

*Experiencias turísticas únicas*

*Para todo lo que quieres vivir...*  
***Paisaje Cultural  
Cafetero***

ISBN 978-958-09726-5-6



# Paisaje Cultural Cafetero: Patrimonio Cultural de la Humanidad

**E**n una taza de café hay un mundo que nos proponemos descubrir. Vamos a viajar al corazón del Paisaje Cultural Cafetero, conformado por los departamentos de Caldas, Risaralda, Quindío y la zona norte del Valle del Cauca.

La Unesco declaró esta región Patrimonio Cultural de la Humanidad en el 2011, al considerarlo “ejemplo de un centenario paisaje cultural sostenible y productivo, en el que el esfuerzo colectivo de varias generaciones de familias campesinas forjaron excepcionales instituciones productivas, sociales y culturales”.

Así que bajo esa premisa, junto a Ana María, la reportera gráfica, sobrevolamos la cordillera Central y nos dirigimos al departamento del Quindío, el segundo más pequeño que tiene Colombia. Aterrizamos en el aeropuerto El Edén, a 15 minutos de Armenia.

Allí nos recogieron nuestros acompañantes de los próximos días: Andrés, un guía curtido, y Jorge, el conductor de un reluciente Jeep Willys, un transporte tradicional de los caficultores de la región, pero que en esta ocasión nos facilitaría esta aventura con aroma de café. En pocos minutos llegamos a **Calarcá** , hogar del mítico cacique Rómulo Calarcá, jefe de la tribu pijao, que en tiempos de la Conquista defendía valeroso e indomable este territorio.

Nos adentramos en el corazón histórico de esta población, cuya arquitectura conserva la herencia de la colonización antioqueña, un conjunto de construcciones que se detuvieron en el tiempo desde 1886, año de su fundación, cuando el municipio contaba con escasos 500 habitantes.

La mayoría de las viviendas fueron construidas con materiales provenientes de la región, y fueron pintadas con colores vivos para contrastar con la uniformidad del paisaje.

Andrés nos explicó que entre los

materiales de elaboración de las casas están la tapia pisada (muros de tierra y otros componentes) y el bahareque (mezcla de barro y palos de madera). Las puertas y portones facilitaban a los dueños de casa, de ese entonces, entrar sin bajarse del caballo. Por otro lado, los balcones son característicos, al igual que los zaguanes; es decir, largos pasillos que comunican la calle con el patio interior; además, los cielos rasos y los pisos se hacían en madera, que por lo general era traída de las fincas.

Entre las casas más antiguas conocimos la de las Téllez, teñida de tonos crema y verde; la Fonda, declarada patrimonio histórico y artístico de la Nación, construida en 1896; la vivienda de Manuel Lozano Caldas, que data de 1926 y cuya fachada siempre mantuvo sus colores originales, en crema y azul celeste.

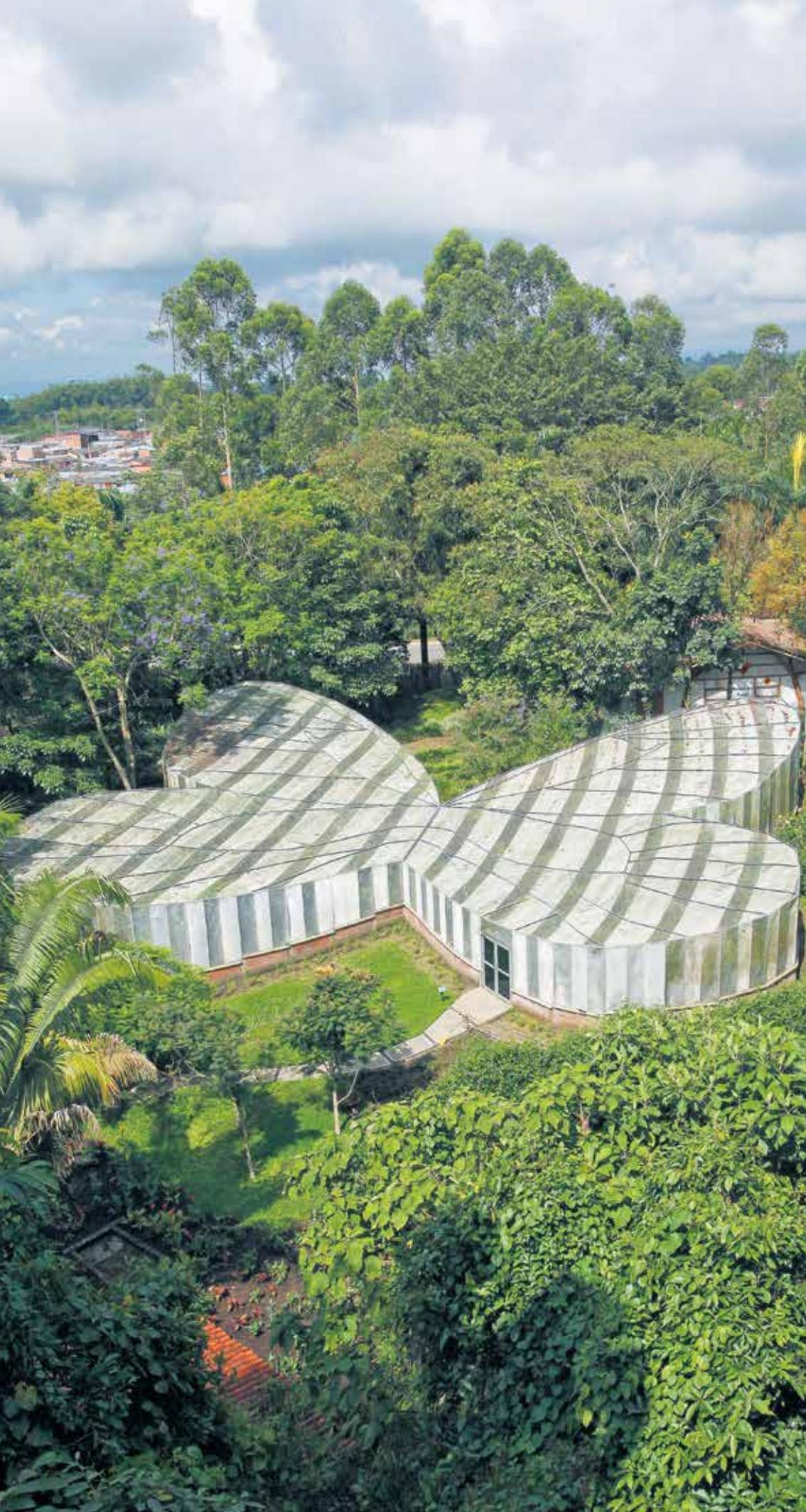
En el camino encontramos cuatro viviendas que atrajeron nuestra atención porque su tamaño y detalles son idénticos. Andrés nos comentó que fueron hechas por encargo de don Pompilio Mejía, en 1937, para sus cuatro hijas. Los constructores utilizaron elementos art déco en la ornamentación exterior; cuentan con patio cuadrado central, y cielo raso en madera. Las casas están ordenadas desde la que fue construida para la hija mayor hasta la menor.

Visitamos la segunda casa, donde actualmente funciona un restaurante. Allí se conservan gran parte de sus características tradicionales, como los pisos en madera, el patio central, el zaguán y la fachada.

Durante nuestra visita el administrador del restaurante nos trajo una taza de café y nos relató el proceso de preparación, que se inicia en las manos de los recolectores que, grano a grano, seleccionan los más rojos y maduros. Tuve la grata sensación de que me esperaba un mundo por descubrir...



*De los califa tesoro, el café llegó a Colombia / cual lámpara de Aladino / de rubí, esmeralda y oro / y arrullados por fiel coro de sinsontes y turpiales / nacieron los cafetales sobre la tierra que adoro. Bambuco Café de Colombia, obra del maestro Luis Carlos González.*



## En un cuento de hadas, augurios de colores

Llegado el mediodía hicimos una parada en el kilómetro 3, en la vía que conduce al Valle, para almorzar en un restaurante cuya especialidad es preparada de una forma singular y deliciosa. Su propietario, Gustavo, marina el pollo durante 12 horas en una fórmula a base de hierbas, sin condimentos artificiales. Luego lo cuece y lo pone a ahumar en carbón de leña de guayabo. Al momento de pasarlo a la mesa lo pone en la brasa y lo sirve sobre hojas de plátano, que han sido cuidadosamente colocadas encima de una carreta pequeña de madera, que hace las veces de plato.

Así, al estilo de un fiambre, acompañando de arroz, papa y yuca, también viajamos en el tiempo para recordar el alimento envuelto en hojas de plátano que llevaban los hombres cuando salían a caballo a recorrer grandes distancias.

Retomamos nuestra travesía, esta vez con dirección al **Jardín Botánico del Quindío** , un lugar creado especialmente para investigar y educar en la conservación: kilómetro y medio de imponente bosque y naturaleza abundante, además de una colección de palmas, helechos, heliconias y orquídeas, entre otras especies de flora.

En este mágico lugar nos recibieron aproximadamente 20 colibríes, de diferentes especies, que se acercaron desde el bosque hacia unos bebederos. Ana María y yo quedamos perplejas ante ese espectáculo, el zumbido de sus alas y el vuelo de sus pequeños cuerpos multicolores pintaron el paisaje y nos maravillaron para empezar a caminar como en un cuento de hadas.

Esta vez nos acompañaría Johana, una de las guías del jardín. Con ella atravesamos un puente colgante de 60 metros de largo y 22 metros de altura, rumbo al observatorio de aves.

Ingresamos a una pequeña ‘casa’ hecha en madera, cuyo interior está formado con sillas alargadas, como si fuera un teatro; la pantalla: un gran ventanal que permite observar de cerca las más de 116 especies de aves que visitan el Jardín Botánico.

El vidrio de esa ventana tiene una película especial, que aísla el ruido que se produce dentro del observatorio; además, se

convierte en un espejo para las aves, lo que permite que estas no nos vean sino que se reflejen a sí mismas, lo que garantiza que las podamos apreciar en su entorno natural.

De esa manera esperamos, en silencio. El regalo de la naturaleza nos trajo pájaros mieleros, carpinteros, azulejos, diferentes tipos de colibríes, la reinita azulada, la batará carcajada, la tångara rastrojera y un pequeño tucán, entre otros. Una ‘función’ inigualable.

Más adelante, subimos por una estructura metálica de ocho pisos para avistar todo el jardín. Justo ante nuestros pies estaba una construcción hecha en forma de mariposa. Johana nos comentó que esa estructura contiene 680 metros cuadrados de jardines y senderos, donde vuelan cerca de 40 especies de mariposas.

Así que descendimos de la torre e ingresamos, y como si continuáramos protagonizando una historia para niños, entre nosotros revoloteaban con delicadeza las mariposas, parecían pétalos de flores de colores surcando cándidamente el jardín preparado especialmente para estas. Una, llamada popularmente ‘la búho’, se posó en el brazo de la guía, y ella con cuidado me la puso en las manos, advirtiéndome mi sorpresa; me dijo que en un día soleado, durante la mañana, se pueden ver volando, al mismo tiempo, unas 1.500 mariposas. Y para mi asombro, más adelante ya tenía sobre mi cabeza otras tres: la ‘achocolatada’, la ‘huella digital’ y ‘la malaquita’.

Aprendimos que, a pesar de que el promedio de vida de las mariposas es muy corto (cuatro a seis meses, la que más dura, y de dos a seis días la que vive menos), los expertos del laboratorio recogen casi 200 huevos que pone cada una, junto con las que ya se han convertido en larvas, y las ingresan ya adultas al jardín; otras son liberadas para mantener un equilibrio con el entorno.

Así como estos seres son indicadores de ecosistemas limpios, Andrés, nuestro guía, nos dijo que la flor del café para el caficultor es una señal de esperanza, porque él espera con cada cosecha una buena floración, lo que le revela que la planta dará buenos frutos a las 32 semanas.



## Salento, cuna de la palma de cera

Dejamos el Jardín Botánico para continuar nuestra aventura. Tomamos la Autopista del Café, transitamos por Circasia y llegamos a **Salento** 📍, el municipio más antiguo de los 12 que conforman el departamento de Quindío, una población cuya arquitectura se congeló en el año 1842, cuando los colonizadores antioqueños levantaron sus ranchos.

Nos hospedamos en un hotel que disponía de habitaciones con miradores hacia el **Valle de Cocora** 📍.

Muy temprano en la mañana recorrimos Salento y nos detuvimos en la Calle Real, donde hoy se encuentra ubicada la gran tienda artesanal. Tres cuadras a lado y lado de almacenes que utilizan la guadua, los granos de café y la madera, entre otros materiales, para la elaboración de piezas artesanales.

Cuentan que el 5 de enero de 1830, Simón Bolívar pasó por este mismo sendero, durante la Campaña Libertadora, hecho que se rememora en una estatua levantada en la plaza central con el Libertador empuñando su espada en alto.

Recorriendo estas históricas calles, en una cafetería nos recibió Juan Carlos, quien heredó de su padre y de su abuelo la que se conoce como la máquina más antigua para preparar café en el Quindío. Fue fabricada en 1905, lleva encima el águila, emblema de la marca italiana Torino, y aún funciona. El propietario del lugar nos permitió verla y saborear una taza de café, que nos inundó de nuevas sensaciones de ese mundo que empezábamos a comprender.

Así, de pie y agarradas a la parte superior del Jeep, a la manera tradicional, tomamos rumbo hacia el Valle de Cocora, donde está ubicada la **Reserva Natural de Acaime** 📍.

Al terminar la carretera pavimentada, dejamos el Willys y nos subimos a los caballos para apreciar detalladamente, durante 2 horas de recorrido por el camino de herradura, el Valle de Cocora: 4.200 hectáreas de impresionante santuario natural, hogar de la palma de cera, árbol nacional de Colombia desde 1985.

Nuestro camino iba en contra de la corriente del río Quindío; a lo lejos, los yaru-

mos albinos aclaraban el paisaje con sus hojas blancas, las cuales toman esa coloración después de los 1.800 metros sobre el nivel del mar, lo que les permite funcionar como filtros naturales de agua, al igual que la guadua.

Se escuchaba el retumbar de los cascos de los caballos al golpear las piedras, mientras, a lo lejos, el sonido del río Quindío nos transportaba hacia el pasado, cuando los colonos recorrieron estos senderos. Mientras tanto el paisaje nos mostraba cientos de palmas enfiladas en las montañas, algunas de hasta 60 metros de altura: majestuosos gigantes que cuando empiezan a secarse se convierten en hogar del loro ‘orejiamarillo’.

Andrés nos comentó que la palma se reproduce a través de plántulas que proveen sus ramas y que dan origen a un nuevo ejemplar, incluso algunas llegan a vivir más de 100 años.

A medida que nuestros caballos avanzaban por el sendero, vimos que las palmas compartían el mismo espacio con el ganado, lo cual pone en peligro la reproducción de

esta especie porque arrasa las plántulas que permiten su renovación y elimina el resto de la vegetación que les proporciona sombra, haciendo que los rayos del sol caigan directamente sobre las palmas en crecimiento e impidan su desarrollo...

El hermoso paisaje que nuestros ojos contemplaban podría desaparecer dado que la mayoría de las palmas que se encuentran en el valle son adultas, y se requieren nuevas generaciones en los próximos 50 años. La solución es crear en esta zona un santuario que proteja la vida de las plántulas.

Dejamos los equinos atados a un árbol a orillas del camino pedregoso y subimos a pie 300 metros hasta la reserva de Acaime. Allí nos encontramos con un grupo de visitantes alemanes que hicieron todo el recorrido a pie y se deleitaban mirando la naturaleza y saboreando una taza de café.

Sabíamos que este mundo se había metido en sus almas...

# Grano cultivado con esperanza

Pasamos la noche en una finca cafetera y al siguiente día tomamos la vía que conduce al municipio de Montenegro, en el que se encuentra el **Parque Nacional del Café** ☉, construido en 1995 por la Federación Nacional de Cafeteros y el Comité Departamental de Cafeteros del Quindío para dar a conocer la cultura del café a nacionales y extranjeros. Incluye áreas ecológicas y de conocimiento, al igual que zonas recreativas y con atracciones mecánicas.

En la entrada divisamos la torre mirador, de 22 metros de altura, diseñada por el maestro de

la guadua Simón Vélez, elaborada con mangle abarco y la guadua 'teja de barro'; desde arriba apreciamos la mayor parte de las 56 hectáreas del parque, observamos el monumento a la cosecha, que le rinde homenaje a las chapoleras, mujeres que van de finca en finca recolectando los granos maduros de café; y a los arrieros, hombres aguerridos, trabajadores, que a lomo de mula colonizaron estas montañas.

En el museo conocimos la botánica y el crecimiento de la planta de café, sobre las variedades que tiene el país y de su llegada a Co-

lombia en 1723, traída por los padres jesuitas.

En 1995, en silla de ruedas, el maestro Antonio Valencia, uno de los mejores retratistas de mediados del siglo XX, elaboró una gran pintura al fresco, en uno de los rincones de este parque, en el que recopila la historia del café de Colombia con impactante nitidez.

Muestra el momento en el que el café es recolectado, despulpado, lavado, secado y comercializado; al igual que hace un homenaje al famoso Willys y retrata cuatro figuras emblemáticas del café: el padre Francisco Romero; Manuel Mejía, quien

impulsó el café colombiano en el plano internacional; el profesor Yarumo, que divulgó las enseñanzas sobre el cuidado de las fuentes de agua, y Juan Valdez, icono del caficultor colombiano.

Mientras observaba detenidamente el mural y las escenas que están allí plasmadas, pensaba que esta obra es, sin lugar a dudas, una representación del esfuerzo de cada una de las personas anónimas que intervienen en el proceso de producción del café y una muestra de que la labor realizada con amor concluye en el mejor resultado: un gran mural y una buena taza de café.





## Pensamiento y sabor

Retomamos nuestro viaje desde el departamento de Caldas, donde se destacan su hidalga capital, **Manizales** 📍, y el Kumandai o volcán **nevado del Ruiz** 📍, fiel representante de aquellas montañas que se convirtieron en los primeros componentes que generaron la acidez en el suelo, y que en seguida fertilizaron nuestras tierras. Cumbres o ‘ancianos de barbas blancas’ que ven nacer el agua que se utiliza para el proceso de beneficio del café, haciendo de este uno de los más reconocidos por su suavidad. Pasamos por **Cenicafé** 📍, el Centro Nacional de Investigaciones de Café, en Chinchiná, el sitio en el

que se ha dispuesto la tecnología de talla mundial y los adelantos de la ciencia para el proceso de producción que realizan los cafeteros del país. De esa forma, además de estudiar el genoma del café y buscar variedades más resistentes a las plagas y a las enfermedades que lo atacan, Cenicafé enseñó a los cafeteros el beneficio ecológico, una tecnología para obtener café de alta calidad y controlar en un 90 por ciento la contaminación de las fuentes de agua, sin duda un avance que incorpora tejido social; un proceso que realizaríamos más adelante con nuestras propias manos. Continuamos hacia

**Santa Rosa de Cabal** 📍, allí reactivamos nuestro cuerpo con aguas termales de origen telúrico, que contienen mínimas cantidades de azufre.

Luego, al compás de unos acordes ...

*Yo quiero cantar con gusto / Alcalá mi patria chica / esa tierra tan preciosa / donde he pasado mi vida / quiero trabajar por ella / yo nunca quiero olvidarla...*

Con este fondo musical que nos acompañaba, retomamos nuestro viaje en el Jeep una hora y media hacia **Alcalá, Valle del Cauca** 📍, municipio por el que pasó el Libertador Simón Bolívar,

el 5 de enero de 1830, tierra colombiana en la que con un ‘fuerte abrazo’ nos recibieron las grandes ramas del árbol samán, ubicado en el parque central, sembrado en 1917.

En sus suelos, fruto de la colonización antioqueña, nos convertimos en catadores del delicioso café alcaláino, cuyas plantaciones crecen junto a la dulce tierra de la caña panelera que le dio a nuestra bebida un sabor singular, la del azúcar, como si sus jugos se mezclaran en la taza de café... esa maestra que nos ha permitido descubrir este infinito paisaje cultural...



## Café que corre por nuestras venas

Muy temprano continuamos nuestra aventura hacia la capital del departamento de Risaralda: **Pereira** ☺. Allí nos abrió sus puertas una finca cafetera cuyos propietarios habían destinado para nosotras un traje tradicional de chapoleras. Viviríamos todo el proceso del café, desde el principio como recolectoras.

Germán, uno de los técnicos que llevan los avan-

ces desarrollados por Cenicafé, nos mostró las semillas, que son distribuidas por la Federación para asegurar la calidad del café y hacerlo resistente a enfermedades como la roya y la broca. Tomamos algunas de estas y las pusimos sobre la arena en un germinador donde cada una se convierte en 'fósforo' y luego en 'chapola'. Seleccionamos las 'campeonas', las mejores, y después

las colocamos en almácigos (pequeñas bolsas con tierra fértil). Allí, durante cinco meses, estos brotes se convertirán en 'colinos' y cuando logren un crecimiento adecuado se llevarán con las demás, enfilándolas en hileras o calles, un proceso completamente cuidadoso en el que verificamos el desarrollo de la planta.

Luego, frente a los cafetos que ya han florecido

y que han originado nuevos frutos, nos preparábamos para uno de los oficios más tradicionales y bellos del Paisaje Cultural Cafetero.

Así, con bambucos populares y el pasillo compuesto por Maruja Hinestroza de Rosero, 'El Cafetero', que llenaba de notas musicales a la plantación, ya vestíamos pañuelo rojo anudado a la cabeza, sombrero de tranza de palma, blusa

*Negro como el diablo/ Caliente como el infierno/ Puro como un ángel/ Dulce como el amor. Talleyrand (1754-1838).*



blanca con pechera, cuello alto, bolero y bordados, falda doble en algodón con estampados rojos y enaguas, además de las tradicionales alpargatas; ahora comenzaba nuestra labor de depositar en una canasta solo los granos maduros, las ‘cerezas’ rojas, las mejores.

Junto a los demás recolectores aprendimos cómo tomar los frutos uno a uno, observar su superficie, incluso abrirlos, sentir su textura resbalosa y apreciar su dulce sabor, reconocer el grado de maduración perfecto. Percibimos que el café de Colombia no solo es uno de los más suaves del mundo, gracias al tradicional proceso de producción, donde cada caficultor pone el corazón y lo mejor de su esfuerzo en su labor.

Llevamos nuestras ‘cerezas’ hacia el proceso de ‘beneficio’. Allí las pesamos e ingresamos a la máquina de despulpado, que por fricción separa las almendras de su pulpa, para después ser llevadas a un aparato que separa el mucílago, la membrana que recubre la almendra. Nuestra labor había terminado, dejando el café lavado y escurrido. Al otro día, en la mañana, daríamos inicio al proceso de secado.

Con el canto de los pájaros nos levantamos, desayunamos con una taza caliente de café y nuevamente estábamos listas con nuestros trajes. Germán nos comentó que desde el inicio, cada uno de los pasos se hace con gran rigurosidad, ya que un error podría perjudicar todo el producto. Con esa advertencia, empezamos el secado, que busca dejar el café al 12 por ciento de humedad. Una de las alternativas es secarlo al sol, de la manera tradicional, lo cual tarda 5 días, y otra es a través de medios mecánicos en tan solo 20 horas.

Escogimos la primera y extendimos los granos debajo de unos túneles solares, parecidos a carpas plásticas, que en su interior albergan ‘camas’ de madera donde se rastrillan para que el proceso quede uniforme. Tomamos una muestra de café pergamino seco, de una apariencia blanquecina, y de una textura mucho más robusta que antes.

Ahora nuestra aventura se transformaba en un éxtasis para los sentidos. Vista, oído y olfato

se maravillarían por lo que vendría. Martha, una catadora profesional, nos acompañó y con ella en la trilla tostamos el café pergamino, y mientras pasaba por altas temperaturas percibimos cómo su perfume empezó a emerger y a hacer que nuestras papilas gustativas se deleitaran.

Cuando terminamos nos detuvimos a esperar a que se enfriara para que encapsulara toda su esencia. Y sin que nadie me viera tomé algunos granos en mis manos y respiré profundamente para quedarme con su aroma, cerré mis ojos y traté de imaginar que ya lo disfrutaba; así que no esperamos más y lo molimos.

Martha nos mostró una cafetera “Chemex”, un método de preparación de filtrado que funciona por gravedad. Nos dio las instrucciones y, como si se tratara de alquimistas preparando una fórmula mágica, comenzamos a preparar nuestra taza de café.

Pre calentamos el envase que recibiría la bebida, para evitar un choque térmico, utilizamos una concentración de preparación de 6,5 gramos de café molido por cada 100 mililitros de agua; posteriormente, humedecemos el papel filtro, lo que mejora la extracción del café y depositamos el café molido, para después aplicar el agua suavemente, en forma circular.

Estábamos participando en un ‘ritual’ de extremado cuidado, nuestra emoción nos llevaba a actuar precipitadamente, pero nuestra razón conocía los pasos y fuimos pacientes para obtener la mejor taza.

El resultado que logramos, después de probarlo lentamente, fue un café aromático, de acidez media alta, de cuerpo (sensación de llenura en la boca) medio alto y también de un sabor a nuez, y uno residual (una vez se toma toda la bebida) a chocolate amargo. ¡Delicioso!

Es así como Ana María y yo nos embelesamos descubriendo nuestra propia preparación, en cada sorbo y con los ojos cerrados pensábamos en todos los componentes, en el paisaje, en la gente que conocimos en la tierra cafetera.

Sin duda, ¡en una taza de café descubrimos un nuevo mundo!

## Para vivir mejor esta experiencia...

- Déjese llevar de la mano de los conocedores de esta tierra colombiana; realizar el recorrido con un guía experto no solo le facilitará tener acceso al conocimiento, sino que lo aproximará a una completa aventura.
- Deje liberar su emoción al probar la primera taza de café del Paisaje Cultural Cafetero, cierre sus ojos y siga sus sentidos.
- Lleve botas de plástico cuando vaya

a hacer el recorrido a caballo o a pie hacia la reserva de Acaime.

- Si desea ir al mariposario, la mejor hora del día son las 9:00 a.m. Así podrá encontrarse de una forma mágica con estos insectos.
- Pida que lo lleven a los establecimientos donde se preparan otros productos a base de café, tales como arequipe y sabajón, entre otros.

- Si tiene la posibilidad, lleve unos binoculares, le facilitarán observar mejor a las aves y a la naturaleza.
- En cada municipio que visite de los departamentos de Caldas, Quindío, Risaralda y norte del Valle del Cauca, compre una bolsa de café de origen, considerado el más suave del mundo, y experimente con cada sabor y con la variedad de aromas.



**Extensión total:** 141.120 hectáreas  
**Ubicación:** Localizado en las estribaciones central y occidental de la Cordillera de los Andes, agrupa zonas específicas de 47 municipios de los departamentos de Quindío, Risaralda, Caldas y Valle del Cauca.  
**Indicativo telefónico:** (57-6)  
**Hoteles:** Dispone de variedad de opciones como hoteles, hostales y fincas cafeteras que le brindarán un servicio fuera de lo convencional.  
**Restaurantes:** La oferta incluye establecimientos de platos internacionales, comidas rápidas, sobresaliendo la comida típica de la región.  
**Fiestas y otras celebraciones**  
Enero 3 al 12 : Feria de Manizales.  
Enero: Reinado Internacional del Café.  
Agosto: Fiesta de la Cosecha en Pereira.

Copyright 2013. Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Prohibida su reproducción total o parcial, así como su traducción a cualquier idioma sin autorización escrita de su titular.



MinCIT  
Ministerio de Comercio,  
Industria y Turismo

FONTUR  
COLOMBIA



EL TIEMPO