

LA REGIÓN

Información de turismo y medioambiente de Bolivia - Septiembre de 2017

Foto: © Marcelo Parejas Terrazas

Especial
**DESTINO
SANTA CRUZ**

Beni
RUTA DEL RÍO APERE

Valle de la Luna
LA VOZ DEL SILENCIO



Sé parte del cambio, apoya el traslado



“La ciudad
es su población”



**Creciendo
con soluciones**



www.gmsantacruz.gob.bo

**MARCA &
MERCADO**[®]
Corporación sin Límites

14 *Años*
De
Experiencia

marcaymercado.com
351-4679
311-1145
Marca y Mercado



TIENDAS ONLINE

Una Tienda Online permite a su Empresa Integrar en su sitio Web un sistema de Ventas de Productos/Servicios y cobranzas, Logrando así Multiplicar sus Ingresos.

- ✓ Adaptable a cualquier dispositivo PC, Movil, Tablet, etc.
- ✓ Administrador de Productos y de Inventario.
- ✓ Registro de Clientes, Chats en línea, Carrito de Pedidos.
- ✓ Modulo Autoadministrable de Noticias y publicidad
- ✓ Implementacion de Plataformas de Pago
 - Incluimos PAGO NET.
 - Billetera Movil
 - PayPal
 - Tarjetas de Credito
 - Tarjetas de Debito
 - Transferencias Bancarias



STAFF

DIRECCIÓN

Doly Leytón Arnez

PRENSA

Adriana Olivera / La Paz
Doly Leytón Arnez

COLABORADORES

Rocío Lloret Céspedes
Alex Ayala Ugarte
Luis Salazar
Patricio Crooker
Verónica Avendaño
Rubén Darío Azogue

EDICIÓN

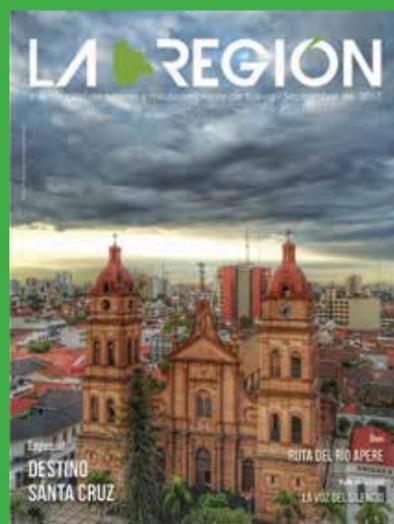
Gabriel Díez Lacunza

DIRECCIÓN GRÁFICA

Cecilia Requena Gallo

FOTO DE PORTADA

Marcelo Parejas Terrazas



Edición Digital Nº 36 / Edición Impresa Nº 3
Septiembre 2017

COPYRIGHT: La propiedad del copyright de los artículos y fotografías publicados en este número pertenece, en unos casos, a sus autores y, en otros, a EDITORIAL LA REGIÓN, por lo que ningún elemento de esta revista puede ser reproducido, por ningún otro medio, sin consulta previa y permiso expreso del propietario.

OFICINA:

C/Moisés Subirana #1386

TELÉFONOS

70079347 / 76384621 / 329-9862

CORREOS

prensa@periodicolaregion.com
prensa.laregion@gmail.com

Santa Cruz - Bolivia

Nuevo emprendimiento para aportar al turismo boliviano

Han pasado cinco años desde que empezamos a subir las primeras notas en un blog y replicarlas en una cuenta de Facebook con menos de una docena de seguidores. Hoy, La Región, medio de comunicación especializado en turismo y medioambiente, cuenta con una revista mensual digital con 36 ediciones publicadas, un portal (www.periodicolaregion.com) con 20 mil visitas al mes, dos páginas de Facebook que superan los 20.000 seguidores, y esta revista impresa trimestral.

Durante todo este tiempo nuestro enfoque ha estado centrado en dar a conocer noticias y reportajes especializados, dando acceso a la difusión masiva especialmente a comunidades rurales donde se desarrollan proyectos de turismo comunitario y ecoturismo. También hemos mostrado los emprendimientos públicos y privados de las urbes bolivianas. Hemos recorrido cientos de kilómetros para promocionar la mayor cantidad de destinos turísticos y sus atractivos pues todos los contenidos son producidos por nuestro equipo. Un equipo con más de 20 colaboradores independientes, entre fotógrafos y periodistas.

Ahora, La Región asume nuevos compromisos con el fin de brindar a sus lectores mayor información que les permita viajar a los destinos turísticos de Bolivia, munidos de información necesaria para garantizar una experiencia lo más grata posible.

Es así que en noviembre de este año lanzará un nuevo producto informativo, que también tendrá soporte digital e impreso. Se trata de una guía de servicios y destinos turísticos que tendrá como plataforma principal el portal www.soybolivia.com.bo y como medios de difusión masiva las redes sociales.

También tendrá su edición impresa, adjunta a la revista La Región. La "Guía Nacional de Turismo Soy Bolivia" será un compendio de información detallada de paquetes turísticos, prestadores de servicios, tickets con descuentos, fechas especiales para visitar ciertos destinos y mapas, que se publicará dos veces al año a partir del 2018. La visión de este emprendimiento es que se posicione como la guía de turismo más completa de este país.

Con este producto, La Región pretende complementar el trabajo periodístico que realiza, con el fin de promover el desarrollo turístico de Bolivia, con información precisa y fiable.

Doly Leytón Arnez
DIRECTORA



CONTENIDOS

- 6 Samaipata: El despertar del gigante dormido
- 17 Bolivia posee amplio potencial en turismo de aves
- 20 Oferta diaria de city tour en Santa Cruz
- 24 Del amor nace la comida josesana
- 30 Jardín Botánico: Un lugar para disfrutar y aprender de la naturaleza
- 34 Cosmopolitano: Un hotel boutique único en Santa Cruz
- 40 Pocona: Un destino incaico de altura, valles y yungas
- 46 La voz del silencio: El Valle de la Luna, patrimonio municipal de La Paz, de día y de noche
- 52 Qhapaq Ñan: Hacia un turismo comunitario
- 58 Ojelaya: Exploración subacuática dentro del lago Titicaca
- 60 Castillo La Glorieta
- 62 Ruta del Río Apere



SAMAIPATA

El despertar del gigante dormido



Una vista panorámica de las murallas de piedra, que muestran que allí hubo barrios, calles y otras reparticiones.

Foto: © Rubén Darío Azogue

Situado a 127 kilómetros de la ciudad de Santa Cruz de la Sierra, El Fuerte que acoge a la piedra tallada más grande del mundo, vive un momento de revitalización gracias a la Dirección del Centro de Investigaciones Arqueológicas Samaipata y a que los pobladores empezaron a involucrarse en su historia. Preservar el Patrimonio Cultural de la Humanidad es el reto más grande, en un momento clave para tomar consciencia de su importancia.

Rocío Lloret Céspedes

Omar Claire tiene 76 años y se emociona como un niño con juguete nuevo cuando habla de El Fuerte de Samaipata. Con la energía de un joven, sube a la cima del cerro, a 1.950 metros sobre el nivel del mar, y desde allí cuenta la historia de cada símbolo, señala cada estructura y explica cómo estaba distribuida esta ciudadela, en cuyo centro se encuentra la piedra tallada más grande del mundo. “Allá estaba la plaza y en ese lugar, se hacían rituales”, dice mientras recorre con la mirada cada rincón de la estructura.

Es un jueves de agosto y sopla una tenue brisa invernal. Después de una copiosa lluvia, el olor a yerba mojada es intenso y en el cielo nuboso un cóndor sobrevuela en círculos. Desde este cerro se divisa la selva y fácilmente se

logra imaginar cómo fue que los chané —un pueblo amazónico, pacífico y sedentario— llegaron a ocupar este territorio. Años más tarde, dominados por los guaraníes —guerreros por naturaleza— algunos se mezclaron con ellos y otros partieron hacia otras regiones, sin imaginar que los incas arribarían desde occidente para establecerse y aportar con su cultura a las construcciones originales.

“El incario domina a los guaraníes, pero ellos se llevan a las mujeres de los incas, así que estos retroceden. Después llegan los españoles y también levantan estructuras. Al final de cuentas, aquí lo que hubo fue una superposición de culturas, una mezcla que va cambiando por generaciones”, dice Omar con la convicción de quien ha estudiado los vestigios durante muchos años.

Hace 44 años, allá por 1973, poco o nada se sabía de todo esto. Omar era estudiante de Historia en la universidad pública de su natal Sucre y un buen día un catedrático le pidió una tesina para conocer las condiciones en las que se encontraba el sitio arqueológico. “Desastroso”, resumió él al volver de su travesía.

No había un camino para subir al cerro y cuando se preguntaba a los pobladores de Samaipata cómo llegar a las ruinas, respondían, “¿Ruinas? ¡Ah!, las figuras”, en alusión a los grabados. Un vaquero que buscaba una guacha perdida fue el único que se ofreció a llevar al universitario hasta el lugar que, para su sorpresa, tenía dueño, se encontraba sumergido entre la maleza y era un sitio donde se arreaba a las reses para que se alimenten y beban el agua que se reunía sobre los símbolos que allí tallaron los primeros habitantes.

Con los años, ya trabajando en el pueblo como maestro y especializado en arqueología, Claire empezó a sumar gente que creyera en la recuperación de El Fuerte para convertirlo en destino turístico. Lo hizo de la mano de su maestro, el arqueólogo paceño Carlos Ponce Sanginés, quien dedicó gran parte de su vida a estudiar las ruinas de Tiwanacu. Pese a ello, era difícil contagiar su entusiasmo por descubrir los secretos que encerraban aquellas estructuras precolombinas así que cuando planteó la posibilidad de que el sitio arqueológico sea declarado Patrimonio Cultural de la Humanidad, le dijeron que estaba loco.

—Omar, tú estás loco, me dijeron y yo pensé, ‘esperen a ver lo que va a hacer el loco’.

El 5 de diciembre de 1998, la Unesco (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, por sus siglas en inglés) declaró a El Fuerte de Samaipata, Patrimonio Cultural de la Humanidad.

El proyecto para conseguir el nombramiento demandó cinco mil dólares que aportó el entonces alcalde de Santa Cruz de la Sierra, Johnny Fer-



Omar Claire muestra dos de los libros que escribió sobre los descubrimientos que hizo en El Fuerte de Samaipata.



El arqueólogo Claire en El Fuerte, en un sector donde se supone se realizaban rituales.

Fotos: © Rocío Lloret Céspedes

nández. Constaba de dos textos y un video con imágenes captadas desde un helicóptero, que aún hoy se puede ver en el museo arqueológico regional de Samaipata.

Raúl Costas Hurtado fue uno de los primeros alcaldes samaipateños que se dio cuenta de que el futuro económico de su municipio estaba en el turismo. De pequeña estatura, delgado y prominentes entradas en la blanca cabellera, a sus más de 80 años recuerda con lucidez el arduo trabajo que se tuvo que hacer para proteger la piedra tallada y apoyar la postulación.

En su casa, plagada de fotos y

reconocimientos, Costas cuenta que desde su alcaldía gestionó un préstamo de un banco para pagar el servicio de un tractor oruga para que abriera el camino, para acceder a El Fuerte. Junto a Claire, también consiguió que se enmalle todo alrededor con alambre de púas y que un portero custodie el inmenso terreno, porque hubo quienes llegaron a dinamitar las piedras creyendo que allí había oro. Ya en el pueblo, se pidió que el banco del Estado compre una casa para que acoja al museo, en 1974, y ese mismo año se fundó el Centro de Investigaciones Arqueológicas de Samaipata (CIAS).

—Tuvimos la suerte de que don Carlos Ponce y su esposa, doña Julia Elena Fortún (historiadora, antropóloga y etnomusicóloga), nos colaboraron muchísimo. La gente de La Paz nos brindó mucho apoyo, no así la de Santa Cruz, y yo debo ser sincero, antes para nosotros las ruinas, eran solo un lugar al que íbamos a pie.

Unos años más pasaron para que, por fin, se restrinja el acceso hacia el principal monumento, una roca esculpida de 250 metros de largo por 60 metros de ancho. Hasta entonces, el año 2000, los visitantes recorrían el lugar sin el cuidado necesario y no faltó quien dañó el monumento grabando su nombre.

Actualmente solo se puede observar la majestuosidad desde unas pasarelas, que fueron construidas gracias a un aporte del Banco Interamericano de Desarrollo (BID). Muchos de los diseños de estilo zoomorfo, como la serpiente, el puma y el jaguar, se distinguen con dificultad, porque el tiempo, el clima y el ser humano fue-

ron implacables.

El geólogo ambiental Orlando André hizo un trabajo al respecto, financiado por la Gobernación de Santa Cruz, y, entre sus conclusiones, estima que si no se hace algo para frenar el deterioro, “en unos 150 años se perderán muchas de las figuras”. El estudio determinó también que se trata de una roca antiquísima, que tiene como 150 millones de años. “Desde todo punto de vista, esta es una obra colosal”, dice.

Paceño de nacimiento, Orlando es también vecino de Samaipata. Representante de los más o menos 500 adultos mayores que hay en el pueblo, a los 75 años realiza varias actividades que lo mantienen ocupado gran parte del día. Antes de llegar a vivir a este valle cruceño, hace ya bastantes años, no sabía casi nada del fuerte, pero ahora acude a talleres y actividades que organiza el CIAS, de ma-

nera gratuita, en el afán de integrar a la comunidad, para que los habitantes del lugar aprendan a valorar su patrimonio arqueológico.

En un taller de cerámica, por ejemplo, él y otros asistentes hicieron réplicas de las cornetas que tocaban los guaraníes hace mil años en la ceremonia del solsticio de junio. Se trata de piezas de arcilla con rostros de ojos en forma de café y nariz aguilera, cuyo original se encuentra en el museo del pueblo.

Lis Moro, ceramista argentina que vive en Samaipata hace 12 años, fue la encargada de impartir el curso, que también se dio para niños. Junto a su esposo, se especializó en el arte de las culturas precolombinas, así que cuando le plantearon la idea, aceptó encantada. “Yo no sé cómo lograron esto”, dice mirando su réplica, porque la original tiene un acabado perfecto, cuyo sonido se asemeja al del asta del toro (pututu) que usaban las culturas andinas en rituales y combates.

Gracias a este tipo de iniciativas, cada vez más gente se interesa por conocer las culturas ancestrales, aprender más sobre la forma de vida de los pueblos y recorrer el inmenso monumento que durante años permaneció dormido sin que se le diera la importancia necesaria.

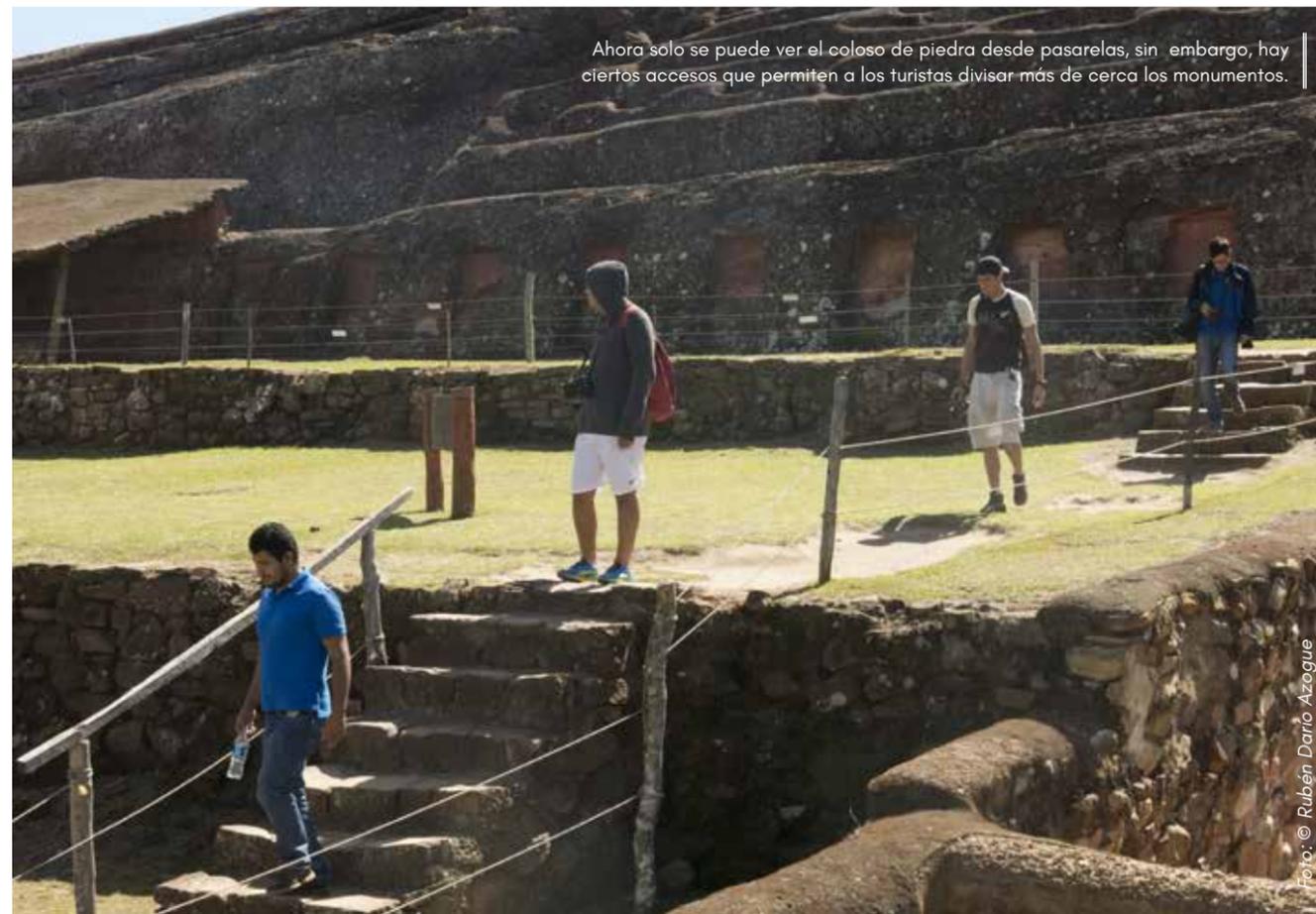
Pero eso está cambiando. No hace mucho, una niña de siete años le pidió a sus padres celebrar su cumpleaños con sus amigos en El Fuerte. Tras conseguir los respectivos permisos en el CIAS, los pequeños y sus papás recorrieron el sitio con un guía. “Yo decía, ‘¿cómo una niña puede pedir festejar su cumpleaños allá?’, pero fue maravilloso”, asegura Lis. Al final, ya en el Centro de Atención al Turista (CAT) se repartió alimentos y se comió torta, todo un acontecimiento que muestra que El Fuerte va adquiriendo importancia y ha comenzado a ejercer efecto en los niños.

Luis Callisaya, arqueólogo y actual director del CIAS, es el impulsor de los talleres y otras actividades que se desarrollan tanto en el museo como en el monumento. De hablar tranquilo y mirada atenta, asumió el cargo en octubre del año pasado. Desde entonces se ha propuesto sensibilizar a la población para que se involucre en el cuidado de las ruinas, porque el turismo es la principal fuente de ingresos del municipio.

Solo el año pasado 53 mil personas pagaron su boleto para entrar al museo y visitar El Fuerte. Se trata de gente que llega al pueblo, se aloja allí, se alimenta y toma un taxi que cuesta 100 bolivianos para cuatro personas. Toda una red articulada para ofrecer servicios.

El arqueólogo Luis Callisaya muestra la escultura que, según su investigación, representa a una niña, hija de nobles, que explora su sexualidad.

Fotos: © Rocío Lloret Céspedes



Ahora solo se puede ver el coloso de piedra desde pasarelas, sin embargo, hay ciertos accesos que permiten a los turistas divisar más de cerca los monumentos.

Foto: © Rubén Darío Azogue



Juana, la hija mayor de la ceramista Lis Moro, participó en los cursos de pintura ancestral.



Distintos parajes alrededor del principal monumento dejan ver la repartición de la ciudad.



Foto: © Rubén Darío Azogue

No hace mucho que el CIAS pasó a formar parte del Gobierno Municipal de Samaipata como una unidad desconcentrada, pese a ello se autosostiene con sus propias recaudaciones. "Aquí (en el CIAS) hay 15 funcionarios y un área protegida por ley municipal de 240 hectáreas", dice Luis. De hecho, siete personas, divididas en dos grupos, se turnan para trabajar durante todo el año en El Fuerte, en periodos de 11 días. De ellos depende la custodia del sitio arqueológico de 20 hectáreas, la piedra tallada más grande del mundo de dos hectáreas, más de 50 edificios de 600 años de antigüedad, un sendero turístico de casi tres kilómetros de longitud, 40 metros lineales de unas gigantescas pasarelas y varios paraderos de madera.

La samaipateña Mirtha Olmos Sandoval es la única mujer del grupo de "guardarujas". De estatura pequeña y rostro agraciado, se encarga de vigilar que los turistas no causen daños. Fue boletera y también trabajó en el museo, ahora se capacita para atender a los visitantes.

"Cada sector tiene su historia", relata con emoción. Según calcula, se necesita unas tres horas para visitar todo el sitio. "Una cosa es que se lo cuenten y otra que usted lea al respecto. Los guías son del lugar y saben



Diana Flores participó en un curso de pintura ancestral y aprendió mucho sobre la historia de El Fuerte.

Foto: © Rocío Lloret Céspedes

mucho".

Diana Flores, su hija de siete años, solía acompañarla en sus actividades desde que era muy pequeña, porque no tenía con quien dejarla. Por eso, a la niña le encanta jugar en los parajes permitidos y asistió al taller de pintura

con diseños de hace 600 años. Emocionada muestra una tela en la que plasmó réplicas de diseños preincáicos que, aunque parecen sencillos, no lo son para nada, según explica Lis Moro.



Foto: © Rubén Darío Azogue

Las homacinas (de fondo) o especie de nichos son espacios para poner alguna imagen.

Mirtha Olmos, vestida con la réplica de un traje de inca, muestra una pinza que usaban las mujeres para depilarse, según las investigaciones.



Foto: © Rocío Llauret Céspedes

Ellos, los más pequeños, son uno de los grupos objetivos para dar a conocer los secretos de culturas ancestrales, porque captan más rápido, se emocionan y rápidamente difunden lo que aprendieron. El otro grupo que se busca concienciar es el de los operadores turísticos y de los guías. Con ese fin, se ha dictado diversos cursos cortos de mitología guaraní, sonidos ancestrales, plantas ancestrales, arte rupestre, arqueología y cosmovisión amazónica, entre otros.

Franz Choque Quispe, por ejemplo, es guía privado que nació en Tiwanacu, donde aprendió mucho de las culturas precolombinas. Tras formarse como técnico en turismo llegó a Samaipata, donde se preparó y rindió un examen para acreditarse. Todos los días se lo encuentra en el CAT, con su credencial y una sonrisa que contagia a quienes hablan con él.

Asegura que siempre hay gente que llega a contratar sus servicios, aunque en días lluviosos se ve afectado. Como él, Simón Sibaute Rosales, nacido en una comunidad de Samaipata, también se gana la vida hablan-

do a los viajeros casuales sobre esas culturas que un día llegaron a asentarse en este vasto territorio. Alto y de facciones marcadas, conoce como pocos los rincones del coloso dormido y el Parque Amboró.

Bajo su percepción, hace falta más apoyo para revitalizar el lugar. Menciona que recién hace tres años se asfaltó el acceso al cerro, por lo que en años pasados era imposible llegar en vehículo en época de lluvia, ya que el terreno es gredoso. Y caminando, se debe recorrer los nueve kilómetros que separan el pueblo del monumento, algo que no muchos están dispuestos a hacer.

Luis era un niño cuando conoció a Omar Claure en Tiwanacu. Este último llegaba al lugar con frecuencia para aprender de Ponce Sanginés y para hacer sus propias investigaciones. Así conoció a Andrés Callisaya (escrito con K, en su registro de nacimiento), el abuelo de Luis, gran conocedor de su cultura.

Años más tarde, fue un grato placer saber que aquel pequeño que correteaba por aquellos parajes altiplánicos se convertiría en arqueólogo como él. Actualmente, ambos comparten sus conocimientos y se enfrascan en charlas muy amenas sobre descubrimientos, hipótesis y saberes. "Falta mucho por hacer en Samaipata", coinciden.

UNA CIUDAD ENTERRADA

El Fuerte de Samaipata es como una ciudad medieval. Esa es una de las recientes interpretaciones que se hicieron sobre el sitio arqueológico luego de una serie de investigaciones. Construido en la cima de una montaña, fue rodeado por murallas de piedra, en un lugar inaccesible, donde hay serpientes venenosas o cascabel, representadas en la mitología guaraní como el jichi. Existe un muro perimetral, como primera defensa ante posibles invasores, calles, avenidas, barrios, campos agrícolas y, al centro, la piedra tallada más grande del mundo.

Hay dos asentamientos humanos hasta ahora descubiertos, asegura el arqueólogo Luis Callisaya. Está el de los incas, que data del año 1490 después de Cristo, pero está el otro, que data de hace 1.000 años, que sería el pueblo chané, que luego fue sometido por los guaraníes o chiriguanos.

"Los incas llegaron en el año 1490 con un ejército para conquistar el lugar, pero los chané y guaraní los expulsaron. En su segunda llegada, hubo una alianza política, negociaron y decidieron convencer a los habitantes de hacer matrimonios entre doncellas incas y líderes chiriguanos. Como hubo uniones familiares, hubo paz temporal, y se construyó la ciudad que ahora vemos", explica.

La deducción surge porque únicamente cuando hay tranquilidad entre los habitantes de una sociedad una urbe puede expandirse. De hecho, la prueba de que una diversidad de culturas se sobrepuso en el sitio es la piedra, donde hay tallados incas y de culturas amazónicas. Todos ellos coexistían en el lugar pacíficamente.

La trompeta de guerra es un instrumento que emite un sonido similar al de un pututu. El acabado es perfectamente liso.



"Hace 600 años seguro se escuchaba quechua, chiriguano, guaraní o yuracaré", comenta Callisaya.

En el museo, también se interpretó el uso de determinados instrumentos musicales y las vasijas. Así se conoció que hace más de 600 años ya no solo se interpretaban sonidos, sino que se

componían melodías.

"En las culturas amazónicas hay gente que cura dolencias con sonidos y cánticos, no hay medicamentos. Si alguien se fractura un pie, el chamán le canta a la herida para que el hueso vuelva a su lugar", revela el arqueólogo.

O'Dalias *Sentirse bella es importante.*

Prueba nuestros servicios de:

- * Tratamientos faciales, de rejuvenecimiento, para el acné, de despigmentación y más.
- * Masajes corporales.

Informes y reservas:
Calle Barachavi #497, 2do. Anillo,
Edif. Ortuste Business Center, Of.10
75561296 - 78696526

PAOLA Hostal
PAOLA HOSTAL
El placer de sentirse como en casa.

780 - 69192

¡Los esperamos en la zona central de Samaipata!
DIR.: Calle Rubén Terrazas (Frente a la plaza principal)
RESERVAS: 780 - 69192

Aunque no se realizan demasiadas excavaciones en la zona, no hace mucho se descubrió el palacio donde vivía el guardián de la Chinkana, un templo donde se rendía culto al jichi o serpiente. Según los incas ese lugar era el pasaje que conectaba con la tierra con el sitio de salieron las divinidades Manco Kapac y Mama Ocllo.

También se pudo detectar que la ciudad tenía campos agrícolas, guerreros de élite con jerarquías y chamanes que curaban mediante terapia, con alucinógenos y plantas. Asimismo, hubo ingenieros y arquitectos hace más de 600 años, porque construyeron edificios muy grandes, nivelaron el ter-

reno, determinaron alturas pendientes, sistemas de drenaje, disposición de los edificios. "Hay sectores donde había una escuela para las mujeres. Hallamos la casa del capitán, que era como el edecán del Inca".

Mediante voluntarios nutricionistas, se descubrió incluso que las plantas ancestrales que aún crecen en las ruinas son alimentos que comía la gente hace 600 años atrás. Zaramoras que están cerca de la casa del rey, llevan a concluir que él disfrutaba de ese fruto así como de guayabillas. Tranquilamente un turista puede disfrutar de los manjares que se servía el Inca.



Fotos: © Rocío Lloret Céspedes



Transporte: El viaje a Samaipata en transporte público demora tres horas. Los minibuses o trufis parten de la avenida Omar Chávez, casi esquina Soliz de Olguín o de la avenida Grigotá, una cuadra antes del segundo anillo, en Santa Cruz de la Sierra. El pasaje cuesta 30 bolivianos, pero suele subir si el vehículo no llena su capacidad de cinco personas. Ya en el pueblo, los taxis para ir a El Fuerte cobran 100 bolivianos para cuatro pasajeros.

Museo: El costo del boleto para acceder a las salas de museo es: 5 bolivianos para extranjeros; 4, para nacionales, y 2, para estudiantes. El horario de atención es de 8:00 a 12:00 y de 14:00 a 18:00, de lunes viernes, mientras que sábado y domingo, está abierto de 8:00 a 16:00, en horario continuo.

Ruinas: En cuanto al complejo arqueológico, tiene abierto el acceso a los visitantes de lunes a domingo, incluyendo feriados, de 8:30 a 16:30. Los extranjeros deben pagar 50 bolivianos para acceder; los nacionales, 25; los universitarios nacionales, 10; los estudiantes, 5, y los residentes de Samaipata, 5.

Otros atractivos: Aunque El Fuerte es el monumento más visitado, en Samaipata también se puede visitar el Parque Nacional Amboró, la Loma de los Cóndores, los Volcanes, la Laguna Volcán y el Bosque de los helechos gigantes.

Clima: La temperatura promedio es de 26 grados, por lo que es recomendable llevar algún abrigo y repelente contra mosquitos.

El país puede acoger a observadores de estos animales pero tal situación no se aprovecha. Pese a que hay más de 1.400 especies por observar, aún la demanda es baja.

Foto: © Mileniusz Span / Asociación Armonía



Bolivia posee amplio potencial en **TURISMO DE AVES**

La Región

La primera guía ilustrada de aves, publicada este año por la Asociación Armonía, muestra un registro de 1.435 especies en el país hasta julio de 2016. Más allá de constituir un brillante logro científico para Bolivia, esta guía es fundamental para promover el "aviturismo", una actividad que ya genera considerables recursos en países vecinos de la región, según los autores del documento.

¿Qué otro país ofrece trece especies de parabas y dos de ellas endémicas?, se pregunta Sebastián Herzog, uno de los autores del libro *Aves de Bolivia - Guía de campo*, presenta-

do en mayo pasado.

Situada en el corazón de Sudamérica, en la transición de climas tropicales húmedos a subtropicales secos, Bolivia es uno de los 15 países mega diversos del planeta. Ningún otro país en esta parte del mundo ofrece la posibilidad de una vasta observación en la Amazonía, los Andes, la región del Chaco y sabanas en una sola visita. Esta información, proporcionada por Herzog, destaca el potencial turístico que posee Bolivia gracias a estos registros.

Para el autor, este material informativo es una herramienta para promover el desarrollo sostenible a través del turismo ornitológico y observación

recreativa de aves; actividad cada vez más valorada en el mundo. Según su percepción, en Bolivia todavía es poco conocido el aviturismo o el de "pajareros" (birdwatchers en inglés) que constituye un mercado millonario y aporta con significantes ingresos a la industria del turismo en países como Colombia, Perú o Ecuador. "Asimismo, se espera que sirva a la investigación para atraer la atención de los observadores de aves, ornitólogos [y] así se convierta en un catalizador de la conservación de la biodiversidad y la investigación sobre aves de Bolivia", destaca.



Carretera Uruguaito



Desde la Gobernación:

Trabajamos para que cumplás tus sueños en Santa Cruz

Gracias a las políticas que encabeza el Gobernador Rubén Costas, los bolivianos que habitan este departamento gozan de una cobertura de energía eléctrica del 95%, agua potable 98%, y se ha incrementado la red departamental de caminos estables de 3.000 a 6.300 km.

La tierra del tajibo y del cuñapé celebra sus 207 años del Grito Libertario. Santa Cruz alberga a más de tres millones de bolivianos, muchos de ellos llegan de diferentes partes del país en busca de cumplir sus sueños y tener una mejor calidad de vida para sus familias, gracias a las políticas que desarrolla la Gobernación sus anhelos son una realidad.

En Septiembre, Rubén Costas entrega 150 nuevas obras en beneficio de comunidades indígenas, campesinas de los 56 municipios del departamento, con la trilogía luz, agua, caminos, además de potenciar la salud, deportes y educación. En los últimos 10 años más de 300 mil cruceños dejaron la extrema pobreza, siendo Santa Cruz la región con los mejores índices de desarrollo humano del país.

Al deportista le brindamos las condiciones necesarias para superarse con el parque

deportivo Santa Cruz "Bernardo Silva", que cuenta con: 4 canchas de pasto sintético, 7 canchas de pasto natural reglamentarias, área para practicar béisbol, voleibol de playa, además de churrasqueras, snack, zonas arborizadas y espacios de recreación para disfrutar en familia.

Destinamos el 30% del presupuesto de la Gobernación cruceña al sector salud y cambiamos la infraestructura de nuestros hospitales, atendiendo a más del 20% de pacientes de otros departamentos, incluyendo a los adultos mayores y niños del interior. Realizamos la mayor inversión en la historia del país, con más de Bs. 3 mil millones, en compra de equipamiento, infraestructura, ítems, programas de prevención y campañas de vacunación.

Operaciones gratuitas a corazón abierto, colocación de stent, diagnósticos seguros con tomografías y mamografías digitales, además del mejor tratamiento contra el cáncer gracias a la adquisición del único Acelerador Lineal en el sistema público, son algunos de los beneficios que tienen los cruceños.

"Santa Cruz nació para conducir la locomotora política del país y el desarrollo nacional. Los jóvenes deben asumir un rol protagónico, porque son el presente y el futuro de Bolivia", Rubén Costas.



Parque Deportivo Santa Cruz "Bernardo Silva"

Con el objetivo de conducir a la juventud a un liderazgo importante, Rubén trabaja en la capacitación de nuestros jóvenes fortaleciendo la educación técnica, construyendo modernas infraestructuras como los Institutos Tecnológicos Autónomos "Germán Busch" y "Santa Cruz", en beneficio de más de 3.700 alumnos de la capital y provincia. También se gestiona Becas de Estudios con reconocidas universidades del mundo.

Nos encontramos en la era del conocimiento y la llegada de la energía eléctrica a las comunidades impulsa a que niños y jóvenes puedan acceder a la tecnología y el internet. En los últimos años subimos la cobertura de los servicios básicos de menos del 50% a casi el 100%. De igual manera duplicamos el mantenimiento de caminos y construcción de pavimento para garantizar la seguridad alimentaria del país, donde 8 de cada 10 bolivianos consumen nuestra producción.



Gobierno
Autónomo
Departamental
Santa Cruz

SANTA CRUZ
BOLIVIA
(Vi te imaginás)



Gobierno
Autónomo
Departamental
Santa Cruz



Foto: © Marcelo Parejas Terrazas

DESDE SEPTIEMBRE

Oferta diaria de city tour en SANTA CRUZ

¿Sabías que donde hoy funciona la galería de la Manzana Uno antes era el Comando Departamental de la Policía? ¿Sabías también que hasta el carretón de la otra vida, una de las leyendas más conocidas de Santa Cruz, tuvo su propio espacio, a manera de monumento? ¿Conocés la historia del avión pirata? Estas y muchas otras historias serán narradas próximamente en un servicio de city tour diario que tendrá Santa Cruz.

La Región

Una ciudad que se precie de turística y cosmopolita como Santa Cruz de la Sierra, debería tener una oferta diaria de un servicio de city tour que permita conocer su centro histórico, sus principales atractivos, sus historias, leyendas y curiosidades y sobre todo información del proceso de desarrollo de la capital económica del país.

Muchos turistas, nacionales y extranjeros, recorren el centro de la ciudad sin que alguien les explique, de primera mano, los detalles históricos concernientes a las principales edificaciones, monumentos, galerías, espacios culturales, entre otros atractivos y aspectos relacionados con la urbe cruceña. No todos tienen a la mano una guía turística para conocer algo más de la ciudad. Por lo tanto, su experiencia de visitación queda incompleta.

A partir de septiembre, Santa Cruz City Tour estará operando todos los días con el servicio de recorridos por la ciudad en dos horarios: de 9:00 a 13:00 y de 15:00 a 19:00 hrs.

El recorrido empieza en la Manzana Uno y continúa por la Catedral Metropolitana, conocida también como la basílica de San Lorenzo. A estos atractivos se une la plaza de armas 24 de Septiembre y las edificaciones que están a su alrededor. Luego se seguirá por las calles Junín, 21 de Mayo hasta la calle La Florida. Esta calle fue un lugar comercial desde la década de los 40 del siglo pasado, sobre todo por la llegada de inmigrantes de origen judío que instalaron sus comercios en esa zona. Se visitará el paseo artesanal de la Recova Vieja y la salteñería Jet Set, uno de los primeros negocios de estas características en Santa Cruz. En sus instalaciones tienen un archivo fotográfico que data de principios del siglo XX. Allí, los turistas probarán la salteña, a manera de explicarles la historia de esta delicia.

El recorrido continúa por la calle 24 de Septiembre hasta la Sucre, donde se visita el espacio cultural de la Casa Melchor Pinto Parada. Desde ahí el bus de Santa Cruz City Tour lle-



Donde hoy funciona la galería de la Manzana Uno antes era el Comando Departamental de la Policía.



Los turistas conocerán parte de la historia de las edificaciones que están alrededor de la Plaza.

va a los turistas a recorrer y observar el sitio donde estaba el carretón de la otra vida (Sucre y primer anillo) y luego el avión pirata.

El paseo sigue por el boulevard de la Monseñor Rivero, la zona empresarial de Equipetrol hasta una parte del Urubó.

“No sólo se mostrará lo bonito de una ciudad que es única en Sudamérica en sus características urbanas sino también otros aspectos de esta

urbe”, asegura Nelson Pacheco, gerente de Santa Cruz City Tour.

Un valor agregado para quienes compren el tour por la mañana o con anticipación, incluyendo el almuerzo, es que tienen la opción de que al llegar al restaurante El Aljibe, podrán aprender a cocinar un “majao”, uno de los platos típicos cruceños más apetecidos.

Reservas para el tour: 72158590 - 76696095

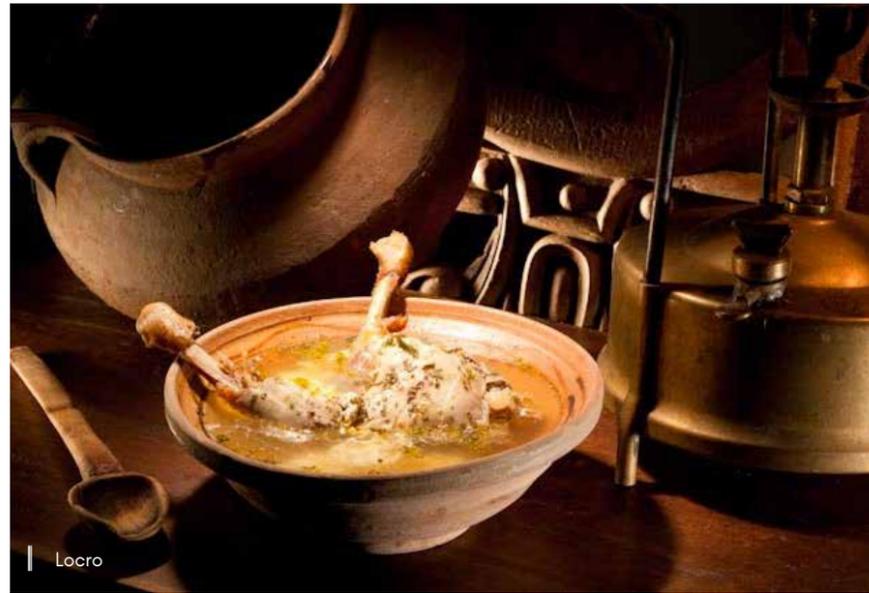
En El Aljibe se disfrutarán sabores típicos

El servicio de city tour que se brindará desde septiembre en Santa Cruz de la Sierra incluye una parada en el restaurante El Aljibe para que los turistas disfruten de los sabores típicos de la gastronomía cruceña. Allí, además se enseñará a cocinar el "majao", un preparado elaborado en base a arroz.

El propietario del restaurante, que está instalado en una casona antigua, Javier Libera, detalla que son especialistas en la elaboración de platos típicos de la región con base en recetas antiguas que se han rescatado en sus sabores tradicionales.

Según la historiadora Paula Peña, la culinaria es una de las manifestaciones más importantes de una cultura. "La culinaria cruceña, es el resultado de la fusión de saberes, el de las mujeres nativas que habitaban este territorio y el de las mujeres europeas que llegaron, que dieron origen a una comida con características propias", menciona Peña en una reseña publicada por El Aljibe en su portal.

A tiempo de disfrutar del buen sabor cruceño, los visitantes se deleitarán



Locro

en este sitio, que guarda más de 130 años de historia, con una muestra de objetos antiguos que forman parte del decorado de este restaurante que también es un museo en homenaje a Gladys Moreno, la mayor exponente musical de ritmos del Oriente boliviano. Ubicado en pleno centro de la ciudad, este restaurante llama la atención por su infraestructura. Se trata de una casona antigua, decorada con muebles rústicos, con horcones y techos altos, además de un aljibe (repositorio de agua antiguo)

en medio patio, rodeado de plantas.

- **Horario de atención:** De 11:00 a 23:00

- Atiende eventos en sus ambientes y a pedidos, con platos y buffets.

- **Contactos:** 591-3-3352277 / 70288881

info@elaljibecomidatipica.com

restaurant.elaljibe@gmail.com

- **Dirección:** Calle Potosí esq. Ñufló de Chávez



Picante de pollo



Jigote



Te va a encantar!

La Rinconada

www.larinconada.com.bo
info@larinconada.com.bo
Telf: (+591) 3 3221622

km 7 carretera a Porongo, zona Urubó
Santa Cruz - Bolivia



CHURAPA
HOTEL Y RESTAURANTE
Santiago de Chiquitos, Roboré

SERVICIOS

- Habitaciones dobles o matrimoniales
- Cuarto triple o cuádruple
- Suite
- Suite Matrimonial
- Baños privados con agua caliente
- Aire acondicionado
- Desayuno buffet
- Área de camping

RESERVAS: 72622193 / 74689958 • FACEBOOK: Churapa - Santiago de Chiquitos • www.santiago-churapa.com

El horneado chiquitano es considerado uno de los más "puros" de la región, por la forma tradicional en la que se elabora.



Foto: © Steffen Reichle

Del amor nace la comida JOSESANA

En medio del Bosque Seco Chiquitano, a 266 kilómetros al este de Santa Cruz de la Sierra, San José de Chiquitos retuvo el tiempo entre sus calles. Su gastronomía vive un gran momento gracias al festival Posoka Gourmet, que busca revitalizar la identidad culinaria de su gente, esa que se viene transmitiendo desde tiempos ancestrales, para incentivar el turismo.

Rocío Lloret Céspedes

¿Cómo recuerdas tu niñez? La pregunta golpea como una ráfaga de viento y los ojos negros de Aidé Ortiz Bazán enrojecen. En ese momento, la mujer de 31 años vuelve a ser aquella niña que miraba a su madre en la cocina, mezclando ingredientes, fabricando sabores. Entonces mira hacia arriba y respira hondo para evitar que las lágrimas escapen.

— Mi niñez la recuerdo por los sabores de mi madre, responde.

Aida Bazán, la mamá de Aidé, es pequeña, de rostro redondo y cabellos blancos sostenidos por una pa-

ñoleta. Tiene 63 años y de muy joven aprendió a cocinar, y a hacer masas típicas del oriente boliviano, horneau, como se conocen en la región. Nacida en San Javier, una población famosa por sus quesos y su producción lechera, llegó a vivir a San José de Chiquitos hace años.

Como muchos de los habitantes de esta región, heredó los saberes culinarios de su madre. Así se convirtió en la jefa de cocina de un restaurante cuyos jefes "la adoraban" por su dedicación y el gusto que le ponía a cada platillo. Allí, entre ollas y cucharones creció Aidé, quien lleva en la sangre el oficio y la sazón de su mamá.

— Nosotros somos seis hermanos, pero mi hermanita menor y yo nos quedamos junto a mi madre. Ella nos crió bien humilde, con cuñapé, con yuca, con majau. Le encanta la cocina, ella siempre trabajó en la cocina, así la recuerdo yo.

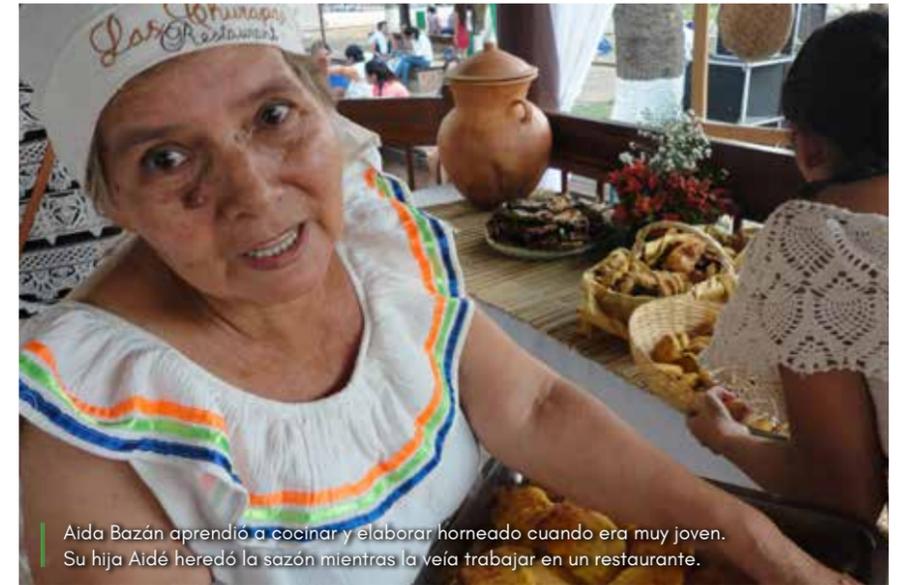
Esta tarde de sábado de septiembre, cuando el termómetro supera los 38 grados, madre e hija se encargan de hornear chimas, pan de arroz y biscochos de maíz para el café de la siesta, una tradición oriental en la que se degusta la repostería de la región, acompañada por la aromática bebida caliente. La elaboración, sin embargo, comienza un día antes, porque cada horneau requiere una preparación especial. En el caso del pan de arroz hay que dejar fermentar la masa antes de poner pequeñas porciones en hojas de plátano.

Juanita Tomichá sabe mucho de esto último. De estatura mediana y rostro moreno, basta mirarla para que regale una sonrisa. Como pocas, ella todavía elabora esta delicia de la repostería con una minuciosidad que incluye "pilar" el arroz o quitarle su cáscara personalmente, para luego molerlo en un tacú o mortero de madera, antes de usarlo como el ingrediente principal, que será mezclado con queso y manteca. El secreto de su sazón —dice— está en santiguar el preparado previo al horneado.

En una postal de correo del Posoka (visitante en bésiro) Gourmet, un festival que busca recuperar la identidad de la gastronomía chiquitana, Juanita cuenta que aprendió todo esto solo mirando a su mamá. Inicialmente lo hacía para su familia y después, para mantener a sus cuatro hijos, a quienes también transmitió sus conocimientos culinarios.

Juanita Tomichá tiene un secreto para que su pan de arroz sea uno de los más apetecidos de San José. Una vez que la masa está fermentada, la santigua.

Fotos: © Rocío Lloret Céspedes



Aida Bazán aprendió a cocinar y elaborar horneado cuando era muy joven. Su hija Aidé heredó la sazón mientras la veía trabajar en un restaurante.



Las churupás se reúnen para preparar la patasca, que debe estar lista al amanecer. Es toda una ceremonia culinaria.



San José de Chiquitos es un pueblo tranquilo, con muchas calles de arena y otras de adoquines. Las casitas tienen el techo alto y el piso de cemento, para aislar el sofocante calor que hace durante gran parte del año. En los zaguanes hay equipos de música que se ven desde afuera, porque las puertas de acceso están abiertas sin que nadie tema que le roben algo. En los patios, donde casi siempre hay gallinas, gallos y patos, todavía se ve los hornos de barro, pequeñas estructuras en forma de iglúes, en los que hombres y mujeres cocinan sus masas cada tarde, bajo el sol abrasador que brilla sin clemencia.

Don Germán Poquiví, un josesano que en su juventud trabajó como albañil y agricultor, cuenta que su pueblo creció bastante con la construcción de la carretera Bioceánica. El asfalto trajo el progreso, pero la cultura y las tradiciones no cambiaron en esencia. Fue como si el tiempo hubiese quedado retenido en el espacio y basta cerrar los ojos para recordar el paso del tren por la estación, cuando pasaje-



En el afán de registrar y revalorizar la comida chiquitana, en la población hay una escuela gastronómica en la que las nuevas generaciones aprenden de manera más técnica.

ros hambrientos y con sed, esperaban con ansias que la serpenteante máquina pare en San José para degustar un majau con una limonada fría o una chicha de maíz.

“Aquí nació el loco y el majau”, dice la investigadora Susana Hurta-

do, quien hace dos años emprendió la tarea de indagar los orígenes de la comida chiquitana. Gracias a ello se logró una ley municipal para declarar patrimonio cultural y gastronómico a dichos platillos.

La danza de los abuelos también forma parte del alma de este pueblo. Un grupo de varones de toda edad se mueve al son de la tamborita con los rostros cubiertos.



Fotos: © Steffen Reichle

“La comida josesana se mantiene casi pura, básicamente en su estado original. Actualmente hay 14 tipos de loco en razón a la carne, pero 19 en razón de los ingredientes que lo acompañan. Por eso, lo más importante en este momento es mantener el registro histórico de las comidas, para evitar que cambien de nombre. Por ejemplo, hoy en día ya no se dice asadito, sino hamburguesa y eso no puede ser. San José va a ser el primer municipio del país que tenga toda esa información en una nube (un espacio en internet para almacenar datos)”, asegura la historiadora.

El trabajo forma parte de todo un proyecto para incentivar un turismo gastronómico comprometido con la región y la formación de chefs que miren a los ingredientes típicos para revitalizar la comida boliviana. “Se trata de mirarnos a nosotros mismos”, explica el chef peruano Andrés Ugaz, considerado uno de los mejores pa-

naderos de su país y coordinador de Mistura, la feria gastronómica internacional de Lima. “En Bolivia hay una cocina viva, que combina generaciones, que es una ceremonia”, asegura.

Para él, como para los visitantes nacionales y extranjeros del Posoka Gourmet, es un deleite ver el ritual en el que se convierte la preparación de ciertas comidas como la patasca, un caldo que se prepara con cabeza de chanco o de res y que lleva maíz pelado o mote.

Aunque parece sencillo, se debe permanecer toda la noche batiendo la sopa en unas ollas de gran tamaño, para que los ingredientes no se peguen. Estefanía Masaí cuenta que la preparación comienza por la tarde y ya al anochecer se prende la leña. En esta ocasión, un grupo de churapas o mujeres de tercera edad, acompañadas de hombres se encargan de la cocina y al amanecer tienen listo el manjar al que se espolvorea cebollita

verde y se sirve con yuca.

Una josesana, que prefiere no dar su nombre, explica que mientras se vela que todo salga bien, los patasqueros charlan, toman algún traguito con alcohol e incluso suelen bailar. Al ser un platillo tan moroso únicamente se hace en ocasiones especiales o fiestas.

“Cuando degusté tu plato, te imaginé a vos de chiquita comiéndolo”, le dijo el chef francés Christophe Krywonis a Elba Rodríguez, la entonces estudiante de enfermería que preparó una sopa de maní para el ‘MasterChef’, un exitoso reality de la televisión argentina, en junio de 2014. Hasta ese año, ella nunca había estado en la tierra de sus padres, Bolivia, y según contó, únicamente se sentía ligada a su familia por los sabores que su madre le había hecho conocer. “De cierta manera así me transmite su cultura”, respondió la joven de 23 años ante la pregunta “¿Qué se siente cocinar un plato que siempre te ha cocinado otra persona?”.

La comida tiene el poder de transportar al comensal en el tiempo y el espacio. Ponerse un bocado a la boca va más allá de solo saciar el hambre, es más bien una forma de recibir cariño o halagar a alguien cuando se le invita a compartir en una mesa. Y eso lo saben bien las mujeres y hombres chiquitanos que, de generación en generación, heredaron la riqueza culinaria de sus antepasados. Quizá por eso el sabor es diferente, no es ese platillo industrial pensado como un negocio, sino el mismo que una madre les da a sus hijos o, por qué no, un padre. “Yo decidí salir a vender mi comida, la misma que hacía en mi casa, por la pobreza”, cuenta Luis Felipe Pari.

Conocido como “Pitágoras”, por su habilidad en las matemáticas y su forma de expresarse como un filósofo, Luis Felipe es considerado un personaje josesano. Su majau batido de pato, rapi y keperí, se acaban rápidamente ni bien llega a su quiosco, situado en una avenida de ingreso al pueblo.



Luis Felipe Pari, “Pitágoras”, muestra la ollita que usaba en su niñez para preparar sus alimentos. La conserva con mucho cariño y la muestra a quienes lo visitan.

Fotos © Rocío Lloret Céspedes

El majadito de "Pitágoras" es uno de los más buscados en San José, ahora sus hijas heredarán el negocio porque él decidió retirarse y descansar.



Con el tiempo y la experiencia, este hombre de cabellos negros y bigote ralo aprendió por ejemplo que la carne de segunda, considerada más dura, es la más sabrosa porque es la parte de la vaca que más músculo tiene. Hasta hace algunos años, él todavía empezaba a "parar la olla" a las nueve de la mañana, porque necesitaba que las piezas ablanden en el fogón a leña, ahora lo hace a las 11.00, porque ya adquirió total destreza.

Hoy se siente cansado y se ha fijado el 20 de septiembre como fecha de su retiro. A partir de entonces, sus hijas —Gabriela y María Daniela— se harán cargo de la venta de comida. Ambas dejaron de lado el violín y el violonchelo, instrumentos que aprendieron a tocar, para heredar el pequeño negocio de la familia, ese que "Pitágoras" levantó de a poco cuando supo que debía mantener a su esposa y sus tres hijos, el mayor de ellos actualmente médico. "Cuando iba a abrir (el local) fui a preguntar cuánto costaban las sillas y me dieron un precio tan alto, que dije: 'bah, por qué no las hago yo'". Y las hizo todas, con la misma paciencia con que cada día desde la madrugada se levantaba para picar ingredientes y cocerlos a fuego lento. Ya sin presión, Pari se dedicará a la artesanía en madera, en la casita que construyó con esfuerzo. Casi a la par se prevé que se estrene un documental que se empezó a rodar hace siete años y que cuenta su vida, desde que era un niño.

"Yo estoy seguro que el 80 por ciento de la gente vive como yo. Nadie me daba un comino, pero (cocinar) es mi medio de vida, ahora voy a volver al taller (de carpintería) para relajarme y mirar lo que hice (toda mi vida) en el documental. Trabajé desde las cuatro de la mañana durante años y ahora quiero descansar. Estoy seguro que mucha gente lo va a ver y va a decir, yo hago lo mismo".

La esperanza de que no se pierda la sazón de "Pitágoras" está en sus hijas. Ya ellas están muy metidas en el negocio y aprendieron de su padre los secretos de la gastronomía chiquita-



Magdalena Salvatierra vende loco en el mercado popular de San José. Su hijo Edwin dice que es el caldo más rico que hay, porque está hecho con amor.

na. En un futuro él las ve convertidas en pequeñas empresarias, confiando en que su juventud les dará las herramientas para innovar en diferentes aspectos.

Y es que una parte de la nueva generación de chiquitanos ya no solo quiere heredar saberes, sino que busca aportar a su cultura, con la recuperación de ingredientes típicos para la creación de nuevos platos. La menor de los nueve hijos de Magdalena Salvatierra Parada, por ejemplo, está por cumplir 18 años y pronto terminará el colegio. Su deseo es estudiar gastronomía, pero prefiere hacerlo en la capital cruceña. "Me quiere llevar con ella, pero yo no dejo San José por nada", ríe su madre, quien nació en San Ignacio de Velasco pero llegó a vivir a este sitio hace muchos años.

Su loco o caldo de gallina criolla fue elegido como uno de los mejores en un concurso que se hizo para se-

leccionar a quienes formarían parte de las postales del Posoka Gourmet. Esta ignaciana tiene un puesto de venta en el mercado y hasta allí llega con sus ollas para vender cada plato en 12 bolivianos, "bien servido, con su pierna y contrapierna, su yuca, y su llajua".

En su caso, se da el trabajo de matar al ave, pelarla y cocerla a fuego lento con los otros ingredientes, de manera que el sabor sea un deleite para el paladar. Aunque ahora compra el arroz popular, recuerda que de niña su abuela utilizaba el recién "pilado" para hacer la sopa. "Cuando era chica y sacaba malas notas, abuelita me llevaba al campo y me ponía una lata de manteca llena de arroz para 'despiojar' (sacar la cáscara) y ahí me pasaba yo varias horas, venteando y seleccionando los granos que se iban a usar pa'l loco".

Esa rigidez de las mujeres de antaño que describe Magdalena ahora solo se conoce por relatos. "Ayyyyyy, usted viera cómo era eso antes. Los abuelos, qué se iban a sacar la máscara, uno de ellos podía ser su marido y usted ni siquiera se daba cuenta", evoca Juanita Pinto, refiriéndose a la típica danza chiquitana que se interpreta en fiestas patronales. En ella, decenas de hombres, jóvenes y niños bailan al compás del tambor, con la cabeza cubierta por un pañuelo blanco y el rostro tapado con una pesada máscara que, según algunos lugareños, representa una forma de burla hacia el hombre blanco que llegó a esta zona.

Juanita y Dolores Masaví son churapas y consideradas entre las mejores elaboradoras de chicha de maíz de la región. De edad avanzada, ambas se hicieron amigas de niñas y se convirtieron en comadres, con el paso del tiempo. "Mi mamá, mi papá no compraban maíz, teníamos chaco. De ellos aprendí a elaborar la chicha en tiestos de barro, pero la más caduca era mi abuela, endulzaba con caldo de caña, no usaba canela ni clavo de olor, y la chicha se guardaba en tiestos de barro. Harto se hacía pa' los cumpleaños, las fiestas e incluso los velorios, donde a las cuatro de la mañana había alegría y tristeza al mismo tiempo", recuerda Dolores.

Esos cántaros no los tocaba nadie hasta el momento de la celebración y para que nadie rompa las normas, para la víspera se hacía el metaí (otro preparado de maíz). Ahora los nietos de estas mujeres son los que heredaron sus saberes, por eso Juanita dice que no se guarda ningún secreto, para que mañana sean ellos los que transmitan su riqueza cultural.

Estas churapas instalaron un puesto para hacer degustar su preparado en la feria de comidas de la plaza principal de San José. A su lado está el de Magdalena, cuyo hijo -Edwin- llega para visitar a su madre. Antes de que se marche, lanza una vez más la pregunta que rato antes puso nostálgica a Aidé Ortiz Bazán. ¿Cómo recuerdas tu niñez? En ese momento el muchacho de 20 años sonríe y sin pensar responde: "Con la comida de mi mamá, lo que ella me dé me hace feliz".



En el festival Posoka Gourmet también hubo variedad de platos, como el pescado a la parrilla, que tuvo muy buena acogida entre los comensales.

Foto: © Steffen Reichle



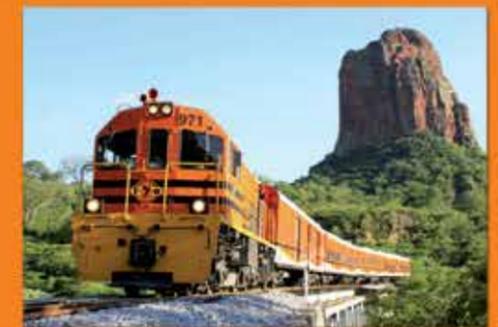
El placer de viajar en tren...

FERROBÚS



- Coche cama
- Sala VIP
- Aire acondicionado
- Atención personalizada
- Alimentación incluida
- Luces de lectura
- Música ambiental
- Televisión HD

EXPRESO ORIENTAL



- Coche Súper Pullman
- Aire acondicionado
- Restaurante/Snack
- Televisión HD
- Música ambiental
- Luces de lectura
- Servicio a bordo

DESTINOS: San José / Roboré / Carmen Rivero
Tórez / Puerto Quijarro

Av. Montes final s/n • Casilla: 3569 • Telf.: 338 7233
Fax: 3387105 • Email: ferroviana@fo.com.bo
www.fo.com.bo

JARDÍN BOTÁNICO

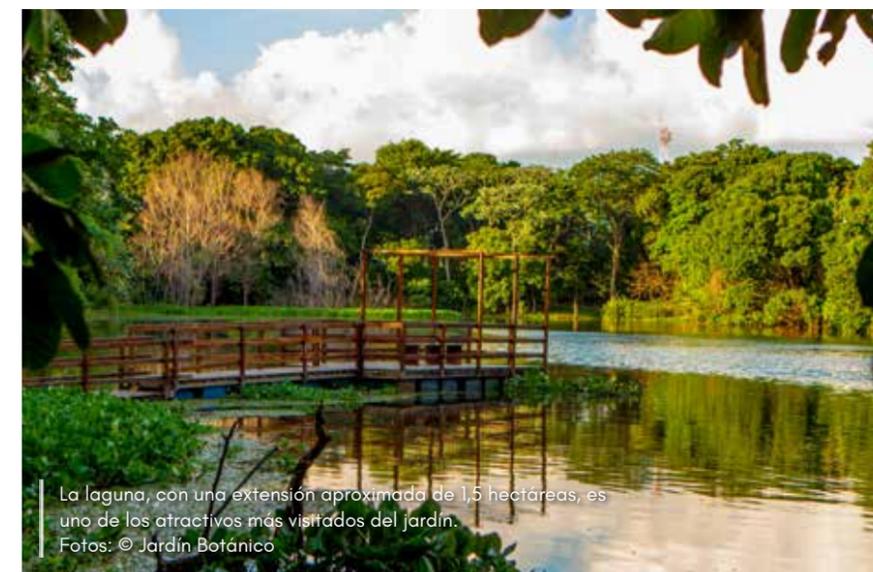
Un lugar para disfrutar y aprender de la naturaleza

En el Jardín Botánico de Santa Cruz se puede conocer tres de los ecosistemas más representativos del departamento: el bosque chiquitano, el subtropical y el chaqueño. Es un buen lugar para disfrutar de la naturaleza a sólo 8 ½ km de la ciudad. En los últimos años, la mejora en sus ambientes y la organización de diferentes festivales a lo largo del año han incrementado el número de visitantes, que se ven cada vez más atraídos por conocer espacios naturales sin alejarse demasiado de la ciudad.

Cecilia Requena Gallo

Han pasado poco más de tres décadas desde que el Jardín Botánico de Santa Cruz abrió sus puertas. Asentado inicialmente en la ribera del río Piraí, al oeste de la ciudad, y bajo la iniciativa del destacado naturalista Noel Kempff Mercado, tuvo que ser trasladado a su actual ubicación, luego de que fuera arrasado durante la gran inundación del río Piraí en 1983. Desde entonces, su principal objetivo ha sido el de conservar y exhibir la gran diversidad florística vegetal y animal del departamento.

Actualmente, sus 217 hectáreas se dividen en dos áreas: la de conservación y la de enriquecimiento. En el área de conservación, que ocupa casi un 90% de la superficie, convergen tres unidades vegetales: el bosque



La laguna, con una extensión aproximada de 1,5 hectáreas, es uno de los atractivos más visitados del jardín.
Fotos: © Jardín Botánico

chiquitano, el bosque subtropical y el bosque chaqueño; en tanto que en el área de enriquecimiento se encuentran los jardines, viveros, herbarios, la-

boratorios, parque infantil, la laguna, el orquidario, el cactario y las áreas de camping y esparcimiento.

COLECCIONES

Desde el momento en que se ingresa al Jardín Botánico, no importa hacia dónde uno dirija la mirada, el visitante se encontrará en contacto directo con la naturaleza y sobre todo con algo nuevo que aprender. Al iniciar el recorrido hallará el *Palmarium*, un espacio que recrea un bosque lleno de palmeras de diferentes especies tanto del departamento como de otras regiones del país.

Siguiendo los senderos trazados, las colecciones de tajibos, toborochis, bromelias, cactus, rosas del desierto, y plantas frutales nativas, como el guapurú, guapomó, cupesí y achachairú, entre otros, van embarcando al visitante en un viaje de aprendizaje y disfrute de la naturaleza. Para ello, cada nuevo espacio que alberga una colección específica cuenta con la señalética respectiva donde se explica sobre la especie y el número de muestras con las que se cuenta en el jardín.



Ubicado en el Km 8 1/2 de la carretera a Cotoca (zona este)

Horarios: De lunes a domingo, de 08:00 a 18:00 hrs.

Entradas: Mayores Bs. 10, menores (5 a 12 años) Bs. 5

Teléfono: 362-3101

Trufis: Con destino a Cotoca que salen de la zona de Los Pozos (C/Suárez Arana, esq. Avaroa)

Micros: Con destino a Cotoca que salen de la zona de Los Pozos (C/Suárez Arana, esq. Barrón) Bs. 2.5

Se recomienda a los visitantes vestir pantalones jeans, prendas claras y en lo posible de manga larga, zapatos cerrados y cómodos, gorra y llevar repelente.

Sin embargo, dentro de las diferentes colecciones que hay en el Jardín Botánico, las orquídeas tienen un lugar especial: el orquidiario, un ambiente cerrado que traslada a los visitantes a un hermoso paisaje natural rodeado de orquídeas, plantas nativas, un río que atraviesa todo el espacio, y una pequeña cascada. Este lugar privilegiado se debe en gran parte a que cuentan entre sus muestras con "La Bailarina", una variedad nativa que fue declarada la flor símbolo de los festejos del Bicentenario y de los 450 años de la fundación de la ciudad por Concejo Municipal de Santa Cruz de la Sierra.

Cada una de las especies que están en las distintas colecciones ha

sido seleccionada por ciertas particularidades, como su rareza, su distribución restringida, su grado de vulnerabilidad o si está en cierto peligro de extinción. "En uno de nuestros viajes de colecta por la zona de Samaipata encontramos un gallito amarillo, algo que es único en su especie, y por eso decidimos traerlo. Después están las especies de cactus que son endémicas, es decir que sólo existen en ciertas zonas de Bolivia y su reproducción es muy restringida. Es por eso que todas estas especies que están en las colecciones y que tienen cierto grado de vulnerabilidad o de rareza están sometidas a un programa de investigación y reproducción", explica Darío Melgar, director del Jardín Botánico.



Cada año se realizan cuatro ferias: en marzo el Festival de la Orquídea, en mayo el de Plantas Suculentas, a finales de agosto el de la Adenium (foto), y en octubre el dedicado al Bonsái.



El orquidiario recrea un hermoso paisaje natural con muestras de plantas nativas, orquídeas, un pequeño arroyo y una cascada.

VISITANDO TRES BOSQUES EN UN SOLO DÍA

El bosque chiquitano, el bosque subtropical y el bosque chaqueño son las tres grandes formaciones vegetales que convergen en el botánico y que representan la gran belleza y riqueza natural del oriente boliviano. Y el visitante que llegue a este espacio natural, podrá conocerlos en apenas una jornada.

Recorrer la Senda Ecológica, que tiene unos 7 km de caminos trazados, toma entre tres a cuatro horas de caminata con sus respectivas paradas explicativas y de descanso. Sin embargo, si no se quiere realizar todo el recorrido, existen caminos más cortos y de desvío. También se puede completar el circuito sin la compañía de los guías especializados ya que todo el camino está marcado con señaléticas.

De cualquiera de las formas que el visitante desee recorrer este camino podrá disfrutar de la vegetación característica de cada ecosistema.

Sus 217 hectáreas se dividen en dos áreas: la de conservación y la de enriquecimiento. En el área de conservación, que ocupa casi un 90% de la superficie, convergen tres unidades vegetales: el bosque chiquitano, el bosque subtropical y el bosque chaqueño; en tanto que en el área de enriquecimiento se encuentran los jardines, viveros, herbarios, laboratorios, parque infantil, la laguna, el orquidiario, el cactario y las áreas de camping y esparcimiento.

DISFRUTAR LA NATURALEZA

Si el recorrido por la Senda Ecológica es, en lo físico, muy exigente para el visitante, el Jardín Botánico ofrece otros espacios de recreación en torno a la naturaleza. Aparte del recorrido inicial, que se puede realizar por las diferentes colecciones de plantas, el jardín cuenta con un parque infantil para los más pequeños del hogar, un patio colonial, un área de camping, y varias churrasqueras con sus respectivas acomodaciones.

Asimismo, otro espacio que se encuentra en la parte delantera del jardín y que es uno de los más visitados, es la laguna. Con una medida aproximada de 1.5 hectáreas, cuenta con un muelle flotante, y una fuente que lanza chorros de agua que además de ser un atractivo para los visitantes ayuda a oxigenar el agua de la laguna. En sus aguas se encuentran al menos nueve especies de peces, como ser pacú, chotema, sardina y carpa, además de algunos lagartos.

¡Tu familia estará orgullosa de ti al terminar tu carrera, sin importar la edad que tengas!

Informes:
Av. Cristo Redentor N° 100
3363939 Int. 502-503
marketing@nur.edu

www.nur.edu



COSMOPOLITANO

Un hotel boutique único en Santa Cruz

Inspirado en la música de Gladys Moreno, los artículos vintage de la abuela y el delicado trabajo de más de 25 artesanos bolivianos, este hotel boutique es parte de la nueva oferta de hospedajes en la ciudad de Santa Cruz.

Doly Leytón Arnez

Está ubicado en pleno centro histórico de la capital cruceña, en la calle Pari Nro. 70. En su infraestructura salta a la vista un equilibrio entre la modernidad y la arquitectura del caserón de 50 años que albergó a la familia de Consuelo Parada Suárez, abuela de los actuales propietarios Fernando y Christian Balderrama Palacios.

Si bien este hospedaje fue inaugurado este año, cada detalle en su interior tiene una historia. Fernando comenta emocionado que la pared de madera del bar fue construida con los cajones de todos los roperos. Mientras que los marcos de puertas y ventanas de la casa antigua sirvieron también para armar el techito de barras de madera que se ve en este punto del hotel.

Los artículos vintage de la casa son de propiedad de la familia Palacios Parada, incluyendo las mesas costureras del bar, el tocadiscos, el mueble buffet de 1972 y la televisión de 1979.

Los propietarios explican que pretenden rescatar más artículos de esa época para montar una pequeña exhibición en el mismo lugar.

Pero no sólo el reciclaje de la arquitectura hace único a este lugar sino también el cuidado del mediamambiente y los recursos naturales. El hotel utiliza gas natural para los calefones, secadora de ropa y luces LED de consumo mínimo en 90% de los puntos de luz.

“Contamos con ocho suites de 25 m2. Cada habitación ha sido ambientada en base a un estilo diferente, desde el francés clásico, hasta el danés sofisticado, y la sobriedad del contemporáneo. El arte que acentúa cada uno de nuestros espacios es puramente cruceño. Desde el mural de la entrada, las pinturas del bar, hasta la música de Gladys Moreno que acompaña nuestras áreas comunes”, detalla Balderrama.

El propietario explica que la idea nace inspirada en la hotelería boutique mundial de primera, dando prioridad a la experiencia del huésped. Esto se logra mediante la combinación de estilos, diseño, materiales, y por supuesto una atención altamente personalizada.

La ambientación tiene toques de hoteles boutique de Londres. Sin embargo, Cosmopolitano mantiene sus orígenes firmemente bolivianos,

puesto que todo su mobiliario ha sido fabricado por artesanos locales. La madera utilizada es mara, la cual fue rescatada del edificio original. El deck de la piscina es de tajibo amarillo.

Este hotel fue inaugurado el 18 de enero de este año, después de un trabajo minucioso de restauración que duró 12 meses. Las obras las llevaron a cabo los mismos propietarios en conjunto con un equipo de trabajo conformado por Irene Rea, Luis Alberto Soliz, Juan Daniel Lijerón, Juan Vargas y Felipe Rezende.

El arte forma también una parte importante de la experiencia de quienes se hospedan en Cosmopolitano.

Antes de ingresar al hotel, se observa un mural artístico con el mapa turístico del centro de la ciudad, creado por Harry Montecinos. Mientras que en el bar destaca una obra de la artista Areli Ribero.

Desde el trago de bienvenida y la toallita caliente a la llegada, el café nespresso de la mañana, los accesorios de baño Hermes, en este sitio todo está pensado para que los huéspedes se sientan especiales durante su visita a Santa Cruz de la Sierra. Con su buen servicio, Cosmopolitano Hotel Boutique hace honor plenamente a la frase “es ley del cruceño la hospitalidad”.



📍 Calle Pari N° 70

☎ 75010995

☎ 3323118

✉ info@cosmopolitano.com.bo

🌐 www.cosmopolitano.com.bo

¡CUIDEMOS EL MEDIO AMBIENTE!

APLICA LA REGLA DE LAS 3R



REDUCE

Se trata de disminuir la cantidad de basura que producimos



REUTILIZA

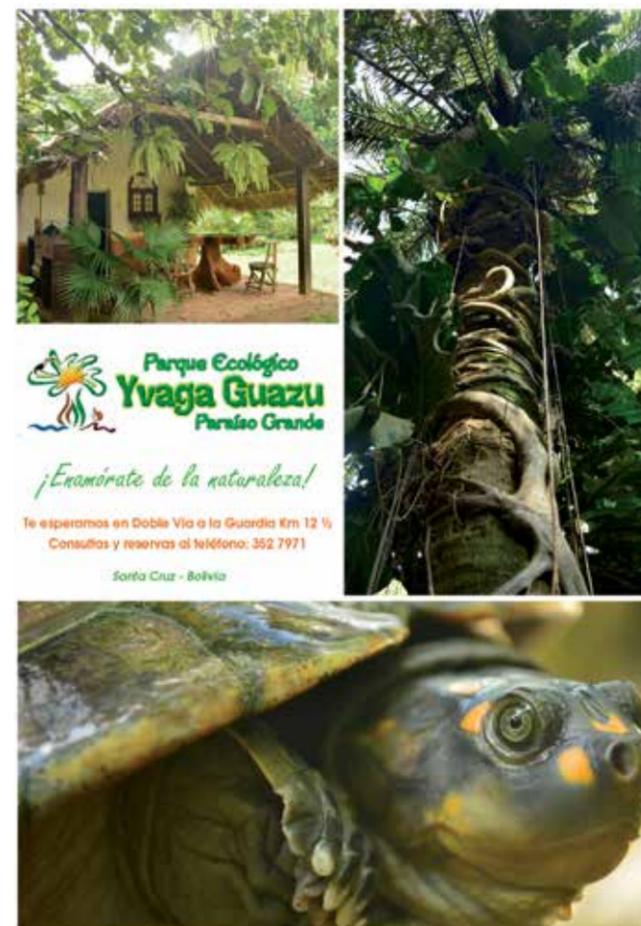
Aprovechar los residuos para fabricar otras cosas



RECICLA

Obtener nuevos productos a partir de los materiales de la basura que desechamos

Espacio de difusión en cumplimiento al artículo N° 18 de la Ley N° 775





Sergio Trujillo/ GAM Cbba

COCHABAMBA. El Prado es un paseo tradicional de la capital del valle. En esta área se concentran los turistas para visitar los variados establecimientos gastronómicos y los centros nocturnos que se encuentran en la zona.

Conoce más atractivos del departamento de Cochabamba en nuestra Guía Turística.



POCONA

un destino incaico de altura, valles y yungas

Texto: Gabriel Díez Lacunza
Fotos: GAM Pocona

Pocona es de esos sitios cuya arquitectura se observa en las enciclopedias y documentales sobre ciudades antiguas, precolombinas en este caso. Sus estructuras de piedra, terrazas naturales, senderos verdes, cascadas, ríos y una variada vegetación hacen de este destino un atractivo turístico natural para los viajeros. Además, en su geografía se encuentran las ruinas de lo que en un tiempo fue una de las fortalezas incaicas más importantes de la región: Inkallajta.

Ubicado a 140 kilómetros de la ciudad de Cochabamba, el municipio de Pocona -situado en la provincia Carrasco- cuenta con distintos pisos ecológicos y presenta altitudes que van desde los 1.600 metros hasta los 3.100 m s. n. m. Por tanto, quien visita estos parajes puede disfrutar de yungas, valles, cabecera de valle y lugares de altura.

LA CIUDAD DEL INCA

Uno de los principales atractivos de esta región es "La ciudad del Inca" o Inkallajta en quechua. El in-



Las artesanías son una forma de ingreso para las comunidades.

vestigador boliviano Hugo Boero Rojo afirma que los incas, en su propósito expansionista, edificaban fortalezas para protegerse de los pueblos indígenas que los atacaban mientras avanzaban en la conquista de territorio. Entre estas construcciones están por ejemplo el Fuerte de Samaipata en Santa Cruz e Inkallajta en Cochabamba. Esta última fue erigida a mediados del siglo XV según coinciden

cronistas e historiadores.

"Por sus características especiales, Inkallajta es una de las más destacadas muestras de una ciudadela fortificada que se construyó para sujetar el avance de los feroces guerreros chiriguano y 'yuracarés' que asediaban a las poblaciones serranas en procura de conseguir botines: objetos de metal, cerámicos, tejidos, etc.", anota Boero Rojo en Bolivia Mágica.

Hoy en día, aquellas paredes de piedra que para los incas funcionaron como escudo ante los ataques de tribus nómadas y semi nómadas se constituyen en escenarios donde los turistas recrean la historia. "Se trata del mayor legado arquitectónico del período incaico en Pocona heredado para el patrimonio boliviano. Comparado a veces como el Machu Picchu boliviano, no sólo es un símbolo regional sino una de las mayores atracciones turísticas que debe ser operada desde Pocona junto a otros atractivos circundantes", explica la directora de Turismo del municipio de Pocona, Karla Orellana.

Distintos testimonios dan a entender que en Pocona el sitio más visitado y abierto al turismo es la fortaleza de Inkallajta. Esta versión es corroborada por las autoridades del lugar quienes explican que este lugar tiene un manejo turístico con servicios de CAT (Centro de Atención al Turista) y Tours programados al lugar, con transporte contratado.



Fortaleza de Inkallajta.

ENTRE EL MUSEO Y LA VISITA A LOS SILOS

Hace 15 años, el 2002, se construyó el Museo Arqueológico de Pocona. Ubicado a una cuadra de la plaza principal de este municipio, al interior de este repositorio es posible encontrar una colección de cerámicas

y distintas piezas de culturas cuyos miembros habitaban en la región antes de la llegada de los españoles. En la actualidad este sitio opera como un centro cultural municipal y, como tal, contribuye a mejorar la actividad turística y a promover la investigación, conservación y exposición del patrimonio histórico-cultural de Pocona.



Como territorio inca, muchas de las edificaciones-ruinas de la parte rural de Pocona, no sólo las de Inkallajta, responden al mismo tipo de infraestructura: muros de piedra de tamaño mediano a grande, amplias terrazas de pastizales y también de tierra, así como senderos hechos en una combinación de aprovechamiento de las rutas de la naturaleza y la mano del hombre con el posicionamiento de piedras para mayor sujeción al piso.

En Incarracaycito -un lugar cercano a Pocona- es posible ver cómo

eran los tambos (sitios donde algunos viajeros ocasionales se alojaban) de la época. Se trata de una especie de cuarto con paredes de piedra y sin techo emplazado en la cima de una colina. Según la responsable de Turismo, este sitio presenta un estado de conservación regular dado que sus alrededores están cubiertos de vegetación y tiene muchos muros colapsados además de evidencia en superficie de saqueos y destrozos "realizados por buscadores de tesoros".

A un costado de las ruinas de Inca-

racaycito se encuentran los silos de acopio de alimentos. Las autoridades explican que los restos de las bases de los mismos están en muy mal estado ya que a veces son excavados por "buscadores de tesoros" que no tienen mayor éxito en sus faenas porque ahí no se guardaban fortunas sino alimentos.

DE LUGAR DE VESTIGIOS A SITIO TURÍSTICO

Toda el área del municipio de Pocona esconde en su paisaje una historia que contar. Es por eso que desde el municipio, apoyados en distintas investigaciones y estudios, contabilizan, aparte de las ruinas y sitios ya mencionados, al menos 18 lugares cuyo potencial turístico es elevado. Se trata de: Inca ñan, Fuerte Pajahuasi, Cuchu pucara, Sehuencas, Entierro (cementerio restos arqueológicos), Chullpa Moqo - Qhopi, Cerro Tumuyo, restos de bases de casa tardía (taller de tejería), cimiento muro extendido, Capilla khasa, Tata cruz, Inca perga, Ruinas de Ilustha, Cerro minas Orko y Kori paloma, Qolca Huayrachina - Chaqueli, Jatun Moqo, Mauka Pocona, Jarcapata y Yuraj Molino.

Inca ñan, por ejemplo, es una plataforma zigzagante de más o menos dos metros y medio de ancho y que está construida sobre la ladera del cerro emplazada para conectar el tambo de Pocona con otros edificios incaicos llamados en la actualidad Pajahuasi y Pukara. De Cuchu pucara afirman las autoridades que se trata de restos "de lo que pudo ser una ciudadela" ya que existen elementos de habitaciones y silos. Explican que se llega a ese lugar desde el sendero que va por Incarracaycito.

Haciendo el ingreso por el río Chaqueli es posible avistar un conjunto de recintos "emplazados estratégicamente en la cima de un abrupto farellón rocoso que correspondería al período tardío (siglos XV y XVI)", afirma Orellana. Comenta que al interior de este lugar, de difícil acceso, en la superficie se puede encontrar fragmentos de vasijas y restos óseos. Por esa razón, el lugar es conocido como "El Entierro".



Chilijchi



Larimarca



¿Cómo llegar?

Se llega en transporte público el cual se consigue desde la parada de taxis ubicada en la avenida República, esquina calle Manuripi, casi av. 6 de agosto en la ciudad de Cochabamba.

El visitante que recorra las vías de Pocona y sus comunidades podrá ver también restos de puestos de avanzada inca en dirección a Inkallajta. Inca perga, como se conoce a este lugar, está en las alturas de Phuyuvasi y es posible llegar hasta allí sorteando caminos pedregosos montaña arriba.

Como todo sitio turístico cuyos miembros quieren explotar ese potencial y denominativo, existen distintas formas de llegar a este municipio desde Cochabamba y, una vez en destino, conseguir un lugar donde perno-



La Pajcha de Sehuencas

tar tampoco es un problema. ¡A dejar por un tiempo y a coger las maletas! las enciclopedias y los documentales



Vista panorámica de Pocona

LEE EN LÍNEA NUESTROS ARTÍCULOS DE MEDIOAMBIENTE.



Sudamérica quiere proteger a sus montañas del **Cambio Climático**



¿Chanco limpio nunca engorda? Derribando mitos sobre la **crianza ecológica de cerdos**



¿Por qué para ese lado de **Santa Cruz de la Sierra?**



300 fotografías ilustrarán el libro del **Parque Kaa Iya**



Lak'a Uta, un huerto urbano donde los vecinos cultivan su comida



10 años con el lente en la **naturaleza de Bolivia**



WWW.FACEBOOK.COM/LAMIRADADEANNA.BO



WWW.RAIBOLIVIA.ORG

Inspirando la conservación de los ecosistemas



CONOCE YACUIBA

Yacuiba se une al proyecto

BoA Regional

Descubre más de este hermoso destino. Infórmate en:

www.boa.bo



ESTÁ BARRERA ESTÁ REGULADA POR LA AET

¿QUIERES SABER MÁS?
HABLA CON NOSOTROS EN:

- /BolivianaDeAviación
- BoaBolivia
- Call Center: 901 10 5010
- www.boa.bo



Compra tus pasajes desde www.boa.bo y entérate de nuestras ofertas.





LA VOZ DEL SILENCIO

El Valle de la Luna, patrimonio municipal de La Paz, de día y de noche

Texto: Alex Ayala Ugarte

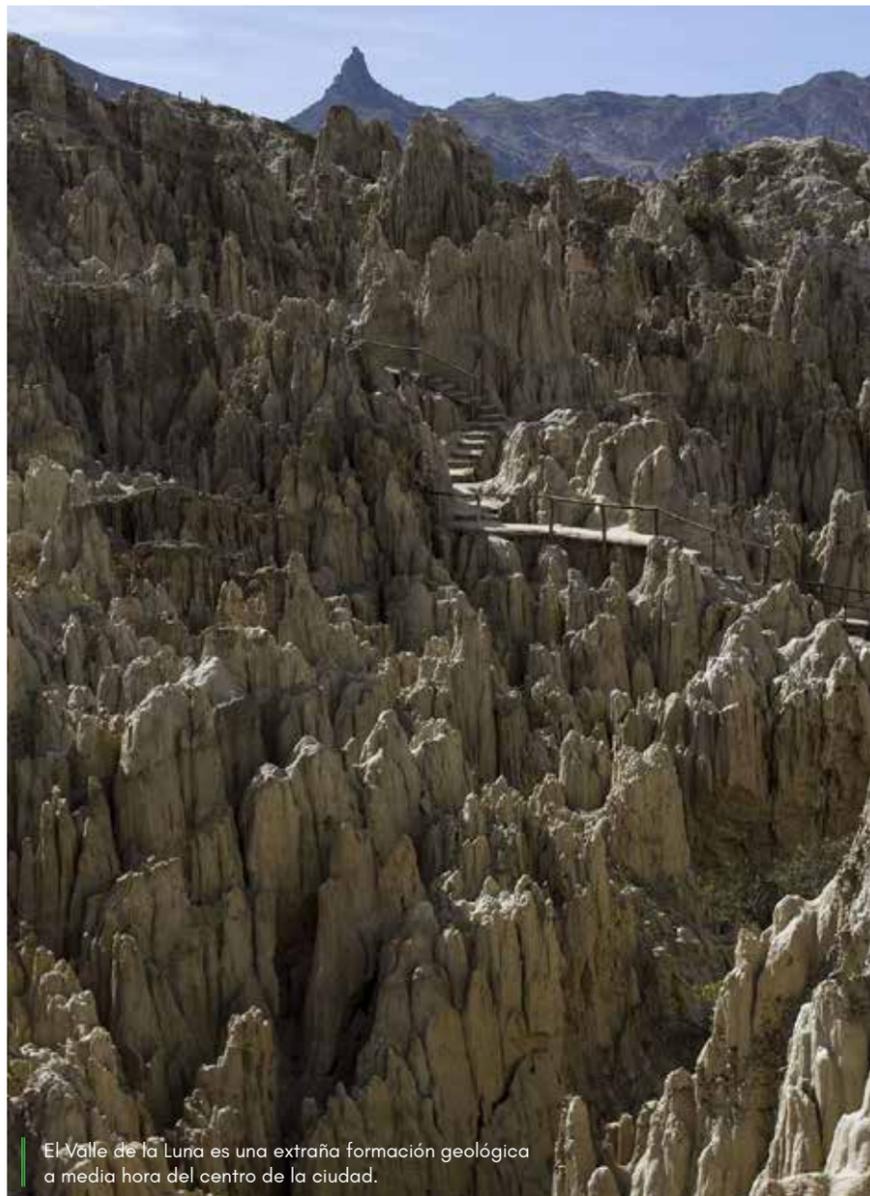
Fotos: Luis Salazar

Todas las mañanas, en horario de oficina, Tania Luna Laime, 23 años, aretes grandes, cara redonda, como la de un pastelero, ojos brillantes, conversa con los turistas en el Valle de la Luna de La Paz, una extraña formación geológica de color beige, de donde se elevan los cactus como si fueran candelabros gigantes, a media hora del centro de la ciudad. Su trabajo es de los más singulares en varios kilómetros a la redonda: ella es una de las anfitrionas de este paraje turístico que recibe cada año a miles de visitantes.

Tania se encarga de hacerles sentir a los que llegan como en su propia casa: una casa sin paredes, techos, sofás o televisión, una obra de arte asimétrica que no responde a los caprichos de un escultor, sino de la naturaleza. “Un paisaje de otro planeta”, dice en su blog un viajero que conoció el valle recientemente. “Como si estuviéramos dentro de un cuadro de Dalí, disfrutamos de este paseo de trazos surrealistas”, añade luego.

A menudo, la toponimia es una disciplina más sentimental que esclarecedora. En un bucólico reportaje sobre lugares tristes, la antropóloga Virginia Mendoza explica que hay una montaña que fue bautizada como Monte de la Desesperanza por un aventurero que tuvo que hacer frente a un sinfín de desgracias; cuenta además que hay otra llamada Pico Erróneo debido a que los exploradores que la escalaron se equivocaron de cima; y comenta que en Nueva Zelanda hay unas Islas Inútiles que no despiertan el interés de casi nadie. Aquí dicen que el valle debe su nombre a los comentarios de Neil Armstrong tras una escapada a Bolivia antes de liderar el histórico alunizaje de la misión Apolo 11.

Según las cifras oficiales, el Valle de La Luna recibe cada año a miles de visitantes.



El Valle de la Luna es una extraña formación geológica a media hora del centro de la ciudad.



Aquel paisaje que el astronauta comparó supuestamente con el del satélite de color lechoso que pisaría años más tarde, era un gran cerro de arcilla hace millones de años. Los vientos, las lluvias y las aguas subterráneas lo fueron moldeando creando cráteres y obeliscos que nos trasladan a tiempos prehistóricos. Su belleza hoy no es como la de la selva, no se debe ni a una vegetación abundante ni a una explosión de tonalidades, sino a una superficie que merma. Lo

que llama la atención acá, lejos del ruido, no es lo que sobra, sino lo que falta: algunos huecos que parecen pisadas profundas, las hendiduras que desembocan en abismos minúsculos o las rocas que se consumen como si fueran azucarillos silvestres.

Cuando no hay cazadores de *selfies* cerca con sus modernos palos de aluminio, ni japoneses con caras fantasmagóricas por culpa del protector solar ni paraguayos que le invitan a servirse mate frío, Tania se quita los

aretes, su sombrero borsalino y una mantilla que se ajusta al cuerpo gracias a un topo dorado y pasea sus polleras por los rincones que más le cautivan: por “El montículo de la tortuga”, que tiene la pinta de un caparazón gigante; por “El sombrero de la dama”, donde, con un poco de imaginación, uno puede descubrir un tocado antiguo; o por “El salto de la vizcacha”, un mural natural en tres dimensiones que se ha convertido en el hogar perfecto para estos roedores de orejas largas que no suelen asomar la cabeza hasta que atardece.

A veces, cuando hay turistas recorriendo las pasarelas de madera que nos conectan con el resto de los atractivos —con “El buen abuelo”, “La ventana del sur” o “El mirador del Diablo”—, el músico Valerio Condori agarra su charango o su quena y se trepa hasta algún saliente para alimentar el valle con música andina. Cuando no hay gente, Tania es capaz de abstraerse de todo y se sumerge en sí misma, mecida en ocasiones por el soplo del viento. Cuando nada silba y reina el silencio, igual el valle parece tener una voz categórica. Entonces, me explica Tania, “escucho mis pensamientos”, y las preocupaciones desaparecen.



“El montículo de la tortuga” y “El salto de la vizcacha” son los rincones preferidos de nuestra acompañante.

En las tiendas de *souvenirs*, tratan de reproducir la mística de este sector que ahora es patrimonio municipal con la ayuda de los objetos y las prendas artesanales que comercializan. En una de las poleras que hay a la venta, por ejemplo, vemos a uno de los personajes de la famosa serie *Juego de tronos* frente a un nevado de la cordillera, sobre un mensaje afín a nuestra climatología extrema: "winter is coming" (el invierno ya viene); y en otra vemos a un tipo con traje espa-

cial abriéndose paso a través del valle.

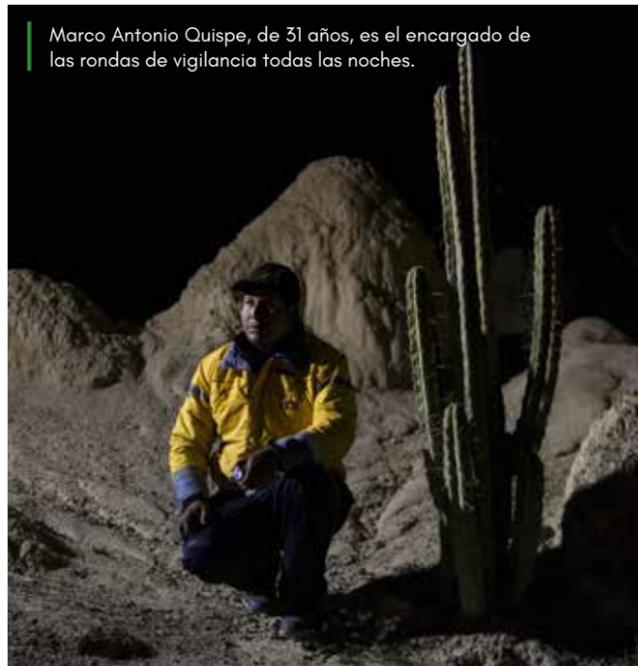
A las 18:30, Marco Antonio Quispe, el vigilante nocturno, 31 años, pantalón deportivo, chaleco amarillo, acomoda sus cosas en la boletería, cierra las puertas de entrada y comienza las rondas nocturnas. La primera vez que dio un paseo con su linterna sintió escalofríos: "por las pisadas, por las sombras, porque el cuerpo se enfría". En más de una ocasión ha escuchado voces en el corazón del recinto y

cuando se ha acercado no ha encontrado a nadie, y suele hacerse las mismas preguntas que la humanidad se ha planteado siglo tras siglo: "¿Quién soy?, ¿dónde estoy?, ¿hacia dónde voy?". Aquí, en mitad de la "nada", Marco Antonio a veces se ve a sí mismo como un ser diminuto, y esa sensación no se difumina hasta que llegan las primeras bocanadas de luz al día siguiente.

Panorámica del Valle de la Luna cuando el sol se entra.



Marco Antonio Quispe, de 31 años, es el encargado de las rondas de vigilancia todas las noches.



 Las líneas de minibuses que se dirigen a los alrededores del atractivo turístico son la 43, la 231, la 253, la 273, la 351, la 901 y la 90.

 El tiempo estimado para atravesar el tramo más corto del valle es de 15 minutos. Para el largo se necesitan unos 45.

 **Entradas:** Tres bolivianos para turistas nacionales y 15 para extranjeros.

 **Fechas clave:** El 21 de junio, a las seis y media de la mañana, se reciben los primeros rayos de sol del solsticio de invierno. Dos días después, se celebra la noche lunar.



WOW!
TEMPORADA DE LOCURA

DESCUENTOS DE HASTA EL **30%**

ORURO • UYUNI • ATOCHA
TUPIZA • VILLAZÓN

VÁLIDO DESDE EL 1 DE SEPTIEMBRE AL 31 DE OCTUBRE

ATT EMPRESA FERROVIARIA ANDINA S.A.

ferroviariaandinas @ferroviaria_and ferroviaria_andina YouTube ferroviaria andina sa

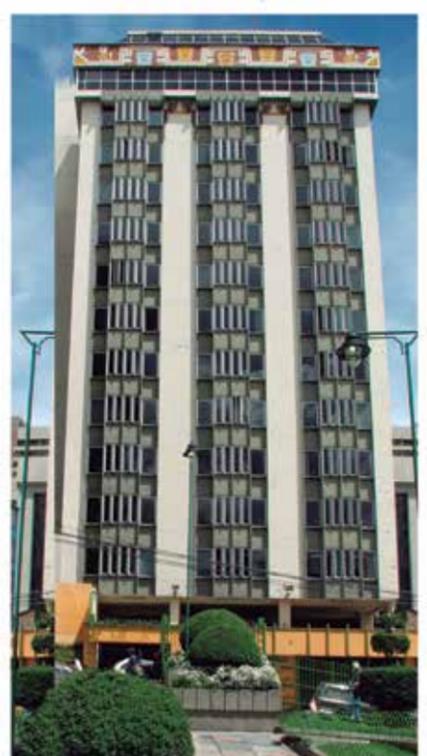
WWW.FCA.COM.BO

COMUNICA IDEAS
CONSULTORES EN COMUNICACIÓN Y PRENSA

- REDACCIÓN DE CONTENIDOS PARA PÁGINAS WEB Y REDES SOCIALES
- DESARROLLO DE PÁGINAS WEB

Dirección: C/Moisés Subirana N° 1368
Teléfonos: 700 79347 / 76384621
Correo: comunideas.prensa@gmail.com

Hotel Gloria



reservas@hotelgloria.com.bo - Telf: (591-2) 240-7070 - Calle Potosí # 909 - La Paz - Bolivia

QHAPAQ ÑAN

Hacia un turismo comunitario histórico



Foto: © Satori Gigie / Bithumano

En una colina muy cercana a donde el lago Titicaca baña con sus aguas a los municipios de Desaguadero en Bolivia y Perú se encuentra el tambo de Wila Wila, en la comunidad de San Pedro. Cuentan las autoridades originarias que se trata de un lugar donde los viajeros y comerciantes, hace casi 500 años, descansaban luego de largas caminatas. Este sitio es parte de la ruta del Qhapaq Ñan (camino del Inca), cuyos senderos en la actualidad están concebidos dentro de un proyecto multinacional de recuperación histórica y de promoción turística.



Antiguos tambos o depósitos de alimento

Texto: Gabriel Díez Lacunza
Fotos: Satori Gigie / Bithumano

Luego de un ascenso de unos 100 metros por el cerro, partiendo desde la carretera, sobre una explanada están dos casas de piedra y sin techo frente a frente. En medio, una especie de terraza al aire libre recubierta por hierba menuda funge como patio. Las viviendas están vacías y al ver los pedregones cobrizos que las constituyen da la impresión de que las construcciones son, en efecto, bastante antiguas.

Desde este sitio es posible apreciar las orillas de formas irregulares y de pastos pantanosos del Titicaca. También, desde esta altura, se observa cómo las siluetas del Lago sagrado se pierden en el horizonte. En la cima de esta montaña -100 metros más arriba- está una apacheta, o lugar sagrado, desde donde se ve el paisaje urbano de Desaguadero en su conjunto.

Una de las tradiciones manda que los viajeros que pasan por este lugar, que se caracteriza por ser un promontorio rocoso, deben dejar una piedra

encima para deshacerse del cansancio del viaje.

“Acá empieza un punto importante para el Kollasuyo”, afirma en el lugar el técnico coordinador del proyecto “Turismo Patrimonial Comunitario en el Qhapaq Ñan” por parte del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), José Cerruto. Este especialista afirma que ese lugar es clave en términos geopolíticos dado que desde ahí es posible ir hacia la zona de los salares al sur del país y hacia los valles y la zona de los Yungas hacia el norte y noreste.

Además del PNUD, el proyecto de revalorización del Qhapaq Ñan es ejecutado por el ministerio de Culturas y Turismo de Bolivia y los ministerios de Cultura de Ecuador y Perú. Mientras que la Agencia Italiana para la Cooperación al Desarrollo es el ente financiador. Esto dado que estos tres países albergan la primera fase de esta iniciativa al acoger parte de los caminos del Inca. A futuro, se busca consolidar una integración turística también con Colombia, Argentina y Chile.

Según información proporcionada por el viceministerio de Turismo, dependiente de la cartera de Culturas, el objetivo general de este proyecto es aumentar los ingresos de las poblaciones rurales contiguas y/o transversales al Qhapaq Ñan de Ecuador, Perú y Bolivia a través del turismo comunitario. En consecuencia, se busca reducir la pobreza al mismo tiempo que se rescatan valores patrimoniales de tipo material e inmaterial, así como de saberes ancestrales.

La importancia de estas rutas fue reflejada en distintos documentos históricos. Uno de ellos es el trabajo gráfico de Felipe Guamán Poma de Ayala, considerado uno de los cronistas pioneros de esta parte del mundo, quien vivió entre los siglos XVI y XVII. En una de las ilustraciones (dibujos) de este historiador, denominada "Gobernador de los Caminos Reales. Qhapaq Ñan" se puede apreciar a dos personas conversando con los caminos de fondo.

LAS TERRAZAS DE ANDAMARCA

Si es que el viaje hacia Desaguadero se hace desde La Paz, para llegar a Andamarca hay que hacer una escala en Guaqui, dado que pertenece a ese municipio. Esta comunidad está a media hora de distancia en bus desde la ubicación de Wila Wila. Una vez en Guaqui hay que ingresar algunos kilómetros a la derecha desde la carretera, en sentido contrario a la ubicación del lago Titicaca.

El guía que acompaña el recorrido, Genaro Cabrera, mientras dura el trayecto en el motorizado, cuenta que antes los viajeros solían hacer estos tramos descalzos. Como los caminos para vehículos aún no existían, las faldas de los cerros y las quebradas mismas eran las rutas indicadas. "Hablar de patrimonio es hablar de nuestros antepasados", dice a la vez que señala las sendas en las montañas.

En la parte central de Andamarca, que significa "pueblo que avanza", una comitiva de autoridades originarias y la alcaldesa de Guaqui, Gladis Arce Mendoza, dan la bienvenida a los invitados, entre los cuales están



Apthapi en Andamarca



Ascenso hacia las terrazas prehispánicas en la ruta de Andamarca

miembros de la prensa y autoridades del Ministerio de Culturas y Turismo. El objetivo de esta visita es mostrar las potencialidades físicas -así como en Wila Wila- para explotar una ruta turística en este lugar como parte del Qhapaq Ñan.

"Que la ruta sea transitada por turistas nacionales y extranjeros", balbucea un mallku, vestido con su poncho ceremonial guindo. Acto seguido

esparce chorros de un licor transparente, contenido en una pequeña botella, sobre una mesa ritual que yace sobre el pasto y las piedras que forman parte del sendero. Las distintas autoridades presentes, originarias y gubernativas, repiten la acción y también el deseo de que los planes sean exitosos.



Danza Tutiri



Artesanía en Andamarca hecha de totora del lago Titicaca.



Chuncho, evoca al indígena explotado.

En la denominada Ruta 1, el proyecto "Turismo Patrimonial Comunitario en el Qhapaq Ñan" contempla los municipios de Desaguadero, Guaqui, Tiwanaku, Laja y Viacha. La Ruta 2 comprende Puerto Acosta, Escoma, Carabuco, Ancoraimes, Achacachi, Huarina, Batallas y Pucarani. Por último, la Ruta 3 está conformada por Palca y Yanacachi, todos en el departamento de La Paz.

Luego de la ceremonia en las faldas del cerro que cobija a la comunidad de Andamarca se inicia el ascenso hacia las terrazas prehispánicas. Estas son parte del atractivo turístico que se quiere explotar. David Condori, comunario del lugar, relata que su abuelo, quien murió hace poco, llegó a los 100 años de edad. Mientras camina hacia la waca (sitio sagrado) Millu Milluni en las alturas, recuerda

cómo su pariente describía la zona.

"En la colonia el patrón les hacía cargar agua dulce detrás del cerro", dice Condori con la voz tranquila. Explica que al otro lado de esta montaña -si se sigue el sendero- se llega hasta la zona de Machaca. Afirma que en tiempos antiguos era una de las rutas para hacer viajes y acortar camino.

Según información que maneja el municipio de Guaqui, Andamarca está a una altura de 3.887 m s.n.m. A 15 minutos del inicio de la caminata se llega a la waca Millu Milluni en cuyos alrededores es posible apreciar las terrazas, o tacanas, que en el pasado se utilizaban para el cultivo de diferentes alimentos.

Las características geográficas de este lugar son diferentes a la concepción generalizada que se tiene de la

parte occidental del país. Por donde se mire existen alfombras de pasto húmedo y también existen vertientes naturales que riegan los cultivos actuales de quienes viven en esta comunidad.

Una de las ideas del proyecto de revalorización de las rutas del Qhapaq Ñan es que los habitantes de estas poblaciones generen ingresos económicos haciendo visitas guiadas, con representaciones de danzas y música autóctona para los visitantes. Está planificado que el "plato fuerte" de este recorrido sea una visita al municipio de Tiwanaku. Ahí, entre otros atractivos, es posible contemplar, no hay mejor palabra que describa esta acción, al monolito Bennett, una figura antropomorfa de siete metros de alto hecha de piedra.

Visita nuestro portal web

WWW.PERIODICOLAREGION.COM



¡PARTICIPA EN NUESTRA **EDICIÓN IMPRESA** DE DICIEMBRE!
SOLICITA NUESTRO TARIFARIO AL 70079347
PRENSA@PERIODICOLAREGION.COM



Espacio de difusión en cumplimiento a la Ley 348

DALE VIDA A TUS DERECHOS

LEY 348

Contra toda forma de violencia

NADA JUSTIFICA LA VIOLENCIA ¡DENUNCIA!



Foto: © Teddy Seguin

El proyecto "Identificación, registro y valorización del Patrimonio Cultural en la cuenca del Lago Titicaca, Bolivia", impulsado por el ministerio de Culturas y Turismo, tuvo sus orígenes en 2014 y desde ese año se tiene como campo de acción a 13 municipios de dicha zona que circunda al lago. La Cooperación Técnica Belga (CTB) es el ente financiador del proyecto y cuenta con el apoyo de la Universidad Mayor de San Andrés (UMSA) y de la Armada Boliviana. Uno de los objetivos de estas actividades es contribuir a mejorar la gestión comunitaria del patrimonio cultural de la cuenca del Lago Titicaca en el lado boliviano y promover el desarrollo de turismo cultural comunitario.

"Al final son objetos, pero tenemos mucho más, descubrimos que son personas que han vivido hace más de 1.500 años atrás, hay mucha información, hacia dónde ha ido el comercio, la navegación, las conexiones, los talleres", manifestó el arqueólogo Christophe Delaere.

La identificación de yacimientos



subacuáticos y su exploración están en la mira, de manera constante, de Delaere y de todos quienes conforman este equipo de trabajo que se nutre de alrededor de 26 personas entre nacionales y extranjeros. Al final se hará un inventario y se determina-

rán detalles pieza por pieza sobre sus posibles orígenes y usos. Entre las hipótesis que se manejan está la posibilidad de que varios de los elementos hallados pertenezcan a un tiempo histórico de por lo menos mil años atrás.

OJELAYA

Exploración subacuática dentro del lago Titicaca

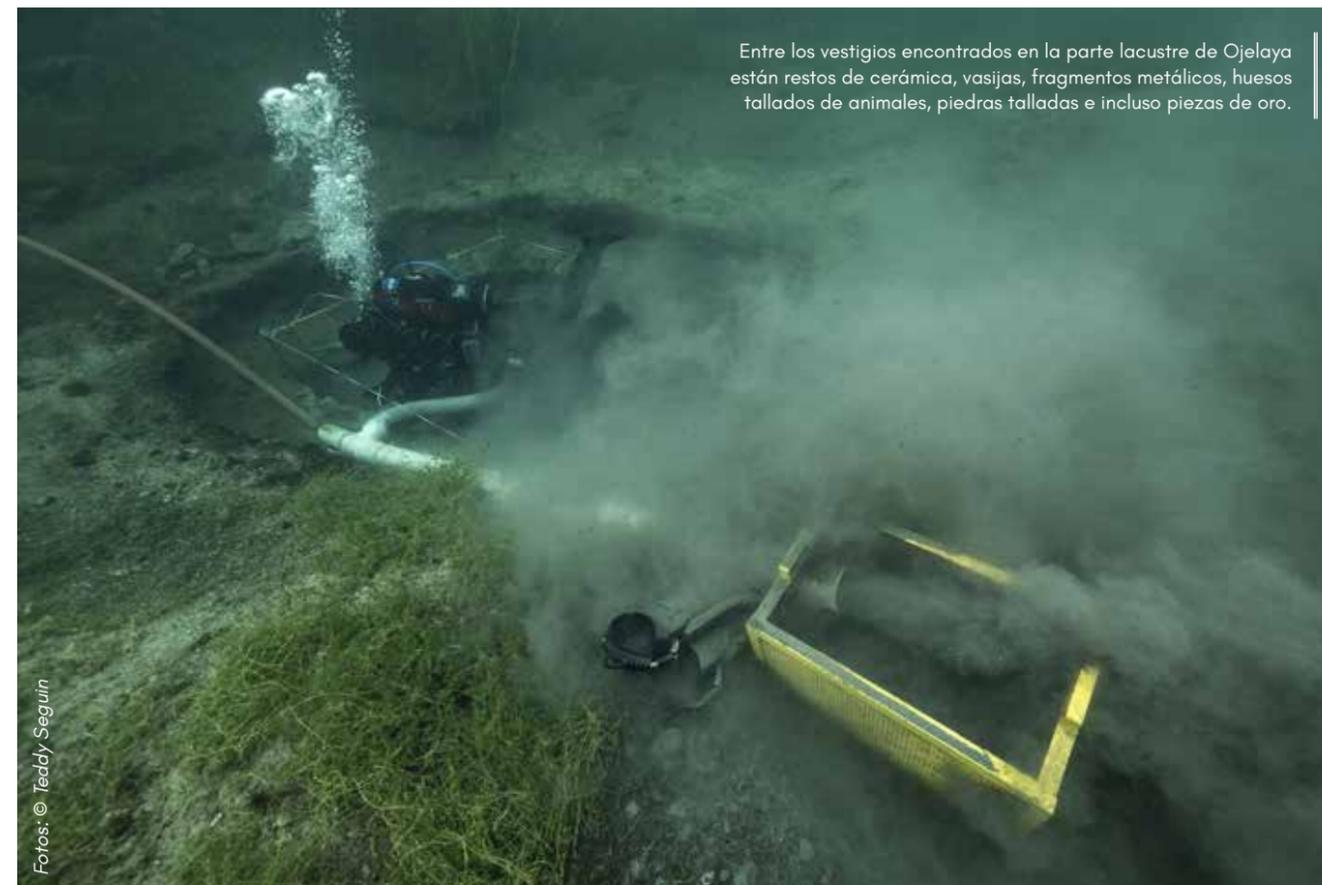
La Región / Fotos: Ministerio de Culturas y Turismo

En Ojelaya no viven más de 150 personas las cuales se distribuyen en cerca de 60 familias. Esta comunidad, perteneciente al municipio de San Pedro de Tiquina, tiene un paisaje adornado, por un lado, por las ondulantes y frías aguas del lago

Titicaca y, por el otro, a lo lejos, por las montañas nevadas de la cordillera Real.

Uno de los anhelos de las autoridades y pobladores de este lugar y de Tiquina en sí es ver montado un museo en el cual se pueda compartir con los visitantes y turistas los recientes hallazgos de un proyecto de exploración subacuática. Entre los vestigios

encontrados en la parte lacustre de Ojelaya están restos de cerámica, vasijas, fragmentos metálicos, huesos tallados de animales, piedras talladas e incluso piezas de oro. Se estima, según datos del ministerio de Culturas y Turismo, que sólo en la zona de Ojelaya se han encontrado en total casi cuatro mil restos de diferentes tipos de material.



Fotos: © Teddy Seguin

Entre los vestigios encontrados en la parte lacustre de Ojelaya están restos de cerámica, vasijas, fragmentos metálicos, huesos tallados de animales, piedras talladas e incluso piezas de oro.

Castillo

LA GLORIETA

- En medio del silencio abrumador escuchamos cadenas que se arrastraban y se acercaban hacia el puesto de guardia número 4, lugar donde mi camarada y yo estábamos de turno. No pudimos reaccionar, estábamos perplejos escuchando cómo aquél sonido se acercaba más y más. Sentimos que algo suave y muy ligero pasó sobre nuestros cuerpos... y dejaron de sonar las cadenas.

Moisés Céspedes, ex cadete del Liceo Militar Teniente Edmundo Andrade

Texto y Fotos: Verónica Avendaño

Al igual que Moisés, hay quienes afirman que escuchan sollozos, cadenas que son arrastradas, movimientos inexplicables de cosas que cambian de lugar y hasta apariciones de personajes con vestimentas antiguas.

Al caminar por el castillo que ostenta una mezcla de estilos arquitectónicos y a su vez escuchar estos relatos, no es difícil imaginar esas escenas por lo imponente de la infraestructura. Pero más allá de esas anécdotas la visita al Castillo de La Glorieta es una experiencia que permite visualizar la ostentosa forma de vida de Francisco Argandoña y su esposa Clotilde Urioste, gente adinerada que amasó su fortuna por el auge de la plata en el siglo XIX. Este es uno de los sitios obligatorios para visitar si estás de paso por Sucre.

Lee el reportaje completo de este sitio en la Guía de Turismo de nuestra web www.periodicolaregion.com



🚌 Cómo llegar: Se encuentra a 5 Km de la ciudad de Sucre, en el departamento de Chuquisaca, Bolivia, sobre la carretera al departamento de Potosí. Se puede tomar transporte público, con buses de las líneas número "4" de la parada en la avenida Hernando Siles.

🕒 Horarios: La atención es de martes a domingo, de 08:00 a 18:00.

💰 Entradas: Extranjeros: Bs. 20; Nacionales Bs. 10, Niños Bs. 5 y Cámaras Bs. 10.



El dormitorio de los Argandoña es uno de los más grandes del castillo.



En el Salón Amarillo, también conocido como el "Salón del Mal", se realizaban K'oas y ofrendas a la Pachamama.



El jardín es otro de los atractivos de La Glorieta.



Ocho comunidades esperan a los turistas

RUTA DEL RÍO **APERERE**

La oferta turística en esta nueva ruta del departamento del Beni incluye actividades de convivencia en ocho comunidades, además de observación de flora y fauna.

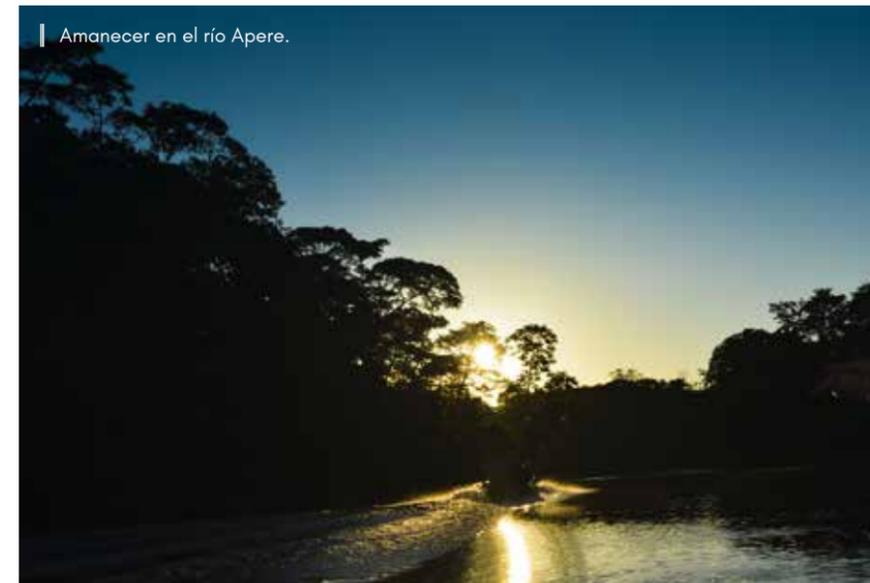
Texto y Fotos: Doly Leytón Arnez

Después de un ocaso que hipnotiza, el chillido de los monos, los sonidos de las aves y el movimiento de las ramas de inmensos árboles se aplacan a medida que cae la noche. Un manto de estrellas cubre el cielo mientras la lancha a motor avanza zigzagueando por los meandros del río Apere en la inmensidad de la Amazonía boliviana. Tras cuatro horas de viaje, ya con el cuerpo adormecido, se escucha cómo un coro de voces infantiles, con energía contagiosa, rompe el silencio del bosque: "Bienvenidos a Santa Rosa del Apere". Esa cálida frase, seguida de fuertes aplausos, sonrisas amigables y abundantes vasos de chicha de maíz es parte de la bienvenida en una de las ocho comunidades de la ruta turística del Río Apere.

Esta ruta, en el departamento del Beni, conecta ocho comunidades indígenas en las que destaca la forma de vida tradicional: gente que vive del bosque con el río como su principal aliado para alimentarse de los peces y transportarse. El proyecto turístico fue presentado a la prensa por el Viceministerio de Turismo en abril del año pasado pero hasta la fecha no se comercializan los paquetes a este destino. El responsable de Comunicación de la Empresa Estatal Boliviana de Turismo (BolTur), Henry Rivera, explica que aún falta concluir un proceso de capacitación y que en diciembre de este año se empezará a vender esta ruta. La oferta turística incluye actividades de convivencia con los comunarios, además de observación de flora y fauna.

Tras la llegada de los visitantes a la "Cabaña Turística El Progreso" de Santa Rosa del Apere, ubicada a 30 kilómetros de San Ignacio de Moxos, es evidente la alegría, curiosidad y nerviosismo de los habitantes de este lugar. Hombres, mujeres y niños hacen una ronda en torno a una fogata para compartir con los invitados, en una especie de previa a la abundante cena que incluye cinco tipos de platillos elaborados en base a pescado fresco, carne de res, pollo, plátanos, yuca y arroz, producidos en el lugar.

Amanecer en el río Apere.



Vista aérea de la Amazonía boliviana.



La comunidad Santa Rosa del Apere da una cálida bienvenida a los visitantes.



Tras una refrescante ducha bajo la luna, en un cuarto de baño rústico, toca descansar en una de las cabañas de techos elevados, construidas por los comunarios con madera y otros materiales del lugar. Estas habitaciones están equipadas con un catre, una mesa, una silla, insumos de aseo personal y toallas limpias. Las camas de madera maciza, rodeadas por mosquiteros que cuelgan de las vigas del techo, fueron preparadas para que los visitantes gocen de un confortable descanso.

Amanecer a escasos metros del río es toda una experiencia sensorial. El olor a tierra húmeda, el suave golpeo del agua y las aves revoloteando, marcan el inicio de una hermosa jornada en esta comunidad amazónica. "Venga, va a entrevistar al pescador", grita desde la cocina, entre risas, una santaroseña. Allí, sobre un fogón, en una cacerola se cocina una cabeza de pescado fresco mezclada con cebollas. "Así se prepara el sudao", dice esta persona mientras remueve los ingredientes. Un grupo de mujeres la



acompaña, con sonrisas cómplices sin dejar de trabajar en la elaboración de los alimentos.

La mesa del desayuno es impresionante. Los anfitriones ofrecen un buffet que incluye sudao, pescado frito, masaco, sonso, empanadas, jugos de frutas, además de un sabroso cho-

colate elaborado con el cacao que se produce en esas tierras. "Esta es la comida que serviremos siempre a los turistas que nos visiten. Si le gustó tiene que contar para que venga más gente a nuestra comunidad", recomienda emocionada Celsa Muñuni.



La gastronomía típica de la región es parte de la experiencia en la Ruta del Río Apere.

Inmediatamente, el guía local Alberto Jabibi explica que todo lo que se cocina para ofrecer al turista es lo que ellos consumen a diario. "Nosotros producimos nuestros alimentos: pescado, maíz, arroz, sandía, frejol, chocolate, plátanos...".

Jabibi, de tez morena, mirada intensa y actitud convincente, afirma que en la zona también existe la famosa sicurí, una serpiente constrictora de gran tamaño que es el personaje principal de muchas leyendas propias del Beni. "Si se quedaran un poco más ustedes podrían disfrutar de ver todo tipo de animales. Aquí hay capiguaras, caimanes, pumas, tortugas; en el río se ve al Martín pescador y todo tipo de aves", enumera orgulloso de su tierra.

Nuestra corta estancia en Santa Rosa del Apere fue grata. Durante la jornada compartimos con la gente del lugar que está entusiasmada con este proyecto. Todos se muestran ansiosos por iniciar la actividad turística ya que esperan que les genere recursos económicos para su subsistencia. En varios recorridos mostraron la producción agrícola, piscícola y talleres artesanales donde tejen hamacas.

La despedida es emotiva pues todo el pueblo se da cita frente a la iglesia. Allí, los niños de la escuela primaria presentan la tradicional danza del torito y las mujeres ofrecen tejidos y artesanías en madera y otros materiales del bosque.



✳ Ha pasado más de un año desde la presentación de este destino a la prensa, que se realizó el 9 de abril de 2016. Desde Boltur aseguran que en diciembre empezará la operación turística en esta zona.

📞 **Contactos:** Para información de la ruta comunicarse a los teléfonos (591-2) 2125099 / 46-24831

TURISMO COMUNITARIO GENERA ESPERANZAS

El proyecto de turismo comunitario "Destino Turístico Río Apere" comprende ocho comunidades ubicadas a la ribera del río. Al sur están San Miguel del Apere, Santa Rosa del Apere y San Antonio del Pallar. Al norte: Puerto San Borja, Mercedes del Ape-

re, San Pedro, Perú Río Apere y Desengaño.

La pesca deportiva, la observación de flora y fauna, además de la convivencia con los comunarios son actividades que forman parte de los atractivos. Este río pertenece a la cuenca amazónica de Bolivia que recorre en dirección noreste hasta alcanzar al río Mamoré; su longitud es de unos 500 kilómetros.



Producción piscícola para consumo propio.



Elaboración de tejidos.



Lourdes Omoya, gerente ejecutiva de BolTur, explica que diseñarán y venderán los paquetes para esta zona pero que esta ruta no es exclusiva de la empresa que dirige sino que se espera que otras operadoras turísticas se interesen en brindar este destino a sus clientes. "El objetivo es generar movimiento económico para las comunidades. Nosotros vamos a preparar los paquetes y todas las agencias que deseen ofrecer esta ruta pueden hacerlo".

Esta ruta fue desarrollada a iniciativa del Ministerio de la Presidencia, en conjunto con la Gobernación del Beni y las comunidades; contó con el apoyo del Ministerio de Culturas y Turismo, BolTur y las empresas AXS y Minera San Cristóbal. El Viceministerio de Turismo se encargará de la promoción.



Los niños de la escuela primaria presentaron la tradicional danza del torito.

APÓYANOS PARA SEGUIR MOSTRANDO EL LADO POSITIVO DE BOLIVIA

¡PUBLICITA EN LA REGIÓN!

✓ Llegamos a miles de lectores en nuestras plataformas digitales e impresa.

WWW.PERIODICOLAREGION.COM

20.000 visitas al mes



✓ 100.000 personas reciben nuestra revista digital mensual por mailing y más de 20.000 personas leen nuestra revista impresa trimestral en todo el país.

20.000
Seguidores en Facebook

ISSUU: Más de 26.000 lectores + de 178.000 impresiones.

¡PRONTO! → **WWW.SOYBOLIVIA.COM.BO**
Nuestro portal de ofertas y servicios turísticos

CONTACTOS: prensa@periodicolaregion.com / prensa.laregion@gmail.com / Cel.: 70079347

*El amanecer de
un gran emprendimiento*



BODEGAS
LANDSUÁ



Telf.: 591 3 3484879
info@bodegaslandsua.com
Bodega: Ruta 7 Km 110, camino a Samaipata
Santa Cruz, Bolivia

www.bodegaslandsua.com