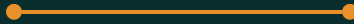


STRONG AMERICAS
ONE HEMISPHERE · ONE FUTURE

La Comida, del Norte al Sur

Las cocinas de las Américas son distintas en cada país, y siguen
diciendo lo mismo con calidez. Aquí hay diez platos que
compartimos.





ALREDEDOR DEL FUEGO

El Pan de las Américas

Desde un comal mexicano hasta una plancha salvadoreña o una piedra de arepa colombiana, el pan de maíz se cocina fresco en cocinas por todo el hemisferio. Cada país lo moldea a su manera, todo desde la misma idea cálida.

Manos distintas, el mismo pan de cada día.



ALREDEDOR DEL FUEGO

La Parrilla

El asado argentino, el churrasco brasileño, la barbacoa de patio en el norte. Donde sea que los vecinos se reúnen alrededor del fuego y los platos compartidos, la comida es en realidad una excusa para estar juntos.

Un fuego, y toda una mesa alrededor.



LA OLLA COMPARTIDA

Frijoles y Arroz

Gallo pinto, arroz con frijoles, feijoada, el plato humilde que alimenta más hogares en las Américas que casi cualquier otro. Sencillo, generoso, y nunca igual de una cocina a otra.

Un plato común, mil recetas.



LA OLLA COMPARTIDA

El Guiso Lento

Una olla a fuego lento toda la tarde, llenando la casa con el aroma de la cena. Desde un chili del norte hasta un guiso del sur, el guiso lento es como las familias de todo el hemisferio dicen quédate un rato.

Fuego bajo, bienvenida larga.



ENVUELTO CON CARIÑO

Envuelto en una Hoja

El tamal, la hallaca, la pamonha, masa envuelta en una hoja de maíz o de plátano y cocida al vapor con cariño. Hecha por muchas manos a la vez, casi siempre para una fiesta, siempre pensada para repartir.

Envuelto juntos, comido juntos.



ENVUELTO CON CARIÑO

De Mano en Mano

La empanada en el sur, el patty en el Caribe, el pastel de mano en el norte. Un bolsillo de masa que puedes llevar, pasar a un amigo, o darle a un niño que pasa corriendo. Comida hecha para viajar de una mano a otra.

Pequeño para compartir, siempre.



EL FINAL DULCE

Del Dulce de Leche al Caramelo

Leche y azúcar cocidas despacio hasta volverse doradas, llamadas dulce de leche, cajeta, o simplemente caramelo según la cocina. La misma dulzura paciente, servida sobre el postre de un extremo de las Américas al otro.

Una cucharada, muchos nombres.



EL FINAL DULCE

La Fruta de la Estación

Mango, guayaba, arce, arándano, las cosas dulces que cada región cultiva y espera todo el año. Los vecinos las intercambian a través de las fronteras para que un invierno del norte pueda probar un verano del sur.

Tu cosecha en mi mesa.



LA TAZA DE LA MAÑANA

Algo Caliente al Amanecer

Una taza de café, un pocillo de cocoa, mate que pasa de mano en mano en círculo. Como sea que se sirva la mañana, el ritual es el mismo en todo el hemisferio: una bebida caliente, y unos minutos con la gente que amas.

Tazas distintas, el mismo buen día.



POR QUÉ IMPORTA

Una Silla Libre

En las cocinas de todas las Américas, la regla más antigua es la misma: siempre hay lugar para uno más en la mesa. La hospitalidad no es una receta, es aquello para lo que toda receta existe en realidad.

El terreno más común es una comida compartida.

Acerca una silla.

La lista de platos que compartimos, del norte al sur, es mucho más larga que diez. Las fronteras definen nuestras naciones. El terreno común define nuestro vecindario.



Un hemisferio. Un futuro.

strongamericas.com