Newsletter

Una visión de los países de América Latina y el Caribe.

17 marzo, 2025

Boletín semanal sobre diversos temas de América Latina y el Caribe. Un Proyecto de la Green Zone Foundation y teleSUR.

México apunta a un turismo más fuerte y a eventos clave en 2026

México se está preparando para fortalecer su sector turístico y albergar importantes eventos en 2026, con la primera edición de la Feria Internacional de Turismo ITB Américas, que se llevará a cabo en Guadalajara. Programado del 10 al 12 de noviembre de 2026, este evento busca convertirse en el principal encuentro de la industria turística que abarque América del Norte, Central y del Sur, así como el Caribe.



Boletín semanal sobre diversos temas de América Latina y el Caribe. Un Proyecto de la Green Zone Foundation y teleSUR.

La feria contará con expositores de todo el continente americano y otras regiones del mundo, sirviendo como una plataforma clave para el desarrollo de negocios, el intercambio de conocimientos y la promoción de la riqueza cultural, natural, histórica y gastronómica de México. La Secretaria de Turismo de México, Josefina Rodríguez Zamora, destacó que albergar ITB Américas en Jalisco marcará un punto de inflexión en la promoción del mercado americano y generará un impacto económico significativo para el país. También subrayó que Guadalajara, con su excelente conectividad e infraestructura turística moderna, es el lugar ideal para este evento.

Además de la feria, México será sede de varios eventos clave en 2026 que reforzarán aún más su industria turística. El país se prepara para la Copa Mundial de la FIFA, con partidos programados en varias ciudades, incluyendo Ciudad de México, Guadalajara y Monterrey. Este evento global se espera que atraiga a millones de visitantes y muestre la hospitalidad y vibrante cultura mexicana.

Asimismo, la Secretaría de Cultura de México planea una serie de festivales culturales y exposiciones a lo largo del año, celebrando el rico patrimonio y los logros artísticos del país. Estos eventos incluirán presentaciones de músicos y bailarines reconocidos, exposiciones de arte y festivales culinarios que resaltan la diversidad gastronómica de México.

Boletín semanal sobre diversos temas de América Latina y el Caribe. Un Proyecto de la Green Zone Foundation y teleSUR.

El gobierno mexicano también está invirtiendo en proyectos de infraestructura para mejorar el transporte y los servicios de alojamiento para los turistas. Esto incluye la ampliación de aeropuertos, la construcción de nuevos hoteles y la mejora de los sistemas de transporte público para garantizar una experiencia fluida a los visitantes.

En resumen, la estrategia de México para 2026 se enfoca en aprovechar eventos de alto perfil e inversiones estratégicas para impulsar el turismo y generar beneficios económicos duraderos. La combinación de ferias internacionales, celebraciones culturales y eventos deportivos de clase mundial posiciona a México como un destino destacado para los viajeros que buscan experiencias únicas y recuerdos inolvidables.

Publicado por TeleSUR, 13 de marzo de 2025

Newsletter

Una visión de los países de América Latina y el Caribe.

17 marzo, 2025

Boletín semanal sobre diversos temas de América Latina y el Caribe. Un Proyecto de la Green Zone Foundation y teleSUR.

4.º Festival Gastronómico del Caribe Mexicano atrae a más de 7,500 visitantes en Bacalar

Con más de **7,500 visitantes nacionales e internacionales**, el **4.º Festival Gastronómico del Caribe Mexicano** concluyó con éxito en el parque central de Bacalar, consolidándose como uno de los **principales eventos culinarios de Quintana Roo.**



Newsletter

Una visión de los países de América Latina y el Caribe.

17 marzo, 2025

Boletín semanal sobre diversos temas de América Latina y el Caribe. Un Proyecto de la Green Zone Foundation y teleSUR.

Una celebración de sabores caribeños

Más de **19 expositores culinarios** ofrecieron **más de 40 experiencias gastronómicas** representando a los **12 destinos del Caribe Mexicano**. Además, **10 expositores especializados en postres y bebidas refrescantes** deleitaron a los asistentes con creaciones innovadoras.

El ingrediente estrella de esta edición fue la piña, presente en una gran variedad de **platillos, bebidas y postres**, resaltando su versatilidad en la cocina local.

Espacios culturales y educativos

Más allá de la comida, el festival incluyó **16 talleres, conferencias y degustaciones** en el **Pabellón Académico**, abordando **prácticas sostenibles y técnicas culinarias regionales** para enriquecer los conocimientos de profesionales y entusiastas.

Más de **50 artesanos** exhibieron sus productos bajo la marca **"Hecho en Quintana Roo"**, mientras que **20 productores del Tianguis del Mayab** presentaron **lo mejor de los productos locales**.

Impulso económico para Bacalar

Gracias al éxito del festival, **la ocupación hotelera en Bacalar alcanzó el 90%**, reafirmando el **impacto económico positivo** que tienen estos eventos culturales y gastronómicos en el destino.

Publicado por TeleSUR, 11 de marzo de 2025

Newsletter

Una visión de los países de América Latina y el Caribe.

17 marzo, 2025

Boletín semanal sobre diversos temas de América Latina y el Caribe. Un Proyecto de la Green Zone Foundation y teleSUR.

Celebración del Ramadán en América Latina y el Caribe une fe y diversidad cultural

Ramadán es el noveno mes del calendario lunar islámico y conmemora la revelación del Corán al profeta Mahoma. Durante este mes, millones de musulmanes practicantes alrededor del mundo ayunan desde el amanecer hasta el atardecer, absteniéndose de comer, beber y otras necesidades físicas.



Sin embargo, el Ramadán es mucho más que ayuno; es un tiempo de purificación espiritual, oración y caridad.

En América Latina y el Caribe, la celebración adquiere un matiz especial, ya que las comunidades musulmanas en la región continúan creciendo y enriqueciendo el tejido cultural de sus países.

En ciudades como São Paulo, Buenos Aires y Caracas, las mezquitas se llenan de fieles que asisten a las oraciones nocturnas conocidas como Taraweeh.

Tras la puesta del sol, las familias se reúnen para el iftar, la comida con la que se rompe el ayuno, que a menudo incluye platos tradicionales de sus países de origen, como hummus, falafel y kibbeh, pero que también incorporan sabores locales.

En Trinidad y Tobago, por ejemplo, donde una parte importante de la población es de ascendencia india y musulmana, el Ramadán es una celebración comunitaria.

Las calles se llenan de luces y decoraciones, y los mercados ofrecen dátiles, frutas y otros alimentos típicos para el iftar.

La mezcla de tradiciones islámicas y caribeñas crea un ambiente festivo y acogedor.

Newsletter

Una visión de los países de América Latina y el Caribe.

17 marzo, 2025

Boletín semanal sobre diversos temas de América Latina y el Caribe. Un Proyecto de la Green Zone Foundation y teleSUR.

Retos y Adaptaciones

Celebrar el Ramadán en América Latina y el Caribe no está exento de desafíos. En países donde los musulmanes son minoría, el ayuno puede ser particularmente difícil debido a las largas horas de luz y a las altas temperaturas. Además, la falta de conocimiento sobre el Ramadán en algunas comunidades puede generar malentendidos o dificultades para equilibrar el trabajo y la escuela con las obligaciones religiosas.

Sin embargo, las comunidades musulmanas han encontrado formas creativas de adaptarse. Muchas organizaciones islámicas ofrecen guías y recursos para ayudar a los fieles a equilibrar su vida diaria con las prácticas religiosas. Además, el diálogo interreligioso ha permitido que más personas conozcan y respeten el significado del Ramadán, fomentando un ambiente de tolerancia y comprensión.

Un mes de unidad y reflexión

El Ramadán es, ante todo, un momento para fortalecer los lazos comunitarios y espirituales. En América Latina y el Caribe, este mes sagrado es una oportunidad para que los musulmanes reafirmen su identidad religiosa mientras contribuyen a la diversidad cultural de la región.

Newsletter

Una visión de los países de América Latina y el Caribe.

17 marzo, 2025

Boletín semanal sobre diversos temas de América Latina y el Caribe. Un Proyecto de la Green Zone Foundation y teleSUR.

Las celebraciones del Ramadán no solo recuerdan la rica historia del islam en la región, sino que también son testimonio de su capacidad de adaptarse y florecer en contextos diversos.

Este año, mientras las familias se reúnen para el iftar y las mezquitas resuenan con oraciones, el Ramadán en América Latina y el Caribe sigue siendo un faro de fe, resiliencia y unidad. En un mundo cada vez más interconectado, estas celebraciones nos recuerdan la importancia de la diversidad y el respeto mutuo, valores hoy más necesarios que nunca.

Publicado por TeleSUR, 13 de marzo de 2025

Newsletter

Una visión de los países de América Latina y el Caribe.

17 marzo, 2025

Boletín semanal sobre diversos temas de América Latina y el Caribe. Un Proyecto de la Green Zone Foundation y teleSUR.

La Ciudad Cubana de Trinidad, Un Museo Al Aire Libre

La villa de la Santísima Trinidad, la tercera fundada por la Corona española en Cuba, fue probablemente establecida a principios de 1514, con la presencia de Diego Velázquez de Cuéllar. Aunque la fecha exacta es incierta, se sitúa entre el 23 de diciembre de 1513 y el 4 de enero de 1514. Debido a su rápido desarrollo, Trinidad se convirtió en una de las ciudades más prósperas de Cuba.



Newsletter

Una visión de los países de América Latina y el Caribe.

17 marzo, 2025

Boletín semanal sobre diversos temas de América Latina y el Caribe. Un Proyecto de la Green Zone Foundation y teleSUR.

La historia de Trinidad está estrechamente ligada a la industria azucarera. Durante los siglos XVIII y XIX, la ciudad prosperó gracias al comercio del azúcar, lo cual se refleja en su arquitectura colonial bien conservada.

Durante la primera mitad del siglo XX, Trinidad experimentó un aislamiento significativo de las ciudades vecinas debido a la falta de infraestructura vial. Este aislamiento ayudó a preservar su arquitectura colonial, protegiéndola de las influencias de los estilos neoclásico y Art Déco. Como resultado, Trinidad es hoy casi un museo al aire libre, con calles empedradas con piedras de más de 200 años, palacios del siglo XIX y parques que aún conservan la grandeza colonial.

Trinidad se destaca como el municipio cubano con mayor concentración de museos por habitante, ubicándose los cinco más importantes en su centro histórico. Entre ellos, el Museo Romántico fue el primero en fundarse y es uno de los más visitados. Además del Museo Municipal (Palacio Cantero), el Museo de Arqueología Guamuhaya (Casa de Padrón) y el Museo de Arquitectura Colonial (antigua casa de la familia Sanchéz), se encuentra la Casa de la Trova, un espacio dedicado a la música popular. Justo a las afueras de Trinidad, la Torre Manaca – Iznaga y Cayo Blanco, con su playa y fauna marina y terrestre, también son importantes atractivos turísticos.

Newsletter

Una visión de los países de América Latina y el Caribe.

17 marzo, 2025

Boletín semanal sobre diversos temas de América Latina y el Caribe. Un Proyecto de la Green Zone Foundation y teleSUR.

El Museo Romántico, también conocido como Palacio Brunet, se encuentra en el No. 52 de la calle Cristo, en Trinidad. Fue construido inicialmente en 1740 y ampliado en 1808, perteneciendo a varias familias ilustres. Tras diversos usos y una restauración, fue inaugurado como Museo Romántico en 1974, siendo el primer edificio de la Villa en adquirir este carácter institucional. Se destaca por su valiosa colección de artes decorativas que recrea la atmósfera del siglo XIX, así como por su arquitectura doméstica de los siglos XVIII y XIX, combinando estilos mudéjar y neoclásico y destacando su patio andaluz, considerado uno de los más bellos de Cuba.

Por su parte, el Museo de Arqueología Guamuhaya exhibe artefactos de comunidades aborígenes precolombinas como los taínos y caribes, además de numerosos objetos coloniales, en la antigua Casa de Padrón. El Museo de Arquitectura Colonial, ubicado en la antigua casa de la familia Sanchéz, muestra cómo el desarrollo arquitectónico de la ciudad se reflejó en la vivienda a lo largo de los siglos.

La costa de Trinidad presenta notables contrastes: al este de la península de Ancón predominan playas de arena fina que se extienden por más de cuatro kilómetros, mientras que la playa María Aguilar ofrece un ambiente más íntimo con fondos marinos notables. Ancón es considerada muchas veces como la mejor playa de la costa sur cubana, y una de las mejores de todo el archipiélago.

Newsletter

Una visión de los países de América Latina y el Caribe.

17 marzo, 2025

Boletín semanal sobre diversos temas de América Latina y el Caribe. Un Proyecto de la Green Zone Foundation y teleSUR.

Cayo Blanco ofrece una experiencia excepcional de buceo con formaciones coralinas de hasta 5 metros de altura, cuevas, túneles y estrechos canales. La zona de Ancón alberga una rica biodiversidad marina, incluyendo peces tropicales, esponjas, medusas y más de 40 especies de corales, como los corales negros. Existen tres áreas distintas de buceo con plataformas, terrazas y sitios cercanos a Cayo Blanco, caracterizados por la presencia de esponjas marinas de diversos colores y tamaños.

La ciudad también está rodeada por dos principales estructuras geográficas: las Alturas de Trinidad, una zona montañosa fuertemente disecada perteneciente al Macizo de Guamuhaya que abarca más del 70% del área, con alturas entre 400 y 800 metros y el Pico Potrerillo como su punto más alto (931 m); y la topografía kárstica presente tanto en las montañas como en las alturas monoclinales y la costa occidental, destacándose el sistema de cuevas del Valle de La Cantoja, que alberga restos de asentamientos indígenas. Esta característica geográfica hace que la ciudad esté enmarcada entre hermosos paisajes montañosos y el mar Caribe, por lo cual a menudo se la conoce como “la ciudad entre las montañas y el mar”.

Publicado por TeleSUR, 10 de marzo de 2025

Newsletter

Una visión de los países de América Latina y el Caribe.

17 marzo, 2025

Boletín semanal sobre diversos temas de América Latina y el Caribe. Un Proyecto de la Green Zone Foundation y teleSUR.

Ceviche, el plato estrella de la gastronomía peruana

También escrito como cebiche, seviche o sebiche (todas formas válidas según la Real Academia Española, dependiendo del área geográfica), es el plato emblemático de la comida peruana. Esta delicia, compuesta de carne —que puede ser pescado, mariscos o ambos—, se marina en un aderezo cítrico.



Newsletter

Una visión de los países de América Latina y el Caribe.

17 marzo, 2025

Boletín semanal sobre diversos temas de América Latina y el Caribe. Un Proyecto de la Green Zone Foundation y teleSUR.

El origen etimológico de la palabra “seviche” es incierto, y existen varias teorías al respecto. Una teoría popular, respaldada por el historiador Javier Pulgar Vidal, sugiere que proviene del quechua “siwichi”, que significa pescado fresco. Otra teoría, atribuida al periodista Federico More, la relaciona con la palabra inglesa “bait” (cebo), aunque con connotaciones peyorativas.

Por otro lado, el historiador Juan José Vega plantea una raíz árabe, “sibech” (comida ácida), relacionada con la preparación de pescado por parte de mujeres musulmanas para los Reyes Católicos.

El origen exacto del ceviche es incierto, aunque se teoriza que surgió en la costa peruana entre los siglos II y V, con la cultura Mochica, que preparaba un plato de pescado fresco marinado en jugo de tumbo, una fruta local. Inicialmente, esta preparación se realizaba a bordo de los botes de pescadores, quienes usaban agua salada para “cocinar” el pescado picado.

Tras la conquista española, se introdujo el limón para “atrapar” el pescado, ya que a los colonizadores no les gustaba el pescado crudo, dando origen a lo que hoy se conoce como “leche de tigre”. Con el tiempo, se añadieron ingredientes como camote, cebolla, maíz, lechuga, perejil y algas, consolidando así la identidad única del cebiche como un plato auténticamente peruano.

Newsletter

Una visión de los países de América Latina y el Caribe.

17 marzo, 2025

Boletín semanal sobre diversos temas de América Latina y el Caribe. Un Proyecto de la Green Zone Foundation y teleSUR.

El cebiche varía según la región. Por ejemplo, en Centroamérica —incluyendo El Salvador, Honduras y Guatemala— se prepara con pescado sazonado en jugo de limón con cebolla, cilantro, chiles y ajo, y se sirve con galletas saladas, a menudo acompañado con salsa de tomate o mayonesa.

Mucho más al sur, en Chile, el cebiche se elabora con pescado o mariscos macerados en limón, mezclados con cebolla, cilantro y especias, con variantes que incluyen salmón en el sur y una marcada influencia peruana en la zona central. En Colombia, los cebiches o cócteles incluyen camarones, ostras y otros mariscos, con salsa de tomate, mayonesa y cilantro, acompañados de galletas saladas.

En Ecuador, especialmente en la costa —aunque también con versiones en la sierra y la Amazonía—, se prepara con una variedad de mariscos como ostras, conchas, camarones y pescado, y se vende ampliamente en todo el país.

Entre las variedades más populares en Perú destacan el ceviche de pescado, el mixto, el de conchas negras, el de camarones y el de chinguirito, cada uno con ingredientes y preparaciones específicas según la región. También existen versiones menos comunes como el ceviche amazónico, de pato y de hongos, que demuestran la diversidad culinaria de este plato icónico.

Newsletter

Una visión de los países de América Latina y el Caribe.

17 marzo, 2025

Boletín semanal sobre diversos temas de América Latina y el Caribe. Un Proyecto de la Green Zone Foundation y teleSUR.

El ceviche, al haber alcanzado tal popularidad, fue declarado Patrimonio Cultural de la Nación el 23 de marzo de 2004, estableciéndose el 28 de junio como su día mundial. La declaración también fijó la ortografía oficial como “ceviche”, con 'c' y 'v', basándose en referencias históricas y literarias de figuras influyentes del Perú.

En diciembre de 2023, el Comité Intergubernamental de la UNESCO inscribió las prácticas y significados del ceviche, expresión de la cocina tradicional peruana, en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Este es el duodécimo elemento peruano en la lista, el primero relacionado con la cultura culinaria y que abarca todo el país.

Publicado por TeleSUR 9 de marzo de 2025