

COLOMBIA

A vibrant photograph of a woman with dark skin and curly hair, smiling broadly. She is wearing a white tank top and a colorful, patterned headwrap. She is holding a matching colorful cloth or piece of fabric in her hands. In the background, another woman is visible, wearing a purple top and a colorful headwrap. The setting appears to be a warm, indoor environment with warm lighting.

El libro
de la calidez

The Book of Warmth

COLOMBIA

El libro de la calidez

The Book of Warmth

COLOMBIA 



•Puntoaparte

Editores

COMITÉ EDITORIAL

EDITORIAL COMMITTEE

ProColombia

Puntoaparte Editores

PRODUCIDO POR

PRODUCED BY

PUNTOAPARTE EDITORES

www.puntoaparte.com.co

DIRECCIÓN EDITORIAL

EDITORIAL DIRECTION

Andrés Barragán Montaña

DIRECCIÓN DE ARTE

ART DIRECTION

Mateo L. Zúñiga

Carmen Villegas Villa

PRODUCCIÓN EDITORIAL

EDITORIAL PRODUCTION

Carolina Cameló Rusinque

Estefanía Villa Diaz

FOTOGRAFÍA

PHOTOGRAPHY

Carmen Villegas Villa

Claudia Patricia Camejo Zuluaga

Jeison Riascos Copete

Carlos Andrés Torres Galeano

Lorena Velasco Hurtado

Andrés Romero Hoyos

Miguel Alejandro Gómez Mejía

INVESTIGACIÓN

RESEARCH

Andrés Romero Hoyos

Carlos Andrés Torres Galeano

Claudia Patricia Camejo Zuluaga

Daniel Felipe Bernal Cubillos

Francisco Piedrahita

Jerónimo Uribe Correa

Maria Fernanda Rico Gaviria

Paula Ruiz Restrepo

TEXTOS

TEXTS

Andrés Romero Hoyos

Catherine Sánchez Peña

Clemencia Vélez Ochoa

Daniel Felipe Bernal Cubillos

Fernando Antonio Murcia Sánchez

Jerónimo Uribe Correa

Luis Eduardo Calpa

CORRECCIÓN DE ESTILO

COPYEDITING

Pilar Pardo Herrero

TRADUCCIÓN

TRANSLATION

Camilo Roldán Millard

ISBN 978-958-5461-88-8

El derecho de autor comprende los derechos exclusivos para la reproducción de los artículos en cualquier forma, así como su traducción. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta publicación; no podrá ser reproducida o transmitida a través de medios electrónicos, mecánicos, fotocopia, grabación o cualquier otro medio conocido, sin el permiso previo o escrito por parte de PROCOLOMBIA.

Los artículos representan la opinión de los autores y no constituyen necesariamente la opinión oficial de PROCOLOMBIA o el Gobierno Nacional.

Copyright law comprises the exclusive reproduction rights of these articles in all formats, including those of any possible translation. The complete or partial reproduction of this publication is strictly prohibited, and it may not be replicated or transmitted through electronic medium or machine-readable form, photocopies, recordings or any other form of known media without the explicit written consent of PROCOLOMBIA.

These articles reflect the opinions of their respective authors and do not, in any way, constitute the official opinion of PROCOLOMBIA or the National Government of Colombia.

COLOMBIA

El libro de la calidez

The Book of Warmth



Bienvenido

Welcome

En este libro te invitamos a conocer Colombia a través de su gente, sus expresiones, su talento y su manera de ver la vida.

Cada fotografía es la manifestación más genuina de lo que es un colombiano y cada página está escrita para que tengas el encuentro más cercano que hayas podido tener con esa calidez que los hace únicos.

¿Pero qué es la calidez colombiana?

Es algo que vive en el corazón de todos los que nacen y crecen en esta tierra. Y que, al igual que ellos, con sus diversos orígenes, acentos, dichos y tradiciones, se expresa, se vive, se comparte y se goza de incontables maneras.

Es la manera en la que se saludan sonrientes como si fueran amigos de toda la vida, es esa forma en que siempre acercan una silla para sumar otro puesto a la mesa.

Son esas ganas, con las que reciben cada mañana, que los hacen sentir que pueden cambiar el mundo con una gran idea o con un producto que recoge todo su ingenio.

Es algo que se encuentra en cada región del país, al igual que el canto de las aves y las flores de espectaculares colores, en todo lugar de Colombia la calidez es el eterno acompañante.

Así es, los colombianos son los autores de sus propias historias, de relatos que escriben con su talento, mentes y la calidez de su alma en las páginas de este país, todas y cada una de ellas merecedoras de un libro.

Bienvenidos al país más acogedor del mundo.

This book is an invitation to discover Colombia through its people and through the inescapable charm that blooms from their expressions, talent and way of life.

Each picture seeks to capture the very essence of what it is to be Colombian, and every page aims to usher you into the friendliest of encounters with the warmth that renders Colombians so unique.

But just *what* is that Colombian warmth everyone talks so much about?

It's a virtue that pumps through the hearts of those who are born in this country and raised among its countless wonders. One that, very much like their myriad origins, accents, sayings and traditions, is often expressed, experienced, shared and enjoyed in numerous ways.

It's the way they greet you with a beaming smile as if you were lifelong friends, the way in which they always pull up a chair to make room in the table for newcomers.

It's the drive that gets them out of bed each morning feeling like their ingenious ideas and projects don't just have the potential to change the world, but will actually go ahead and do it.

It's a piece of treasure you'll find all over the country, because, much like beautiful birdsongs and colorful flowers, the warmth of Colombians will be your true companion from end to end.

Colombians are authors of their very own stories, of tales written with talented minds and warm souls that fill the pages of this country—each and every one of them deserving of its own book.

Welcome to the most welcoming place on Earth.



Flavia Santoro Trujillo
Presidenta ProColombia



GRAN CARIBE
COLOMBIANO

ANDES
OCCIDENTALES
COLOMBIANOS

ANDES
ORIENTALES
COLOMBIANOS

PACÍFICO
COLOMBIANO

MACIZO
COLOMBIANO

AMAZONÍA-
ORINOQUÍA
COLOMBIANOS

Pasto

Caquetá

Putumayo

Iquitos

Idas

QUITO
CUADOR

Cuenca

El libro de la calidez
The Book of Warmth

Bienvenida

Welcome

5

GRAN CARIBE COLOMBIANO

GREATER COLOMBIAN CARIBBEAN

9

PACÍFICO COLOMBIANO

COLOMBIAN PACIFIC

43

ANDES OCCIDENTALES COLOMBIANOS

WESTERN COLOMBIAN ANDES

69

ANDES ORIENTALES COLOMBIANOS

EASTERN COLOMBIAN ANDES

99

MACIZO COLOMBIANO

THE COLOMBIAN MASSIF

129

AMAZONÍA-ORINOQUÍA COLOMBIANOS

THE COLOMBIAN AMAZON-ORINOCO

151





El libro de la calidez
The Book of Warmth

GRAN CARIBE COLOMBIANO

GREATER COLOMBIAN CARIBBEAN



Trenzando historia

Braiding History

San Basilio de Palenque, Bolívar



Palenque, colorido y dinámico, rojo y dorado, entre calles opacas de colores terrosos: ocre, amarillo y café; es testigo del crecimiento de la comunidad afrocolombiana. Este lugar se convirtió, gracias a su ubicación, en un sueño de libertad, donde los afros podían vivir con independencia y continuar con sus costumbres heredadas de África. San Basilio de Palenque se encuentra en el departamento de Bolívar, cerca de las aguas del río Magdalena y de la Ciudad Vieja amurallada (Cartagena). En su sala de belleza Reina del Kongo, Elida teje la palabra y su herencia africana a través de peinados trenzados que cuentan sus raíces. Con estos transmite no solo el conocimiento que ha adquirido, sino también su fuego y su calidez que comunican bondad, afecto y familiaridad. Mientras trenza cuenta anécdotas que tienen un mensaje sobre la historia de su comunidad, sobre cómo sus peinados eran un medio de resistencia. Las trenzas trascienden el ámbito estético, su simbología se ha convertido en un medio de comunicación colectivo que en el pasado tenía el fin de ayudar a buscar la libertad y en el presente busca preservar su legado.

A colorful Palenque with dynamic red and gold between the muted ochre, yellow and brown earth tones of its streets: this place is a testament to the growth of the afro-Colombian community. Thanks to its location, it has been a dream of freedom, where African-descended peoples could live with independence and maintain the customs passed down to them from their ancestors. San Basilio de Palenque is in the department of Bolívar, near the waters of the Magdalena River and the walls of Cartagena's Old City. At the Reina del Kongo beauty parlor, Elida weaves together words and her African heritage in the braided hairstyles that tell the story of her roots. With these she transmits not only the knowledge she has gained, but also the fire and warmth that convey her kindness, her affection and her intimacy. As she braids, she tells anecdotes with a message about the history of her community, about how these hairstyles were a means of resistance. The braids transcend the realm of the aesthetic. Their symbolism has become a means of collectively communicating what, in the past, had been a path to freedom that now, in the present, is the preservation of that legacy.



Para Elida, la cercanía, la amabilidad y una sonrisa son la mejor manera de expresar su libertad, el amor por sí misma y por su gente. Aunque la libertad para su comunidad tiene una relación directa con la esclavitud, en la actualidad significa sentirse tranquila con lo que es y con lo que enseña. Para ella, tener una sonrisa en la cara es la mejor manera de amar sus raíces, su gente y su colorido San Basilio. Sonreír, para Elida, no se limita a su gente, cualquiera que llega a Palenque es recibido por un destello de colores que enceguecen y que irradian alegría. La calidez no es solo para los suyos: “Les damos la bienvenida, en Palenque nos caracterizamos por ser humildes, acogedores, brindar esa calidez y esa confianza a las personas que vienen para que se sientan como en su casa, compartan y tengan todas las vivencias de nuestra cultura”.

For Elida, intimacy, friendliness and a smile are the best ways to express her freedom—the love she feels for herself and her people. Though freedom for her community stands in direct relation to a history of slavery, today it means feeling okay with that history and with what it can teach us. For her, wearing a smile on her face is the best way to love her roots, her people and her colorful San Basilio. Smiling, for Elida, is not only for her people, but for whoever comes to Palenque. Here, everyone is received with a blinding burst of color that radiates joy. And her warmth is not only for her own people: “We welcome everyone. In Palenque, we’re a humble, welcoming people who offer our warmth and trust to anyone who comes here, making them feel at home, so they can share and enjoy all the life experiences our culture has to offer.”





Deslizándose sobre azul celeste

Sliding Across a Celestial Blue

Puerto Colombia, Atlántico

La historia comienza en Barranquilla, ese lugar que siente los días de carnaval sobre flores amarillas junto a la arena que levanta el viento. Un niño recorre descalzo las calles de su ciudad puerto, atraviesa las calles como un río y encuentra en cada esquina una evocación del Caribe, un sueño llamando al mar. Poco a poco esos sueños toman forma y color: la cresta de una ola se funde en la línea del horizonte que separa la espuma del celeste vibrante del cielo, una tabla se agita, parece volar y rompe en la marea. En ese momento, entre sus recuerdos de niñez, Daniel se da cuenta de que el surf va a ser el sueño cálido que va a marcar su vocación. Y así fue, el surf lo llevó entre corrientes a mares lejanos, le enseñó a balancearse sobre el agua y lo trajo de vuelta a Puerto Colombia, un municipio que también recibe la compañía de las aguas del Caribe. Sobre sus playas, una estructura de madera aguanta la brisa y se alcanza a leer en letras azules: "Escuela de surf". A sus 31 años, Daniel Olmos ha cumplido parte de sus sueños: "Poner un club deportivo en la playa tratando de enfocarlo en los niños para que supieran que por medio del surf se puede salir adelante".

This story begins in Barranquilla, a place that feels the days of Carnaval in yellow flowers and the sand lifted by the wind. A boy runs barefoot through the streets of his port city, crossing them like a river, and finds traces of the Caribbean on every corner, a dream calling to the sea. Little by little, those dreams take on form and color: the crest of a wave merges with the horizon to separate the celestial foam from the celestial vibrations of the sky, a board trembles, seems to fly, and crashes in the tide. At that moment in his childhood memories, Daniel realizes that surfing will be the ardent dream that defines his vocation. And so it was. Surfing carried him on currents to distant seas, it taught him to balance on the water and it brought him back to Puerto Colombia, another city embraced by the Caribbean Sea. On its beaches, a wooden structure stands in the breeze and the blue letters read: "Surf School." At 31, Daniel Olmos has reached most of his dreams: "Setting up a sports club on the beach that tries to focus on children, so they can learn that surfing can get you ahead in life."





Mientras dibuja una sonrisa, algunos de sus estudiantes pasan detrás con tablas debajo del brazo, las arrojan sobre la arena y asemejan que navegan en el mar. Su propósito es hacer que todos los interesados, turistas o locales, se sientan como él: “Siempre buscamos que la persona entre tranquila y entre con seguridad al agua para que vuelva, para que se vaya con una bella experiencia”. De repente, la brisa fresca hace ondear su cabello ocre, levanta una mano en señal de saludo hacia el mar; me mira, como podría mirar a uno de sus aprendices, y en el reflejo de sus pupilas no solo veo el celeste del cielo, también intuyo una calidez, la amabilidad del que quiere que alguien no solo permanezca sino que vuelva. En poco tiempo, seguramente, yo también estaré en el mar.

As a smile draws across his face, some of his students pass behind him with boards under their arms. They set them down in the sand and pretend to ride the waves. His objective is to make any interested person, tourist or local, feel like him: “We always try to get people into the water with confidence and tranquility so that they’ll come back, so that they leave with a beautiful experience.” Suddenly, a refreshing breeze ripples through his amber hair, and his pupils not only reflect the celestial skies, but they imply a warmth, a friendliness, that not only want you to stay, but to return. Soon, surely, I shall take to the sea.





Cocinando amor

Cooking Love

Dibulla, Guajira

La Guajira, con sus paisajes desérticos y sus colinas de arena, resalta por poseer variados ecosistemas. Al norte, con un viento arenoso y salado, está el desierto; al sur, con su vegetación de hoja ancha, está la selva y el bosque tropical. Este departamento está conformado por 15 municipios, uno de ellos es Dibulla, que tiene una costa bordeada de palmeras, playas y mar. A lo lejos se divisan las estribaciones de la Sierra Nevada de Santa Marta, que brindan una cálida brisa a los huéspedes de Playa Paraíso. Aquí, Yogletis López, con el brillo de su sonrisa y de su semblante, practica el arte de cocinar. A pesar de que la cocina es un quehacer que implica esfuerzo y dedicación, para ella es una forma de continuar el legado de su mamá y de su abuela. Yogletis comenzó desde pequeña, no por gusto, sino por obligación, pues su madre salía a trabajar y ella debía encargarse de las labores del hogar. "Comencé a cocinar a la edad de doce 12 años, mi mamá viajaba mucho porque era comerciante y nos dejaba en casa". Con el paso de los años, se fue enamorando de esta actividad, tanto así que tomó la decisión de hacerla su profesión y su sustento.

The Guajira, with its desert landscapes and its hills of sand, stands out because of its varied ecosystems. To the north, with a salty, sandy wind, there is the desert; to the south, with its wide-leaved vegetation, there is the jungle and the tropical forest. This department contains 15 municipalities, and one of them is Dibulla, whose coast is ringed with palm trees, beaches and sea. In the distance, the foothills of the Sierra Nevada de Santa Marta can be seen, lending a warm breeze to the guests at Playa Paraíso. Here, Yogletis López, with the brilliance of her smile and her face, practices the art of cooking. Although cooking is an occupation that requires a lot of effort and dedication, for her, it is a way to continue the legacy of her mother and her grandmother. Yogletis began as a small child, not because she liked it, but because she had to. While her mother was away working, she had to be responsible for the household chores. "I began cooking when I was 12 years old. My mother traveled a lot because she was a businesswoman and she would leave us at home." As the years went by, she fell in love with cooking, so much so that she decided to make it her profession and her livelihood.





Yogletis actualmente cocina para los turistas que llegan a Playa Paraíso, es la forma de mostrarles afecto y hacerlos sentir como si estuvieran en casa. A través de los platos que prepara le gusta consentir a los viajeros, eso es calidez. El sabor no solo depende de los ingredientes, también de su estado de ánimo, es por eso que procura no llegar con mal humor, trata de estar feliz porque cree que su disposición influye en su sazón. El buen sabor de las comidas depende del humor, de tener una sonrisa en la cara y del ingrediente que no todos tienen: una pizca de amor y alegría. La calidez se transmite por medio de la hospitalidad y complaciendo deseos en términos culinarios, así no solo las barrigas quedan satisfechas, también lo están los corazones.

Yogletis currently cooks for the tourists at Playa Paraíso as a way to show them affection and to make them feel at home. She likes to spoil these travelers with her food—that is warmth. Flavor isn't only decided by ingredients, it also depends on state of mind. That's why she doesn't let herself get annoyed. She tries to stay positive because she believes her attitude affects her sauces. Good flavors depend on mood, on having a smile on your face, and an ingredient not all of us possess: a pinch of love and joy. She radiates warmth through her hospitality and by fulfilling culinary desires, giving people a full belly and a happy heart.





Criando entornos saludables

Cultivating Healthy Environments

Dibulla, Guajira



Al norte del país, entre Riohacha y Santa Marta, se encuentra Dibulla. Este es otro de los municipios de Colombia con prósperos ecosistemas ecológicos; al sur, tiene influencia de la Sierra Nevada, y al norte, limita con el mar Caribe. Cuenta, además, con una gran riqueza hídrica, al estar bañado por siete ríos (cuenca del río Tapias, cuenca de los ríos Cañas y Jerez, cuenca de los ríos Lagarto y Maluisa, entre otros) que ofrecen múltiples servicios ambientales y sociales. Gracias a esa vasta diversidad, cuenta con todos los pisos térmicos, haciendo que tenga un potencial socioeconómico que no solo beneficia a sus habitantes, sino también a los municipios aledaños, e incluso al interior del país. Al tener la troncal del Caribe, las comunidades campesinas y pescadoras se benefician comercializando sus productos.

To the north of Colombia, between Riohacha and Santa Marta, there is the town of Dibulla. This is another municipality with a rich ecosystem: to the south, it has the influence of the Sierra Nevada, and to the north it borders the Caribbean Sea. It also enjoys the wealth of waters offered by seven rivers (the Tapias River basin, the basin of the Cañas and Jerez Rivers, and the basin of the Lagarto and Maluisa Rivers, among others), which offer many environmental and social services. Thanks to this vast diversity, this area contains all of the thermal environments of Colombia's varied elevations, giving it a socio-economic potential that not only benefits its inhabitants, but also the neighboring municipalities, and even the rest of the country. With this Caribbean hub, farming and fishing communities can benefit through the sale of their products.



Dentro de los beneficiados está Humberto Narváez, apicultor representante de la organización campesina Red Eco Agro. Es un enamorado de la tierra y de la apicultura, que es vista como el futuro para las familias del municipio. Quien tenga un apiario ayuda a conservar el ambiente y a generar un ingreso sin afectarlo. Humberto disfruta conservar el medio ambiente: “La base del agricultor es la tierra, si no hay calidad de tierra, no podemos cultivar. Si no tenemos agua, no hay esperanza de vida”. Cuidar los elementos naturales no es posible sin el trabajo en comunidad, por eso inculca el trabajo en red, y para hacerlo da buen trato a las personas y les enseña actividades agroecológicas que no afecten el entorno. La calidez para él es trabajar por un fin común, en donde no es negociable el respeto por los demás y por el hábitat que les brinda recursos e ingresos.

Among the beneficiaries is Humberto Narváez, a beekeeper who represents the Red Eco Argo farmers' union. He is in love with the earth and beekeeping, seen as the future for families in this region. Whoever has an apiary helps to protect the environment and generate an income without affecting it. Humberto enjoys preserving the environment: “The soil is foundational for a farmer, if there is no quality soil, we can't grow anything. If we don't have water, there is no hope for life.” Caring for the natural elements would not be possible without working together with the community. This is why he encourages labor networks, because they help ensure the fair treatment of others, and he helps to spread agricultural techniques that won't affect their surroundings. Warmth for him is working towards a common goal, where respect for others and for the environment that provides them with resources and income is nonnegotiable.





La calidez, el alma de un hotel

Warmth, the Soul of a Hotel

Cartagena, Bolívar



Los muros de piedra separan la Cartagena colonial de la moderna; esa fortaleza, en la época colonial, era la protección frente a los ataques de piratas y de tropas francesas o inglesas. Ahora protege tesoros turísticos como la Plaza de los Coches, las casas coloniales, la iglesia de San Pedro, el Museo del Oro, entre otros. El corralito de piedra resalta por sus calles angostas y coloridas; el rosa, el azul, el amarillo, el vino tinto y el naranja jamás se habían visto mejor juntos. Entre tanto color se encuentra una casa que resalta por sus balcones de madera llenos de flores, es donde trabaja María Eugenia Clavijo, profesional en hotelería y turismo. Barranquillera marcada por distintas experiencias profesionales que vivió en lugares como Venezuela, Francia, Guatemala, Costa Rica y El Salvador. Al llegar a Colombia, quiso poner en práctica lo aprendido en el Hotel Boutique Amarla. Allí trabaja con pasión y amor por su oficio. Para brindar un servicio familiar y cercano a sus visitantes, ella considera fundamental ser genuino, respetuoso, empático, alegre y sonreír, la calidez humana es el alma del hotel.

Stone walls separate the colonial district of Cartagena from the modern part of the city. In the colonial era, the fortress was protection against attacks by pirates and French or English armies. Now it protects the treasures of tourism, like the Plaza de los Coches, the colonial houses, the San Pedro Church, the Gold Museum and others. The stone enclosure highlights the narrow and colorful streets—pink, blue, yellow, burgundy and orange have never looked so good together. Amidst so much color, there is a house that stands out because of its wooden balconies full of flowers. That's where hotel and tourism professional María Eugenia Clavijo works. This woman of Barranquilla is distinguished by an array of professional experiences in places like Venezuela, France, Guatemala, Costa Rica and El Salvador. Upon arriving in Colombia, she wanted to apply the things she had learned in the Hotel Boutique Amarla. This is where she works passionately and with a love of her profession. To offer a familiar intimate service to her visitors, she considers it fundamental to be genuine, respectful, empathetic, joyful and smiling—human warmth is the soul of this hotel.



La calidez se centra en brindar un servicio silencioso, que los huéspedes sepan que hay alguien pendiente de sus necesidades y deseos, “estar disponible y con capacidad de anticipación, hay que analizar al cliente desde que llega para identificar sus gustos, esas pequeñas cosas te ayudan a sorprender al cliente”. El elemento sorpresa, el humor y el trato humano son claves para tatuar en los visitantes una sonrisa durante su estadía. Ser genuina, sonreír de manera espontánea, brindar un trato natural y respetuoso forjarán una relación que perdurará en el tiempo, lo cual hará que los turistas quieran regresar.

Warmth is centered on offering a quiet service, so that guests will know there is someone paying attention to their needs and desires. “Being willing and able in advance, you have to analyze the client as soon as they arrive to identify their tastes, those little things help you to surprise the client,” she says. The element of surprise, humor and human interaction are key for tattooing a smile on the visitors face throughout their stay. Being genuine, smiling spontaneously, and offering a natural and respectful reception will forge a relationship that will last over time, which will make tourists want to return.





Entre mares

Between Seas

Santa Marta, Magdalena



Mar, azul, montañas, verde. Es lo que divisan los buques al llegar a la Perla de América, ciudad que enamora por sus paisajes a los tripulantes, “la sierra, el mar, el morro, los nevados”. Sus contrastes y riquezas naturales llenan de orgullo a Luis Guillermo Rodríguez, piloto práctico en el puerto de Santa Marta; día y noche hace frente a la majestuosidad de este planeta, pues cada buque que llega y sale está cargado de particularidades culturales que lo sorprenden y llenan de aprendizajes. Luis Guillermo no es el único sorprendido. Los capitanes y las tripulaciones, una vez pisan tierra colombiana, específicamente Santa Marta, se interesan por conocer su diversidad cultural, gastronómica y ecológica. Como indica Luis: “Los capitanes siempre llegan con muchas preguntas”. Al ver que no es el único enamorado de esta ciudad, se llena de orgullo y busca ser el mejor anfitrión: “Cuando subo a un buque lo primero que quiero es que se sientan contentos llegando a Colombia y en especial a Santa Marta”.

Sea, blue, mountains, green: this is what a ship sees when it arrives at the Pearl of the Americas, a city that enchants sailors with its landscapes, with “the mountain, the sea, the bluffs, and the snowy peaks.” Its natural contrasts and riches fill Luis Guillermo Rodríguez with pride. A harbor pilot in the port of Santa Marta, he faces the majesty of this planet day and night, because every ship that comes and goes is loaded with cultural peculiarities that surprise him and teach him all kinds of things. Luis Guillermo isn’t the only one who feels surprised. The captains and the sailors take an interest in getting to know the cultural, culinary and ecological diversity—especially the diversity of Santa Marta—as soon as they step onto the Colombian shore. As Luis suggests, “The Captains always arrive with a lot of questions.” Upon seeing that he isn’t the only one in love with this city, it fills him with pride and he tries to be the best host he can be: “When I board a ship, the first thing I want to do is make them feel happy about arriving in Colombia and in Santa Marta in particular.”



Así como se convierte en la cara de este país colorido, “las tripulaciones y los capitanes por lo general ven al piloto como la cara amable que los recibe”. Para Luis, la calidez se centra en hacer sentir bien a los otros, sin importar su nacionalidad, su idioma o creencias. Para generar mayor conexión con las diferentes personas que conoce a diario, recurre al idioma marítimo, que, a pesar de las diferencias culturales, los une. Él hace sentir cómodo a cualquiera, y lo logra generando un ambiente de trabajo caracterizado por el trato cercano, informal, pero profesional. Gracias a esto, el que llega al puerto comienza a ser parte de una cálida hermandad.

He becomes the face of this colorful country, because “sailors and their captains, in general, see harbor pilots as the friendly face that receives them.” For Luis, warmth is about making other people feel good, whatever their nationality, language or beliefs. To develop a deeper connection with the different people he meets on a daily basis, he resorts to the maritime idiom, creating a work environment characterized by informal, but professional, familiarity. Thanks to this, whoever arrives at the port begins to be a part of this warm fraternity.





Sumergirse en saberes

Diving into Wisdom

Islas del Rosario, Cartagena



Islas del Rosario, pequeño archipiélago que es parte de la zona insular de Cartagena, se encuentra en la región Caribe, en el departamento de Bolívar. Para llegar se debe navegar en aguas caribeñas desde la Heroica. Una vez allí, se es testigo del diverso ecosistema submarino que forma la plataforma coralina más extensa del Caribe colombiano. Ese acuario natural ofrece un espectáculo de peces multicolores, rayas, tortugas marinas, arrecifes, delfines... toda una diversidad de especies no solo marinas, pues también es posible divisar bosques costeros de manglar y extensos pastos marinos que rodean las islas. Este es el lugar de trabajo de Beatriz Ossa, bióloga marina que decidió dejarse seducir por las corrientes cálidas del mar Caribe y es hoy instructora de buceo y dueña de la escuela Diving Planet. Su misión es dar a conocer la importancia del cuidado del medio ambiente. Basada en su amor por el mar, busca que quienes bucean con ella se enamoren de la riqueza marina. Con amabilidad, paciencia, alegría y tranquilidad, quiere concientizar a quienes toman clases de buceo.

Islas del Rosario, a small archipelago that forms part of Cartagena's island region, is in the Caribbean, in the department of Bolívar. To arrive, you must cross the Caribbean Sea from the Heroic city. Here, you will bear witness to a marine ecosystem belonging to the largest coral reef in the Colombian Caribbean. This natural aquarium offers a spectacle of multicolored fish, rays, sea turtles, corals, dolphins... a wide diversity not only of marine species, but of coastal mangrove forests and extensive seagrasses that surround the islands. This is where Beatriz Ossa works, a marine biologist who was seduced by the warm currents of the Caribbean Sea and is now a diving instructor and owner of the school Diving Planer. Her mission is to show the world the importance of caring for the environment. Based on her love of the sea, she wants the people who go diving with her to fall in love with the beauty of the sea. Friendly, patient, joyful and calm, she wants to raise awareness in the people who take her diving classes.



Beatriz sabe que requiere de un conjunto de cualidades para sembrar pasión por el mar, por el buceo, y para lidiar con el miedo y el estrés que genera enfrentarse a la profundidad de esa inmensa masa de agua. Tener “seguridad, tranquilidad y ser buena persona” son las tácticas que usa para generar un ambiente cálido y romper con el temor. Calidez es lograr construir una relación cercana con sus alumnos y, sobre todo, que estos le entreguen sus miedos, “es cercanía, camaradería, amabilidad, es enseñar”. Ella sabe que construir ese ambiente acogedor requiere de esfuerzo, pero lo logra “con amor, aceptando y respetando las diferencias de los otros, con una sonrisa”. Esta se materializa en el rostro de los estudiantes, quienes cargan una expresión de tensión cuando llegan, pero al irse reflejan su felicidad y el amor por el océano.

Beatriz knows that it takes a combination of qualities to fill someone with a passion for the sea, for diving, and help them struggle with the fear and stress you can feel when facing the depths of that immense body of water. Feeling “secure, calm and being a good person” are the tactics that she uses to generate a warm environment and help people lose their fear. Warmth is building a close relationship with her students, and most importantly, helping them to overcome their fears: “It’s intimacy, camaraderie, caring—that’s teaching.” She knows that building a welcoming environment takes effort, but she manages it “with love, acceptance and respect for our differences, and with a smile.” This appears on the faces of her students. They look tense when they first arrive, but when they leave, they show their happiness and a love of the ocean.





Construyendo un futuro azul

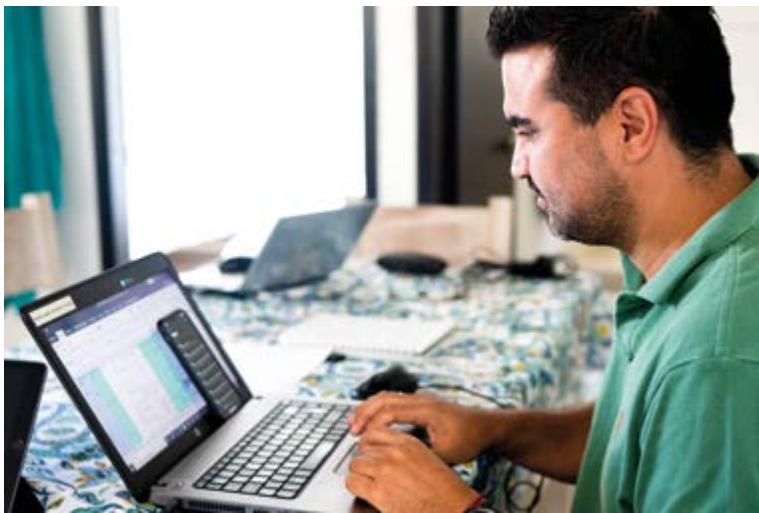
Building a Blue Future

San Andrés y Providencia



Mientras la capa de nubes se disipa, en la ventana del avión aparece el mar con diferentes azules que hipnotizan con su belleza; es imposible no sentir la energía del Caribe en la piel. Al tocar tierra firme, se siente el calor combinado con la brisa que invita a caminar sus playas de arena suave y contemplar el paisaje digno de una postal. San Andrés es un lugar multifacético, ofrece actividades que van desde el disfrute en hoteles de lujo hasta los deportes extremos, basta con darle una vuelta a la isla para darse cuenta de sus diferentes ambientes, todos con un especial encanto. Su cultura también es diversa, en esta ciudad se pueden encontrar árabes, europeos, colombianos de distintas regiones y raizales, que son las personas nativas de la isla, ellos tienen sus propias tradiciones gastronómicas y musicales, así como su propia lengua, el creole. Todo esto hace de San Andrés una mezcla infinita de colores que se pueden apreciar en su mar y en las paredes de casas que son lienzos para diferentes artistas urbanos que van dejando su huella.

As the cloud cover dissipates, the hypnotic beauty of the sea's many shades of blue can be seen through the airplane window. It is impossible not to feel the excitement of the Caribbean on your skin. Setting foot on solid ground, you can feel the heat combine with breezes that beckon you to walk these soft, sandy beaches and contemplate this postcard-worthy landscape. San Andres is a multifaceted place, offering activities that range from the enjoyment of luxurious hotels to extreme sports. It is certainly worthwhile to take a tour of the island to grasp its different environments, each with their own charm. San Andres's culture is equally diverse: in this city you can meet Arabs, Europeans, Colombians from different regions and the island's local inhabitants, who have their own gastronomic and musical traditions, as well as their own language: creole. All of this makes San Andres an infinite mixture of colors, which you can appreciate as much in its waters as on the walls of its houses that serve as canvases for different urban artists to leave their mark.



Farid es una muestra viva de esa mezcla de culturas que define el lugar. Con raíces paisas, este sanandresano que estuvo fuera de la isla por 15 años volvió con la firme intención de ayudar a los demás, generando puentes de comunicación entre la Colombia continental y el archipiélago con su organización Juntos Pro Archipiélago. Vive orgulloso de la cultura de hospitalidad que tienen las personas de la isla: "Somos los amigos que todo el mundo quiere visitar", dice alegremente. Para él, haber crecido frente al mar le ayudó a ser más abierto y entender la calidez como el respeto por las diferencias y la capacidad de construir con las personas, así vengan de otros lugares o tengan otras ideas, pues al final todo eso nutre nuestra visión y nos permite encontrar nuevas fuentes de inspiración.

Farid is a living example of the cultural blend that defines this place. With roots in Antioquia, this San Andres native lived off-island for 15 years before coming back with the firm intention of helping others, building bridges to link continental Colombia and the archipelago through his organization, Juntos Pro Archipiélago. He feels pride for this culture of hospitality that people have on the island. "We are friends with everyone who wants to visit," he says with joy. Growing up next to the sea helped him to be more open, to understand warmth as a way of respecting differences and a way to collaborate with other people, whether they come from other places or have other ideas. In the end, all of those differences nourish our vision and give us new sources of inspiration.







El libro de la calidez
The Book of Warmth

PACÍFICO COLOMBIANO

COLOMBIAN PACIFIC



Aroma de mar y bosque

Fragrance of Sea and Forest

Nuquí, Chocó

En el Pacífico norte colombiano se encuentra el municipio de Nuquí. Un poblado costero donde las aguas dulces encuentran el mar. Territorio cultural de rostros indígenas y negros que recorren sus pantanosos manglares en compañía de esos seres ligeros de plumas de colores con hábitos marinos, otros terrestres; unos residentes de este bosque lluvioso, otros visitantes esporádicos, migrantes innatos del cielo. Las playas, con arenas de agua salada y dulce, dejan atrás las torrenciales olas plateadas para transformarse en suelos frondosos que esconden guardadas de insectos y anfibios que aprovechan cada gota de agua para subsistir. Hojas y raíces de este suelo de agua son el hogar de seres microscópicos que con sabia paciencia y con poca alteración del medio brotan del suelo, de un tronco o de un cogollo.

En su jardín, Amelia Hurtado cosecha sus hortalizas: ají, cilantro, orégano, plátano, lulo, entre otros; oficio que suele realizar todas las mañanas, en el momento justo cuando los rayos del sol acarician su piel color ébano. Algunas veces tiene la compañía de otras manos que seleccionan, entre la tierra y los tallos, los alimentos que se van a disponer para el día.

The town of Nuquí sits in Colombia's northern Pacific region. A coastal settlement where the fresh water meets the sea, this is a culturally rich region where indigenous and black faces travel the mangrove swamps accompanied by those light, feathered, colorful beings, some of them habitual mariners, others terrestrial, some residents in this rainforest, others sporadic visitors, natural born nomads of the sky. The beaches, with fresh and saltwater sands, leave behind torrential silvery waves to become verdant grounds, concealing the lairs of insects and amphibians who find nourishment in every drop of water. The leaves and roots of this inundated soil are home to microscopic beings who, with the patience of wisdom and with little change in their surroundings, sprout from the earth or a tree trunk or a stalk.

In her garden, Amelia Hurtado gathers her vegetables: chilis, cilantro, oregano, plantains, and *lulo*, among others. She usually exercises her skill every morning, right when the sun's rays caress her ebony skin. Sometimes, other hands will help her harvest, from between the soil and the shoots, the food for that day.





Pues este jardín invita a participar a todos aquellos que quieran aprender sobre las plantas que nos dan de comer y, más importante aún, los que gusten del arte de cocinar recetas con aroma chocoano.

Este jardín de colores pertenece a Vientos de Yubarta, un hospedaje a las afueras de Nuquí que recibe turistas y viajeros que buscan un descanso en medio de las brisas cálidas del mar y los vientos húmedos que descienden de las faldas del monte. Amelia sonríe desde la distancia e invita a los visitantes a sentirse como en su casa, tanto así que los convida a la cocina para que algún intrigado se anime a aprender los platos típicos de la región, como el arroz con coco acompañado de pescado y especias. Aquellos que no son cocineros se pueden recostar en una hamaca o pueden planear alguna expedición hacia la frontera verde del bosque o el horizonte del mar.

This garden invites to participate anyone who wants to learn about the plants that feed us and, more importantly, anyone who loves the art of cooking recipes with a Choco fragrance.

This colorful garden belongs to Vientos de Yubarta, a lodging on the outskirts of Nuqui that receives tourists and travelers who want to relax among the warm sea breezes and the humid winds that descend from the base of the mountains. Amelia smiles from the distance and invites visitors to feel at home, so much so that she invites them to the kitchen. Any curious person can get excited about learning how to make a local dish, like coconut rice with spicy fish. Those who don't know how to cook can lie in a hammock or plan an expedition into the green frontier of the forest, or toward the horizon of the sea.





Manos de melodías

Melodic Hands

Quibdó, Chocó

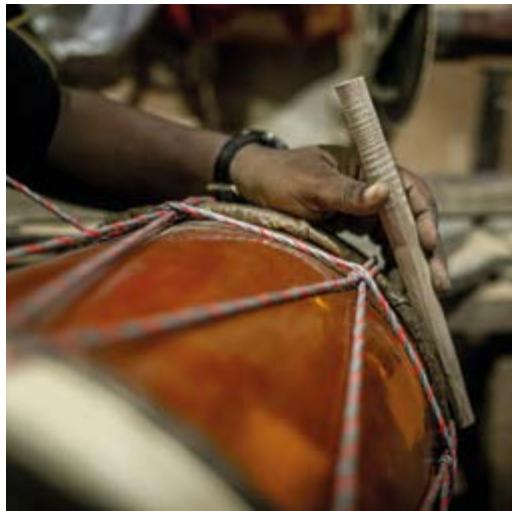


En las inmediaciones de la orilla del río Atrato, en esa donde las aguas acarameladas del río Quito se fusionan con las corrientes amarillentas del caudaloso Atrato, se encuentra el barrio San Vicente de Quibdó. Entre sus palafitos, casas y edificios pequeños que no superan los cinco pisos de altura, se encuentra el taller Cumbancha, un espacio lleno de objetos circulares, tallos de madera, cueros de tatabro, aros metálicos y un equipo de sonido que acompaña el oficio de ebanistería y producción de instrumentos de percusión. En Cumbancha se encuentra a Walter, que ha puesto a trabajar sus manos con la madera, el cuero y el metal, unidos para darle cuerpo a la tambora chocoana.

Walter se detiene a contar su oficio. No sin antes recordar las manos de su padre, don Migdonio, maestro de la música y del oficio geométrico de trazar tallos castaños y marrones: "Una vez vi a papá haciendo unos platillos, después, forrando una tambora. Eso me marcó la mente y el corazón". Dice que todo empieza con la afinación del cuero de tatabro, mamífero que crece de forma silvestre en los bosques húmedos y calurosos. Este cuero es templado en verano, en épocas donde el sol no se esconde. Es de esta manera que no se presentan variaciones en el sonido y se reconoce de inmediato que está afinado.

In the area around the banks of the Atrato River, where the caramel waters of the Quito River fuse with the yellow currents of the fast-flowing Atrato, there is a neighborhood called San Vicente. Between its houses on stilts and small buildings that reach no higher than five stories, there is the Cumbancha workshop, a space full of circular objects, wooden ribs, wild boar hides, metal hoops and a sound system to accompany the work of cabinetmaking and the production of percussion instruments. In Cumbancha you will find Walter working the wood, hides and metal with his hands, uniting them to give body to the *tambora* drum from Choco.

Walter takes a moment to talk about his work, but not without first remembering the hands of his father, Don Migdonio, master of music and the geometric skill of arranging yellow and brown ribs: "Once I saw dad making some little discs, and later, stretching a drum. That stuck in my mind and my heart." He says that everything begins with the refining of the white-lipped peccary hide, a kind of boar that runs wild in the hot and humid jungles. This leather is tempered in the dry season, when the sun never hides. This limits variations in the sound, and you can tell right away that it has been tuned.



Aclara que una buena tambora viene de un buen tronco, como lo es el del cedro macho y el del castaño blanco, especies que se elevan en el horizonte verde de la selva.

Desde pequeño toca la tambora y no ha parado, pues con el retumbe y el canto une a amigos, vecinos y visitantes, que se contagian de los ritmos armoniosos del golpeado. Entre sonrisas, dice que la música viene en su sangre; su papá cantaba, tocaba la tambora y bailaba frente a su mamá, que lo llevaba en su vientre. Y es que este sentimiento se remonta a otros tiempos, cuando los antiguos chocoanos esclavizados se reunían a aliviar sus penas con la música. A Cachaco, como le dicen de cariño, le genera felicidad ver una de sus tamboras rojizas y acarameladas brillar en el escenario, en un teatro o en la calle.

He clarifies that a good *tambora* drum comes from a good tree trunk, like the crabwood tree or the Spanish chestnut, species that stand along the green horizon of jungle.

Since he was a little boy, Walter has been playing the *tambora*, and he never stopped, because with its boom and song he brings together friends, neighbors and visitors who catch the harmonious rhythms of the beat. Between smiles, he says that music is in his blood. His father sang, played the *tambora* and danced in front of his mother when he was in her womb. This feeling goes back to other times, when the old enslaved peoples of Choco would come together to alleviate their pain with music. For Cachaco, as they call him with affection, it makes him happy to see one of his reddish caramel drums shining on a stage, in a theater or in the street.





Palanqueo de aguas dulces

Oaring Fresh Waters

Tutunendo, Chocó

Navegando por las aguas arcillosas, amarillas y verdes del río Neguá, se observa a lo lejos a Edwin Rengifo, un chocoano que espera en Tutunendo la llegada de viajeros, turistas y aventureros del bosque lluvioso. Tutunendo, que significa “río de aromas” en lengua emberá, es un corregimiento ubicado a 17 km de Quibdó por vía terrestre. Rodeado de aguas, extensiones de bosque y cielo, aquí resuenan historias que entretelen tiempos de tormentas, aromas de manglar y gritos insurgentes. Edwin ha sido un ejemplo de aquellos jóvenes emprendedores que no quieren huir de su tierra, sino que, más bien, sueñan con ser grandes anfitriones de la selva; es uno de los muchos enamorados de su región. Y es que despertarse todos los días, caminar unos pasos para divisar el entorno, bañar su pelo ébano erizado en las cascadas, lagunas y caños del río Tutunendo, lo llenan de orgullo y de un sentimiento casi nostálgico de querer compartir experiencias con personas del mundo. Licenciado en educación y fotógrafo de su selva, convoca a los amantes de la naturaleza a través de las diferentes plataformas digitales.

Navigating the silty, yellow and green waters of the Negua River, Edwin Rengifo can be seen in the distance, a man from Choco who waits in Tutunendo for travelers, tourists and adventurers to arrive from the rainforest. *Tutunendo*, which means “river of aromas” in the Emberá language, is a village 17 kilometers by land from Quibdo. Surrounded by water, stretches of forest and sky, stories ring in the air here and weave together stormy weather, mangrove aromas and the shouts of insurgents. Edwin has been an example to those young entrepreneurs who don't want to flee their land, who dream of becoming the powerful guides to this jungle. Edwin is one of the many in love with his region. Waking up every day, walking a few paces to scan the area, bathing his bristly, ebony hair in the waterfalls, lagoons and streams of the Tutunendo river—all this fills him with pride and a nearly nostalgic feeling of wanting to share his experience with people from around the world. An educator and a photographer of his jungle, he brings together nature lovers across a variety of digital platforms.





Hace dos años surgió Tour del Río, una iniciativa que busca cambiar ese imaginario social que relaciona al Chocó solo con el mar, con el agua salada. Dentro de sus ofertas turísticas se destaca la piedra del Diablo, Sal de frutas, Chaparraidó, Playa Pepa, la Angostura. Además, lidera una campaña pedagógica para que los bañistas (locales y externos) se devuelvan a sus casas con los bolsillos llenos de los desechos no biodegradables que los acompañaron en su visita al río.

Con su vara de *guadua* palanquea las canoas que se mueven al ritmo de la corriente de aguas que serpentean el frondoso verde del bosque. Dice que se alegra cada vez que viene un viajero porque su presencia en la región crea oportunidades laborales. Él y su gente son anfitriones de la belleza de este territorio que es suyo, de sus antepasados y de las futuras generaciones.

Two years ago, Tour del Río (River Tour) emerged as an initiative that attempts to change the social imaginary that associates Choco only with the sea, with salt water. Notable among its tourism plans are la Piedra del Diablo, Sal de Frutas, Chaparraido, Playa Pepa, and La Angostura. In addition, he is spearheading an educational campaign for bathers (locals and foreigners) to return to their homes with pockets full of the non-biodegradable remains they find on their visit to the river.

With his *guadua* pole, he pilots the canoes that move to the rhythm of the currents through the leafy greenery of the forest. He says that he feels happy every time a traveler arrives because their presence in the region creates opportunities for work. He and his people are hosts to the beauty of this land that belongs to them, to their ancestors and future generations.





La alegría resiste

Happiness Overcomes

Quibdó, Chocó

En un día como cualquiera en las calles y plazas de mercado de la ciudad de Quibdó, sobresalen las formas ovaladas, redondas y alargadas de los frutos coloridos de la región. Una señora ofrece cocadas caramelizadas con la caña de azúcar que previamente pasó por el trapiche. Un joven pescador extiende su mano musculosa que sostiene una sarta de pescados escamosos, dorados y plateados, que brillan con la luz del cielo, y pega un grito con fuerza: “¡Sí hay bocachico, lleve el bocachico!”. Estas calles llevan olor y sabor, mujeres y hombres circulan de un lado para otro, ofreciendo víveres o llevándolos a casa.

En el mercado se encuentra Ludy Valencia, una joven mulata oriunda de esta ciudad, abogada bilingüe que encontró en el turismo una forma de reivindicar los derechos individuales y colectivos del pueblo chocoano. Ludy lleva trabajando en el sector turístico desde hace varios años. Sin embargo, su proyecto de operador turístico Makena Travels inició con fuerza en los meses pandémicos de 2020 y se pudo constituir legalmente en el mes de junio. *Makena*, como el rostro de Ludy lo expresa, significa alegría en lengua kikuyo, la cual pertenece a un grupo étnico al otro lado del mundo, en Kenia (África).

On a day like any other, in the streets and plaza markets of Quibdo, the oval, round and elongated colorful shapes of the regional fruit stand out. A woman offers *cocadas*, caramel candies made with freshly-pressed sugar cane. A young fisherman holds out his muscular hand, gripping a string of scaly gold and silver fish that shine in the daylight, and he loudly calls out, “Bocachico, get your bocachico!” These streets are rich with smells and flavors. Women and men circulate back and forth, offering goods or taking them home.

Ludy Valencia can be found in the market, a young afro-Colombian native of this city and a bilingual lawyer who found a way to vindicate the rights of individuals and collectives in Choco through tourism. Ludy has been working in the tourism sector for many years. However, her tourism agency project, Makena Travels, began to take off during the pandemic months of 2020, and it became legally incorporated in June of that year. *Makena*, as Ludy’s face will show, means happiness in Kikuyo, the language of an ethnic group on the other side of the world, in Kenya, Africa.





Ella dice que “Makena es la alegría de viajar por el Chocó”; su equipo de trabajo tiene una formación en atención al cliente y está comprometido con brindar un buen servicio.

Makena Travels no se limita a ofrecer planes turísticos cerrados. Están atentos a los deseos de los turistas y viajeros para que de esta manera se puedan concretar los planes y servicios a su gusto, pues una de las prioridades es que los visitantes regresen satisfechos a sus lugares de origen. Las visitas al Chocó son una degustación de sabores, aromas y colores, así como de sonidos que emite la naturaleza y el golpeo de la tambora. Ludy abre las puertas de Makena Travels para aquellos que quieran disfrutar de la única región de Colombia bañada por las aguas de sus dos océanos.

She says, “Makena is the happiness of traveling in Choco.” Her work team has been trained in customer support and is committed to offering the best service.

Makena Travels isn’t limited to offering closed tourism packages. They are attentive to the desires of tourists and travelers so that they can solidify plans and services to satisfy their desires, since one of the priorities is that visitors return to their places of origin feeling fulfilled. Visits to Choco are a sample of flavors, smells and colors, just like the sounds that nature emits and the beat of the drum. Ludy opens the doors of Makena Travels to those who want to enjoy the only region in Colombia bathed by the waters of its two oceans.





Corazón de azúcar

Heart of Sugar

El Cerrito, Valle del Cauca



En Colombia, cada vez son más las empresas que se preocupan por las afectaciones ambientales ocasionadas por sus actividades agroindustriales. Ingenio Providencia S.A. es una de ellas; desde hace más de 20 años ha venido incorporando grandes avances tecnológicos y cambios en su estructura organizacional en donde sus tres pilares —el económico, el ambiental y el social— van de la mano hacia una “dulzura sostenible”.

Esta empresa vallecaucana, dedicada a desarrollar productos y servicios derivados de la industria de la caña de azúcar, dispone de cuatro plantas de procesamiento en el municipio de El Cerrito: azúcar, alcohol, cogeneración de energía y compostaje. En ellas se emplea a 3.500 trabajadores de los municipios aledaños a la ciudad de Cali y de Buga. Sus prácticas productivas tienden a centrarse en el eje ambiental, pues cada uno de los procesos agrícolas e industriales, manuales y mecánicos, están acompañadas por la transformación. El agua, el bagazo, las cenizas de la caldera, las hojas de caña se transforman y se retornan al medio de tal forma que contribuyan a un ciclo de producción sostenible y amigable con la naturaleza.

In Colombia, there is a growing number of businesses that address the environmental effects of their agroindustry activities. Ingenio Providencia S.A. is one of them. For more than 20 years, it has been incorporating big technological advances and changes in their organizational structure. Their three pillars—the economic, the environmental and the social—go hand in hand with being “sustainably sweet.”

This business from the Valle del Cauca is committed to developing products and services derived from the sugarcane industry. There are four processing plants in the El Cerrito municipality: two for sugar and alcohol production, one for cogenerating energy and another for composting. There are 3,500 workers employed at these plants in the neighboring municipalities of Cali and Buga. Their productive activities tend to center on the environment, since each agricultural and industrial process, whether manual or mechanized, also involve transformation of their products. The water, the husks, the ashes from the boiler, and the sugarcane leaves are all transformed and returned to the environment in a way that contributes to a sustainable and ecofriendly production cycle.



Daniel Ramírez se siente orgulloso de trabajar aquí. Dice que “somos una empresa dulce porque, más allá de hacer un endulzante, con él se celebra la vida alrededor de la comida y de la familia con quien disfrutamos dulces momentos”. Agrega que la dulzura de la empresa también se valora por la calidad humana, el buen trato y el sentido de familiaridad que recibe un empleado por parte de sus compañeros y de la cúpula de directivos cuando tiene algún problema.

El compromiso social y ambiental ha encaminado a esta empresa a liderar proyectos comunitarios como la creación del Centro de Formación Integral Providencia, donde se educa a más de 3.500 personas al año, y la construcción de corredores biológicos dentro del Parque Ecológico Providencia, que cubre 30 nacimientos de agua que recorren las planicies y montañas de esta tierra de azúcar.

Daniel Ramírez feels proud to work here. He says, “We’re a sweet business because, beyond making sweetener, sugar products are also a way to celebrate our lives through foods and the family members we enjoy them with.” He adds that the sweetness of the business can also be appreciated in the human warmth, fair treatment and familiarity employees share with their coworkers and the leadership of directors whenever a problem comes up.

These social and environmental commitments have made this business a community leader for projects like the creation of the Providencia Center for Comprehensive Training, where over 3,500 people a year receive an education, and the construction of biological corridors within the Providencia Ecological Park, which includes 30 springs that flow through the plains and mountains of this land of sugar.





Hijo de la marimba de chonta

Son of the Chonta Marimba

Cali, Valle del Cauca

El litoral Pacífico amanece con el soplo de la mar y el canto de una madre que, con la vibración de su voz, evoca a los que ya no están. Voces roncas y profundas, otras dulces y ligeras, se entrelazan con el sonido de las golondrinas que vienen a visitar a esas manos negras que se untan de tierra y vibran con el dulce sonido de la marimba de chonta. Hijos e hijas de esta tierra con sonidos de colores, son herederos de los cantos y ritmos de tiempos antiguos que se elevaban con nostalgia y a la vez esperanza ante la adversidad del momento. Esteban Copete y su Kinteto Pacífico son de esos hijos del Chocó que llevan en su piel los alabados de las mujeres y el retumbe de los marimberos y bomboberos. Esteban porta en su corazón el nombre de su abuelo: Petronio Álvarez, conocido como el rey del currulao que, mientras vendía las empanadas hechas por su madre o mientras arreglaba los rieles de la locomotora, deleitaba al pueblo con sus cantos, como “Bochinche en el cielo” o “Mi Buenaventura”.

Morning breaks over the Pacific coast with a breeze from the sea and the song of a mother who evokes the deceased with her vibrating voice. Deep, hoarse voices, others that are sweet and light, weave together with the chirping of swallows who come to visit those soil encrusted black hands that vibrate with the sweet sound of the *chonta* marimba, or peach palm marimba. Sons and daughters of this land of colorful sounds, they are the inheritors of the songs and rhythms of ancient times, those that kept them afloat with nostalgia and hope when faced with adversity. Esteban Copete and his Kinteto Pacífico are among the children of Choco who bear women's chants and the echo of marimbas and drums in their skin. Esteban carries his grandfather's name in his heart: Petronio Álvarez, known as the king of *currulao* music. While he sold his mother's empanadas or fixed the train tracks, Petronio delighted the people with his songs, like “Bochinche en el cielo” or “Mi Buenaventura.”





El proyecto Kinteto Pacífico, que lleva sonando 12 años, es una propuesta musical en honor a su tierra. Resultado sonoro autóctono, pero a su vez con aires de contemporaneidad e integración musical, a la combinación entre ritmos con raíces africanas, utilizando instrumentos tradicionales como la marimba de chonta, el bombo, los cununos, el redoblante, los platillos de latón y el guasá, se le integra el bajo eléctrico, la guitarra electroacústica y el saxofón soprano como complemento armónico y melódico.

Su curiosidad musical ha llevado a Esteban y su quinteto a fusionar la música folclórica con otros géneros como el *jazz*, que armonizan con el dulce y fuerte sonido de los bosques chocoanos. Una propuesta que da cuenta de la calidez valluna, con la que, como dice él, “sentís la empatía y la amabilidad de las personas nacidas o criadas en esta región”.

The Kinteto Pacífico project that has been playing for 12 years is a musical group that honors his land. The resulting sound is native to this area, yet it also has an air of contemporaneity and musical assimilation. African rhythms made using traditional instruments—like the *chonta* marimba, bass drum, *cununo* drum, snare drum, brass cymbal and *guasá* (a kind of rattle)—are combined with electric bass, amplified acoustic guitars and the soprano saxophone, which provide a harmonic and melodic complement.

His musical curiosity has led Esteban and his quintet to fuse folk music with other genres, like jazz, that harmonize with the sweet and powerful sound of the Choco forests. This project shows the warmth of the Valle del Cauca, where, as Esteban says, “You feel the empathy and friendliness of the people born or raised in this region.”





A vibrant photograph of a tropical landscape. In the foreground, large green leaves of a plant are visible. In the middle ground, a traditional building with a red roof and white walls is nestled among greenery. A tall palm tree stands prominently on the right. The background features a bright blue sky with scattered white clouds.

El libro de la calidez

The Book of Warmth

ANDES OCCIDENTALES COLOMBIANOS

WESTERN COLOMBIAN ANDES



Dorado ancestral

Ancestral Gold

Pereira, Risaralda

A pocas cuadras de la plaza central de Pereira, en un tradicional café-anticuario de la ciudad, un turbante de color amarillo ilumina el ámbito del lugar con un destello que evoca los tintes dorados de la orfebrería quimbaya. Bajo las formaciones escalonadas del turbante, con unos aretes de mimbre trenzados en una trama de múltiples tonos cafés y una sonrisa expansiva que se abre a los vientos cálidos de esta ciudad rodeada de ríos, está sentada Lady García, una emprendedora social que ha dedicado su vida al estudio de las tradiciones ancestrales de las comunidades negras y de la manera como, por medio de un conocimiento profundo del significado y de la historia detrás de cada prenda, las mujeres se sienten convocadas a empoderarse desde la moda.

Lady se arregla una de las vueltas de su turbante, lo hace con delicadeza y el movimiento de sus manos guarda un ritmo acompasado. Aprovecha para recordar la importancia del significado del trabajo manual: “Un turbante es algo que se hace con las manos, eso es lo que hace que tenga un significado especial”.

A few blocks from the central plaza in Pereira, in a traditional antiques-cafe, a yellow turban lights up the space with a brilliance that evokes the tones of *quimbaya* goldsmithing. Below the stepped formation of the turban, with braided wicker earrings woven into multiple shades of brown, there is Lady García and her expansive smile that opens onto the warm winds of this city surrounded by rivers. This social entrepreneur has dedicated her life to the study of ancestral traditions in black communities and of how, through a deep understanding of the meaning and history behind each article of clothing, women feel called upon to empower themselves through fashion.

Lady delicately fixes one of the folds in her turban with a measured rhythm in the movement of her hands. She takes this moment to recall the importance of manual labor: “A turban is something made with our own hands, that’s what gives it a special meaning.”





Viajera infatigable, Lady conoce cada rincón, cada paisaje, cada fiesta de la región. “El Eje Cafetero tiene una calidez especial, única. La gente es auténtica y siempre está dispuesta a tenderle a uno la mano”, señala. Fiel a ese espíritu de hospitalidad de la región, Lady invita a los viajeros con los que se encuentra a adentrarse a profundidad en los territorios, a entrar en contacto con la gente auténtica, a visitar los pueblos escondidos en las montañas y a bailar al ritmo del Carnaval de Riosucio o de las Fiestas de la Cosecha en Pereira. Afuera, revoloteando entre las palmas imponentes y los mangos centenarios de la plaza, una algarabía de pájaros canta la caída de la tarde, mientras el bullicio de la ciudad empieza a aquietarse. “Esta región tiene mucho color y mucha magia”, concluye Lady al terminarse su taza de café.

A tireless traveler, Lady knows every spot, every view, and every festival in this area. “The coffee-growing region has a special, unique warmth. The people are genuine and are always willing to give you a hand,” she notes. True to the region’s spirit of hospitality, Lady invites travelers to enter into the depths of this land, to meet the authentic people, to visit the towns hidden in the mountains and to dance the rhythms of the Riosucio Carnaval or the Harvest Festivals in Pereira. Outside, fluttering between the powerful palm trees and the hundred-year-old mango trees in the plaza, the rejoicing birds sing the afternoon’s end while the clamor of the city begins to die down. “This region has a lot of color and a lot of magic,” Lady declares as she finishes her cup of coffee.





Gestas de montaña

Mountainous Achievements

Manizales, Caldas

Manizales emerge entre las nubes como una ciudad ingravida y flotante, suspendida en el aire en medio de los relieves montañosos de la cordillera Central. La textura brumosa de las mañanas de Manizales tiene la cualidad particular de dejarse sentir en la yema de los dedos como un algodón líquido de visos plateados. Tras el descorrerse de la bruma, aparece Juan Camilo Botero, un joven emprendedor apasionado del ciclismo, que sube las escaleras que conducen al local de su marca Altos.

Las paredes del local están decoradas con camisetas firmadas por ciclistas reconocidos de Colombia y otros países. La línea de ropa deportiva de Altos, confeccionada con los estándares textiles de la mejor indumentaria del ciclismo, es una de las más recientes incursiones de la marca de Juan Camilo y su hermano, originalmente concebida como una agencia de servicios de turismo asociados al ciclismo. “Cuando empecé Altos en compañía de mi hermano, nos dijimos: ‘¡Qué más bonito que mostrarle este país al mundo!’. Ese ha sido nuestro objetivo y cada vez ampliamos más los servicios que ofrecemos, desde viajes en bicicleta hasta una línea de ropa”, comenta Juan Camilo.

Manizales emerges between the clouds as a weightless, floating city, suspended in the air before the mountainous backdrop of the Central Andes. The foggy texture of a Manizales morning has the peculiar quality of brushing past your fingertips like the liquid cotton of a silvery slip. As the fog draws back, Juan Camilo Botero appears, a young entrepreneur with a passion for bicycles. He climbs the stairs that lead to the store where he sells his brand Altos.

The walls of his shop are decorated with shirts signed by famous Colombian cyclists and cyclists from other countries. The line of sportswear from Altos, produced to meet the highest standards for cycling sportswear, is one of the most recent developments in Juan Camilo and his brother's brand, originally conceived as a cycling tourism agency. “When I started Altos with my brother, we said, ‘What could be more beautiful than sharing our country with the world?’ That's been our objective, and we keep expanding our services, from bike trips to a clothing line,” declares Juan Camilo.





La siguiente parada en el recorrido es el ascenso al Alto de Letras, donde Juan Camilo diseñó e instaló un puesto para solaz de los ciclistas que alcanzan esta meta icónica, considerada el tramo de alta montaña más exigente del mundo. “Quise hacerle un homenaje a este paraje que es un alto mítico para los ciclistas”, la voz de Juan Camilo se amplifica en el silencio del páramo y luego recuerda la vez que los visitó la ciclista neerlandesa Annemiek van Vleuten, campeona mundial, que estaba tan fascinada con la región que se quedó a vivir dos meses en Manizales para hacer sus jornadas de entrenamiento antes de la temporada en Europa. “Manizales y la región cafetera están tomando mucha fuerza como destino del ciclismo no solo por su ubicación singular, sino porque es un lugar muy abierto a los demás y siempre muy amigable con el que llega a visitarnos”.

The next stop on the tour is the climb to Alto de Letras, where Juan Camilo designed and set up a rest stop for cyclists who reach this iconic location, considered by many to be the most demanding high-altitude stretch of road in the world. “I wanted to make an homage to this mythic high point for cyclists,” Juan Camilo’s voice amplifies in the silence of the paramos. Later, he recalls the time a Dutch cyclist, world champion Annemiek van Vleuten, came to visit them. She was so fascinated with the region that she stayed in Manizales for two months to train before the European season. “Manizales and the whole coffee-growing region are becoming a very popular destination for cyclists, not only because of this unique location, but because it’s very open to outsiders, and we’re always friendly with the people who come to visit us.”

ALTO DE LETRAS

28 KM — 3.680 MTS — 81 KM

MANIZALES

MARIOQUITA





Semillas del tiempo

Seeds of Time

Montenegro, Quindío



El viento corre suave y sedoso por entre las frondas de los guaduales. Bajo una sombra refrescante, en cuya cercanía se presiente el rumor de un arroyo, la mirada de Ximena Londoño se alza hacia el techo vegetal formado por las puntas combadas de la guadua. Los pequeños haces de luz que alcanzan a filtrarse por los resquicios de las hojas iluminan el ámbito del guadual con un vago remedo de luciérnagas diurnas. “Desde niña he tenido una gran pasión por la guadua. Tuve la fortuna de tener unos padres que me inculcaron el amor por la naturaleza”, dice Ximena mientras admira el tenderse curvo de los culmos hacia el cielo.

Ximena ha consagrado su vida al estudio del bambú y la guadua. Ha descrito decenas de nuevas especies para la ciencia y colegas de otras latitudes le han rendido homenaje a su trayectoria taxonómica al bautizar con su nombre los nuevos hallazgos hechos en el campo de esta familia botánica. Desde 1988, Ximena empezó a formar en una parte de la vieja hacienda de sus abuelos la mayor colección de especies tropicales de bambú y guadua existente en los países del área andina.

The wind blows gentle and soft between the fronds of the *guadua* bamboo. Beneath a refreshing shade, near the discernable rumor of a stream, Ximena Londoño lifts her gaze to the green ceiling created by the tilting tips of the *guadua* stalks. The little shafts of light that manage to slip through the gaps in the leaves light up the environment of the *guadua* forest with a vague imitation of diurnal fireflies. “Since I was a girl, I’ve always had a big passion for *guadua*. I was fortunate enough to have parents who instilled me with a love of nature,” Ximena says as she admires the way the stalks curve toward the sky.

Ximena has devoted her life to the study of bamboo and *guadua*. She has described dozens of new species for the world of science, and colleagues in other latitudes have paid homage to her career in taxonomy by christening new botanical discoveries with her name. Since 1988, Ximena began to assemble the biggest collection of tropical bamboo species in the Andes, right in her grandparent’s old hacienda.



El proyecto, que inició bajo una proyección puramente científica, ahora funciona como un parque temático cuyo nombre, Paraíso del Bambú y la Guadua, evoca la singular belleza de este lugar formado por corredores y bosques de especies nativas y exóticas. Los visitantes tienen la oportunidad de recorrer este paraíso vegetal de la mano del conocimiento luminoso y el trato amable de Ximena. De hecho, la amabilidad de los habitantes del Eje Cafetero tiene mucha relación con el paisaje de los guadales y con los múltiples usos que se le han dado a este material, explica Ximena. Ella hace un símil con pinceladas poéticas entre los guadales y la gente de la región: “Esa calidez que tiene la guadua cuando el viento sopla es la misma calidez que tiene la gente de aquí. Esa calidez alegre y fragante, como el follaje de la guadua”.

This project, which began under a purely scientific premise, now operates as a theme park whose name, Paraíso del Bambú y la Guadua (The Bamboo and Guadua Paradise), evokes the unique beauty of this place formed by stands and forests of native and exotic species. Visitors can explore this verdant paradise hand in hand with Ximena's illuminating knowledge and kindness. In fact, the kindness of the inhabitants of the coffee-growing region is deeply connected to the landscape of *guadua* forests and with the multiple ways the trees are used, Ximena explains. With a few poetic brush strokes, she makes a comparison between the *guadua* forests and the people of the region: “The warmth of the wind that blows through the *guadua* is the same warmth of the people here. That fragrant and joyful warmth, like the foliage of the *guadua*.”





Sinfonías de bosque

Forest Symphonies

Filandia, Quindío



La hojarasca amortigua el ligero andar de los pasos por el sendero del bosque en la reserva natural Cañón del Barbas Bermen, en las inmediaciones del municipio de Filandia (Quindío). Andrea Beltrán, licenciada en biología y apasionada ornitóloga, aguza el oído para percibir los sonidos del bosque cuando el gorjeo melodioso de un pájaro a la distancia capta su atención. Hace un alto en el camino y alza los binoculares hacia la enramada de unos yarumos blancos. En una filigrana de instantes, Andrea alcanza a señalar el destello de brochazos cromáticos que deja tras de sí la vistosa tángara multicolor al momento de desbandarse en la lejanía.

“En una mañana normal, puedes encontrarte con alrededor de 60 especies de aves en el recorrido por este bosque”, cuenta Andrea con entusiasmo. Ella, en compañía de su esposo, también biólogo, desarrolló el emprendimiento Birding & Herping, una agencia de servicios de ecoturismo especializada en recorridos de avistamiento de fauna silvestre en la región del Quindío. “Descubrimos que el ecoturismo era la mejor alternativa para compaginar el turismo responsable y la conservación”.

The dry leaves cushion light steps along the trail through the forest of the Cañón del Barbas Bermen nature reserve, near the city of Filandia, Quindío. When the melodious chirping of a bird in the distance grabs her attention, Andrea Beltrán, a biologist and passionate ornithologist, tunes her ear to the sounds of the forest. She stops on the path and points her binoculars at the white canopy of *yarumo* trees. In the sliver of an instant, Andrea manages to point out the burst of prismatic brushstrokes that the lovely multicolor *tangara* leaves in its wake as it slips away in the distance.

“Walking through this forest on a normal morning, you can come across around 60 species of birds,” Andrea says enthusiastically. She, in the company of her husband, also a biologist, developed the Birding & Herping start-up, an agency for ecotourism services that specializes in tours for viewing wild animals in the Quindío region. “We discovered that ecotourism was the best alternative for combining conservation with responsible tourism.”



Mientras la voz suave y pausada de Andrea describe en más detalle la enorme variedad de especies de aves, mamíferos y anfibios que hacen de la reserva del Barbas Bremen un corredor biológico de enorme biodiversidad, una resonancia gutural colma el ámbito del bosque y retumba a lo largo del cañón del río. “Son los monos aulladores”, dice Andrea al tiempo que se levanta para atisbarlos saltando entre las copas de los árboles al ritmo de esa sinfonía de tonos graves que orquestan a su paso. “Un visitante extranjero nos dijo una vez que nunca había oído tantos sonidos juntos y tan diversos”, recuerda Andrea. “Adentrarse en un bosque es un ritual de bienvenida a la calidez infinita de la naturaleza de Colombia, uno de los países más biodiversos del mundo y con mayor número de especies de aves”.

As Andrea's soft and measured voice provides a detailed description of the enormous variety of birds, mammals and amphibians that make the Barbas Bremen reserve an immensely biodiverse green corridor, a guttural resonance fills the forest and echoes along the length of the river canyon. “It's the howler monkeys,” says Andrea as she stands up to catch a glimpse of them jumping between the treetops in sync with the symphony of deep tones they orchestrate as they pass by. “A foreign visitor once told us he had never heard so many different sounds all at once,” Andrea recalls. “Heading into the forest is a ritual of initiation into the infinite embrace of Colombia's natural world, one of the most biodiverse on the planet, with the largest number of bird species.”





Ventana abierta

Open Window

Pereira, Risaralda

Alejandro Garcés abre a la luz radiante de la mañana las puertas del Museo de Arte de Pereira. Al traspasar el umbral, el clima cálido de la ciudad da paso a una sensación de frescura que corre por la antesala que desemboca en la imponente escalera curvada cuyos peldaños comunican las salas de exposición. Alejandro, vinculado desde hace años al museo, primero como asistente de investigación y ahora como curador permanente, invita a seguir tras su paso mientras va contando el surgimiento de Pereira como una de las ciudades de mayor movida artística de Colombia.

“Pereira es una ciudad vibrante, colorida, llena de saberes artísticos —comenta Alejandro—. Aquí el arte está en auge permanente y confluyen muchas culturas: la indígena, la afrocolombiana y la cafetera”. En la sala dedicada a la exhibición de obras de artistas jóvenes, Alejandro se detiene frente a una obra bañada de un color dorado encendido que recuerda el oro de las figuras precolombinas. “Hay una búsqueda muy interesante de cómo los artistas de esta región consiguen trasladar a los dominios plásticos las tradiciones milenarias y las modulaciones de nuestro paisaje geográfico y humano”.

Alejandro Garcés opens the doors of the Pereira Art Museum to the radiant morning light. Upon passing the threshold, the warm climate of the city gives way to a cool feeling flowing through the foyer that opens onto the impressive curving staircase whose steps connect the exhibition halls. Alejandro has been part of the museum for many years, first as a research assistant and now as a permanent curator, and he invites us to follow him as he recounts the emergence of Pereira as one of the most active art scenes in Colombia.

“Pereira is a vibrant, colorful city full of artistic insights,” says Alejandro. “Here, art is constantly growing and this is a place where many cultures intermingle: the indigenous, the afro-Colombian and the coffee growers.” In a room dedicated to youth art, Alejandro stops in front of a piece bathed in a golden color that recalls pre-Columbian figures made of gold. “Many artists from this region are engaged in a very interesting search for ways to translate ancient traditions and the modulations of our geographic and human landscape into the realm of visual arts.”





Cada sala del museo está curada con un enfoque particular y las obras sorprenden por la variedad de técnicas, formatos y registros, pero todas están concebidas para acoger al visitante y ofrecerle una visión de conjunto sobre el panorama artístico de la región cafetera, de Colombia y del mundo, en un diálogo de confluencias curatoriales muy bien armonizado por la sensibilidad y el rigor de Alejandro. “Un museo es como una casa de ventanas abiertas donde todo se vuelve visible para todos —explica Alejandro—. Siempre le digo a quienes nos visitan que ojalá su paso por el Museo de Arte de Pereira los haya hecho sentirse como en una casa acogedora”.

Each room in the museum has a particular emphasis, and the pieces are surprising in their variety of techniques, formats and registers, but they're all designed to welcome the visitor, offering him or her a collective vision of artistic production in this coffee-growing region, in Colombia and throughout the world, and always in a dialogue of curatorial intersections that are very well balanced by Alejandro's sensibility and rigor. “A museum is like a house with open windows where everything becomes visible to everyone,” Alejandro explains. “I always tell the people who visit us, hopefully your time at the Pereira Art Museum has made you feel like you were in a welcoming house.”





Colinas que endulzan

Sweetening Hills

Manizales, Caldas



Desde uno de los corredores de una tradicional hacienda cafetera, con barandales rojos y canastillas de geranios, el empresario Juan Pablo Echeverri, tocado con el tradicional sombrero aguadeño de la región, contempla un atardecer teñido de arreboles. La vista se abre a unas hondonadas sembradas de cafetales en flor y de hileras de plátanos que aflautan el viento con una melodía susurrante. Juan Pablo sostiene una taza de café de la que ascienden volutas humeantes que aromatizan la caída de la tarde con el recuerdo de la tradición milenaria de hospitalidad y calidez asociada a esta bebida.

“He ido aprendiendo con los años que el café es el mejor propiciador de encuentros”, enfatiza Juan Pablo, quien preserva un rico legado familiar producto de más de un siglo de generaciones dedicadas a la siembra del café en las laderas de clima cálido de la Hacienda Venecia. La personalidad cosmopolita de Juan Pablo, aunada a una gentileza generosa y auténtica, lo llevaron a crear una experiencia concebida para los viajeros que quieran conocer cada uno de los secretos y detalles detrás de una taza de café.

From one of the balconies in a traditional coffee-growing hacienda, with its red handrails and small baskets of geraniums, the entrepreneur Juan Pablo Echeverri, topped with a traditional *aguadeño* hat from the region, gazes out on the reddened clouds of a sunset. The view opens onto furrows planted with flowering coffee shrubs and strings of plantain tress that whistle a murmuring melody in the wind. Juan Pablo holds a cup of coffee that sends steaming volutes into the air, lending a fragrance to the twilight that recalls the ancient traditions of hospitality and warmth associated with this beverage.

“As the years go by, I've been learning that coffee is the best way to create an encounter,” Juan Pablo insists. He maintains a rich family legacy, the fruit of more than a century of generations dedicated to planting coffee on the warm hillsides of Hacienda Venecia. Juan Pablo's cosmopolitan personality, tied up in generous, authentic courtesy, led him to imagine an experience for travelers who want to get to know the secrets and details behind a cup of coffee.



“En Hacienda Venecia —comenta Juan Pablo—, les ofrecemos a quienes nos visitan la experiencia de conocer todo el proceso del café: desde el cultivo y la recolección de las bayas hasta el momento de disfrutar la bebida”. Para él, viajar hacia el origen del café lleva a los visitantes a una dimensión nueva: se encuentran con la magnificencia de las montañas tropicales y con los verdes de gamas infinitas de unas tierras de una fertilidad única por el manto de ceniza volcánica que las cubre. “Los visitantes se llevan una experiencia maravillosa del trato y de la amabilidad de esta tierra”, agrega Juan Pablo mientras se despide de unos viajeros extranjeros que salen con una sonrisa de plenitud. “La calidez de esta región es una calidez con autenticidad, con respeto por quienes nos rodean y quienes nos visitan. Ese es el secreto de nuestro aroma”.

“In Hacienda Venecia,” says Juan Pablo, “we offer visitors the experience of getting to know the whole process that coffee goes through: from growing the plants to collecting the berries to the moment you enjoy a drink.” For him, traveling to the origins of coffee takes visitors to a new dimension: they find themselves among these magnificent tropical mountains, within the infinite shades of green born of a uniquely fertile soil enriched by blankets of volcanic ash. “Visitors can hold onto a marvelous experience of the customs and kindness of this land,” Juan Pablo adds as he waves goodbye to some foreign travelers who leave with a smile of satisfaction. “The warmth of this region is an authentic warmth, with respect for those who surround us and those who visit. That’s the secret of our aroma.”





Vestirse de rebeldía

Dressing to Rebel

Medellín, Antioquia



La cálida brisa de esta ciudad primaveral atraviesa las calles llenas de colores, texturas, accesorios y belleza, porque quien siente el aire de una ciudad como Medellín debe saber que se encuentra en una metrópoli que transpira moda. La creciente riqueza cultural ha llevado a sus habitantes y visitantes a reinterpretar con un nuevo espíritu una realidad que no busca adaptarse a los cánones establecidos, sino que, más bien, encuentra un espacio donde es posible ser rebelde; hoy, la Ciudad de la Eterna Primavera está abierta a construirse desde expresiones universales.

Esta efervescencia de apertura y nuevas tendencias inspiró a Daniela, quien primero se dejó conquistar por las influencias musicales de su hermano mayor, el cual le mostró la cultura *hip hop* de Nueva York. Muy joven empezó a diseñar su propia ropa; algo que, sin saber, la llevó a crear años después TRUE, su marca de *streetwear* que es una expresión de lo que Daniela ve y escucha en la calle, donde, según ella, “se da la vida”.

The warm breeze of this vernal city blows through streets full of colors, textures, accessories and beauty, because whoever feels the air in a city like Medellin will know that they're in a metropolis that exudes fashion from every pore. This waxing cultural wealth has led its residents and visitors to a new spirit of reinterpretation of a reality that isn't trying to adapt itself to established canons. Instead, it makes a space for rebellion. Today, the City of Eternal Spring is open to modeling itself across a universality of expression.

This effervescent beginning and these new trends inspired Daniela, who first fell under the sway of her older brother's musical influences when he showed her New York hip hop culture. At a very young age, she began designing her own clothes, something that three years later led her to the unexpected creation of TRUE, her brand of streetwear, an expression of what Daniela sees and hears in the street, where, according to her, “life happens.”



El verdadero sueño de esta joven paisa es que las personas puedan expresarse a través de las prendas con las que visten su cuerpo y así generar una rebeldía pacífica que desafíe la norma con inspiración. Todo está hecho en Colombia. Desde el primer paso del proceso hasta el último. Para ello cuenta con el talento de manos nacionales que, con creatividad y estilo, han llevado a esta marca a vender internacionalmente y a convertirse en un ícono que representa la apertura cultural que está viviendo la ciudad y que, junto con la tradicional amabilidad de sus montañas, empiezan a cambiar la historia de una ciudad que brilla con el sol y con la sonrisa de sus habitantes, dispuestos a darte un “buenos días” en la calle así no sepan quién eres o darte indicaciones tan detalladas que no tienes cómo perderte así no conozcas la ciudad.

The true dream of this young woman from Medellin is that people will be able to express themselves through the outfits they display on their bodies, formenting a peaceful rebellion that challenges norms through inspiration. All of this is made in Colombia, from the first step to the last. To do it, she relies on the talent of the local labor that has taken this brand to an international market with creativity and style, transforming it into an icon that represents the city's cultural explosion. Together with the traditional embrace of its mountains, this has been changing the history of a city that shines under the sun and the smiles of its inhabitants. A place whose people say “good morning” in the street, even if they don't know who you are, and will give you such detailed directions that it would be impossible to get lost, even if you don't know the city.



REPROGRAMACION

PRODUCTO

NO SE PUEDE SE PUBLICA
EN HISTORIAL

PROYECTO
NOTICIA
ARTICULO
ARTICULO
ARTICULO





El libro de la calidez
The Book of Warmth

ANDES ORIENTALES COLOMBIANOS

EASTERN COLOMBIAN ANDES



Maestro de oficios

Master of Trades

Bogotá, Cundinamarca



Las luces del estudio de grabación iluminan con una luz intensa el fondo verde de una tela de croma, mientras Carlos Congote calibra el lente de una cámara para una prueba técnica con un nuevo juego de ópticas. Ya han pasado varias décadas desde que, en 1983, después de regresar de estudiar una carrera de cine en Estados Unidos, Carlos fundó Congo Films, una de las más grandes casas de alquiler de equipos audiovisuales de América Latina. En la actualidad, Carlos alterna las labores de Congo Films con la escuela que fundó para formar a profesionales en la industria del cine y la televisión con los más altos estándares del mercado.

“En Colombia existen muchas escuelas de cine, pero no existía un lugar para aprender a rodar, para conocer bien cuáles son los oficios y los cargos en el set de rodaje. Por eso fundé Congo Films School, una escuela cuya filosofía es aprender en la práctica con los mejores equipos de la industria”. La concepción pedagógica de Carlos recuerda la noble tradición de los viejos maestros de oficios, para quienes la técnica y los saberes prácticos guardaban una significación especial, una importancia indisociable de los dominios de la facultad creativa.

The intense lights in the recording studio illuminate the green screen while Carlos Congote adjusts the lens of a camera to test a new set of optical effects. Many decades have gone by since 1983, when Carlos returned from the US, after studying a degree in film, and founded Congo Films, one of the biggest AV rental companies in Latin America. Currently, Carlos alternates between his work at Congo Films and the school he founded for training film and TV industry professionals with the highest standards in the job market.

“There are a lot of film schools in Colombia, but there weren’t any places for learning how to shoot, to really get to know the skills and responsibilities on a film set,” he says. “That’s why I created Congo Films School, a school where students learn by practicing with the best equipment in the industry.” Carlos’ pedagogical concept recalls the noble tradition of the old trade masters. Techniques and practical knowledge held a special meaning for them, an importance that was inseparable from the realm of creativity.



Congo Films School cuenta con unos equipos únicos en América Latina y unos instructores de primer nivel. Este gran diferencial ha atraído a muchísimos estudiantes de otros países, según recuerda Carlos: “Hemos tenido en poco más de dos años de funcionamiento de la escuela alrededor de 350 estudiantes extranjeros”. Los testimonios de gratitud y agradecimiento de quienes han escogido esta escuela para complementar sus procesos de formación coinciden en señalar el sentimiento de acogida que les ha brindado el equipo humano de la escuela y las facilidades técnicas ofrecidas por la tecnología de punta a la cual tienen acceso. “Aquí todos son bienvenidos, nacionales y extranjeros —dice Carlos—. El audiovisual es un lenguaje universal. Quien se forma en Congo Films School, se forma para el mundo”.

Congo Films School has first-rate instructors and equipment unlike anywhere else in Latin America. This big distinction has drawn students from many other countries. As Carlos recalls, “We’ve been operating for a little more than two years, and in that time, we’ve had around 350 foreign students.” When graduated students express their gratitude and thanks, they always underscore the warm reception they received from the educational team at the school and in its cutting-edge technical facilities. “Here, everyone is welcome, nationals and foreigners,” Carlos says. “AV is a universal language. Whoever studies at Congo Film School will be ready for the world.”





Paisajes urbanos

Urban Landscapes

Bogotá, Cundinamarca

El paisaje urbano de Bogotá es una mezcla abigarrada de texturas y estéticas superpuestas. En el centro histórico de La Candelaria, conviven el estilo arquitectónico de casas coloniales con grandes superficies urbanas convertidas en una extensa galería de lienzos de arte callejero y graffiti. La tarde soleada de la ciudad realza la imponencia de los Cerros Orientales e ilumina la paleta de colores de un mural de gran altura situado en el emblemático Chorro de Quevedo. Al descender de su bicicleta para contar la historia detrás de este impresionante mural, Gina Torres irradiia la buena energía de la bacanería auténtica. “Bogotá es una de las capitales mundiales del graffiti. Nuestro arte urbano es de una riqueza sorprendente”, comenta Gina mientras avanza pedaleando por las calles empedradas de La Candelaria. Cuenta también anécdotas de la Bogotá de antaño, refiere detalles sobre la composición de los grafitis y revela los rincones más pintorescos del laberinto de callejuelas intrincadas del casco antiguo de la ciudad. “Recorrer la ciudad en bicicleta y conocer bien sus calles es todo un parche, por eso decidimos que nuestra empresa se iba a llamar Parche Cachaco”.

The urban landscape of Bogota is a motley blend of overlapping aesthetics and textures. In the historic downtown district of La Candelaria, the architecture of colonial houses coexists with urban surfaces that have been transformed into a vast gallery of graffiti canvases and urban art. A sunny afternoon in the city highlights the majesty of the Eastern Mountains and illuminates the palette of an immense mural in the emblematic Chorro de Quevedo plaza. Dismounting from her bicycle to tell the story behind this impressive mural, Gina Torres radiates the good vibes of an authentic chill.

“Bogota is one of the world capitals of graffiti. Our urban art is surprisingly rich,” Gina says as she continues pedaling down the cobblestone streets of La Candelaria. She also tells anecdotes about old-timey Bogota, points out details in the graffiti compositions, and reveals the most picturesque spots in the labyrinth of narrow streets that tangle together in the historic district. “Touring the city on bike and really getting to know its streets is a really chill experience. That’s why we decided to call our business Parche Cachaco—Cachaco is an old term for someone from Bogota, and a Parche is a hangout, or something chill.”





Parche Cachaco ofrece recorridos en bicicleta por diferentes circuitos del graffiti y el arte callejero en Bogotá. “Nos encanta que los cachacos, los nacidos en Bogotá, podamos mostrarle al mundo el color y la personalidad única de nuestra ciudad y su arte urbano”. Las palabras de Gina, llenas de entusiasmo y alegría, conservan los rasgos eufónicos de la cadencia acentual de los bogotanos tradicionales. Gina sonríe a cada parada en el recorrido y vuelve a deleitarse una y otra vez con los sitios de su ciudad natal cuando los contempla en compañía de quienes pedalean a su lado. Parada al lado de su bicicleta azul turquesa, desde la parte alta de una cuesta al término de cuya pendiente se abre una dilatada panorámica de la ciudad, Gina invita a detenerse un momento para gozar de la caída de la tarde con la vista imponente de Bogotá como telón de fondo.

Parche Cachaco offers a variety of bike tours for viewing Bogota street art and graffiti. “We love it that Cachacos like us, born in Bogota, can show the world the unique color and personality of our city and its urban art.” Gina’s enthusiastic, joyful words retain the melodious traces of a traditional Bogota cadence. Gina smiles at every stop on the tour, again and again taking pleasure in the sights of her hometown, especially when she sees them in the company of someone pedaling at her side. Standing next to her turquoise bicycle, at the top of a hill whose descent gives way to a broad panoramic view of the city, Gina suggests we stay for a bit to enjoy the late afternoon against the backdrop of Bogota’s majesty.





Cultivar sentimientos

Cultivating Feelings

Tocancipá, Cundinamarca



La mañana de rayos claros se abre paso en la Sabana de Bogotá al disiparse la neblina de la madrugada. El rocío en los potreros relumbra con el color verde esmeralda de los pastos sabaneros y los corredores de viejos pinos centenarios alargan escultóricamente las ramas hacia la transparencia del aire. A lo largo de los caminos interconectados de una finca dedicada al cultivo de flores, van surgiendo de manera espontánea los saludos de buenos días y las conversaciones de trato afable y cercano entre los trabajadores vinculados a la empresa y Sergio Fog, el joven gerente que ahora está al frente de la operación de Cultivos del Norte.

Cultivos del Norte es una empresa familiar que ha conservado el espíritu de los negocios hechos con el tesón de generaciones entregadas a la labranza de un propósito común. “Recuerdo que cuando niño correteaba por estos cultivos que ahora tengo el privilegio de administrar”, rememora Sergio mientras pondera con admiración el botón de una rosa o los pétalos amarillos de una cama de crisantemos. “Con el gran equipo humano que nos acompaña, cuidamos muchísimo nuestra producción para ofrecerle a los clientes las mejores muestras florales”.

The rays of a clear morning open over the Bogota Savannah as the morning fog dissipates. The pastures shine with the emerald green of savannah grasses, and the stands of hundred-year-old pines extend their sculptured branches toward the transparency of the air. Along the interconnected roads of a flower farm, spontaneous greetings of “good morning” begin to emerge and the affable and intimate conversations of the workers at Sergio Fog’s business, the young manager now heading the Cultivos del Norte operation.

Cultivos del Norte is a family business that has held on to the spirit of perseverance from generations committed to their labor as a shared endeavor. “I remember, when I was a kid I would run around in these fields. Now I have the privilege of administrating them,” Sergio reminisces as he admiringly ponders the bud of a rose or the yellow petals in a bed of chrysanthemums. “Thanks to the big team that works with us, we take good care of our products so that we can offer clients the best flowers.”



Sergio domina con igual destreza los asuntos financieros de la empresa y los pormenores agronómicos de los cultivos. Lo distingue también una inclinación sensible a los universos simbólicos de cada flor. “Las flores nos acompañan en las distintas estaciones de la vida con su color, su fragancia y su presencia”, dice Sergio al tiempo que ofrece a la vista la delicada arquitectura de las corolas de un ramo de rosas. “En Cultivos del Norte siempre decimos que no solo producimos flores, también cosechamos color y calidez, además de cultivar sentimientos”. Alrededor de Sergio, un suave impulso de la brisa arremolina los pétalos desprendidos que van a aquietar su vuelo de color sobre el espejo de agua de uno de los estanques de la finca.

Sergio handles both the financial matters of the business and the agricultural minutiae of the crops with the same finesse. He is also gifted with a sensitivity to the symbolic universe of every flower. “With their color, fragrance and presence, flowers follow us through the different seasons of life,” Sergio reflects, showing off the delicate architecture of the corollas in a bouquet of roses. “Like we always say at Cultivos del Norte, we don’t just grow flowers, we also cultivate color and warmth, and feelings.” Around Sergio, a gentle gust of wind swirls through the loose petals. Their colorful flight ends on the mirrored surface of one of the farm’s many pools of water.





Semillas tardías

Late Seeds

Barichara, Santander



Hay tradiciones que se planean, aparecen y perduran como si estuvieran trazadas en un mapa. Otras tradiciones son eventos fortuitos, momentos inesperados, como una semilla que brota tardía, mucho después de la lluvia. La historia de Diego Alonso Virviescas es también el relato de su abuelo, don Nico, que se hace memoria entre árboles frutales y madrugadas; su recuerdo aparece junto a palos con formas extrañas que encontraba en el camino y a bejucos que siempre apreciaba en el bosque. Esos bejucos fueron el inicio de un arte que empezó a los 78 años, casi sin querer, y se mantuvo como un legado familiar. En la actualidad, Diego hace canastos con bejucos; cada vez que sus manos le dan elasticidad a la fibra, recuerda las enseñanzas de su abuelo y piensa que cada artesano es como “una semilla de la creatividad y protector de las tradiciones”.

Después de caminar por algunas de las calles coloniales de Barichara, noto la figura sonriente de Diego a la distancia. Lleva un delantal plateado y un gran canasto que sostiene con sus dos manos.

Para Diego, “la artesanía va contando la historia de un pueblo”, por lo que su empresa familiar Canastos Don Nico está íntimamente ligada al lugar y a la vegetación que crece hasta en las pendientes más escarpadas.

There are planned traditions that appear and last as if they were traced on a map. Other traditions are chance events, unexpected moments, like a late-blooming seed, long after the rain. The story of Diego Alonso Virviescas is also the story of his grandfather, don Nico, memorialized among fruit trees and early mornings. Memories of him appear among strangely shaped branches that he would find on his walks and among the *bejucos* vines he would admire in the forest. These *bejucos* were the beginning of an art that he took up at the age of 78, almost by chance, and that has been upheld as a family legacy. Today, Diego makes baskets out of *bejucos* vines. Every time his hands stretch the fibers, he remembers the teachings of his grandfather and thinks to himself that every artisan is like “a seed of creativity and a protector of traditions.”

After walking down some of the colonial streets in Barichara, you can see the smiling figure of Diego in the distance. He wears a silver apron and carries a big basket with two hands.

For Diego, “Craftsmanship tells the history of a people,” which is why his family business, Canastos Don Nico, is intimately connected to this place and the plant life that grows even on the steepest hills.



Diego no puede dejar de sonreír cuando habla de su práctica, como si un recuerdo cálido se le metiera en cada fibra: “Nosotros tenemos muchos sueños, que el legado de don Nico no solo sea nacional, yo quiero que la gente conozca la historia de vida de mi abuelo y enfocarnos en una iniciativa ecológica y de forestación. Queremos generar trabajos y demostrar que el bosque es sostenible”. Al mirar al interior del canasto noto que hay semillas y palos retorcidos que seguro Diego encontró en el camino, otro recuerdo más de su abuelo, esa semilla sin tiempo que sigue germinando, brotando en cada bejuco, emergiendo en cada árbol de forma inesperada.

Diego can't stop smiling when he talks about his work, as if a warm memory were hidden in every fiber. “We have a lot of dreams that don Nico's legacy will go beyond this country,” he says. “I want people to know the story of my grandfather's life and I want us to focus on an ecological and reforestation initiative. We want to create jobs and show that the forest is sustainable.” Looking into his basket you can see that there are seeds and twisted sticks that Diego surely found along his path. These too are memories of his grandfather, a timeless seed that continues to germinate, blossoming in every *bejuco*, unexpectedly emerging in every tree.





Vendimia festiva

Festive Grape Harvest

Sutamarchán, Boyacá



En los campos de Boyacá, junto a la papa, el maíz, el tomate y la curuba, ahora también se cultiva uva para vino. El viñedo Ain Karim crece en Sutamarchán y Gabriela Gamboa, una de sus enólogas, crece con él. Con apenas 21 años, lleva ya tres dedicada a aprender el arte de fermentar la uva y de recibir a las familias que llegan al viñedo para compartir con ellas el paso a paso del proceso que atraviesa la fruta hasta convertirse en vino. Al hablar de las cualidades únicas del vino boyacense, Gabriela dice: "Hace muchísimos años en esta región había un mar, este factor contribuye al sabor de la uva, porque vamos a encontrar vinos bastante frutales, un poco minerales, pero de excelente calidad". Las palabras de Gabriela se agrupan como un racimo: como la fruta que se hace aroma, color y embriaguez, el mar que se secó deja sus minerales en la tierra y esta se los imprime al vino.

Llega la hora de la vendimia en la cuna de la carranga y Gabriela sirve el vino Marqués de Villa de Leyva en copas que acompaña, a diferencia de otras partes del mundo, con envueltos y pasteles de novia de la región.

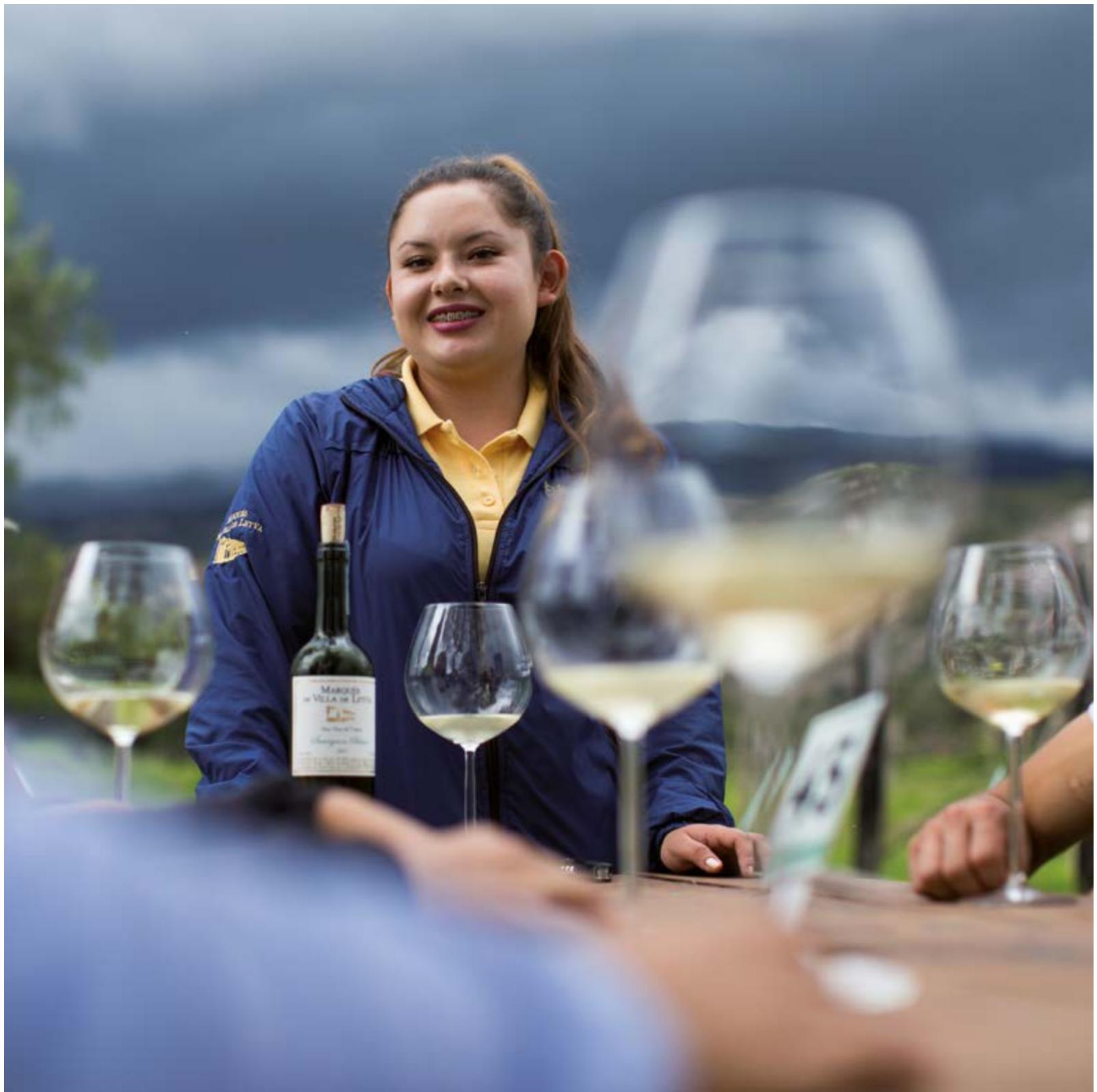
In the fields of Boyaca, together with potatoes, corn, tomatoes and banana passionfruit, now wine grapes are grown too. The Ain Karim vineyard grows in Sutamarchan, and Gabriela Gamboa, one of its wine experts, grows with it. Barely 21 years old, she has spent the last three years committed to learning the art of fermented grapes and receiving families who come to the vineyard, sharing with them the step by step process of transforming this fruit into wine. When she talks about the unique qualities of Boyaca wine, Gabriela explains, "Many, many years ago, this area was under a sea, which contributes to the flavor of the grape. It results in very fruity wines, that are a little bit minerally, but of excellent quality." Gabriela's words stick together like a bunch, like this fruit that gives us fragrance, color and inebriation. The sea that dried up left its minerals in the soil, and the soil lends them to the wine.

In this birthplace of *carranga* music, it is now time for the grape harvest, and Gabriela serves a Marqués de Villa de Leyva in glasses accompanied by—in contrast to other parts of the world—sweet corn *envueltos* and cake from this region.



Así que este vino no es solo uno que nace en un lugar inesperado, trae consigo manjares diferentes: un vino nuestro no podría beberse de otra forma. Así como la geografía del territorio se transformó, los materiales también se transmutan, la cultura colombiana se modifica, la vida de Gabriela también vive su metamorfosis en esta historia: “Nunca imaginé llegar hasta aquí, pero estoy muy emocionada que el destino me haya puesto en este lugar rodeada de vinos”. Ella hace parte de una apuesta que poco a poco ha venido apropiándose de la pasión, del conocimiento y de las múltiples actividades que posibilitan la metamorfosis de la uva colombiana en ese magnífico líquido que nos calienta cuando hace frío y nos acerca en ocasiones especiales.

This wine not only emerges from an unexpected land, it also accompanies different appetizers: one of our wines couldn't be had any other way. Just like the geography changed over time, the materials also shifted, Colombian culture is modified and Gabriela's life undergoes a metamorphosis in this story: “I never thought I would make it this far, but I'm very excited that fate has put me in this place surrounded by wines.” Gabriela is part of a project that, little by little, has been incorporating the passion, the knowledge and the various activities for transforming Colombian grapes into the mythical drink, providing warmth in the cold and bringing us together on special occasions.





Entre rocas y raudales

Between Stones and Rapids

San Gil, Santander



Santander es tierra brava, intensa por donde se le mire, orgullosa y repleta de historia. En su extensión se desprenden cañones que han escarbado los ríos, afluentes caudalosos recorren la cordillera, páramos defienden el agua y bosques andinos pintan senderos hacia la expedición y la aventura. Esos caminos que ha levantado la roca los han recorrido, desde hace más de 20 años, Grace Rojas y Cristhian Torres, aventureros y guías. Ambos hicieron parte de la primera escuela de *rafting* en Colombia, cuando la región no solo quería ser conocida por sus oficios y tradiciones, sino también por ser un destino imperdible del turismo de naturaleza.

El día de hoy, el río Chicamocha reverbera en el horizonte, el cielo con nubes dispersas deja pasar una luz fina que se refleja en las montañas. Grace, subida en una piedra desgastada por el sol, apoya su brazo en el hombro de Cristhian, su compañero. Los dos se conocieron entre raudales, hace más de 15 años, en un ecodesafío.

Hasta la actualidad siguen trabajando juntos en Río Expediciones, una iniciativa que busca fomentar la aventura, al mismo tiempo que se resaltan los valores culturales santandereanos.

Santander is a fierce land, intense wherever you look, proud and brimming with history. Across its length, there are canyons carved by rivers, fast-flowing tributaries run along the mountain range, paramos protect the water and Andean forests paint pathways to exploration and adventure. For more than twenty years, guides and adventurers Grace Rojas and Cristhian Torres have been traveling over these stony paths. Both of them were part of the first rafting school in Colombia, when this region not only wanted to be recognized for its crafts and traditions, but also as a must-see destination for nature tourism.

On this day, the Chicamocha River rumbles on the horizon, and a sky with scattered clouds lets through a smooth light that reflects off the mountains. Grace, standing on a sun-beaten boulder, leans her arm on her companion Cristhian's shoulder. The two of them met between rapids, more than 15 years ago, on an eco-challenge.

Today, they still work together at Río Expediciones, an adventure outfit that also highlights the cultural values of Santander.



“Queríamos brindar actividades de riesgos controlados y la comida también es importante para brindar una experiencia inolvidable”, dice Cristhian con voz firme. En seguida imagino el cabrito, las arepas, el mute, las hormigas o la carne oreada entremezclándose con la emoción de recorrer la naturaleza. “Hacer caminatas, avistar aves, visitar las casas típicas donde se cultiva el tabaco”, menciona Grace llena de orgullo, son algunas de las prácticas que quieren enseñarles a los turistas interesados para que conozcan esta región fuerte pero cálida donde se mecen las ceibas y las zamiás. Ambos se alistan y nos internamos por un sendero estrecho cubierto de vegetación.

“We wanted to offer activities with a controlled element of risk, and food is also important for creating an unforgettable experience,” Cristhian says with a firm voice. I immediately think of *cabrito*, *arepas*, *mute*, edible ants or *carne oreada* mixing together with the excitement of exploring nature. Filled with pride, Grace mentions “hiking, bird watching, and visiting typical houses where tobacco is grown” as some of the activities they want to share with interested tourists, to show them this fierce but warm region where the *ceibas* and the *zamias* sway in the wind. They both get ready and we head off down a narrow trail covered in vegetation.





Cosiendo pueblos

Threading Through a People

Monguí, Boyacá



Recorrer Monguí, el denominado pueblo más lindo de Boyacá, es caminar por calles empedradas, por senderos estrechos coloniales que terminan en riachuelos e iglesias que rascan, con campanarios antiguos, un cielo nítido de montaña. Unos jóvenes llevan un balón muy viejo, lo hacen rebotar en la piedra, piden el pase, mientras avanzan hacia zonas verdes más amplias. Para alguien de afuera, esta imagen no diría mucho, pero la historia de Monguí está íntimamente ligada al balón, se deshace con el tiempo, pero se mantiene unida en un entrelazado de tradiciones, esfuerzos campesinos y trabajos colectivos.

Doña María Inés Holguín sabe muy bien de esta historia. En su casa de ladrillo, cerca de un prado con flores amarillas, se frota sus manos raspadas por los años y saca una aguja del tamaño de uno de sus dedos. Su regazo guarda un balón rojo que pronto estará terminado. La estufa de leña prendida calienta el aire frío de la casa.

Exploring Mongui, declared the prettiest town in Boyaca, is to walk its cobblestone streets, down narrow colonial paths that end in streams and churches that play the clear mountain skies with their ancient bells. Some teenagers kick an old ball, they bounce it off the stones, pass it back and forth, as they head toward wider green spaces. To an outsider, this image might not say very much, but the history of Mongui is intimately tied to the ball. It wears down over time but stays together in a weave of traditions, rural strength and collective labor.

Doña María Inés Holguín knows this history well. In her brick house, near a field of yellow flowers, she rubs her hands together, worn with the years, and pulls out a needle the size of one of her fingers. Her lap holds a red football that will soon be finished. The wood-burning stove heats the cold air of the house.



Con su voz, que resuena como la tierra y recuerda cultivos de cubios o chuguas, afirma que “era bonito porque nos reuníamos entre vecinos, cada quien colocaba sus bancas y sillas, mientras echábamos cuentos entre todos”. En esa época, la década de los 70, doña Inés era apenas una niña; en la actualidad, con sus 60 años, recuerda la calidez de esta tradición: “Todo el mundo trabajaba en los balones, los papás les enseñaron a los hijos y los hijos a sus hijos”. Mientras sus manos hacen que la aguja atraviese el cuero, narra cómo muchas familias se levantaron gracias al balón. Un campanario resuena a la distancia marcando el final del día, pero ese balón viejo seguirá rodando, recogiendo en cada hilo el sentir de todo un pueblo.

With her voice that echoes like the earth and recalls harvests of tubers like *cubios* and *chuguas*, she recalls that “it was beautiful because we would get together with the neighbors. Everyone set up their benches and chairs and we told each other stories.” At that time, in the 1970s, doña Inés was still a young girl. Today, in her 60s, she remembers the warmth of this tradition: “Everyone worked on the balls, fathers taught their sons and their sons taught their sons.” While her fingers pull the needle through the leather, she tells the story of the many families who were able to stand on their own two feet thanks to the ball. A church bell rings in the distance, marking the end of day, but that old ball will keep on rolling, tying together the sentiments of a whole people with every thread.







El libro de la calidez
The Book of Warmth

MACIZO COLOMBIANO

THE COLOMBIAN MASSIF



Congregando sabores

Bringing Together Flavors

Popayán, Cauca



En medio de las calles de la Ciudad Blanca, en los salones donde el fuego cruce y los techos se tornan negros, al mediodía suenan el movimiento y los gritos de los comensales y los cocineros; allí, dentro de la cocina payanesa, se cuecen sabores autóctonos y extranjeros que han recorrido cientos de kilómetros para deleitar a quienes desean saciar su apetito. La carantanta, el aplanchado, las empanadas y tamales de pipián, la sopa de tortilla, los amasijos, entre otros, son exponentes de la variedad y potencial gastronómico que se reúnen en los platos de los payaneses y sus visitantes. Tanto es el sabor que de allí emerge que es notoria la combinación de influencia americana y extranjera. Por estas mezclas y variaciones de la experiencia que se han dado en la capital caucana es que Miriam Armenta se ha consagrado como embajadora gastronómica de la región. Antes de consolidarse en Popayán, Miriam recorrió gran parte del país, desde su natal Bolívar, pasando por el sur del Cauca, Cúcuta y Barrancabermeja, hasta la gloriosa Cartagena, en donde logró establecerse con su primer restaurante: Las Delicias de Miriam.

At noon in the middle of the streets in the White City, where the fire crackles and the roofs turn black, the movement and shouts of diners and cooks can be heard everywhere. Within the Popayan kitchen, local and foreign flavors simmer together, traveling hundreds of kilometers to delight people who come here to sate their hunger. The *Carantana*, the *aplanchado*, the empanadas and *tamales de pipián*, the tortilla soup, the *amasijos*, among others, are examples of the culinary variety and potential intermingling in dishes for both residents and visitors in Popayan. So much flavor comes out of this place that it has become notorious for its mixture of foreign and Latin American influences. Because of these blends and variations on the experiences that are available in the capital of Cauca, Miriam Armenta has been dubbed the culinary ambassador for the area. Before establishing herself in Popayan, Miriam traveled through a lot of Colombia, from her native Bolívar, through southern Cauca, Cucuta, Barrancabermeja and even the glorious shores of Cartagena, where she settled in with her first restaurant, Las Delicias de Miriam.



Ahora, con La Cocina de Armenta, una cocina típica y tradicional, que representa los comedores populares, y como profesora en la Escuela Taller, es que el trabajo de Miriam se ha fortalecido y afirmado. Después de toda una vida en la cocina, su trabajo sale y se ubica en el Parque Caldas para el Festival Gastronómico, se sabe que está allí por la concurrencia y porque todos acuden a ella para saber algo más. “Primero hay que formar el ser, el sentir, el compartir”, dice Miriam cálidamente, mientras prepara sus conocidos platos. Para ella todo va en la relación que tenga el cocinero con el comensal, la comida es el mediador, esto lo ha aprendido con los años. Como ella misma dice: “Ser cocinera es mi pasión”, y esto se siente en cada bocado que se prueba.

Now, with her traditional local kitchen, La Cocina de Armenta, representing the popular lunch counters, and as a professor in Escuela Taller, Miriam has her work cut out for her. After a life spent in kitchens, her labors step out into the Caldas Park for the Gastronomy Festival, and you know where to find her because of the crowd, because everyone comes to her to taste something a little better. “First, you have to develop your being, your feeling, a way to share,” says Miriam warmly as she prepares her famous dishes. For her, everything is about the relationship between chef and diner, the food is a mediator. This is something she learned over the years. As she herself would say, “Cooking is my passion,” and you can feel it in every bite.





Bienvenidos a New York, Colombia

Welcome to New York, Colombia

Pueblillo, Cauca



En las afueras de la Ciudad Blanca, Popayán, hay un lugar que maravilla tanto como la propia urbe. New York Discoteca es un bailadero ubicado en Pueblillo, un municipio del Cauca; su fama ha trascendido las fronteras nacionales. El espacio se caracteriza por su colorido y despampanante decorado, lleno de figuras de papel maché, juguetes que cuelgan del techo y los aviones que llaman a un viaje. Nacido como un negocio para ayudar en la economía familiar, en el año 1955, con empanaditas de pipián y fritos, fue que empezó la leyenda. Hoy, en lo que fue La Casa de Doña Luz, resuenan boleros, sones antillanos, salsa, bugalú, cumbias peruanas y las baladas sesenteras o setenteras; todo en medio de los retratos de sus cantores y autores. Un templo de la salsa y la música para bailar, en este lugar se junta el despecho, el amor, la rumba y, claro, los bailadores; se mezclan, se juntan, se separan y zapatean con el ritmo que mueve el alma. “Nueva York es como una casa de amigos, a mí lo que me interesa es que las personas se sientan bien y sigamos siendo amigos”, nos dice su dueño, Ovidio Carrera.

On the outskirts of Ciudad Blanca, Popayán, there is a place as dazzling as the city itself. New York Discoteca is a dancehall located in Pueblillo, a municipality in the department of Cauca. Its reputation crosses international borders. The space is characterized by its colorful and sensational decor, full of papier mâché figures, toys hanging from the ceiling and airplanes that beckon us to travel. Born in 1955 as a business venture to supplement a family income, with little *pipián* empanadas and fried foods, the legend began. Today, in the house that belonged to Doña Luz, they play boleros, Antillean music, salsa, boogaloo, Peruvian cumbias and ballads from the 60s and 70s, all amidst portraits of singers and songwriters. A temple of salsa and dance music, it's a place where love, heartbreak, parties and, of course, dancers come together. They mingle, they pair up, they separate and they tap their feet to a rhythm that moves the soul. “New York is like a house full of friends. What I want is for people to feel good and become friends,” says the owner, Ovidio Carrera.



Quiso ser piloto de avión, pero la plata no alcanzaba, ese es el porqué de tantos aviones en New York. Hoy día es el responsable directo de la discoteca. Hijo de un alfarero, sigue estando pendiente de la llama del horno y del equipo de sonido donde suenan los LP. Recuerda con nostalgia y cariño su infancia en los hornos, las noches de comer arroz con macarela y aguapanela. Aún disfruta de las tradiciones y las labores del hogar, de la cocina y de preparar manjar payanés. Al finalizar el día, sabe que lo esperan en New York y llega a recibir a todos, con seis o siete trajes que se pone a diario para dar un saludo distinto a todo el que llegue. A sus amigos, los bailadores, los de toda la vida y los que llegan de paso, les saluda con la calidez que tiene el baile y la salsa. De aquí espera que se lleven el recuerdo, la música, la comida y la experiencia neoyorquina.

He wanted to be an airline pilot, but he didn't have enough money, that's why there are so many airplanes in New York. Nowadays, he's the direct owner of the club. The son of a potter, he keeps his eyes on both the flame in the kiln and the stereo where the LPs play. He nostalgically and tenderly recalls his childhood among the kilns, the nights of rice with mackerel and *aguapanela*, a tea made from unrefined sugar. He still enjoys domestic labors and traditions, working in the kitchen and preparing *manjar payanés*. At the end of the day, he knows they're waiting for him in New York and he will be there to greet everyone, wearing six or seven outfits in one day so that he can give a different welcome to everyone who arrives. To the dancers, his lifelong friends and friends who are just passing through, he greets them with the warmth of dancing and salsa music. He hopes they'll take the memory, the music, the food and the New York experience home with them.





EMPADADO
Estofado lleno de
sabores

SALUD
Tetilla cocida para
esta feria

CHICHARRÓN
Cocer los colmánicos
en el comé en los bueyes

NERVO
Picadito de tendon
en la carne de
res

JUMBO
Papa frita grande
para los comensales

YARIMA
Papa frita grande
soltada en las colectivas
en la situación

PARCHOS
Frutas que
cueran unidos
"Bacres"

MODO
Bebida con leche
y zumo de naranja

SANGO
Sopas de fideos
variedad especial

Sabores Criollos

Creole Flavors

El Encano, Pasto



En el suroccidente colombiano, cerca de la capital nariñense, se encuentra el lago Guamués o laguna de La Cocha, el segundo cuerpo de agua más grande del país, un lugar donde una gélida flecha atraviesa el alma para encenderla con su majestuosa belleza. En medio del frío de las montañas y la neblina que cubre la laguna se encuentra Naturalia, un restaurante cuyo cocinero campesino Aníbal Criollo Salazar presenta vértices donde se juntan la agricultura y la cocina futurista, como tendencias de gastronomía global: las cocinas orgánicas, con sellos de origen. Entre mitos y ritos, en Naturalia Restaurante se revitaliza la comunión del buen servicio, platos generosos, cálidas meriendas, valores solidarios y sabores auténticos del territorio. Con la familia Criollo se representan en vivo, como poesías, el alimento y la diversidad cultural, yuxtaponiendo las cosmogonías de los pastos y quillacingas a recetas especiales típicas del lago Guamués.

In southwestern Colombia, near the capital of Nariño, sits the Guamués lake, or the La Cocha lagoon, the second biggest body of water in the country, a place where an icy arrow pierces the soul to set it aflame with majestic beauty. In the middle of the cold mountains and the mist that covers the lake, you will find Naturalia, a restaurant whose local chef, Aníbal Criollo Salazar, will present you with the intersection of agriculture and a progressive kitchen that partake in global gastronomic trends: organic cooking, with certified local products. Between myths and rituals, Naturalia Restaurante revitalizes the communion between service, generous portions, warm afternoon snacks, values of solidarity and authentic regional flavors. With the Criollo family, food and cultural diversity are framed like a poetic performance, juxtaposing the cosmologies of the Pasto and Quillacinga peoples with special recipes particular to the Guamués lake.



Aníbal Criollo Salazar fungo como maestro en el manejo de utensilios tradicionales y en la presentación de platos dispuestos para el disfrute de consumidores responsables y exigentes, sin insumos dañinos para la salud, aportando innovación con las fórmulas y secretos de sabores procedentes de las cocinas tradicionales del campo. Este chef reivindica las valiosas propiedades nutritivas de los alimentos y enaltece las diversidades de mundos rituales, de tubérculos andinos, de maíz, quinuas, plantas aromáticas, frutos silvestres, carnes y bebidas artesanales. Condensando ofrendas solidarias y volviendo realidad el enfoque de múltiples crianzas, Aníbal navega entre almas vegetales con las múltiples texturas y fragancias de los alimentos saludables, para así poder entregarle a sus visitantes nuevas formas y sensaciones.

Aníbal Criollo Salazar teaches the use of traditional utensils and how to present dishes ready to be enjoyed by responsible and demanding consumers, without harmful ingredients, adding innovation with secret flavors and formulas that come from the traditional rural cuisine. This chef reclaims the valuable nutritional properties of his foods and exalts the diversity of ritual worlds, Andean tubers, corn, quinoa, aromatic herbs, wild fruits, meats and artisanal drinks. Combining the offerings for community support and making the focus of multiple upbringings a reality, Aníbal navigates between vegetal souls with the multiple textures and fragrances of healthy foods, so he can give his visitors new forms and sensations.





Finca Guadalupe



Guadalupe Verde

Green Guadalupe

Timbío, Cauca



El departamento del Cauca se caracteriza por la belleza de sus montañas, pero también existen valles en medio de ellas en los que crecen hermosas poblaciones y cultivos. Cerca de Popayán, en Timbío, está uno de estos valles que se guarece tras las montañas. Allí, donde el río Timbío parte en dos la tierra, se encuentra una finca donde el trabajo ha generado un bosque de árboles cuyo fruto se ennegrece a medida que su sabor mejora. Es el aguacate Hass, una variedad más pequeña y rugosa que se caracteriza por tornarse más oscura su cáscara al encontrar la madurez; un poco más pequeño que el aguacate común, con un sabor más suave y consistente, este fruto crece en pequeños arbustos que inundan las praderas caucanas.

Aquí está ubicada la Finca Guadalupe, un predio familiar dedicado exclusivamente a la producción de aguacate Hass. En ella, Nancy Hurtado y sus hijos se han dedicado desde el año 2012 a crear una producción limpia, sostenible y con buenas prácticas agrícolas para la exportación.

The Cauca department is characterized by the beauty of its mountains, but there are also valleys with lovely communities and crops growing between those mountains. Near Popayán, in Timbío, one of these valleys takes refuge behind the mountains. There, where the Timbío River splits the earth in two, a farm has worked the land to create a forest of trees whose fruit turns black when the flavor is just right. It's the Hass avocado, a smaller, more wrinkly variety whose skin darkens as it matures. A bit smaller than the common avocado, with a smoother more consistent flavor, this fruit grows on small bushes that flood the Cauca meadows.

This is where Finca Guadalupe sits, a family estate exclusively dedicated to producing the Hass avocado. Since 2012, Nancy Hurtado and her children have been committed to the clean, sustainable production of products for export, using fair agricultural practices.



Ahora, con exportaciones a Países Bajos y una producción de hasta 50 toneladas anuales de aguacate, Guadalupe se consagra como punta de lanza en la sustitución de cultivos y en la producción del fruto verde. Así mismo, sabe que el sabor del fruto, el crecimiento y la importancia que tiene son parte del proceso de consolidar un amor, algo que nace desde el calor de la familia y que se expande hasta echar raíces en la tierra. “La calidez es el secreto del éxito”, afirma Nancy, que con la empatía de una mujer que cuidó de muchas vidas, entiende ahora la importancia de dar vida en el corazón de su finca.

Now, with exports to the Netherlands and a production of nearly 50 yearly tons of avocado, Guadalupe has been consecrated as the spearhead of a campaign to substitute illicit crops and encourage the production of this green fruit. Likewise, she knows the taste of the fruit, the growth and importance that it has are part of the process of making love stronger, something born from the warmth of family that expands until it puts down roots in the earth. “Warmth is the secret to success,” Nancy confirms. With the empathy of a woman who has cared for many other lives, she now understands the importance of giving life in the heart of her farm.





Hilando las montañas

Threading Mountains

Pasto, Nariño



Sobre el valle de Atriz y con la vigilancia eterna de *Urkunina*, nombre en lengua quechua del volcán Galeras, aquí, en el nudo de los Pastos, el lugar donde se conjugan saberes ancestrales que se remontan al imperio Inca, florece la vida en la tierra del Sol de los Pastos y las Nubes Verdes, llamada así por la sabiduría de los amautas. Las milenarias montañas protegen tradiciones que recorren laderas y ríos desde el Perú hasta Colombia. Estas costumbres han resistido el pasar de los años y la querella entre lo nativo y lo moderno, resguardándose entre las majestuosas montañas y volcanes del suroccidente del país. Recogiendo la sabiduría indígena y las raíces humanas y naturales se encuentra Aymara Tani Tani, una ñapanga contemporánea; así se reconoce Margarita Sarmiento López, Aymara Tani Tani es su nombre en quechua, que traduce Eterna Flor de la Cordillera.

In the valley of Atriz, under the eternal watchful eye of *Urkunina*, the Quechua name for the Galeras volcano, here, in the heart of Pastos, the place where ancestral wisdom comes together that leads back to the Incan Empire, life flourishes in the land of the Sun of Green Fields and Clouds, so called because of the wisdom of the Amauta. The millennia-old mountains protect traditions that climb the hillsides and rivers from Peru to Colombia. These customs have resisted the passage of time and the quarrel between the native and the modern, hiding itself in the majestic mountains and volcanoes of southwestern Colombia. A contemporary ñapanga, Aymara Tani Tani lives here, collecting indigenous wisdom and roots of humanity and the roots of natural world. This is how Margarita Sarmiento López is known—Aymara Tani Tani is her Quechua name, which means Eternal Flower of the Mountains.

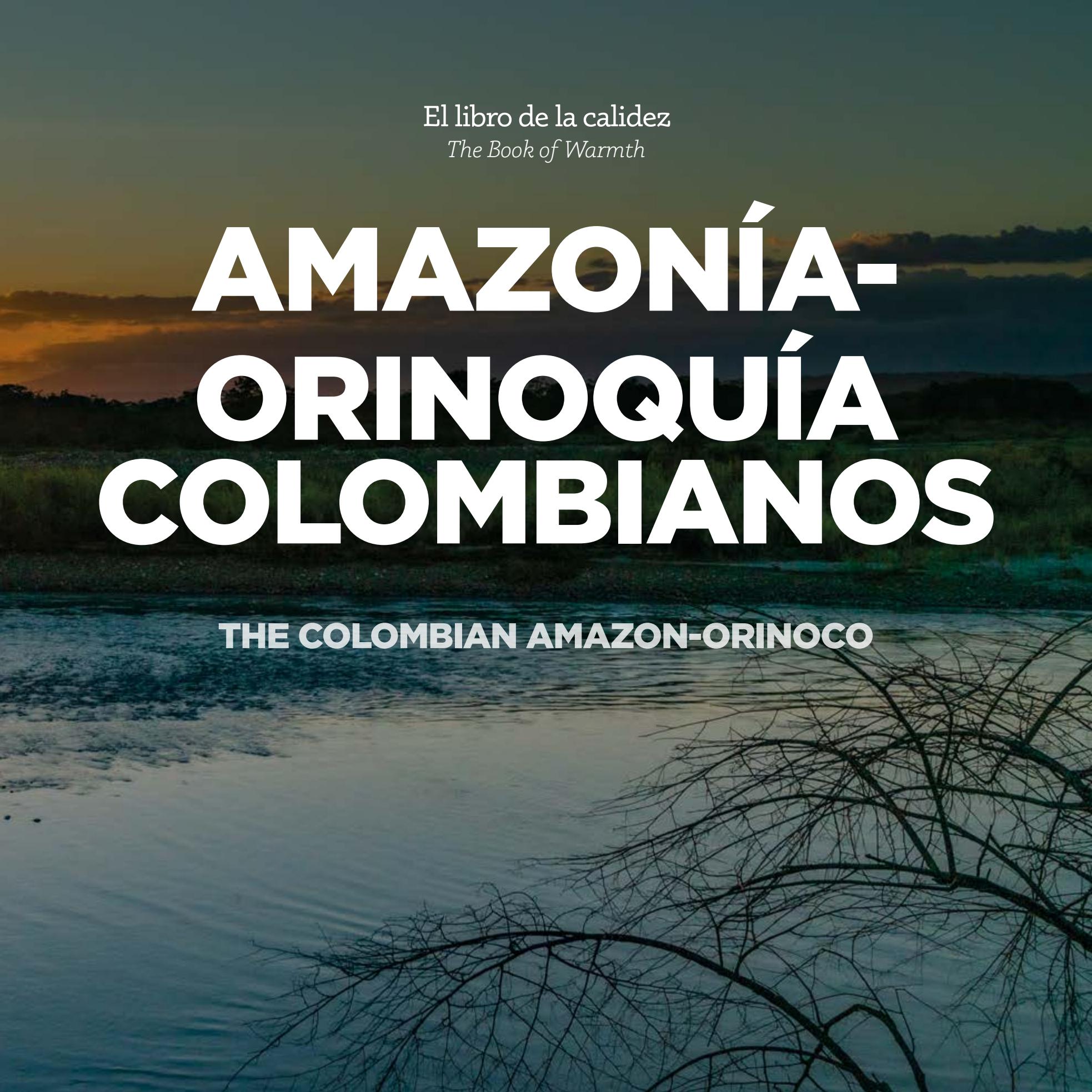


Mediante su trabajo con Dvotio con las telas, las texturas y los tejidos andinos se ha esforzado para no dejar perder esas formas y saberes culturales que cimentaron el Abya Yala (América en kuna). Se identifica con la voluntad inquebrantable de los chasquis, los mensajeros del Tahuantinsuyo (imperio Inca). Ella ha emprendido un camino junto a su perro, su fiel compañía: "Con Dingo hemos recorrido 2.000 kilómetros lineales en busca y rescate de las más sorprendentes tradiciones ancestrales", dice mientras acaricia el rostro de Dingo y mira las montañas que encierran su taller. Con la misma calidez con que habla, sus prendas han abrigado las pasarelas internacionales a las cuales Aymara ha llegado con su trabajo en Dvotio.

Through her textile work with Dvotio, she reinforces the textures and fabrics of the Andes, safeguarding the forms and cultural wisdom that were created by *Abya Yala* (the Americas in the Kuna language). She identifies with the unbreakable will of the *Chasqui*, the messengers of the *Tahuantinsuyo* (the Incan Empire). She has set off on a path together with her dog, her faithful companion. "With Dingo, we've traveled 2,000 linear kilometers searching for and rescuing the most surprising ancestral traditions," she says as she pats Dingo's head and looks at the mountains surrounding her workshop. With the same warmth she has when conversing, her garments have sheltered the international connections that Aymara has made through her work with Dvotio.







El libro de la calidez
The Book of Warmth

AMAZONÍA- ORINOQUÍA COLOMBIANOS

THE COLOMBIAN AMAZON-ORINOCO



El bugeólogo y los mitos que pueden salvar el mundo

The Bugeologist and the Myths That Can Save the World

Leticia, Amazonas

La inmensidad colosal del río Amazonas oculta entre sus aguas color café al delfín rosado, una especie endémica que ha adquirido un lugar poderoso en la mitología de quienes viven alrededor del río y lo consideran un animal especial. Las comunidades ribereñas conciben sus vidas alrededor de los bugeos, o delfines rosados, como se les conoce comúnmente. En medio de la selva existe un personaje que decidió aprender cada vez más sobre los mitos que rodean a este animal único y así nació el “bugeólogo”, Antonio Cruz, quien se ha dedicado a llevar el mensaje de estos seres mágicos que habitan el río. “Yo nací para mantener viva la leyenda del bugeo colorado, esta es una tarea que me hace sentir orgulloso”, dice Antonio desde la hamaca mientras sonríe. Comenta que “estas leyendas son la clave para reconectarnos con lo esencial, lo realmente importante, pues el día a día nos ha alejado un poco del poder creador de la naturaleza”. Entrar a la casa del bugeólogo es una experiencia única, pues tiene un corredor adornado con esculturas de animales, personas y seres mitológicos elaboradas con materiales reciclados.

The colossal immensity of the Amazon River hides a pink dolphin in its brown waters, an endemic species that has held a powerful place in the mythologies of the people who live around the river and who consider it a special animal. The river communities develop their lives around these pink dolphins, or *bugeos*, as they are commonly known. In the middle of the jungle there is a character who decided to learn ever more about the myths surrounding this unique mammal, and thus was born the “bugeologist.” Antonio Cruz has dedicated his life to spreading the word about these magical beings who inhabit the river. “I was born to keep the legend of the *bugeo colorado* alive. This work makes me proud,” Antonio says from the hammock where he smiles. He mentions that “these legends are key to reconnecting us to the essential, to what’s really important, since day by day we move further away from the creative power of nature.” Entering the house of the bugeologist is a unique experience, since it has a hallway adorned with sculptures made of recycled materials that represent animals, people and mythical beings.





Con estas obras, la noción de estar en el mundo real empieza a desvanecerse. Antonio y su rostro bonachón, su barba blanca un poco larga y su contextura ancha dan la impresión de tener a un Papá Noel en medio de la selva, lo que hace aún más surreal el recorrido. Durante años, él ha reunido las leyendas que los abuelos contaban del río y sus delfines; las horas junto a Antonio son rápidas como el caudal del Amazonas, tanto que hasta se pierde la noción del tiempo. El bugeólogo no terminará de contar las historias que tiene guardadas en su memoria; el único requisito para escucharlas es llegar con la mente abierta y dejar el ego a un lado para recibir ese conocimiento que Antonio entrega sin restricción, si halla la calidez en la mirada de quien lo encuentra.

With these works of art, the notion of being in the real world begins to disappear. Antonio and his good-natured face, his big white beard and his wide build give the impression of a Father Christmas in the middle of the jungle, which makes the tour even more surreal. For years, he has been collecting legends that elders tell about the river and its dolphins. Time spent with Antonio passes quickly like the waters of the Amazon, so much so that you lose your sense of time. The bugeologist will never finish telling the stories he has stored in his memory. The only requirement to hear them is keeping an open mind and leaving your ego at the door so you can receive his knowledge. Antonio will hand it over without hesitations if there is warmth in the eyes of the people he meets.





Huito para el espíritu

Huito for the Spirit

San Martín de Amacayacu, Amazonas



San Martín
de Amacayacu

El gran río Amazonas guarda sabiduría en su caudal, su inmensidad es tan impactante que puede contemplarse durante horas desde las orillas de Puerto Nariño. En las tardes aparecerán los bugeos colorados o delfines rosados, que cuando salen a la superficie son un espectáculo que se puede apreciar con tranquilidad; además, estas aguas son el camino de los botes que transportan personas y mercancías hacia las comunidades que habitan la cuenca del Amazonas. San Martín de Amacayacu es una de esas poblaciones. Allá nació Francisca, una guía tikuna que quiere mostrarle al mundo parte de su cultura. Por eso decidió estudiar turismo, y después de muchas horas de clases y prácticas logró obtener su diploma que la acredita como profesional. Pero el título que más orgullo le hace sentir es el de ser una indígena tikuna, pues ve que sus tradiciones y cultura le han permitido valorar la naturaleza que abunda en su hogar, la selva amazónica, que está cargada de diversidad. Francisca recibe a los visitantes con un cálido “Numae”, que en lengua tikuna significa “bienvenidos”; la sonrisa que se dibuja en la cara de Francisca le da a le da a entender a los viajeros que está feliz por tener visita.

The great Amazon River carries wisdom in its waters. Its immensity is so impressive that one can stare at it for hours from the banks of Puerto Nariño. In the afternoon, the *bugeos colorados*, or pink dolphins, appear, surfacing in a spectacle to be enjoyed in tranquility. These waters are also the path for boats that carry people and merchandise to the communities living throughout the Amazonian Basin. San Martín de Amacayacu is one of those communities, the birthplace of Francisca, a Tikuna guide who wants to show the world some of her culture. This is why she decided to study tourism, and after many hours of classes and internships she received the diploma that makes her an accredited professional. But the title that most fills her with pride is that of the Tikuna nation. She can see that her traditions and culture have allowed her to appreciate the natural world that flourishes in her home, the wonderfully diverse Amazon Jungle. Francisca receives visitors with a warm “Numae,” which in the Tikuna language means “Welcome.” The smile that draws across Francisca’s face lets travelers know that she’s happy to have them as guests.



Ella siempre está dispuesta a compartir lo que sabe de su cultura. Lleva sus manos y brazos pintados de negro; sobre esto, Francisca explica que se debe a que en ciertos rituales y ceremonias es necesario que los asistentes realicen una especie de limpieza que hacen con *huito*, el jugo de una deliciosa fruta que se conoce por el mismo nombre. Este fruto, además de sus propiedades curativas, tiene la capacidad de manchar la piel de un color negro, que desaparece con los días.

Estar en Puerto Nariño y encontrarse con Francisca es una oportunidad para conocer sobre las memorias del pueblo, sus leyendas y además para tener la posibilidad de que ella pueda pintar alguno de los símbolos tikuna con *huito* en las manos o brazos de los viajeros, para que la mente y el espíritu de quien visita este lugar estén más conectados con la madre tierra.

She is always willing to share what she knows about her culture. Her arms and hands are painted black. Francisca explains that this is because, in certain rituals and ceremonies, participants have to perform a kind of cleansing with *huito*, the juice of a delicious fruit known by the same name. This fruit, in addition to its curative properties, is able to dye the skin black, which disappears after a few days.

Being in Puerto Nariño and meeting Francisca is an opportunity to learn something about the memory of her people, about their legends. There is also the chance that she may paint some of the Tikuna symbols on the hands and arms of travelers with *huito*, creating a deeper connection between Mother Earth and the visitor's mind and spirit.





Abuelo sabio en casa grande

Wise Grandfather in a Big House

Leticia, Amazonas



Leticia

Desde el cielo, la espesa selva parece un mar verde que se extiende hasta donde la vista llega. Una vez en tierra, los árboles que antes se veían como un gran tapete de musgo toman la forma de gigantes que casi llegan al sol. Sus troncos cargan años de paciencia y sus ramas son el corredor de varios animales que encuentran comida y refugio bajo sus hojas. Así, los sabios de la naturaleza dan forma al paisaje tupido que se debe atravesar para llegar a visitar al abuelo Antonio, un heredero de las tradiciones uitoto, que desde muy pequeño viene aprendiendo y que le han merecido el respeto de las personas que han llegado a conocerlo. Antonio construyó su maloca de cero y cuenta orgulloso la historia de cómo con la ayuda de su esposa y otros amigos levantaron los cimientos con hojas de palma y grandes troncos.

From the sky, the thick jungle looks like a green sea that extends as far as the eye can see. Once on land, the trees that, moments before, looked like a big carpet of moss take on a gigantic stature that nearly reaches the sun. Their trunks carry years of patience and their branches are pathways for a variety of animals who find food and refuge under their leaves. Nature's wise men shape the dense landscape that you must cross to visit grandfather Antonio, an inheritor of the Uitoto traditions. Ever since he was a little boy, he has been learning and has earned the respect of the people who have gotten to know him. Antonio built his *maloca* house from nothing and proudly tells the story of how, with help from his wife and friends, they placed the foundations with palm leaves and big trunks.



Hoy es el templo para enseñar sobre su cultura y compartir la abundancia de su chagra. “Es que para eso es que uno aprendió; si usted es maestro, no oculta lo que usted conoce de lo aprendido”, dice Antonio con una sonrisa, mientras sigue contando la historia de su vida, con la que enseña, de manera sencilla, lecciones profundas para la vida. A pesar de su corta estatura, el abuelo Antonio tiene por dentro la fortaleza de los grandes árboles del camino que, cargados de paciencia y sabiduría, cuidan la selva, tal y como él mantiene vivas las tradiciones que recibió de su abuelo hace tantos años y que hoy comparte para no dejar que desaparezcan, para que muchos más puedan entender esa sabiduría ancestral que se esconde bajo el techo de la gran maloca.

Today, it is a temple for teaching other people about his culture and sharing the abundance of his *chagra* garden. “That’s why we learn. If you are a teacher, don’t hide what you know from those who come to learn,” says Antonio with a smile as he continues telling the story of his life. This is how he teaches, in a simple way, deep life lessons. Despite his short stature, grandfather Antonio has within him the strength of the big trees along the path. Full of patience and wisdom, these trees watch over the jungle just like he keeps alive the traditions he received from his grandfather so many years ago. Now, he shares these traditions so that they won’t disappear, so that many more can understand the ancestral wisdom hidden beneath the roof of the great *maloca*.





Tejiendo el cesto de la vida

Weaving the Basket of Life

Mocagua, Amazonas



Mocagua es una pequeña comunidad fundada por tikunas que al día de hoy todavía conservan un estilo de vida austero y conectado con la naturaleza, por eso tratan de hacer sus herramientas con lo que la selva les regala. A este territorio han llegado varias de esas personas que están dispuestas a escuchar los latidos del Amazonas y que encuentran, además de un paraíso para disfrutar, un espacio de transformación que invita a dejar el ego a un lado y aventurarse a sentir y aprender del conocimiento ancestral de estas milenarias culturas.

Las manos de Consuelo guardan bastante experiencia. Su piel morena y arrugada, así como su habilidad para entrelazar las hojas de palma seca, revelan que lleva muchos años en el arte de tejer cestos. Mientras me habla de mitos que navegan por el río o de cuentos que son realidad en las noches, Consuelo teje con sus sabias manos un canasto que poco a poco va tomando forma. Entre sus dedos van bailando las hojas de palma que con hábiles movimientos se entrelazan para hacer trenzas que podrán resistir el peso de alimentos cargados de chagras donde cultivan yuca, plátano, piñas, maíz y diferentes plantas que sirven para alimento, pero también para sanar.

Mocagua is a small community founded by Tikunas who, even today, maintain their austere lifestyle connected to nature. This is why they try to make their tools with what the jungle gives them. Many people who are willing to hear the heartbeat of the Amazon have come to this land, and they find, in addition to a paradise to enjoy, a space for transformation that invites them to leave behind their egos and venture to feel and learn from the ancestral knowledge of these ancient cultures.

Consuelo's hands reveal a lot of experience. Her dark, wrinkled skin, just like her ability to interweave dry palm leaves, show that she has spent many years in the art of weaving baskets. While she speaks of myths that travel down the river, or stories that become reality in the night, little by little, a basket takes shape as Consuelo weaves with her wise hands. Between her fingers the palm fronds dance with skillful movements. They interlace to make braids that can hold the weight of foods carried from traditional *chagra* gardens, where they grow yucca, plantain, pineapple, corn and other plants that can be used for cooking, but also for healing.



Según Consuelo, las mejores *chagras* están en las casas de los abuelos antiguos, las *malocas*, esas estructuras redondas que miran al cielo con su techo y que protegen las tradiciones, la memoria y la palabra de la comunidad dentro de sus paredes, construidas con materiales de la misma selva. Este templo es el hogar de los bailes, celebraciones y enseñanzas que varias etnias comparten con todo aquel que quiera aprender. Lo mejor de todo es que a los amazonenses les interesa que los visitantes conozcan y comprendan el sentido de todo lo que existe en su tierra. Por eso, Consuelo es feliz al compartir su palabra de lo que conoce, mientras teje el cesto; pueden pasar horas y ella encontrará una historia para llenar cada silencio.

According to Consuelo, the best *chagras* are at the homes of their ancient grandparents, the *malocas*. Built with materials from the surrounding jungle, these round structures look to the sky with their roofs, and their walls protect the traditions, memories and words of the community. This temple is home to dances, celebrations and teachings that different ethnic groups are willing to share with whoever wants to learn. Best of all, the Amazon peoples are interested in visitors seeing and understanding the meaning of everything that exists in their lands. This is why Consuelo is happy to share her words about what she knows while she weaves her basket. Hours could go by and she would find a story to fill every silence.





Amor por la selva

Love for the Jungle

Puerto Nariño, Amazonas



Puerto Nariño •

La naturaleza del Amazonas es exuberante, pareciera no tener límites. Es como si cada planta tuviera la sabiduría de la tierra y que uno pudiera absorber un poco de ella tan solo contemplando su belleza por minutos. Sin embargo, el verdadero poder de la selva puede estar en las personas que la cuidan con su vida y que invierten sus mejores años en aprender de ella de una manera profunda que se manifiesta de forma más espiritual que científica. Sus habitantes son uno con la naturaleza, logran una conexión tan estrecha que se empieza a desarrollar a temprana edad; entre juegos y caminatas, la selva los abraza y les regala esa conciencia que los prepara para ser los guardianes de sus árboles y ríos.

Santos Pacaya es uno de esos personajes que respira selva, su amor incondicional por el lugar lo fue llevando poco a poco a dedicarse al turismo, comprendió que muchos viajeros querían hacer recorridos que les permitieran conocer más sobre los animales y árboles que él tanto ama.

The natural world of the Amazon is exuberant, as if it were limitless, as if every plant contained the wisdom of the earth, and one could absorb a little bit just by gazing upon its beauty for a few minutes. However, the real power of the jungle may be in the people who take care of it with their lives, who spend their best years learning from the jungle with a profundity that manifests in the realm of the spiritual, rather than the scientific. Its inhabitants are one with nature, and this connection is so close that it begins to develop at a young age. Between games and hikes, the jungle embraces them and endows them with a conscience that will make them guardians of its trees and rivers.

Santos Pacaya is one of those characters who lives and breathes the jungle. His unconditional love for this place has pushed him, bit by bit, into a life dedicated to tourism, he came to realize that there were many travelers who wanted to take tours that would teach them more about the animals and the trees that he loves so dearly.



Esto lo animó a arriesgarse, dejó su timidez a un lado y desde hace diez años comparte con los demás aquellos secretos que la selva le ha contado. En su pequeña embarcación lleva a los visitantes a recorrer el lago Tarapoto, hogar de árboles maravillosos como el penaco, un gigante escondido que pareciera caminar con sus raíces. “Cuando el agua sube, el pirarucú aprovecha el árbol para guardar sus crías y protegerlas de las pirañas”, cuenta Santos mientras explica los ciclos de las temporadas de invierno y verano, que cambian el paisaje del bosque por completo, haciendo que todas las especies se adapten. Como el renaco, Santos espera pacientemente por los visitantes que se interesen en aprender lo que el Amazonas tiene para compartir.

This motivated him to take a risk. He left behind his shyness and for ten years he has been sharing the secrets the jungle whispered to him. In his small vessel, he takes visitors to Tarapoto lake, home to marvelous trees like the *penaco*, a hidden giant that seems to walk with its roots. “When the water rises, the pirarucu fish uses the tree to hide its offspring and protect them from the piranhas,” Santos says, as he explains the cycles of the wet and dry seasons that change the forest landscape completely, forcing all of the species to adapt. Like the *renaco* tree, Santos waits patiently for visitors who take an interest in learning about all that the Amazon has to offer.





El corazón alegre que alimenta el alma

The Happy Heart That Feeds the Soul

Mocagua, Amazonas



Mocagua ●

Entre Puerto Nariño y Leticia está Calanoa, una reserva de cincuenta hectáreas de selva que desde hace décadas se esfuerza por cuidar el ecosistema que la rodea y brindar una mejor calidad de vida a las personas que trabajan en ella. Sus instalaciones están hechas con los recursos que se encuentran allí mismo, entre ellos, árboles maderables como el capirona, que abunda en los límites de Calanoa y hace posible una construcción sostenible que parece camuflarse entre el frondoso verde que inunda la reserva. Las tradiciones de las comunidades vecinas también son parte del programa de conservación que tienen planteado, por eso cada visitante tiene la oportunidad de elegir entre varias actividades como: irse de pesca por el río Matamatá e intentar lanzar una atarraya, hacer cestos con artesanas de Mocagua, conocer sobre las lenguas de las etnias indígenas con abuelos que aún las hablan o realizar caminatas en la espesa selva con guías locales experimentados, todo con el sello de amabilidad y servicio que Calanoa se ha esforzado por reflejar en cada detalle.

Between Puerto Nariño and Leticia, there is Calanoa, a 50-hectare jungle reserve that for decades has been caring for the surrounding ecosystem and offering a better quality of life to the people who work there. The facilities are made with resources that can be found right there, among them, timber trees like the *capirona*, which abounds on the edges of Calanoa and provides a sustainable construction that blends into the leafy greenery that floods the reserve. The traditions of neighboring communities are also part of Calanoa's conservation program, thus each visitor has the opportunity to choose between various activities, like learning to fish with a net on the Matamatá River, basket weaving with Mocagua artisans, learning about the indigenous languages with elders who still speak them, or hiking in the thick jungle with experienced local guides, all stamped with the friendliness and service that Calanoa has made an effort to capture in every detail.



En la mañana, el sol se cuela entre las hojas gigantescas y tiñe de dorado las tablas de madera que componen los caminos para llegar al comedor. Allí está Deixismari con su encantadora sonrisa y un buen café para disfrutar con la vista del río Amazonas. Hace siete años llegó a la reserva para ayudar con la limpieza general y hoy es la coordinadora de servicio al cliente gracias a su pasión por hacer sentir bien a las personas: “Sonreír y preguntar cómo amanecieron es la mejor forma de conocer a las personas”, dice Deixismari mientras va llenando la mesa con un abundante banquete. Para ella lo más importante es que las personas se sientan felices durante su estadía, que sientan ganas de regresar y se lleven el calor del Amazonas en sus recuerdos.

In the morning, the sun filters through the giant leaves and lends a golden hue to the wooden boards along the paths to the cafeteria. Deixismari is there with her enchanting smile and a good cup of coffee to enjoy with a view to the Amazon River. She arrived at the reserve seven years ago to help with general upkeep and is now the customer service coordinator, thanks to her passion for making people feel at ease. “Smiling and asking how they slept is the best way to get to know people,” says Deixismari as she sets the table with an abundant banquet. For her, the most important thing is that people feel happy during their stay, that they want to return and that they take the heat of the Amazon in their memories.





El río que trae sabores

The River That Brings Flavors

Puerto Nariño, Amazonas

Los motores de la lancha van dejando su huella en las aguas del colossal río que serpentea la selva, creando distancias tan grandes entre las orillas que a veces parece más un mar que otra cosa. Esa serpiente de agua nos va mostrando el camino hasta Puerto Nariño, un hermoso municipio que sólo puedes recorrer caminando, pues las bicicletas, carros y motos nunca han transitado sus calles. Algunos le dicen “el pesebre de Colombia”, y aunque el pueblo ha crecido en los últimos años, sigue manteniendo esa inocencia que solo es posible a través de la pureza de los corazones de sus habitantes.

En las mañanas, muchos de ellos se encuentran en el coliseo, que es donde se instala el mercado con los víveres que traen los botes desde diferentes partes del río. Allí está Francisca moviéndose de un puesto a otro, preguntando a los vendedores por los precios, examinando con ojo y tacto experto los ingredientes que necesita para algunos platos que hará ese día en Las Margaritas, el restaurante que heredó de su madre hace muchos años, cuando tan solo tenía cuatro mesas para atender a la gente. Hoy en día cuenta con más de 50 mesas y además un hotel que puede acoger a 280 personas.

The motor boats leave a trail behind them in the waters of the colossal river that winds through the jungle. At times, the width from bank to bank is so large, it seems more like a sea than anything else. That serpent made of water shows us the path to Puerto Nariño, a beautiful municipality that can only be explored on foot, since bicycles, cars and motorcycles have never traveled its streets. Some call it “Colombia’s nativity scene,” and although the town has grown in recent years, it maintains an innocence that is only possible because of the pure of heart who live there.

Many of them meet in the morning at the coliseum, a market for supplies brought by boat from different points along the river. Francisca is there moving from stall to stall, asking the vendors their prices, examining the ingredients she needs with an expert eye and touch. She is preparing for the dishes she will make today at Las Margaritas, a restaurant she inherited from her mother many years ago, when there were only four tables to serve. Nowadays, it has more than 50 tables, as well as a hotel that can accommodate 280 people.



Puerto Nariño



“Esto no fue fácil, ha sido de mucha dedicación, mucha disciplina, mucha constancia”, dice Francisca mientras ve a su alrededor, recordando con cierta nostalgia esos primeros años del restaurante. Para ella, la clave del éxito de su negocio es hacer las cosas con cuidado en el detalle, una buena preparación requiere hacer las cosas con verdadero amor. El talento de Francisca va más allá del sabor. Su calidez le ha dado vida a un lugar que transmite la paz con la que se han criado los habitantes de Puerto Nariño. La cara amable de esta gran cocinera te invita a sonreír con ella, mientras disfrutas de un plato que nunca será pequeño, pues la abundancia de la selva llega hasta la mesa con una mezcla de colores que reflejan el paisaje de este lindo municipio a orillas del río Amazonas.

“This wasn’t easy. It took a lot of dedication, a lot of discipline, and a lot of certainty,” says Francisca as she looks around her, nostalgically recalling those early years at the restaurant. For her, the key to success in her business has been doing things with care and an attention to detail—a good recipe requires doing things with real love. Francisca’s talent goes beyond flavor. Her warmth has given her a life in a place that conveys the peace that Puerto Nariño’s residents were raised with. The friendly face of this great chef invites you to smile with her while you enjoy a plate that will never be small. The wealth of the jungle reaches the table with a blend of colors that reflect the landscape around this lovely town on the shores of the Amazon.





Retornando al origen

Returning to the Source

Cubarral, Meta

Diez kilómetros adentro de las montañas, en donde nacen las llanuras orientales, se encuentra la Hacienda Tierra Dulce, un lugar en el que la naturaleza retoma su curso de forma productiva; allí se cultivan alimentos de forma orgánica, “como lo hacían los ancestros”. Este es un lugar mágico, lleno de pequeños cultivos que crecen en medio de la vegetación de montaña y con animales que retornan ante el llamado de lo natural. A metros del río Ariari, y con la misma fuerza que tiene la llanura que aquí nace, se erigen del suelo plantas de hermoso verdor cuya conexión con los animales está viva. Patos, peces, abejas y aves que habitan la hacienda le dan un aire realmente auténtico al hecho de poder consumir alimentos que nacen por la fuerza de la tierra misma, de la naturaleza. Un verdadero festín de vida surge en las entrañas del piedemonte llanero, que, así mismo, alimenta a sus habitantes. Allí reside y trabaja Dibier Herrera, un joven de 24 años cuyo amor por el campo se nota en sus ojos y su piel transformada por el sol y la lluvia de la montaña. Dibier lleva seis años especializándose en entender y perfeccionar el trabajo natural de la tierra.

Ten kilometers into the mountains, where the Eastern Plains begin, lies the Hacienda Tierra Dulce, a place where nature resumes its fertile course, where organic foods are grown “the way our ancestors did it.” This is a magical place full of small fields that grow in the middle of the mountain forest, alongside animals who heed the call of nature. A few meters from the Ariari River, and with the same strength of the Plains that begin here, the beautifully green plants rise from the soil with a living connection to the animals. Ducks, fish, bees and birds that live on the hacienda give it a truly authentic air by being able to eat foods born from the potency of the earth itself, from the natural world. A real festival of life surges in the depths of the Plains foothills, nourishing every inhabitant. This is where Didier Herrera lives and works, a youth of 24 whose love of the countryside is visible in his eyes and his skin, transformed by the mountain sun and rain. Didier has spent six years specializing in and perfecting natural ways to work the land.





Le ha aprendido los tiempos a la fermentación, la fertilización y el proceso de cultivo, que, a diferencia del corriente, se toma su tiempo para traer frutos. El cultivo orgánico es más saludable para el cuerpo, la naturaleza y la vida, esto lo valora Dibier; entiende la importancia de fomentar el crecimiento natural de la vida y dejar que esta siga su curso. Su conocimiento es empírico, su proceso disciplinado, y se ha ganado un espacio dentro de la hacienda. Ahora quiere estudiar más para generar un impacto y que los campesinos aprendan las alternativas a las formas tradicionales, así como que “la agricultura es un universo que uno no termina de descubrirlo”, al fin y al cabo, para Dibier: “La tierra es la vida, si uno le da amor a la tierra, ella entrega un fruto sano”.

He has learned the periods of fermentation and fertilization, and how to reap the benefits, which, in contrast to the typical ways, take time to bear fruit. Organic farming is better for your body, for nature and for life itself—this is what Didier values. He understands the importance of encouraging the natural growth of life and letting it follow its course. His knowledge is empirical, his process disciplined, and he has created a space for himself at the hacienda. Now, he wants to study more, so he can make a bigger impact by teaching other farmers alternatives to their traditional practices, because “agriculture is a universe where you never stop discovering.” When all is done and said, for Didier, “The earth is life, and if you give it love, it will bear a healthy fruit.”





Calidez, amabilidad y llano

Warmth, Kindness and Llano

Pore, Casanare

En el municipio de Pore, en Casanare, en medio de las sabanas llaneras y los grandes pastizales verdes que son adornados por algunos árboles que se erigen dentro de aquel horizonte, existe un valle entre el río Curama y el Guachiría en donde se ubica Bocas de Pore. En estos sabanales llenos de ganado vacuno, que con su mirada penetrante demuestran el carácter que forja la vida llanera, galopan jinetes de todas las edades, con su sombrero de cuero, sus camisas de manga larga, sus pantalones remangados hasta el tobillo y los pies descalzos, empujando el ganado a caminar por las estrechas llanuras inundables del Casanare. El paisaje casi estático del llano se mueve por su gente que lo atraviesa de manera aguerrida, mientras doma el espeso mar verde. Allí mismo, al paso de los jinetes con su ganado, las garzas surcan el cielo en un baile que acompaña el galope de los equinos. Atravesando este horizonte, en medio del camino que recorre el oriente colombiano, vive Danis Rodríguez. Ella es una cálida y amorosa madre, dedicada al campo y a vivir con amor por lo que hace. Día a día, despierta feliz de sentir que está en su llano; creció en la finca en la que hoy ve a su hija seguirle los pasos, a quien acompaña a que aprenda a montar a caballo.

In the town of Pore, in Casanare, in the middle of the Eastern Plains' savannahs and the immense green pastures adorned with a few trees that stand within that horizon, there is a valley between the Curama and Guachiria Rivers where Bocas de Pore lies. In these savannahs full of beef cattle whose penetrating stare shows the character that forges life on the Plains, horseback riders of all ages go galloping by with leather hats, long-sleeve shirts, pants rolled up above the ankle and bare feet, herding the cattle along the spectacular floodplains of Casanare. The nearly ecstatic landscape of the Eastern Plains is moved by the valiant people who cross it, taming the thick sea of green. Right there, as the riders with their cattle pass by, the herons thread the sky in a dance that accompanies the horses' gallop. Over the horizon, in the middle of a path that crosses eastern Colombia, lives Danis Rodríguez. She is a warm and loving mother, dedicated to the countryside and living her life with a love for what she does. Day by day, she wakes up happy to feel that she is in her Plains. She grew up on the ranch where her daughter now follows in her footsteps, whom she teaches how to ride horseback.





Quiere que las nuevas generaciones sientan la libertad del llano, que aprendan de la mano de sus seres queridos, a través del amor. Tiene claro que la necesidad de cambiar es permanente, por esto motiva a sus hijos a avanzar; así como a diario galopa en su caballo, desea estar preparada para el mundo que tienen enfrente. “Eso es como cuando el hombre está enamorando a la mujer”, sentencia con su afectuosa mirada; con cariño, con caricias, con amor es la única forma de hacer cambios en la vida de los jinetes llaneros. En su sombrero se lee D27J, el código que le fue asignado por la alcaldía para marcar ganado. Para ella significa aún más: “Danis; 27, la edad en la que me dieron el número, y Jhon”, dice mientras toma un sorbo de café. Amable en su hablar y su mirada, ve en sus hijos el fruto de su amor al llano y el futuro de este.

She wants new generations to feel the freedom of the Eastern Plains, to learn alongside the people closest to them, through love. It is clear to her that the need for change is constant, so she pushes her children to do better. Just as when she gallops on her horse every day, she always wants to be ready for the world that lays before her. “It’s like when a man is trying to court a woman,” she declares with her affectionate look. With tenderness, with caresses, with love—that is the only way to make changes in the lives of the riders on the Plains. Her hat is marked with a code, D27J, that she was assigned by the mayor’s office for marking cattle. It means something more to her: “Danis, 27—my age when they gave me this number—and Jhon,” she says as she sips her coffee. With kind eyes and words, she sees in her children the fruits of her love of the Plains and its future.





Guardián de los ancestros

Guardian of the Ancestors

San José del Guaviare, Guaviare



En la frontera entre el Meta y el Guaviare, los ríos Guayabero y Ariari confluyen en medio de la llanura para formar el río Guaviare, que según los locales viene de la unión de los dos anteriores. En la vereda Cerro Azul, dentro de San José del Guaviare, capital del departamento, se encuentran las pinturas rupestres de Nuevo Tolima, un compendio de cientos de pinturas cuyo significado y datación no son todavía conocidos con certeza. Este conjunto de memorias se encuentra plasmado en las inmediaciones de uno de los paisajes más extraordinarios de nuestra nación. Allí, en la serranía de La Lindosa, el panorama de belleza natural sale de lo imaginado, con ríos de colores, altas cascadas y diversidad faunística que deslumbran la mirada. Dentro del húmedo y cálido paraíso se halla una cadena de formaciones rocosas en la que se encuentran las pinturas rupestres de Nuevo Tolima, las que, en cuatro grandes paneles, muestran la concepción espiritual y material de los ancestrales pueblos indígenas. Cerca al complejo milenario vive Arinson Cifuentes, un joven de 24 años que trabaja como guía turístico en la zona. Nacido y criado en San José, se encuentra entre dos dicotomías, ser llanero y amazónico; y ser guía turístico, como su padre.

On the border between the departments of Meta and Guaviare, the Guayabero and Ariari Rivers converge in the middle of the Eastern Plains to become the Guaviare River, which according to locals, comes from the union of the other two. In the district of Cerro Azul, within the capital of the department, San José del Guaviare, you can find the Nuevo Tolima pictographs, a compendium of hundreds of rock paintings whose meaning and date are still uncertain. This collection of memories was created in an area near one of the most extraordinary landscapes in Colombia. There, in the Lindosa mountain range, the panorama of natural beauty exceeds imagination with its colorful rivers, high waterfalls and a diversity of fauna that dazzle the eyes. Within this hot and humid paradise, a chain of rocky formations shelters the Nuevo Tolima pictographs, four big panels that show the spiritual and material concepts of the ancestral indigenous peoples. Arinson Cifuentes lives near this ancient complex. A young man of twenty-four, born and raised in San José, Arinson works as a tour guide in the area, torn between two dichotomies: identifying as both a man of the Plains and of the Amazon, and working as a tour guide, like his father.



Sus pasiones se juntan, se dividen y quizás vuelvan a unirse. Arinson ha recorrido el lugar de las pinturas de Cerro Azul cientos de veces, lo ha hecho desde niño.

“Esto era un lugar para paseo de ollas, aquí veníamos en el colegio a limpiar y hacer carteles”, cuenta Arinson mientras recorre las pinturas con una antigüedad de más de 12 mil años. Su parte favorita del complejo es una cueva, un lugar donde no existe la luz natural y él siente que estar ahí con los ojos abiertos contemplando la oscuridad lo conecta a ese cerro místico y espiritual. La conexión que tiene con las pinturas consiste en ver cada vez que está allí algo más y por ello quiere ayudar a preservarlas, además de unirlo con sus deseos de vivir allí y construir nuevas viejas formas de habitar este espacio que durante tanto tiempo poblaron sus ancestros.

His passions come together, divide and perhaps come together again. Arinson has explored the area around the paintings in Cerro Azul hundreds of times since he was a child. “This was a place for family outings. When I was in school, we would come here to do the wash and make posters,” Arinson explains as he gives a tour of these paintings that are over twelve thousand years old. His favorite part of the complex is a cave, a place without natural light, where he stares into the darkness and feels a connection with that mystical and spiritual mountain. The paintings connect with him because he sees something new every time he goes there, and that’s why he wants to help preserve them. They are also tied to his desire to live there and build new traditions for inhabiting this space where his ancestors had lived for so many years.





Finca
Villa Gaby
Arauquita

Asociación Red de Turismo
Comuna 13 de Arauca

Aromas sin fronteras

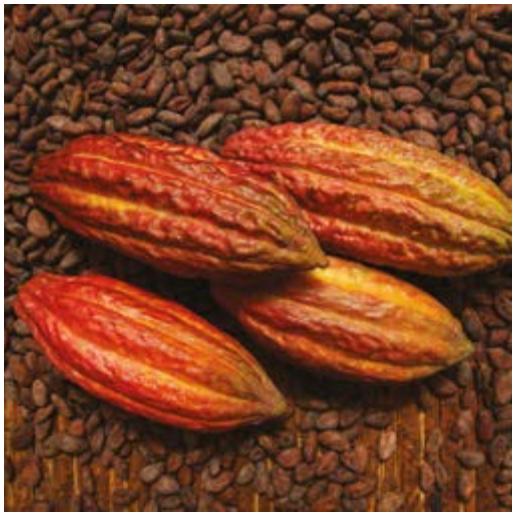
Aromas Without Borders

Arauquita, Arauca

Llano adentro, en el municipio de Arauquita, frontera colombo-venezolana, se esconde un corregimiento cuyos caminos están rodeados por la planta de cacao. Después de media hora recorriendo hacia el oriente el departamento de Arauca, el cacao ha encontrado su reino, y allí, en inmediaciones de los cientos de hectáreas del fruto amargo, se encuentra Villa Gaby, una finca cacaotera cuyas plantaciones de la materia prima del chocolate se convierten en bosques, donde la sombra de los plátanos y otros árboles hace que el suelo se torne de un color marrón degradado hasta convertirse en amarillo. El deshoje cacaotero deja la crujiente huella que alerta a monos aulladores y ardillas mientras acechan escondidos las mazorcas de cacao con sutil deseo. En Villa Gaby, los animales silvestres conviven con las diversas plantaciones que pueblan el terreno, tan diverso se torna el paisaje que el cacao parece pasar a un segundo plano ante las constantes visitas de los habitantes de la reserva que limita con la hacienda. “Aquí también se toma tinto, pero antes tomamos chocolate”, comenta Elizabeth Agudelo, una mujer cacaotera de tercera generación que se dedica a la producción del fruto que da dulzura a la vida.

Deep in the Eastern Plains, within the greater municipal area of Arauquita, on the border between Colombia and Venezuela, there is a rural district whose paths are lined with cacao plants. After half an hour of walking along these paths eastward into the department of Arauca, the cacao tree reigns supreme. There, surrounded by hundreds of acres of bitter fruit, you will find Villa Gaby, a cacao plantation whose orchards are rich in the raw material of chocolate, orchards that become forests where the shade of plantains and other trees turn the soil a diffuse yellow-brown. The fallen leaves of the cacao tree crunch with each step, alerting the squirrel and howler monkeys who discreetly hunt with a keen desire for cacao pods. In Villa Gaby, the wild animals coexist with the various crops that blanket the earth. The landscape becomes so diverse that the cacao seems to take a back seat to the constant visits from the inhabitants of the nature reserve that runs along the edge of the estate. “Here we also drink coffee, but first we drink hot chocolate,” says Elizabeth Agudelo, a third-generation cacao farmer devoted to growing this fruit that enriches our lives.





Su sonrisa, su relato y su historia son dulces y cálidos como una taza de chocolate al amanecer. Luego de salir de la zona a temprana edad, la hija de Miqueas regresó para retomar la producción de cacao, su decisión la ha llevado a recorrer caminos que no han sido fáciles. Diez años después de defender la semilla del FEAR 5 o cacao de Arauca, Elizabeth se ha abierto paso en la Unión Europea y el mercado asiático, consolidando su material como uno de los mejores del mundo. Ahora supera los estándares de calidad con creces gracias a la tecnificación implementada, para que sus cosechas sean de la más alta calidad, con un excelente sabor y dulzura; esto la llena de orgullo por los suyos, por su tierra, su llano y su país. Todavía hay un mar de ilusiones color vino tinto para Elizabeth, y su camino con el cacao hasta ahora comienza.

Her smile, her tales and her history are sweet and warm as a cup of hot chocolate in the morning. After leaving the area at an early age, Miqueas' daughter decided to come back and become a cacao farmer herself, and her decision led her down paths that were anything but easy. After ten years of defending the FEAR 5 seed, or Arauca cacao, Elizabeth has entered the EU market and the Asian market, thus establishing her product as one of the best in the world. Now it passes quality standards with flying colors thanks to the modern techniques she uses, resulting in a harvest of the highest quality, with excellent taste and sweetness. All of this fills her with pride for her family, her land and her country. But there is still a wine-red sea of dreams for Elizabeth, and her journey with cacao is barely getting started.



**TU
RED
CO**
Asociación de Trabajadores de la Cooperativa de
Cacao de San José de Uré



El joropo es vida

Joropo is Life

Pore, Casanare



En Pore, un municipio a media hora de Yopal, la capital del departamento de Casanare, existe un llano lleno de costumbres, raíces y anhelos que recorren la sangre de cada poreño. A un lado del casco urbano se ve la extensa frontera montañosa que divide al país, al otro se encuentra el inmenso horizonte verde que une la tierra con el cielo. Allí, la fauna y las personas se entremezclan, bailan un ritmo lento que lleva milenios, danzan unos con otros y se genera un equilibrio que con cada paso se mantiene, bailan en convivencia. Por su parte, los llaneros han tomado las enseñanzas de los caballos, las sabanas, las estrelladas, el ganado y la vida para establecer un nuevo ritmo, uno propio. Mezclando la angelical arpa con el cuatro, la bandola llanera y otros instrumentos entonan grandes tonadas acompañadas por cantores cuya voz y letrillas estremecen a las garzas, que salen volando por la potencia llanera. Allí reside César Rodríguez, un bailarín, cantante y profesor de joropo. Este hombre de 36 años está ligado a su tierra en cada paso que da, cada palabra que enuncia y cada canto que realiza.

In Pore, a town half an hour from Yopal, the capital of the department of Casanare, the plains are full of traditions, roots and dreams coursing through the blood of every citizen in Pore. On one side, the urban center is bordered by the expansive mountain range that divides the country, and on the other side, an immense green horizon joins the earth with the sky. There, the animals and the people mix together, they dance a slow rhythm that crosses millennia, they dance together creating a balance with every step—they dance in coexistence. For their part, the inhabitants of the Eastern Plains have learned from the horses, the savannahs, the stars, the cattle and life itself to build a new rhythm, their own rhythm. Mixing the angelic harp with the *cuatro* guitar, the *bandola llanera* and other instruments, they play rich tunes accompanied by singers whose voices and lyrics inspire the herons, lifted to the sky by the strength of Plains culture. In this place, there lives César Rodríguez, a dancer, singer and professor of *joropo*. This man of thirty-six is connected to his land in every step he takes, every word he speaks and every song he plays.



Desde muy niño empezó a recorrer el llano desde Pore hasta Venezuela, en bailes sabaneros tradicionales hasta festivales de música en los que terminó galardonado con el primer puesto en más de 150 ocasiones. “El joropo representa el llano en todo ámbito”, dice mientras mira, con una cálida sonrisa esbozada en su rostro, a su familia, que desde lejos lo saluda; de la misma manera revisa el paisaje que lo envuelve, ese mismo al que en una de sus letras le canta: “Mi llano no es el mismo llano de aquellos viejos llaneros enrollados, pies descalzos, de cuchillo y de sombrero”. Este hombre se muere con su llano si este fenece, ha atravesado el llano buscando el joropo criollo y enseñando el joropo de espectáculo; así mismo, el llano lo ha atravesado a él.

Since he was a little boy, he began to explore the Plains, from Pore to Venezuela, through the traditional savannah dances and the music festivals where he won first place at over 150 different events. “The *enoropo* represents the Eastern Plains at every level,” he says, gazing upon his family with the hint of a smile on his face as they wave in the distance. He looks over the landscape that surrounds him the same way, the same landscape that he sings about in one of his songs: “My Plains are not the same Plains as the one those old timers busied themselves with, barefoot with a knife and a hat.” If it were to disappear, this man would die with his land. He crossed the Plains searching for authentic *enoropo*, and by teaching the *enoropo* performance, likewise, the Plains have crossed through him.





El chef llanero

The Llanos Chef

Guamal, Meta



El llano metense nace desde las montañas, lo acompañan los grandes ríos que atraviesan miles de kilómetros que llevan vida al campo y a los alimentos que por todo el oriente se consumen. El río Meta, el Ariari y el Guamal son algunos de los cauces que rompen el espesor de las praderas en donde se siembran desde pastizales para el ganado hasta el plátano que acompaña todas las comidas. Tan abundante es el líquido que se puede recorrer cualquier río, pasando por los valles y montañas, seguro de que la vida brotará en su interior y alrededor de él, los ríos llenan de riqueza los lugares por donde pasan. Allí, cerca al río Guamal, donde la abundancia de alimentos converge por el río, la montaña y el llano, donde los animales caminan con tranquilidad y las aves cantan en cada esquina, se ubica un municipio del mismo nombre, en ese lugar hay un chef cuyo deseo es hacer de la fortuna alimenticia del llano una riqueza folclórica que perdure durante décadas. Con su sombrero y delantal, Yul, el chef llanero, es uno de los referentes más reconocidos a nivel nacional en términos gastronómicos.

The Meta Plains begin in the mountains and follow wide rivers that cross thousands of kilometers, bringing life to the countryside and to the foods enjoyed throughout the eastern region of Colombia. The Meta, the Ariari and the Guamal Rivers are some of the tributaries that break the verdant fields where people plant all manner of things, from cattle pastures to the plantains that accompany every dish. The water is so ubiquitous that you can travel along any river, passing through valleys and mountains, sure to find life springing forth within and around the waters. The rivers enrich their surroundings wherever they go. There, close to the Guamal River, where the abundance of foods meets between the river, the mountain and the plains, where the animals walk in peace and the birds sing around every corner, there is a town with the same name, Guamal, where a chef lives whose dream is to prepare the treasured Plains cuisine, a traditional delicacy that has endured for decades. With his toque and his apron, Yul, the chef from the Plains, is one of the most recognized culinary artists in Colombia.



Su conocimiento de la cocina llanera es invaluable, ha recorrido los llanos conviviendo con vaqueros, aprendiendo de las comunidades, saboreando los olores y las sensaciones de cada plato de comida típico de las sabanas del oriente del país. A pesar de su reconocimiento, Yul no se jacta de las distinciones ni los logros, los entiende como fruto de su trabajo. Lo que más aprecia, y se nota al observar cómo su sonrisa se le marca y los ojos le brillan, es el trabajo con las comunidades, con los municipios, con la gente de a pie. Ha sido creador de varios platos que se enfocan en resumir las costumbres de la región, su historia y tradiciones. Su interés está en crear con el consumidor, crear recetas y experiencias que ame y, así como los platos en los que se basa, que perduren en el paladar de varias generaciones.

His knowledge of *llanero* cooking is invaluable. He has traveled the Plains living alongside ranchers, learning from communities, savoring the smells and sensations of every traditional dish in Colombia's eastern savannahs. Despite his recognition, Yul doesn't boast about his honors or his achievements. He sees them as the fruits of his labor. What he treasures most—you can see it in the way he smiles and the way his eyes light up—is his work with communities, towns and the common people. He has invented many of his own dishes that focus on combining regional customs, histories and traditions. His interest is in creating with the diner, creating recipes and experiences they love and that, like the dishes they're based on, will linger on the palate for many generations.





El navegante de los llanos

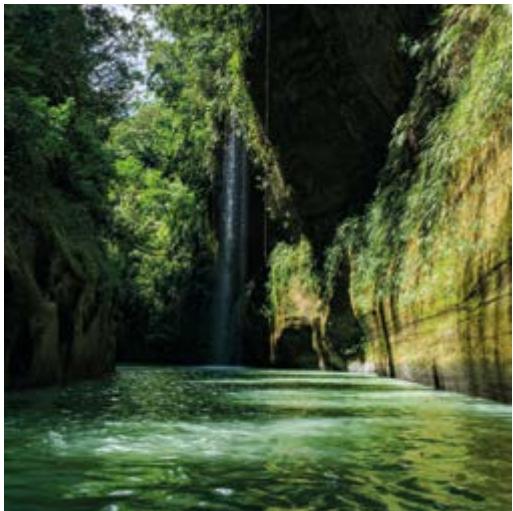
Pilot of the Plains

San Juan de Arama, Meta

El piedemonte llanero esconde cientos de maravillas naturales que hasta hoy día siguen casi intactas, entre ellas hay cascadas que rememoran las grandes epopeyas de los exploradores del pasado milenio y valles entre montañas que deslumbran a quienes los miran por primera vez. En medio del inmenso paisaje sabanero, en San Juan de Arama, en el departamento del Meta, se encuentra el “Indio Acostado”, una formación montañosa cuya figura, en la lejanía, se divisa como el cuerpo de un nativo en posición de descanso. Allí, en medio del Indio, está el Güejar, un río cuyo cauce cristalino atraviesa las montañas conformando un cañón cuya magnificencia está ligada a la contemplación de los prodigios que aún en la actualidad se ocultan a los ojos de todos. Un paraíso escondido que refleja la pureza de la gente y la calidez con la que abraza a cada uno de sus visitantes que, al mismo tiempo, deben mantener un respeto ancestral ante la importancia de recorrer la mente del Indio y la historia de un territorio. Estos espacios configuran la vida cotidiana de Edison Vargas, nacido y criado en Santander. Un expolicía que encontró en los ríos su pasión por vivir y en el turismo un trabajo para disfrutar.

The foothills of the Eastern Plains reveal hundreds of natural marvels that even today remain untouched. Among them are waterfalls that recall the great sagas of explorers from the last millennium and valleys between mountains that leave you speechless at first sight. In the middle of the immense savannah landscape, in San Juan de Arama, in the department of Meta, you will find the “Sleeping Indian,” a mountain formation whose shape, from a distance, resembles the figure of an indigenous person lying down. There, in the middle of the Indian, lies Güejar, a river whose crystalline waters cut through the mountains to form a magnificent canyon that holds awe-inspiring views still shielded from the eyes of the world. This hidden paradise reflects the purity of the people and warm embrace they offer every visitor who, likewise, should show respect for the honor of touring the ancestral mind of the Indian and the history of the region. These spaces shape the daily life of Edison Vargas. Born and raised in Santander, Edison is an ex-police officer who found his passion for life in the rivers and in tourism a job he enjoys.





Un hombre que sabe hablar, que ha conocido muchas personas y a todas las trata por igual, con el mismo carisma y cariño. Lleva diez años recorriendo ríos y caminos en el Meta, más de veinte navegando. Llegó allí por una mera casualidad. Su jefe, en San Gil (Santander), le obligó a ir a los llanos a una expedición; Edison acababa de llegar de otra expedición en su tierra y no le gustaba su nuevo destino. De una semana se quedó un mes. Luego preguntó por el río, el Guejar, le causó curiosidad, nadie venía de allá, quiso saber quiénes lo navegaban; solo los pescadores habían recorrido el trayecto, había un cañón que nadie más transitaba. Decidió volver después con un bote para navegar con los pescadores, en ese recorrido descubrió uno de los lugares que cambiaron su vida, se enamoró del Meta, de sus paisajes, de sus personas, del Guejar.

A man who knows how to speak, he has met many people and he treats everyone as an equal, with the same charisma and affection. He spent ten years exploring the rivers and paths of the department of Meta, and more than twenty piloting rivers. He arrived there by chance. His boss in San Gil (Santander) forced him to go to the Eastern Plains on an expedition. Edison had just arrived from another expedition in Colombia and he wasn't happy about this new destination. His stay went from a week to a month. Eventually, he asked about the river, the Guejar. He was curious about it because no one seemed to come down the river. He wanted to know who piloted that river. Only the fisherman had traveled its waters, and there was a canyon that no one else would cross. He decided to come back with a boat to pilot the waters with the fishermen. On that journey he discovered one of the places that changed his life. He fell in love with Meta—its landscapes, its people, the Guejar.



Dedicamos este libro a todos
los colombianos y colombianas,
tanto los oriundos de
nuestra tierra como aquellos
colombianos de corazón, por ser
los mejores representantes de
nuestra cultura de calidez.

We would like to dedicate this
book to all Colombians—those
born to this land and those
whose heart it has stolen alike—
for being the true ambassadors of
our welcoming culture.

COLOMBIA 

COLOMBIA 