



INVENTARIO GEOGRÁFICO DE



LA SOBERANÍA ETILICA



Chicha



Guarapo

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

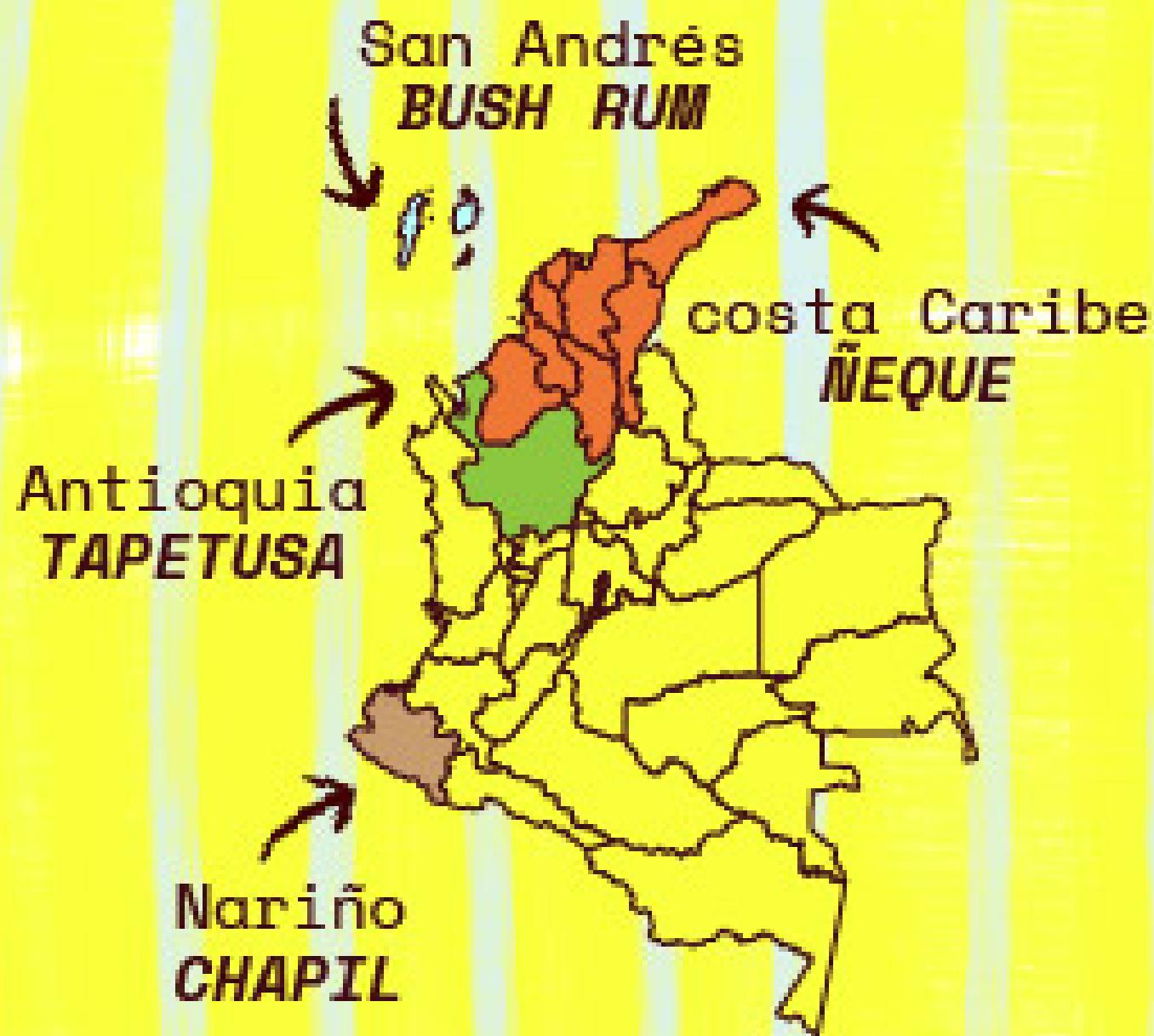




CHIRRINCHE O CHIRRINCHI

**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. TAMBÍÉN 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 **bolecoca**.

Se toma en: Norte de Santander y Cesar.

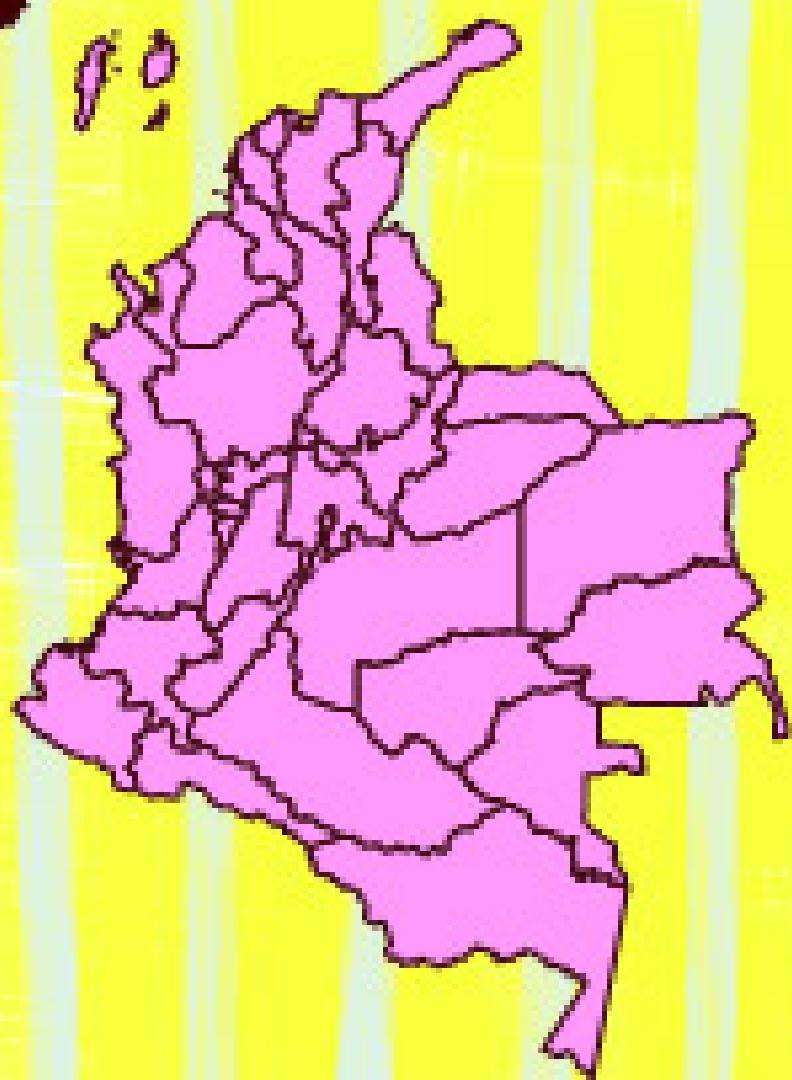
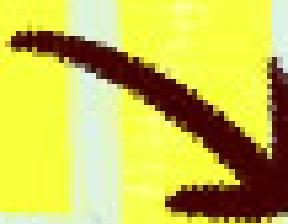




GUARAPO

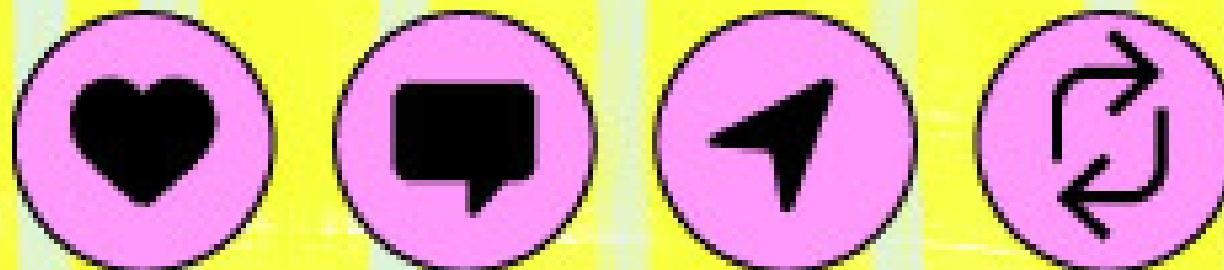
FERMENTO DE PANELA.

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