Gobierno de Colombia

FONDO MULTIDONANTE DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA PAZ

FOTORREPORTAJE

La machaca

Entre verdades y cuentos

"Te pica y te despierta"

Tema: Los frutos amazónicos una alternativa promisoria en proceso de transición económica y sustituir cultivos de uso ilícito.

Municipio: Villagarzón

Por: *Germán Pantoja Toro, reportero comunitario.*

Junio 05, 2024

Sinopsis

Campesino, productor, y transformador de frutos amazónicos del municipio de Villagarzón Putumayo, toda su vida la ha vivido en el campo y desde hace muchos años atrás miro el potencial que tienen los frutos silvestres amazónicos desde entonces viene explorando, Investigando y Probando diversos platos y bebidas con las cuales busca innovar en un restaurante de comida típica amazónica en el corredor vides donde desea dar a conocer las delicias y sabores diversos de frutos silvestres.

Comenta que viene formándose junto con su esposa en gastronomía amazónica, y platos con productos de la región los cuales piensa potencializar e innovar en esta nueva fuente económica la cual antes jamás se había explorado y comercializado.

Foto: *Germán Pantoja Toro*

“Al inicio no creía en que la gente quisiera comprar productos elaborados con frutos amazónicos porque son comunes del monte, uno piensa eso”

Hoy en día, son muy apetecidos y buscados, “por ello decidí estudiar cocina amazónica y estamos trabajando fuerte para poder montar nuestro propio restaurante exclusivo con recetas, frutos amazónicos. Pues hay una familia que sacar adelante y dos hijos, por ellos toca trabajar.

El mayor estudia bachiller, está en el centro poblado de Villagarzón, con él ya hay mucho gasto.” Refiere Miriam Rosero esposa de Jorge Alirio Narváez.

Foto: *Germán Pantoja Toro*

Esta es la historia de un campesino que vive hace muchos años en la vereda Villa Rica del municipio de Villagarzón siempre ha trabajado en el campo con productos de pan coger, cuenta que en sus inicios empezó con el cultivo de la coca, pero al ver la violencia y estigmatización que se genera alrededor de todo esto decidió dedicarse a mejorar el tema de la agricultura, pues sus padres son de origen campesino y agricultores por ello no fue tan difícil retomar la tradición económica.

“Cuando compré este pedazo de tierra aquí encontré muchas palmas de asaí, mil pesos, Copoazú, arazá, desde ese entonces me dio curiosidad de probarlos, sacar recetas de estos productos”

Narra que empezó sacando chocolate de mil pesos, vendía también jugo de asaí, hacía helados de Canangucha los cuales tenían un sabor exquisito y gustaban mucho. Después empezó a sacar aceite de milpesos, Canangucha, y asaí productos que fueron llevados a varias ferias y mercados campesinos hasta que alguien le solicitó llevarlos a un estudio a Bogotá y desde allí se empezó a enviar y vender hasta en 120.000 mil pesos la onza pues

descubrieron un potencial enorme para la fabricación de productos cosméticos. Desde entonces viene trabajando con productos de frutos amazónicos.

Foto: *Germán Pantoja Toro*

Nos comparte que una de las experiencias no muy buenas que tuvo que vivir fue con la siembra de pimienta, “al comienzo fue muy bueno se vendía bien, a buen precio pero ya luego entro mucha pimienta del ecuador a muy bajo precio, lo cual hizo que los compradores se volcaran a comprar pimienta del ecuador o de contrabando, además que a esa pimienta la traían revuelta con pepas de papaya eso hizo que se culpara a los cultivadores locales que eran los responsables de hacer estas mezclas y practicas no serías ocasionando todo esto que se generó, una mala información y desprestigio de nuestro producto, nosotros siempre ofrecimos pimienta de la mejor calidad que brinda el país.” Refiere Alirio Narváez.

Foto: *Germán Pantoja Toro*

Mientras cosecha algunas guanábanas maduras, narra que viene incidiendo en los campesinos de su entorno a la siembra de productos amazónicos los cuales se dan rápido y de muy buena calidad en este suelo Putumayense.

Adicionalmente, menciona que viene formulando un proyecto innovador que es la transformación para la venta de productos y bebidas nativos de la región, viene adquiriendo los requisitos necesarios para lograr trabajar en la legalidad en cuánto a los permisos de manipulación, procesamiento de alimentos. Asegura que hay muchas oportunidades de emprender, aunque que a veces hace falta decisión, apoyo y acompañamiento como también capital semilla para avanzar en los proyectos.

Cuenta que su anhelo es organizar un parador turístico, el cual, se llamará (FRUSILAM) Frutos Silvestres Amazónicos por medio del cual ofertará helados, batidos, jugos, postres, galletas de especies como asaí, mil pesos Copoazú, cocona, churimba, ortiga. platos de bore, pan de chontaduro como también otros productos como aceite de asaí, aceite de chontaduro y aceite de mil pesos que son apetecidos y los adquieren como insumo único

para productos de belleza. De esta manera, busca posibilitar su asociación a la organización de turismo del corredor vides, en la cual se viene trabajando para potencializar los emprendimientos agremiados del corredor turístico y que esto les permita crecer en sus emprendimientos.

Foto: *Germán Pantoja Toro*

El Sr, Alirio Narváez nos invita a pasar a su humilde casa, se dirige al enfriador donde saca algunos productos amazónicos y una cubeta llena de un líquido espeso de color morado, nos cuenta que es extracto de asaí el cual está listo para preparar con jugos y cocteles.

Nos cuenta que todo el proceso que realiza desde la cosecha hasta la transformación del producto requiere de mucho trabajo y dedicación, es algo que le apasiona.

Finalmente, saca una parte del líquido espeso morado (asaí) la rebaja con agua, agrega jugo de limón, azúcar y nos brinda para degustar este producto el cual, concluimos que realmente lo hace con técnica, amor, conocimiento y su resultado es muy bueno.

Gobierno de Colombia

FONDO MULTIDONANTE DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA PAZ

Este producto fue realizado en el marco del proyecto "Comunicación para la vida" de la Red Cantoyaco, con el apoyo del Fondo Multidonante de las Naciones Unidas para la paz en Colombia. Las opiniones y planteamientos expresados no reflejan, ni comprometen la posición del Fondo.

Cantoyaco
Red de Emisoras Comunitarias del Putumayo

PDET
PROGRAMAS DE DESARROLLO CON ENFOQUE TERRITORIAL