

UM PAÍS DE SEDE

Há somente 3,5 milhões de pessoas vivendo neste lindo país.(Uruguai)

Seu clima, muito gostoso durante todo o ano, se pode definir em quatro estações bem diferenciadas: verão (de 21 de dezembro a 20 de março), outono (de 21 de março a 20 de junho), inverno (de 21 de junho a 20 de setembro) e primavera (de 21 de setembro a 20 de dezembro).

A temperatura média durante os meses do verão ronda os 30* Celsius, e cai a uma média de 6* durante o inverno. Não tem mudanças significativas de temperatura ao longo do dia, ou durante as horas da noite. Com respeito ao clima pontualmente, os meses mais agradáveis são fevereiro, março, abril, setembro, outubro e novembro, quando a temperatura oscila entre 20 e 25* Celsius, e os dias na maioria são ensolarados (nem muito quente, nem muito frio).

O Uruguai oferece aos seus visitantes um grau de segurança destacável, fato que deve ser mencionado como uma de suas principais vantagens. Seu povo é muito hospitaleiro e está muito familiarizado em receber visitantes estrangeiros, algo do qual se orgulham profundamente. O nível de insegurança está considerado entre os mais baixos do mundo. É um lugar onde qualquer um pode circular livremente, **inclusive os turistas**, a qualquer hora do dia ou por qualquer lugar do país.

O Uruguai é um país muito estável, com um governo sólido e moderno. Para expressar a segurança do país, ele é chamado de forma comum pelos seus países vizinhos de, **“A Suíça da América”**.



Tango

O tango é uma das mais genuínas e originais expressões culturais do Río de la Plata. Nascido da fusão das tradições musicais de origem africana e dos ritmos e instrumentos europeus e crioulos, é uma fiel testemunha da história cultural da região. A gestação do tango ocorreu tanto em Buenos Aires como em Montevideo. E um exemplo tangível é a obra "La Morocha"

composta em Buenos Aires em 1905 pelo uruguaio Enrique Saborido, e "Mi Noche Triste", escrita em Montevideo pelo argentino Pascual Contursi em 1916.

COMIDAS TÍPICAS

com reconhecimento a nível internacional , a "parrilla" é por excelência um dos mais destacados menus da cozinha Uruguaia. É composta por diferentes tipos de carne assada na "parrilla", artefacto construído em ferro e utilizado para esse fim. O segredo guardado por este antiquíssimo método de cozinhar é o facto de tornar possível a concentração dos sumos que os alimentos possuem e que conservam, assim, os seus próprios sabores característicos.