

FLOREERIA ATLANTICO



**MIGRACIÓN HACIA
ARGENTINA
DESDE LA VUELTA
DE LA DEMOCRACIA
1983 – 2024**

HISTORIA, CULTURA Y NATURALEZA



**2013•2014•2016•2017•2018•2019
2020•2021•2022•2023•2024**

© Florería Atlántico — Menú de cócteles y destilados

Textos por Felipe Pigna — Recetas de cócteles y diseño de bebidas por Tato Giovannoni, Andres Quiñonez y todo el equipo del bar Florería Atlántico: Alejandro Galeano, Marlene Fernández, Alex Torrealba, Fer Carvajal, Johns Feng, Lisandro “Lichi” Bruno, Camila Acosta, Federico García.

Arte, estética y concepto editorial por Andres Quiñonez, Maite Jauregualzo y Tato Giovannoni.

Tercera edición, junio de 2024. Buenos Aires, Argentina



UGANDA – KINTU

Vino de curry y maní, Vermouth Giovannoni de matooke, tintura de tabaco y masala, Gin Príncipe de los Apóstoles

PERFIL: SECO, COMPLEJO, ESPECIADO

ALÉRGENO: MANÍ Y NUECES

PRODUCCIÓN DE MANÍ: CRISTIAN RAGGIO, WASHINGTON, CÓRDOBA

PRODUCCIÓN DE MATOOKE (PLÁTANO VERDE PEQUEÑO): IVÁN DE LOS RÍOS, SAN RAMÓN DE LA NUEVA ORÁN, SALTA

La República de Uganda es un país independiente desde 1962. Su nombre está tomado de Buganda, uno de los reinos en los que se dividía la región, antes de convertirse en un protectorado británico en el año 1894. La unión de sus antiguos reinos derivó en una gran diversidad étnica y lingüística, ya que, si bien sus idiomas oficiales son el inglés y el suajili, el uso de lenguas como el luganda está aceptado y ampliamente extendido.

El país está organizado en ciento veintiún distritos y una ciudad autónoma, Kampala, su capital, donde se encuentra la mayor población. En cuanto a la religión, se trata de un país mayoritariamente cristiano, ya sea católico o protestante, pero que también tiene un porcentaje de musulmanes y de gente que sigue practicando las creencias indígenas.

Aunque no tiene salida al mar, Uganda está ubicada en la parte oriental de África, la zona de los grandes lagos, entre los cuales se cuenta el Victoria, el segundo lago de agua dulce más grande del mundo y fuente del Río Nilo.

Por su riqueza en términos de biodiversidad de flora y fauna, los Parques Nacionales de los Montes Ruwenzori y de la Selva Impenetrable de Bwindi son considerados desde 1994 por la Unesco como Patrimonio de la Humanidad. Pero no solo su naturaleza posee una exuberancia para destacar, también cuenta con patrimonio cultural gracias a las tumbas de los Kabakas, los reyes de Buganda, ubicadas en las colinas de su capital. La danza y música de trompas de calabaza del Reino de Busoga y la danza y música con lira arqueada del pueblo madi son parte de su patrimonio inmaterial.

No solo la música ancestral es reconocida, el país cuenta con cantantes como Eddy Kenzo o Bobi Wine, a la vez importante referente político, que combinan la tradición con ritmos modernos como el afropop o el afrobeat.

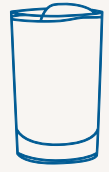
Su literatura ha sido muy importante para comprender la vida en el país

y en el resto de las naciones africanas. Algunos de sus más destacados escritores son Moses Isegawa, Goretti Kyomuhendo y Austin Bukenya.

Entre sus platos típicos se incluyen el matoke (plátanos verdes de la región de los lagos, cocidos con salsa de maní), mandazi (bollos triangulares fritos de harina de trigo, leche de coco y especias) y luwombo (carne de vaca, pollo o pescado cocida con verduras en hojas plátano).

Los ugandeses acompañan estos exquisitos platos con waragi, una ginebra de plátano, la cerveza local, llamada pombe.

Las luchas políticas entre distintas facciones y las dificultades para desarrollarse económicamente han hecho que muchos ugandeses, así como los habitantes de otros países africanos, tuvieran que dejar su hogar para migrar, principalmente al Reino Unido, llevando consigo su rica cultura.



NIGERIA – KUNUN TSAMIKA

*Arrope de piña y tamarindo, leche de mijo,
Gin Fuerza Gaucha de plátano amarillo asado*

PERFIL: FRUTADO, CEREAL, INTENSO

ALÉRGENO: NO

PRODUCCIÓN DE PIÑA: FEDERICO MARTÍNEZ, YUTO, JUJUY

PRODUCCIÓN DE MIJO: GONZALO RONDINI, TRENQUE LAUQUEN, BUENOS AIRES

La República Federal de Nigeria, ubicada en la parte Occidental de África, es un país independiente desde 1960. Anteriormente se encontraba bajo el dominio colonial británico. Por su numerosa población es considerada el “Gigante de África”.

El nombre de este país surgió a partir del gran río Níger. Aunque por motivos económicos y administrativos su lengua oficial es el inglés, la mayoría continúa usando para sus comunicaciones familiares y cotidianas alguna de las lenguas de las etnias nativas, que se calculan en más de 500, en especial el yoruba y el igbo.

Además de la diversidad lingüística, existe en Nigeria diversidad religiosa. Sus principales religiones son el cristianismo, practicado principalmente en el sur, y el islam, mayoritario en el norte. Sin embargo, las religiones tradicionales africanas siguen teniendo adeptos en el país.

Por estar ubicada junto a la costa del Océano Atlántico, la ciudad de Lagos, una de las más importantes junto a la capital Abuya, cuenta con playas que son cada vez más elegidas como destino turístico. Entre sus riquezas naturales, Nigeria cuenta además con sabana, selvas tropicales y cascadas.

Entre sus máximos exponentes culturales se encuentra el célebre escritor Chinua Acheve, galardonado con premios literarios internacionales. Su industria cinematográfica, conocida como Nollywood, se ha convertido en la última década en la tercera del mundo.

Otro aspecto destacado de su cultura es la música, en la que fusionaron antiguos ritmos africanos con géneros como el hip hop o el reggae. Figuras como Fela Kuti, Fela Sowende, o más actualmente Tisho o Ruth Mahogany, han logrado proyección internacional.

Su deporte más popular es el fútbol, en el cual viene creciendo significativamente desde la década del noventa, habiendo logrado clasificarse a seis mundiales.

La comida nigeriana más típica, presente en los mejores restaurantes, así como en los puestos callejeros, es la llamada suya y consiste en carnes asadas y espolvoreadas con ají molido, maní y especias africanas colocadas en un pincho. Muchos platos tradicionales se acompañan con nueces de palma y tienen una gran variedad de sopas especiadas, algunas de ellas verdaderamente picantes.

Los nigerianos beben el Kunu, preparado con sorgo o maíz; el Zobo, hecho con naranja, ginger y azúcar. El nigerian Chapman, hecho con granadina, amargo de angostura, pepino rebanado, naranja y limón en rodajas, jugo de un limón, 330 ml de fanta naranja, 330 ml de sprite, y hojas de menta y el vino de palma.

En los últimos años han llegado por motivos económicos inmigrantes nigerianos a nuestro país. Se dedican principalmente al comercio callejero en el área metropolitana de Buenos Aires.



SENEGAL – BISSAP

*Semicordial de hibiscus y menta peperina,
licor de morrón y flores, clara de huevo,
Vodka Pan de castañas de cajú*

PERFIL: FLORAL, DULCE, NUECES

ALÉRGENO: CASTAÑAS DE CAJÚ, PROTEÍNA DE CLARA DE HUEVO

PRODUCCIÓN DE MORRÓN: SALVITA, EMBARCACIÓN, SALTA

PRODUCCIÓN DE MENTA: GERMÁN LÓPEZ, SAN RAFAEL, MENDOZA

PRODUCCIÓN DE HIBISCO: ARAPEGUA, EL DORADO, MISIONES

La República de Senegal constituye un país soberano desde 1960, año en que se independizó del dominio de los franceses, que se había establecido definitivamente en 1677 cerca de su actual capital, Dakar, y desde allí se había extendido por todo el país.

Luego de su independencia, el francés quedó establecido como la lengua oficial, y en ella se imparte la educación formal. Sin embargo, no es la lengua más hablada, ya que la gran diversidad de etnias que componen el territorio senegalés se corresponde con una gran diversidad de idiomas nativos, como el wolof o el fula.

Si bien el estado de Senegal es laico, más del 90% de su población practica el islam, por lo que buena parte de su cultura está marcada por la celebraciones y festividades de esta religión, como el Ramadán, la fiesta del cordero y la peregrinación Grand Magal.

La tradición de la etnia wolof se mantiene viva en el mbalax, el género musical predominante de Senegal, ejecutado con los instrumentos ancestrales de percusión, el djembé y la tama, pero ampliado en nuestros días en sus distintas fusiones con los géneros europeos o americanos. Sus máximos exponentes son Youssou N'Dour e Ismaël Lô.

La literatura es otro de los aportes de Senegal a la cultura africana y mundial. Entre sus escritores destacados se encuentran Léopold Sédar Senghor y Mariama Bâ. También debemos mencionar a Ousmane Sembène, que además de enriquecer a Senegal con su pluma es considerado el padre del cine africano. Pero además de quienes dejaron plasmadas sus letras por escrito, están los tradicionales griots, todavía vigentes en la actualidad, poetas que narran historias acompañados de música y que siguen conservando y reproduciendo la tradición oral.

Senegal se convirtió, gracias a la presencia de resorts en sus playas, en un importante destino turístico. Pero esto es solo un agregado a la riqueza natural de su territorio, que puede explorarse en el Delta del Sine Saloum, que cuenta con las más variadas aves y en el Parque Nacional de Nioko-

lo-Koba, Patrimonio de la Humanidad, y donde podemos encontrar leopardos, hipopótamos y elefantes en su entorno natural.

Su plato nacional es el thiéboudienne, que consiste en arroz cocido con pescado y salsa de tomates y en el que resaltan los condimentos y las especias típicas del país.

Entre las bebidas más tradicionales destaca el Bissap, preparado con agua, flores secas de hibisco, azúcar, menta y vainilla. El Bouyi hecho con el fruto del baobab, el célebre árbol del libro El Principito de Saint Exupéry. El feni un licor proveniente de la colonia portuguesa de Goa (India) preparado a base de coco o de jugo de anacardo (la célebre castaña de cajú proveniente de Brasil). La Kinkeliba, elaborado con agua, extracto de té de Java, fructosa, jugo de ananá, hojas secas de kinkeliba mango y limón.

Aunque la diáspora senegalesa se encuentra principalmente en Francia, en los últimos años ha crecido notablemente la presencia de inmigrantes, en especial en las zonas más concurridas de la Ciudad de Buenos Aires, dedicados al comercio ambulante de ropa y accesorios.



CHINA – FĀNQIÉ MǐTĀNG

*Mi-Chien de kumquat, kiwi y especias chinas,
Fānqié tāng, Shaojiu de sésamo blanco tostado*

PERFIL: TOSTADO, FRUTADO, AGRIDULCE

ALÉRGENO: SÉSAMO, CLAVO, CANELA

PRODUCCIÓN DE KIWI: EL KIWAL DE MACEDO, MAR DEL PLATA, BUENOS AIRES

PRODUCCIÓN DE KUMQUAT: LUCIANO KUNIS, ABASTO, BUENOS AIRES

PRODUCCIÓN DE SÉSAMO: CRISTIAN RAGGIO, WASHINGTON, CÓRDOBA

La presencia de la colectividad china en nuestro país comenzó en la primera mitad del siglo XX. Sin embargo, se trataba de unas pocas familias. En la década del 90 comenzó la inmigración masiva que hace que hoy en día la colectividad China sea parte de nuestra cotidianidad.

Lo que pocos conocen es que sus inmigrantes provienen de la provincia de Fujian, al este de China, que abarca los archipiélagos de Quemoy y Matsu, correspondientes a Taiwán.

Desde el país lejano, milenario, extenso y pobladísimo –solo en Fujian hay más de cuarenta millones de habitantes– fueron llegando las familias a Buenos Aires, donde otras familias llegadas apenas antes los esperaban para ayudarlos a poner sus supermercados de autoservicio, lo que les permitía empezar a trabajar sin necesidad de conocer el idioma.

La lengua hablada en Fujian es principalmente el chino min, aunque el mandarín es también considerado oficial y en muchas zonas está presente el hakka, chino hablado, que corresponde a la etnia predominante de la región.

La provincia es una de las principales regiones productoras de té de China, principalmente el té de jazmín de Fuzhou, su capital y de donde proviene el 80% de los inmigrantes chinos en Argentina.

Otro producto importante de Fujian, que limita con el mar de la China Meridional, son los mariscos, de ahí que sus principales platos típicos estén compuestos por los frutos del mar. Algunas de sus complejas y elaboradas recetas son la sopa de ostras con fideos de arroz, los fideos de pescado (yu mian) y los mariscos salteados con té. El fotiaoqiang, que quiere decir “Buda saltando sobre una pared”, es un plato típico que puede incluir hasta aletas de tiburón.

Un aspecto fundamental de la cultura de Fujian es la música. La provincia alberga numerosas instituciones como conservatorios, universidades mu-

sicales, teatros y salas de conciertos. Entre sus estilos más tradicionales se encuentra el género nanyim, declarado por la Unesco patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

Entre las personalidades más destacadas de las letras de Fujian se encuentran Lin Yutang, el célebre filósofo, Chen Duxiu, influyente intelectual y político y Yu Dafu, escritor y poeta modernista.

Una de las bebidas más populares es el Jiu, conocido como el vino chino, elaborado con cereales fermentados; el baiju, el licor blanco elaborado en base a arroz, sorgo, trigo o cebada; el Huangjiu, o vino amarillo, hecho en base a trigo o mijo; el Mijiu o vino de arroz; el Baijiu, también destilado de arroz, mijo o sorgo; el Putaojiu, vino de uva y la cerveza o Pijiu.

En la década del 80, con los primeros inmigrantes llegados de Taiwán, comenzó a tomar forma en Belgrano el llamado Barrio Chino, que hoy es un punto turístico y comercial, donde se puede disfrutar de la gastronomía, pero también de la cultura. Cuenta con un templo budista y una presbiteriana taiwanés y allí se realiza la importante celebración del Año Nuevo Chino.



COREA – MAYAK

Fractäl Floral de saúco, kombu y shiitake, sirope de soja fermentada, clara de huevo de codorniz, perfume de jazmín, Soju de jengibre y genciana

PERFIL: UMAMI, FLORAL, SILKY

ALÉRGENO: SOJA, PROTEÍNA DE CLARA DE HUEVO

PRODUCCIÓN DE DESTILADO FRACTÄL: GABRIEL VIVANCO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA

PRODUCCIÓN DE JENGIBRE: KHAMMUKDA PIMCHAM, JARDÍN AMÉRICA, MISIONES

La historia de Corea puede remontarse por lo menos al 2333 antes de Cristo, con el período denominado Go-Joseon. Pero es recién en el año 918 de nuestra era, durante el reinado de Wan Geon, que se inicia el período Goryeo, que se prolongará hasta 1392 y a partir del cual el país tomará su nombre.

La etapa siguiente es la de la dinastía Joseon, que se prolonga de 1392 a 1910 y culmina con la ocupación de Corea por parte de Japón. Con la capitulación japonesa en 1945, al final de la Segunda Guerra Mundial, Corea quedó dividida en la República de Corea, conocida como Corea del Sur y la República Democrática Popular de Corea o Corea del Norte.

En la década del 80 comenzó la inmigración masiva de surcoreanos a la Argentina, debido a la recesión económica que experimentaba su país. La mayoría de ellos (aproximadamente el 85%) se estableció en Buenos Aires. La comunidad fue creciendo tanto que el lugar donde eligieron vivir, en la zona de Bajo Flores, pasó a denominarse Barrio Coreano.

Su principal actividad comenzó siendo la venta de indumentaria en las distintas zonas comerciales de la ciudad. Poco a poco fueron estableciendo locales de todo tipo, y actualmente cobraron protagonismo los restaurantes coreanos.

Algunos de sus platos típicos más importantes son el kimchi, que consiste en verduras fermentadas y repollo sazonados con ajo, jengibre y chile, el gimbap, que es un arrollado de arroz en alga laver y el japchae, que son fideos de batata salteados con verduras, carne y sazonados con salsa de soja y aceite de sésamo.

Entre las bebidas destaca el Makgeolli, una bebida lechosa en base a la fermentación del arroz; el Cheongju, un vino de arroz y el Soju, el licor más popular, fabricado con cereales como el arroz y almidones provenientes de la papa.

Otro aspecto importante de la cultura de Corea del Sur es la literatura. Algunos de sus autores más destacados son Hwang Sok-yong, un escritor muy comprometido con la política de su país y cuyas novelas se tradujeron a varias lenguas, la escritora Han Kang, ganadora del Man Booker International Prize por su novela “La vegetariana”, y Choi In-hun, célebre dramaturgo.

En los últimos años dos productos de la industria cultural surcoreana han penetrado fuertemente en occidente, principalmente entre el público adolescente. Los llamados doramas o K-dramas, series principalmente románticas, que causan furor en las plataformas, y el K-pop o pop coreano, caracterizado por sus exitosas bandas juveniles como BTS o Blackpink. También se destacan figuras del hip-hop como Zico o Heize, y las bandas de rock Day6 y Hyukoh.

En los últimos veinte años el cine surcoreano ha sido valorado mundialmente. Directores como Park Chan-wook, con su ya clásica Old Boy o Bong Joon-ho, ganador del Oscar por Parasite, son algunos de sus máximos exponentes.



RUMANIA – PARĂPĂLINKA

*Brandy de pera Williams de Mendoza,
Brandy Christallino con ricotta de cabra y ciruelas*

PERFIL: FRUTAS CONFITADAS, INTENSO, MIEL

ALÉRGENO: QUESO (LÁCTEOS)

PRODUCCIÓN DE PERAS: GERMÁN LÓPEZ, SAN RAFAEL, MENDOZA

PRODUCCIÓN DE CHRISTALLINO: FEDERICO MARTÍNEZ, ALLEN, RÍO NEGRO

PRODUCCIÓN DE RICOTA DE CABRA: JUAN PABLO, BELTRAMO BARREAL,
SAN JUAN

Rumania es un país de Europa Oriental con una historia tan rica como turbulenta. Para llegar a tener la extensión y conformación étnica que hoy conocemos se necesitó la unión de los principados de Moldavia y Valaquia en 1859 y la anexión de Transilvania luego de la Primera Guerra Mundial. Pero mucho antes de eso, en el siglo II después de Cristo fue parte del Imperio Romano, de donde viene su nombre y la pertenencia de su lengua al grupo de los idiomas derivados del latín.

Posteriormente recibió una fuerte influencia del Imperio Bizantino y parte de su territorio quedó sujeta al Imperio Otomano, lo que se comprueba en los rasgos culturales que comparte con países como Grecia y Turquía.

Ya en el siglo XX tuvo tanto un período de aliado del nazismo, bajo la dictadura de Ion Antonescu, cuanto un período soviético como parte de la Cortina de Hierro. Es que la historia de Rumania es tan fascinante, que hasta tiene leyendas tan célebres mundialmente como la del Conde Drácula.

En cuanto a su composición étnica es importante destacar la fuerte presencia de gitanos y húngaros. El estado rumano es laico y no tiene una religión oficial, pero más del 80% de su población forma parte de la Iglesia Ortodoxa de Rumania. Debido a los avatares de su historia, Rumania se vio influida culturalmente tanto por el centro de Europa, como por Europa del Este y los Balcanes, lo que explica su diversidad y riqueza.

El máximo exponente musical de Rumania, George Enescu, fue un notable compositor de música clásica que formó discípulos principalmente en Francia. En las letras de Rumania no solo se destaca su poeta nacional, Mihai Eminescu, ya que el país cuenta con figuras de la talla de Eugene Ionesco, Mircea Eliade y Emil Cioran, de relevancia literaria internacional. En el deporte basta con recordar a la gimnasta olímpica que se volvió célebre por su récord de 1976, la fantástica Nadia Comăneci.

La gastronomía rumana ha sabido poner su impronta propia a recetas de otras latitudes europeas y orientales, para formar una fusión tan tradicional como innovadora. Entre sus platos más típicos se encuentran los mici o mititei, una especie de chorizos de carne de ternera, cerdo y cordero, condimentados con especias y asadas a las brasas. También son muy populares los sarmale, hechos de carne picada, arroz y salsa de tomate y envueltos en hojas de repollo. La salata de vinete o caviar de berenjena es un típico dip que Rumania comparte con otros países.

Entre las bebidas típicas se destacan la Socata, la Bere o cerveza rumana; el Turt, un destilado de orujo de uva; la Secarica, un brandy local; la Visinata, un destilado de cerezas; la Palinca, un licor de ciruela y el Rachi, licor de cereales de baja graduación.

A fines del siglo XIX y principios del XX, cuando la Argentina recibía la inmensa ola inmigratoria que tanto influyó en su conformación e identidad, miles de rumanos llegaban a una tierra desconocida. Algunos eran judíos y fundaron las primeras colonias en nuestro país. Otros venían de Transilvania, en ese momento en manos del imperio austrohúngaro. La mayoría de ellos eran profesionales y enseguida fundaron instituciones, colectividades y periódicos para mantener su cultura viva en la diáspora, al tiempo que contribuían a la cultura de su nuevo hogar.

Entre los llegados, en este caso a Uruguay, pero para trabajar después en Buenos Aires, estaba el escritor Jacobo Langsner, a quien debemos la icónica Esperando la carroza.



VENEZUELA – PAPELÓN

Papelón, agua de mar de coco, jugo de limón, angostura, maracuyá, ron Santa Teresa Claro

PERFIL: TROPICAL, EXÓTICO, CAMELIZADO

ALÉRGICO: NO

PRODUCCIÓN DE PAPELÓN: RED CAÑERA, EL DORADO, MISIONES

PRODUCCIÓN DE LIMÓN: VICENTE TRAPANI, TAFÍ DEL VALLE, TUCUMÁN

Venezuela, con capital en Caracas, es uno de los países más ricos en biodiversidad en el mundo. Ubicada sobre las costas del Mar Caribe y del Océano Atlántico, cuenta con una extraordinaria cantidad de especies animales, muchas de ellas desconocidas. Sus paisajes exuberantes alternan entre las montañas de los Andes, las playas paradisíacas, las selvas tropicales y las maravillas naturales; algunas de ellas han quitado el sueño a los científicos durante siglos, como el Monte Roraima, la formación rocosa más grande de América del Sur, ubicada en el sur del país, que se eleva tres mil metros sobre el nivel del mar, y cuya cima tiene una superficie plana de más de 30 kilómetros cuadrados, rodeados de acantilados y cascadas.

Antes de la llegada de los españoles la actual Venezuela estaba habitada por diversos pueblos indígenas, entre los que se destacan los caribes, los arahuacos, los timoto-cuicas, yanomamis, pemones y wayúu, estos últimos conocidos también como guajiros especialmente en Colombia, ya que habitaban en la península de Guajira, que comparten ambos países. El legado cultural de estos pueblos constituye un fuerte rasgo identitario de los venezolanos, que se plasma en sus tradiciones, lenguas y estilo de vida.

Pero la llegada de los españoles tendría un gran impacto en estas comunidades. La colonización comenzó a principios de siglo XVI. Venezuela fue precursora del movimiento independentista. El 19 de abril de 1810 se produjo un levantamiento, que llevó a la creación de una junta de gobierno local. A fines de 1810 Francisco Miranda, Simón Bolívar y Andrés Bello fundaron la Sociedad Patriótica, que no tardará en conseguir que se proclame la independencia el 5 de julio de 1811, lo que convirtió a Venezuela en uno de los primeros territorios americanos que declaró su independencia de España.

Entre sus escritores se encuentran Rómulo Gallegos, Teresa de la Parra y Arturo Uslar Pietri. En música se destacan Simón Díaz, uno de los máximos exponentes de la música llanera, Gustavo Dudamel, violinista y director de orquesta, María Teresa Chacín, quien se destacó en la música tradicional.

El joropo es tanto un género musical como una danza mientras que el merengue venezolano combina elementos europeos, africanos e indígenas.

La oferta gastronómica venezolana es un festín de sabores y texturas, entre los que se destacan las arepas, una especie de pan hecho con maíz, que supieron conquistar los corazones y los estómagos locales. Otro típico plato venezolano es el pabellón criollo, uno de los más emblemáticos del país caribeño, que combina porotos negros, carne mechada, arroz y rebanadas de plátano fritos. También son típicos platos venezolanos los tequeños (palitos de queso fritos envueltos en masa de trigo), el sado negro (guiso de carne con salsa dulce), las empanadas, el mondongo, los tostones (rodaja de plátano fritas) y la chicha a base de maíz fermentado. Entre las bebidas tradicionales destacan el Cocuy Pecayero, elaborado con agave; el afrodisíaco Levantón andino compuesto por múltiples ingredientes como huevos de codorniz, gallina y bagre, frutilla, melón, lechosa, ananá, mora, brandy, vino tinto, ron, cerveza, cereal y leche. El ponche crema, hecho de alcohol etílico, leche y azúcar. El ron de ponsigué, una fruta similar a la cereza. El licor de Cocuy, hecho del agave cocuy.

La inmigración venezolana a la Argentina no registra antecedentes de gran importancia; en la década de 1990 se registraron algunos ingresos, pero fueron las crisis del siglo XXI las que impulsaron la salida de inmigrantes hacia la Argentina.



BRASIL – CAFÉ DA MEIA-NOITE

Licor de café Catuaí y alcachofa, melaza de caña, crema de banana y vainilla, Cachaça Yaguara

PERFIL: TOSTADO, FRUTAL, AMARGO

ALÉRGENO: NO

PRODUCCIÓN DE CAFÉ: FAMILIA CABRALES, FINCA WALLACE JUNIOR

SCHNEIDER, REGIÓN ESPÍRITU SANTO

PRODUCCIÓN DE MELAZA DE CAÑA: SEBASTIÁN CAPO, SAN MIGUEL DE TUCUMÁN, TUCUMÁN

Brasil, el quinto país más grande del mundo, es uno de los países con mayor diversidad de especies en la tierra por la extensa geografía, el clima diverso y los recursos naturales que abundan en sus montañas, mesetas, sierras, ríos, mares, y su selva amazónica. Brasil comparte frontera con todos los países de América del Sur, con excepción de Ecuador y Chile, y ocupa la mitad del territorio sudamericano.

Algunos de sus lugares más destacados son las Cataratas del Iguazú, que comparte con la Argentina, la selva amazónica, las playas de Fortaleza y de Río de Janeiro, algunas de fama mundial, como de Copacabana e Ipanema, El Cristo Redentor, la moderna arquitectura de Brasilia, la ciudad colonial de Ouro Preto, el Parque Ibirapuera, y el Pelourinho, centro histórico de Salvador de Bahía, famoso por su arquitectura colonial y sus calles empedradas.

Antes de la llegada de los portugueses, el actual territorio de Brasil estaba habitado por tribus nativas, como los tupí-guaraníes, los arahuacos, los macro-jê, los caribes etc. Vicente Yáñez Pinzón fue el primer navegante europeo en tocar Brasil en 1500. Poco después, el territorio pasó a ser colonia de Portugal. Durante la colonia comenzó el comercio de esclavos africanos, que llegarían al país en grandes proporciones entre los siglos XVI y XIX inicialmente para el cultivo de la caña de azúcar, y más tarde en la industria del oro y el café. En 1808, con la invasión napoleónica a Portugal, la familia real se trasladó a Río de Janeiro.

A diferencia de la mayoría de los países de la región, que se independizaron a principios del siglo XIX, el proceso brasileño fue relativamente pacífico. Pedro I proclamó el “Grito de Ipiranga” el 7 de septiembre de 1822, declarando la Independencia del Reino de Brasil. A finales del siglo XIX pasó a ser una república. El idioma oficial es el portugués mientras que la religión predominante es el catolicismo, aunque el protestantismo experimentó un rápido crecimiento. También se practica el judaísmo, y otras religiones, como el candomblé y el umbanda.

Es un país multiétnico, integrado por descendientes de europeos, indígenas, afrodescendientes y asiáticos. Los africanos influenciaron fuertemente la danza y la música. La gastronomía brasileña es muy variada por la vastedad geográfica; entre sus comidas destacadas se encuentran la feijoada, uno de los platos típicos de Brasil. También son muy apreciados el acarajé (un bollo frito relleno de camarones hecho con masa de frijol), la moqueca (un guiso de pescado o mariscos con leche de coco) y la galinhada.

A fines de la década de 1950, surgió en Río de Janeiro la bossa nova, un movimiento musical mezcla de la samba tradicional y el jazz, cuyos máximos exponentes son João Gilberto, Tom Jobim, Vinícius de Moraes, Elis Regina, Caetano Veloso y Gilberto Gil. Otros músicos que han dejado honda huella son Chico Buarque, Gal Costa y Milton Nascimento. Entre sus principales escritores se destacan Jorge Amado, Clarice Lispector, Carlos Drummond de Andrade y Cecília Meireles.

Entre las bebidas se destacan el guaraná, una gaseosa hecha con la planta del mismo nombre, y la caipiriña, que se hace utilizando cachaza, una bebida destilada que proviene de la caña de azúcar. El mango, la papaya, guayaba, maracuyá, la piña y el cacao abundan en las tierras brasileñas.

Argentina y Brasil experimentaron flujos migratorios recíprocos, relacionados con las crisis políticas y económicas y las posibilidades en los distintos momentos. Con los años la comunidad brasileña fue creciendo en la Argentina, que se convirtió en un destino atractivo para estudiantes y para profesionales, especialmente en Misiones, Corrientes y la ciudad de Buenos Aires. La creación del Mercosur significó un estímulo a la inmigración brasilera en nuestro país.



BOLIVIA – LAGUNA COLORADA

Fernet Chola de hierbas Andinas, Soda de Api de las montañas del Jujuy, Singani de uva moscatel de Alejandría

PERFIL: ESPECIADO, FLORAL, BURBUJEANTE

ALÉRGENO: CLAVO DE OLOR, CANELA

PRODUCCIÓN DE API: ROLANDO LAMAS, HUMAHUACA, JUJUY

PRODUCCIÓN DE FERNET CHOLA: TATO GIOVANNONI, VALLE DE UCO, MENDOZA

Bolivia es un país multiétnico, con una extraordinaria mezcla de tradiciones producto del mestizaje de las culturas originarias, los españoles y en menor medida afros y asiáticos. Además, el país cuenta con una de las mayores biodiversidades del mundo, ya que se extiende por un espacio geográfico que abarca la Cordillera de los Andes, el Altiplano, la región amazónica, los llanos, el Chaco, los valles y las yungas. La Paz, sede del gobierno boliviano, es una de las ciudades más altas del mundo; cuenta con su casco histórico colonial, el Mercado de las Brujas, la Plaza Murillo, y el Museo del Oro, que exhibe una fascinante colección de piezas precolombinas de oro y plata.

Antes de la conquista, la región estaba ocupada por diversas civilizaciones, como la cultura de Tiahuanaco, la misteriosa civilización del lago Titicaca regida por los antepasados aymaras; más tarde los incas impusieron la nación del Tahuantinsuyo. Otras culturas originarias son la chiripa, la wankarani, la uru, la chiquitano, la guaraní y la mojeña. Tras la llegada de los españoles, la región fue puesta bajo la órbita del Virreinato del Perú y durante la última etapa del gobierno colonial fue incorporada al Virreinato del Río de la Plata, que denominaría Alto Perú a esta región. El descubrimiento de plata y oro en el Cerro Rico de Potosí, a principios del siglo XVI, convertirían a la actual Bolivia en una de las principales proveedoras de plata durante siglos, dinamizando las actividades regionales. Chuquisaca pronto se convirtió en un centro de difusión de ideas; en su universidad estudiaron Mariano Moreno, Juan José Castelli y Bernardo de Monteagudo, ya que Buenos Aires no contaba con una casa de altos estudios.

A fines del siglo XVIII Túpac Katari encabezó una rebelión contra el gobierno español, y en 1809 Chuquisaca y La Paz fueron precursoras en las rebeliones para lograr la autonomía. En la lucha por la independencia se destacaron Manuel Padilla, Juana Azurduy y Pedro Murillo. Bolivia se independizó en agosto de 1825.

El salar de Uyuni es otro sitio emblemático, el más grande del mundo y una de las grandes maravillas naturales; durante la temporada de lluvias el salar se convierte en un enorme espejo de agua, creando una ilusión óptica de paisaje surrealista. Otros sitios de interés son el lago Titicaca, Tiahuanaco, un sitio arqueológico que fue el centro de una antigua civilización. Sucre, capital constitucional, llamada antiguamente Charcas, La Plata y Chuquisaca, refleja la rica historia cultural. El carnaval de Oruro es una festividad de fama mundial que combina diversos elementos religiosos y culturales.

Bolivia reconoce 37 lenguas oficiales; el español es la predominante, pero también se utiliza el quechua, el aymara y el guaraní. Entre sus escritores se destacan Jaime Sáenz, Augusto Céspedes, Adela Zamudio, Oscar Alfaro y Franz Tamayo.

La música tradicional incluye el sikuri, un género musical andino que utiliza instrumentos de viento, como la quena y la zampoña, la morenada, una combinación de danza y música que evoca la esclavitud colonial y los caporales, danza y música folclóricas que combinan elementos indígenas, africanos y europeos, en un baile.

En las comidas típicas bolivianas abundan las papas, el arroz, el maíz, la quinua y la yuca. Entre los platos destacados se encuentran los anticuchos, las salteñas, la sopa de maní, la sajta de pollo o res y el fricasé.

La chicha, elaborada especialmente a partir de la fermentación de maíz, es una de las bebidas tradicionales del país. También se bebe la garapiña, elaborada a base de chicha, frutillas y un colorante natural llamado airampu; el api morado hecho a base de harina de maíz morado; el moco-chinci hecho con el jugo de la fruta del mismo nombre, una especie de durazno deshidratado; y la linaza, elaborado con ese cereal, agua y azúcar.

La inmigración boliviana ha sido constante desde la época virreinal; a principios del siglo XX el destino elegido era el nordeste argentino, pero más tarde se sumarían otros destinos para los inmigrantes bolivianos, como Mendoza y Buenos Aires. En las últimas décadas, la inmigración se hizo más pronunciada vinculada al sector de la construcción y a la horticultura. La corriente migratoria boliviana es una de las más grandes del país, después de la paraguaya, la española y la italiana.



PERÚ – LA CAUSA

Leche de tigre, Orgeat de causa limeña, clara de huevo, Ginger Ale Pulpo Blanco, Pisco 1615

PERFIL: FRESCO, VEGETAL, PICANTE

ALÉRGENO: PROTEÍNA DE CLARA DE HUEVO

PRODUCCIÓN DE PAPA: ROLANDO LAMAS, HUMAHUACA, JUJUY

PRODUCCIÓN DE PALTAS: FEDERICO MARTÍNEZ, YUTO, JUJUY

PRODUCCIÓN DE ACEITUNAS: CARLOS SYLWAN, LAS GRUTAS, RÍO NEGRO

Ubicado sobre la costa occidental de América del Sur, Perú es uno de los países que cuenta con mayor biodiversidad del mundo en una variada geografía que incluye las extensas playas en la costa del Pacífico, las altas cumbres de los Andes, los desiertos y la selva tropical de la Amazonía. Entre sus sitios más emblemáticos, se destacan las ruinas de Machu Picchu, el Cusco, capital del antiguo Imperio Inca, con su pintoresca arquitectura precolombina y colonial, las famosas líneas de Nazca, enigmáticas figuras geométricas y representaciones de animales que solo pueden verse desde las alturas, el lago Titicaca, que es el lago navegable más alto del mundo, que comparte con Bolivia, Chan Chan, la ciudad de barro más grande de América y el sitio arqueológico Chavín de Huántar. Lima, su capital, conjuga su centro histórico de arquitectura colonial, con barrios modernos y dinámicos como Miraflores y Barranco.

Antes de la llegada de los españoles, Perú era el centro de la civilización Inca, que se extendía hasta el noroeste de la Argentina. Fue el conquistador Francisco Pizarro el que a mediados del siglo XVI derrotó a Atahualpa, último Inca.

Hacia fines del siglo XVIII se produjo la Revuelta de Túpac Amaru II, levantamiento indígena contra el imperio español, pero fue derrotado y su líder, descuartizado. Lima se convirtió en un bastión realista contra los movimientos de independencia. En 1821 el plan continental trazado por San Martín, que incluía cruzar la cordillera de los Andes, para liberar Chile y desde allí atacar Lima por el Océano pacífico, llegaría a buen puerto. En 1820 San Martín, partió desde Valparaíso con una escuadra de 28 buques y 4800 soldados y el 28 de julio de 1821 declaró la independencia, convirtiéndose en protector. La llegada de Simón Bolívar a Perú selló el triunfo de la corriente independentista, poniendo fin al imperio español en América en 1824.

Durante el siglo XIX Perú recibió corrientes migratorias provenientes de Japón, China y Europa, que, sumados a los nativos, españoles y africanos, convirtieron a Perú en una nación multiétnica de gran diversidad cultural.

La gastronomía peruana es una clara muestra de esta fusión de culturas indígena, española, africana y asiática, y es una de las más apreciadas en el mundo. Entre sus platos más emblemáticos, se destacan el ceviche, un pescado crudo con jugo de limón, el ají de gallina, los anticuchos, las papas a la huancaína y el seco de cordero.

La bebida nacional es el Pisco, una herencia de las culturas andinas, consumido en sus distintas formas: Pisco Puro (más destilado y hecho con un solo tipo de uva). Pisco Mosto Verde (destilado de uvas fermentadas). Pisco Acholado (mezclado de diferentes tipos de uvas) y Pisco Aromático (con sabores a flores y frutas). Pero también son muy populares la chicha morada, preparada con maíz morado, cáscaras de piña, membrillo, canela, clavos de olor, limón, azúcar y frutas picadas. El chilcano, que combina pisco, hielo, limón y Ginger Ale. La Chicha de Jora: preparada a base de maíz de jora o maíz malteado.

La música y el baile también son ejemplos de esta rica fusión cultural. La marinera, el baile más conocido de la costa del Perú, el huayno, de origen incaico, la diablada y el vals criollo son algunos de sus bailes tradicionales. En música se destacan la cantautora y compositora Chabuca Granda, la soprano Yma Sumac, Dina Paúcar, reconocida cantante de música andina y Jaime Guardia, un destacado intérprete de la quena.

La diversidad lingüística refleja la riqueza cultural y étnica del país, donde se habla español, quechua, aymara y decenas de lenguas indígenas. Garcilaso de la Vega, César Vallejo, José María Arguedas, Mario Vargas Llosa, Julio Ramón Ribeyro son algunos de los escritores que se destacaron en literatura.

Como en muchas de las antiguas posesiones españolas, el catolicismo es la religión mayoritaria, aunque las antiguas religiones animistas y politeístas devinieron en un sincretismo religioso.

La migración peruana a la Argentina se vio estimulada en ciertos momentos de conflictos políticos y crisis económicas, especialmente en la década de 1980 y 1990. El siglo XXI también fue testigo de la llegada de migrantes peruanos que se destacaron en el rubro de la gastronomía.



PARAGUAY – CAÁ YARI

Tereré, reducción de cerveza rubia y pieles de cítricos, Gin Apóstoles de mandioca

PERFIL: ACEITES CÍTRICOS, HERBAL, FRESCO

ALÉRGENO: NO

PRODUCCIÓN DE YERBA MATE: AMANECER CAMPERO, APÓSTOLES, MISIONES

PRODUCCIÓN DE MANDIOCA: LIDIO CRUZ, ISLA APIPE, CORRIENTES

PRODUCCIÓN DE CERVEZA: ANTARES, MAR DEL PLATA, BUENOS AIRES

Ubicado en el corazón de América del Sur, Paraguay tiene una geografía diversa que se extiende por las llanuras del Chaco, la región de los ríos Paraguay, Paraná y Pilcomayo, y la Cordillera de los Altos, la región más poblada del país. A pesar de que Paraguay no tiene costa marina, los ríos Paraguay y Paraná, lo comunican con el Océano Atlántico.

Antes de la llegada de los españoles, la cultura guaraní era predominante en esta región, imprimiendo una herencia cultural profunda que todavía tiene gran protagonismo, manifestándose en diversas áreas culturales, como la música, la danza, la artesanía y la gastronomía. Los pueblos matakoy y maskoy tiene también gran influencia en Paraguay. Tras la llegada de los españoles, se produjo un largo y constante proceso de mestizaje, que a lo largo de los siglos devino en una heterogénea población de criollos, nativos, africanos e inmigrantes españoles, italianos y alemanes.

A diferencia de otros países de la región, el proceso de independencia de Paraguay no tuvo grandes conflictos armados. En mayo de 1811 un grupo de líderes, encabezados por José Gaspar Rodríguez de Francia, Pedro Juan Caballero y Fulgencio Yegros, derrocaron a las autoridades coloniales. Paraguay también se separó de la autoridad de la Junta de Buenos Aires y adoptó una política de relativo aislamiento.

En 1865 Paraguay se enfrentó a Brasil, Argentina y Uruguay en la Guerra de la Triple Alianza, que Alberdi llamó de la Triple Infamia. Paraguay, entonces presidido por Francisco Solano López, perdió la guerra, que dejó como saldo una catástrofe demográfica al perder una parte importante de su población.

En el mundo de las letras, se destaca Augusto Roa Bastos, ganador del premio Cervantes de literatura en 1989. Su obra maestra, Yo, el Supremo, aborda la figura de José Gaspar Rodríguez de Francia. Otros escritores de fama mundial son Carmen Soler, Gabriela Casaccia y Hugo Rodríguez-Alcalá. Entre los músicos más reconocidos de Paraguay se encuentran Agustín Barrios Mangoré, compositor clásico que se destacó en guitarra, Félix Pérez Cardozo, uno

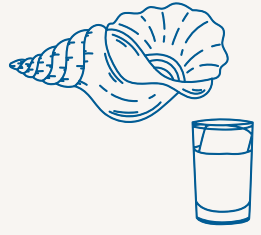
de los más grandes arpistas del país; los Hermanos Cabañas, Demetrio Ortiz y Eladio Martínez también se destacaron en la música tradicional paraguaya.

Entre sus lugares emblemáticos se encuentra el sitio histórico Cerro Corá, escenario de la última batalla de la Guerra de la Triple Alianza, la histórica Catedral Metropolitana, inaugurada en el siglo XIX, la Plaza de los Héroes, ambas ubicadas en Asunción, su capital, la Represa de Itaipú, una de las mayores del mundo, las ruinas de las misiones jesuíticas de Jesús de Tavarangüé y de Trinidad y Jesús y el Parque Nacional Defensores del Chaco, una reserva natural destinada a la conservación de una amplia variedad de flora y fauna en la región del Gran Chaco. El Salto Cristal y su entorno natural es otro de los destinos preferidos de los amantes de la naturaleza.

Entre las bebidas tradicionales destacan el carrulim, caña con ruda y limón; el siriki, preparado de caña y limón, su nombre proviene del guaraní y significa “tomar de golpe”; la chicha de piña, la aloja y el tereré.

La gastronomía paraguaya es rica y variada con influencias indígenas y europeas. La mandioca, o yuca, es un ingrediente que nunca falta en la cocina paraguaya y se utiliza en infinidad de platos. Entre los platos típicos se encuentran la sopa paraguaya (una especie de pastel de maíz, cebolla y queso), los chipá (pancitos hechos con almidón de mandioca, queso, huevo y leche), y el mandi’o Chyryry (guiso de carne, con mandioca y maíz).

La inmigración paraguaya durante el siglo XX se concentró en las regiones próximas a las fronteras, especialmente en Misiones, Corrientes, Formosa, Chaco, Santa Fe y Entre Ríos. Hacia mediados de siglo se produjo una importante corriente migratoria, pero fue en el siglo XXI que la comunidad paraguaya se convirtió en la más grande de nuestro país.



CHILE – LA HUMA

Choclo tierno, albahaca, cúrcuma, Pisco Capel

PERFIL: CREAMY, DELICIOSO, VEGETAL

ALÉRGENO: LACTOSA 10%

PRODUCCIÓN DE CHOCLO: SALVITA, EMBARCACIÓN, SALTA

PRODUCCIÓN DE CÚRCUMA: KHAMMUKDA PIMCHAM, JARDÍN AMÉRICA, MISIONES

Chile es un país tricontinental, con territorios en América del Sur, la Antártida y Oceanía. Su nombre proviene de chili, un antiguo vocablo nativo que significa confín, porque era donde terminaba el Imperio de los Incas; hay quienes sostienen que el nombre remite a “frío”, a “nieve” o a un tipo de pájaros. Santiago de Chile, su capital, alberga sitios históricos de interés, como la Catedral, la Plaza de Armas y el Palacio de la Moneda.

Famoso por sus lugares de increíble belleza, Chile tiene entre sus sitios más destacados el Desierto de Atacama, los volcanes, el altiplano andino, el salar, las playas de Viña del Mar, la Región de los Lagos, la ciudad de Valparaíso, famosa por su arquitectura pintoresca y colorida, sus cerros y su bohemia cultural, el Parque Nacional Torres del Paine, conocido por sus glaciares, montañas y lagos, las pintorescas ciudades de Puerto Varas, Frutillar y Pucón. También son célebres la isla de Pascua, con sus enigmáticas estatuas monolíticas, y la isla Chiloé con sus palafitos, encantadoras construcciones sobre pilotes.

Antes de la llegada de los españoles Chile estaba habitado por la cultura Chinchorro, que según la Unesco es de las más antiguas en utilizar técnicas de momificación artificial hace más de siete mil años. Otros pueblos originarios de Chile son los aymaras, los atacameños y los diaguitas, muy influenciados por la cultura inca. En otras regiones habitaron las culturas chango, mapuche, aonikenk, selknam, y rapanui, estos últimos habitantes de la isla de Pascua, en Oceanía.

Al igual que en las otras antiguas colonias españolas, en Chile también predomina la religión católica y el español.

El conquistador y explorador español Pedro de Valdivia desempeñó un papel clave en la conquista. Uno de los líderes de la resistencia mapuche fue Lautaro; Valdivia lo había capturado y tomado como “mozo de caballería”, pero Lautaro logró huir y organizó la resistencia. En la lucha por la independencia, se destacaron más tarde Bernardo O’Higgins,

Manuel Rodríguez, Juan Martínez de Rozas, Ramón Freire y José de San Martín, que lideró el cruce de la Cordillera de los Andes en 1817. Un año más tarde O’Higgins y San Martín proclamaron la independencia el 12 de febrero de 1818.

Chile, país de poetas, tiene entre sus escritores más destacados a Gabriela Mistral, la única mujer latinoamericana en recibir un premio Nobel de literatura, y Pablo Neruda, también ganador del máximo galardón internacional. También sobresalen en letras Roberto Bolaño, José Donoso, Luis Sepúlveda, Alejandro Zambra e Isabel Allende, una de las escritoras en lengua española más leídas del mundo. Entre sus músicos de fama mundial se encuentran Víctor Jara, Violeta Parra y Quilapayún.

Entre las celebraciones se destacan las diabladas, y la fiesta de la Tirana, que se celebra en la localidad del mismo nombre; es la fiesta religiosa más grande de Chile a la que acuden miles de peregrinos de todo el país. Se utilizan trajes coloridos y máscaras que representan a los diablos. La cultura huasa es también parte esencial de la identidad chilena. Vinculada a las tradiciones rurales, se caracterizan por el uso de una vestimenta tradicional con capa, sombrero de paja y manta. En la Araucanía, por su parte, predominan las tradiciones mapuches. El rodeo, las ramadas y las fiestas patrias son parte de esta cultura. La cueca es la danza nacional de Chile desde 1979. En la gastronomía chilena destacan los mariscos, como los locos, y sus excelentes frutas. En el sur se sigue la tradición mapuche del curanto.

Entre las bebidas destacan el mote con huesillos, hecho con jugo acaramelado, mote de trigo y duraznos deshidratados en un mismo vaso. El terremoto, hecho con vino pipeño blanco y helado de ananá. El pisco sour, mezcla de pisco, jugo de limón, azúcar, hielo molido y una clara de huevo batida. La Serena Libre, pisco con papaya. El borgoña, preparado de vino, frutas y azúcar. La cola de mono, una mezcla de leche, café, aguardiente, azúcar y especias como canela, clavo o cáscara de naranja. Y por supuesto, sus excelentes vinos.

La inmigración chilena hacia la Argentina data de tiempos coloniales, pero fue durante el siglo XIX que Argentina recibió migraciones sostenidas chilenas, especialmente en la región sur; nuestro país tiene la mayor cantidad de inmigrantes chilenos del mundo. La extensa frontera facilita el proceso migratorio. Por su parte, la comunidad chilena en la Argentina es una de las más grandes del país, ascendiendo casi a 200.000 personas.



COLOMBIA – COCO CALIENTE

Licor de papaya y especias, leche de coco, zanahoria acidificada, Ron Bacardi de cocada

PERFIL: FRUTAL, COMPLEJO, COCUDO

ALÉRGENO: NO

PRODUCCIÓN DE PAPAYA: FEDERICO MARTÍNEZ, YUTO, JUJUY

PRODUCCIÓN DE ZANAHORIA: LUCIANO KUNIS, ABASTO, BUENOS AIRES

Colombia, con capital en Bogotá, es uno de los países con mayor biodiversidad del mundo. Su variada geográfica conjuga selvas tropicales, playas caribeñas, montañas y paisajes andinos, que esconden lugares paradisíacos y albergan una variedad sin fin de especies de plantas y animales. Colombia registra, por ejemplo, más de 4000 especies de orquídeas. También tiene fama mundial por la producción de café, uno de los más codiciados del mundo, cuyas plantaciones son populares destinos turísticos.

Antes de la llegada de los españoles, la actual Colombia estuvo ocupada por las culturas caribe, arawak, chibcha, tayrona y muisca, entre otras, que dejaron como testimonio objetos personales, templos y avanzados sistemas de riego, como las terrazas de cultivo.

Tras la llegada de los españoles a mediados del siglo XVI comenzó el lento y constante proceso de mestizaje entre los pueblos nativos, los colonizadores europeos y los esclavos africanos. Durante los siglos XIX y XX Colombia recibió inmigrantes de Medio Oriente y de otros países de Europa, convirtiéndose en un país multicultural.

A principios del siglo XVIII, la región, que formaba parte del Virreinato del Perú, se transformó en el Virreinato de Nueva Granada, abarcando desde Quito hasta Panamá. La Revolución de los Comuneros no tardó en demostrar el descontento criollo con la metrópoli. Francisco de Antonio Nariño, Camilo Torres, Francisco Paula Santander y Simón Bolívar fueron algunos de los patriotas que lideraron el proceso de independencia, que se extendió entre el 20 de julio de 1810 y agosto de 1819.

Entre sus lugares más visitados se encuentra la capital colombiana, Bogotá, que alberga una escena cultural y artística vibrante, con galerías de arte, teatros y museos, entre los que se encuentran el Museo del Oro, uno de los más destacados del país, donde se exhibe una impresionante colección de arte precolombino, especialmente objetos de oro y otros metales preciosos; sobre Bogotá se eleva el Cerro de Monserrate, que ofrece una vista panorámica espectacular de la ciudad y alrededores.

Otros sitios destacados son Medellín, la ciudad de la eterna primavera; Cartagena de Indias, famosa por su centro histórico en la costa caribeña; y Barranquilla, célebre por su carnaval. La catedral subterránea de Sal de Zipaquirá, construida a 180 metros de profundidad, es otro de sus emblemáticos lugares; en el municipio de Santa Marta, se encuentra la Ciudad Perdida, conocida como Teyuna, uno de los grandes sitios arqueológicos de Colombia, perteneciente a la cultura tayrona. El lago Caño Cristales, de cinco colores, y el desierto de Tatacoa son otras de las maravillas del país. Entre las celebraciones más destacadas se encuentran el Carnaval de Barranquilla, Carnaval de Negros y Blancos y la Feria de Cali.

Colombia es, después de México, el segundo país con mayoría de hablantes de español; también son lenguas oficiales los diversos dialectos del país. Gabriel García Márquez, Fernando Vallejo y Beatriz Helena Robledo son algunos de sus grandes escritores. Mientras que Fernando Botero, Enrique Grau y Beatriz González se destacan en la pintura. La salsa, la cumbia y el vallenato son géneros musicales de fama mundial. Shakira, Carlos Vives y Juanes son grandes exponentes de la música con proyección internacional.

Comparte con Venezuela algunos tragos como la caña, el cocuy pecayero, el levantón andino, el ponche crema y el ron de ponsingué.

Al igual que en Venezuela, las arepas, hechas con harina de maíz, son también en Colombia el pan nuestro de cada día. También es famoso el sancocho, un guiso de carne de pollo, vaca o cerdo, acompañado con yuca, papa, maíz y plátano. El arroz con coco, los tamales y los mariscos también son típicos platos colombianos.

Aunque no es tan masiva como la inmigración de países vecinos, la presencia de la comunidad colombiana en la Argentina se remonta a mediados del siglo XX. En 1960 había alrededor de mil emigrados. Pero fue a principios del siglo XXI que la Argentina se convirtió en uno de los principales destinos para los colombianos.



34°59'16" S 58°37'96" O

**ARROYO 872, BUENOS AIRES, ARGENTINA
+54 11 3984 7849**

**WWW.FLORERIAATLANTICO.COM.AR
INFO@FLORERIAATLANTICO.COM.AR
@FLORERIAATLANTICO**



GIOVANNONI

