

GUIÓN TURÍSTICO DE AVENTURA – SENDERISMO
RUTA CAFETERA



SECRETARÍA DEPARTAMENTAL DE CULTURA Y TURISMO

Carlos Alberto Martín Salinas

COORDINADORA DE TURISMO DEPARTAMENTAL

Luz Stella Cárdenas Calderón

EQUIPO TÉCNICO

Argemiro Ortiz Trujillo – Coordinador Proyecto

Jorge Melo Valderrama – Textos y Guión

Miguel Ángel Vargas Collazos – Asesor del Proyecto

Leidy Julieth Monje Núñez – Corrección de Estilo

Yuly Tatiana Durán Andrade - Corrección de Estilo

Mayerly Stella Leal Varona – Asistente

Michael Jovanny Gutiérrez Fierro – Fotografía

Estado Magenta – Diseño y Diagramación

Inn Genio S.A.S – Impresión

GUIÓN TURÍSTICO DE AVENTURA - SENDERISMO

RUTA CAFETERA

En el guión turístico de la ruta Cafetera se ha establecido que el guía u orientador turístico lo llamaremos **Pedro Sanjuán**, tomándolo de los nombres representativos de nuestras fiestas regionales, alusivas a la celebración del día de San Juan y San Pedro.

Punto cero: Parque principal del municipio de Gigante

Buenos días, mi nombre es Pedro Sanjuán y tendré el gusto de acompañarlos en este recorrido de la Ruta Cafetera que une a los municipios de Gigante y Garzón.

Iniciaremos esta jornada en el parque principal de Gigante, junto a la Ceiba de "La Libertad", árbol gigantesco que es asociado al nombre de El Gigante, y a procesos libertarios en tiempo de la independencia, aunque la primera versión, hacía referencia a la libertad de los esclavos.

Durante el trayecto desde la ciudad de Neiva, les hemos contado un poco acerca de las generalidades de los municipios que vamos a visitar, en temas poblacionales, productivos, históricos y geográficos.

El municipio de Gigante, se encuentra localizado en la parte centro oriental del departamento del Huila, entre el cerro Matambo, margen izquierdo del río Magdalena y la cordillera oriental. Nuestro municipio tiene una altitud de 860 msnm en el casco urbano, está ubicado a 85 kms de la ciudad de Neiva y a 384 kms de Bogotá Distrito Capital; tiene una temperatura promedio de 24°C y un clima que varía entre cálido, Medio, Frío y Páramo, gracias a su rango altitudinal, entre los 470 msnm aproximadamente en la desembocadura de la quebrada las vueltas al río Magdalena, y 3.350 msnm en el páramo de Miraflores; presentando además un relieve quebrado y diversidad de ecosistemas.

Este municipio limita al norte: con el municipio del Hobo y Algeciras, al sur con Garzón, al oriente de nuevo con Algeciras y el departamento del Caquetá y al Occidente con los municipios de El Agrado, Paicol, Tesalia y Yaguará.

La población del municipio según el censo del SISBEN es de 25.939 habitantes, en su mayoría campesinos dedicados a las actividades agropecuarias; esta población es inestable, pues depende de la actividad cafetera. El 40% de los pobladores, ocupan el área urbana del municipio y el resto que son 15.546 habitantes,

equivalentes al 60%, habitan la zona rural. Es importante tener en cuenta que la llegada de la Represa del Quimbo cambio algunos aspectos en las dinámicas del municipio, como el caso de población flotante, impactos sociales negativos y dinamización del comercio.

La economía del municipio depende en primera instancia del cultivo del café, la granadilla y el lulo, en segundo renglón del cultivo del cacao, frutales de clima medio y la ganadería extensiva; en tercer lugar el comercio, la administración pública y la educación.

La cultura regional está ligada a las actividades agrícolas y al folclor regional, pues se notan cambios sustanciales en el funcionamiento del pueblo en épocas de cosecha cafetera y las festividades folclóricas del municipio se realizan a nombre del cacao y el café, además existe una actitud conciliadora y de no confrontación a los problemas, y en buena parte existe un pensamiento de no futuro, por falta de oportunidades en su población joven, lo cual incide negativamente en el control del manejo de los recursos naturales y en la situación de orden público que se está viviendo en la actualidad.

Con el fin de que podamos enmarcarnos en el contexto de la región, es importante conocer de manera sencilla como fue el proceso histórico.

Los hechos que dan origen a la fundación se remontan a 1750 cuando existía en la región una Viceparroquia conocida con el nombre de San Antonio de la Honda, que fue creciendo rápidamente y con ella también lo hicieron los problemas por la mala ubicación. El 3 de Julio de 1780 fue nombrado don Jacinto Fajardo como su primer Alcalde y el 13 de Septiembre de 1782 el Presbítero Luis Julián Méndez de Molina, cura en propiedad. El 17 de Septiembre de 1782 se firmó una escritura entre el vendedor Jorge Miguel de Cuellar y el alcalde Fernando Méndez de un lote de terrenos para ampliar la localidad de la parte urbana. Esta fecha se ha consagrado como acta de fundación del Gigante, pero en realidad el pueblo existía desde antes del año 1698. El 24 de Diciembre de 1782 los vecinos decidieron trasladar el pueblo al lugar que ocupa actualmente, organizándose de nuevo, hasta que en 1789 fue elevado a la categoría de Municipio.

Por otra parte, la historia del origen del nombre "Gigante", es desconocida y carece de suficiente información. Las versiones que se tienen son de origen popular y no han sido científicamente

demostradas. Una de ellas y seguramente la más probable, afirma que en el lugar se encontró el fósil de un mastodonte; animales que habitaron la región hace más de diez mil años y que se extinguieron debido a su gran volumen, otra versión está relacionada con el hecho de que en la zona había una hacienda de gran extensión que se llamaba "El Gigante", y finalmente debido al Cerro Matambo, cuya forma es el perfil de una figura humana gigante.

El cerro de Matambo, es un referente de la tradición oral de los habitantes del municipio de Gigante, la leyenda nos cuenta la historia de amor entre un Gigante invasor y una princesa nativa de la zona, romance que no era aceptado por la familia de la princesa local, lo cual llevo a la muerte de los enamorados, sus yacientes cuerpos marcaron el final del curso del río Magdalena caracterizado como "Río de Montaña", esto es que, desciende en vueltas y revueltas, lo que en lengua Pijao se denomina Quimbo y el inicio del valle del río Magdalena, lo que antiguamente se denominó el "Valle de Neiva" y hoy se reconoce, como "Valle Alto del Río Magdalena".

Retomando el tema de la Ceiba de la Libertad ubicada en la plaza, les contamos que; el historiador giganteño Humberto Montealegre Sánchez, ha estudiado las diferentes versiones sobre la

época en la cual fue sembrada la Ceiba y también las razones por las cuales se dio este hecho: "La historia de la siembra del árbol como símbolo de libertad nace en la Francia Revolucionaria. Allí significa el adiós a un viejo mundo y el nacimiento de otro nuevo"

Después del proceso de independencia de la Nueva Granada de 1810, Nariño lidera el proceso de la revolución francesa, retomando el símbolo del "Árbol de la Libertad", y la traducción y divulgación de los derechos humanos. El 29 de abril, Nariño en la plaza mayor de Santafé sembró un arrayán, como símbolo de la libertad.

Así que esta costumbre se extendió por las poblaciones de la provincia de Tunja y Cundinamarca, del que Neiva para esa época hacía parte. Muy probablemente, en El Gigante, dirigido por su párroco Pedro Joseph María de la Borda y Polanco, se sembró la ceiba hacia finales del año 1813.

La Ceiba de El Gigante, de acuerdo a la versión de mayor sustento en datos históricos, es un fiel documento y monumento que simboliza la independencia republicana, la cual contrasta con la historia que por tradición oral se ha tenido en el municipio, que relata que su siembra se dio en conmemoración de la abolición de la

esclavitud. De acuerdo a las pruebas recogidas, en archivos históricos, la siembra del árbol no se hizo de 1851, sino en 1813. De ahí que no sea comprensible ni explicable que siendo Feliz María Borrero uno de los mayores esclavistas de El Gigante a mediados del siglo XIX, lo señale José Manuel Silva como el esclavista que “organizara en esta parroquia una fiesta para conmemorar la libertad de los esclavos en 1851 y en el programa estuviera sembrar un árbol en la plaza principal”. Borrero, seis meses antes de sancionarse la ley de la libertad de los esclavos (Ley del 21 de mayo de 1851), es decir, a finales de noviembre de 1850 mantenía aun 4 esclavos adultos y 3 infantes, haciendo caso omiso a los decretos de manumisión.

La Ceiba que ustedes están viendo, era mucho más grande de lo que podemos apreciar hoy, sus ramas horizontales llegaban hasta las calles laterales de la plaza, pero a raíz de unas obras que se realizaron en el parque, parte de sus raíces fueron cortadas permitiendo la proliferación de un hongo y una plaga de cucarrones que afectó considerablemente la salud del emblemático árbol, y hoy la tiene a punto de morir y desaparecer.

Vamos a tomar el desayuno en esta localidad, luego los invitaré a un sector muy bello e interesante del municipio, donde podremos

conocer cuál es la dinámica de la producción y cosecha del café, y la cercanía con bosques y reservas naturales muy ricas en diversidad de fauna y flora.

Tras el desayuno, retornamos al vehículo e iniciamos un recorrido hacia la zona de montaña, para visitar una finca cafetera.

Punto uno: Finca Mazatlán

Iniciamos por un sector de fincas ganaderas, extensivas por su poca disponibilidad de agua para riego; vemos a un costado la Finca Mazatlán, antiguamente llamada El Ciruelar; hacienda muy representativa de la región por su extensión y su casa de estilo colonial. A los pocos minutos, empezamos a sentir un cambio en el clima, y en el paisaje, pues por el cambio de altitud, se siente una temperatura más baja, y una mayor humedad para el desarrollo de cultivos y vegetación en general. Se ven más guaduales, cultivos de café y potreros con vacas de colores más oscuros, que resisten más en climas medios y fríos.

Detengamos un momento el vehículo para mirar un rasgo bien interesante de la ganadería local; si pueden observar, nos encontramos en un campo cercado que forma varios potreros

pequeños, posee un pasto de tono diferente al resto, un verde amarilloso, el cual fue introducido desde Brasil, por su resistencia a periodos de sequía, cuyo nombre es Brachiaria. En los potreros donde nos encontramos, con frecuencia podemos ver pastando vacas blancas, con un ligero morro en el lomo, de raza cebú, una raza de origen Hindú.

Este lugar nos trae muchas sorpresas; los terneros que aquí se crían, son todos negros. Quienes no conocen mucho de la actividad cafetera, se preguntarán ¿aquí qué pasó?, y la respuesta es sencilla: las vacas blancas de raza cebú, se cruzaron con un toro negro de raza Aberdeen Angus, con el ánimo de buscar mayor productividad y precocidad en la producción de carne, un aumento en la producción de leche y mantener las defensas altas de la raza cebú en zonas donde existen muchas plagas.

Continuamos nuestro recorrido y pasamos por un colegio, que se ve muy grande, ubicado ya en la zona cafetera, se trata de la concentración Jorge Villamil Ortega, colegio agropecuario, que perteneció por muchos años a la Federación Nacional de Cafeteros, y hoy es manejado por el gobierno departamental; los estudiantes

egresados de este colegio salían técnicos en temas del cultivo del café.

Pasamos luego por los centros poblados de Tres esquinas y Silvania, y tomamos un desvío a mano derecha, en Silvania, para llegar a la finca La Palestina. Al salir de Silvania nos encontramos con unas planadas muy extensas, en las cuales vemos cultivos de café, potreros, un cultivo de eucaliptus, y al fondo unas colinas onduladas de un color verde intenso con unos surcos muy trazados; son los cafetales de la Finca La Palestina, a la cual nos dirigimos.

Punto dos: Finca La Palestina

Nos encontramos en la finca La Palestina, como pueden apreciar, esta cuenta con amplias instalaciones que han armonizado la parte antigua de una finca cafetera campesina, con lo tecnológico de una agroindustria. Ella posee además de algunos elementos de la casa antigua, una estructura marcada por lo moderno, la beneficiadora, los secaderos y las instalaciones para la producción del café tostado y molido, macetas y canastas de flores colgadas en los pasillo de la casa, jardines impecablemente trazados, en las áreas abiertas más flores y plantas.

Nos reciben en una pequeña mesa en cercanía a los secaderos, y sentimos el olor del café tostado que llega por todos los costados. La atención no puede ser más amena; una taza de café humeante, de un especial aroma, el cual podemos disfrutar y saborear al máximo. Luego de haber degustado esta deliciosa bebida caliente y a pesar de lo poco conocedores del producto y del tema, se puede apreciar que es de una altísima.

Mientras terminamos de apreciar esta deliciosa taza de café, los propietarios de La Palestina nos cuentan un poco a cerca de la historia del lugar; es una empresa familiar, pues la sociedad es con un cuñado, ambos de familias empresarias y agricultoras huilenses; en la actualidad son dos compañías, Palestina Coffee SAS y Café Danny SAS, la primera se encarga de todo el proceso agrícola, y la segunda de todo el proceso industrial. Empezamos comprando la finca La Palestina, que en sus inicios la conformaban 20 hectáreas, y todas las sembramos de café, ellos con dinero de créditos bancarios, para luego de seis años empezar a recibir ganancias, con las cuales pudieron hacer otras inversiones, que les han permitido crecer. En la actualidad, y después de 25 años, La Palestina posee 120 hectáreas en café, y las instalaciones para los procesos de post cosecha y de la producción industrial del café tostado para consumo. Para que

ustedes puedan apreciar lo que les he contado, los invito a recorrer el lugar.

Luego de conocer la historia de esta finca, aceptemos la invitación que nos han hecho y vayamos a recorrer los semilleros que han preparado para futuras siembras, y los lotes en producción.

Punto tres: El proceso del cultivo

Nos encontramos en el sitio de producción, donde nos enteraremos del proceso de preparación de un semillero o germinador.

Inicio contándoles que el semillero o germinador es una cama de arena, de un metro de ancho por dos o tres metros de largo por lo general, ya en caso de necesitar más plántulas, se hacen varias camas. El arme debe ser de madera o de guadua, y debe estar elevado del suelo para evitar la contaminación. Por lo general se hace de unos 30 centímetros de profundidad. El fondo debe ser de arena blanca de río, de por lo menos cuatro centímetros de espesor, aunque algunos cafeteros las hacen de ocho y hasta diez centímetros. Es preferible hacerlo en la finca, pues con esto se evita contaminación. Para la siembra, la semilla se pone por fuera regada uniformemente

sobre el sustrato, un metro cuadrado de germinador alcanza para un kilo de semillas, y este para unas 1200 plántulas, si la semilla es de buen tamaño; se colocan latas de guadua delgada y material vegetal sobre la cama, apoyados en los bordes a una distancia de unos quince a veinte centímetros, tapando para que se conserve la humedad y el calor. Se deja allí por unos sesenta días, hasta que empieza la germinación, en este momento se quita el material vegetal de encima de la cama, y se instala de nuevo a una distancia de 80 cm a un metro, para proteger las plantas del sol y de la lluvia.

En este momento se dice que las plántulas están en fósforo, pues se ve un delgado tallo, con la semilla en la parte superior. Allí se dejan durante dos meses más, hasta que la planta muestra dos cruces de hojas en el tallo, etapa en la cual se llaman chapolas, pues se asemejan a una mariposa de cuatro alas, denominada así. De allí se trasplantan a bolsas de polietileno, que han sido llenadas de una muy buena tierra negra, suelta y rica en nutrientes, y también han sido organizadas en filas de a diez, se deben trasplantar únicamente las chapolas que tengan un muy bueno y sano desarrollo radicular. Luego se dejan en la bolsa por dos meses más antes de ser plantadas en el sitio definitivo en el lote acondicionado para ello.

En el lote, se hace un trazado preliminar, dependiendo de la forma en que se decida sembrar, y la densidad de siembra, sería preferible hacerlo en curvas de nivel, pues esto ayuda a contener la materia orgánica en el suelo. Algunas personas hacen una siembra a un metro de distancia, en triangulo, con calle a cierta distancia, que puede ser cada seis surcos, logrando una muy alta cantidad de árboles por hectárea, otros acostumbran una distancia mayor, y sombrío con matas de plátano, guamos, entre otros, lo cual disminuye un poco la producción pero alarga la vida de las plantas de café, el cultivo requiere de menos nutrientes externos y se mejora la calidad.

En el caso especial de la finca La Palestina, se tiene una distancia de siembra media, y no se utiliza sombrío. Durante el trazado se dejan estacas clavadas en los puntos donde debe sembrarse cada planta, y cuando se va llegando la hora de la siembra, se hace el ahoyado, lo cual no puede ser mucho tiempo antes, pues los hoyos se pueden llenar de agua, o simplemente cerrarse por la caída de tierra. Y la profundidad de los hoyos, depende del tamaño de la bolsa que se ha usado, pues al momento de la siembra, la bolsa se rompe y se desecha, se pone la planta en el fondo con el sustrato completo que trae, y se va poniendo tierra

alrededor y ajustando para que se sostenga, e inicie una etapa de más rápido desarrollo.

De aquí en adelante, se debe abonar con químicos o materia orgánica, cada tres meses y mantener el cafetal sin malezas, para que aproximadamente en unos siete meses veamos una muy pequeña florescencia. A los 18 meses de sembrado en el lote, los cafetos, nos muestran algunos granos muy pocos pues su etapa de alta producción inicia a los 3 años. La vida útil de las planta de café, puede ir entre siete a once o doce años, dependiendo de los sistemas de producción, pues café con sombrío y regímenes bajos de nutrición dura mucho más tiempo, pero hay una opción muy buena para ganar tiempo y dinero que es el soqueo, que consiste en quitar todas las ramas y hojas de la planta, y cortar con una sierra o segueta todos los troncos a una altura de unos 25 centímetros, y la planta retoña, e inicia muy pronto su producción de nuevo, se debe tener cuidado de detectar muy pronto las plantas que no retoñan para resembrar una nueva en su sitio. En esa forma, se puede mantener una planta en producción por veinte o veintiún años.

Ahora les vamos a contar un poco acerca de la cosecha; en esta región por tener un régimen de lluvias anual, casi permanente, tal vez

influido por la cercanía con el páramo de Miraflores, se recoge café durante todo el año, lo cual es una gran ventaja, pues se cuenta con liquidez, con producción para mantener los mercados y se puede mantener una planta base de recolectores todo el tiempo generándoles alguna seguridad laboral. Los frutos están listos aproximadamente a los nueve meses de la floración y deben ser recolectados oportunamente para conseguir una calidad alta, y no tener pérdidas por caídas o secado en la planta. En el caso de las variedades Castilla y Caturra, las más usuales en el sector, los frutos se tornan rojos o amarillos al madurarse, la recolección se paga por kilo recogido, pues algunas personas recolectan mucho más rápido que otras, se ejerce un estricto control en el cafetal y en la báscula para que los recolectores no dejen café en el suelo, recojan todos los frutos maduros, y no recojan frutos verdes, ni pintones. Algunas fincas como esta, pagan un poco mejor por kilo, pero exigen mayor calidad de lo recolectado, y se tiene un trato especial hacia el trabajador, pues lo que recolecta se le pesa cerca a el lote y se le recoge en un tractor con remolque, en el cual se deposita a granel para controlar la recolección de granos verdes y pintones. En los meses de abril, mayo, octubre y noviembre, épocas en las que se llega a los topes de producción, se consigue un mayor número de recolectores, algunos de los cuales se quedan en el casino de la finca

durante la temporada, en la cual se les suministra la alimentación a precios favorables.

Nos acercamos ahora, a un lote donde están recolectando, para que vean que la cosecha cafetera es una fiesta. Al ir llegando, empezamos a ver trajes y sombreros coloridos que contrastan con el verde del cafetal, algunas personas cantando canciones norteñas y campesinas, otros gritando y haciendo bromas a los demás, pero todo concentrados en su trabajo, pues de eso depende el cheque del fin de semana. Durante la recolección se mantiene un capataz o caudillo, que revisa permanentemente los surcos signados a los recolectores, para ver si cumplen a cabalidad con el oficio, y para además revisar que al final de la tarde, no queden tulas con café cereza en el lote.

En temporadas de las cosechas grandes, se pesa y recoge café dos veces al día, pero el resto del año, solo en la tarde. El Café se lleva aun beneficiadero, este enorme edificio que tenemos enfrente, que es la planta donde se hacen las labores de post cosecha y secado. El café en cereza, que es como se recoge del árbol, que como les había dicho es de colores rojo y amarillo, tiene una piel exterior, que cubre una pulpa muy dulce, las cuales deben ser retiradas, mediante un proceso húmedo. Los granos de café, se

disponen en unas albercas subterráneas, con un poco de agua para sacar algunas impurezas que se tren del lote, de allí se suben a una tolva mediante una bomba sumergible, y de la tolva se pasan por gravedad a unas máquinas despulpadoras, y luego a un tanque, en este tanque se dejan por 24 horas en un proceso que se llama fermentación en el cual la pulpa o mucilago se fermenta y permite ser retirada con facilidad, pero el tiempo le añade a la pepa de café, sabores especiales por sus contenidos de azúcar y su posterior transformación en fermentos.

Luego al café se le da una juagada en el tanque y se pasa por un canal de correteo, que es una serie de canales con unas compuertas en tablitas, que en la medida en que se van sacando, permiten que el agua circule en la parte superior y se lleve el café de mala calidad, en este recorrido, se debe mover el café con una pala de madera, para sacar la suciedad y el mucilago que queda. El café cae a un tanque en el que se le da una última revolcada, y se saca donde se inicia el proceso de secado. En esta finca se tiene la posibilidad del secado mecánico en silos secadores y de secaderos al sol.

El secado del café tiene tres estados; el primero es mojado, o lavado, que es como sale del tanque lavador, el segundo es seco de agua, a simple vista no se ve mojado, pero conserva su humedad total, y el tercero es seco de trilla o café pergamino seco, que en este punto ha perdido entre el 88 y el 90% de la humedad, pero conserva una cascara de textura y color muy similar a un pergamino, que debe ser retirada para iniciar el proceso de tostado. Por lo general la mayoría de las fincas de la región y de Colombia solo llegan hasta este punto del proceso, pero en la Finca La Palestina han avanzado en todo el proceso agroindustrial, hasta llegar al producto terminado, que llega a las manos del consumidor, como "Café La Molienda".

Ingresamos ahora a las instalaciones donde se hace el proceso industrial del café; el café en este punto, ha pasado por el proceso de trilla para retirar el pergamino, y debe pasar por la tostadora. Este proceso es de especial cuidado, pues en él, el café a través de las transformaciones de azúcares y aminoácidos, adquiere la mayor parte de las características de aroma, sabor y color que le dan la importancia tan grande que tiene a nivel mundial. La tostadora, es una máquina de muy alta tecnología, pues además del proceso mecánico de tostar, debe poderse programar para que la tosti3n sea uniforme cada vez. Antiguamente nuestras abuelas, y hoy todav3a en

algunos lugares, usaban un tiesto de barro cocido, casi plano, sobre la estufa de leña y las líneas de tostión eran su experiencia y su percepción. Se pueden manejar tostiones altas, medias y bajas que inciden en el sabor del café en la taza, y para cada proceso, se aplica una línea de tostión. Las temperaturas durante el proceso, deben ser uniformes y programadas para que el resultado de cada proceso sea el mismo cada vez, pues no se le puede cumplir al mercado presentando un café de sabor diferente en cada entrega y se debe especificar en la bolsa el tipo de tostión y sus incidencias en el sabor. Durante el proceso vemos cómo el café se deposita en la tostadora, y se inicia el tueste, en el cual este cambia del color verde seco de la pepa, al amarillo, luego a un color marrón y finalmente a un color oscuro aceitoso. Si deja la fuente de calor, el grano se oscurecería hasta quemarse. Luego de algunos minutos recibimos el café en un recipiente plástico con tapa hermética para impedir que se pierdan los aromas, pero durante este proceso hemos disfrutado de una muy especial sensación olfativa.

El café se puede llevar al empaque final en grano o molido, por lo tanto en este punto del proceso, se define si debe ir al molino o a la zona de empaque. Un porcentaje alto se lleva al molino, del cual sale en polvo sin llegar a ser harinoso; cuando se va a utilizar para

expresos, o de una contextura ligeramente arenosa, cuando se va a usar en preparaciones de café colado. Cuando se saca pulverizado el sabor es más fuerte y se deben utilizar sistemas especiales de filtrado, si se pulveriza demasiado, puede perder algunas de sus propiedades durante la preparación.

Vemos cómo el café pasa por el molino y se deposita luego en una tolva de la máquina empacadora; esta es un sistema computarizado que pesa la cantidad, la coloca en el interior de la bolsa, y sella la bolsa. Miren ustedes que no es una selladora común al calor, pues las bolsas para café tostado son especiales; esta es una bolsa que en la parte interior, lleva un PET metalizado que crea una barrera para proteger el producto de factores como el oxígeno, la luz, humedad, entre otros. La bolsa debe llevar una válvula desgasificadora, que permite la extracción del gas carbónico del oxígeno, pues este último permitiría cambios en las condiciones del producto, y además permite conocer su aroma antes de adquirir el café o de abrir la bolsa.

Después de todo este recorrido, que espero les haya gustado, vamos a disfrutar de nuevo de un delicioso café recién tostado y molido, y preparado en forma especial para nosotros. Se pueden usar

diferentes sistemas de colado; el tradicional el de la bolsa de tela, cafeteras automáticas, cafeteras de embolo, entre otros, pero en esta oportunidad, nos van a colar el café en un sistema similar al nuestro de bolsa de tela y olleta, pero mejorado. Se utilizan filtros de papel, y una vasija de vidrio de boca pequeña, con la forma de cono para el filtro en la parte superior; ponemos el agua en una olla común y corriente sobre la estufa, hasta su ebullición, apagamos para dejar bajar la temperatura a 92° centígrados, purgamos el filtro y la vasija de vidrio, que es depositar un poco de agua antes de poner el café tostado, luego depositamos el café, una cucharada para dos tazas si se quiere de sabor medio, punto ideal cuando se prepara café para varias personas a la vez, e iniciamos a poner agua, en la medida en que se va colando. El aroma es espléndido, y ya tenemos una deliciosa taza de café del cual conocemos su proceso completo.

Mientras degustamos esta última taza, agradecemos a los propietarios de la finca, compramos algunas libras de café, y preguntamos por detalles finales que se nos quedaron durante el recorrido, y nos disponemos a abordar nuestro vehículo y a viajar hacia otro de los lugares que vamos a visitar, que es un sendero ecológico en las fincas El Prado y La Alicia, donde también podremos disfrutar del plato típico de la zona, el sancocho.

Punto cuatro: Fincas El Prado y La Alicia

Regresamos al vehículo y nos dirigimos al centro poblado de Silvania, salimos a pocos metros hacia Garzón y tomamos a la izquierda una carretera sin pavimento, a la que llamamos la de Los Pinos. Hacia el norte, como de regreso a Tres Esquinas, vemos el centro poblado que pasamos antes de ir a La Palestina; la vía va por entre cafetales y a la derecha una empinada montaña, también sembrada de café. A los pocos minutos, vemos a la izquierda una entrada, en medio de inmensos árboles de eucalipto y el aviso de la finca El Prado; tomamos el desvío para llegar a la casa donde nos espera nuestra anfitriona con una afectuosa sonrisa. Nos dan la bienvenida, mientras nos ofrecen café, jugo o frutas, y nos muestran un poco el jardín, antes de sentarnos a la mesa. También encontramos un beneficiadero de café muy sencillo, algunos perros del lugar que nos ladran desconfiados, heliconias y otras plantas de flores, y un vivero donde tienen una muy buena colección de orquídeas, algunas de ellas florecidas.

Bueno, el comedor nos espera. Nos encontramos ubicados frente a un cuadro realmente provocativo; en cada puesto, un plato de sopa con muy bonita presentación, y en el medio de la mesa dos

bateas de madera, cubiertas con hojas de plátano, sobre las que han servido nuestro succulento almuerzo; un cocido de plátano, yuca, mazorca de maíz tierno y auyama; todo esto acompañado de pollo, costillitas de cerdo, y una ponchera llena de guacamole. El sancocho es un plato tradicional en toda Colombia, pero tiene variaciones dependiendo de las zonas del país donde se consume, pues nuestros campesinos lo preparaban con los productos que tenían sembrados en la finca, y los animales de su corral, por eso en el Huila se acostumbran con los productos de tierra caliente, por lo que casi nunca lleva papa, y todas las familias campesinas tenían gallinas en el corral y uno que otro marranito escarbando en los alrededores en busca de su comida.

Después de disfrutar de este delicioso plato, les contaré entonces, a cerca de la historia e importancia de nuestro máspreciado producto.

Es importante conocer que pocas bebidas en el mundo han llegado a ser tan populares y altamente apreciadas como una taza de café de alta calidad bien preparada. Esta bebida es capaz de ofrecer un sabor y experiencias complejas, relacionado con su aroma y sabor

y la variada gama de sensaciones que reconfortan el estado físico y espiritual de quienes lo consumen.

Hay diversas variedades vegetales de café en Colombia. Ellas se adaptan a los entornos específicos de la geografía colombiana, y una mezcla de ellas, constituyen la materia prima del café colombiano. Las principales variedades de café arábigo que se siembran en Colombia son: Típica, Borbón, Maragogipe, Tabi, Caturra y la Variedad Castilla, antes conocida como Variedad Colombia¹.

Hay unas condiciones que deben combinarse para que surja el cultivo del café; tales como la latitud y altitud de la tierra del café en Colombia, sus suelos, el origen botánico de la especie y variedades de café producidas, el clima caracterizado por el doble paso de la Zona de Convergencia Intertropical, la cambiante topografía, la luminosidad, rango favorable de temperaturas, la cantidad y distribución de las lluvias durante el año y unas prácticas culturales comunes como la recolección selectiva y de transformación del fruto mediante su beneficio, lavado y secado.

¹ http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/sobre_el_cafe/

Interesante tomarnos un café y poder conocer un poco sobre la historia de este producto, muy valioso para la economía local y nacional y con un papel representativo para la sociedad colombiana y en general para el mundo. No hay claridad de cómo llegó el café a Colombia, pero se reportaron plantas de café desde el año 1730, en la misión de Santa Teresa de Tabajé, próxima a la desembocadura del río Meta en el Orinoco, ya para el año 1787, se registraron cultivos en regiones cercanas a Girón (Santander) y a Muzo (Boyacá).

Los primeros cultivos de café crecieron en la zona oriental del país, pues en 1835 se presentó la primera producción comercial. Cuentan que había sacerdote que imponía durante la confesión a los feligreses de la población de Salazar de las Palmas, la penitencia de sembrar café, lo que impulsó la propagación del cultivo del grano en esta zona del país. Estas semillas habrían permitido la presencia de café en los departamentos de Santander y Norte de Santander, en el nororiente del país. A partir de 1850 se tiene evidencia de que el cultivo se propagó hacia el centro y el occidente a través de Cundinamarca, Antioquia y la zona del antiguo Caldas.

La consolidación del café como producto de exportación en Colombia sólo se dio a partir de la segunda mitad del siglo XIX, cuando tuvo una gran expansión en la economía mundial.

Los hacendados colombianos encontraron atractivas oportunidades en el mercado internacional; Estados Unidos se consolidó como el consumidor más importante de café en el mundo, mientras Alemania y Francia se convertían en los mercados más interesantes de Europa.

Nuestros grandes hacendados de la época ya habían tratado de aprovechar las oportunidades que ofrecía la expansión de la economía internacional. Entre 1850 y 1857 se dio en el país un auge exportador de tabaco y quina, y posteriormente al cuero y al ganado en pie. Esos tempranos esfuerzos de exportación de productos agrícolas colombianos resultaron tremendamente frágiles, pues respondían a una búsqueda de rentabilidad derivada de los altos precios internacionales, más que a la intención de crear una base sólida y diversificada de ventas al exterior. Cuando terminaba la bonanza de precios, la producción del respectivo sector entraba en una fase de decadencia, lo que daba al traste con cualquier intento de consolidación empresarial.

El café también tuvo una expansión especulativa de este corte, generado por la coyuntura de los buenos precios internacionales entre finales del siglo XIX y comienzos del siglo XX. En este periodo la producción anual de café pasó de unos 60.000 sacos de 60 kilos (la unidad de medida internacional para la comercialización del café es un saco de 60 kilos de café verde) a cerca de 600.000. Esta expansión se dio principalmente en las grandes haciendas de los departamentos de Santander y Cundinamarca, cuyos propietarios tenían acceso al mercado bancario internacional para financiar sus proyectos. Por eso no es extraño que a finales del siglo XIX esas dos regiones respondieran por más del 80% de la producción nacional.

Con la caída de los precios internacionales, que se registró en la transición del siglo XIX al siglo XX, la rentabilidad de las grandes haciendas se fue al piso. Como si eso fuera poco, la Guerra de los Mil Días, que tuvo lugar en los primeros años del nuevo siglo, les dio otro duro golpe a los grandes hacendados, ya que les imposibilitó mantener las plantaciones en buenas condiciones; esta circunstancia, sumada al hecho de que estos productores se habían endeudado en el exterior para desarrollar sus cultivos, los arruinó. Las haciendas

cafeteras de Santander y Norte de Santander entraron en crisis, y las de Cundinamarca y Antioquia se estancaron.

La crisis de las grandes haciendas trajo consigo uno de los cambios más significativos de la caficultura colombiana. Desde 1875 se había comenzado a ampliar el número de pequeños productores de café en Santander, en algunas zonas de Antioquia y en la zona del denominado Viejo Caldas. En las primeras décadas del siglo XX ya se había consolidado un novedoso modelo de desarrollo exportador cafetero, basado en la economía campesina, impulsado por la migración interna y la colonización de nuevas tierras en el centro y occidente del país, principalmente en los departamentos de Antioquia, Caldas, Valle y el Norte del Tolima. La expansión de esta nueva caficultura, sumada a la crisis de las grandes haciendas, hizo que a principios del siglo XX el occidente colombiano tomara la delantera en el desarrollo cafetero del país.

Esta transformación resultó muy favorable para los propietarios de pequeñas parcelas que estaban incursionando en el sector. El cultivo del café era una opción muy atractiva para los campesinos, en la medida en que ofrecía la posibilidad de hacer un uso permanente e intensivo de la tierra. Bajo el esquema productivo de la agricultura

tradicional, basado en el procedimiento de roza y quema, la tierra permanecía improductiva durante un largo período de tiempo. En cambio el café ofrecía la posibilidad de tener una agricultura intensiva, sin mayores requerimientos técnicos y sin sacrificar el cultivo de productos para la subsistencia, generando las condiciones para el crecimiento de una nueva caficultura, dominada por pequeños propietarios.

Aunque los nuevos cafeteros campesinos demostraron tener una gran capacidad para crecer al margen de las coyunturas de los precios internacionales, Colombia no tuvo un gran dinamismo relativo en el mercado mundial en este periodo. En el período entre 1905 y 1935 la industria del café en nuestro país creció de una forma dinámica, gracias a la visión de política de largo plazo derivada de la creación de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC) en 1927.

En 1930 Colombia se consolidó como el segundo productor de café en el mundo

La unión de campesinos y pequeños productores en torno a la Federación les ha permitido afrontar retos comunes de logística y comercialización que individualmente no hubiesen podido sortear. Con

el tiempo, y a través de la investigación en Cenicafé, fundado en 1938, y del Servicio de Extensión agrícola, se desarrollaron sistemas de cultivo y de trazabilidad que permitieron diferenciar al producto y garantizar su calidad. Actualmente la tierra del café en Colombia comprende todas las cordilleras y zonas montañosas del país, generando ingresos a más de 563,000 familias productoras del grano.

Para dimensionar la importancia del trabajo del productor cafetero en nuestro territorio colombiano y el de su familia, bien vale la pena recordar que para producir una libra de café tostado, de Café de Colombia de 500 gramos, es en primer lugar necesario seleccionar cerca de 1,900 cerezas o frutos de café en óptimo estado de madurez. La selección y beneficio (proceso de post cosecha que incluye despulpado, lavado y secado) de las cerezas de café constituye, sin duda, uno de los trabajos más arduos, minuciosos y personalizados de toda la cadena de producción de café. Es en estos procesos donde se obtiene un café de calidad.

Basta recordar que para recolectar el número de frutos maduros necesarios para obtener una libra de café tostado, se debe esperar pacientemente a que un árbol de café produzca, durante todo un año, el número de cerezas requerido. En el caso de las variedades

menos productivas, que producen café a la sombra, es necesario obtener los frutos de más de dos árboles de café durante el mismo año para obtener la misma libra de café tostado. El arte de producir un buen Café Colombiano con recolección y beneficio selectivos es sin duda un trabajo artesanal y paciente que pocos consumidores conocen y valoran en su justa dimensión.

Si desean, podemos tomar de nuevo una taza de café recién preparado al estilo campesino, con agua de panela, que es una bebida, que algunos hoy en día consideran sacrílega en contra la cultura del café de muy alta calidad, pero que para nosotros sigue siendo de mucha importancia por sus implicaciones culturales, pues esa mezcla quita el sueño, la llenura, y energiza todo el cuerpo.

Al haber reposado, después de tan succulento almuerzo, los invitamos a seguir nuestras actividades al aire libre, con el sendero ecoturístico que les había comentado.

Punto cinco: Cafetal Cedros

Salimos de la casa por el costado de un inmenso tanque circular entre plantas de heliconias, algunas de ellas florecidas, y nos metemos por un sendero en medio de un cultivo de café; aquí ya

podemos sentir la humedad del lugar, pues la cercanía de las plantas de café y por su tupido ramaje conservan el agua de las constantes lluvias.

Al fondo vemos unos enormes árboles de hojas de un verde intenso, y poco a poco nos vamos acercando, disfrutando siempre del microclima que se forma en los cafetales. Observamos algunos frutos rojos y otros amarillos, y nos cuentan que la variedad de café que está sembrada en este lote, es conocido como Castilla; un híbrido originario de nuestro país, cuya fortaleza es defenderse de la roya, una plaga que afectó mucho los cafetales y a los productores unos años atrás. Nos cuentan que esta especie es muy exigente con los nutrientes y las limpias, por lo cual se debe tener en cafetales muy tecnificados, pues se corre el riesgo de tener pérdidas en la cosecha final, en caso de no desarrollar las labores agrícolas culturales en forma oportuna.

Al final del lote, llegamos a un hermoso bosquecillo donde están los árboles que ya habíamos visto; altos, de fustes muy rectos y hojas de un verde intenso, que alcanzamos a ver van sobre delgadas ramas en parejas. Nuestro anfitrión nos cuenta que se trata de cedros rosados, una especie forestal originaria de la India, introducida en

nuestro país, para explotaciones madereras, pero con unas características ecológicas y agronómicas muy especiales, pues su desarrollo es precoz y por ser una leguminosa ayuda a fijar nitrógeno al suelo, da un excelente sombrío y sirve como barrera protectora en zonas de muchos vientos. Cuando es usado para la producción de madera, se puede aprovechar hasta por 40 años, pues entre los siete y los diez años se corta y tiene rebrotes que producen un nuevo fuste productivo, soportando hasta cuatro cortes.

Punto seis: Cerco de Guaduas

Continuamos nuestro recorrido, hasta llegar a un cerco, el cual cruzamos por este pequeño y rustico puente, para llegar al tupido guadua que observamos al otro lado. Les contaré un poco al respecto: la guadua es una variedad de bambú, nativa de las américas y tiene múltiples usos en la construcción por fortaleza y duración, y cumple algunas labores ecológicas y de protección del suelo, pues sirve de albergue a diferentes especies de flora y fauna, manteniendo la humedad y la riqueza de los suelos por la descomposición de sus hojas en materia orgánica. Además sirve de amarre al suelo, en contra de la erosión.

Algunas veces cuando en la finca se necesitan estantillo, que son los postes para los cercos, o madera para construcción, podemos usar guadua, disminuyendo presión sobre los bosques.

Punto siete: Los caballos

Continuamos ahora por unos potreros, donde podemos ver algunos caballos. En la zona los caballos son usados para carga, cuando se hace necesario, pero acá en La Alicia, son para cuando se hospedan turistas y quieren salir a pasear en ellos.

Podemos observar caballos de diferentes colores, ya que la raza del caballo Colombiano, presenta una amplia gama de tonos: El colorado con crines negras, al que llamamos castaño, el colorado rojizo con crines del mismo color o en tonos rojizos, al que llamamos alazán, el amarillo de crines negras, al que llamamos bayo, y varios colores más.

Hay un caso muy especial; vean ustedes ese caballo blanco, su color se llama moro, y tiene la particularidad de que cuando nació era de color negro, con el tiempo fue perdiendo el pelo negro, tornándose gris hasta finalmente quedar totalmente blanco. De él también encontramos variedad llamado moro melado, pues tiene pelos

colorados, los cuales no se pierden, quedando al final con pequeñas pecas, por lo cual se les llama rucios o moros salpicados.

Punto ocho: El lago

Continuamos nuestro trayecto por los potreros, hasta llegar a un lago, donde se acostumbra a producir peces en cultivo; se traen peces pequeños, con un peso entre 5 y 25 gramos, comprados en piscícolas especializadas en el tema, se transportan en bolsas plásticas con agua y oxígeno, y se siembran en el estanque, el cual con anterioridad ha sido secado y se le ha aplicado cal viva, para matar huevos y larvas de peces y de otras especies que les pueden competir por la comida. Se siembran los peces pequeños o alevinos, y se les da alimento concentrado por un periodo de al menos 6 meses, en el cual estarían listos para consumo. La especie más usada es la Mojarra Roja u *Oreochromis niloticus*, una especie introducida en nuestro país, de origen africano, la cual es muy precoz y de muy buen sabor en el plato, a tal grado que la mojarra frita con patacones, es considerada un plato típico en las regiones donde existen cultivos.

Punto nueve: Potrero de las aves

Durante el trayecto hemos visto algunas aves llamativas por su variedad, por lo tanto les contaré un poco al respecto.

De acuerdo al Sistema de información de biodiversidad Proaves, Colombia cuenta con 1900 especies de aves, representando el primer lugar a nivel mundial en diversidad de este grupo. Del total de las especies, 68 están categorizadas en algún grado de amenaza.

Las aves cumplen un papel muy importante en la naturaleza; son dispersoras de semillas, controladoras de plagas, le proveen salud a los ecosistemas y genera calidad ambiental en los bosques. Además se relacionan de manera directa con el sentir y la forma de ver el mundo de muchas comunidades; cada uno lo disfruta a su manera, desde su canto y sus coloridos plumajes.

Quiero contarles datos muy importantes; se han reportado para el municipio 121 especies, distribuidas en 38 familias². Para el caso de la zona cafetera del municipio se encuentra localizada en las estribaciones de la cordillera oriental, en la zona de influencia directa del Parque Natural Regional Cerro-Páramo de Miraflores, entre los 1400 y 1800 msnm y se incluye por su interés ecológico y turístico la Reserva Ventanas ubicada entre los 1800 y 2400 msnm, se reportaron 81 especies de aves representadas en 28 familias. Se

² Fundación takyhuayra, 2005. Inventario de aves de los sitios turísticos del municipio de Gigante, como ventaja comparativa al diseño de producto.

destacan especies de las familias de las Tangaras, cotingas, atrapamoscas y semilleros, algunas llamativas por sus cantos y colores. Otras especies como los colibríes (Trochillidae) y los loros (Psittacidae) encuentran en los jardines de muchas de las fincas agroturísticas, sitios de anidación y flores para alimentarse del néctar y en los bosques cercanos sitios de alimentación.

Mientras observamos la alta diversidad de especies de aves, encontramos historias interesantes sobre estas especies; es el caso de las Catarnicas, que en algunas regiones del país, como en esta tierra, cuando una señora era chismosa se le llamaba catarnica, ya que se comparan con estas especies de loros que tienen un rasgo muy característico, son ruidosas.

El tres pies también tiene una leyenda en diversos lugares de Colombia, relacionado por su presencia y canto, pues dicen los abuelos que cuando canta esta ave es que alguien va a morir, o también se relaciona con el mito del pollo malo que cuando lo oímos cantar cerca está lejos y si lo oímos lejos está cerca.

Es muy común ver diversas especies de tangaras, entre ellas el mielero verde. Es curioso como ustedes pueden ver, encontrar un ave

azul con un nombre relacionado con otro color, pues el macho es azul pavo y la hembra es verde.

En muchos de los jardines encontramos diversas especies de colibríes, una de las aves más llamativas del neo trópico, por sus colores iridiscentes, picos diversos, vuelo rápido y pequeño tamaño, deben alimentarse 4 veces su peso en el día, ya que el gasto de energía es muy alto, por su aleteo constante. Son altamente especializadas, ya que tienen relaciones muy específicas con las plantas. Un rasgo muy interesante es su nivel de competencia, es muy común verlos pelearse entre ellas y con otras especies como el caso de los mieleros, por plantas y flores que utilizan como alimento.

Todas las fincas tienen plataneras, guayabos, y otras especies que proveen alimento para las aves. En algunos casos algunos, finqueros han acondicionado alimentadores con frutas como banano, papaya y naranja, donde vemos llegar toches a alimentarse y diversidad de tangaras de coloridos plumajes.

Las aves que hemos visto en nuestro recorrido son el Pitojuy o Pechiamarillo (*Pitangus sulfuratus*); color castaño por encima y amarillo por debajo, el azulejo común (*Thraupis episcopus*) que todos

conocemos, la Mirla Ollera o Embarrador (*Turdus ignobilis*), la mirla café que vimos por todo el camino, que tiene una particularidad, y es que su nido lo hace con paja y barro, haciendo una especie de vasija muy fuerte. Vimos un cardenal Pico de Plata (*Ramphocelus dimidiatus*), de colores rojo y negro intensos, con el pico plateado, y algunos colibríes que no alcanzamos a identificar.

Ya hemos terminado nuestro recorrido por este sector que nos ha permitido enriquecer nuestro conocimiento por medio de las bondades de la naturaleza.

Ahora nos dirigimos por un cerco que nos lleva a los cafetales de la finca La Alicia; pasamos por un rustico puente de madera para llegar a la casa. Los jardines que la adornan son muy bonitos y bien trazados, hay plantas florecidas por todas partes. Nuestra anfitriona, nos está esperando en la entrada para hacernos un ligero recorrido.

Bueno, ahora doy paso a la señora de la casa.

Buenas tardes, espero que el recorrido que han hecho hasta el momento esté siendo de mucho agrado para ustedes y yo por mi parte, les doy la bienvenida a mi hogar. Como pueden observar,

estamos rodeados de diferentes especies de plantas, entre ellas heliconias, opal, cimbilios, bromelias, anturios, zapaticos y un pequeño vivero de orquídeas, las cuales son muy favorecidas por el clima de esta región. Los invito a seguir a la casa; pueden, si desean, descansar en el corredor trasero que da al cafetal y a un hermoso jardín, allí podrán degustar una deliciosa limonada preparada en panela, y más café para quienes lo prefieran.

Damos las gracias por haber pasado un rato tan agradable, y nos disponemos a seguir nuestra ruta.

Punto diez: Reserva Natural Privada de Ventanas

En el día de hoy haremos una caminata por una de las zonas de mayor importancia en el centro del departamento del Huila, una zona que hace parte del Cerro – Páramo de Miraflores, declarado como Parque Natural regional por la Corporación Autónoma del Alto Magdalena, CAM, en el año 2005. El Parque llega hasta los 3470 Metros sobre el nivel del mar, pero por tiempo y nivel de entrenamiento, vamos a recorrer un tramo entre los 2400 y 2800 mts, en la Reserva Natural Privada de Ventanas, un terreno de la Federación Nacional de Cafeteros, comprado para la conservación.

El recorrido nos tomará todo el día, por lo tanto tendremos que llevar nuestros almuerzos en unos deliciosos fiambres que nos van a preparar. La Reserva, es una de las puertas de entrada al parque, pero se puede hacer un recorrido también muy interesante, con rasgos similares, por la vereda El Vergel, en el municipio de Garzón.

En un momento tomaremos el vehículo que nos trasladará al parque. Este recorrido es recomendado iniciarlo muy temprano en la mañana por lo extenso. Desde la finca donde estamos hospedados, debemos hacer un recorrido de 17 kilómetros, que dura poco más de una hora.

Vayamos al vehículo y en el trayecto les contaré un poco más sobre el parque.

Podemos observar este bello paisaje; es eminentemente cafetero, resaltando algunos bosques que se han ido recuperando, algunas zonas de ganadería y las cañadas de las quebradas acompañadas en muchos casos por guaduales. Encontramos en la región ecosistemas como los bosques húmedos, identificados como Premontano bh-PM y bosques muy húmedos, como Premontano bmh-PM: que va desde los 1000-2000 msnm con temperaturas de los

18° C a los 24° C, zonas que están dedicadas al desarrollo del cultivo del café y los asentamientos humanos. En el caso de bosque Pluvial Montano Bajo bp-MB: se ubica entre los 2000-3000 msnm, donde ya es posible encontrar áreas silvestres como la Reserva de Ventanas, ubicada en la zona amortiguadora del Parque Natural Regional Cerro Páramo de Miraflores.

Vamos a conocer esta bella área natural, haciendo una visita a la Reserva de Ventanas en el municipio de Gigante, también se puede ingresar al parque por el municipio de Garzón.

Conocer esta área, es tener la oportunidad de conocer el primer Parque Natural Regional del Huila, su importancia biológica, las complejas relaciones ecológicas que se presentan y las fuertes dinámicas sociales en defensa de esta área, que permitieron que en el año 2005 fuera declarado como área protegida de carácter regional por la Corporación Autónoma Regional del Alto Magdalena CAM. En el año 1995, varias personas atraídas por la Leyenda de Laguna Mágica, suben hacia el páramo de esta región boscosa, encontrando no sólo la Laguna Mágica, sino también una diversidad de especies de fauna y flora y un ecosistema antes inimaginado: El Páramo de Miraflores.

Cuentan las leyendas e historias de los antiguos moradores de la zona de Algeciras, Garzón y Gigante, decían que la laguna no se dejaba ver, que se nublaba y llovía apenas llegaban a sus orillas, al igual que los transeúntes que atravesaban el Páramo del Huila al Caquetá. Esta empezó a llamarse la laguna El Descanso, ya que era un alto en el camino de los antiguos caminantes y moradores.

El complejo de páramos de Miraflores se ubica en el extremo sur de la cordillera Oriental, en un rango altitudinal entre 3.300 y 3.470 metros, en los departamentos de Huila y Caquetá. Con una extensión de 2.903 hectáreas, su importancia radica en ser origen de algunos cursos de agua como el río Blanco, la quebrada San Antonio, El Toro y El Pescado, considerándose una pequeña estrella fluvial. En el caso del departamento del Caquetá está en jurisdicción de los municipios del Paujil y la Montaña, y en el departamento del Huila en los municipios de Gigante, Garzón y Algeciras, siendo Garzón el municipio con mayor área.

El complejo se encuentra en territorio de la Corporación para el Desarrollo Sostenible del Sur de la Amazonia (Corpoamazonia, 20,8%) y la Corporación Autónoma Regional del Alto Magdalena (CAM, 79,2%). Esta última, en vista de la importancia ecosistémica

del complejo, ha promovido la declaración de esta zona como parque regional, ya que el cerro páramo de Miraflores es considerado un ecosistema estratégico y reserva hidrológica (CAM e Ingenieros y Biólogos Ltda. -IB-, 2006).

Es interesante conocer cómo fue el proceso de declaratoria. El principal motor para la declaratoria surgió de las dinámicas comunitarias que se presentaron, principalmente en el municipio de Gigante, con el liderazgo del Bloque de Juntas de Acción Comunal de Sylvania, que llevaron con el apoyo de la Corporación Autónoma Regional del Alto Magdalena a su declaratoria. Fue un largo camino en el cual se iniciaron procesos de vigilancia y control por la madera que era extraída con frecuencia del sitio para venderla o utilizarla como tutor para cultivos de granadilla, muy comunes en la zona, también el tráfico ilegal de especies de fauna, expansión de la frontera agrícola y quemas, entre otros factores.

Aunque existe aún algún tipo de problemática, la comunidad y principalmente aquella que vive en su zona de influencia tiene un mayor sentido de pertenencia por el área que ha sido protegida.

Veníamos hablando ayer sobre los tipos de ecosistemas presentes en esta región; en la franja ocupada por el café y mucho

más arriba, por los bosques y páramos. Este bosque, es un bosque Andino o bosque de Niebla, el cual ha sido llamado por los estudiosos como Bosque Pluvial Montano Bajo.

Vemos un rasgo sobresaliente y muy visible: la presencia casi permanente de niebla dentro del bosque, debido a la condensación de los vapores de agua que provienen de regiones más bajas cálidas y húmedas. Esta agua presente dentro del bosque se almacena gracias a la presencia de musgos, líquenes y bromeliáceas, lo que permite que la humedad permanezca constantemente en el bosque. Por sus características climáticas y geográficas este ecosistema es uno de los más sensibles a la extinción, teniendo en cuenta que albergan gran cantidad de especies endémicas (o únicas) y a que son uno de los ecosistemas que mayor presión humana reciben.

Uno de los géneros más importantes de árboles dominantes en los distintos bosques andinos de Colombia son los encenillos (*Weinmannia*). Además, se encuentra diversidad de familia de plantas leñosas en el bosque andino, tales como las Asteraceae (familia de los frailejones y margaritas), Ericaceae (familia de los uvos de monte), Lauraceae (familia del aguacate), Melastomataceae (familia de los sietecueros) y Rubiaceae (familia del cafeto.) Es muy notorio el

número de especies endémicas que hay en varios de estos grupos de plantas.

Como les indique ahora y como ustedes pueden verlo, el bosque andino es particularmente rico en especies de líquenes y briófitos (musgos y sus parientes, las hepáticas), que crecen sobre las ramas de los árboles o forman colchones sobre el suelo. Los troncos y ramas de sus árboles están completamente tapizadas de musgos, líquenes y plantas epífitas y en ocasiones tienen incrustadas plantas parásitas que producen flores de brillantes colores y hermoso follaje. Predomina el chagualo, como la más importante registrada para el bosque pluvial montano bajo, como especie nativa de estos bosques protectores de fauna y suelos y regularizadores del caudal de los ríos.

Los páramos están ubicados en las cimas de la cordillera de los Andes, por encima del límite de los bosques altoandinos; son ecosistemas estratégicos debido a su gran potencial de almacenamiento y regulación hídrica, abastecen acueductos, se recargan de acuíferos y son el nacimiento de los principales ríos. Estos ecosistemas albergan sorpresas naturales; se han generado una variedad de organismos con adaptaciones asombrosas para tolerar las

condiciones climáticas extremas y las marcadas diferencias diurnas y nocturnas.

Encontramos en esta área protegida una particularidad: un ecosistema de páramo (para este caso definido por los estudiosos como subpáramo) desde los 2800 a los 3310 msnm.

Conocer un páramo es una experiencia inigualable, estar en medio de la inmensidad entre la tierra y las nubes, tener la posibilidad de conectarse con la energía de este ecosistema, encontrarse con los frailejones en los páramos; habitantes silenciosos y enigmáticos, plantas lanudas de color gris a blanquecino o cremoso de tamaños variables que pueden llegar a ser más altas que un hombre, adaptada a vivir en condiciones altitudinales sobre el nivel del mar que sobrepasan los 2800 msnm; endémicos de los Andes, específicamente de Colombia, Ecuador y Venezuela. Son llamativas sus flores color amarillo, muy parecidas a un girasol.

Agua es todo lo que compone nuestro entorno, sin ella no sería posible la vida: la germinación de una semilla, la apertura de una flor, la agricultura, la ganadería, la industria, sólo se pueden realizar gracias a la existencia del agua. Este lugar que estamos visitando es

como les indique antes, una estrella fluvial. Sus características hacen que sea un área autosuficiente, superproductora y gran exportadora de agua, donde nacen 17 microcuencas vitales para la región sub-centro del departamento del Huila: el río Blanco y las quebradas El Toro, Aguas Negras, Santa Lucía y San Antonio en el municipio de Algeciras; quebrada La Guandinosa, La Honda, La Media Honda, El Pescado, La Chiquita, Guadualejita, Aguas Claras, El Palmar, Gigante, Los Cristales y Rioloro, en el municipio de Gigante. Esta última fuente es compartida por los municipios de Gigante y Garzón.

En muchos casos el agua es utilizada para el abastecimiento de muchos de los acueductos veredales y distritos de Riego de la zona, además beneficia no sólo los municipios de Gigante, Garzón y Algeciras, sino en general a todo el departamento, alimentando las fuentes de agua para los cultivos de arroz del centro y norte del departamento del Huila y aportando agua a la Represa de Betania.

En general podemos encontrar diversas especies de fauna silvestre, teniendo en cuenta las condiciones del ecosistema; hay murciélagos, conejos, musarañas, arañas, armadillos, osos perezosos, borugos, venados y una diversidad inmensa de aves.

Generalmente en las quebradas que atraviesan el bosque andino habitan pequeños peces, conocidos como capitanes y babosos. Los anfibios como ranas y salamandras son comunes en los bosques andinos más húmedos y casi siempre se encuentran cerca a las quebradas. Los reptiles son más bien escasos e incluyen algunas lagartijas y serpientes no venenosas.

En este tipo de ecosistemas, los insectos son poco visibles; algunos como las hormigas son más bien escasos, debido a las condiciones de humedad del suelo. También encontramos diversidad en mariposas; en el parque es posible encontrar en su mayoría, especies de mariposas que son características de ecosistemas primarios, indicándonos un grado de conservación bastante bueno, principalmente de la Subfamilia Satyrinae.

El grupo dominante de los mamíferos en este caso son los roedores, que ocupan todos los estratos del bosque; desde los árboles donde encontramos ardillas, puercoespines y algunos ratones silvestres, hasta en el suelo donde observamos ratones y ratas, los borugos y la guagua loba (*Dinomys branickii*)

Otros mamíferos importantes son el oso de anteojos, la danta de páramo, el puma, el tigrillo, pequeños venados de los géneros *Mazama* y *Pudu*, los cusumbos y el runcho o fara, comunes en estos bosques, los cuales se encuentran casi extintos en esta área.

Se estima que la avifauna en el Parque Natural Regional Cerro Páramo de Miraflores puede ser superior a las 100 especies, aunque se tiene como referente un estudio con un total de 65 especies, realizado por la Universidad de Caldas.

Sobresalen en el grupo de las aves los colibríes; importantes polinizadores de muchas plantas del bosque andino y las tangaras de montaña, aves muy coloridas. Resalta también la presencia de tucanes de montaña, varias especies de loros y pericos y las pavas de monte.

Se presencia de especies de aves endémicas, como el periquito de los nevados; que sólo había sido reportado para El Nevado del Huila, El Ruiz y el Tolima.

Luego de algunos minutos en vehículo, nos detenemos en aquella casa de tablas a la que nos acercamos, que como pueden ver,

está hecha de corrales techados en la parte frontal. Esa es la casa de la Hacienda Montenegro, también de propiedad del Comité de cafeteros del Huila. Allí tomaremos un agua de panela con queso o con arepa con queso, según deseen, mientras nos cuentan acerca de este sitio:

A principios del siglo XX, toda la zona fue explotada para extracción de madera, y se crearon grandes haciendas ganaderas, donde se tenía muy buen ganado de razas normando y ocasionalmente Red Polled. Hoy todavía se mantiene un importante número de vacas de ordeño, de raza normando, mezclada con Holstein y una raza de ganado negro, llamada Aberdeen Angus.

Continuamos cuesta arriba en el vehículo; vemos cómo la carretera ya empieza a cerrarse por la maleza, y la banca no tiene balastro, se ve solo pasto. Bueno, hasta este punto nos hemos ahorrado la caminata; ahora se detendrá el vehículo, porque como vemos, ya es intransitable. Las casas de tabla que vieron en el camino, son de campesinos lugareños que viven de la ganadería, es por esta razón que están rodeadas de potreros de pasto quicuyo, en los cuales pastan las vacas con sus terneros.

Antes de bajarnos del vehículo, todos deben revisar si llevan capa o chaqueta impermeable, si traen su fiambre, y si llevan suficiente líquido para la caminata y el almuerzo.

Las recomendaciones que deben seguir, son las siguientes: mantener el grupo unido, no adelantar al guía, en este caso, a mí, no recoger material vegetal, hacerse cargo cada quien de su basura e indagar acerca de cualquier ave, árbol o detalle que les llamen la atención para hacer la aclaración o dar la información pertinente. Habiendo superado estos requisitos, iniciamos la caminata por la antigua carretera, hoy cubierta casi totalmente por el bosque.

El bosque en el que nos encontramos, es un bosque muy húmedo Premontano, que según las zonas de vida de Holridge, adoptadas para Colombia, la temperatura oscila entre los 18 y los 24 °C, y la cobertura se da en un alto porcentaje, en bosque nativo de regeneración natural, algunos cultivos forestales y unos pocos cultivos de mora y potreros.

Tras una hora de recorrido, hemos encontrado en el camino bosques plantados de aliso, y también las ruinas de una casa de ladrillo. Ya en este punto, el paisaje nos transporta a un lugar

inimaginado, pues parecemos estar en medio de la niebla, de la nada. Nos quedaremos por algunos minutos, y les contaré acerca de este lugar: lo que ustedes observan, era la casa de la hacienda Ventanas, un lugar que alguna vez, aunque parezca increíble, tuvo mucho movimiento; a toda hora había gente en la cocina, y en los patios niños, cerdos y gallinas, corriendo por doquier. En esa época, Ventanas tenía escuela y la carretera subía casi 4 kilómetros más del sitio donde estamos.

Desde los años 30 del siglo pasado, hasta cerca de los 70, se hizo una explotación maderera arrolladora; se cortaron y se sacaron en trozas y tablas, las especies arbóreas de maderas más finas, y se comercializó todo. La carretera era muy buena; tenía una banca muy sólida, ancha y con capacidad para que entraran camiones y volquetas grandes a cargar. En Cuatro Vientos había un malacate: un mecanismo con un cable de hacer, para pasar madera desde el otro lado de la quebrada de Rioloro, de lo cual todo ya queda sólo en historia.

Ahora podemos proceder a disfrutar de nuestro almuerzo. Quienes deseen tomar un registro fotográfico, lo pueden hacer. Recuerden hacerse cargo cada uno de sus desechos para que el sitio

quede limpio. En un rato nos encontraremos de nuevo en el vehículo para retornar a nuestro punto de inicio. Muy buen provecho.

Después de este enriquecedor recorrido, sólo me queda agradecerles su amabilidad. Recuerden que los acompaño su humilde servidor, Pedro Sanjuán.