LA CRÓNICA DEL QUINDÍO
LUNES 30 DE AGOSTO DE 2021
AL DESCUBIERTO

Por Maria Alejandra Vergara Gómez/sociales@cronicadelquindio.com

EN GÉNOVA CRECE LA AGROECOLOGÍA

Guardianes de la montaña

Viviana Viera y Hansen Albarracín se formaron en Europa para poner en práctica la producción sostenible en el Quindío.

En las montañas de Génova, en la ecofinca La María crece el sueño de Viviana Viera y Hansen Albarracín, quienes dejaron sus comodidades en Europa para en tierra quindiana convertirse en guardianes de la naturaleza.

Él, chileno, y ella, quindiana, decidieron apostarle a la tierra como un espacio productivo en equilibrio con la protección ambiental. De un predio de 20 hectáreas decidieron destinar la mitad para bosque y preservación de la biodiversidad.

Con lácteos, mermeladas y productos cultivados en el 'Bello Rincón Quindiano' hacen parte del Mercado Agroecológico del Quindío, buscando generar conciencia sobre la conservación de la naturaleza y la producción de bajo impacto.

¿Por qué deciden radicarse en el campo?

Somos personas criadas en la ciudad. Mi esposo y yo nos conocimos en Europa y allá decidimos venirnos para acá a hacer el proyecto agroecológico.

Él es fisioterapeuta y yo soy economista, yo trabajaba en el Parlamento Europeo, pero decidimos dejar nuestras comodidades para poder hacer un proyecto que limitara realmente nuestra huella de carbono, que nos permitiera producir y comer alimentos saludables. A su vez, este proyecto es una respuesta a la responsabilidad que tenemos como personas ante el avance del calentamiento global, porque, si seguimos consumiendo de una manera desbordada, no vamos a poder frenar la destrucción de nuestro planeta. Por eso nosotros decidimos dar este paso y venir a cuidar la montaña.

¿Han tenido alguna otra relación con el campo?

Mi esposo ha tenido poco acercamiento con el campo durante su vida, pero en mi caso, mi familia es de Génova, mi bisabuelo llegó acá hace más de 100 años, tenía una tierrita que heredó donde siempre se ha producido café, luego mi mamá compró y ella siempre mantuvo la finca, pero ella es docente y no vive en Génova entonces era difícil estar pendiente.

Mis 2 hermanas y yo, cuando éramos pequeñas, siempre veníamos a la finca, mi mamá era docente rural entonces nosotros estábamos constantemente en el campo.

¿Se formaron en producción agroecológica?

Digamos que en Europa los cultivos orgánicos y la permacultura son temas muy avanzados, entonces antes de venir nos formamos en todo lo que pudimos, yo aprendí a hacer quesos, manejar lácteos, hacer jabones y mi esposo se formó en una granja en Bruselas, Bélgica, para todo el tema de permacultura.

Igualmente, hicimos voluntariados y tratamos de lograr lo máximo de información posible y cuando llegamos acá empezamos con este proyecto orgánico, de protección y de lograr de cierta forma una soberanía alimentaria.

¿Qué producen en La María?

Nuestro fuerte es el café, tenemos café especial de origen, tradicional, usamos la cáscara del café, y nos dedicamos a vender nuestro café en el Quindío y exportamos a Francia.

Además hacemos pesto de pringamosa, mermelada con lo que haya de cosecha, yogurt, queso, mantequilla.

¿Qué otras actividades realizan dentro de la permacultura y producción agroecológica?

Además de la producción agrícola también tenemos un sector pecuario donde tenemos vacas, caballos, ovejas, cabras, gallinas y patos En una producción sostenible donde también aprovechamos los residuos orgánicos de la cocina para su alimentación, a través de una separación de todos los residuos, tratamos de botar lo menos posible la basura, reutilizamos.

Protegemos bastante, realmente los bosques no se tocan, estamos al lado del río entonces igualmente protegemos ese lugar, somos sus guardianes.

Actualmente, estamos en pie de lucha porque hay unos procesos hidroeléctricos que impactan la finca de nosotros y hemos logrado con movilización ciudadana frenar estos proyectos de Pequeñas Centrales Hidroeléctricas, que vendrían realmente a destruir, a acaparar el agua, afectar los ecosistemas.

que también se destina para la fabricación de abonos en nuestra compostera que funciona gracias a la labor de las lombrices californianas.

¿Por qué apostarle a este tipo de producción?

La agroecología es una forma de vida, de pensamiento, nosotros manejamos

¿En qué consiste la certificación que actualmente tienen en producción orgánica?

Fuimos la primera finca que tuvo certificación orgánica a nivel europeo y de Estados Unidos de café de Génova y fue muy interesante porque es un municipio donde hay 750 caficultores, pero todos aplican venenos y nosotros llegamos con otra forma de poder sacar café.

Esta iniciativa nace de la Cooperativa de Caficultores del Quindío porque ellos querían sacar producción agroecológica, se dieron cuenta que las personas en otros países piden producción orgánica e impulsan eso con la certificación.

Hace 2 semanas pasamos nuevamente la certificación, ya que se renueva cada año. Vienen los auditores, revisan y hacen los controles del cultivo, el predio y las ventas.

¿Cómo avanza el proceso de pedagogía?

Hemos hecho ciclos de formación para que los otros caficultores, que se interesan en producir orgánicamente, aprendan cómo hacer abonos y apliquen los procesos que requieren.

Tomamos la iniciativa de invitar primero a los vecinos para que ellos también minimicen el uso de herbicidas porque cuando fumigan contaminan todo, ha habido curiosidad, pero yo creo que en cada persona hay un saber, porque cuentan historias. La gente tiene una conciencia, tiene el conocimiento y es algo muy interesante porque antes de que se tecnificara el campo, los abuelos cultivaban de manera orgánica, no había grandes basureros, es como desempolvar ciertos conocimientos que existen y donde todos tienen algo que aportar.

¿Qué importancia tienen los mercados agroecológicos?

Nosotros llevamos 4 años ya en el Magro, y creo que realmente para nosotros como productores es muy enriquecedor en todos los sentidos, nosotros compartimos recetas, intercambiamos conocimientos, intercambiamos semillas y hay un espacio de trueque permanente, porque nuestra idea en el mercado es no regresar con lo que llevamos, entonces intercambiamos productos. También se debe mencionar la importancia de la cercanía con el cliente y poder enseñar a partir de estos espacios.