el Este: La Asunción. Municipio Arismendi, Por el Oeste Pico de San Juan Bautista. Municipio Díaz

Otros aspectos de la comunidad de La Sierra, son que esta población tiene aproximadamente 600 habitantes, y cuenta con un servicio de carros rústicos que transportan pasajeros hasta La Asunción, posee una Escuela y cuenta con un dispensario de Salud. En lo que respecta a la planta turística, cuenta con tres (3) restaurantes de los cuales uno (1) restaurant y posada, que a la vez posee una venta de artesanía y su denominación comercial es la “Serranía”, los otros dos son “El Paraíso” y “El Caney”. Cuenta además este sitio con instalaciones de índole turística en la parte más alta del recorrido, en la bifurcación que va al sitio donde están las antenas, adyacentes a las oficinas de INPARQUES. Estas instalaciones son utilizadas como mirador del paisaje que se observa desde este sitio y que comprende una parte de la Isla y el mar.

Actores que intervienen en la elaboración de la Arepa de Vieja en la comunidad de La Sierra:

Como se expuso anteriormente los principales actores que intervienen en la preparación de este dulce típico, y que se les puede llamar “motivadores”, son seis, que aglutinan a su alrededor a los respectivos miembros de su núcleo familiar y que tradicionalmente convocan a sus familiares en un tiempo determinado del año para la elaboración del mismo.

En esta oportunidad no participó uno de esos actores, la cual de acuerdo a la entrevista que le fue hecha manifestó tener problemas de salud, no obstante a ello, sus hijas lo retomaron, cumpliendo así la tradición, y además de reforzar en su familia el hecho de pasar de generación en generación los conocimientos y la forma de hacer la “Arepa de Vieja”.

Con respecto a la edad de estos actores, las edades de la mayoría de las personas encuestadas y que “motivan” las faenas de elaborar este dulce están comprendidas entre los 50 y 80 años, dato este que explica la dirección que, en cuanto a tradición, ha generado la confección de este dulce donde son los ancianos los “motivadores” en el resto de la familia para comenzar esta labor. Tal hecho se constató además, cuando se entrevistaron a estas personas, y manifestaron que sus familiares les brindaban su colaboración en el proceso de la realización de este dulce. Cuando estos parientes: los hijos, nietos, sobrinos y nueros, a su vez manifestaron que *“acuden a la casa de sus mayores en donde se hallan los enseres e instrumentos materiales para realizar las faenas”*.

Con respecto al género de estas personas “motivadoras” se observó que existe el predominio del género Femenino 83,34 %, aunque el género de las personas, no solo de las que motivan la elaboración de la “Arepa de Vieja”, sino también de aquellas que colaboran es indistinto, pues no existen laborales para hombres y labores para mujeres.

Lo que hay que resaltar es que la mayoría de ellas, “motivadoras”, son mujeres, aunque esto no es determinante pues por la edad según tradición, es que ellas concentran el proceso de convocatoria, para comenzar las actividades que conllevan a la realización de este dulce típico, y aunque la mayoría son de género femenino la participación del hombre en las faenas es de gran importancia, se observa por lo tanto que no hay discriminación por sexo en la participación, pero se denota también cierta división del trabajo por género, en ciertas etapas del proceso, cuando se requiere de fuerza en ciertas tareas como por ejemplo cargar los sacos de yuca sin rallar y luego colocar la yuca rallada en los sebucanes o prensas para exprimir el líquido venenoso llamados por ellos “catara”.

En lo referido a la condición laboral, se determinó que las personas que realizan este dulce no están laborando, salvo aquellas tareas inherentes a las actividades propias de su sexo y edad, pero manifestaron que aunque la elaboración y posterior venta de este dulce le reportan dinero correspondiente al valor de los mismos, ellas lo realizan en parte para la fiesta del valle, siguiendo su tradición ancestral.

Esta realidad, se evidencia igualmente al responder en que son oficios del hogar lo que ocupa su tiempo, 83,34 %. De acuerdo a lo expresado por ellos, respecto a su estado civil el 50% manifestaron ser casados y el otro 50 % manifestó su “soltería”, no obstante a ello en las entrevistas se refirieron a la soltería como a que estaban separados de su compañeros sentimentales.

Hay que resaltar que todas estas personas tienen hijos, denotando según la encuesta un promedio de seis a ocho hijos, los cuales participan en todas las labores

que comprende la elaboración de las Arepas de vieja. Igualmente en las entrevistas, se constató con respecto a la pregunta en torno a cuantos hijos se dedican a esta actividad todos coincidieron en decir que todos sus hijos ayudan en la elaboración de este dulce, a excepción de una de las participantes que objetó tener los niños pequeños pero afirmó que sus hermanos y padres lo hacen junto con ella.

Materiales e insumos utilizados para el proceso de elaboración de la “Arepá de Vieja” en la comunidad de la Sierra.

A la pregunta referida en torno a los ingredientes con que se hace la “Arepá de Vieja”, todos los informantes coincidieron en afirmar que se hace con: Yuca amarga (*manihot esculenta Cratz*), papelón (obtenido de la caña de Azúcar *Saccharum officinarum L*), clavo especie, anís chiquito, citronera, concha de naranja, hojas de naranja, nuez moscada, vainilla, y coco a algunas que la elaboran añadiéndole esta fruto rayado, haciendo énfasis en afirmar que “*algunos ingredientes los sembraban y otros los compramos*”, aunque antiguamente muchos de ellos los sembraban como por ejemplo: la yuca amarga y la caña para la fabricación del melado.

Se pueden diferenciar dos elementos básicos para la elaboración de la “Arepá de Vieja”: la harina de yuca y el melado, así como una serie de utensilios que favorecen la elaboración de este dulce. Entre los utensilios se pueden citar en orden de uso están: el rallo, el sebucán o el saco y la prensa, el “manare” para cernir la harina de yuca, la olla para hacer el melado, el recipiente llamado “canao” para colocar la harina de yuca, el aripo o budare para cocer la arepa (colocado en un pequeño quemador de leña). De estas referencias y en función a lo expresado en las entrevistas hechas a los señores: Jesús Guerra, Dionisia Reyes, Augusto Reyes y Teresa Oliveros, la secuencia para la elaboración de la “Arepá de Vieja” es tal como se describe a continuación:

-La yuca amarga se pela y se lava bien lavada, luego se raya.
-El producto del rayado se le llama “catevía”, se coloca en un saco (antiguamente en un “sebucán”)
-Se prensa la “catevía” en el sebucán o en un saco con una prensa fabricada ad hoc, para sacarle el veneno que estas personas llaman “Catara”
-Luego de dos días en que está seca y exprimida la “catevía”, ese producto obtenido de la rayada, se cierra en un manare, y colocada en una “canao”
-Se prepara el melado disolviendo papelón rayado en un recipiente con agua y añadiéndole los “aliños”: anís, nuez moscada, citronera, clavo, vainilla, conchitas y hojas de naranja. (Este melado es diferente según la persona que lo hace).

-La harina, es amasada en la “canao” u otro recipiente con el melado, y según el sabor a dársele a la arepa se le añade poco o mucho melado así como trocitos de coco, si se le va a dar este sabor.
-Se le da la forma triangular a las arepas de vieja
-Se les lleva al “aripo” o “budare”, colocándolas sobre hojas de plátano para que no se peguen a la superficie caliente.
-Ya cuando están cocidas se les saca del aripo o budare y se colocan en “maras” u otros recipientes
-Se procede a la venta, en las festividades de la Virgen del Valle, en el Valle del Espíritu Santo, municipio García.

Tradiciones asociadas al proceso de elaboración de la “Arepa de Vieja” en la comunidad de la Sierra.

Con respecto a la fecha en que se elabora este dulce, los informantes coincidieron en afirmar que este dulce está asociado únicamente a la tradición de la fiesta del valle, o sea, la celebración de las festividades en honor a la Virgen del Valle en la Población del Valle del espíritu santo, Municipio García, y en lo referido el origen de la elaboración de este dulce es una tradición de sus ancestros, diríamos que perdida en la noche de los tiempos, y según lo expresado por ellos, como respeto y fervor a la Santa patrona La Virgen del Valle, y reiteran que por la tradición, aunque aseveraron algunos que esa época coincide con la recolección de la yuca, así como también en que es la época que: “*se consiguen los materiales*”. Asociando la respuesta a la festividad de la Virgen, y también por la yuca y los materiales.

Según lo acotado por los entrevistados, el proceso comienza el primero de septiembre, cuando ya tienen preparados los insumos para la elaboración de este dulce para luego venderlo en las festividades, que comprende el período de la bajada de la virgen 1º de septiembre, que incluye el llamado “Día” o sea el 8, y su venta prosigue mientras hay existencia de las hechas hasta el 8, hasta que termina la octava de la fiesta, desde este momento se termina el proceso hasta el año siguiente.

Un hecho que hay que resaltar es que solo una vez al año se hace este dulce típico y tradicional de la población de La Sierra, el cual manifestado por los entrevistados, le podría ser rentable todo el año, pero aún así, aunque se puedan hallar los productos, todo el año, por tradición a la virgen (afirman ellos), es en su festividad cuando se hace más rentable la venta del producto, pues es ya tan popular, que las personas a quienes les gusta este dulce, saben que es en la fiesta del valle cuando lo pueden conseguir y, *si la buscan por la tradición*, pues *solo se ve en esa fiesta*, y demandan este dulce, bien sean tanto *las personas mayores como a los jóvenes*, es decir les gusta a todos, jóvenes y

viejos, todos demandan este dulce de forma triangular.

Esto se ve confirmado en los versos de Jesús Salvador Guerra Reyes (2006), donde evoca esta tradición:

Recuerdo de la tradición de la “Arepa de Vieja”

I	III
En septiembre todo los años Ya todos se preparaban Y la yuca arrancaban Para hacer su dulce de antaño	Después del gran festival Compraban su biscochuelo Y llenaban los pañuelos De pan y rosca especial
II	IV
Entre propios y extraños Se ayudaban en pareja Hoy miro como se alejan La tradición de esos días Quedan pocos todavía Que hacen su “Arepa de Vieja”	La costumbre regional De nuestra mente se aleja Solo el recuerdo deja De esa bella tradición Cuando vendían Coscorrón, Tunja y Barriga de Vieja

Proceso de participación de los actores en la elaboración de la Arepa de Vieja en la comunidad de La Sierra.

Según lo manifestado por las personas que motivan la elaboración de la “Arepa de Vieja”, la participación de ellos y los miembros de su grupo familiar en estas faenas, comienza desde temprana edad. De igual manera respondieron que ellos aprendieron a realizar este dulce en la Sierra, y que es una tradición que pasa de padres a hijos, y de sus abuelos y así sucesivamente, y que ellos también le estaban enseñando a sus hijas e hijos.

Tal respuesta se corresponde también con lo manifestado en torno al género, pues intervienen todos por igual en las faenas, aunque se aprecia que existe una muy particular división del trabajo según el género, por lo siguiente: Los hombres se encargan de sacar la yuca, pelarla, rallarlas, y exprimirla, aunque en el rayado cuentan con la ayuda de las mujeres, mientras que para la preparación del “*melao*” y de las arepas de vieja, es actividad realizada por las mujeres. Igualmente, la venta luego de ser elaboradas indistintamente les corresponde tanto a las mujeres como a los hombres. Es de resaltar que estas labores realizadas por los hombres corresponden a tareas, que como ya se dijo, requieren mucha fuerza, y que no son aptas para ser hechas por mujeres.

Conocimientos que tienen las personas que participan en la elaboración de la Arepa de Vieja, con respecto a las costumbres que se relacionan con la preparación de este dulce.

Como en todos los pueblos de esta isla, la población de La Sierra tiene una arraigada tradición culinaria, pero en especial a este dulce se le relacionan una serie de costumbres.

Según Gómez (2000:336), se dice que este dulce fue inventado por Hipólito Arenas quien era un preso del régimen en el castillo Santa Rosa (según investigaciones), Hipólito logra escaparse y llega a la sierra al rancho del señor Facundo Quilarque a quien pidió comida. Quilarque le ofreció arepa y casabe entonces el fugitivo le dijo que le consiguieran unos papelones (producto directo de la melaza de la caña de azúcar hervida y cuajada en forma de cono), para enseñarle la preparación de un dulce. Posteriormente preparó un “melao” con unos papelones se lo añadió a la masa de la yuca rallada, que luego fue colocando en un “aripo” con hojitas de plátano para que no obstante a ello este autor Gómez, considera inexacto tal afirmación, cuando cita lo expuesto por Level en 1863, en donde este autor refiere que entre las producciones artesanales de la isla de margarita y en especial en la confitería, existe una especie de turrón hecho de casabe que se le añade coco que llaman “*Barriga de Vieja*”.

Este dato es importante pues según lo manifestado por el señor Jesús Guerra Reyes, la “Arepa de Vieja” está *hecha de harina de yuca, la cual se amasa con melado y algunas personas le añaden coco*, como es el caso de la Señora Dionisia Guerra quien expresó *que hacía este dulce de tres formas: con mucho “melao”, con poco “melao” y otras con “melao” y coco*.

De lo que si se tiene conocimiento, es la relación de este dulce con las festividades de la Virgen del Valle del Espíritu Santo. Evento religioso en el cual desde que se tiene memoria, llegan a esta población las “venteras de dulces”, señoras que vendían una serie de granjerías o meriendas, hechas artesanalmente y compradas en algunas panaderías también, para deleite de las personas que visitaban a la Virgen. Tanto en las fiestas como en cualquier época del año, ellas ofrecían, como aún lo hacen: panes de leche, panes aliñados, roscas cubiertas, coscorrónes, empanadas dulces, cucas, suspiros, tunjas, saboyanos, conservas de coco, conservas de Chaco (batata), piñonate, galletas (especie de torreja con sabor a clavo y anís que se elaboran en la panadería San Juan Bosco de La Asunción) y por supuesto solo durante la fiestas del Valle las conocidas “Arepas de Vieja”.

Según ellos se llaman “Arepas de Vieja” y no otros nombres, *porque ese fue el nombre que le pusieron nuestros antepasados*, aunque también les llaman “Barriga de

Vieja” o “Querica de Vieja”, este nombre por su forma triangular que semeja al órgano sexual femenino, que en Margarita se le llama querica

Es de hacer mención que todas personas entrevistadas para esta investigación, coincidieron en afirmar que desde siempre este dulce:

1. Estuvo y está *ligado a las festividades de la Virgen del Valle*.
2. *Que tiene forma triangular*.
3. *Que su nombre es Arepa o Barriga de vieja*.
4. *Que en ninguna época del año se elabora sino solo para las festividades del valle*.
5. *Que en ninguna parte de la isla se elabora y que solo se vende en el valle y por supuesto en la Sierra*.
6. *Y que es una tradición familiar que pasa de generación en generación, de padres a hijos, por vía oral*.

Costumbres estas que se han enraizado en este pueblo y en la tradición de las festividades de la Virgen del Valle.

Proceso de comercialización de la “Arepa de Vieja” durante la Fiesta del Valle en al municipio García del Estado Nueva Esparta.

Todos los actores entrevistados coincidieron en decir que en El Valle se comercializaban sus “Arepas de Vieja” y en La Sierra propiamente dicha, pero específicamente donde se venden *es en la fiesta del valle*. Y que este proceso *va desde la bajada* (de la Virgen) *hasta la octava o desde el día* (día de la Virgen 8 de Septiembre) *hasta la octava*, sin la intervención de ningún intermediario, solo existe la posibilidad de intermediario con el consumidor final, cuando es solicitada la “Arepa de Vieja” por las “venderas de otros dulces típicos y panes”, en el momento que le solicitan a los artesanos que la elaboran que les vendan sus dulces pues, a ellas también les demandan de este dulce. Esto ocurre cuando estas personas bajan de La Sierra hasta El Valle a realizar la venta como hecho final de este proceso. En este sentido expresaron que *Lo venden directamente en el valle* a las personas que demandan este dulce, así como también a aquellas personas que venden dulces en la fiesta pues a ellas también se las piden.

Con respecto a la promoción esta no existe, los actores expresaron que no hay promoción, y es de mencionar que este dulce no aparece en el inventario de atractivos del estado como algo representativo de la dulcera típica de la región, ni menos aún como producto significativo del municipio. Es de hacer notar que son las mismas personas que elaboran este dulce quienes desde tempranas horas de la mañana acuden a El Valle del Espíritu Santo a vender su producción, *bajan de La Sierra para su venta en El Valle*.

Con respecto a la demanda, también coincidieron en afirmar que año tras año

su dulce es solicitado por las personas que van a la fiesta ya sean margariteños o de otro estados del país que ya por tradición conocen de la existencia de este dulce, y además afirmaron que toda la producción es vendida.

Opinión de los actores relacionados con la elaboración de la “Arepa de Vieja”, respecto a incorporar este dulce a la actividad turística.

A la pregunta de si creían que este dulce puede servir para ser ofrecido a los turistas que visitan el valle, respondieron *Si, como no, a todo el mundo le gusta, es algo de aquí*, lo que reafirma la importancia identitaria que este dulce genera, en la población local porque reconocen en el valor cultural que ha trascendido desde sus ancestros hasta nuestros días, más aún cuando el señor Jesús Guerra Reyes expresó *en la isla más nadie hace el producto, en la sierra es que inventaron eso, solo aquí, como ser el piñonate en San Juan*.

Pero de igual manera como manifestaron que su dulce puede ser demandado por cualquier persona que visite el Valle, también manifestaron que por la sierra pasan los turistas pero no se detienen, ni visitan los sitios donde se producen las arepas de vieja. Solo han venido periodistas del diario sol de margarita a tomar fotos y han hecho entrevistas.

De acuerdo a lo manifestado por estas personas se infiere el desconocimiento que existe de este dulce en los visitantes de este parque nacional, tanto a los turistas internacionales, como al turista nacional, pero lo más preocupante de esta situación es el desconocimiento que pueda existir en el resto de la población de este municipio como en el resto del estado en lo respecta a la importancia que tiene este dulce para esta comunidad de la isla de margarita y que debe ser puesto en valor por parte de los entes competentes en cuanto a que es un bien cultural que se relaciona con la religiosidad hacia el mayor icono de adoración mariana del estado y del oriente del país, representada en la fe hacia la Virgen del Valle, los actores igualmente coinciden que debe ser difundido su conocimiento por medio de la educación formal a todos los niveles, tanto en la escuela de La Sierra, como en las escuelas del municipio Arismendi y en el Estado Nueva Esparta.

CONCLUSIONES

La arepa o barriga de vieja es un dulce típico que únicamente se elabora en la población de La Sierra del municipio Arismendi, y es básicamente producto de una actividad familiar, con aproximadamente más de 200 años elaborándose según datos históricos comprobables (Level 1986:75). En la actualidad solo seis (6) familias son las únicas que en la población de la sierra, elaboran este dulce típico. Por lo tanto la elaboración de la “Arepa de Vieja”, es el resultado de la participación familiar cuyos

miembros se dan cita en los hogares paternos para la labor artesanal de este dulce, sin discriminación de sexo o edad.

Entre los materiales utilizados para la elaboración de este dulce típico se hallan algunos que son cultivados en la zona (Yuca amarga y Caña de azúcar) pero se evidencia que actualmente su cultivo ha ido desapareciendo lo que trae como consecuencia que lo que anteriormente se sembraba ahora se obtiene comprándolo.

Todas las personas que se dedican a la elaboración de este dulce, jóvenes y de mayor edad, coinciden en afirmar que esta es una actividad ancestral que va de generación en generación y que tiene una estrecha relación con la festividad de la Virgen del Valle, que va desde el 1 de septiembre al 8 del mismo mes (su elaboración) y se vende hasta la octava; mientras haya existencia de las mismas. La comunidad de La Sierra se encuentra ubicada en el parque nacional “Cerro Copey”, entre la ruta La Asunción-El Valle del Espíritu Santo. Las costumbres de estas familias concernientes a la elaboración de la “Arepa de Vieja”, demuestran una organización para el trabajo, una integración familiar y una transmisión permanente del conocimiento. Esto se respalda con un fortalecimiento de este conocimiento tradicional por parte de los miembros de las familias para perpetuar en el tiempo la vigencia de este dulce.

La comercialización de este dulce se presenta como algo significativo, pues no existen intermediarios, ni canales de distribución, promoción y venta. Tan peculiar es el proceso que solo en la sierra se elabora y se vende, aunque toda la producción es ofertada por los propios artesanos de este dulce en las festividades en El Valle, durante las festividades de La virgen del Valle, y ellos a la vez deciden si les venden a las personas que expenden otros dulces en estas festividades. Este dulce es de tal demanda que siempre lo solicitan las personas que van a las fiestas de del Valle, y que por tradición ya conocen de la existencia de este producto.

Ninguno de los restaurantes ubicados en la población de la Sierra, ofrecen a “La Arepa o Barriga de Vieja” como postre o dulce, o como parte del menú que se le muestra a las personas que solicitan el servicio de alimentos y bebidas, durante la temporada cuando se elabora este dulce típico, así mismo los entrevistados expresaron que los turistas no van en busca del dulce a La Sierra, lo que van es a observar las bellezas de la serranía lo cual denota un desconocimiento total por parte de los turistas, tanto nacionales como internacionales acerca de la existencia de este dulce.

RECOMENDACIONES

Luego de todo lo estudiado con respecto a la “Arepa de Vieja”, y vistos los elementos significativos y consecuenciales sopesados en las conclusiones, se recomienda rescatar y poner en valor este dulce, para no solo su vigencia cultural, sino también para que se de a conocer a nivel local, regional, nacional e internacionalmente, por: su particular elaboración, como elemento identitario, por su relación con la festividad de la Virgen del Valle. Festividad esta que a su vez es elemento condensador, que cimienta y une al hombre dentro de la cultura neo-espartana y oriental.

El reconocimiento a la labor de estas familias que han mantenido la tradición de sus mayores y antepasados, cuyo conocimiento y origen se pierde en la noche de los tiempos, tradición esta que histórica, sociológica y antropológicamente demuestra que su sentido de pertenencia va más allá de la simple obtención de dinero por el trabajo y venta del rubro, sino que en lo más profundo del alma popular la perenniza un rito al trabajo que se dignifica como consecuencia del esfuerzo y hacia la devoción a la Virgen del Valle. Se recomienda además que se difunda su conocimiento a través de la educación formal a todos sus niveles e igualmente se promocióne, su existencia.

Que los organismos competentes favorezcan su elaboración, por medio de créditos a las familias, para la obtención de materiales e insumos, así mismo, los organismos relacionados con la actividad turística como CORPOTUR, lo incluyan como atractivo, dentro de sus catálogos y promociones, así como dentro de su inventario turístico del Estado Nueva Esparta, y dentro de la señalización turística del Estado.

La Alcaldía del municipio Arismendi, debe proteger, conservar y promocionar a la “Arepa de Vieja”, como elemento identitario del municipio, pues se elabora en esta jurisdicción. Igualmente es de resaltar que aunque se produce en la Jurisdicción de Arismendi es relevante su presencia en las fiestas del Valle del municipio García, en tal sentido las autoridades de este municipio, la deben reconocer también como dulce típico asociado a la Festividad de la Virgen del Valle.

BIBLIOGRAFIA

- **Alves, L. y Romero, C.** 1989 Participación del nativo neoespartano en la actividad turística, mediante la prestación de sus servicios en los restaurantes de Porlamar y la zona costera Guacuco-Manzanillo e identificación de su perfil socio-económico. Tesis de Grado para optar al Título de Licenciatura en Turismo, Universidad de Oriente, Núcleo Nueva Esparta, Escuela de Hotelería y Turismo, Guatamare.
- **Aretz, I.** 1993 Manual de Folklore (8va.) Edición). Venezuela: Monte Avila Editores.
- **ATEK: Communication Interactive** 1999 [Página Web en línea]. Disponible: <http://www.provence.guideweb.com/circuits/indexa.html>. [Consulta: Agosto 28]
- **Acerenza, M.** 1991 Administración del Turismo. Conceptualización y Organización (3era. Edición). México: Editorial Trillas.
- **Acerenza, M.** 1990 Promoción Turística. Un enfoque metodológico (5ta edición). México: Editorial Trillas Turismo.
- **Alfonzo, D.** 2003 Propuesta de un Programa de Promoción para Incorporar la Gastronomía Típica Margariteña a la Oferta Turística del Municipio Arismendi del Estado Nueva Esparta. Tesis de Grado para optar al Título de Licenciatura en Turismo, Universidad de Oriente, Núcleo de Nueva Esparta, Escuela de Hotelería y Turismo, Guatamare.
- **Barrera, E.** 2000 Rutas Alimentarias Argentina. Construyendo un Negocio Agropecuario con Identidad Nacional. Secretaría de Agricultura, Ganadería, pesca y Alimentos. Argentina. Disponible en <http://www.nuevaera.com.ar>
- **Bernar, A.** 2000 Turismo gastronómico: Globalización versus identidad. (Libro en línea 2da edición). Universidad de las Américas. Disponible en: <http://www.naya.org.ar/forms/suscripcion-turismo.html>. (consulta 10 Febrero 2004)
- **Boullón, R.** 1986 Planificación del Espacio Turístico. Editorial Trillas. México.
- **Boullón, R.** 1988 Planificación del Espacio Turístico. México: Editorial Trillas Turismo.
- **Cardenas, F.** 1991 Conceptualización del Turismo. Determinación y Análisis De Mercado. México. Editorial Trillas.
- **Cárdenas, F.** 1983 Comercialización del Turismo. Determinación y Análisis del Mercado. México: Editorial Trillas.
- **Cartay, R.** 1980 Aproximaciones a la Historia de la Gastronomía Andina. Revista Económica nº 11. Instituto de Investigaciones Económicas y Sociales Universidad de Los Andes.
- **Da costa, J.** 1993 Diccionario de Turismo y Hotelería. Venezuela. Editorial Panapo.
- **Gandara Y Otros.** 2002 Gastronomía y Turismo una Introducción. (libro en

línea). Disponible en: <http://www.gastronomia y turismo.com>. (Consulta 10 de Febrero de 2004)

- **Gamboa, B.** 1986 Cultura Gastronómica. México: Editorial Diana.
- **Gómez, A.** 1991 Historia y Antología de la Cocina Margariteña. Caracas: Armitano Editores.
- **González, L.** 2003 Diagnóstico de la Situación Actual Artesanal y Gastronómica del Municipio Villalba Estado Nueva Esparta. Tesis de Grado para optar al Título de Licenciatura en Turismo, Universidad de Oriente, Núcleo de Nueva Esparta, Escuela de Hotelería y Turismo, Guatamare.
- **Hernández, R. Y Otros.** 1998 Metodología de la Investigación. (2da edición). México: Editorial Trillas.
- **Hurtado, J.** 2000 El Proyecto de Investigación. (3ª edición). Caracas: Editorial Fundación Sypal.
- **Jiménez, M.** 1992 Diagnóstico de la Gastronomía Típica como Atractivo Turístico de Puerto La Cruz. Tesis de Grado para optar al Título de Licenciatura en Turismo, Universidad de Oriente, Núcleo de Nueva Esparta, Escuela de Hotelería y Turismo, Guatamare.
- **Jiménez, A.** 1993 Turismo. Estructura y Desarrollo. México: Mc Graw Hill.
- **Larrea, J.** 1992 Guía Gastronómica de Venezuela. Venezuela.
- **Level, A.** 1986 Esbozos de Venezuela. La Margarita. Ediciones del Congreso de la República, segunda edición facsimil. Caracas. Venezuela
- **Lujar, N.** 1971 Viaje por las cocinas del mundo. Venezuela: Salvat Editores, S.A.
- **Lunar, R.** 1994 Patrimonio cultural y Turismo: Materiales para su estudio. Trabajo de ascenso, Universidad de Oriente Núcleo de Nueva esparta, escuela de Hotelería y Turismo. Venezuela
- **Lunar, R y Villarroel, W.** 2006 Programa de Capacitación Turística. Curso para Informadores Turísticos de Museos Castillos y Parques Nacionales, Estado Nueva Esparta. Fondo Mixto de Turismo del estado Nueva Esparta. Universidad de Oriente.
- **Margarita On Line.** 1998 [Página Web en línea]. Disponible: <http://www.margaritaonline.com> [Consulta:2000, Agosto 28.]
- **Martín, I.** 2004 Dirección y Gestión de Empresas del Sector Turístico (3ª edición). España: Ediciones Pirámide.
- **Mathieson, A Y Otros.** 1990 Turismo. Repercusiones Económicas, Físicas y Sociales. México. Editorial Trillas.
- **Mcintosh, R Y Otros.** 1987 Turismo Planeación y Perspectiva (1ª edición). México: Editorial Limusa.
- **Mcintosh, R Y Otros.** 1999 Turismo Planeación y Perspectiva (2da edición). México: Editorial Trillas.
- **Mijares, M.** 2004 Dulces y Bebidas Típicas como Atractivo Turístico del Estado Nueva Esparta. Tesis de Grado para optar al Título de Licenciatura en

- Turismo, Universidad de Oriente, Núcleo de Nueva Esparta, Escuela de Hotelería y Turismo, Guatamare.
- **Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales Renovables.** 1994 Atlas del Estado Nueva Esparta. (1era. Edición). Margarita. Venezuela
 - **Morales, R.** 2001 Gastronomía Típica Margariteña como Atractivo Turístico del Municipio Antolín del Campo Estado Nueva Esparta. Tesis de Grado para optar al Título de Licenciatura en Turismo, Universidad de Oriente, Núcleo de Nueva Esparta, Escuela de Hotelería y Turismo, Guatamare.
 - **Oneto, J.** 2002 Turismo Gastronómico y la Importancia de la Calidad de Servicio. (revista en línea II n° 59). Disponible en: <http://www.afuego.lento.com> (consulta 13 de Febrero 2004)
 - **Organización Mundial del Turismo.** 1998 Introducción al Turismo (1ra edición) España: Publicado por la OMT.
 - **Reynoso, J.** 1991 Tratado de Alimentos y Bebidas II. Recetario del Gourmet LIMUSA NORIEGA.
 - **Rutas Gastronómicas.** 2002 (On Line). Disponible en: <http://www.turismoextremadura.com/españa/gastronomica/rutas.htm>. (consulta 13 de Febrero 2004)
 - **Santiago, R.** 1991 La Vuelta a la Isla en 80 Platos. (2da edición). Venezuela Editorial FONDENE.
 - **Schlüter, R.** 2003 Turismo y Patrimonio Gastronómico: Una Perspectiva. (libro en línea). Disponible en: <http://www.gastronomia y turismo.com> (consulta 13 de Febrero 2004)
 - **Schlüter, R y Otros.** 2003 Turismo y Patrimonio en el Siglo XXI (revista en Línea n° 3). Disponible en: <http://www.ciet.org.ar> (consulta 15 de Marzo de 2005)
 - <http://www.mipunto.com/venezuelavirtual/000/002/035/003.html>
 - <http://www.cantv.net/regiones/oriente/resena.asp?id=79152&Fresena=TRUE>
 - **Zacarías, C.** 2003 Turismo y Gastronomía la Gastronomía Típica Margariteña como Atractivo Diversificador de la Oferta Turística del Municipio Gómez. Tesis de Grado para optar al Título de Licenciatura en Turismo, Universidad de Oriente, Núcleo de Nueva

Recibido: 26/03/2008

Aprobado: 10/04/2008

Arbitrado Anónimamente.