

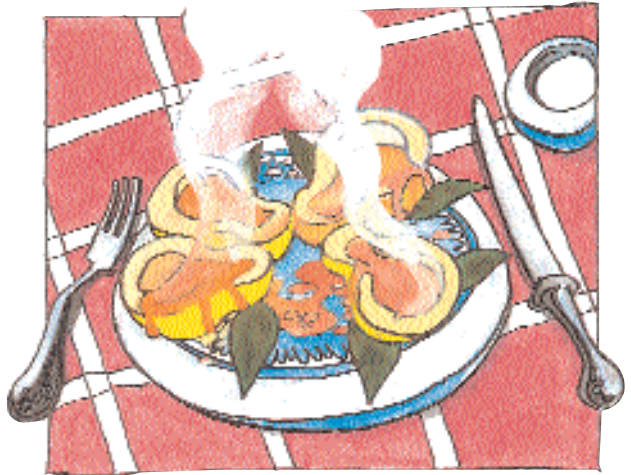
# Farnientería

Nombre que proviene de "far niente", que en italiano significa "hacer nada"; el sufijo -ería se utiliza para formar sustantivos abstractos que significan "lugar donde se hace una cosa". El significado de Farnientería es, por lo tanto, "lugar donde no se hace nada".

La elección de esta expresión de origen italiano para formar el topónimo respectivo se debe a la procedencia de los primeros pobladores de la región. Según se cuenta, aquellos colonos italianos, obligados a trabajar de sol a sol para domesticar la exuberante naturaleza de la zona, vivían soñando con unas buenas vacaciones, con el "dolce far niente" (algo parecido a nuestro "tirarse panza arriba"). De allí proviene el nombre de la ciudad y su principal fuente de ingresos, el turismo, que puebla sus playas durante el verano.



# Peras *al olmo*



## Ingredientes:

- 6 peras no muy maduras
- 1 taza de azúcar
- 1 rama de canela
- 1 clavo de olor

Pelar las peras y cortarlas en dos.

Colocarlas en un recipiente y cubrirlas con agua hasta la mitad.

Agregar el azúcar, la rama de canela y el clavo de olor.

Hervir hasta que estén bien cocidas. Tienen que quedar tiernitas.

Servir decoradas con hojas de olmo.