

NÚMERO 38 GRATUITA

# LA LATINA **SPOKANE**

**#LATINPOWER**



# LA LATINA **SPOKANE**

## **CULTURA**

- 4/DÍA DE MUERTOS
- 10/FERNANDO BOTERO
- 14/ENGLISH VERSION
- 18/GENTE LATINA
- 22/ENGLISH VERSION

## **ESTILO DE VIDA**

- 24/RECETA:  
POLLO ASADO

## **NUESTRA GENTE**

- 28/ ISABEL MAZCOT
- ## **VIAJES**
- 34/RESERVA NACIONAL  
PARACAS



 **@lalatina\_us**



**24**  
**RECETA:**  
**POLLO ASADO**



**GENTE LATINA:**  
**PAOLA VÉLEZ**

**18**

**EDITORIAL:**  
**DÍA DE MUERTOS**

**4**



!

**¿Quieres  
anunciarte  
en La  
Latina?**

**Escríbenos  
un correo a**

**[lalatina@qmode.es](mailto:lalatina@qmode.es)**

# DÍA DE MUERTOS

la expresión máxima de mestizaje





El Día de Muertos es, probablemente, la expresión máxima del mestizaje que forma parte de la cultura mexicana. Su origen está en las costumbres de los pueblos nahuas que poblaban la región central de México, pero fue su fusión con el cristianismo impuesto por los españoles lo que dio forma a la tradición tal y como se vive hoy.





Ese día, a la muerte se le teme y se la invita. Se reza, pero también se baila. Los vivos aceptan la única cosa segura en la vida, como dijo Posada: *“la muerte es democrática, ya que, a fin de cuentas, güera, morena, rica o pobre, toda la gente acaba siendo calavera”*.







**ELEV8**  
LIFESTYLE

# !Fuera gripe! Te llego la hora

¡Vacúnate contra la gripe y el COVID-19 antes de que acabe octubre para que te sientas bien todo el año!



srhd.org **HEALTH**  
Creado: Octubre 2023



CULTURA

## **FERNANDO BOTERO, EL ARTISTA UNIVERSAL**

El mundo de la cultura está de duelo. A mediados de septiembre murió Fernando Botero, uno de los artistas colombianos más universales e influyentes de las últimas décadas. El suyo es uno de los estilos más reconocibles del arte latinoamericano: personajes típicos de la vida diaria, siempre representados con formas redondas y exuberantes, con colores y detalles que aluden al arte precolombino.

Fernando Botero Angulo nació el 19 de abril de 1932 en Medellín. Gracias a una beca del gobierno de Colombia, con 16 años de edad se estableció en Madrid, España, para comenzar su formación artística en la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando.

Según sus biógrafos, la técnica de los grandes maestros europeos como Diego Velázquez y Francisco Goya influyó en tal medida el estilo del joven Botero, que pronto se hizo evidente en su obra. Sin embargo, llegó a desarrollar un estilo que lo diferenció de otros artistas de subgeneración, fácilmente reconocible y mundialmente famoso.



Su principal característica: la representación exagerada de las formas. Todos sus personajes son rollizos, como inflados con aire. En algunos casos despiertan ternura. En otros, parecen metáforas de la opulencia y avaricia de los poderosos.

La principal fuente de inspiración de la obra de Botero fue la vida cotidiana de Colombia. Sus pinturas y esculturas reproducen paisajes y retratos de personajes que podemos encontrar, en realidad, en toda América Latina.

Y con ello, la crítica social influyó, también, en la obra del colombiano. La violencia en Colombia está reflejada en cuadros como “Carrobomba”, “Guerrilleros”, “Esmeralderos”, “Masacre de Mejor Esquina”, “La muerte de Pablo Escobar” y “Manuel Marulanda Tirofijo”.

El arte de Botero está en galerías y museos, pero también en los espacios públicos de varias ciudades del mundo.

Especialmente sus esculturas, grandes figuras de bronce que representan personas y animales, que pueden verse en calles y plazas de Barcelona, Madrid, Nueva York o Buenos Aires.

Pero la ciudad que más esculturas alberga es aquella donde nació, Medellín.

Entre ellas, dos palomas que se alzan en el centro de la ciudad, que en la década de los 90 era considerada la más violenta del mundo. En 1995, en plena ola de violencia, una de esas palomas fue destrozada por el efecto de una bomba que mató a 23 personas. Botero se negó a reemplazarla.

Dijo: *“ahora quiero que esa escultura quede ahí como recuerdo de la imbecilidad y de la criminalidad en Colombia”.*



## CULTURE

# **FERNANDO BOTERO, THE UNIVERSAL ARTIST**

The world of culture is in mourning. In mid-September, Fernando Botero, one of the XX and XXI centuries' most universal and influential Colombian artists, passed away.

His is one of the most recognizable styles in Latin American art: typical characters from everyday life, always portrayed with round and exuberant forms, with colors and details that allude to pre-Columbian art.

Fernando Botero Angulo was born on April 19, 1932, in Medellín. Thanks to a scholarship from the Colombian government, he established himself in Madrid, Spain, at the age of 16 to begin his artistic training at the Royal Academy of Fine Arts of San Fernando.

According to his biographers, the techniques of European masters such as Diego Velázquez and Francisco Goya influenced young Botero's style to such an extent that it soon became evident in his work.

However, he developed a style that set him apart from other artists of his generation and became easily recognizable and globally famous. His main characteristic: the exaggerated representation of forms.

All his characters are chubby, as if inflated with air. In some cases, they evoke tenderness, while in others, they seem like metaphors for the opulence and greed of the powerful.

The main source of inspiration for Botero's work was Colombia's everyday life. His paintings and sculptures reproduce landscapes and portraits of characters that can be found throughout Latin America.

Social criticism also influenced the artist's work. Violence in Colombia is reflected in paintings such as "Carrobomba," "Guerrilleros," "Esmeralderos," "Masacre de Mejor Esquina," "La muerte de Pablo Escobar," and "Manuel Marulanda Tirofijo."

Botero's art can be found in galleries and museums, but also in public spaces in various cities around the world. His sculptures, large bronze figures representing people and animals, can be seen on the streets and squares of Barcelona, Madrid, New York, or Buenos Aires.

But the city that hosts the most sculptures is the one where he was born, Medellin. Among them, two doves rise in the heart of the city, which in the 1990s was considered the most violent in the world. In 1995, amid a wave of violence, one of those doves was destroyed by the blast of a bomb that killed 23 people. Botero refused to replace it.

He said, *"Now I want that sculpture to remain there as a reminder of the idiocy and criminality in Colombia."*





# INSPIRACIÓN LATINA

Paola Vélez

FOTOS DEL INSTAGRAM DE PAOLA  
[@smallorchids](https://www.instagram.com/smallorchids)

## **Paola Vélez: haciendo del mundo un lugar mejor un postre a la vez**

La mitad de la población de El Bronx es de origen latino. Es algo que se puede oír y oler en las calles del barrio. Los distintos acentos del español latinoamericano se mezclan con los olores de los restaurantes mexicanos, puertorriqueños y dominicanos. Fue en ese delicioso melting pot cultural donde nació y creció Paola Vélez, estadounidense de primera generación de ascendencia dominicana.

Tras graduarse en Le Cordon Bleu, Vélez trabajó en algunas de las pastelerías más prestigiosas de Estados Unidos. Antes de cumplir los 30 años ya era chef ejecutiva de pastelería del local del prestigioso pastelero y chocolatero francés Jacques Torres. En 2016 se mudó a Washington para trabajar en el famoso Milk Bar de Christina Tosi, del que pasaría al igualmente aclamado Arroz.

Durante los años siguientes, Vélez continuó su carrera como chef pastelera principal en restaurantes de las grandes ligas gastronómicas de la capital de Estados Unidos: Iron Gate, toda una institución en Dupont Circle; Kith/Kin, comedor de alto estanding con influencia afrocaribeña; y Maydan, galardonado con una estrella Michelin. Durante la pandemia de Covid-19, inspirada por la difícil situación en la que se encontraban millones de personas, Vélez creó una pastelería pop-up especializada en donuts a la que bautizó Doña Doña. Uno de sus objetivos fue recaudar fondos para ayudar a los trabajadores indocumentados del sector de la restauración. Este fue el primer paso de un compromiso con el activismo social del que sus dulces creaciones son el vehículo.

En 2020 llegó Bakers Against Racism, una comunidad internacional de pasteleros unidos por el objetivo de recaudar fondos contra el racismo. Hasta ahora, la venta mundial de pasteles bajo esta iniciativa ha recaudado más de dos millones de dólares.

Ese mismo año, Vélez fue finalista para el Premio Rising Star de la Fundación James Beard, uno de los más importantes de la industria en Estados Unidos. La revista Esquire la nombró Chef Pastelera del Año, al igual que la Asociación de Restaurantes del Área Metropolitana de Washington. La lista de reconocimientos ha crecido en los últimos dos años. La revista Food & Wine la nombró una de las "Mejores Nuevas Chef". The Art of Plating la señaló como "Talento Emergente". Fue "Persona del Año" de la revista Time Out y "Mujer que Hace un Mundo Mejor" por Instyle Magazine.





## **Paola Velez is improving the world one dessert at a time**

Half of the population of The Bronx is of Latino origin. It's something you can hear and smell on the streets of the neighborhood. The various accents of Latin American Spanish blend with the scents of Mexican, Puerto Rican, and Dominican restaurants. It was in this delightful cultural melting pot that Paola Vélez, a first-generation American of Dominican descent, was born and raised.

After graduating from Le Cordon Bleu, Vélez worked at some of the most prestigious pastry shops in the United States. Before turning 30, she was already executive pastry chef at the renowned French pastry and chocolate shop of Jacques Torres.

In 2016, she moved to Washington to work at Christina Tosi's famous Milk Bar, and from there, she joined the equally acclaimed Arroz. Over the following years, Vélez continued her career as the head pastry chef in some of Washington D.C.'s top culinary establishments: Iron Gate, a Dupont Circle institution; Kith/Kin, a high-end Afro-Caribbean influenced dining spot; and Maydan, a Michelin-starred restaurant.

During the Covid-19 pandemic, inspired by the difficult situation faced by millions of people, Vélez created a special donut pop-up bakery called Doña Doña. One of her goals was to raise funds to help undocumented restaurant workers. This was the first step in a commitment to social activism, with her sweet creations serving as the vehicle. In 2020, Bakers Against Racism arrived, an international community of bakers united in the goal of raising funds against racism. To date, worldwide cake sales under this initiative have raised more than two million dollars. That same year, Vélez was a finalist for the James Beard Foundation's Rising Star Award, one of the most prestigious awards in the industry in the United States. Esquire magazine named her Pastry Chef of the Year, as did the Metropolitan Washington Restaurant Association.

The list of accolades has grown over the past two years. Food & Wine magazine named her one of the "Best New Chefs." The Art of Plating recognized her as "Emerging Talent." She was "Person of the Year" in Time Out magazine and "Woman Making a Better World" by Instyle Magazine.









# **POLLO GUISADO**

## POR **MELY'S KITCHEN**

Una receta perfecta para la familia.

### **INGREDIENTES:**

- \* 2 libras de muslos de pollo con hueso o piernas; si usas pechugas, córtalas por la mitad
  - \* 1 cucharadita de Adobo
  - \* 2 cucharadas de aceite de oliva
  - \* 1 cucharada de ajo picado
  - \* 2 cucharadas de mostaza
- \* 1 cucharada de caldo de pollo en polvo
  - \* 2 cucharadas de pasta de tomate
  - \* 1 cucharadita de orégano seco
  - \* 3 tazas de agua
  - \* 3/4 de taza de papas en cubos
  - \* 3/4 de taza de zanahorias en cubos
- \* 3/4 de taza de pimientos rojos en cubos
- \* 3/4 de taza de cebollas amarillas en cubos
  - \* 2 hojas de laurel
  - \* 2 cucharadas de cilantro fresco

## **¿CÓMO PREPARALA?**

1. Calienta una cacerola a fuego medio.
2. Sazona el pollo con la Adobo, luego agrega el aceite de oliva y el pollo a la olla. Deja que las piezas se doren durante 4-5 minutos por cada lado.
3. Retira el pollo de la olla y resérvalo.
4. Agrega el ajo, los pimientos, las cebollas, la sazón, la pasta de tomate, el caldo de pollo en polvo, el orégano, el agua, las papas, las zanahorias y las hojas de laurel en la olla. Lleva la mezcla a ebullición, luego vuelve a colocar el pollo en la olla.
5. Reduce el fuego a fuego lento y cocina el pollo guisado durante 40-50 minutos con la tapa puesta\* o hasta que el pollo esté cocido por completo. Si tu guiso está demasiado líquido, cocina sin tapa para reducir el líquido a tu nivel deseado.
6. Verifica el sazón y agrega un poco más de caldo de pollo si el pollo guisado necesita un poco más de sal.
7. Espolvorea el guiso terminado con el cilantro picado, si lo deseas, y revuelve.
8. ¡Sirve con arroz blanco!



# EL EQUIPO DE LA LATINA DISFRUTÓ DE



¡SÍGUELOS!

[FACEBOOK.COM/TACOSTEQUILASPOKANE/](https://www.facebook.com/TACOSTEQUILASPOKANE/)



# ISABEL MAZCOT

#LATINPOWER

**Isabel Mazcot es la directora de Nuestras Raíces HBPA, recuerdo el día que la conocí me encanto su inteligencia pero sobre todo su bondad y empatía para con la gente que trabaja, es una mezcla inigualable que hace de que el trabajo que realiza sea impecable, conozcamos un poco más de ella.**

***Maquillaje: Ricardo Martínez · Instagram: @7thskin***



## **Háblanos sobre tí.**

Nací en Zamora Michoacán, México un 8 de Julio, no recuerdo qué año (jaja), mis padres me trajeron a los Estados Unidos en 1989. Emigramos a Wenatchee donde viví hasta los 16 años. Tengo 2 hermanas y las tres somos estudiantes de la primera generación. Soy casada y tengo tres hijos/as de las siguientes edades, 24, 20 y 13 años de edad. Viví en Phoenix AZ unos años y regresé a WA, a Spokane en el 2011 después que falleció mi padre en mayo de 2011. Mi padre era agricultor y contratista, mi madre ama de casa, gracias a ellos soy quien soy y los valores siempre los tengo presente. Soy directora del programa de Desarrollo económico “Sin Miedo al Éxito” bajo la organización Nuestras Raíces Centro Comunitario, HBPA. Tengo más de dos décadas trabajando en finanzas, contabilidad y administración, y una licenciatura en Servicios Humanos. En mi tiempo libre me gusta ir a bailar, me encanta vacacionar y me encanta el verano en Spokane.

## **Explicanos cómo ha sido tu camino profesional y tu compromiso con la comunidad.**

Mi camino profesional empezó en Phoenix, cuando trabajé en una escuela secundaria en administración asistiendo a la comunidad hispana, tenía 18 años entonces. En Spokane empecé a trabajar en bancos en los departamentos financieros y de administración. También soy propietaria de un despacho de contabilidad que trabaja con muchos negocios de habla hispana, en efecto el 90% de nuestros clientes hablan español. En el 2017 me di cuenta de la necesidad en Spokane, y otros condados, de asistencia y ayuda financiera, es cuando empecé con series de talleres y educación financiera. Después de varios años de trabajo voluntario nació el programa de “Sin Miedo al Éxito” en donde me di cuenta de que nuestra comunidad realmente necesitaba profesionales de habla Hispana que expliquen con paciencia el proceso de un negocio. Hoy en día estoy dedicada a ayudar a nuestra comunidad en el sector de desarrollo económico, pero aparte de dedicada, me siento comprometida con mi comunidad, y es algo que me llena.



## **¿En qué proyecto estás actualmente?**

Estamos reestructurando el programa de sin miedo al éxito, ya que nuestro equipo ha crecido, nuestros servicios se han expandido a diferentes condados.

¡Este programa es único en Spokane ya que tenemos la ventaja que ofrecemos servicios comprensivos, internos y profesionales, con expertos y licenciados en las materias, nosotros estamos con nuestros clientes desde principio a fin, y más!. Tenemos dos planes muy enormes que elaborar y ejecutar en el sector económico, y esperamos poder compartir estos proyectos pronto.

Este año empezamos una campaña de negocios, para demostrar solidaridad y apoyo a todos nuestros miembros y clientes, en muchos negocios empezaran a ver una calcomanía de HBPA que indica que el negocio es orgullosamente Hispano/Latino.

## **Un mensaje para los lectores de La Latina.**

En este país que nos brinda tantas posibilidades, hay que aprovecharlas y explotar nuestro potencial, con confianza, eficacia y pudor, así como dice mi programa vayan ¡Sin miedo al éxito! Pero nunca eso sí, nunca se olviden de dónde venimos y lo que los nuestros batallaron para estar aquí, practiquen la humildad y el respeto humano.

## **Donde podemos contactar contigo.**

**Pueden comunicarse a las oficinas de Nuestras Raíces Centro Comunitario 509-557-0566, hacer citas gratuitas con nuestro enlace NRCC.Consultas o visítanos al 1214 E. Sprague Ave, Spokane WA 99202.**





VIAJANDO CON **MARÍA LUISA FLORES**



**SIGUE EL VIAJE DE MARÍA LUISA  
EN SU INSTAGRAM @MALUISAFLORES**

# **RESERVA NACIONAL PARACAS**

A pocas horas de la ciudad de Lima se encuentra la Reserva Nacional de Paracas, este desierto tropical bordea la costa pacífica y nos regala paisajes inimaginados.

Uno de los ecosistemas más ricos y poco comunes del mundo, hogar de cientos de aves y especies marinas. Un destino imperdible en la vía hacia las Líneas de Nazca.

La infraestructura hotelera en la zona es bastante amplia y la gastronomía local está llena de sabores y color.



ELEV8  
RECORDS

Nueva  
música URBANA  
made in  
LATINOAMÉRICA

@Elev8records

