

La Palma, Chalatenango

Aroma de café marca el destino a la aventura del "Eco-turismo"

Gloria Silvia Orellana
@SilviaCoLatino

Un exuberante bosque de árboles adultos, el sonido del agua que corre ladera abajo y los vientos que se perciben al interior de la plantación de café, es el primer eslabón de una ruta de aventura que proporciona el Eco-turismo, en la Finca Ibiza, en La Palma, Chalatenango, propiedad de Carlos Murcia que junto a expertos de turismo del JICA, han integrado un destino de recreo a través del contacto con la naturaleza, la industria del café y los productos ya terminados para su consumo.

"Las plantaciones que vamos a ver son nuevas que fueron entregadas por el gobierno después del ataque de roya, así que las sembramos y en este momento caminaremos diez minutos dentro de la plantación para que conozcan de cerca las parcelas de con ese café, y ¿que por qué escogimos esta nueva parcela con plantaciones pequeñas?, es para que puedan observar desde dónde nace la industria del café en este lugar", explicó Murcia.

A través de un trabajo estratégico de CONAMYPE, la Cooperación Japonesa (JICA) y la Asociación de municipios CAYAGUANCA, artesanos, agricultores, apicultores y artistas plásticos trabajan desde hace seis meses en una nueva ruta, que recrea los sabores propios del territorio y sus saberes, historias y cultura, con el fin de pasarlo de una generación a generación.

El "Tour de Café Ibiza" involucra a los turistas en la experiencia del cultivo hasta la humeante tasa de café y productos de sus derivados que comienza con un recorrido



El grano de café de la Finca de Café Ibiza es una de los mejores productos que se exportan en La Palma, Chalatenango, por ser el segundo lugar en café gourmet a nivel nacional. Los turistas pueden disfrutar del recorrido que la Finca de Café Ibiza promociona, gracias a los expertos del JICA y la Asociación de municipios de Cayaguanga. Foto Diario Co Latino/Ludwin Vanegas.

a los cultivos, y luego una visita a la Planta de Procesamiento donde se podrá conocer sobre el tostado, molido y catación del aromático.

Y también, pasar a una rueda de cata de las variedades de café que produce su finca cafetera; así como degustar, mermelada, licor o galletas de café, que pueden adquirir en la tienda de la Planta.

"Los turistas podrán degustar nuestro café y los guiamos para que encuentren los atributos de los granos de café, su fragancias porque varía su aroma desde su grano tostado, con agua caliente y por la temperatura. Muchas personas pueden sentir sabores

a chocolate, durazno, miel dependiendo de que tipo de suelo y cómo se procesa el grano. En nuestra finca tenemos: Pacamara Honey; Pacamara Natural, nuestra mezcla de Café Ibiza y un café convencional que no es nuestro que se vende en el mercado", expresó. Este esfuerzo de turismo interno se comparte entre el Movimiento Un Pueblo Un Producto, que coordina JICA-CONAMYPE. Así como el Comité OVOP que lo constituyen los productores en el territorio y definen cuáles eran los conceptos para aplicar, así como la Asociación de Municipios CAYAGUANCA, donde participan los gobiernos locales.

Roberto Méndez Flores, alcalde municipal de La Palma, Chalatenango junto a otros ocho gobiernos locales que integran a CAYAGUANCA: Citalá, San Ignacio, Tejutla, La Reina, Aguacaliente, Nueva Concepción, Dulce Nombre de María y San Fernando, realizan esfuerzos desde hace algunos años, con el fin de activar la economía de sus territorios.

"Nosotros estamos haciendo esfuerzos como gobiernos locales para tratar de llevar adelante a nuestros municipios y La Palma es uno de ellos, siempre hemos trabajado para posicionarnos por así decirlo, y vamos poco a poco, en

un trabajo en conjunto para darnos a conocer al turismo nacional y extranjero. Anteriormente, La Palma se ha ubicado por su producción y venta de artesanías en maderas y semillas, pero ahora impulsamos también, la zona cafetalera, que aunque ya tenían tradición, ahora queremos hacerlo de manera sostenida y no es para menos, nuestros cafetaleros como don Carlos Murcia que han ganado "Tasa de la Excelencia" por su café, entonces tenemos que convertir esto en una fuente más de ingreso, porque dan trabajo a muchas personas en diferentes áreas desde la siembra de plantines hasta su recolección", aseguró.

Kazuya Tominaga, voluntario del JICA y experto en turismo y planificación, venta y desarrollo de los recursos turísticos trabaja desde hace seis meses en dos líneas, como Ecoturismo y Turismo Histórico o Cultural.

Su agenda es un trabajo sistemático de involucrar a los actores locales y generar turismo en sus territorios, y coordina sus actividades junto a la Asociación de Municipios CAYAGUANCA, donde sus integrantes son ex-becarios, que tuvieron la oportunidad de visitar Japón para aprender de las experiencias y adquirir conocimientos relacionados a temas de desarrollo local. "En nuestro proyecto se pueden experimentar dos tipos de turismo, como la plantación de Café Ibiza, aquí tenemos contacto con la naturaleza y sus productos y tenemos unos kilómetros más allá, el disfrute de otro tipo de turismo que es la visita al Taller de Fernando L'ort que es turismo cultural e histórico.

Aquí, el concepto fue un turismo de nueva generación para motivar a los turistas por la aventura de la camina en la Ruta Fresca, pero incluimos también la preservación de la naturaleza y luego incorporamos también la cultura, entonces tenemos un -Ecotours- donde vamos a enfocar a ciudadanos y productores locales, para que juntos vayamos colaborando y desarrollando conceptos de agricultura, industria y cultura", reafirmó.



Carlos Murcia, dueño del Café Gourmet Ibiza, ubicado en La Palma, Chalatenango, muestra el proceso de producción del succulento grano para deleite de los amantes de esta bebida. La elaboración y preparación del café viene acompañada de su respectiva catación por parte del voluntario del JICA. Foto Diario Co Latino/Ludwin Vanegas.

Voluntarios y expertos del JICA realizan la respectiva catación del Café Ibiza en La Palma, Chalatenango, todo ello posterior a su proceso para adquirir el toque exacto para su degustación.

Esto como parte de los proyectos de apoyo que brindan el personal del JICA y la Asociación de municipios de Cayaguanga para el desarrollo local de los productores. Foto Diario Co Latino/Ludwin Vanegas.

