

La arepa ocupa dos posiciones entre los 100 mejores “sándwiches” del mundo según Taste Atlas

Uno de los platos distintivos y tradicionales de Venezuela sigue marcando referencia a nivel internacional. La guía gastronómica, Taste Atlas, ubicó a la arepa dentro del ranking de los 100 mejores “sándwiches” del mundo de 2024.

Por segundo año consecutivo, esta comida típica venezolana es reconocida como una de las mejores del planeta, tanto su versión común como la variante conocida como “reina pepiada”.

Esta variante de la arepa, preparada con aguacate, pollo desmenuzado, limón, cilantro y mayonesa, se posiciona en el lugar 27 de la lista elaborada por Taste Atlas, con una calificación de 4.3 sobre cinco, y subió 15 puestos a comparación de 2023.

La “reina pepiada” fue creada por Heriberto Álvarez, propietario de un kiosco de empanadas, y su nombre es un homenaje a la reina de belleza Susana Duijm, la primera venezolana en ganar la corona del certamen Miss Mundo.

Por su parte, la arepa, en su término general, se encuentra en el puesto 33 del ranking de la empresa croata de gastronomía. Dentro del portal de Taste Atlas, describen a la arepa como “un platillo que destaca por su versatilidad, que puede consumirse cualquier hora del día”.

Las calificaciones en el sitio web de la guía gastronómica son el resultado de las votaciones de 11.389 usuarios verificados alrededor del mundo.

Con información de El Universal