

NÚMERO 22
GRATUITA
SPOKANE

Q
MODE

LALATINA



LALATINA

EN FOTOS

4/LAS FRUTAS

CULTURA

12/BAILES LATINOS

16/NUESTRA

GASTRONOMÍA

ESTILO DE VIDA

22/MERENGUE

ENTREVISTA

27/ALBERTO ALBERTY

VIAJES

32/ALTIPLANO

BOLIVIANO



 @lalatina_us



22
RECETA:
MERENGUE



EDITORIAL:
EN VERANO: LA FRUTA

4

GASTRONOMÍA
16



!

¿Quieres
anunciarte
en La
Latina?

Escribenos
un correo a

lalatina@qmode.es



FRUTAS

ESTE VERANO, DISFRÚTALAS

HAY FRUTAS QUE TIENEN SELLO LATINO, SEA POR PROCEDENCIA O CULTURAL NO PODEMOS EVITAR VERLAS Y PENSAR EN UNA PIÑA COLADA, UN BUEN JUGO DE PAPAYA O UN DELICIOSO MANGO.





SEA COMO SEA LA FRUTA SIEMPRE ES UN MUST DE VERANO. LA TOMAMOS EN JUGO, BATIDO O SOLAS, NOS REFRESCAN LA VIDA. ESTA TEMPORADA APÚNTATE A LA FRUTA Y PONLE **¡SABOR A TU VERANO!**







Spokane's Official Latin night

FUEGO

SATURDAY JUNE 4TH, 2022

18 + EVENT
7PM-11:30PM

THE KNITTING
FACTORY

919 W SPRAGUE
SPOKANE, WA

TICKETS: \$20 ONLINE \$30 AT THE DOOR
SP.KNITTINGFACTORY.COM



DJ A1 AND SON DULCE



GANA UNA ENTRADA PARA FUEGO

ESCRIBE UN MENSAJE PRIVADO A NUESTRO
INSTAGRAM [@LALATINA_US](https://www.instagram.com/lalatina_us) DICHIENDO
"YO QUIERO" Y UNA ENTRADA PODRÁ SER
TUYA. ¡PARTICIPA!

EVENTO



PETTY
WRAPS

INSTAGRAM: @PETTYWRAPS
FACEBOOK: PETTY WRAPS
PHONE NUMBER: 208 6596661





RITMO Y BAILE EN LA MÚSICA LATINA

Uno de los elementos que más ha contribuido a globalizar la cultura latinoamericana es su música. Se han identificado más de 25 estilos musicales originarios de la región y 14 de ellos han sido incorporados al Patrimonio Cultural de la UNESCO. Los tres géneros que describimos a continuación son un hilo fundamental que une la cultura popular de varios países de Latinoamérica y se han convertido en fenómenos de masas más allá del continente.

EL MERENGUE. Es esencial en muchos países latinoamericanos, pero nació en República Dominicana, donde fue declarado baile nacional en la década de 1940. El merengue típico integra diferentes influencias culturales de la sociedad dominicana. El acordeón representaría la cultura europea; la tambora de dos parches simboliza la herencia africana; y la güira sería el aporte de los aborígenes taínos.

Durante la gran explosión del merengue de la década de 1940 surgieron grandes orquestas, como la de Billo Frometa, que incorporaron instrumentos de viento. A partir de los años 60 surgieron los “combos”, que incluían coristas y bailarines. Juan Luis Guerra y su 440, Wilfrido Vargas y Fernandito Villalona son algunos de los exponentes más icónicos del merengue de las últimas décadas.

LA CUMBIA. Evolucionó a partir de los cantos de los esclavos africanos asentados a lo largo de las costas de Panamá y Colombia, donde juega un papel estelar el sonido de los tambores. Con el paso del tiempo, se incorporaron otros rasgos culturales y nuevos instrumentos, como el sintetizador.

El género se extendió por todo el continente, dando lugar a una gran variedad de subgéneros nacionales. Pacho Galán, el rey del merecumbé; Luis Carlos Meyer, el rey del porro; y Pastor López y Chico Trujillo están entre los cumbieros más icónicos.

SALSA. Nos atrevemos a decir que es el género musical por excelencia de la músicaailable latinoamericana. Nació de la fusión entre el son montuno cubano y otros géneros de música caribeña.

La década de los 70 fue el gran momento de la internacionalización de la salsa. Curiosamente, esto ocurrió en Nueva York.

Allí coincidieron muchos de los mejores cantantes y músicos de la historia de la salsa en la Fania All Stars, la orquesta de salsa más importante de la historia. Allí estuvieron Rubén Blades, Johnny Pacheco, Héctor Lavoe, Willy Colón, Ray Barreto, Celia Cruz, Cheo Feliciano, Ismael Miranda, Ismael Rivera y Pete “El Conde” Rodríguez. Una institución inigualable.





CULTURA

LA GASTRONOMÍA, CÉLEBRE EMBAJADORA DE AMÉRICA LATINA EN EL MUNDO

Basta con caminar por las calles de las principales ciudades del mundo para notar que la comida latinoamericana ha conquistado su lugar en la gastronomía global. ¿Un restaurante argentino en Singapur? Bochinche. ¿Platos colombianos en Finlandia? La empanada tropical. Los ejemplos se cuentan por cientos. Para hacer honor a este triunfo, aquí está una introducción a cuatro de los platos más emblemáticos de nuestra cocina latina globalizada.

Tacos. Indiscutible plato nacional de México y probablemente el plato latinoamericano más global. Se cree que su origen está en la tortilla de maíz que era la base de la cultura olmeca, que se desarrolló especialmente entre los estados de Veracruz y Tabasco. Esta tortilla se convirtió en un vehículo para tantos rellenos como cocinas regionales tiene México, desde los tacos al pastor de Ciudad de México hasta los de cochinita pibil de Yucatán.

El ceviche, plato emblemático de Perú, aunque otros países reclaman su autoría. Perú es un territorio con una larga línea costera, así que no es de extrañar que el pescado fuese un ingrediente esencial de la comida mochica, la cultura precolombina que dominó la costanorte del país. El pescado crudo era cocido macerándose en jugo de limón y sal (el jugo resultante es llamado leche de tigre). Más adelante se agregaron otros ingredientes, como la cebolla, el chile y el cilantro.

La empanada de pino chilena no falta en ninguna mesa del país sureño en las fiestas patrias (18 de septiembre). La masa de trigo queda más dorada y crujiente si se pinta con huevo. La clave es un relleno jugoso, en base a carne picada, trozos de huevo duro, aceituna negra, uvas pasas. Se utilizan varios aliños entre los que destaca el merkén, un tipo de ají ahumado muy usado por los mapuches.

La arepa venezolana es seguramente el plato más nuevo en esta lista, pero ya tiene su indiscutible lugar más allá de las fronteras de Venezuela. De la amplísima familia de las masas de maíz del continente, da cabida para fabulosas combinaciones con rellenos tales como: carnes de res mechadas y guisadas; de cochino en la versión del crujiente chicharrón; o ensaladas donde no falte el aguacate y el huevo cocido, como es la conocidísima “reina pepiada”.





Spokane International Translation

**SERVICIOS DE
NOTARIA PÚBLICA**

45\$ POR DOCUMENTO



MEDICAL · LEGAL · BUSINESS · PERSONAL

SERVICIOS DE INTÉRPRETES EN MÁS DE 80 IDIOMAS
SERVICIOS DE NOTARIA PÚBLICA PARA DOCUMENTOS

SIT@PERCIBA.COM · 509.327.8064 · SPOKANETRANSLATIONS.COM

HAGA UNA LLAMADA PROTÉJANOS A TODOS

Muchas vacunas de rutina se han retrasado debido a la pandemia, dejando a nuestra comunidad en riesgo de contraer enfermedades prevenibles. Llame a su médico o pediatra y asegúrese de que todos los miembros de su familia estén al día con todas las vacunas de rutina.



SRHD.ORG HEALTH
Creado: mayo 2022

LA LATINA PARTNER

ELEV8

ENTERTAINMENT

INSTAGRAM: @ELEV8.ENTERTAINMENT





MERENGUES

**LOS TAMBIÉN CONOCIDOS COMO SUSPIROS SON
LA DELICIA DE LAS FIESTAS INFANTILES.**

INGREDIENTES

- 5 huevos
- 250 gr de neva azúcar
- Una pizca de sal

PREPARACIÓN

-Coloca en un bol, las claras sin nada de yema y añade la pizca de sal.

Bate las claras hasta que suban y se pongan blancas como espuma. Agrega la mitad del azúcar.

-Ve añadiendo el resto del azúcar poco a poco hasta echarla toda. Sigue batiendo hasta que suba del todo y esté firme. Te recomiendo usar una batidora eléctrica para conseguir el efecto deseado con mayor rapidez.

-Precalienta el horno a 300 °F. Pon una hoja de papel vegetal sobre la bandeja del horno. Pon cucharadas de claras batidas sobre la bandeja pero dejando espacio entre ellas ya que después va aumentar de volumen.

-Hornea los merengues durante 30 o 35 minutos. Apaga el horno y deja que los merengues se sequen dentro del horno durante media hora más. Para saber si los merengues ya están hechos, dales golpecitos en la parte inferior, tienen que sonar hueco.

A disfrutar esta sencilla receta que puedes hacer con los pequeños de casa...

¡ESTE VERANO!



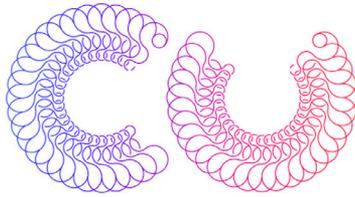
**DISFRUTA EN
MARANDOS**

**TACOS
TAMALES
Y MÁS**



**RESERVAS:
(509) 381-5956**

11420 E. Sprague, Spokane, WA 99206



Culturas Unidas
WASHINGTON

www.culturasunidas-us.org

#LATINPOWER

ENTREVISTA

ALBERTO ALBERTY



Alberto Alberty (también conocido como DJA1), es mucho más que un simple DJ: es un empresario, promotor de eventos y músico con más de 10 años dedicados a la escena musical y de vida nocturna del noroeste del Pacífico.

#LatinPower

¡HÁBLANOS UN POCO DE TI!

Soy originario de la República Dominicana, donde desarrolle el amor por la música y la usé para entretener a una edad temprana cantando y escribiendo canciones gospel con un cuarteto local. Al mudarme a los EEUU rápidamente me adapté a la cultura y la música, lo que hace que mi estilo latino sea único.

¿CÓMO HA SIDO TU TRAYECTORÍA COMO DJ?

Conocí el arte de pinchar y controlar multitudes a través de la colaboración y la creación de redes con varios artistas y productores locales. La transición de artista musical a DJ fue una progresión natural a medida que me dedicaba al oficio, pasando incontables horas perfeccionando mis habilidades. Me gusta mezclar géneros de música que van desde Hip-Hop y Top 40 hasta EDM o Latin.

¿DE DÓNDE NACE LA IDEA DE FUEGO?

En 2015 no existía en Spokane ninguna fiesta latina, y un amigo y yo nos vino la idea de hacer una, la idea de que se llamara FUEGO fue porque es una representación de lo que somos los latinos junto con nuestro baile y nuestra música, y acá estamos 7 años después junto a Son Dulce realizando otro capítulo.





¿DÓNDE PODEMOS OBTENER LAS ENTRADAS?

Este 4 de junio de Knitting Factory Downtown Spokane pueden adquirir las entradas online en Knitting Factory.

www.knittingfactory.com

UN MENSAJE PARA LA COMUNIDAD LATINA DE SPOKANE QUE TE ESTÁ LEYENDO.

Apoyemos los eventos que realizamos para la comunidad latina y de esta forma podemos seguir realizándose, ya que están hechos por nosotros y para nosotros.

SIGUE A ALBERTO EN INSTAGRAM: [@DJA1MIX](https://www.instagram.com/DJA1MIX)

#LatinPower #Spokane

VIAJA CON NOSOTROS
ALTIPLANO
BOLIVIANO



El **altiplano boliviano**

abarca unos 60 municipios del país y es una de las zonas más increíbles de nuestro continente.

Con una vegetación semiárida hacen que la mayoría del territorio sea desértico, haciendo de estos suelos no aptos para el cultivos pero ideales para la ganadería de bovinos, llamas y alpacas entre otros





Aunque puede parecer un clima muy extremo, muchas comunidades se han asentado aquí durante siglos.

Gracias a su contenido salino y tipo de formaciones rocosas, los paisajes son sacados de otro planeta, en la meseta del altiplano podemos tener una imagen de volcanes juntos con una laguna, algo que vale la pena ver.

La paz que perciben los que visitan estas tierras hacen que siempre quieran volver.

¿Te gustaría visitarlo?



**¿QUIERES ANUNCIARTE EN NUESTRA REVISTA?
PUEDES ESCRIBIRNOS UN CORREO A [LALATINA@
QMODE.ES](mailto:LALATINA@QMODE.ES) O LLAMARNOS AL +1 509 505 0672**

