

NÚMERO 61 • GRATUITA

LA LATINA

SPOKANE
#LATINPOWER



LA LATINA **SPOKANE**

CULTURA

4/AZULEJOS

10/EL CAFÉ: UNA IDENTIDAD

14/HOLA, BENITO

ESTILO DE VIDA

18/RECETA:

EMPANADAS SALTEÑAS

NUESTRA GENTE

22/FERNANDO JAURETCHE

VIAJES

30/GEISER DE TATIO,
CHILE



Nuestro correo lalatina@qmode.es · Nuestro teléfono: +1 509 505 0672

 @lalatina_us



18

EMPANADAS
SALTEÑAS



EL CAFÉ, UNA IDENTIDAD 10

HOLA, BENITO

14

!

¿Quieres
anunciarte
en La
Latina?

Escríbenos un
correo a

lalatina@qmode.es

**HOLA,
BENITO**

identidad y orgullo boricua



LOS AZULEJOS, UN REFLEJO DE NUESTRA HISTORIA

TILES: A MIRROR OF OUR HISTORY

Llegaron con la colonia, pero en América Latina encontraron nuevos colores, manos y formas. Revestían cocinas, patios y fachadas, convirtiéndose en parte del paisaje cotidiano. En ellos se mezclan el arte morisco, la devoción barroca y la calidez tropical. Cada pieza es una memoria que resiste al tiempo: geometrías que perduran, flores que no se marchitan, escenas que aún hablan desde los muros de nuestras casas.



THEREA







Los azulejos de la Casa de los Azulejos en Ciudad de México son un símbolo de elegancia y tradición. Su belleza refleja la fusión entre el arte europeo y la identidad mexicana. Hoy, ese mismo espíritu lo encontramos en la arquitectura local, donde los azulejos siguen dando color, historia y vida a nuestros espacios.

The tiles of the Casa de los Azulejos in Mexico City are a symbol of elegance and tradition. Their beauty reflects the fusion of European art with Mexican identity. Today, we can still see that same spirit in local architecture, where tiles bring color, history, and life to our spaces.



They arrived with colonial influence, but in Latin America they found new colors, hands, and forms. They covered kitchens, patios, and façades, becoming part of daily life. Within them, Moorish patterns, baroque devotion, and tropical warmth blend together. Each tile holds a memory that resists time: lasting geometry, unfading flowers, and scenes that still speak from the walls of our homes.





La recuperación es real. El apoyo la hace posible.

Servicios de Tratamiento de SRHD apoya la recuperación con atención compasiva, tratamiento probado y conexiones comunitarias sólidas.

Habrà horario extendido a partir de noviembre.

Escanee, visite o llame:



509.324.1420
312 W. Eighth Ave., Spokane
srhd.org/opioid-treatment-program



srhd.org **SPokane REGIONAL HEALTH**
Creado: Septiembre 2024



EL CAFÉ: MÁS QUE UNA BEBIDA, UNA IDENTIDAD

En muchas casas latinoamericanas, el día no empieza hasta que huele a café. Ese primer sorbo no es solo costumbre: es pausa, es compañía, es memoria. El café nos despierta, sí, pero también nos une. Se sirve en tazas desiguales, en termos gastados, en reuniones familiares donde se conversa de todo y de nada.

Desde Colombia hasta Nicaragua, desde México hasta Brasil, el café es más que un cultivo: es raíz. Las manos que lo siembran, lo recogen y lo tuestan han sostenido economías, tradiciones y resistencias. En muchos pueblos, el café no solo se produce—se honra.

Hay canciones, cuentos y silencios que nacen al lado de una taza humeante.

Tomar café es compartir. Es sentarse sin prisa. Es la sobremesa que se alarga, el ritual de las abuelas, el consuelo de los migrantes lejos de casa. Es también el sudor del campo, la historia indígena y afrodescendiente invisibilizada, el precio que no siempre refleja el valor del esfuerzo.

Pero incluso en medio de esas contradicciones, el café sigue siendo símbolo. De lucha, de comunidad, de sabor a tierra. Porque cada grano encierra un país, una historia, una forma de mirar el mundo.

Y por eso, cuando levantamos una taza de café, no estamos solo bebiendo: estamos recordando quiénes somos.



COFFEE: MORE THAN A DRINK, A CULTURAL IDENTITY

In many Latin American homes, the day doesn't truly begin until the scent of coffee fills the air. That first sip isn't just a habit—it's a pause, a moment of connection, a memory. Coffee wakes us up, yes, but it also brings us together. It's served in mismatched cups, worn-out thermoses, and family gatherings where everything and nothing is discussed.

From Colombia to Nicaragua, from Mexico to Brazil, coffee is more than a crop—it's a root. The hands that plant, harvest, and roast it have sustained economies, traditions, and quiet resistance. In many towns, coffee isn't just produced—it's revered.

Songs, stories, and silences are born beside a steaming cup.

To drink coffee is to share. It's to sit down slowly. It's the long sobremesa, the ritual of grandmothers, the comfort of migrants far from home. It is also the sweat of labor, the buried histories of Indigenous and Afro-descendant communities, and the injustice of prices that rarely honor the work behind them.

Still, even amid these contradictions, coffee remains a symbol—of struggle, of community, of flavor rooted in the land. Because each bean holds a country, a story, a way of seeing the world.

And so, when we lift a cup of coffee, we're not just drinking—we're remembering who we are.

HOLA, BENITO

identidad y orgullo boricua

La residencia de Bad Bunny en Puerto Rico está marcando un antes y un después en la música latina. Cada noche se vive como una fiesta llena de energía, cultura y orgullo boricua, con invitados de lujo como Belinda, Nicky Jam o Pedro Capó, incluso sorpresas internacionales como LeBron James. Este espectáculo no es solo una serie de conciertos, sino una celebración de lo que significa ser latino y compartir nuestra identidad con el mundo. Con cada función, Benito nos recuerda que Puerto Rico late fuerte y que su música une corazones dentro y fuera de la isla. Sigue más sobre esta residencia en nuestro Instagram @lalatina_us.

Bad Bunny's residency in Puerto Rico is setting a new milestone in Latin music. Each night feels like a true celebration filled with energy, culture, and Boricua pride, with special guests like Belinda, Nicky Jam, or Pedro Capó—and even international surprises such as LeBron James. This show is not just a series of concerts, but a celebration of what it means to be Latino and to share our identity with the world. With every performance, Benito reminds us that Puerto Rico beats strong and that his music unites hearts both on and beyond the island. Follow more about this residency on our Instagram @lalatina_us.



Silence hides
violence -
break the
cycle



Sé la
generación
que
termina el
ciclo



El amor es
libertad, no
control



MIA
Check in with your
friends - love
shouldn't isolate
Office: (509) 869-0876
miaspokane.org
@miaspokane

M.i.A.



Nuestro programa de prevención trabajó recientemente con estudiantes de secundaria en Spokane, abordando temas de seguridad y liderazgo. A través de actividades y conversaciones abiertas, los animamos a pensar críticamente sobre su papel en la creación de comunidades más seguras. La pasión y el compromiso de los estudiantes nos inspiran optimismo para el futuro, reflejando una dedicación a construir comunidades más saludables y avanzar hacia un futuro más seguro para todos.





EMPANADAS SALTEÑAS BOLIVIANAS

POR MELY'S KITCHEN

Las salteñas no son cualquier empanada. Son pequeñas obras maestras del equilibrio: jugosas por dentro, firmes por fuera, dulces, saladas y apenas picantes. En Bolivia, no se comen como entrada ni como cena: las salteñas son desayuno, media mañana, charla en la plaza, domingo en familia. El secreto está en el jugo espeso que no se escapa, en el relleno que se deja enfriar para no romper la masa, en el toque de comino, ají colorado y un punto de azúcar.

Aquí te compartimos la receta tradicional para que prepares en casa un pedacito de Bolivia.

INGREDIENTES

PARA LA MASA:

4 tazas de harina de trigo

1/2 taza de manteca o mantequilla derretida

1 cucharada de azúcar

1 cucharadita de sal

1 huevo

1/2 taza de agua caliente con 1 cucharadita de cúrcuma (para el color)

1 yema de huevo (para pincelar)

PARA EL RELLENO (EL JIGOTE):

500 g de carne de res picada en cubos pequeños (o pollo)

1 cebolla grande finamente picada

2 papas cocidas y cortadas en cubos

1/2 taza de arvejas (guisantes) cocidas

1/2 taza de caldo de carne o pollo

1 cucharada de ají colorado en pasta o polvo

1 cucharadita de comino

Sal y pimienta al gusto

2 cucharadas de gelatina sin sabor (para espesar el jugo)

Huevos duros en cubos (opcional)

Aceitunas (opcional)

¿CÓMO PREPARALO?

El relleno (hacer el día anterior):

En una sartén grande, sofríe la cebolla con un poco de aceite hasta que esté transparente.

Agrega la carne, el comino, ají, sal y pimienta. Cocina hasta que esté cocida y jugosa.

Añade el caldo caliente y luego la gelatina sin sabor disuelta para que espese al enfriar.

Incorpora las papas, arvejas, y si deseas, los huevos duros y las aceitunas.

Deja enfriar completamente en refrigeración para que el jugo se gelifique.

La masa:

Mezcla la harina, azúcar, sal y manteca derretida. Agrega el huevo y luego el agua tibia con cúrcuma poco a poco hasta formar una masa suave.

Amasa bien y deja reposar tapada por 30 minutos.

Estira la masa y corta discos del tamaño deseado.

Armado:

Coloca una cucharada generosa del relleno frío en el centro de cada disco.

Cierra en forma de media luna y haz el repulgue (doblez decorativo) tradicional.

Pincela con yema de huevo batida.

Horneado:

Hornea en horno precalentado a 200 °C (390 °F) por unos 20–25 minutos, o hasta que estén doradas.

Tradicionalmente, se comen calientes y con cuidado: la salteña siempre guarda un pequeño volcán de jugo adentro.



**Septiembre puede comenzar en
EL HOGAR DE TUS SUEÑOS**



patrick-kendrick.com
Instagram [@pltfmrrealestate](https://www.instagram.com/pltfmrrealestate)

¡Hablamos español!

#SPOKANE

FERNANDO JAURETCHE

Fernando llega a su sesión de fotos lleno de energía y vitalidad, listo para comenzar. Preparado para ser captado por nuestra cámara y compartir su historia con La Latina.

Fernando arrives at his photo session full of energy and vitality, ready to begin. He's prepared to be captured by our camera and share his story with La Latina.

Maquillaje por @7thskin



CUÉNTANOS UN POCO SOBRE TI: ¿DE DÓNDE ERES Y QUÉ TE TRAJÓ A SPOKANE?

Nací en Argentina y llegué a Estados Unidos a los cinco años. Mi papá trajo a mi hermana y a mí para escapar de la Guerra Sucia que le quitó la vida a mi madre. Llegamos a Los Ángeles, donde mi padre conoció a César Chávez y se unió a United Farm Workers. Crecí en el Valle Central de California, entre trabajadores agrícolas, mientras mi papá trabajaba como reportero en la estación de radio KUFW. Más adelante, después de trabajar en varias organizaciones sin fines de lucro, me sentí agotado y busqué nuevos caminos. Finalmente llegué a la industria del mobiliario comercial, donde descubrí mi pasión por el diseño, la resolución de problemas y la creación de espacios funcionales e inspiradores que mejoran la vida de las personas.

¿CÓMO COMENZÓ TU PASIÓN POR EL DISEÑO DE ESPACIOS Y QUÉ TE LLEVÓ A INICIAR TU PROPIA EMPRESA?

Después de 20 años en California, quería dejar las grandes ciudades y estar más cerca de la naturaleza. En 2018 tuve la oportunidad de comprar un distribuidor en Spokane. Cuando visité, me enamoré de la ciudad: la cascada, la cercanía con la naturaleza y la amabilidad de la gente. Con mi familia pasamos una semana “probando” la ciudad, y al final todos estuvimos de acuerdo en mudarnos. Compré el negocio, lo renombré Freeform y lo expandí de mobiliario de oficina a un servicio completo de mobiliario e interiorismo.

¿EN QUÉ TIPO DE PROYECTOS TRABAJAS Y QUÉ DISFRUTAS MÁS DE TU TRABAJO?

Trabajamos en una gran variedad de proyectos: oficinas, hospitales, universidades, cafeterías, apartamentos y organizaciones sin fines de lucro. Mis proyectos favoritos son los que nos retan a repensar los espacios y resolver problemas reales, como rediseñar oficinas para atraer a los empleados después del Covid. También me apasionan los proyectos con gran impacto comunitario, como el edificio de artes de Spokane Falls College o las colaboraciones con organizaciones como Vanessa Behan, Joya y Ronald McDonald House. Hace tres años nos convertimos en una empresa certificada B Corp, porque queremos asegurarnos de que nuestro negocio tenga un impacto positivo en la comunidad.

¿CUÁL HA SIDO UNO DE LOS MAYORES RETOS QUE HAS ENFRENTADO COMO EMPRESARIO?

Los altibajos de ser dueño de un negocio. Aproximadamente un año después de comprar la empresa, estábamos a solo unas semanas de quedarnos sin efectivo. Fue un momento difícil que me hizo darme cuenta de lo rápido que podía perderlo todo si no manejaba bien las finanzas. Afortunadamente, la situación mejoró, pero esa experiencia me enseñó resiliencia y la importancia de manejar bien el flujo de efectivo.

¿QUÉ PROYECTOS ESTÁS DESARROLLANDO ACTUALMENTE O QUÉ VIENE PRONTO QUE TE EMOCIONE COMPARTIR?

Recientemente lancé un proyecto paralelo llamado Interiors Collab, un showroom de diseño residencial para apoyar a diseñadores independientes. Dirigir Freeform sigue siendo mi trabajo principal, pero me encanta poder ayudar a crear tanto espacios comerciales como residenciales a través de Interiors Collab.

¿DÓNDE PUEDEN ENCONTRARTE NUESTROS LECTORES O SEGUIR TU TRABAJO?

Comparto la mayoría de mis actualizaciones en LinkedIn (<https://www.linkedin.com/in/fernandoj>) y pueden seguir a Freeform e Interiors Collab en Instagram.

¿QUÉ MENSAJE TE GUSTARÍA DAR A LA COMUNIDAD LATINA EN SPOKANE QUE SUEÑA CON INICIAR UN NEGOCIO O TRABAJAR EN EL MUNDO CREATIVO?

No tengan miedo de hablar con dueños de negocios. La mayoría estamos felices de compartir consejos. Enfóquense en el flujo de efectivo por encima de todo. En el mundo creativo, no persigan al cliente que solo busca lo más barato: la creatividad florece cuando trabajas con quienes realmente la valoran. Rodéese de personas que los inspiren, y recuerden: es posible construir algo significativo aquí en Spokane.

#GENTEDESPOKANE



TELL US A LITTLE ABOUT YOURSELF: WHERE ARE YOU FROM, AND WHAT BROUGHT YOU TO SPOKANE?

I was born in Argentina and came to the United States when I was five. My dad brought my sister and me to escape the Dirty War that took my mother's life. We landed in Los Angeles where my father met César Chávez and joined the United Farm Workers.

I grew up in California's Central Valley among farm workers, while my dad worked as a reporter for the UFW's radio station, KUFW. Later, after working in many nonprofits, I felt burned out and started exploring new paths. I eventually landed in the commercial furnishings industry, where I discovered my love for design, problem-solving, and creating functional, inspiring spaces that improve people's lives.

HOW DID YOUR PASSION FOR SPATIAL DESIGN BEGIN AND WHAT LED YOU TO START YOUR OWN COMPANY?

After 20 years in California, I wanted to leave big cities and live closer to nature. In 2018, the opportunity came to buy a dealership in Spokane. When I visited, I fell in love with the city—the waterfall, the access to nature, and the friendliness of the people.

My family and I spent a week here “test driving” the city, and by the end, we all agreed to make the move. I purchased the business, renamed it Freeform, and expanded it from office furniture to full interior furnishings and design.

WHAT TYPES OF PROJECTS DO YOU WORK ON, AND WHAT DO YOU ENJOY MOST ABOUT YOUR JOB?

We work on a wide range of projects: offices, hospitals, universities, cafés, apartments, and nonprofits. My favorite projects are those that challenge us to rethink space and solve real problems—like redesigning offices to bring employees back after Covid.

I also love projects with big community impact, like Spokane Falls College's fine arts building or nonprofits such as Vanessa Behan, Joya, and Ronald McDonald House. Three years ago, we became a certified B Corp, because we want to make sure our business creates a positive impact in the community.

WHAT HAS BEEN ONE OF THE BIGGEST CHALLENGES YOU'VE FACED AS AN ENTREPRENEUR?

The ups and downs of business ownership. About a year after purchasing the business, we were only weeks away from running out of cash. It was a sobering moment that made me realize how quickly everything could be lost if I didn't manage finances well. Thankfully, things turned around, but that experience taught me resilience and the importance of cash flow management.

WHAT PROJECTS ARE YOU CURRENTLY DEVELOPING OR WHAT'S COMING UP SOON THAT YOU'RE EXCITED TO SHARE?

I recently launched a side project called the Interiors Collab, a residential design showroom to support independent interior designers. Running Freeform is still my full-time job, but I love being able to help create both beautiful commercial spaces and residential ones through Interiors Collab.

WHERE CAN OUR READERS FIND YOU OR FOLLOW YOUR WORK?

I share most updates on LinkedIn (<https://www.linkedin.com/in/fernandoj>) and you can follow Freeform and Interiors Collab on Instagram.

WHAT MESSAGE WOULD YOU LIKE TO GIVE TO THE LATINO COMMUNITY IN SPOKANE WHO DREAM OF STARTING A BUSINESS OR WORKING IN THE CREATIVE WORLD?

Don't be shy about talking to business owners. Most of us are happy to share advice. Focus on cash flow above all else. In the creative world, don't chase the budget buyer—creativity thrives when you work with clients who value it. Surround yourself with people who inspire you, and remember: it's possible to build something meaningful here in Spokane.

#GENTEDESPokane



Viajes

GEISER DE TATIO,

CHILE

A más de 4.000 metros de altura, en el corazón del altiplano chileno, los Géiseres del Tatio despiertan con el sol. El frío corta la respiración, pero el vapor tibio que brota de la tierra parece un suspiro ancestral. Es un paisaje que humea, que respira, que murmura en lengua antigua. Caminar entre las columnas de vapor es como entrar en otro mundo: uno en el que la tierra sigue viva, rugiendo bajito. En este rincón del desierto de Atacama, el amanecer no solo se ve, se escucha, se siente, se honra.

Over 4,000 meters above sea level, in the heart of the Chilean highlands, the Tatio Geysers wake with the rising sun. The cold steals your breath, but the warm steam rising from the earth feels like an ancient sigh. The landscape smokes, breathes, and whispers in an old tongue. Walking among the columns of vapor feels like stepping into another world—one where the earth is still alive, quietly rumbling. Here, in this corner of the Atacama Desert, the sunrise is not just seen; it's heard, felt, and revered.



LA LATINA

SÍGUENOS EN @LALATINA_US

