



INVENTARIO GEOGRÁFICO DE



LA SOBERANÍA ETILICA



Chicha



Guaro

ALGUNAS BEBIDAS TRADICIONALES Y ARTESANALES
QUE ACOMPAÑAN LAS FIESTAS EN COLOMBIA.

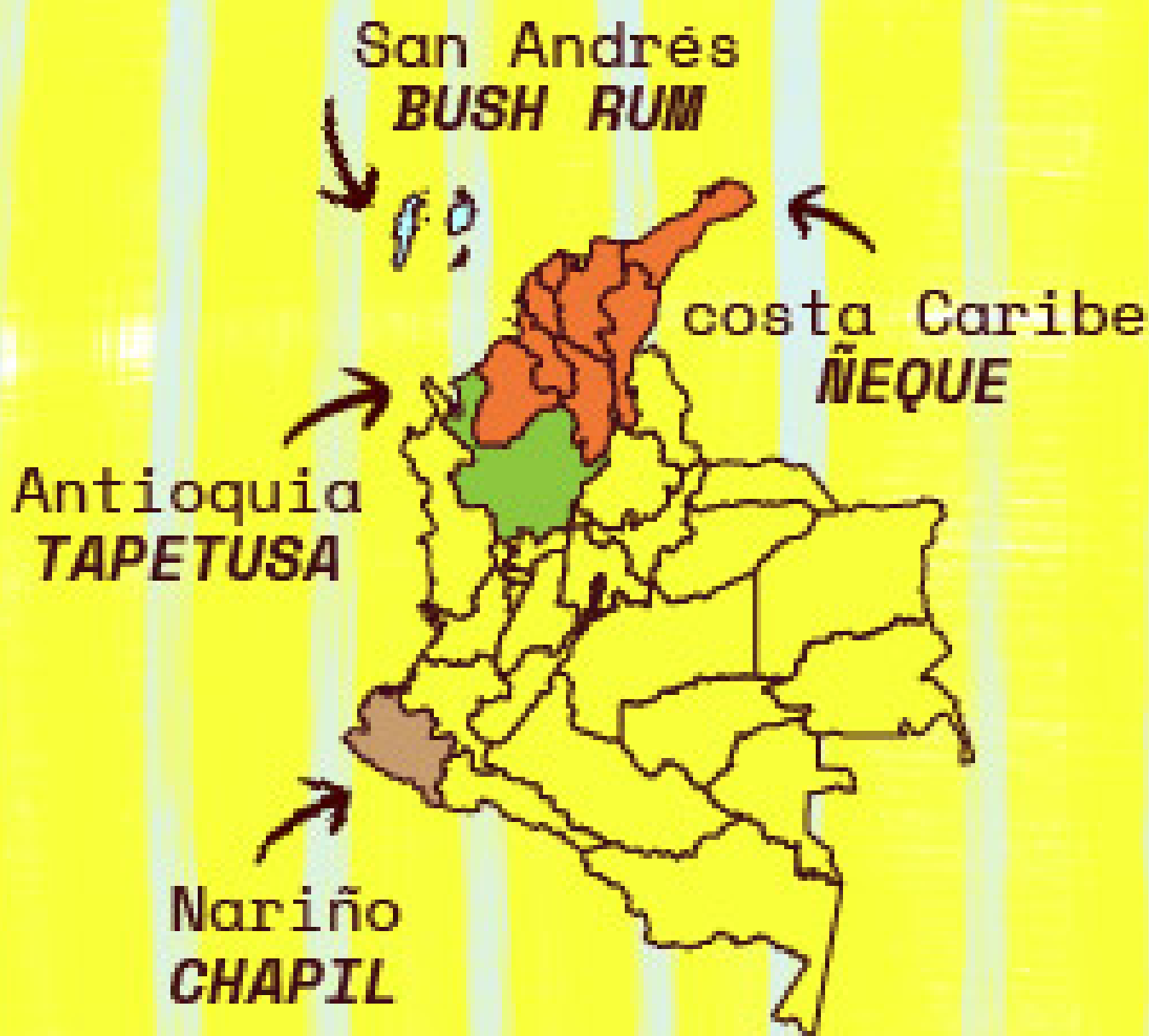




CHIRRINCHE O CHIRRINCHI

**DESTILADO DEL FERMENTO
DE AGUA CON PANELA.**

**Su nombre puede cambiar
de acuerdo a la región.**



**Sus usos tradicionales y medicinales
también son diversos entre regiones.**

Se toma en: La Guajira, Cundinamarca,
Boyacá, Antioquia, Cesar, Sucre, Magdalena,
Bolívar, Nariño, San Andrés y Providencia.



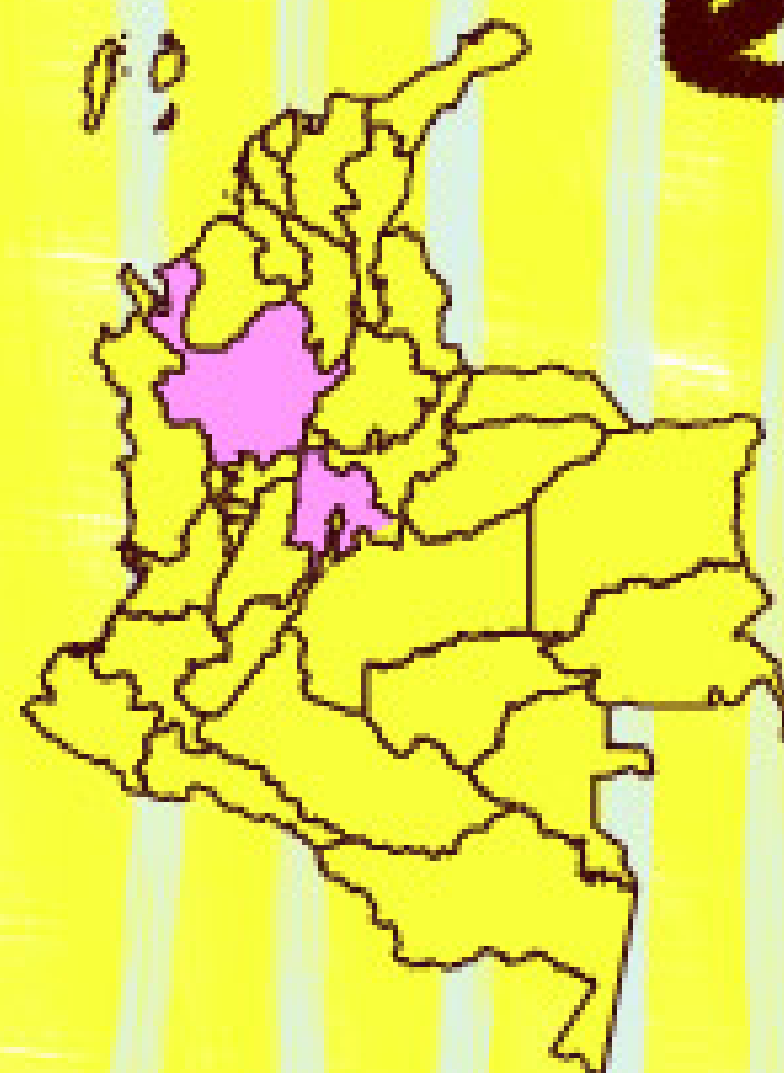


CHICHA

**FERMENTADO DE MAÍZ. TAMBIÉN
SE PUEDE HACER CON FRUTAS
COMO PIÑA, MARACUYÁ Y MORA.**



**Se toma en:
Cundinamarca y el
Oriente antioqueño.**





VICHE

**DESTILADO DEL
FERMENTO
DE LA CAÑA DE
AZÚCAR CRUDA.**

Tiene algunas variaciones como **el curao**, que se prepara con una mezcla de hierbas; **el tumbacatre**, que tiene chontaduro; y **el pipilongo**, que utiliza una especia picante del Pacífico.

Las comunidades afro lo utilizan para rituales y como medicina tradicional.

Se toma en: Chocó,
Valle del Cauca,
Cauca y Nariño.





BOLEGANCHO

DESTILADO DEL FERMENTO DE AGUA CON PANELA, PERO SE DESTILA EN FOGÓN DE LEÑA Y SE MEZCLA CON ANÍS.



En ocasiones, su preparación se mezcla con otros ingredientes dando paso al **bolecafé**, **bolemaracuyá**, **bolecorozo** e incluso **bolecola**.

Se toma en: Norte de Santander y Cesar.

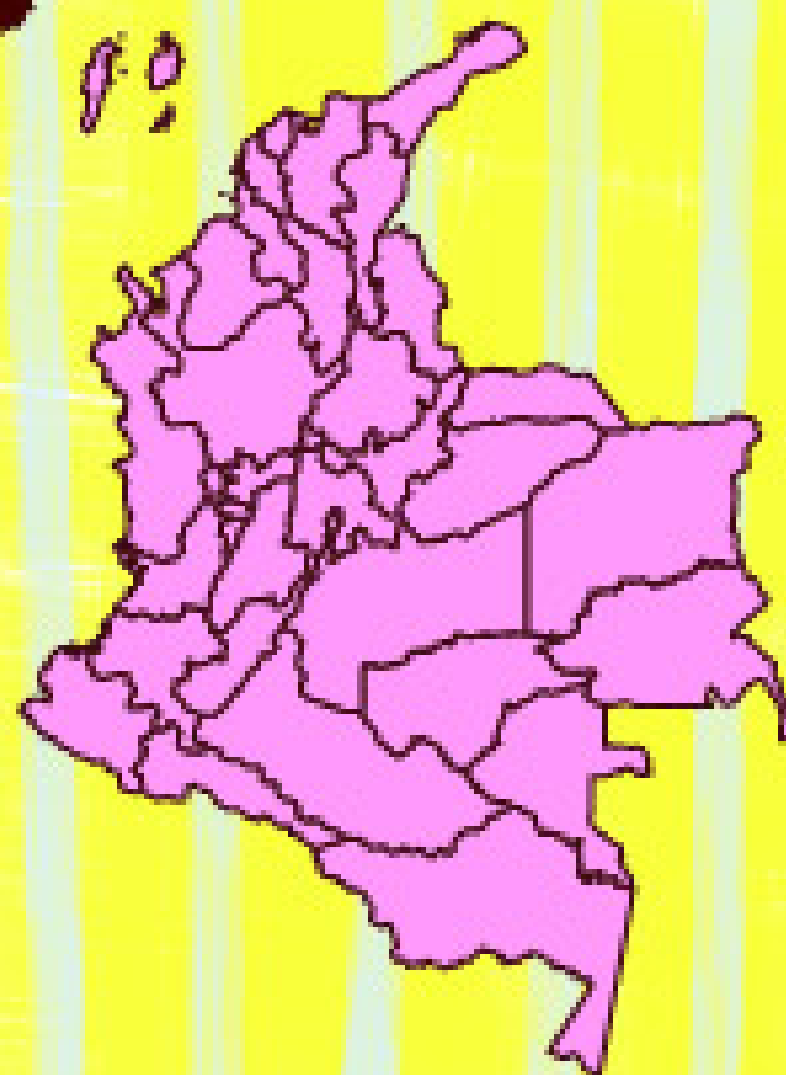




GUARAPO

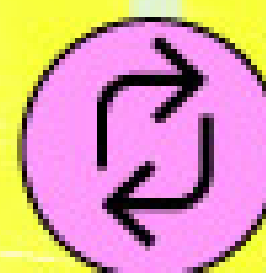
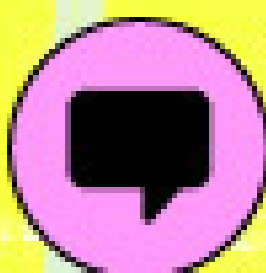
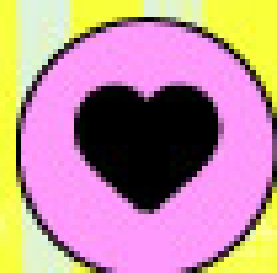
FERMENTO DE PANELA.

Es la base de múltiples bebidas tradicionales que se consumen en todo Colombia.





**¿QUÉ OTRA BEBIDA O
PREPARACIÓN ETÍLICA
TOMAN EN TU PUEBLO
O REGIÓN?**



NOS LEEMOS EN COMENTARIOS