

ILUMEN

Arte visual

Revista semestral de fotografía
Publicación electrónica ISSN 2590-7093
Novena edición

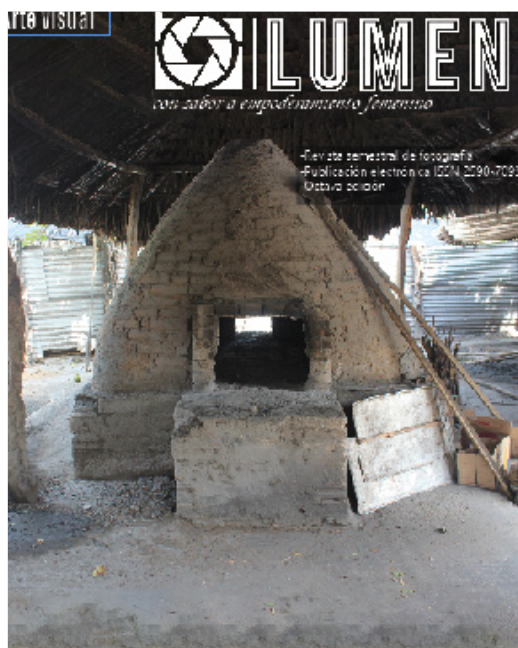
El Piñal

La tierra del ají bravo



Antonio José de Sucre
CORPORACIÓN UNIVERSITARIA





Acerca de Lumen

Revista de arte visual

Lumen es una revista documental universitaria de carácter virtual que surge como una iniciativa de fotoperiodismo y fotografía documental en el contexto académico. Esta publicación se gesta a partir de la asignatura Taller de Fotografía, con el propósito de enriquecer las habilidades fotográficas de los estudiantes. Para llevar a cabo este proyecto, se traza una ruta específica de manera semestral, brindando a los estudiantes la oportunidad de establecer un contacto directo con la realidad y narrar historias a través de imágenes. Estas imágenes se convierten en un canal de comunicación desde Colombia hacia el mundo, transmitiendo las realidades sociales que se desarrollan más allá de las aulas de clases.

Derechos de uso

Revista de arte visual



No se permite la reproducción total o parcial de esta publicación, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito de los titulares del copyright. Diríjase a UAJS (Corporación Universitaria Antonio José de Sucre) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con UAJS mediante la web www.uajs.edu.co o al correo electrónico editorial@uajs.edu.co.

ISSN: 2590-7093 -

(En línea)

Edición 09

2024

Copyright ©

Corporación

Universitaria Antonio

José de Sucre

Hecho en Colombia

Dirección

Tony Sierra Aguas.

María Daniela

Romero López.

Cordinación editorial

Roberto Fortich

Tabla de contenido

Lumen 2024 - I

4	Editorial.
5	Dónde el ají sí pica.
6	El festival piñalero.
7	Cultivo de ají.
10	La casa del ají picante.
13	Emprendimiento.
14	La troncal.
15	El plato insignia.
16	La caldera de Benjamin.
17	Contraportada.

Equipo Lumen

Almanza Valiente Marcial Lehi

Altamiranda Montiel María Paula

Blanco Beltrán Rosa María

Castro González Jonathan

García Benítez Francisco José

Guevara Ruiz Paula Andrea

Monterroza Anaya
Gloria Patricia

Pérez Luna María Yulieth

Prins Niño Danna
Carolina

Restrepo Meza Valentina

Rodríguez Baquero
Daniela Patricia

Salazar Gutiérrez María José

Villamizar Hernández Juan José

Dirección

Tony Sierra Aguas.

María Daniela Romero López.



Editorial

El poder de la fotografía radica en su capacidad de capturar momentos y transmitir mensajes sin necesidad de alto impacto. Es un lenguaje universal que trasciende barreras culturales y lingüísticas, permitiendo que ideas y emociones sean compartidas y comprendidas por personas de todo el mundo. En nuestra era digital, la fotografía se ha convertido en una herramienta indispensable para la comunicación y la expresión artística. Desde la captura de paisajes impresionantes hasta retratos que revelan la diversidad y complejidad de la condición humana, las imágenes tienen el poder de conmovernos, inspirarnos y provocarnos a la reflexión. En el ámbito académico, la fotografía desempeña un papel fundamental en la investigación y el aprendizaje. Permite documentar acontecimientos históricos, investigaciones científicas y procesos culturales, preservando la memoria colectiva de la humanidad y facilitando el intercambio de conocimientos entre generaciones.



Donde el ají sí pica



Iglesia Cristo Rey, El Piñal, Sucre. Fotografía: Danna Prins.

El Piñal es un corregimiento perteneciente al municipio de Los Palmitos en Sucre, Colombia, forma parte de la subregión de los Montes de María y se sitúa a lo largo de la Troncal de Occidente.

Cuna del juglar

Conocido por ser el lugar de origen del renombrado músico Lisandro Meza, esta pintoresca población se encuentra entre los cerros de la quebrada La Oscura, limitando al norte con el municipio de Ovejas y al sur con el cruce Puerta de Hierro-El Bongo. Con un censo aproximado a 5000 habitantes, El Piñal alberga barrios como Villa Verena, Barrio Arriba



Una calle de El Piñal, Sucre. Fotografía: María Yulieth Pérez.

y El Papi. Cada 11 de noviembre se celebra el Festival de la Agroindustria y el Ají Picante, destacando

la transformación de esta planta en productos como la pava de ají o el ají con platano y panela, acompañante

idóneo de comidas típicas de la región Caribe como la yuca, el pescado frito y la gallina criolla.

El festival piñalero

La versión más reciente del Festival de la Agroindustria y el Ají Picante es la número XXI, llevada a cabo en el mes de noviembre de 2023.



Fotografía: Francisco Garcia.

Imágenes de candidatas con las llamadas Burrosas en los que resalta la cultura del ají picante.



Fotografía: Francisco Garcia.

Nidian Prieto, homenajeada de la versión más reciente del Festival de la Agroindustria y el Ají Picante.



Fotografía: Francisco Garcia.

La Comparsa Son Picante El Piñal es un grupo de jóvenes con trayectoria. Lo más curioso es que a cada lugar al que se presentan, llevan productos derivados del ají y los muestran mientras danzan.

Cultivo de ají



Fotografía: Valentina Restrepo.

El inicio del cultivo de ají, a la espera del cumplimiento de 30 días para ser llevado a su lugar de siembra definitiva.



Fotografía: María Paula Altamiranda.

La planta está en su lugar de siembra definitivo a la espera de 60 días para empezar a florecer.



Fotografía: María José Salazar.

Felipe Pérez, uno de los principales productores de ají del corregimiento de El Piñal.

Tipos de ají



Fotografía: María Paula Altamiranda.
Florecimiento del ají tabasco.



Fotografía: María José Salazar.
Esta es una de las tipos de ají llamado pimienta o guagualito.



Fotografía: Valentina Restrepo.
Ají chivato, uno de los diferentes tipos de ají cultivados en



La casa del ají picante



Fotografía: Rosa Blanco.

Ají picante procesado.

El equipo documental de Lumen visitó la Casa del ají picante. La jornada comenzó con una conversación reveladora con Álvaro Causado, dueño del establecimiento y líder de este proyecto. Él nos guió a través del proceso de fabricación de los productos de ají picante, presentándonos incluso uno de sus innovadores productos. Con gran amabilidad, Juan compartió con el equipo fotoperiodístico no solo los detalles de su emprendimiento, sino también la situación actual de la comunidad y los impactos positivos que ha generado.



La casa del ají picante - El Piñal, Sucre. Fotografía: Danna Prins.



Proceso y transformación



Fotografía: Daniela Rodríguez.
Selección del ají.



Fotografía: Rosa Blanco.
Ajíes antes de ser procesados.



Fotografía: Rosa Blanco.
Productos derivados del ají picante de la Casa del ají.



Fotografía: Juan Villamizar.
Licuado de ají.

- 1) Después de la recolección, los ajíes se lavan minuciosamente para eliminar cualquier suciedad o residuo. Luego, se desinfectan para garantizar la higiene durante el proceso.
- 2) Los ajíes se cortan en trozos pequeños para facilitar su manejo y trituración. Se pueden quitar las semillas si se desea un sabor menos picante.
- 3) Los ajíes picados se colocan en un mortero o en una licuadora junto con otros ingredientes opcionales como ajo, cebolla, sal, vinagre y especias. Se trituran hasta obtener una pasta suave y homogénea.
- 4) En algunos casos, la pasta de ají se cocina a fuego lento durante un tiempo para realzar los sabores y garantizar la conservación. Se pueden agregar más especias o ingredientes según el gusto personal.
- 5) Una vez lista, la salsa de ají se envasa en frascos esterilizados y se sella adecuadamente. Se puede almacenar en un lugar fresco y oscuro para prolongar su vida útil.

EL PIÑAL

LOS PALMITOS-SUCRE



Sinzelejo.

Lisandro Meza
Nacido el 26 de
Septiembre de 1936.



MONTES DE MARIA



BENEFICIOS DEL AJÍ PICANTE TABASCO

Pulpa	18.37
Venas	8.27
Semillas	0.45
Piel	0.12

Analgésico

Antioxidante

Antiobesidad

Antimicrobiana
Fúngica y viral.

Anticancerígeno

Scoville scale

30.000 - 50.000



Emprendimiento



fotografía: Marcial Almanza.

Puesto local en la troncal de Occidente de producto agrícolas, especialmente ají picante-

Aquí, en esta tierra fértil de los Montes de María, se cultiva y produce el emblemático ají sabanero. Bajo el cálido sol de esta región, Marcial Almanza, fotógrafo de Lumen capturó con su lente la esencia de este tesoro culinario.

Diversidad

Entre los campos de cultivo y los hogares de los habitantes, el ají piñalero cobra vida en diversas variedades: desde el picante procesado hasta el suave ají de piña

En esta tierra, el ají no solo condimenta los platos,

sino que también cuenta la historia de una comunidad unida por su pujanza y sus raíces de pujanza. el ají sabanero no solo da el sazón a los platos, sino

que también impulsa el crecimiento económico y la generación de empleo de los piñaleros. Aunque, paradójicamente, no es el producto que más

se cultiva, tiene una representación cultural en la vida y costumbres de todos los lugareños y su influencia marca las generaciones.



Fotografía; Marcial Almanza.

La troncal, fundamental para el comercio



Fotografía: Jonathan Castro.

Rosa Prieto Arias, vendedora ambulante, enfrenta diariamente su jornada laboral en la troncal de occidente, donde busca el sustento para su familia.

Valentía

Su valentía inspira a sus compañeras, todas dedicadas a asegurar el pan diario para sus seres queridos vendiendo galletas, panes, productos agrícolas o café para viajeros. Cada día en su lugar de trabajo, Rosa debe estar muy atenta, pues esta vía, que interconecta a los departamentos de la región Caribe, es bastante

confluida y la intención no es ser el blanco de un accidente con camiones o automóviles, ya que debe estar parada a la orilla de la carretera o incluso en la mitad, donde se encuentran reductores de velocidad.

Desafíos

En un mundo lleno de desafíos, Rosa y sus compañeras se levantan con coraje, enfrentando los obstáculos con determinación y esperanza. Su lucha diaria es un ejemplo de fortaleza y dedicación, dejando una huella de inspiración para sus hijos y demás familiares.



Fotografía: Jonathan Castro.

El plato insignia

Insignia de la gastronomía piñalera, la señora Sol Salgado Tovar compartió con entusiasmo el proceso de preparación de uno de los platos típicos más emblemáticos y tradicionales: la pava de ají. Para elaborar este alimento, se utilizan ingredientes locales como tomate, cebollín, ajo, aceite y, por supuesto, el ají picante, la señora Sol nos sumerge en la rica tradición culinaria de los sucreños.

Un legado de tradición

Este plato, más que una simple receta, representa el legado culinario transmitido de generación en generación en El Piñal. La combinación de ingredientes frescos y cocinados a fuego lento durante aproximadamente 10 minutos, da como resultado un plato delicioso y lleno de sabor que encarna la esencia misma de la cocina sabanera. Con cada bocado de pava de ají, se saborea la historia, la cultura y la pasión de esta comunidad. La pava de ají es un recordatorio tangible, donde la gastronomía no

solo alimenta el cuerpo, sino también las emociones y el alma. Salgado Tovar lleva varias décadas dedicadas a ese arte alimenticio, compañero inseparable de la yuca.



La caldera de Benjamín



Fotografía: Gloria Monterroza



Fotografía: Gloria Monterroza



Fotografía: Marcial Almanza

Don Benjamín Olivera de 68 años, narra con orgullo que este fogón fue obra de su padre hace más de 90 años. Hoy, casi un siglo después, la centenaria caldera sigue funcionando en condiciones óptimas donde se fríe pescado. Diariamente, Benjamín prepara con esmero el plato estrella: la Vizcaína. Este manjar, transmitido de generación en generación, es una deliciosa mezcla de sabores que encarna la esencia misma de la cocina familiar. Servido con yuca fresca y la pava de ají, cada bocado es un viaje al pasado, un tributo a la historia y la herencia de una familia unida por el amor a la buena comida y las tradiciones arraigadas en su tierra.

LUMEN

Arte visual

- Revista semestral de fotografía
- Publicación electrónica ISSN 2590-7093
- Novena edición



Antonio José de Sucre
CORPORACIÓN UNIVERSITARIA

