

CONCEPCIÓN el pueblo

donde nadie es forastero

Edición 1, octubre de 2024



El regreso

Era un sábado en la tarde, y después de cinco años de ausencia, el Mono volvía a su querida Concha. Contaba los minutos para reencontrarse con la casa que lo vio crecer, con los sembrados donde se atragantaba de guayabas hasta saciarse y los rastrojos donde jugaba escondidijo con su hermana. Esperaba ansioso el encuentro con sus amigos de infancia, quienes jamás lo llamarían David López porque para ellos siempre sería "el Mono", el compañero de videojuegos y de los partidos en el tierrero que llamaban "cancha".

Durante los primeros años de su infancia, el Mono pasaba las vacaciones en Concepción con su hermana, la tía Yola y su esposo Arnoldo. Aunque a veces se les unían otros invitados, mientras estuvieran los tíos y su hermana, el combo estaba completo y el Mono feliz. "Yo me quiero ir a vivir a mi Conchita", decía David cada que terminaban las vacaciones de mitad de año y tenían que volver a Medellín.

Para él, este municipio era como un paraíso terrenal, donde todo brillaba más, donde la felicidad era la norma y nada faltaba. Sin embargo, con la llegada de la adolescencia, ese encanto se desvaneció. La ciudad y los amigos del colegio pesaron más. Los cuatro dejaron de viajar al pueblo, la casa se alquiló, los sembrados se secaron, los rastrojos se convirtieron en casas y los amigos crecieron. La Concha se transformó en un vago recuerdo de un pasado feliz. "Es que yo dejé de ir porque en 2014 cuando fui ya no tenía amigos. Entonces, ¿a qué iba a ir por allá?", recuerda David, con una mezcla de nostalgia y resignación.



Pero en 2019 algo cambió y el deseo de estar en Concepción volvió a latir con fuerza. Organizaron un paseo con los mismos de siempre: el Mono, su hermana Isabel, la tía Yola y el tío Arnoldo. Pero ahora David tenía a alguien especial con quien compartir ese paraíso: su novia. Ella fue su confidente de todos los recuerdos felices en la Concha, y presentarle uno de los lugares más importantes de su vida fue uno de los principales motivos para decidir volver.

En el camino David y su familia se sorprendieron con los cambios: "Mirá como está de buena esta vía", "ya la Concha no queda tan lejos", "vea esto como está de diferente". Pero al llegar la sorpresa fue porque en el pueblo casi todo permanece igual: las calles, las casas, los paisajes, solo que, con más turistas, ¡muchos más turistas! Y con ellos, que llegaron por la pavimentación casi completa de ambas vías de acceso, también empezaron a abrirse locales y establecimientos comerciales de todo tipo: restaurantes, fondas, bares, cafés y hasta boutiques.

El Mono y su familia no fueron los únicos sorprendidos por el "renacimiento" de la Concha. El pequeño pueblo, que alguna vez fue un refugio tranquilo y casi olvidado, ahora brilla como una joya del Oriente antioqueño. Las calles, que antes eran caminos polvorientos, ahora se encuentran pavimentadas en un 85% y el gobernador de Antioquia promete completar la obra. Nuevos establecimientos comerciales han impulsado la economía local. Restaurantes y fondas reciben cada vez más visitantes, y los cafés se han convertido en puntos de encuentro. Concepción tomó un aire diferente, un aire en donde todos son bienvenidos, un aire del cual el Mono sigue disfrutando junto a los de siempre y la "intrusa" que ahora lo acompaña.

La intrusa es quien escribe esta historia. Una turista que se ha maravillado con Concepción y su encanto, con la hospitalidad de su gente, con la vibra colonial de sus calles y con lo espléndido de sus paisajes. Una turista, ya no tan turista, que rebosa de amor y orgullo al ver cómo cada día este pueblo que le abrió las puertas obtiene el reconocimiento que se merece, no solo por su belleza sino por su historia y la historia de su gente. Esta revista es un abre bocas de lo que es Concepción, de cómo sus habitantes han logrado transformar su municipio y propiciar espacios para crecer como comunidad, en pro de un bien común.

A ese Mono, el que me transmitió ese sentimiento de amor y arraigo por un municipio que no es el nuestro, quien no sólo me contó su historia, sino que me permitió revivir de su mano cada una de sus anécdotas y con quién he disfrutado cada rincón de este pueblo, a él ¡gracias!



Realización:

Escrito por: María Alejandra Arango Montoya

Asesor: Juan David Ortiz Franco

Fotografías: María Alejandra Arango y archivo

Diseño y diagramación: Juan Fernando Holguin

Editor digital: Juan Esteban Londoño González

La herencia de El Social

Rafa Cardona, de 35 años, ha vivido toda su vida bajo el signo de la herencia. Su nombre, Rafael Andrés, ha sido transmitido de generación en generación: su tatarabuelo, bisabuelo y abuelo también se llamaron Rafael, y cada uno tuvo un segundo nombre que comenzaba con la letra A. Rafa ha llevado siempre con orgullo esta tradición familiar y hoy, a pocos meses del nacimiento de su hija, Rafaela, confía en las coincidencias: "Rafaela es Rafaela pero no por mí, fue un nombre que a mi esposa siempre le gustó. Hace meses, al hacer la elección de nombres, ninguno de los dos dudamos en que ese era el nombre".

El papá de Rafa, don Óscar Hernán, se saltó la tradición del nombre, pero ha encontrado la manera de heredar a sus hijos las costumbres que forman parte del ADN de los Cardona. Muchas de estas se gestaron en el ambiente del salón más antiguo del municipio de Concepción: El Gran Salón Social. Este café hace parte de la herencia de Rafa y Carolina, los hijos de don Óscar y nietos de don Rafael Alberto, que fue su fundador.

El Gran Salón Social se fundó en 1928, en una esquina del parque de Concepción. En ese entonces don Rafael lo nombró Café Hispano y en casi un siglo de historia, ha tenido diferentes nombres. Pero lo que nunca ha cambiado ha sido su esencia que consiste en conservar la historia y la tradición a través de fotografías familiares, discos de acetato, y de retratos de políticos y de cantantes que han visitado el municipio y disfrutado de una buena charla en el Social.

Después de 50 años de ser atendido y administrado por don Rafael, a principios de los 80 don Óscar asumió su herencia, con la creencia firme de que no sería el último Cardona que administraría el local. Bajo el manto de la herencia, El Social ha logrado posicionarse como un lugar para compartir en familia y tertuliar con amigos. Quienes lo visitan viven la experiencia completa de una noche de pueblo, al compás de Los Relicarios, el Duetto

Buriticá, Alci Acosta, Julio Jaramillo y Óscar Agudelo. La música colombiana, los boleros y los tangos son los ritmos predominantes en una noche en El Social.

Sin embargo, quienes disfrutan de la música contemporánea también tienen un espacio para ser complacidos, porque brindar una buena atención es prioridad para don Óscar y su hijo Rafa. Este último, desde el 2020 es el heredero legal y el administrador, tomó las riendas del negocio en el momento más necesario: "Después de que pavimentaron las vías hace cuatro años, el negocio tomó una fuerza impresionante y mi papá, que en ese momento estaba trabajando solo, me cogió a quemarropa y me entregó el local". Rafa apenas estaba desempacando maletas de un viaje a Estados Unidos, donde tenía planes de quedarse a vivir, pero siempre la familia puede más.

Hoy, a poco más de cuatro años de su regreso, administra, a veces desde la distancia y otras de manera presencial, el local que lo vio crecer. El Social es el epicentro de muchas anécdotas familiares, un lugar donde las risas, las conversaciones y las copas se entrelazan con los recuerdos de su infancia, de una madre que ya no está, de una hermana que migró, de amigos que se fueron y de muchos otros que llegaron. Rafa ha crecido con El Social. Esas paredes llenas de fotografías y recuerdos familiares lo vieron graduarse como comunicador y relacionista corporativo, lo vieron casarse, emprender sueños, algunas veces fracasar y muchas otras triunfar; tuvo a su primera hija y, seguramente, vivirá muchos otros momentos en esta nueva faceta de su vida, ya no como un niño correteando entre las mesas y los clientes, ni como un adolescente que encontraba en atender los clientes una distracción, sino con la propiedad que un negocio como este se merece.

Al igual que Rafa, El Social a lo largo de sus 96 años, ha sabido adaptarse al ritmo que le marque la vida. Sentado en una de las mesas exteriores, Rafa cuenta cómo, en sus inicios, el lugar era un punto de encuentro para los habitantes del pueblo. Sin embargo, en el último tiempo las cosas han cambiado: "Los turistas llegan al pueblo buscando un negocio tradicional y acá lo encuentran. Los años de tradición, la forma en la que tenemos decorado y el ambiente familiar ha ocasionado que El Social en este momento, y como se han dado las cosas, sea un negocio que recibe mucha más afluencia turística que local".



La llegada de Rafa, quien se describe como "un poco extrovertido" pero se queda corto en las palabras, ha dinamizado las costumbres del café. Ahora, después de una canción del Duetto Buriticá, puede sonar Jeison Jiménez o Luis Alfonso, artistas contemporáneos que entraron a las *playlists* de El Social para quedarse, pues hoy la afluencia de jóvenes, tanto turistas como locales, es muy notoria.

"El público de mi papá es muy adulto y con una tradición musical muy arraigada, pero con mi llegada el público joven ha crecido mucho. Son jóvenes que, a pesar de pedirme canciones nuevas, también disfrutan de los tangos, los boleros y de una buena charla", dice Rafa.

Y precisamente este es un lugar que tiene todo para que el más adulto se sienta a conversar con el más joven. Como lo define don Óscar, es un espacio de tertulia y conversación y la llegada de Rafa en lugar de cambiar las tradiciones, las avivará y abrirá las puertas a cambios acordes a la esencia tradicional.

Rafa, así como lo hizo su papá antes de pensionarse, ha tenido diferentes empleos en su campo profesional, sin embargo, los viajes a Concepción son reiterativos para atender, administrar y, sobre todo, llenar de esa energía acogedora, cercana y amable que tanto lo caracteriza, el local que se convirtió en su herencia más tangible. Hoy mira con agradecimiento esa esquina del parque de Concepción, que les ha dado tanto como familia, reconociendo también que allí han vivido momentos difíciles, pero siempre con la firmeza de sostener la tradición de la familia Cardona y de todo un municipio que ha crecido a la par.



Avelí:

la lucha desde el emprendimiento por la conservación de la cultura y la identidad

Avelí: amor, vehemencia y libertad. Esas fueron las palabras que inspiraron a las hermanas Álzate para crear, conectar e incidir en el territorio que las vio crecer.

Las hermanas Avelí se llevan 15 meses de diferencia. La mayor, Vanesa, tiene 27 años y nació en Medellín debido a un parto complicado. Su hermana Diana, de 26, sí nació rodeada de las montañas de la Concha. Al mirarlas es imposible creer que sean hijas de padres diferentes y que no son gemelas, no solo por su parecido físico sino por su conexión que es evidente. Ambas son tranquilas, atentas y serviciales. Vanesa es la expresiva y Diana, la racional. Pero a ambas las mueve el emprendimiento, el café, el arte y la cultura.

El padre de Diana, quien para Vanesa también es como su papá, fue comerciante toda la vida; de ahí la vena emprendedora de sus hijas, quienes vivieron sus primeros años en Concepción rodeadas de su familia, pero durante los años en los que el pueblo fue azotado por la violencia, a principios de los 2000, sus padres tomaron la decisión de desplazarse hacia Medellín debido a constantes amenazas. Al llegar a la ciudad lograron rápidamente rehacer

sus vidas: estudiaron becas en un colegio privado, formaron amistades, crearon sus primeros emprendimientos, estudiaron carreras universitarias y se especializaron en ellas. Pero nunca se desligaron del municipio que las vio crecer, en donde pasaron su infancia y al cual regresaban solas, en bus, con algún familiar o como fuese necesario. En todo caso, aprovechaban cada oportunidad para retornar. "Nosotras nunca nos desconectamos de Concepción, amamos mucho este territorio por todo lo que representa. Cualquier excusa para regresar era siempre un sí", recuerda Diana.

Las hermanas Avelí siempre tuvieron muy claro que el emprendimiento haría parte de su futuro: "Cuando éramos niñas jugábamos a ser las dueñas de un supermercado", comenta Vanesa, quien durante toda su vida ha tenido emprendimientos, tanto comerciales como sociales: "Yo empecé vendiendo dulces en el colegio y en la universidad tenía una empresa de réplicas de perfumes en donde inicialmente era solo yo, pero con el tiempo empecé a tener trabajadoras. Estos fueron mis primeros emprendimientos, dirigidos sólo a obtener ingresos, pero después en la universidad junto a mi hermana emprendí un laboratorio sobre gestión administrativa para pequeños y medianos emprendedores. El último emprendimiento, antes de Avelí, buscaba mejorar la empleabilidad en los jóvenes y romper con el ciclo vicioso de: sin experiencia no hay trabajo y sin trabajo no hay experiencia".



La excusa para retornar a Concepción fue el café. Este producto ha sido compañero fiel durante varias etapas de sus vidas: "El café acompañó nuestra infancia porque en el pueblo se cultiva y todos los días se consume. También, como a todo estudiante de la UdeA, acompañó nuestras vidas universitarias y en este momento sacar el ratico para tomarnos el tinto ha sido la excusa perfecta para tener una buena charla en familia", cuenta Vanesa con su tinto en la mano mientras yo, que siempre he sido más de agua, pensaba en la frase cliché sobre el inevitable regreso a los lugares donde se fue feliz.

Vivir y emprender en Concepción fue más que una decisión sobre montar o no un café. Todo ese tránsito implicó dejar una vida en Medellín: Vanessa, economista de la Universidad de Antioquia, renunció a su empleo como líder de la comunidad de emprendedores de Comfama y Diana, egresada de la misma universidad como administradora de empresas, dejó su trabajo como freelance. Ambas le apostaron a



Foto: Diana Marcela Franco



un sueño en conjunto y decidieron mudarse de nuevo a un municipio que para muchos de sus familiares y amigos "era un moridero", arriesgar sus finanzas y estabilidad laboral, y tomar la decisión de crear algo más que un local comercial.

"A veces el emprendimiento se romantiza mucho, pero ser emprendedor es vivir en incertidumbre, un aprendizaje constante donde se aprende haciendo", cuenta la menor de las hermanas, esa soñadora que desde antes de inaugurar su café ya tenía claro que ese iba a ser un punto de encuentro para aquellas personas interesadas en preservar las tradiciones de Concepción.

Avelí, además de ser un lugar de conexión y el emprendimiento de dos hermanas llenas de ganas, ha sido el pretexto para generar nuevas conversaciones en un municipio en donde, como explica Diana, "hay todo por hacer desde el turismo, la cultura e incluso la identidad". Y ese es precisamente el propósito con el que nació este café situado en la calle Santander en el municipio de Concepción.

Incidir en el territorio es la frase más recurrente al tener conversaciones sobre el propósito de su iniciativa comercial. Desde Avelí se propicia el consumo local y consciente, pues toda la materia prima utilizada es producida en las fincas de los alrededores. Además, es un generador de empleos indirectos ya que los productos de panadería y repostería son realizados por personas locales. Y así, con cada acción Diana y Vanesa cumplen con la promesa de valor de vender productos de origen.

El 5 de noviembre del 2023, le apostaron a la realización del *Festival de Par en Par: Concepción, pueblo de puertas abiertas* en donde, de manera mancomunada con la Alcaldía, el sector privado y la comunidad, demostraron que sí es posible realizar unas fiestas en donde el arte, la música, la cultura, el talento y el emprendimiento local y sostenible sean los protagonistas. Desde las pequeñas, medianas y grandes acciones como la planeación y elaboración de experiencias enfocadas en el cuidado del campo, la dignificación de la labor campesina, los clubes de lectura sobre poesía y demás acciones realizadas en conjunto con grupos juveniles, comerciantes locales y el sector público, Diana y Vanesa buscan que los habitantes del pueblo se enamoren de su territorio, así como los turistas ya lo hicieron.

El café Avelí y sus fundadoras son un sueño. Ubicado en una esquina cercana al parque de Concepción, nació como una excusa para regresar a ese municipio que definen con las palabras *hogar* y *tesoro*, pero hoy, a poco más de un año de su apertura, se ha convertido en un referente que día a día crece sobre las bases de un turismo que respeta las tradiciones, en la búsqueda de ser un emprendimiento sostenible preocupado por el campo, el trabajo en conjunto con los jóvenes, por generar empleo para madres cabeza de hogar, y por incidir en la construcción de una identidad colectiva para Concepción.



De soñador a maestro: la historia de Arley Orrego

En este rincón del Oriente antioqueño el ritmo de la vida se acompaña con el sonido de trompetas y tambores. Aquí, el profe Arley, quien desde niño soñaba con ser parte de la banda sinfónica, está construyendo los cimientos sobre los que se forja el futuro musical de los jóvenes concepcioninos.

Arley Andrés Orrego López, director de la banda y de la Escuela de Música Germán Arroyave Pulgarín, fue uno de tantos niños que veían a lo lejos a los integrantes de la banda y añoraban algún día ocupar su lugar. Tiene 37 años, nació en el municipio y desde que tenía 11 la música es parte de su vida. Al pensar en su infancia muchos recuerdos rondan su cabeza: "Yo vivía con mis papás y mi hermano menor en la vereda Santa Gertrudis y trabajamos en el trapiche con mi papá. Esa vereda no era lo que es ahora, no había carreteras y para bajar al pueblo era muy difícil". Arley y su hermano, Jorge Luis, vivían en el hogar juvenil del pueblo durante los días de semana, pero los sábados y domingos se iban para la finca a trabajar en las labores del campo.

A pesar de las dificultades de la infancia y las restricciones que le imponía su padre, Arley logró abrirse paso en la Escuela de Música, primero asistiendo a los semilleros y aprendiendo las notas musicales básicas. "A mi papá no le gustaba que yo viniera a la escuela porque para él los músicos eran bohemios y vagos, entonces llegaba y me sacaba a las malas de la clase". A inicios de los 2000 su padre fue asesinado en medio de la violencia que estaba enfrentando el pueblo.

Poco tiempo después, Arley pasó a la convocatoria semestral para hacer parte de la banda Sinfónica de Concepción: "Fue un momento muy emocionante porque nos presentamos 25 y sólo pasamos cinco. Yo siempre tuve el apoyo de mi mamá y a partir de ese momento me dediqué por completo a hacer lo que me gustaba, que siempre ha sido la música".

En el 2003, a sus 16 años, asumió el papel de monitor musical; su tarea era apoyar al director que, en ese entonces, era el maestro Carlos Mario Hincapié. Así tuvo más responsabilidades en los procesos de la escuela, que contaba con banda, orquesta, chirimía y el grupo parrandero. Además, Arley dictaba clases en las escuelas veredales. "Para mí era muy gratificante escuchar que la gente halagaba la banda y además saber que yo hacía parte de ese trabajo, porque les enseñaba a los niños y tocaba mi instrumento", recuerda.

La experiencia adquirida como monitor en la escuela de su pueblo le permitió empezar a formar un nombre en el ámbito cultural y musical del departamento. En 2013 dirigió la escuela de música del municipio de San Carlos, al mismo tiempo que realizaba un pregrado en Dirección musical en la Facultad de Artes de la Universidad de Antioquia. Entre ires y venires el profe Arley dirigió durante los siete años

A Arley Orrego la música le cambió la vida y hoy, como profesor y director de la Escuela de Música de Concepción, espera generar lo mismo en los jóvenes de su municipio.



siguientes tres escuelas de música en el departamento: en el municipio San Andrés de Cuerquia, en el corregimiento Aragón de Santa Rosa de Osos y en San Roque. Pero la tierra siempre se extraña, y a inicios de 2024 recibió la propuesta de tomar la dirección de la escuela en donde se formó.

"La verdad es un orgullo estar dirigiendo la Escuela de Música de Concepción, porque la bienvenida no sólo fue de los integrantes, sino también de los niños nuevos, los padres de familia, la administración y la población en general. Fue gratificante volver después de tanto tiempo, con más experiencia para desarrollar ideas y proyectos nuevos para los muchachos del pueblo", cuenta el profe Arley, que hoy tiene a cargo 90 integrantes que conforman la banda sinfónica, la pre-banda, los semilleros de iniciación y los semilleros de instrumental. Además, entre los integrantes de la banda, se encuentran antiguos compañeros quienes hoy lo respaldan en su rol de director.

La Semana Santa es la semana más importante en este municipio y es el momento para el cual se preparan durante meses en la Escuela de Música. Este año Arley se encargó de perfeccionar las habilidades de sus alumnos para que todo se escuchara bien. Y a diferencia de cuando tocaba la tuba y su puesto era en la última fila, durante esta semana y por primera vez se posicionó al frente del grupo con la batuta en la mano para dirigir la banda que lo vio crecer.

El runrún en Concepción dice que: "una procesión o una retreta sin banda es como un sancocho sin mazorca". En un pueblo tan religioso y musical como la Concha, las bandas son parte de su esencia y cultura. Bajo esta premisa, el profe Arley trabaja para perfeccionar la técnica de sus alumnos y para abrirles oportunidades en los procesos musicales. Una de sus metas para este periodo como director es conseguir el apoyo para la construcción de un distrito musical en el municipio, con espacios más amplios y adecuados para las clases y ensayos. Arley afirma que la música le cambió la vida y que espera poder generar lo mismo con los jóvenes de su municipio y lograr que el sentimiento de amor por la banda siga en los corazones de sus coterráneos.

10 datos sobre: la Concha

1 Concepción es conocido comúnmente como la Concha porque su zona rural queda sumergida en las montañas.

2 Este municipio, ubicado a 75 kilómetros de Medellín, es cuna del prócer de la Independencia José María Córdoba y del beato Rubén López Aguilar.

3 La mazamorra con miguelucho, los dulces rellenos con guayaba y la gelatina de pata son algunas de sus preparaciones típicas. La Concha tiene como principales actividades económicas la ganadería y la agricultura.

4 Tras la pavimentación total de la vía San Vicente - Concepción, en 2021, y la llegada de nuevos visitantes, el municipio encontró en el turismo otra fuente económica.

5 La vocación de Concepción se volcó hacia el turismo cultural, enfocando los recorridos y caminatas en su riqueza histórica, y el cuidado y consumo de lo local, sin dejar de lado su variedad de atractivos naturales.

6 Los habitantes de la Concha se las han ingeniado para ofrecerles a los turistas diferentes actividades que van desde rutas históricas, experiencias sensoriales con café, talleres de sembrado y recorridos gastronómicos.

7 A partir de este cambio vocacional, las cifras de turismo han aumentado considerablemente. Tomemos como ejemplo las visitas a la Casa de la Cultura José María Córdoba: para enero de 2021 tuvo 1398 visitantes y en enero de 2024 esa cifra casi se triplicó con 4033 entradas.

8 Según datos de la Coordinación de Turismo de la Alcaldía de Concepción, de 2020 a 2024 los establecimientos comerciales destinados al alojamiento han aumentado en un 50%.

9 En el municipio se encuentran nueve guías locales que prestan los servicios en las diferentes rutas ecológicas y culturales.

10 Se vienen adelantando proyectos que incentivan esta nueva vocación e identidad del municipio como la formulación del Plan Decenal de Turismo y Cultura, la señalización de las rutas ecológicas y la capacitación de los guías turísticos.



BARBOSA	24
GIRARDOTA	40
MEDELLÍN	60



El impacto del turismo en Concepción:

entre la oportunidad económica
y los desafíos de la planeación

Según indicadores del DANE, el año pasado el sector turístico alcanzó una cifra récord con 33,2 billones de valor agregado a la economía colombiana. Este es un aumento del 12,8 % con respecto a 2022 y de 31,3 % en relación con la cifra de 2019. Este número representa parte de la realidad económica de un país que, poco a poco, está encontrando en el turismo un sector económico alternativo al cual apostarle.

Además, en 2023, según el DANE, 872.527 colombianos estaban ocupados en actividades turísticas, es decir, un 2,28 % de la población encontró una manera de diversificar sus ingresos y apostarle al turismo. La anterior es una cifra que sostiene la proyección de este como un sector que aporta al crecimiento de la economía nacional, al tiempo que genera puestos de trabajo y expande la base empresarial dedicada a estas actividades. Además, es un detonante de conversaciones y procesos culturales y sociales diversos en las regiones.

El departamento de Antioquia es la segunda economía con mayor aporte al Producto Interno Bruto (PIB), con un 14,7 % solo por debajo del 25 % de Bogotá. Tampoco se queda atrás en la búsqueda de un dinamismo económico soportado en el turismo.

Para Trinidad Patricia Restrepo,

administradora de Empresas Turísticas, especialista en Mercadeo y magister en Gestión Pública del Turismo, Medellín ha sido el gancho para que muchos municipios del departamento se den a conocer en materia turística, pero eso no significa que la región esté preparada y haya hecho una buena gestión para recibir sus propios visitantes. "A finales de los 2000, cuando se inició la construcción de los Planes Locales de Turismo, fue que en Antioquia se empezó a tener en cuenta el turismo como una actividad económica independiente, pero para ese tiempo ya era muy tarde. Vinimos a creernos el cuento de que somos una región turística cuando ya teníamos al turista sentado en la sala".

Concepción y su reciente dinamismo turístico

Esta búsqueda de diversificación y alternancia en las actividades económicas también ha llegado a municipios del departamento en donde nunca había existido una vocación turística. Uno de esos casos es el de Concepción, ubicado en la subregión Oriente. Antes de la pandemia, los habitantes de este municipio basaban su economía en la agricultura y la ganadería, pero tras la pavimentación casi por completo de la vía San Vicente - Concepción, la llegada de turistas de manera recurrente ocasionó que muchos concepcioninos voltearan la vista hacia una nueva fuente económica.

Según Paola Zuluaga, administradora de Empresas Turísticas, guía profesional y coordinadora de Turismo de Concepción, de 2020 a 2024 los establecimientos comerciales destinados al alojamiento han aumentado en un 50 %. Una cifra que, además de ser alentadora para el sector turístico en "la Concha", demuestra cómo, en menos de cuatro años, la vocación económica de un municipio puede dar un giro.

El turismo ha logrado revalorizar la identidad cultural de una localidad que tiene todo para convertirse en un municipio turístico: es colonial, es histórico, tiene buena cantidad de fuentes hídricas, está ubicado a una hora y media de Medellín, entre muchas otras cualidades. Sin embargo, tiene un proceso de planificación precario.





¿Qué le falta a Concepción?

Concepción cuenta con un programa de turismo desde 2012 y los registros de años anteriores no existen. Incluso, en este momento la sistematización de los datos es limitada y esto dificulta el reconocimiento de lo que el municipio tiene y de lo que recibe del turismo. Además, la Coordinación de Turismo funciona apenas desde 2020 y es por esto que la planeación estratégica en este sector es todavía muy reciente.

Una de las transformaciones más evidentes es el aumento de los establecimientos destinados al alojamiento. Hasta octubre de 2024 la cifra se sitúa en 42. Sin embargo, a veces esa oferta no es suficiente.

El Hotel Doña Pascuala, llamado así en honor a la madre de José María Córdova, héroe de la independencia nacido en Concepción, es ejemplo de cómo las capacidades se quedaron cortas. Según Luis Alfonso Pareja, administrador del hotel desde hace cinco años, este no estaba acondicionado para recibir tanto turista: "Nosotros tenemos 12 habitaciones, seis con baño privado y las otras seis con tres baños compartidos. Desde que pavimentaron las vías nos dimos cuenta de que las camas no eran suficientes, que los



baños no alcanzaban y que la infraestructura del hotel, que está construido en tabla y es una casa antigua colonial, no soportaba".

Durante los fines de semana más concurridos los establecimientos de comida también se han visto cortos para acondicionar sus negocios, tanto en infraestructura como en inventario. Según Camila Taborda, habitante del municipio, un día de la última Semana Santa a las 12:30 p.m. casi todos los restaurantes se quedaron sin insumos para continuar ofreciendo sus servicios: "Yo salí a almorzar con mi familia a las 1:00 p.m. y ya no había dónde, todo estaba lleno



y lo que estaba vacío era porque ya habían vendido todo", recuerda.

Sin embargo, esta situación para muchos es alentadora, porque abre las puertas para la creación de nuevos emprendimientos y empleos para los locales. Iniciativas como el café Avelí, la Finca los Abuelos y Candeuchos Río de Oro se ocupan de la ofrecer productos, servicios y experiencias que incluyen a la población de Concepción, para

así evitar que las ganancias derivadas del turismo se queden en manos de personas externas. Candeuchos Río de Oro, por ejemplo, hace parte de esos 42 establecimientos hoteleros y tiene en su esencia el trabajo en conjunto con habitantes del pueblo:

"Nosotros acá en las cabañas siempre buscamos involucrar a las personas del pueblo con acciones simples. Por ejemplo, acá no prestamos servicio de almuerzo y cena, pero para eso tenemos tres restaurantes aliados y siempre los recomendamos a ellos. A la hora de traer la comida llamamos a los motorratones del pueblo y la persona que nos ayuda en el aseo de las cabañas también es de Concepción. Con esto lo que buscamos es generar desarrollo económico para las personas que habitan nuestro territorio", afirma Miguel Pareja Franco, community manager de Candeuchos.

Iniciativas como estas, en donde la comunidad se ve involucrada en todo el proceso, son las que impulsan el crecimiento de esta industria en el municipio. Según Trinidad Restrepo, para que eso ocurra todo territorio debe "antes de pensar en el turista, pensar en el local. Esto significa, generar una hoja de ruta en donde los concepcioninos estén primero en la pirámide de importancia, planificar a partir de la búsqueda de la mejora de la calidad de vida de los habitantes del municipio y nunca en el detrimento de la misma".

Para la experta, la hoja de ruta que las autoridades locales deberían implementar para planificar y generar estrategias turísticas a largo plazo es la siguiente:

1. Concepción debe pensar si quiere un turismo tranquilo y reposado acorde con el ritmo de vida del pueblo o, por el contrario, quiere una afluencia masiva de turistas que lleguen desbordados a consumir.

2. Hacerse la pregunta la pregunta de cuántos turistas puede recibir, teniendo en cuenta el número de hoteles y camas que tiene disponibles, los restaurantes que están en funcionamiento, y la disponibilidad de agua, entre otros factores relacionados con la infraestructura.

3. Segmentar ese público y determinar cuál es el tipo de turistas que quiere recibir y preguntarse si su infraestructura está preparada para responder a sus demandas.

4. ¿Qué quiere Concepción que el turista haga en su municipio? Y para esto, el territorio y sus habitantes se deben preparar para acompañar, con emprendimientos y empresas locales, esas actividades que el turista va a realizar.

5. Por último, Concepción debe preguntarle a la población local hasta dónde quieren crecer en esa industria y, sobre todo, invitarlos a apropiarse de su territorio porque son ellos los encargados de venderlo de la manera en que les conviene y respetando los acuerdos de todo este proceso de planeación.

Esta no es una poción mágica que va a acabar por completo con los efectos de la turistificación que empiezan a vislumbrarse en Concepción, sin embargo, es una estrategia de planificación que tiene en cuenta a los habitantes como el factor determinante para impulsar esta nueva vocación turística.

La Coordinación de Turismo ya ha implementado algunos de estos pasos. Según Paola Zuluaga, desde la administración pasada se está trabajando en la identidad turística del municipio, se ha realizado la segmentación del público y del tipo de turismo que funciona en Concepción: "Desde la Alcaldía pasada hemos realizado una segmentación del mercado, de esa manera enfocamos la promoción del turismo hacia ese sector específico que en nuestro caso son las personas un poco más tranquilas, con un interés en la historia y la cultura. La segmentación y el inventario que hemos realizado en estos años, en la medida de nuestras posibilidades, nos arroja que somos un municipio con una vocación de turismo cultural, no recreativo".

Sin embargo, en Concepción falta mucha tela por cortar: hace falta una sistematización más juiciosa de los datos, personal capacitado que acompañe a la coordinadora de Turismo y, lo más importante, empoderar y capacitar a los habitantes del pueblo, porque la comunidad debe ser participe en la construcción, planificación y promoción del turismo para así evitar que el cambio en sus vocaciones y la llegada de actores externos afecten y desplacen a la población local.





Los recuerdos de mis abuelos

En los pasillos, habitaciones y jardines de la Finca Los Abuelos aún están las memorias de infancias vividas, rodillas raspadas, paseos de charco, chocolates compartidos en familia, charlas con la abuela y el llanto inevitable al tener que partir hacia Medellín, dejando atrás, aunque sólo fuera por una semana, el añorado hogar. Esta finca, ubicada en la vereda Palmichal a 10 minutos de la cabecera del municipio de Concepción, ha hecho parte esencial de la vida de Cristian Restrepo, el hoy dueño y administrador de esta posada turística. Cristian, al igual que muchos niños con padres o abuelos nacidos en Concepción, vivió su infancia y adolescencia rodeado de las verdes montañas que cobijan este municipio.

La casa y el terreno en donde vivió esos momentos de su vida siempre le han pertenecido a su familia: los abuelos por parte de su papá fueron los primeros dueños y después les vendieron a sus abuelos maternos. En ese momento la finca no tenía vocación de hospedaje, pues era solo una casa de familia.

Cristian es una persona amable, familiar y conversadora. Sus raíces concepcioninas han forjado gran parte de su carácter y personalidad. Además, al verlo es posible afirmar que la felicidad de la que hoy goza es gracias a un sueño de niño, que alcanzó en su adultez: radicarse por completo en Concepción y no tener que volver a la ciudad a vivir una vida que, quizás, nunca le perteneció.

Irse a vivir a Concepción fue una decisión familiar: "Ver a Samuel todo el tiempo pegado de un televisor me hizo reflexionar, porque yo no quiero que mis hijos crezcan de esa manera. Yo quiero que tengan lo que yo tuve", menciona Cristian, quien, en enero de 2013, junto a su esposa, tomó la decisión de irse a vivir al pueblo, pero continuar con los negocios que tenía en la ciudad: "Yo en Medellín estaba empezando desde cero con Mariluz, mi esposa. Vivíamos de mi profesión como fotógrafo, y en ocasiones yo realizaba asesorías de marketing y publicidad para empresas. Cuando nos vinimos, gracias a Dios yo continúe teniendo mis clientes y me la pasaba entre Medellín y Concepción", recuerda.

En ese momento la finca se encontraba en sucesión, poco después de la muerte de su abuela. Ningún otro familiar estaba interesado en comprarla, no tanto por el estado de abandono y deterioro en el que se encontraba, sino porque el deseo de la abuela siempre había sido que Cristian se quedara con la casa y el terreno. Para él la idea era tentativa, pues implicaba vivir en un lugar donde fue feliz. Pero se interponía, como en la mayoría de los sueños de la gente, el factor económico: "En ese momento nosotros no teníamos un peso para comprarla, entonces el proceso de sucesión se pausó. Nadie de la familia la quería, pero era impensable vendérsela a un extraño", cuenta Cristian.

Durante tres años, además de la sucesión, en ese pedacito de tierra de la vereda Palmichal, el tiempo también se detuvo. Las paredes se llenaron de polvo, al igual que las hojas de un libro viejo y poco visitado. Los jardines, que habían sido escenario de los momentos más felices, quedaron desiertos y llenos de maleza. El puente, que conectaba la casa con el pueblo, estaba roto y los pocos que se atrevían a pasar por allí, embelesados por el encanto de la finca, lo hacían por el morbo de encontrar los supuestos espíritus que rondaban el lugar.





Pero en 2016, la magia, el encanto y los recuerdos salieron de la caja donde estuvieron guardados todo ese tiempo. Cristian y Mariluz tomaron una decisión que cambiaría no sólo sus vidas, sino también la de sus tres hijos: comprar la Finca Los Abuelos. Aunque se demoraron otros cuatro años para iniciar los procesos de restauración y remodelación, empezaron juntos a crear recuerdos como familia y a reavivar tradiciones. Cristian recuerda ese tiempo con mucho cariño, pero sobre todo enfatiza en el momento en que se dieron cuenta de que querían compartir la magia de los abuelos con todo aquel que quisiera llegar: "Nosotros tuvimos la finca mucho tiempo medio sola, porque nos quedamos sin con qué restaurarla. Pero una vez se las préstamos a unos extranjeros que vivieron aquí super amañados durante seis meses, al ellos irse nos dimos cuenta de que aquí había una posibilidad". A pesar de que por sus mentes rondaba la idea de tener un alojamiento, para Cristian era algo un poco descabellado: "Yo le decía a mi esposa que quién iba a querer dormir allá, que qué pena cobrar porque alguien durmiera en esa finca", cuenta Cristian entre risas.



Hijo menor de Cristian, en la Finca Los Abuelos.



A partir del 2020, con la apertura al público, no han parado de restaurar, mejorar e incluso ampliar el hotel, en donde además viven con sus hijos y los papás de Mariluz. Empezaron amoblando dos habitaciones y realizando arreglos estructurales, y hoy en día cuentan con cinco habitaciones y una capacidad para doce personas. Otros espacios de La Finca Los Abuelos son la cava, la fonda en donde funciona el restaurante y los senderos alrededor de la finca, que les permiten a los huéspedes acercarse a la naturaleza y a las especies que habitan este lugar. Desde aquel año, Cristian y Mariluz empezaron todos los trámites legales para convertir la casa familiar en un hospedaje turístico, pero la idea nunca fue solamente ofrecer alojamiento y servicio de restaurante: "Yo quería encontrar cuál iba a ser el concepto para la finca, que hubiera algo que conectar y que no fuera simplemente alquilar unas camas; camas hay en todas partes, pero el cuento no", menciona Cristian, quien tomando toda la historia familiar y

lo que disfrutó en ese lugar, hizo una recopilación de todas las cosas que lo conectaban con su pasado; una historia que no se aleja demasiado de la de muchas familias antioqueñas.

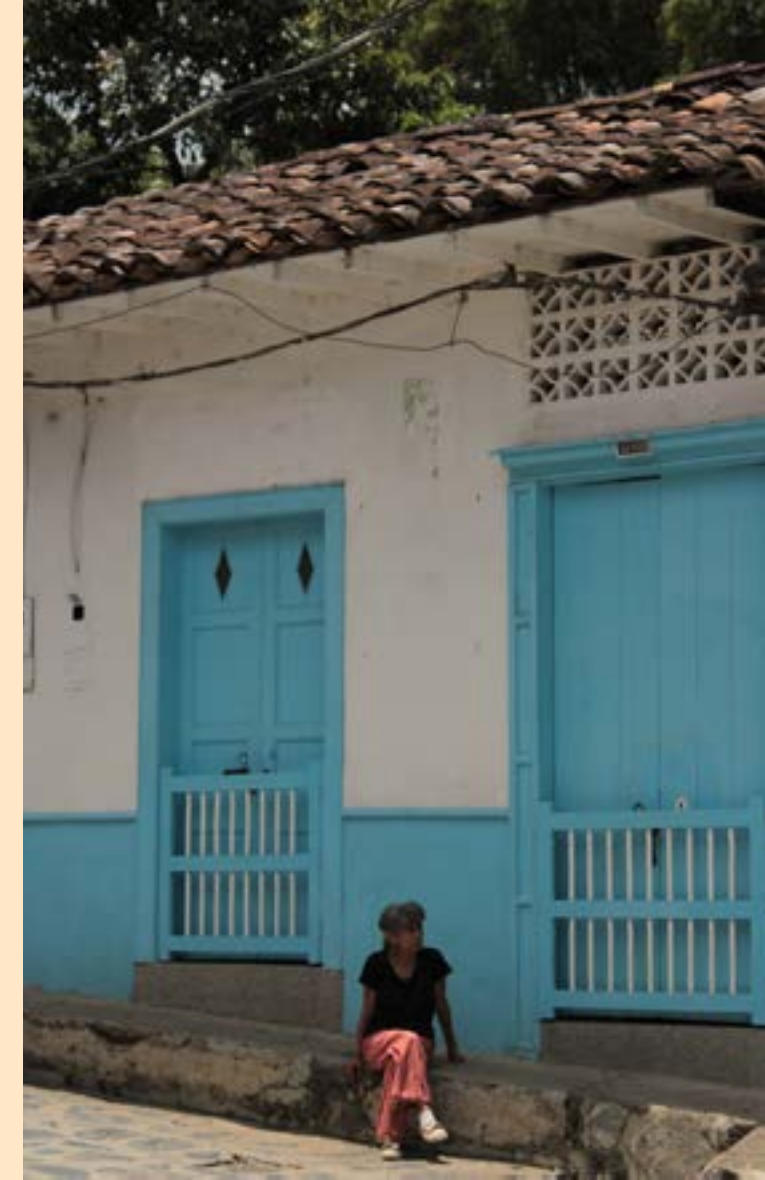
Cada paso en la Finca Los Abuelos trae consigo una marea de recuerdos: los manteles y carpetas tejidas a mano, los cuadros que evocan espacios amados, las máquinas de coser, las pirinolas y yoyos colgados del techo de la fonda, los radios y relojes antiguos son algunas de esas reliquias familiares que aún conservan. Esa esencia está plasmada en cada rincón y pasillo de esa finca, pero también en la familia que hace todo posible: la amabilidad, el don de servir y la cercanía con la que atienden a todo aquel que llega a su casa hace sentir a cualquiera como si hubiera llegado donde sus propios abuelos.

Pero eso no es todo, porque Cristian ha enfocado la experiencia turística mucho más allá de pernoctar en un lugar bonito y tradicional. Por eso les ofrece a sus visitantes actividades y recorridos que evocan aquel pasado y que permiten que las generaciones se conecten, no sólo a través de la tradición oral sino también de las experiencias. "Las experiencias que nosotros hacemos están basadas en lo que a mí me gustaba hacer cuando era niño: visitar casas campesinas, ayudar en un trapiche, ir al río y después comerme un sancocho, montar a caballo al amanecer, etcétera. En todo eso hay una posibilidad de brindar una experiencia para el cliente. Así conectamos a los clientes con mi pasado y le permitimos a los campesinos de la Concha crear un arraigo hacia sus fincas y labores", explica Cristian.

Ese trabajo con el campesinado, el respeto por las tradiciones, el valor que se le da a la familia y el cuidado del medio ambiente son algunas de las formas en las que La Finca Los Abuelos le aporta a la identidad turística de Concepción. Y, además, confirma que volver a la casa de los abuelos siempre será la mejor de las opciones.

CONCEPCIÓN EN FOTOS

En Concepción las calles empedradas cuentan cientos de historias y las fachadas coloniales, llenas de colores encendidos, son guardianas de un tiempo que parece transcurrir sin prisa. La Concha es un lienzo en donde los retratos logran describir a la perfección la esencia de un municipio en donde la belleza natural se entrelaza con la historia.





CONCHICREMAS, parada obligada en Concepción

Conocer a la mamá de Dianita y Juancho Ríos es entender por qué sus hijos son lo que son. Al llegar a su cuadra siempre me confundo: piso el zaguán de otras casas, le pregunto a la misma señora dónde es que venden las cremas, bajo un poquito más, me siento perdida, amenazo con coger el celular para buscar indicaciones y al final me ubico gracias al letrero grande: ConchiCremas, que está casi llegando a las escaleras que suben al Alto de la Virgen.

En la puerta me esperaba, con trapeadora en mano, una señora a quien jamás en mi vida había visto; ni en misa, en la tienda o en el punto de venta del parque, nada. Lo primero que se me ocurrió es que era una tía de Diana. Y ahora ¿cómo me presento?, ¿qué digo?, ¿será que le avisaron que venía? Pues nada, lo primero que uno hace cuando llega a una casa es saludar, ese acto tan bello que me recuerda a mi mamá y a todas las mamás:

— Buenas tardes, ¿cómo está? ¿Se encuentra Diana?

— Claro, mi niña, bien pueda pase. ¿Usted es la que viene para la entrevista?

— Sí, señora, pero me da pena pisarle.

— No se preocupe, entre que Diana la está esperando en la segunda pieza.

De haber sido por mí, me quedaba con ella, sentadas las dos en esos banquitos coloridos de la cera, esperando a que se secase el piso que parecía encerado, porque ¡cómo es de maluco que le pisen a uno!

A Diana la encontré haciendo la siesta después del colegio y de inmediato pensé: primero le piso la trapeadora a doña Marina, —como supe después que se llamaba la señora que me recibió y que era la mamá de Diana—, y después le despierto la hija. Sin embargo, como es costumbre cada que nos vemos, me saludó con la mejor de sus sonrisas y ese abrazo que se siente tan sincero. Nos sentamos en la sala mientras yo sacaba mis equipos: micrófono, grabadora y, el infaltable, la libreta. Al momentico, doña Marina me ofreció “un heladito” y se sentó a escuchar la entrevista y, de vez en cuando, a participar de ella.

Nos sentamos las tres en la sala, en unos muebles hermosos estilo Luis XV, con la publicidad de ConchiCremas acompañando la charla. Conversamos de la vida, de la empresa familiar y de sus hijos. La familia Ríos Franco durante muchos años ha sustentado parte de su economía en las “cremitas”, como les dice Diana. Desde niños, ella y sus hermanos, Juan Fernando y Mónica, han visto cómo su mamá ha logrado sacarlos adelante vendiendo este producto, ofrecido con una hoja de block pegada en la ventana de su casa.

— Al principio solo teníamos tres sabores: maní, coco y mango. Eso me ayudaba mucho para el estudio de ellos.

— me cuenta doña Marina, que también me explicó que ella vendía sus cremas con mucho amor para aportar a la economía familiar.

En el 2017, doña Marina y su esposo Jorge decidieron dejar el municipio de Concepción, y con eso las cremas:

— Mi papá trabajaba en una floristería en Medellín, y todos los lunes tenía que viajar desde Concepción. Al ser su trabajo el sustento principal de la familia, decidimos irnos para Marinilla, porque desde ahí le quedaba mucho más fácil viajar. — recuerda Diana.



Durante la Semana Santa de 2024, Conchicremas logro una venta de casi 4,000 cremas. Ahora doña Marina produce no sólo para para sostener su familia, sino para todas las familias que visitan la Concha.

Tras un periodo de enfermedad de don Jorge y teniendo claro que la vida económica en Concepción era más llevadera que en Marinilla, decidieron regresar después de la pandemia. En 2021 llegaron a un municipio completamente diferente: las calles se habían llenado de turistas, los locales comerciales iban en aumento y las oportunidades de generar empresa estaban ahí, a la vuelta de la esquina. Tomando provecho del punto estratégico en donde está ubicada su casa, a menos de una cuadra del Alto de la Virgen, uno de los destinos turísticos clave en el municipio, decidieron ponerse las pilas e incentivar a la mamá para que continuara y, sobre todo, mejorara su negocio de cremas.

— Mi hermano Juan Fernando impulsó mucho a mi mamá para que esto creciera y al ver que con la hojita se veía muy poco presentable hizo una tabla donde escribió los sabores que ofrecíamos en ese entonces. Después de eso la gente empezó a venir mucho a preguntar por las cremas, subían hasta la esquina y preguntaban que dónde vendían cremas y se devolvían hasta acá. — cuenta Diana.

El resto es la historia del crecimiento veloz que tuvo ConchiCremas, en donde cada integrante de la familia tiene un papel importante. Doña Marina y don Jorge son los encargados de fabricar el producto, Juan Fernando se encarga de las finanzas y Mónica, la hija mayor, es quien surte los insumos desde Medellín. El papel protagónico en el punto de venta del parque se lo llevan don Jorge y Diana, los



encargados de recibir a los clientes y atenderlos con ese encanto que los caracteriza.

De producir tres sabores, venderles sólo a los vecinos de la cuadra y ofrecer los productos en una hoja, el emprendimiento familiar ConchiCremas ahora produce más de veinte sabores, logró reconocimiento por la calidad de sus productos y cuenta con avisos, carteles y camisetas publicitarias. Además, durante la Semana Santa de 2024 lograron una venta de casi 4,000 cremas. Ahora doña Marina produce no sólo para para sostener su familia, sino para deleitar con sus productos a todas las familias que visitan la Concha.

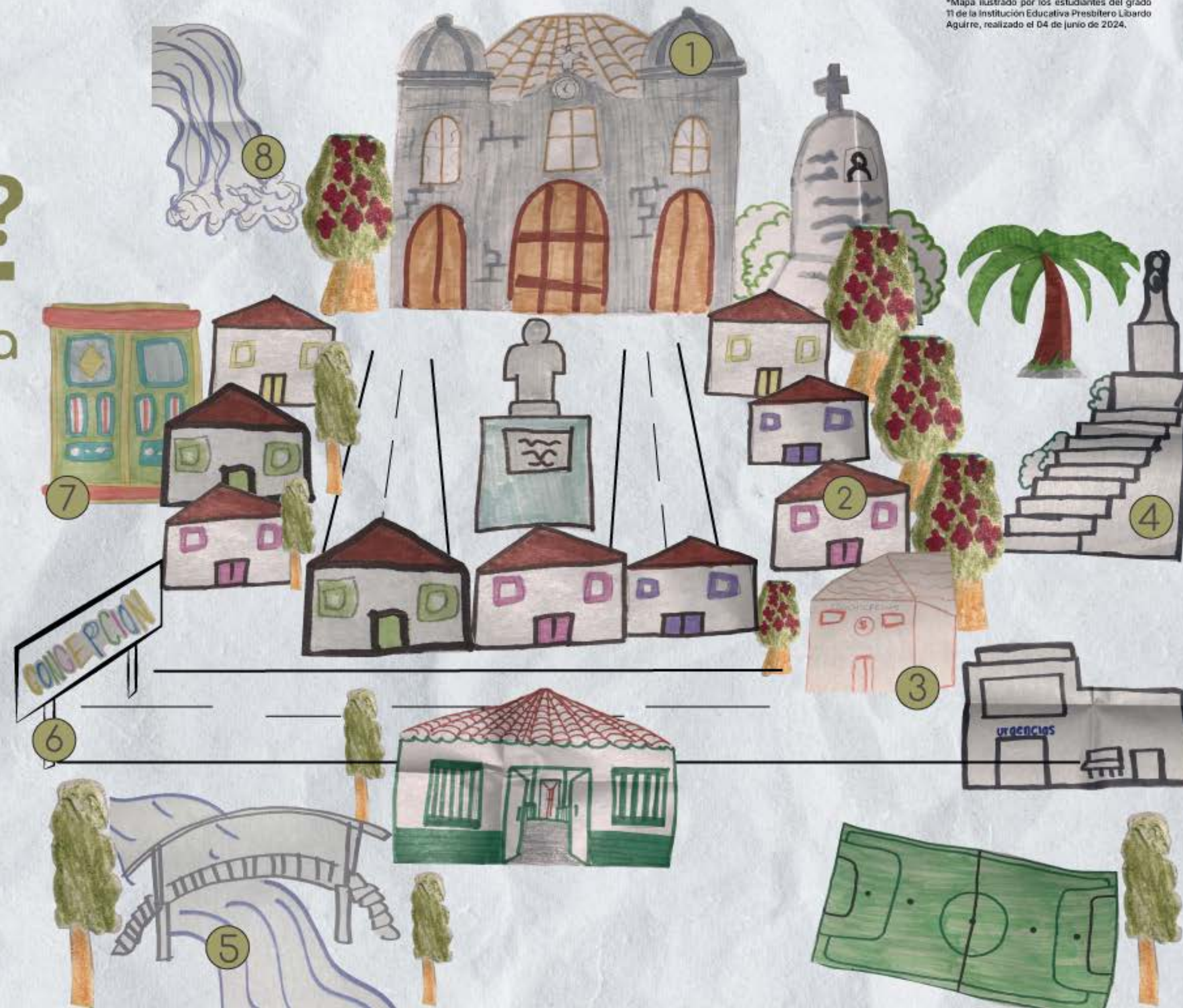
Diana define ConchiCremas con la palabra fortaleza, porque a pesar de las adversidades siguen los cinco al pie de la empresa familiar. El impulso principal se encuentra en las dos mujeres que me recibieron esa tarde en su casa: Diana, una niña de 17 años, que está terminando el bachillerato, tiene un trabajo de medio tiempo y cada ocho días sale con una nevera repleta de sus sueños y los de su familia. Y doña Marina, esa mamá incansable, amable y educada, que espera expandir su negocio hacia otros municipios y, por qué no, a otras ciudades.

La próxima vez que vaya me sentaré con esas dos mujeres en los banquitos coloridos de la acera donde día a día esperan por el próximo cliente de las afamadas ConchiCremas, a conversar sobre sus sueños, sus proyectos, sus vidas y la mía. Eso sí, disfrutando cada una de una crema.

¿Qué hay pa'acer?

Guía turística de Concepción 1.0

- 1 Iglesia la Inmaculada Concepción
- 2 Gran Salón Social
- 3 Conchicremas
- 4 Alto de la Virgen
- 5 Charco los Payasos
- 6 Letrero: CONCEPCIÓN
- 7 Casa de la Cultura José María Córdova
- 8 Charco el Aguacate





Según sus habitantes

*"Concepción huele a
tradición
cultura
café
guayaba
campesinos
naturaleza
selva
fogón de la abuela
caballo
miguelucho
gelatina de pata
crispetas
tranquilidad"*

CONCEPCIÓN el pueblo

donde nadie es forastero

Edición 1, octubre de 2024