Newsletter

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

14 abril, 2025

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

El Arte Rupestre de Cuba Revela Magia Ancestral, Rituales y Vida en Tiempos Precolombinos

El arte rupestre, una expresión universal de la humanidad antigua, sigue iluminando la vida espiritual y comunitaria de los primeros habitantes de Cuba, según arqueólogos y espeleólogos cubanos.



Newsletter

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

14 abril, 2025

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

Luis Olmo Jaz, presidente del Grupo Espeleológico Samá, dijo a Prensa Latina que se han identificado más de 300 sitios prehistóricos en toda la isla, destacando la provincia de Sancti Spíritus por su riqueza en petroglifos y pictografías que reflejan la vida cotidiana, los rituales y las cosmovisiones de los pueblos indígenas cubanos.

“Estas expresiones de arte rupestre no son aleatorias”, señaló Olmo Jaz. “Están vinculadas a prácticas rituales, creencias mágicas y a las necesidades de supervivencia de las comunidades primitivas.”

Una de las concentraciones más notables de estos sitios se encuentra en el Parque Nacional Caguanes, ubicado en el municipio norteño de Yaguajay. Este parque —declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO— incluye el humedal de Guayaberas y los Cayos de Piedra, una cadena de islotes que alberga una fauna terrestre y marina rara y diversa.

Las cuevas dentro del parque contienen pictografías que sugieren no solo la vida y espiritualidad aborigen, sino también posibles encuentros tempranos con colonizadores europeos, uniendo dos mundos en un solo lenguaje visual.

Entre los descubrimientos más significativos se encuentra la Caverna de los Cuchillos, en Cayo Salinas, donde se hallaron seis pinturas geométricas y abstractas —algunas con formas parecidas a telarañas—. Estas fueron descubiertas a fines del siglo XX y se cree que reflejan interacciones entre dos culturas precolombinas.

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

Cerca de allí se encuentra la Cueva de los Niños, descubierta en 1941, donde los restos de 13 niños aborígenes, enterrados en una tumba colectiva con esferas de piedra pulida, ofrecen una rara visión de los ritos funerarios indígenas. La excavación fue dirigida por el Dr. René Herrera (1895–1968), un antropólogo cubano pionero y profesor de la Universidad de La Habana.

Olmo Jaz subrayó la urgente necesidad de realizar más investigaciones y preservar estos sitios, señalando que ofrecen una visión invaluable de la memoria ancestral de Cuba —una que resiste el olvido y continúa resonando en las paredes subterráneas a través de símbolos, rituales y geometría sagrada.

Publicado por TeleSUR, 8 de abril de 2025

Newsletter

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

14 abril, 2025

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

La Diversidad Culinaria de Brasil: Un Reflejo de su Identidad Cultural

La cocina brasileña es un mosaico de sabores que refleja la compleja historia cultural del país. Con influencias de culturas indígenas, africanas y europeas, la gastronomía de Brasil ofrece una variedad de platos que varían significativamente según la región geográfica, los ingredientes disponibles y las tradiciones locales.



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

Uno de los platos más emblemáticos es la “feijoada”, considerada el plato nacional. Es un guiso de frijoles negros cocinados con diversas carnes, especialmente con cerdo, y se sirve con arroz, farofa (harina de yuca tostada), col rizada y rodajas de naranja. Sus orígenes se remontan a la época colonial y hoy en día es un referente culinario nacional.

En la región noreste, particularmente en Bahía, se encuentran platos con una fuerte influencia africana. La “moqueca” —un guiso de pescado o mariscos preparado con leche de coco, tomates, cebolla y aceite de palma— es uno de los ejemplos más conocidos. El “acarajé”, una torta frita de frijoles rellena con camarones secos y vatapá, se vende tradicionalmente en las calles por mujeres conocidas como “baianas”.

En el sureste, el “pão de queijo”, típico de Minas Gerais, se elabora con almidón de yuca y queso. Tiene un interior elástico y un exterior crujiente. Otro bocadillo común es la “coxinha”, una masa frita con forma de muslo de pollo, rellena de carne desmenuzada. El “vatapá”, una crema espesa hecha con pan, mariscos, leche de coco y cacahuetes, se sirve como acompañamiento o relleno.

La región sur es conocida por el “churrasco”, una tradición de carnes a la parrilla que se sirven cortadas directamente en el plato del comensal, especialmente en los estados de Rio Grande do Sul y Santa Catarina.

Newsletter

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

14 abril, 2025

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

En cuanto a los postres, el “brigadeiro” ocupa un lugar destacado. Hecho con leche condensada, cacao en polvo y mantequilla, se moldea en pequeñas esferas cubiertas con grageas de chocolate, y es común en celebraciones.

La cocina brasileña, con su mezcla de sabores, ingredientes y técnicas, es un testimonio vivo de la historia y la diversidad del país más grande de Sudamérica.

Publicado por TeleSUR, 7 de abril de 2025

Newsletter

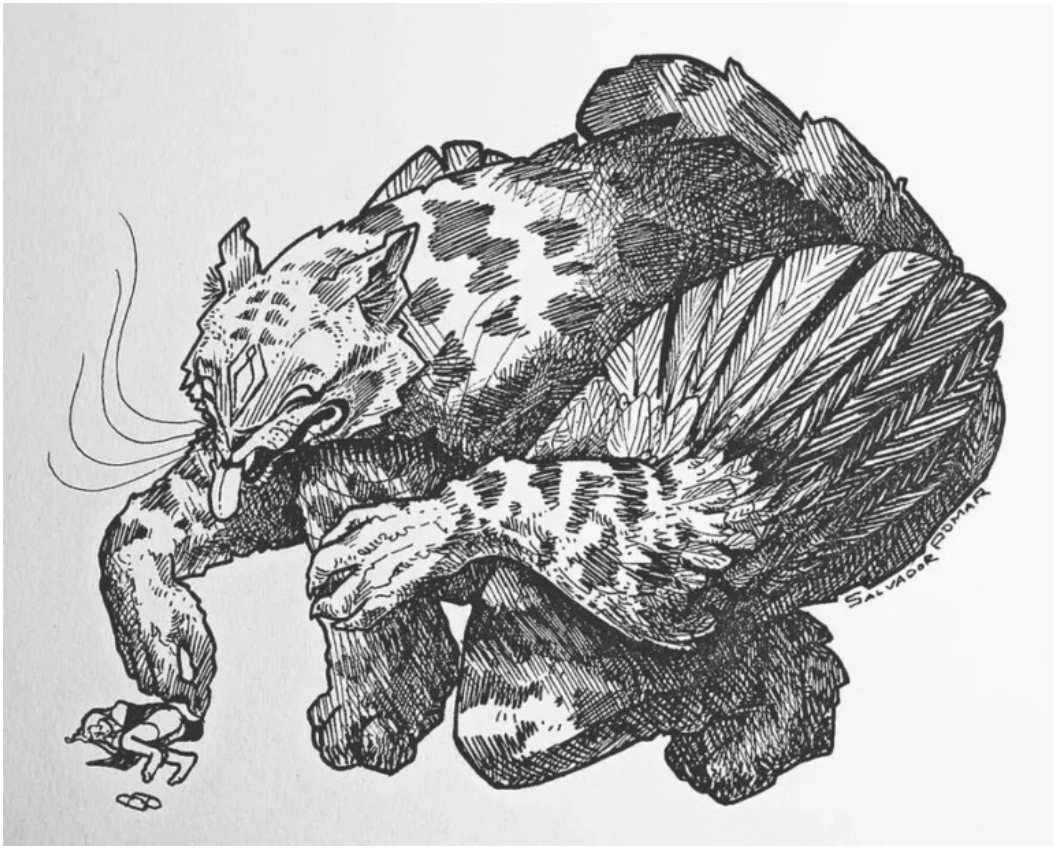
Una visión de los países de América Latina y el Caribe.

14 abril, 2025

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

Lari Lari: El Espíritu Cambiante que Acecha la Noche Andina

Entre los altiplanos, las orillas brumosas de los lagos y los territorios barridos por el viento de la cosmovisión quechua en los Andes, persisten relatos sobre un ser místico conocido como Lari Lari, una criatura de muchas formas y aún más secretos.



Pero no es solo su apariencia cambiante lo que hace que Lari Lari sea temido y venerado. Según las tradiciones orales, esta criatura es una maestra de la transformación, capaz de convertirse en gato montés, mono, serpiente, perro e incluso en ser humano. Su voz imita con perfección escalofriante la de seres queridos, atrayendo a viajeros incautos hacia lo más profundo de la noche.

“Se dice que imita las voces de amigos y familiares,” relata una versión de la leyenda, “engañando a los inocentes con encanto y familiaridad.”

A veces se lo confunde con el Guajojó, otra ave mítica con un llanto humano estremecedor, pero Lari Lari va más allá de la imitación. Se cree que posee la habilidad sobrenatural de leer el pasado, el presente y el futuro, lo que lo convierte en una figura tanto temida como buscada por quienes desesperan por respuestas.

Su canto, suave y melancólico, induce al sueño. Y es durante este letargo cuando Lari Lari ataca. En las alturas, los ancianos cuentan que roba el alma o drena la sangre del corazón de sus víctimas, especialmente de mujeres vulnerables —las embarazadas o en trabajo de parto—, quienes sufren hemorragias misteriosas atribuidas a su presencia.

Entre los hombres, los encuentros con Lari Lari supuestamente provocan violentas hemorragias nasales, dejando a los sobrevivientes aturdidos, recordando apenas fragmentos de un encuentro onírico.

Newsletter

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

14 abril, 2025

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

Más allá de sus características aterradoras, el mito de Lari Lari ofrece una ventana a la cosmovisión andina —donde el espíritu, la naturaleza y el cuerpo se entrelazan, y donde la enfermedad, la muerte y el destino se entrelazan no solo con medicina, sino con relatos cósmicos y memoria ancestral.

Como muchas leyendas indígenas en América Latina, Lari Lari persiste no solo en historias susurradas al calor del fuego, sino también en sueños, enfermedades y momentos inexplicables de déjà vu —recordándole a los vivos que, en los Andes, incluso el viento puede llevar la voz de un espíritu.

Publicado por TeleSUR, 10 de abril de 2025

Newsletter

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

14 abril, 2025

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

El Maíz: Un Tesoro de México para el Mundo

El maíz es mucho más que un alimento en México; representa una rica historia, tradición, cultura e identidad nacional. Este grano ha sido fundamental en la dieta de los mexicanos desde tiempos antiguos, siendo la base para elaborar tortillas, tostadas y totopos, así como botanas deliciosas como las palomitas, los elotes y los esquites. Además, se utiliza en platillos icónicos como el pozole y los tamales.



Newsletter

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

14 abril, 2025

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

Clasificado dentro del grupo de los cereales integrales, el maíz conserva sus tres componentes esenciales: el salvado, el germen y el endospermo. Estos cereales integrales son una excelente fuente de fibra dietética, la cual ayuda a mejorar los niveles de colesterol en sangre y reduce el riesgo de enfermedades crónicas como la obesidad y la diabetes. También son ricos en vitaminas del complejo B, hierro, magnesio y selenio, nutrientes que desempeñan funciones vitales en el cuerpo, como la formación de nuevas células, el mantenimiento del sistema inmunológico y la regulación de la función tiroidea.

La historia del maíz se remonta aproximadamente a hace 7,000 años, cuando los antiguos habitantes de México y Centroamérica comenzaron a domesticar una planta herbácea conocida como “teocintle”. Este proceso dio origen al maíz tal como lo conocemos hoy. Más allá de su valor nutricional, el maíz fue crucial para el desarrollo económico y cultural de civilizaciones mesoamericanas como los aztecas, mayas y mixtecos.

México alberga una impresionante diversidad de maíz; se estima que 59 de las 64 variedades existentes en el país son nativas. En 2023, la producción de maíz superó los 27 millones de toneladas, posicionando a México como el séptimo productor mundial. Actualmente, el maíz es el cereal más consumido en el país y se cultiva principalmente en dos variedades: blanco y amarillo. El maíz blanco es exclusivamente para consumo humano por su alto valor nutricional, mientras que el maíz amarillo se utiliza principalmente en procesos industriales y como forraje para animales.

Newsletter

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

14 abril, 2025

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

A nivel mundial, existen más de 220 especies comestibles de maíz, y solo en México se han documentado al menos 600 formas distintas de prepararlo. La palabra “maíz”, derivada del idioma indígena caribeño (ea mays), significa “lo que sustenta la vida”, reflejando su importancia no solo como alimento, sino también como símbolo cultural. El maíz pertenece a la familia botánica Poaceae o Gramineae, que incluye otros cereales importantes como el trigo, el arroz y la avena. Su relevancia trasciende los usos culinarios; es un pilar fundamental de la identidad mexicana.

Publicado por TeleSUR, 9 de abril de 2025

Newsletter

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

14 abril, 2025

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

Viñales: Un Tesoro Natural y Cultural en el Corazón de Pinar del Río, Cuba

Ubicado en la provincia de Pinar del Río, en el occidente de Cuba, el Valle de Viñales es mucho más que un destino turístico: es un rincón donde la naturaleza y la tradición se funden en un paisaje que parece detenido en el tiempo. Declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 1999, este valle es reconocido por su geografía única, su biodiversidad y su profunda conexión con la vida rural cubana.



Newsletter

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

14 abril, 2025

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

Una de las características más distintivas del valle es su paisaje kárstico, dominado por los imponentes “mogotes”: formaciones montañosas de piedra caliza con cimas redondeadas que se elevan abruptamente desde el terreno llano. Estos relieves singulares dotan a la región de una belleza escénica inigualable que ha fascinado tanto a visitantes como a estudiosos.
Pero Viñales no es solo un espectáculo visual. También alberga una rica biodiversidad, con especies endémicas de flora y fauna que encuentran refugio en sus senderos, cuevas y bosques. Espacios como la Cueva del Indio o la Cueva de Santo Tomás no solo ofrecen impresionantes paisajes subterráneos, sino también vestigios de antiguas culturas que habitaron la zona.

La vida en el Valle de Viñales gira en torno a la agricultura. Aquí se cultiva uno de los tabacos más finos del mundo, gracias a una tradición agrícola transmitida de generación en generación. Los “campos de tabaco” y los bohíos de guano crean un paisaje humano que es parte esencial del patrimonio cultural cubano.

El turismo ha encontrado en Viñales un equilibrio entre desarrollo y sostenibilidad. Cada año, miles de visitantes llegan atraídos por actividades al aire libre —como el senderismo, los paseos a caballo y la escalada— y por la oportunidad de interactuar con las comunidades locales en casas particulares, degustar la cocina criolla y aprender sobre el cultivo del tabaco directamente de los campesinos.

Newsletter

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

14 abril, 2025

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

Viñales es, en esencia, un testimonio vivo de la armonía entre el ser humano y su entorno. Un lugar donde la historia, la naturaleza y la cultura coexisten en un equilibrio poco común, lo que convierte a este espacio geográfico en un verdadero tesoro nacional que Cuba ofrece al mundo.

Publicado por TeleSUR 11 de abril de 2025