

El Gran Chaco, entre la belleza y la apatía

10.07.2026

Crónica de viaje

Andrés Dunayevich



Olga, presidente de la comunidad aborigen de Colanzulí, Municipio de Iruya, Salta.

El hombre acababa de salir de la cárcel. Estamos sentados frente a un campo abierto y evita levantar la vista. Lo miro antes de iniciar la entrevista y me dice que le da miedo mirar al horizonte. No era una metáfora. Después de años viendo paredes a pocos metros de distancia, la inmensidad le producía vértigo.

(De la Serie *Atrapados sin salida al Mar*): https://www.youtube.com/watch?v=LzH-3-2f_cg&list=PLrg3Z4_XHTcG2JtGe1fMdrtvMnExq6pJ3) (https://www.youtube.com/watch?v=LzH-3-2f_cg&list=PLrg3Z4_XHTcG2JtGe1fMdrtvMnExq6pJ3)

Volví a recordar esta conversación una mañana de mayo en la altura e inmensidad de Colanzulí, Iruya, Salta, mientras **Olga** nos cantaba una copla.

Comenzamos el viaje. Nos dirigíamos al norte argentino. Somos un pequeño equipo de documentalistas contratados para registrar seis experiencias comunitarias en **Salta** y **Jujuy**. La consigna es sencilla: Encontrar historias de personas que intentan construir futuro. Como siempre, la realidad resultó bastante más compleja.

Intercambiamos lentes para salir a mirar

Lo micro, mirar de cerca requiere concentración, una textura, una hoja, unas manos, unos tamales. Eso hace que el espectador agudice la mirada. El ojo humano necesita ajustar el grosor del cristalino, las pupilas se abren y cierran para enfocar. El espectador naturalmente repite ese mismo mecanismo cuando

mira la pantalla. Por el contrario, al cambiar de lente para mirar lo grande, lo inmenso el espectador se relaja. Mirar el horizonte, la montaña, la llanura, el mar, la vista descansa. Si lo combinamos con música la sensación se potencia al 100% . Así entre lo micro y lo macro, lo pequeño y lo grande, la relajación y la concentración se va hilando la trama.

El futuro es el pasado

La primera parada fue en **Tartagal, Salta**. Llegamos a una radio comunitaria indígena. Allí nos recibió **Felisa Mendoza**, referente guaraní y directora de la radio. Le pregunté si todavía era posible vivir de la tierra. Su respuesta fue inmediata.

—Sí. Si un joven se pone a sembrar puede vivir bien. Antes teníamos todo. Chanchos, gallinas, huevos, pesca, caza. No necesitábamos comprar casi nada.

Hace una pausa.

—El futuro es el pasado.

La frase quedó flotando en el aire.

Felisa habla desde la experiencia. Ahora se sufre, todo es plata. Si no tenes plata no tenes para comer y el problema es que a los jóvenes les es muy poco atractiva esta propuesta, pero tampoco tienen otras opciones que no sea irse a la ciudad a trabajar para sobrevivir y apenas tener para comer.

Las mujeres de la organización nos hablan de la defensa del territorio, del agua, de los incendios y de las amenazas permanentes sobre sus tierras.

¿Cómo seguir construyendo comunidad en un tiempo donde todo parece empujar hacia el individualismo?





Aprender a cultivar de nuevo

Desde Tartagal seguimos viaje hacia **Santa Victoria del Este**, un clima totalmente distinto. Desde la ventanilla del vehículo el paisaje parecía no terminar nunca. Calor, mucho calor. Monte bajo, mucha tierra. Cabras, chanchos. Casas y ranchos aislados.

Un corte de ruta nos obliga a detenernos. Nos bajamos para hablar y negociar para que nos dejen pasar. Están pidiendo medicamentos, herramientas para trabajar la tierra y hacer un cerco. Un cerco es la forma de delimitar el espacio de siembra, ya sea alambrado o realizado con ramas así no entran los animales a comerse el cultivo.



Piquete en la ruta a Santa Victoria del Este

Los caminos están destruidos por las lluvias. Algunos pobladores nos advierten que si llega a llover podríamos quedar aislados. Ya en **Santa Victoria del Este** nos encontramos con **Juan Pearson**, ingeniero agrónomo del INTA. Le contamos sobre la charla que tuvimos en el piquete. Nos cuenta que las comunidades Wichi y Guaraní ya no pueden rotar la tierra como se hacía antes donde trabajaban con un solo cultivo por unos años y luego la abandonaban para que recuperara naturalmente sus nutrientes. Hoy eso ya no es posible. Y de esa forma los recursos se agotan.

La primera lucha nos dice **Juan** fue por la tenencia de las tierras, luego vino el acceso al agua y este último les abrió las puertas a la **Agricultura Forestal**, un concepto de la economía ambiental. La propuesta de la **agricultura forestal** busca combinar árboles, frutas, verduras y sistemas de riego para producir alimentos saludables durante todo el año.

Lo cierto es que no es fácil que las comunidades se adapten e incorporen esta manera de hacer las cosas. **Pearson** sabe muy bien que las transformaciones no ocurren en las oficinas. Suceden cuando una familia mejora sus condiciones materiales. Luego van compartiendo los logros ya sea en una mateada, en una cancha de vóley o en una feria. Porque en el Chaco, como en casi cualquier parte del mundo, el boca a boca sigue siendo la tecnología social más efectiva.

La feria es el corazón de esta historia. Allí reaparecen semillas antiguas, sabores y recetas que parecían olvidadas. La tortilla al rescoldo, la chicha, el mote, la mandioca, etc, etc. La comida vuelve a ser mucho más que alimento. Se transforma en memoria.

El monte como maestro

Volviendo a **Yariguarenda**, una comunidad guaraní a pocos kilómetros de Tartagal, **Natalia Valdez**, **Rodrigo Valdez** y **Carlos Galeán** nos invitan a recorrer los senderos de la Yunga. (Selva de altura)

Al principio cuesta entender dónde está la innovación. Después de una hora de caminata, la respuesta aparece sola. La innovación consiste en volver a mirar. Escuchar los pájaros. Reconocer árboles. Aprender a leer el monte. **Carlos** identifica especies, huellas y sonidos con una naturalidad asombrosa. La vida está en todas partes en cada rincón. Y mientras caminamos, algo cambia. Quizás sea el cansancio. Quizás las endorfinas. Quizás la belleza.

Blanquita y El Chaqueño

Saliendo de **Salta** y entrando justo al límite con **Jujuy** está la localidad de **Yuto**. Nos llama la atención esos comedores en la ruta que te invitan a comer, el dicho popular dice: "donde paran los camioneros se come bien". Es el comedor de **Blanquita**.

Blanquita comenzó trabajando en una estación de servicio donde sufrió maltratos y humillaciones. Soportó durante años más de lo necesario. Hasta que dijo basta. Empezó a brindar comida a los trabajadores de los ingenios en un ranchito muy precario. Ahí es donde comenzó a construir el comedor que hoy vemos tan bonito y bien puesto.



Las paredes están cubiertas de fotografías y recuerdos folklóricos. Casi un templo u homenajes a distintos músicos, el **Chaqueño Palavecino**. La familia Rojas, **Lucio y Jorge Rojas** y el televisor que muestra a distintos músicos. Le contamos que hemos cubierto y realizado videoclips de músicos de Folklore. Su mirada se ilumina. **Blanquita** cuenta que la música le salvó la vida, que mientras trabajaba escuchaba al **Chaqueño Palavecino** todo el día. Le daba fuerza para seguir adelante. Tanto que ya los clientes lo sabían. Un día los vecinos de Yuto pusieron un cartel en la ruta que decía: "Chaqueño, pará a comer en lo de Blanquita que vas a probar los mejores guisos de tu vida". Sabiendo que **Palavecino**, pasaba siempre por esa ruta, camino a su pueblo natal - el paraje **Rancho El Ñato** en el Chaco Salteño - cuando volvía de hacer sus shows y peñas.

Y como no podía ser de otra manera, el **Chaqueño** paró recordando su pasado de camionero y reconociendo que en lo de **Blanquita** se come bien.

Ahora cada vez que **El Chaqueño** vuelve de viaje, le manda un audio que escuchamos de la propia **Blanquita** que dice: "Blanquita prepárame la comida que estoy llegando en una hora". Sabiendo cual es su plato favorito.

"A mi Chaqueño querido esta copla le voy a regalar, para decirle que sus visitas nunca voy a olvidar".

Los animales de los sueños

En **Calilegua** la selva vuelve a imponerse. El **Parque Nacional Calilegua** es un área natural protegida en el sudeste de la provincia de **Jujuy**.

Allí conocemos el trabajo de la **Cooperativa CIMBRA** y las comunidades que utilizan la caña de bambú para desarrollar artesanías y técnicas de bioconstrucción.

La escena que más impacta sucede en un taller artesanías y de arte guaraní. Sobre las mesas aparecen yaguaretés, tucanes, monos, serpientes y coatíes tallados en madera. Pregunto por qué siempre aparecen animales.

La respuesta remite a algo mucho más antiguo. Los animales funcionan como puentes entre lo humano y lo salvaje, entre la conciencia y el instinto, entre la naturaleza y el misterio. Quizás por eso se metieron en nuestros arquetipos y nos han acompañado desde el comienzo de los tiempos.

El árbol que da sombra

Todo empezó cuando **Gonzalo Robledo** uno de los creadores de **Producciones Nativas S.A.S.** se le ocurrió aprovechar el recurso de uno de los árboles más emblemáticos de las zonas áridas del gran Chaco, el **Algarrobo**. A partir de su harina de algarroba con enorme valor nutricional. Desde la empresa desarrollaron la marca **MAPIC** que en lengua qom significa "algarroba". Crearon una tecnología innovadora mediante el molino que si bien toma las viejas formas de la molienda se adapta para lograr un producto de gran calidad y trazabilidad. Si bien el mercado está creciendo, *el desafío no es solo producir harina, sino fortalecer todo el proceso: desde el árbol hasta la mesa*. Creando tortas alfajores, galletitas y todo lo que permita elaborar un alimento saludable. Sabor similar al chocolate, pero libre de azúcares refinados bien indicado para las personas con diabetes. El proyecto busca restaurar el monte nativo del Algarrobo. Generar trabajo. Crear valor sin destruir el ecosistema.

Cuando vemos un bosque de algarrobos recuperado entendemos que la belleza también puede ser una estrategia productiva.

La altura

La llegada a la altura de **Colanzuli** comunidad Kolla de **Iruya** al Norte de **Salta** nos hizo sentir el respeto a la montaña.

La comunidad vive principalmente de los cultivos andinos. Papas. Ocas. Habas. Arvejas. La ruta de los Papines andinos es un proyecto que permite conectar con la cultura del lugar, con las papas de miles de colores, sabores y tamaños. Tienen el dilema de cómo conservar sus costumbres, su forma ancestral de cultivar, el cuidado de la tierra, sin agroquímicos y sustentarse en el tiempo con un cierto desarrollo económico. La cosa está difícil frente a las producciones de monocultivos que tienen mayor rendimiento y sin pestes por el uso de agroquímicos o la competencia ilegal por la entrada de papas andinas desde Bolivia que no pagan impuestos.

Allí aparecen el ingeniero agrónomo **Carlos Lewis** y la reconocida cocinera **Valentina Chávez**. Ambos trabajan junto a las comunidades intentando construir puentes entre conocimiento técnico y saber ancestral.



proveyendo los elementos de Colanzulí. Carlos Lewis dando el taller en Colanzulí sobre cómo prevenir pestes y mejorar las producciones. Carlos y Valentina ti

Olga comienza a cantar una copla frente a la quebrada. La voz viaja por el aire. El eco responde desde las laderas. Por unos segundos todo parece suspendido en el tiempo. Pensé que tal vez la libertad también podía ser eso: una extensión demasiado grande para alguien que ha vivido encerrado. Ese momento nos hizo sentir la ancestralidad de los pueblos originarios y la belleza de manera directa y conmovedora.



Las manos de la puna

La última parada es la **Red Puna-Makiwan**. Más de 290 mujeres, de 15 comunidades construyen una red de vínculos en el marco de una economía propia que profundiza una tradición e identidad andina que logra vender y comercializar en conjunto sus producciones, tejidos y ropas de altísima calidad elaboradas con fibra de llama y lana de oveja al %100, sin tintes ni tratamientos invasivos conservando un precio justo y solidario real.

Sin embargo, las ventas no atraviesan un buen momento. La caída del turismo y la crisis económica golpean fuerte. Otra vez aparece la contradicción.

Cada prenda lleva horas de trabajo. Historia. Identidad. Memoria.

La belleza está intacta. La sustentabilidad económica sigue siendo un desafío.

Lo que vinimos a aprender

Cuando el viaje estaba en la última etapa, uno de los integrantes del equipo sufrió una descompensación severa, quizás por el apunamiento o la comida. Durante algunas horas la preocupación desplazó cualquier otra cosa.

No importaban las entrevistas. Ni las filmaciones. Ni el cronograma. Solo importaba acompañarlo. Mientras esperábamos noticias en Humahuaca recordé algo que nos había dicho una mujer de la **Red Puna**.

—"Si uno se enferma, nos enfermamos todos".

Entonces entendí algo. Durante veinte días habíamos recorrido proyectos sobre agricultura, turismo comunitario, bambú, algarrobos, tejidos y producción local. Pero quizás el aprendizaje estaba en otro lado. De entender que el destino de uno nunca está completamente separado del destino de los demás. El hospital público de **Humahuaca** nos atendió super bien profesional y humanamente, sin pagar un solo centavo. Un derecho humano que debemos cuidar, valorar y más en estos tiempos.

Transcurrido unas horas ya teníamos a nuestro camarógrafo recuperándose para salir a filmar. La vinculación no está desprendida de lo que vinimos a aprender de los pueblos originarios. De cuidarnos como seres humanos. De entender lo que es ser comunidad. Si uno se enferma no enfermamos todos.





Realizando entrevista a Raúl Viveros, referente comunidad Colanzulí



Olga presidenta de la Comunidad de Colanzulí con el equipo de El Camboyano Producciones

El Camboyano Producciones

www.elcamboyano.com.ar (<http://www.elcamboyano.com.ar>)

Fotografías: Juan Carlos Herrera, Sebastián Cáceres, Andrés Dunayevich



Andrés Dunayevich

Cronista

[Informes](#) →