

## Retos para impulsar el proyecto en el municipio

Para Sergio Guarín, director de Reconciliación Colombia, la comunidad enfrenta dos desafíos: fomentar la comercialización y mejorar el transporte. “La primera incluye la vinculación de la cúrcuma en cadenas de alto valor. Es importante tener compradores directos. Sin embargo, queremos que la cúrcuma sea el ingrediente de otros productos secundarios. Ahí lo-

graríamos sostenibilidad en el negocio”.

En cuanto al transporte, Guarín dijo que es fundamental buscar alianzas comerciales. “Por el río Atrato el transporte es precario y costoso, lo que representa un desafío técnico. Esto no puede quedar en las manos de los curcumeros, necesitamos alianzas para financiar el transporte de la raíz”.



Cada cinco meses se producen 22 toneladas de cúrcuma.

# País

Alrededor de 200 personas trabajan en el proyecto

## Cúrcuma, la otra cara de Bojayá

La empresa Eropananía nació gracias a una alianza entre la comunidad afro y los indígenas del municipio. Víctimas del conflicto retomaron prácticas agrícolas que fueron truncadas por la violencia.



MARÍA PAULA ARDILA

mpardila@elespectador.com  
@mariap\_ardila

“A pesar de que en 2014 se vivía un momento convulso en Bojayá, en lugares apartados o navegando río adentro daba la sensación de que el conflicto se desvanecía. No se sentía peligro”, recuerda Cefora Lloreda, una bacterióloga que ha recorrido incansablemente la zona y que hace cinco años encontró en el cultivo de cúrcuma una forma de cambiarle la cara al municipio chocano.

Recorrió en esos años el río Bojayá en canoa para hacer brigadas de salud en las comunidades indígenas. Las heridas de las épocas aciagas de la guerra y los recuerdos de la masacre que en 2002 cobró la vida de 79 personas seguían vigentes. Las confrontaciones por el control de las rutas de narcotráfico en las corrientes fluviales no permitían que los servicios de salud llegaran a los resguardos indígenas de Pichicora y Salinas. La disputa era entre las Autodefensas Gaitanistas de Colombia (Agc), el Ejército de Liberación Nacional (Eln) y la entonces guerrilla de las Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia (Farc), cuyos frentes 57 y 30 hacían presencia en los corredores de Bahía Solano, Bojayá, Nuquí y Alto Baudó, así como en los resguardos de los pueblos wounaan y embera.

“En una de las brigadas vi que había niños con hepatitis. Para curarlos, sus papás recogían la cúrcuma, una raíz parecida al jengibre. La machacaban con cilantro y panela, y hervían esa mezcla hasta que quedaba un almíbar”, dijo la bacterióloga, quien dos años después de investigar las propiedades de la cúrcuma, y junto con varios líderes afros e indígenas de la región, creó la fábrica Eropananía, que significa “tenemos cúrcuma en Bojayá”, en una mezcla entre lenguaje embera y afro.

“Gracias a la cúrcuma nos dimos cuenta de que ya no somos víctimas del conflicto, somos empresarios que salimos adelante”, dijo Edwin Allín, representante legal de Eropananía, empresa que logró vincular a 105 indígenas emberas y 100 personas de comunidades



Eropananía logró vincular a 105 indígenas emberas y 100 afrocolombianos. / Fotos: Cortesía Corporación Reconciliación Colombia

afros. Y es que la cosecha de la cúrcuma logró lo que los bojayaseños pidieron por más de una década: seguridad en medio de las dinámicas de conflicto armado y concertación entre las comunidades indígenas y afros del Atrato.

“El confinamiento afecta a estas comunidades, por lo que muchas veces no pueden desplazarse y comprar víveres. La idea es que las personas del proyecto, tengan un medio de subsistencia adicional que les permita actuar cuando se presentan estas dinámicas de violencia. Además, estamos en contacto frecuente con las autoridades locales y la Defensoría del Pueblo para monitorear la seguridad de la comunidad”, explicó Sergio Guarín, director ejecutivo de Reconciliación Colombia, organización que junto con la Embajada de Suecia, Ecopetrol y la Agencia de Estados Unidos para el Desarrollo Internacional financió la construcción de una planta de transformación y acopio para la cúrcuma.

En cuanto a la concertación entre comunidades, Cefora explicó que la raíz generó un vínculo histórico con los indígenas emberas: “Ellos nos enseñaron sobre el respeto y la paciencia a la hora de cul-

tivar. No podemos desconocer el sufrimiento de las otras comunidades, por lo que les dimos la bienvenida a la Asociación de Víctimas del Conflicto Armado y Población en Situación de Vulnerabilidad (Asovivu)”.

### Cultivos en el olvido

En Bojayá y los municipios aledaños cultivaban productos como banano, maíz y arroz, con lo que la comunidad cubría sus necesidades básicas. Sin embargo, de acuerdo con la Comisión Interétnica de la Verdad del Pacífico, se han perdido algunas prácticas ancestrales y cul-

turales por la contaminación con minas y artefactos sin explotar.

Baldolovino Dumasa, miembro de la comunidad indígena de Salinas, dice que desde 1998 la comunidad se olvidó de los cultivos de arroz y maíz. “Los grupos armados no nos dejaban culminar nuestras cosechas y lo mismo pasaba con las crías de cerdos o gallinas. Cuando su presencia no es tan fuerte, intentamos retomar estos cultivos. Sin embargo, con la cúrcuma la historia es diferente. Esta raíz no es tan visible cuando su planta crece, por lo que no es fácil de identificar para estas estructuras. Tenemos trabajo



Cefora, la creadora de la fábrica junto con varios líderes afros e indígenas.

y podemos sacar adelante a nuestros hijos”.

Para Guarín, este proyecto fue una excusa para hacer reconciliación en Bojayá. “En el territorio históricamente hay confrontaciones que no solo están ligadas a los grupos armados. También se generaron discrepancias por la tenencia de la tierra donde hay zonas de influencia de resguardos. Afros e indígenas competían por los recursos exteriores. Este proyecto rompió esas diferencias y ahora trabajan en una sola comunidad”.

Cada cinco meses se producen 22 toneladas de cúrcuma. El proceso inicia con la siembra, donde la semilla es puesta en medio del plátano. “Cuando se hace el deshoje o deshierre del plátano, toda la materia orgánica la absorbe la cúrcuma, por lo que este es un abono completamente limpio”, explicó Edwin Allín. Al recoger la cosecha, lavan la raíz y la llevan en canoa hasta Bellavista, la cabecera municipal de Bojayá. El viaje puede durar hasta tres horas, dependiendo de la lejanía de los resguardos y las comunidades. “En el centro de acopio y transformación se corta y se deja en marquesinas. Eso es lo que la hace especial, porque agarra un buen sabor. Luego de que esté bien seca, se pulveriza y se empaqueta”, cuenta Cefora Lloreda.

De acuerdo con Óscar Chapparro, profesional de la línea de proyectos productivos de Reconciliación Colombia, este proyecto es la muestra de que sí es posible hacer infraestructura en un territorio que queda a más de tres horas en canoa desde Quibdó. “Logramos construir un centro de acopio sin dinámicas de corrupción, que es lo que lamentablemente pasa con los recursos que llegan a la región”. Las ventas permitieron que la comunidad iniciara la construcción del segundo piso del centro de acopio en Bellavista.

Para seguir el modelo de negocio de la tradición curcumera, miembros de Eropananía dictarán talleres a los jóvenes de la institución educativa César Conto. “La idea es buscar los medios para enseñarles a los jóvenes a hacer jabones y cremas, esta vez con el limoncillo, el cual puede ser sembrado alrededor del colegio”, dijo Allín. Agregó que además de la cúrcuma y el limoncillo, el reciclaje será uno de los pilares de este nuevo proyecto. “Estamos viendo si es posible realizar una prueba piloto de separación en la fuente para replicar el modelo en todo el municipio”.

La cúrcuma de Eropananía se puede adquirir en Bogotá y Quibdó. En la capital del país se puede comprar en la Cra. 25 # 36-29, barrio La Soledad. En Quibdó, en la Cra. 18 # 33-130, barrio Porvenir, sector El Dorado.