

Anexo 1

Entrevista realizada el 6 de diciembre de 2023 a Pedro Briceño, fundador de Tesoros Nativos.

La entrevista estuvo acompañada de una visita de campo, a la finca de Tesoros Nativos en Ventaquemada, por lo que después de una presentación mutua, el entrevistado Pedro Briceño comienza a contar su experiencia.

Pedro Briceño: Yo tengo una experiencia trabajando con comunidades, por ahí de 40 años, uno ya tiene experiencias de estudio, pero bueno charlas y charlas, pues si son necesarias como la introducción o la parte del inicio proyecto, pero después de que se tenga el conocimiento y el campesino entienda las cosas, solo necesita herramientas. Pero hay veces en que las entidades se dedican solo a capacitar, y siempre repiten la misma acción, llega CorpoIca, Fedepapa, el ministerio y el Sena, con el mismo tema, y repiten los mismo, pero no tienen en cuenta el conocimiento de los agricultores, para avanzar en otro tema, solo pasan proyectos enfocados en los mismo. La FAO hace poco hizo en Boyacá unos ensayos con riego por goteo, hizo controles a través de los satélites con drones, entonces yo les decía, cojan un grupo de agricultores, y bueno no es mostrarles cojan sus equipos y se van, entonces nosotros con que vamos a trabajar, pues déjele el Dron a una comunidad y un pueblo, y déjale todas las herramientas, déjenle el riego por goteo montado.

Pero van y le hacen una parcela a uno, bonita, y hacen un almuerzo, y mira la parcela, que muy linda y todo, pero como la voy a implementar en mi finca, si no tengo las herramientas. Entonces eso es importante, que digamos en la entrevista, que el proyecto debe llevar, tres componentes, primero capacitación, obviamente para el agricultor, el componente de la parte de producción y el otro es la comercialización, por que poner gente a producir y no tener en el mercado, eso no sirve, queda la gente embalada, y ojalá sean semillas nuevas o algo que no conoce el consumidor, y todo eso acompañado con herramientas para que se vean palpables las cosas.

Por ejemplo, aquí vinieron los de la FAO para un proyecto de la alcaldía de Bogotá, de Usme, y bueno trajeron los agricultores, vinieron los funcionarios de la alcaldía, de la Ulata, para la asistencia técnica, llevaron las semillas, yo fui y los asesoré en unas cosas del cultivo, y bueno y ya, llegó la cosecha y hasta ahí llegó la gente con la papa, porque no les compraban. A lo último, los pudieron meter a los mercados, entonces si no hay un componente comercial en todo el proyecto, todo es perdido, este componente es la clave, porque uno puede producir de todo y como quiera, pero si no hay comercio, se desanima.

Laura Cifuentes: Lo que me comenta, es a nivel nacional, por ello es que la propuesta de investigación es que exista un apoyo internacional, pues hay más organismos además de la FAO, como la unión europea, que pueden ayudar a cooperar y financiar este tipo de iniciativas. Yo creo que esto sería muy bueno, para el campo colombiano en general.

Pedro Briceño: Si, quiero que las entidades internacionales apoyen a las entidades nacionales y que se transcriba al campesino, porque llegan los recursos a una entidad y allá se quedan, para solo pagar empleados o asistencia técnica y el campesino en sí que recibe, les dan un capacitación y con eso firme aquí y adiós ; y así no van los proyectos y ahora cuando un proyecto se formula para una entidad internacional es bueno que esos proyectos se formulen con la gente, se reúnan los funcionarios de la entidad con el campesino en su lugar y le preguntan al campesino cuál es su necesidades, no se debe de suponer, porque se les entrega los recursos y firme aquí de que se entregó, pero no quedo ese impacto, lo que uno como campesino quiere, es un impacto, porque cuando uno tiene un proyecto que comenzó el día X, se ve como estaba el campesino y cuando terminó como quedó, y además del conocimiento que es importante, le quedó más conocimiento y experiencia, para que ese campesino se vaya solo con ánimo y que no sigan dependiendo. Porque los proyectos vienen así, las personas que lo ejecutaron ya no vuelven, porque ya se ganaron la plata, firmaron todo, tomaron fotos y se olvidaron del proyecto.

Pedro Briceño: Entonces en mi empresa, Tesoros nativos, alguna vez una entidad que fue Agrosavia y una ONG corporación PBA, se buscaron unos recursos de Holanda, y en esa experiencia, hicieron reuniones conjuntas, yo participe en el proyecto porque era gerente de una empresa cooperativa, y me preguntaban, cual era mi necesidad, pues la necesidad son las semillas. Dentro de ese proyecto los campesinos dijimos, que también existen otras semillas, fuera de las normales como las nativas, y ellos no lo tenían plasmado les pareció interesante, así fue como se trabajaron 2 municipios, Turmequé y Ventaquemada, que son productores de frijol y de papa, cada uno con variedades. Entonces surgió la idea de rescatar esas semillas, y se empezó a rescatar por pueblos vecinos, encontrando de todo tipo de frijoles, rojos, negros, amarillos, pintados, y con nombres curiosos, un ejemplo, es el “ruana al hombro”, aquí en Ventaquemada tenemos mucha diversidad de papa, 5 o 6, estaba la pastusa, la única, r12, criolla, vipina, pero dijimos hay más papa, también está la nativa, entonces comenzamos a trabajar los frijoles nativos y la papas nativas, el proyecto comenzó en 2007 y termino en el 2009, la gente empezó a traer y llevar papas nativas, y se rescataban unas papas que veíamos cuando éramos niños y que se pensaba que ya no se tenían.

Como 10 personas empezamos a trabajar papas nativas, luego se acabó el proyecto, pero dentro de los pocos que quedaron, quede yo, me enamore de las papas nativas, y me dedique a rescatarlas como un hobby desde el 2008, nunca pensé que eso fuera una empresa. Luego algunas empresas encontraban mis fotos en las redes sociales, y todo parecía muy curioso, así fue como me invitaron a unos mercados, en Bogotá y Tunja, y en el 2010, comencé a comercializar mis papas, y aunque el apoyo ha sido muy poco, ya tengo alrededor de 15 años, trabajando con papa nativa, esta empresa que es de la familia, porque no la cree como asociación sin ánimo de lucro, sino como una SAS y como es una SAS, no tiene apoyo del Estado, supuestamente esta entre las grandes empresas y la empresa privada no recibe recursos, por eso nos toca trabajar con las uñas y por esa razón al venir al museo nosotros cobramos, por qué nos tenemos que mantener, y mantener la conservación de semillas.

La única entidad que nos colabora es la corporación Corpochibon, porque nuestro producto entró en los mercados verdes del ministerio de ambiente, entonces por eso, si yo mando un proyecto y les pido apoyo, les dije a los señores de la FAO, oiga apóyenos, pero no,

porque es una SAS, cuando escuchan que es una SAS privada, no me apoyan, porque no hay apoyo del Estado, de pronto hay entidades internacionales que no miran esa parte, porque aquí en las leyes colombianas la empresa privada no tiene derecho a nada. Y resulta que hay empresas privadas, como la nuestra, con mucho ánimo, que están por encima de muchas empresas que solo se dedican a poner la mano, comen, y ponen la mano, y el gobierno les da, porque son sin ánimo de lucro, y hay muchas que tienen maquinaria arrumada, porque pidieron algunas que no necesitabas, cuando en esta empresa se necesita.

Entonces así pasa, por eso los proyectos apoyados por empresas y entidades internacionales si ayudan a Colombia, porque tienen leyes diferentes, llega directo el apoyo sin intermediarios, además, las empresas privadas, tienen más campo de acción, si yo quisiera exportar se tiene la capacidad para abrirse a un mercado extenso, por ser la visión de un empresario privado o particular, mientras que la visión de las corporativas y las asociaciones, es una ilimitada de poner la mano, y nada, no avanzan. Cuando yo abrí mi empresa, yo fui de una, no espere a nadie, si viene una entidad y me da 100 pesos, y vamos a invertirlos, yo le demuestro que también puedo, y pongo otros 100, por eso la mentalidad del empresario en privada es abierta y más hacia futuro.

Por eso una de las recomendaciones a las entidades que traigan plata a Colombia, que monten una figura en que, no limiten al empresario privado, pequeño productor, diferente a las SAS grandes multinacionales, pues nosotros somos SAS, pero con pocos recursos, somos pequeños productores, pero con una visión empresarial grande y somos ejemplo a nivel nacional, de que podemos empezar sin ningún peso en el bolsillo y darnos a conocer.

La empresa privada tiene una característica y es que apoya mucho la parte social, en Tesoros Nativos se hace convenio con colegios, las papas fritas que tenemos preparadas se hacen en un colegio industrial de Soraca, entonces existe un beneficio mutuo y para trabajar en la planta, nosotros les damos trabajo a los papas de los niños, y hablamos con los profesores, esperando que sean madres cabeza de familia o de recursos bajos, para que se beneficien. Aquí se tiene alianzas con restaurantes, glamping, con personas campesinas, para que cuando lleguen los turistas atenderlos bien, siempre se piensa en el consumidor, pensando en que la comida sea más limpia, en los jóvenes y niños, para aprender de otras dimensiones de la agricultura, este es un sitio de educación no formal, en el cual también vienen estudiantes universitarios, para que aprendan y nosotros aprendemos de ustedes.

Laura Cifuentes: La verdad me parece una iniciativa, muy bonita, y las actividades transversales que tienen, pues además de producir esos paquetes de snacks, tienen el biomuseo. ¿el biomuseo nació al mismo tiempo que los tesoros nativos, o un poco después?

Pedro Briceño: Fue un poco después, las cosas se van dando, porque eso es una travesía que va a durar mucho años, eso era un proyecto de vida que me nació a mí en el 2008, las personas quieren conocer, de dónde viene y como, entonces se hizo, en una finca pequeña y una casa antigua de más de 70 años, entonces se arregló y se hizo el biomuseo, y uno puede sorprenderse, porque todo es diferente, los cultivos, las parcelas, los tallos, la forma de la hoja, sobre cómo se cultivó, o los cultivos alternativos, también se tiene el jardín por que los chef nos piden flores, y plantas, aquí se tiene agricultura urbana, esta esa una pequeña granja donde se quiere

demostrar a las personas, sobre qué es cada cosa, y surgirán más ideas, llegará un momento que en el bosque surgirán más plantas.

Aquí también se tiene una experiencia gastronómica para los estudiantes de las universidades agronómicas, vienen estudiantes de la universidad de la sabana, de la facultad de gastronomía, y hacen esa experiencia, los estudiantes traen sus herramientas, y toman lo que necesiten de la huerta, eso lo dirige, su esposa, entonces están los futuros chef con las cocineras tradicionales, por eso el biomuseo es un sitio turístico visitado por muchos extranjeros.

Laura Cifuentes: Es un trabajo muy bonito. Y ya que me ha contado el impacto que ha tenido en las comunidades su empresa, ¿qué impacto cree que ha tenido a nivel ambiental?

Pedro Briceño: a nivel ambiental fue declarada la papa nativa por la Unión Europea, como producción productiva en el páramo de rabanal, entonces mucha gente compra algunas papas nativas para cultivarlas, entonces ya se trabaja la agricultura, se pueden hacer cosas, es lento, pero se puede.

La gente viene mucho a entender, conocer y desarrollar el sentido de pertenencia, además se debe a que tenemos unos productos tan hermosos, que no se ve en el exterior, la gastronomía y la sazón de las abuelas, o esas ideas y conocimientos de los abuelos, algo que no se verá allá, aquí se adquieren conocimientos empíricos valiosos, que no están en internet o en libros, por eso se debe hablar con los mayores que aún mantienen ese conocimiento.

Laura Cifuentes: ¿Y para este tipo de semillas hay un proceso especial?

Pedro Briceño: Si, tenemos una alianza con la universidad de Tunja en biotecnología, y el desarrollo tecnológico traído de la universidad.

Laura Cifuentes: A mí me genera curiosidad las semillas, ya que, al ser nativas, ¿podrían ser fuertes o resistentes a los cambios climáticos?

Pedro Briceño: pues, de todas maneras, el clima es tan fuerte que daña todo, pero si es resistente a enfermedades, pues cuando son modificadas genéticamente, las papas pierden esa resistencia.

Laura Cifuentes: Es decir, se pueden usar menos pesticidas.

Pedro Briceño: yo utilizo menos, hay algunos herbicidas que no queman la papa, es increíble, pero las modificadas no se queman las hacen con resistencia, pero luego se van debilitando, y por qué un químico quema una papa nativa, esta no tiene una resistencia aplicada, no oscilan como la modificada.

Laura Cifuentes: entonces cultivar la nativa, es un poco más sostenible, pues requiere menos herbicida y puede cuidarse sola.

Pedro Briceño: Es que esas vienen de haber sido salvaje, yo tengo unas papas de la Guajira, la sierra nevada de Santa Marta y son muy resistentes, además, la naturaleza es tan sabia, que si

se trabaja bien, ella le responde, para algunos es una locura y yo hablo con las flores, y las mata de papa, como lo hacían las abuelas o las madres a las flores y en ocasiones las plantas les responden. si uno quiere ese cultivo las matas le responden.

Pedro Briceño: Somos personas empresarias con unas ideas que se desarrollan cada día, y eso que no hemos desarrollado el 50% de nuestra mente.

Laura Cifuentes: En cuanto a las estrategias de cuidar las semillas, ¿tiene una forma de cuidar los recursos, como el suelo o el agua?

Pedro Briceño: Pues aquí, se tiene un nacimiento de agua cerca, el cual se le saca agua para el ganado, para los cultivos, entonces cuidamos muchos los manantiales, porque son la vida.

Laura Cifuentes: ¿Y sumerce cree que esas prácticas amigables con el ambiente le han servido para incrementar la productividad de su empresa?

Pedro Briceño: Si, porque la gente que viene quiere conocer algo nuevo o mejor dicho algo rescatado, entonces esas prácticas vienen del abuelo y esos conocimientos de ellos se ponen en prácticas, los abuelos decían que las hierbas amargas alejan las plagas y las hierbas dulces matan los hongos, eso me lo dijeron en el Cucuy y en Socotá.

El entrevistado nos muestra distintas hierbas dulces y amargas repartidas alrededor de sus cultivos, y posteriormente, su laboratorio de papa nativa.

Pedro Briceño: La agricultura y la biotecnología son clave juntas, en el laboratorio yo lleve algunas papas y ellos sembraron unas matas, y cogieron los cogollitos y sacaron un meristemo, es una yema, la sacan en un microscopio y en un gel, y él va creciendo hasta llenar el tarro. Cuando la trae uno la siembra en una caja de estas (de vidrio), estas son plantas madre que traje del laboratorio, y se siembran en una turba canadiense, el cual es un material estéril, y va creciendo.

Que hace uno después, las lavo bien para quitarles el gel, y cuando crecen se les quita el cogollo y se siembra, lo que da una clonación natural, que con solo los troncos sigue retoñando, dando más plantas.

Aquí, por ejemplo, se tiene la sangre toro, tengo 30 plantas hijas de una sola original que dan papa, por una clonación natural, y de ellas propago mis semillas. Esto es una producción limpia, sin hongos ni virus, pues en el campo llevan muchos años esas papas, sin haberlas limpiado de virus, por eso en el laboratorio de Tunja las limpio y luego les hago mantenimiento en mi pequeño laboratorio.

Porque las mantengo dentro de estas cajas, porque tiene un ambiente adecuado y más frío que el ambiente de afuera, que con la poli sombra, protegen las semillas de los rayos directos del sol.

Si la Fao y otras entidades vieran lo que se está haciendo aquí, se venían y nos dan el apoyo, para seguir propagando, porque esto en manos de una entidad del Estado requeriría mucha plata, pero nosotros lo hacemos a honoris causa. A mí me nació investigar, conozco

todas las papas, sus tipos y lo que se puede hacer por ellas, sé qué pasa con este tallo y que se puede hacer, como cortar el tallo traspasarlo y en 2 meses tendré plantas para sacar al campo, y al final esta planta podrá sacar también minihuertos.

Laura Cifuentes: Es un sitio sostenible, porque siempre va a estar produciendo, más hijos y más hijos.

Pedro Briceño: Por eso yo digo que mi proyecto es economía circular, porque yo llevo una papa al laboratorio, sale una mata, vuelve y se siembra y vuelve, en un círculo de la vida, además de eso, al ser una economía circular, en esa economía el que se comió una papa en Bogotá se vino para aquí, a conocer, el turista que llega a Colombia llega a este lugar a conocer, por los restaurantes, y algunos deciden quedarse, como Jaimito, el cual es de Estados Unidos, y vino a hacer voluntariado. Se les da la comida y la posada y se van con un conocimiento increíble. En Perú en cambio esa gente viene con conocimiento.

Laura Cifuentes: Eso viene siendo cooperación internacional, es un intercambio de conocimientos, lo que sumerce le puede enseñar a ellos y lo que ellos le pueden enseñar.

Pedro Briceño: Yo por ejemplo recibo gente para intercambio, entonces vienen a trabajar una semana o un mes, y se les da la alimentación, por otra parte, con las universidades los estudiantes vienen y hacen su trabajo de grado, y un biólogo que venga a hacer la tesis aquí, eso se trabaja.

Laura Cifuentes: es que esto vendría siendo la agricultura climáticamente inteligente y es sostenible ambientalmente, ya que protege el ambiente y utiliza los recursos de forma inteligente, usando las plantas que ayudan a alejar las plagas, además de que también significa un sostenimiento económico, que es lo importante, para el campesino.

Pedro Briceño: Que pensaría uno cuando ve estas plantas, se ve fresquita y con ese vigor, yo la mantengo como unas hijas, la mayoría de los días me la paso aquí, arreglo una mata o el jardín, la huerta. Además, esto no lo puede hacer cualquiera, porque si dejo algo destapado, pues llegó un bicho y se lo comió.

Laura Cifuentes: para terminar, en el tiempo que lleva en tesoros Nativos, ¿cuál considera que han sido los mayores retos u obstáculos al momento de continuar esta agricultura que sea sostenible?, porque muchas personas a la hora de dedicarse a la agricultura lo hacen perjudicando el ambiente con muchos pesticidas o herbicidas, y sumerce logro hacerlo sostenible, con agricultura limpia. ¿Desde su perspectiva, cuáles han sido los mayores obstáculos?

Pedro Briceño: Un obstáculo sería la parte económica, porque como esto no tiene financiación uno hace hasta donde puede, pero a veces uno se cansa, porque hay injusticias en la vida, ya por ser empresa privada nadie le da nada, y por eso tiene uno que esforzarse, mientras uno lava las papas en un costal, otros que tiene la maquinaria y las herramientas, la dejan botadas, y da

rabia, pero no se desanima uno, porque aquí hay alguien por lo que trabaja uno, y es el consumidor. El cual si valora los productos.

Llegó a Bogotá a un restaurante, y me reconocen y aprecian. Pero a las entidades no les importa, la gente tiene curiosidad por lo que se comen, y sentir el calor de la mano del que va a comer las papas, o esas personas que aprecian lo que uno hace. por qué la gente en las plazas no sabe respetar la producción y le pagan menos de lo que es, el consumidor directo no pide rebaja, el comerciante se gana el 50% y se quieren ganar el 80%, pagan poco, pero venden caro. Pero las personas que vienen directamente aprecian lo que uno hace.

Laura Cifuentes: Qué reflexión le gustaría dejar a otros agricultores, para tener esa agricultura sostenible, así como lo es, tesoros nativos.

Pedro Briceño: Primero que todo que despierten su sentido de pertenencia, luego que cojan algo que tengan en su finca o en su entorno, porque hay muchos productos nativos que están abandonados, y hagan algo e investiguen, y lo innoven, por qué la innovación es lo principal, cuando sacamos las chip de papas, porque en EE. UU. no lo tienen. Si quisieran sería necesario echarle pinturas para tener una papa de colores, solo Bolivia, Perú, Ecuador y Colombia, tiene la papa natural de colores, tenemos esas maravillas de la naturaleza, entonces hay que hacer algo con ello, cualquiera puede tomar una uva del bosque y hacer una mermelada.

Laura Cifuentes: Es una diversidad tan amplia que permite hacer muchas cosa y merece ser cuidada al rededor del ambiente, lo que yo veo hablando con sumercé es que valora mucho la actividad agrícola y quiere mucho a las papas y semillas y así mismo se debe proteger el ambiente mientras se generan una productividad bonita y que no se perjudique el entorno natural.

Pedro Briceño: Yo lo que quiero es que ustedes se lleven una imagen de esto, yo e tenido que dictar conferencia en lugares donde la gente, y dice, que montaron una asociación que no les funciona, y les pregunta qué han hecho, la gente responde que “me dijeron que trabajara con tomates y que he hecho sembré unos tomates, unos me dieron otros no” la gente tiene en la casa o en lugares plantas muy valiosas que pueden servir y generar si se utilizan correctamente, pero la gente solo ignora y no se esfuerza por trabajar más allá. Como tomar una planta de limonaria, partirla en trocitos, secarla y salir a venderla, en bolsitas, eso e innovación.

Laura Cifuentes: Lo que me nombraba, me recuerda a la cooperación internacional, hay una nueva modalidad que nació en Colombia y se llama COLCOL, (Colombia ayuda a Colombia) y es algo que se implementa, de forma que una comunidad de un municipio les comparte una buena práctica a otras personas de otro municipio, es decir, es un intercambio interno entre los mismos municipios.

Pedro Briceño: Eso es lo que nosotros queremos, nuestros turistas que vienen, estudiantes y familias que vienen al museo, se hace ese intercambio, ellos vienen aquí, para que se les enseñe.

Laura Cifuentes: Claro y que la entidad no solamente le ofrezca capacitaciones sino algo más técnico y financiero, con las maquinas necesarias.

Pedro Briceño: Claro además todas las plantas tienen una razón de ser, no solo para las comidas, sirven para curar heridas, muchas cosas.

Laura Cifuentes: La idea es que la cooperación internacional y las entidades de los otros países, lleguen y conozcan este tipo de iniciativas, para generar esa cooperación técnica y financiera. Que no solo hablen de conocimientos, sino que también le ayuden brindando algún tipo de tecnología o recursos económicos, apoyando a este tipo de iniciativas que no solo sean productivos sino también amigables con el ambiente.

Pedro Briceño: Menos mal que sumerces grabo, para que eso lo comparta usted, esta autorizada para que comparta todo lo que hablaos. Para que haga entender a los que manejan recursos económicos y que tienen mucho poder, que las cosas no son como las pintan ellos, sino es como las pinta el sitio, el lugar y el campo, si van a hablar del campo, es hablando con campesinos, no los que hablan desde el escritorio.

Otra cosa es estar aquí, algunos estudiantes de la universidad de la Sabana me decían que “esto de venir aquí en tres horas es un posgrado, es algo que no hemos visto en los textos”, ya usted se va con una visión diferente.

Yo, cuando fui a Perú y llegué por primera vez a contarles no me creían lo de la papa nativa, hasta que les mostré.

Laura Cifuentes: ¿Esa cooperación que tuvo con Perú, solamente fue para compartir conocimientos?

Pedro Briceño: Pues una ONG, me contrató, para ir a hacer unas charlas allá, con unas asociaciones de campesinos que no sabían comercializar. Y otra entidad, con Corpoica, me llevo a hacer una gira, para conocer como el comercio y la agricultura en el Perú, contando nosotros lo que hacíamos aquí. Pues nosotros sabemos comercializar, somos unas abejas para el negocio. Pero ellos allá manejan mucho la investigación, el sentido de pertenencia, cuidan mucho pero no saben comercializar.

Laura Cifuentes: ¿Cuándo fue a Perú, ellos le dieron algún tipo de ayuda económica?

Pedro Briceño: Ellos me pagaron por ir, pero al final, yo aprendí más.

Laura Cifuentes: ¿Después de que estuvo en Perú, ellos volvieron a contactarse con usted’

Pedro Briceño: Si me llaman o escriben, y me piden ideas. Uno debe ser flexible, y hablar con la gente, que, aunque no sepan escribir el hablar con ellos aprenden cosas increíbles. Yo le aprendo a ellos y de la misma forma les doy ideas, porque hay que hacer cosas que no se han hecho, y por eso se logran cosas increíbles. Esto no lo hace nadie, por ahí en un laboratorio, pero en una finca no.

Laura Cifuentes: Bueno sumerce muchas gracias, por su tiempo y por darme toda esa información.

Pedro Briceño: No se preocupe y ya que sumerce trabaja con esas entidades, lo mejor es que usted lleve la idea.