

Código: VE-IPC-000037

## Casabe

**Estado:** TODO EL PAÍS  
**Categoría:** TODO EL PAÍS  
**Subcategoría:** , Culinaria ,  
**Cronología:** 1000 a.n.e. - 350



### Descripción / Historia:

Alimento representativo de la gastronomía venezolana que ha conservado su esencia, tanto en la elaboración como en el consumo, hasta las generaciones actuales. Es una práctica prehispánica cuyos orígenes se remontan a por lo menos 2.000 años atrás. En casi todo el país es común encontrar las conocidas tortas de casabe. Este alimento fundamental en la dieta de las culturas indígenas venezolanas, rico en fibra, es una especie de torta muy plana de gran tamaño y textura firme, que se obtiene mediante un laborioso proceso artesanal asociado generalmente a la esfera de las actividades femeninas en las mencionadas culturas.

Durante la época de la colonia el casabe fue adoptado por los españoles, criollos y mestizos que dominaron gran parte del territorio nacional como un sustituto del pan. Existen sin embargo algunas diferencias entre la torta de casabe de los criollos con la originaria de los pueblos indígenas. Por ejemplo, los indígenas suelen emplear la yuca amarga -manihot sculenta-, planta cultivada extensivamente que requiere de un tratamiento especial para neutralizar el componente venenoso que posee. Mientras que los criollos usan la yuca amarga y la yuca dulce. También el casabe indígena es mucho más grueso que el criollo y con un sabor ligeramente distinto. Es un complejo proceso de elaboración que va desde lavar, pelar y rallar la yuca, molerla, exprimirla, llevarla a la prensa para después tamizarla, cocinarla y secarla al sol.

La producción del casabe se organiza en pequeñas y medianas industrias. Esta comida tradicional genera fuentes de empleos y provee el sustento diario de muchas familias. El también llamado "pan de yuca" tiene varias presentaciones como el popular casabe galleta, el cual posee una textura muy delgada, crocante y fácil de digerir y la naiboa, que es casabe endulzado con papelón. Adjunto se hallan las variantes y matices del casabe y sus procesos de elaboración según la región donde se prepare.

### Observaciones / Comentarios:

p { margin-bottom: 0.08in; direction: ltr; color: rgb(0, 0, 0); }p.western { font-family: "Times New Roman",serif; font-size: 12pt; }p.cjk { font-family: "DejaVu Sans"; font-size: 12pt; }p.cit { font-family: "FreeSans"; font-size: 12pt; }a:link { } El Instituto del Patrimonio Cultural publica en este espacio las manifestaciones y elementos culturales que nos identifican como venezolanos, cumpliendo con todas las disposiciones legales vigentes relacionadas con el patrimonio cultural y su relación con la diversidad biológica en miras a un patrimonio sustentable y sostenible. El aprovechamiento sustentable y la conservación de la diversidad biológica se encuentran reglamentados en la Ley de Gestión de la Diversidad Biológica Gaceta Oficial N° 39.070 de 01 de Diciembre de 2008.

**Código: VE-IPC-000037**

Fuentes: INSTITUTO DEL PATRIMONIO CULTURAL. (2005-2010). Catálogos del Patrimonio Cultural Venezolano: AM 01-02, AM 03, AN 01-13, AN 18-21, AP 01-03, AP 02-05, AP 07, BA 09, BO 01, BO 05, BO 06-11, CA 01-06, CO 02-04, CO 03-05, DA 01-02-03, DA 04, FA 13, GU 04, MI 01, MI 06-13, MI 11-15, MI 14-16, MO 01-09, MO 04, MO 05, MO 08, MO 03-10, MO 02-06-11, NE 01, SU 01-04-09, SU 03, SU 05. Caracas: Instituto del Patrimonio Cultural.

**Fecha de registro:**

19/02/2013

**Última actualización:**

01/04/2013