Índice DE MI PAÍS



Una gestión social cercana y concreta

BOYACÁ

Nobsa

Historia que inspira

Indice
DE MI PAÍS

Editorial



Anahyme Baron

Nobsa, un viaje al corazón artesanal de Boyacá

Visitar Nobsa es descubrir un lugar donde los oficios, la memoria y el paisaje boyacense siguen vivos. Aquí, la ruana no es simplemente una prenda para protegerse del frío: **es identidad, tradición y una historia tejida durante generaciones.** Sus artesanos transforman la lana de oveja en piezas únicas, mientras los esquiladores, hilanderas y tejedores mantienen viva toda la cadena de saberes que hace posible este símbolo de Boyacá. Esa tradición alcanzó dimensiones extraordinarias con la emblemática ruana más grande del mundo, elaborada por artesanos nobsanos y utilizada para cubrir el templo parroquial. La pieza obtuvo **reconocimiento Guinness** y convirtió el saber artesanal del municipio en motivo de admiración nacional e internacional.

Pero Nobsa tiene muchos otros sonidos, sabores y oficios por descubrir. Las manos artesanas conservan desde hace más de un siglo **la tradición de fabricar campanas en metales como cobre, estaño y bronce**. Durante la Semana Santa, la espiritualidad y las expresiones tradicionales, entre ellas sus Nazarenos, ofrecen otra manera de acercarse a la identidad cultural del municipio.

El recorrido continúa en Punta Larga, territorio de viñedos y del reconocido vino Marqués de Punta Larga, donde el paisaje de montaña se encuentra con la cultura vitivinícola. Allí también sobresalen talleres de muebles rústicos y artesanías en madera, expresión de un oficio transmitido entre generaciones. Muy cerca, la Villa Francesa de Belencito, conocida popularmente como el "pueblo francés", añade un singular contraste arquitectónico al recorrido.

Y hay una historia que resume el orgullo de Nobsa: en 2017, se confeccionó la "Ruana de la Paz", elaborada en lana natural y fue entregada al Papa Francisco durante su visita a Colombia.

Nobsa no se visita solamente: se escucha en sus campanas, se saborea en sus vinos, se contempla en sus artesanías y, sobre todo, se lleva puesta en una ruana.

Índice de mi país

La revista Índice de mi país es una publicación de Publicidad Premium S.A.S. Nit 901.549.559
Para consultar versión digital síguenos en @indicedemipais_

Presidente
Álvaro Galeano
gerencia@premiumcolombialive.com

Director Ejecutivo
Jacobo Galeano
direccion@premiumcolombialive.com

Directora Administrativa
Maria Camacho
administracion@premiumcolombialive.com

Directora de Marketing
Laura Porras
lporras@premiumcolombialive.com

Departamento Comercial
Julio Heredia, Diego Franco y Carlos Romero
comercial@premiumcolombialive.com

Editora:
Valentina Galeano

Contenido Editorial:
Martha Guerrero

Periodistas:
Martha Guerrero, Julio Heredia

Fotografía:
David Lizarazo Carreño

Circulación:
Edgar Beltran

Impresión y finalización:
Quad Graphics Colombia SAS

Contenido

Índice **CULTURAL**

04 El pueblo que tejió su nombre en una ruana

08 El oficio de fabricar el sonido

10 Donde la fe camina sin rostro

12 La huella francesa de Belencito

14 El acordeón que subió la montaña

16 El pesebre que transformó la Navidad

Índice **DE PERSONALIDADES**

18 Helver Ricardo Granados Entre la tradición y el futuro

22 Diana Fabiola Herrera Una gestión social, cercana y concreta

24 Marco Quijano La ciencia detrás del vino boyacense

Índice **DE DESTINOS**

26 El rincón de las campanas

28 Ruta gastrónomica y hotelera

Índice **EMPRESARIAL**

30 Hotel Puntalarga

32 Muebles Puntalarga

34 Crecer desde lo que somos, transformar lo que podemos ser

Nobsa:
el pueblo que tejió su nombre en una ruana

Hubo un día en que una ruana alcanzó dimensiones extraordinarias. Para confeccionarla se necesitaron diez grandes cortes de lana, cada uno de aproximadamente dos metros de ancho por cuarenta de largo. En total, se utilizó una cantidad de tejido equivalente, según los cálculos de su fabricante, **a unas 360 ruanas tradicionales o cerca de 280 cobijas.**



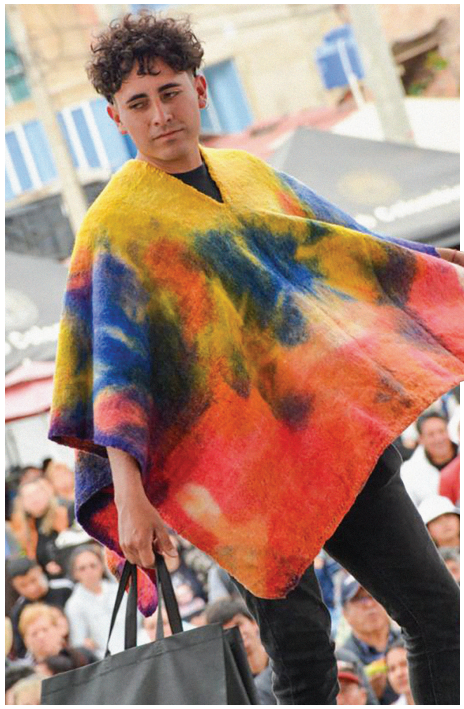
Desfile Día mundial de la ruana.

La tradición no se quedó en los diseños antiguos: hoy hay ruanas con bolsillos, capotas, colores llamativos y figuras precolombinas.

Ocurrió en 2008, cuando la administración municipal impulsó una idea capaz de proyectar la identidad de Nobsa y Julio Ramón Cristancho asumió la fabricación con un pequeño equipo de artesanos. La obra reunió la gestión pública y el conocimiento del telar alrededor de una certeza compartida: la ruana podía contar una historia mucho más grande que su tamaño.

Para comprender cómo llegaron hasta allí es necesario retroceder. Julio recuerda que los muiscas ya utilizaban telares y tejían algodón, pues las ovejas llegaron posteriormente desde Europa. Con el tiempo, la lana se incorporó a la vida del altiplano. Su capacidad para conservar el calor y resistir la humedad hizo de la ruana una respuesta práctica al clima. Julio explica que la lana natural contiene lanolina, una grasa propia de la oveja que actúa como protección frente al agua.

En la familia Cristancho, el oficio comenzó hacia 1950, cuando Carlos Julio Cristancho, padre de Julio, aprendió a trabajar en el telar. La elaboración involucraba





María Cecilia Socha de Rincón

entonces distintas manos: él esquilaba las ovejas, mientras la madre y las abuelas de Julio hilaban con huso y rueca. Julio creció dentro de ese proceso. Aprendió desde niño y, aunque hoy adquiere la lana ya hilada y procesada, conserva la memoria de cada etapa.

Décadas de experiencia le permiten reconocer algo que para otros pasaría inadvertido. Aunque dos prendas parezcan iguales, Julio distingue quién las tejió por la textura, el grosor del hilo, el peso o la manera en que quedó trabajado el tejido. En su fábrica, Mi Viejo Telar, la ruana no sale de una fórmula impersonal. "Cada prenda tiene una razón de ser", afirma. La mano del artesano queda allí, incluso cuando no se ve.

El Día Internacional de la Ruana nació como una apuesta por devolverle presencia pública a una prenda que atravesaba una época de poco auge. Sus primeras celebraciones fueron modestas, cuando apenas unos pocos almacenes se dedicaban a estos productos. En 2000, con el respaldo de la Alcaldía y el Concejo Municipal, la celebración fue institucionalizada mediante acuerdo municipal. Desde entonces, las distintas administraciones, los artesanos, las familias y las instituciones locales han contribuido a que la tradición salga de los talleres y ocupe las calles, el parque y la conversación pública.

La programación muestra todo lo que existe antes de una ruana terminada. Los concursos de esquiladores reconocen la destreza para retirar el vellón; los encuentros de hilanderas hacen visible el trabajo con huso y tortero; y el Reinado de la Oveja destaca, con un lenguaje festivo, el primer eslabón de la cadena de la lana. El municipio convierte así el oficio en una experiencia comprensible para públicos de distintas edades.

Con Telar al Parque, las herramientas llegan a la plaza principal y los visitantes pueden observar cómo se elabora una ruana. El taller deja de ser un espacio cerrado y se transforma en una experiencia turística y cultural que permite valorar el tiempo, la precisión y los conocimientos transmitidos durante generaciones.

El Fashion de la Lana amplía esa conversación. Durante meses, los artesanos preparan diseños que se presentan en pasarela junto con otras prendas elaboradas en el municipio. La ruana conserva su raíz y, a la vez, dialoga con la moda, atrae nuevas miradas y abre oportunidades para talleres, comercios, hoteles, restaurantes y demás servicios que reciben a quienes llegan durante la celebración.

Esa transformación también ocurre en los talleres familiares. Nuevas generaciones han incorporado bolsillos, capotas,

EL DATO

Una de las ruanetas llevó tejido un pentagrama con notas de Jorge Velosa.





chalecos, colores intensos y figuras precolombinas. La continuidad no consiste en copiar exactamente lo anterior, sino en aprender su lógica para crear algo propio. El legado sobrevive cuando coinciden el interés dequien enseña, la voluntad de quien aprende y un entorno municipal que reconoce el valor económico y cultural del oficio.

En 2008, la articulación entre la administración municipal y los artesanos produjo la ruana monumental. Diez cortes elaborados en Mi Viejo Telar alcanzaron las dimensiones previstas y atrajeron la mirada nacional. Otras acciones, como cubrir simbólicamente la iglesia con una ruana, confirmaron que una tradición local podía convertirse en una imagen poderosa para presentar a Nobsa ante Colombia.

Desde entonces, la ruana funciona como carta de presentación del municipio. Ha acompañado encuentros culturales, reconocimientos y visitas de figuras públicas, y viaja como una embajadora de la cultura nobsana: cuando Nobsa recibe o distingue a alguien, ofrece una pieza hecha con lana, oficio e historia local. Una de esas piezas llegó al papa Francisco durante su visita a Colombia en 2017.

El episodio prolongó el recorrido de una prenda que nace en los talleres de Nobsa y puede representar al municipio mucho más allá de sus fronteras. Los reconocimientos a maestros y familias artesanas resumen lo que sostiene esta actividad: el conocimiento no termina en quien lo aprende primero, sino que pasa de una generación a otra y se renueva en cada taller. La evolución continúa en propuestas como la ruaneta: una ruana que narra historias dentro de las dimensiones tradicionales de la prenda. Una de ellas convirtió en tejido un pentagrama con notas de Jorge Velosa; otra reconstruyó la memoria de una mujer que transportaba pan sobre una burra. Impulsadas en el marco de las celebraciones municipales y realizadas por manos artesanas, estas piezas muestran que la ruana ya no habla solamente del frío: también habla de música, familia y territorio.

La ruana es mucho más que una prenda tradicional de Boyacá: es uno de los principales símbolos de identidad de Nobsa.

La posibilidad de reunir telares antiguos, fotografías, recortes de prensa y objetos en un espacio de memoria ampliaría esta experiencia. El patrimonio que podría alimentar ese lugar ya existe en los talleres y las familias; articularlo permitiría que residentes y visitantes comprendieran la cadena completa de la lana y el papel de Nobsa en su conservación. La ruana de Nobsa mantiene su forma esencial, pero admite colores, bolsillos, capotas,

paisajes y símbolos precolombinos. Puede tejerse con hilos de distinto grosor y teñirse mediante diversos procesos.

Cada creador deja una firma reconocible, mientras el conjunto de talleres ofrece al visitante la posibilidad de conocer, comprar y llevar consigo una parte auténtica del territorio. Por eso, el Día Internacional de la Ruana es más que una conmemoración. Es una estrategia colectiva que preserva el oficio, fortalece la identidad y genera movimiento para la economía local. La programación atrae visitantes, activa el comercio y acerca nuevos públicos a los artesanos, al tiempo que presenta a Nobsa como un destino donde el patrimonio puede verse, tocarse y comprenderse.

La ruana monumental no fue una ocurrencia aislada, sino la expresión visible de una historia construida entre familias artesanas, instituciones y administraciones municipales. Cuando Nobsa celebra su ruana, muestra de qué está hecho: memoria, trabajo e imaginación. Y ofrece al viajero una razón para llegar, recorrer sus calles y talleres, conversar con sus artesanos y dejarse abrigar por una prenda que ya no conoce una sola forma: colores, texturas y diseños llevan la ruana de Nobsa a pasarelas de Colombia y del mundo. Visitar el municipio es descubrir de cerca el lugar donde ese abrigo sigue tejiendo identidad.



Helver Ricardo Granados, Alcalde de Nobsa y Adriana Botina







En 1998 nació la iniciativa del Día Internacional de la Ruana. Hoy incluye concursos de esquiladores, encuentros de hilanderas, el Reinado de la Oveja y Telar al Parque.

El oficio de fabricar el sonido

Para sacar una campana del taller de **Sergio Arturo Tristancho** hay que destruir primero el molde que le dio forma. En Nobsa, cada campana nace una sola vez.



El gran reto de Sergio es encontrar quién continúe la tradición.

El oficio de fabricar el sonido para sacar una campana del taller de Sergio Arturo Tristancho hay que destruir primero el molde que le dio forma. No existe otra manera. Después de varios meses de trabajo, la cubierta de arcilla se rompe y aparece una pieza que nadie podrá reproducir exactamente. En Nobsa, cada campana nace una sola vez. Sergio tiene 59 años y buena parte de ellos los ha pasado entre tierra, metales y hornos. Es maestro artesano nacional y representa la quinta generación de una familia dedicada a lo que él denomina "el arte u oficio de la obra de campanas".

Su padre, su abuelo, su bisabuelo y su tatarabuelo trabajaron antes que él. Los cálculos familiares hablan de cerca de 300 años de tradición en América, aunque el rastro del oficio podría remontarse todavía más atrás, hasta Andalucía, España. Sergio no es el único depositario de este legado: en Nobsa cuatro familias mantienen esta tradición: La familia de Eufrasio Tristancho, Sergio Antonio Tristancho, Segundo Isaac Correa y Simón Castro Martínez, esposo de Doña Flor Ángela Correa, estas familias mantienen por tradición la fabricación artesanal de campanas y transmiten este conocimiento de generación en generación. Su historia permite entrar a un oficio colectivo que forma parte del patrimonio del municipio.

Lo extraordinario no es únicamente la antigüedad. Es que la técnica continúa viva en Nobsa y conserva principios propios



“El sonido depende básicamente del maestro”, afirma Sergio Arturo Tristancho.

de la época medieval. Una campana puede tardar entre tres y cuatro meses en estar lista. El molde se construye en arcilla, atraviesa aproximadamente seis etapas y debe secarse de manera natural hasta perder por completo la humedad. No hay atajos: una falla en el grosor, la forma o la selección de los metales puede alterar el resultado.

“El sonido depende básicamente del maestro”, afirma Sergio, con el orgullo de quien ha dedicado una vida a aprender a escucharlo. La aleación tiene como base el cobre y el estaño. Luego intervienen el peso, las dimensiones y el espesor de la pieza. Para las campanas más grandes, Sergio todavía trabaja con el horno de su abuelo, capaz de recibir cerca de 600 kilogramos. Para las pequeñas ha incorporado otros sistemas que hacen más práctica la fundición, pero sin modificar el carácter artesanal del proceso.

En su taller se fabrican piezas de apenas 15 centímetros y otras que alcanzan dos metros o más. Las más solicitadas pesan entre 50 y 100 kilogramos y suelen destinarse a iglesias y capillas. Sin embargo, las campanas también han salido de las torres para llegar a fincas y casas de campo. Algunas llevan en alto relieve el nombre de una familia, una fecha de matrimonio o el nacimiento de un hijo. Más que decoración, se convierten en objetos destinados a sobrevivir a sus propietarios.

Durante siglos, su repique fue una forma de comunicación. Una campana podía convocar a misa, anunciar una celebración, advertir una emergencia o comunicar una muerte. *“Se dice que es la voz de Dios que llama”*, explica Sergio. En los pueblos, antes de los teléfonos y las redes sociales, su sonido reunía a la comunidad alrededor de una noticia.

Ahora son precisamente las redes las que permiten que las campanas de Nobsa lleguen a compradores de distintas regiones del país. Muchos hacen el encargo a distancia, esperan varios meses y reciben una pieza elaborada casi por completo por las manos de Sergio.

Ese reconocimiento, sin embargo, no resuelve la pregunta decisiva: ¿quién continuará un conocimiento que prácticamente ha desaparecido en otros lugares?

Su esposa, sus hijas y algunos familiares lo acompañan, especialmente en la fundición, pero el trabajo cotidiano recae sobre él. Sergio recibe estudiantes y comparte la historia del taller para despertar vocaciones. La continuidad exige documentar las técnicas, formar aprendices y convertir la declaratoria patrimonial en un proceso activo de enaltecimiento y salvaguarda.

Nobsa conserva un oficio centenario que todavía produce y evoluciona. Protegerlo convoca a la administración pública, universidades, centros de investigación, entidades territoriales y organizaciones culturales. Visitar el taller permite comprender esa alianza: una campana comienza meses antes de sonar, entre arcilla, bronce, madera y fuego, en las manos de un maestro cuyo conocimiento debe pasar a otra generación. Disfrutar esta experiencia es también avivar el sonido de las campanas en Nobsa, Boyacá, donde el patrimonio y las tradiciones se enaltecen para quienes llegan a conocerlas.

EL DATO

3 a 4

meses: lo que tarda una campana, desde el molde de arcilla hasta la pieza final.





Nobsa, donde la fe camina sin rostro

En Semana Santa, caminos, capillas, paisajes y comunidad se unen alrededor de una tradición que convierte el esfuerzo físico en una expresión de fe.



Los nazarenos no utilizan disfraces. Cada elemento de su vestimenta tiene un significado religioso.

En la mañana del Viernes Santo, la Semana Santa de Nobsa abandona el interior del templo y comienza a recorrer el municipio. Desde la capilla de Las Caleras, un grupo de hombres emprende un largo camino cargando las imágenes religiosas hasta el parque principal. Visten túnicas moradas, sandalias y un capiro que les oculta el rostro. No conversan entre ellos. Durante el trayecto, el silencio también forma parte de la promesa. Son los nazarenos de Nobsa, una hermandad integrada actualmente por cerca de treinta hombres. Su presencia transforma la celebración religiosa en una experiencia que involucra los caminos, las capillas, el paisaje y la comunidad. Quienes llegan como visitantes no observan únicamente una procesión: acompañan una tradición que encuentra en el esfuerzo físico una manera de expresar la fe.

Lina Macías conoce cada detalle. Se vinculó en 2010 y desde entonces coordina al grupo durante la Semana Santa. Para ella es necesario aclarar algo que todavía suele confundirse: los nazarenos no llevan disfraces. Cada túnica responde a un significado religioso.

El Domingo de Ramos visten de blanco, con capiro y cinturón azules. El Viernes Santo utilizan el atuendo más representativo: túnica morada, manto blanco, camándula y fajín de cabuya. Al cubrirse el rostro, renuncian momentáneamente a ser reconocidos. El anonimato representa humildad y respeto: importa la acción, no quien la realiza. Aunque el calor

dentro del capiro puede dificultarles la respiración, continúan caminando.

La hermandad tiene más de veinticinco años, aunque la presencia de nazarenos en Nobsa antecede a su conformación formal. El sacerdote Justiniano Villamarín ayudó a organizarla dentro de la vida religiosa municipal. En 2014, después de un encuentro formativo con integrantes de una hermandad de Bucaramanga, el grupo reorganizó sus túnicas y definió los atuendos correspondientes a las diferentes celebraciones.

El Miércoles Santo es el Día del Nazareno. El Viernes Santo concentra el recorrido más exigente: desde Las Caleras, los hombres cargan las imágenes hasta el centro y, en la tarde, acompañan el Santo Sepulcro. La fe también se vive fuera del parque. El Barrio Obrero y el pequeño barrio francés reúnen a residentes y visitantes en ceremonias que conservan la memoria de comunidades asentadas allí hace más de setenta años. En ese entorno, el viacrucis en vivo avanza por caminos rurales entre el verde de las montañas y el corredor industrial.

El grupo Darle Vida a los Años y otros habitantes participan en una puesta en escena que convierte el paisaje en parte de la celebración. Así, las vías, las capillas, el barrio patrimonial y su relación con la industria adquieren un significado distinto: el patrimonio religioso deja de ser solamente arquitectura y se manifiesta como una tradición compartida. El desafío es garantizar la continuidad. El padre Justiniano promovía que, cuando un nazareno se retirara, alguien de su familia ocupara su lugar. A veces el hijo ha continuado el camino del padre; en otros casos se convocan nuevos participantes. Lina invita especialmente a los jóvenes: el esfuerzo, asegura, cobra sentido cuando se realiza con fe y devoción.

Para el visitante, la Semana Santa revela un Nobsa solemne y comunitario. Desde Las Caleras hasta el pequeño barrio francés, sus celebraciones enlazan memoria, paisaje e industria en recorridos donde la fe se vive junto a quienes mantienen la tradición.

En Nobsa, la Semana Santa se contempla y recorre. A cada paso, el municipio muestra su historia, su patrimonio y su fe. Vivir sus caminos y celebraciones es acercarse a una tradición que invita a caminar con la comunidad y descubrir un municipio que conserva su devoción como parte de su patrimonio cultural y religioso.

EL DATO

Cerca de treinta hombres integran la hermandad de nazarenos, que tiene más de 25 años.





Para Lina Macías, es importante que los jóvenes comprendan que el esfuerzo adquiere sentido cuando se realiza con fe y devoción.

La huella francesa de Belencito

Belencito reúne **memoria religiosa, arquitectura, industria y vida urbana** en uno de los conjuntos patrimoniales más singulares de Nobsa.





La historia de Belencito no comienza con la siderúrgica. Antes de 1811 ya se registra en este lugar la presencia de los agustinos descalzos o agustinos recoletos, vinculados a la iglesia de Nuestra Señora de Belén y al convento de Belencito. Desde entonces, arquitectura, tradición y vida comunitaria comenzaron a dejar una huella sobre este territorio.

Décadas más tarde, el paisaje cambiaría de escala. Con la instalación de la industria siderúrgica llegaron máquinas, ingenieros, nuevas profesiones y una manera distinta de imaginar la vida urbana en medio de una región de tradición campesina. De esa transformación surgió la ciudadela de Belencito y, dentro de ella, el sector que la memoria local ha empezado a nombrar como el pequeño barrio francés. A mediados del siglo XX, la naciente siderúrgica necesitaba técnicos e ingenieros especializados. Algunos llegaron desde otras regiones de Colombia y otros desde Francia, país del que provenía parte de la tecnología utilizada en los primeros procesos. Para alojar a trabajadores y familias se consolidó una ciudadela inspirada en criterios de arquitectura urbana y moderna.

No era simplemente un conjunto de viviendas. La planificación incorporó iglesia, colegios, teatro, museo, parques, zonas verdes, hotel y más de 200 casas distribuidas en alrededor de once sectores con

Más de 200 casas en once sectores con diseños diferentes, además de iglesia, colegios, teatro, museo, piscina y hotel.







EL DATO

En 1954, Gabriel García Márquez escribió en El Espectador "Belencito, Una cuidad a marchas forzadas" sobre esta ciudad que avanzaba al ritmo de la industrialización.





diseños diferentes. También aparecieron espacios para el deporte, el descanso y la vida social: gimnasio, bolos, piscina, bar y restaurante. La vida cotidiana podía combinar trabajo industrial, educación, recreación y contacto con el paisaje en un mismo entorno.

La singularidad de Belencito llamó la atención desde temprano. En 1954, Gabriel García Márquez escribió en El Espectador sobre esta ciudad que avanzaba al ritmo de la industrialización. Aquella mirada periodística ayuda a dimensionar lo excepcional que resultaba encontrar en Boyacá una ciudadela con semejante nivel de planificación urbana y arquitectónica.

El valor del pequeño barrio francés está también en las vidas que transcurrieron entre esas construcciones. Allí nacieron niños, estudiaron generaciones, se formaron familias y surgieron comunidades alrededor del teatro, los colegios y los espacios deportivos. Hombres y mujeres provenientes de una región agrícola comenzaron a convivir con máquinas, trenes y procesos industriales que cambiaron la relación de Boyacá con el trabajo y la modernidad.

El paso del tiempo dejó huellas, pero el patrimonio permanece. Sus calles, zonas verdes, viviendas y equipamientos permiten leer una parte de la modernización arquitectónica, industrial y urbana de Colombia desde un corregimiento boyacense.

Rescatar el pequeño barrio francés significa convertir ese patrimonio ya instalado y declarado en una oportunidad cultural y turística para Nobsa. Caminar por Belencito permite comprender que la historia industrial del país no solo se escribió dentro de las fábricas: también quedó trazada en casas, parques, colegios, espacios de encuentro y formas de habitar que todavía pueden ser recorridas.

El acordeón que **subió la montaña**

El vallenato nació mirando al Caribe, pero encontró **en las montañas de Boyacá** un territorio inesperado para echar raíces.



Por sus escenarios han pasado juglares como Alejo Durán, Rafael Escalona y Leandro Díaz, y artistas como los Hermanos Zuleta, Jorge Oñate, Silvestre Dangond y Jorge Celedón.

Para entender por qué en un municipio boyacense existe una tradición vallenata de más de cuatro décadas hay que seguir el viaje del acordeón. Un viaje que comenzó lejos de estas montañas y que encontró en Nobsa algo más que un escenario para sonar. El crecimiento industrial del municipio ayuda a explicar ese recorrido. Las grandes empresas asentadas en la zona atrajeron trabajadores procedentes de diferentes lugares de Colombia. Con ellos llegaron nuevas historias, costumbres y músicas.

Entre ese intercambio cultural también apareció el vallenato, un género nacido en el Caribe que comenzó a encontrar oyentes a cientos de kilómetros de su territorio de origen. La memoria local conserva además otra historia. Poncho y Emiliano Zuleta estudiaron durante un tiempo en Tunja y sus recorridos por Boyacá estuvieron acompañados por aquellas parrandas en las que el acordeón era protagonista. No existe una única explicación sobre el momento exacto en que comenzó esta relación, pero ambas historias ayudan a entender cómo una música caribeña terminó encontrando seguidores en pleno altiplano.

Una parranda que se hizo tradición en 1980, ese gusto compartido tomó forma. Héctor Torres, entonces personero del municipio, y Luis Alejandro Vargas aparecen en la memoria del festival como sus

principales impulsores. El comienzo fue sencillo. Nada de grandes tarimas ni multitudes. La primera celebración se realizó en el salón sindical de una empresa cementera y tuvo el espíritu cercano de una reunión entre amigos. Era, en esencia, una parranda. Con los años, aquella iniciativa creció hasta convertirse en un encuentro capaz de reunir concursantes, maestros del género y algunas de las figuras más reconocidas del vallenato. Por sus escenarios han pasado juglares como Alejo Durán, Rafael Escalona y Leandro Díaz, junto con artistas como los Hermanos Zuleta, Jorge Oñate, Silvestre Dangond, Jorge Celedón y Peter Manjarrés. Pero quizá la mayor muestra de cuánto arraigó aquella música está fuera de los conciertos.

El Festival Vallenato de Nobsa ha construido, además, un reconocimiento que supera las fronteras del municipio. Grandes juglares y figuras del género han encontrado allí un punto de encuentro, mientras visitantes y personajes de distintas regiones del país llegan alrededor del acordeón. Esa convocatoria ha creado una identidad cultural propia: combina reencuentro, turismo y dinámicas de activación económica para hoteles, restaurantes, comercio y servicios locales.

El acordeón echa raíces El festival conserva los cuatro aires tradicionales del vallenato -paseo, merengue, puya y son, y desarrolla competencias infantil, aficionada y profesional, además de canción inédita, piqueria y una categoría provinciana con una característica especial: está reservada para acordeoneros nacidos en Boyacá, Cundinamarca, Casanare y Santander. El acordeón que alguna vez llegó desde otras regiones comenzó entonces a tener intérpretes propios. La escuela de formación del municipio ha contribuido a mantener ese proceso entre nuevas generaciones. De allí surgió Fernando José Salcedo, nobsano que posteriormente obtuvo un reconocimiento como rey infantil en Valledupar. Boyacá también ha tenido representantes como Julián Mojica y Ronald Torres en competencias vallenatas de alcance nacional.

El camino incluso ha funcionado en sentido contrario. Acordeoneros provenientes del Caribe han competido y obtenido reconocimientos en Nobsa antes de alcanzar coronas en Valledupar. Esa relación convirtió al festival en un punto de encuentro entre dos geografías que parecían distantes. Su propia historia llegó a ser suficientemente extensa para reunir nuevamente a quienes ya habían conquistado su máxima categoría. En 2026 se incorporó por primera vez el Rey de Reyes, concebido para enfrentar a antiguos monarcas profesionales del festival y reconocer el camino recorrido por varias generaciones de acordeoneros. Más de cuatro décadas después de aquella reunión entre amigos, el vallenato también mueve visitantes, hoteles, restaurantes y comercio alrededor de la celebración. La música que llegó con viajeros y trabajadores terminó generando nuevas oportunidades para el territorio que la recibió.

Quizás por eso la historia no es simplemente la de un festival vallenato celebrado lejos del Caribe. Es la historia de un acordeón que subió la montaña y decidió quedarse.



Rafa Pérez



Poncho Zuleta

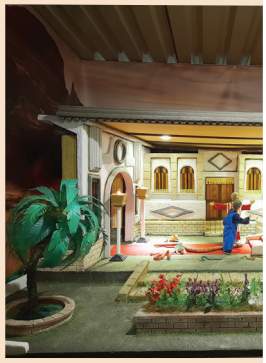


Karen Lizarazo

EL DATO

El Festival Vallenato de Nobsa nació en 1980 en el salón sindical de una empresa cementera, como una parranda entre amigos.





El nacimiento de una tradición

Antes de que millones de luces iluminaran las noches de Nobsa, unas figuras comenzaron a moverse. De aquella idea artesanal nació una tradición que con el tiempo ayudó a convertir al municipio en uno de **los destinos navideños más reconocidos de Boyacá.**



Con el pesebre crecieron también los alumbrados: figuras luminosas y millones de luces LED.








Antes de 2001, Jesús Mesa ya elaboraba en la iglesia de Nobsa un pesebre con movimientos sencillos. Durante la administración de Juan Carlos Granados, junto a Carlos Rodríguez y Henry Romero, surgió la propuesta de llevar aquella tradición a una escala mayor. Se convocaron artistas y personas con distintas habilidades, y así comenzó a tomar forma el pesebre monumental y mecanizado que marcaría una nueva etapa para la Navidad del municipio.

Su construcción es una obra colectiva. Escultores, diseñadores, costureras, carpinteros, artesanos y técnicos participan en un proceso que comienza varios meses antes de diciembre. Cada figura tiene un gesto particular y, detrás de cada movimiento, hay motores, poleas, bielas y ejes que deben probarse y sincronizarse hasta lograr que la mecánica parezca natural.

El pesebre también reúne oficios de la región. Tejas, vasijas y piezas de arcilla llegan de artesanos de Ráquira, mientras que canastos, ovejas de lana, ruanas en miniatura y otros detalles incorporan el trabajo de manos nobsanas. En uno de sus montajes de mayor dimensión llegó a reunir 171 figuras humanas, 101 de ellas con movimiento. Cerca de 25 personas participan entre el equipo permanente, colaboradores, carpinteros y artesanos, haciendo de cada montaje una verdadera construcción colectiva.

Cada versión se transforma. Cambian las escenas, los mecanismos y las temáticas. Se han representado episodios religiosos, labores tradicionales, agricultura, minería e incluso momentos históricos como la Ruta Libertadora. Esa capacidad de renovarse mantiene viva la experiencia para quienes regresan.

El crecimiento del pesebre también impulsó la evolución de los alumbrados. La llegada de visitantes llevó al municipio a ampliar la propuesta con figuras luminosas, millones de luces LED y grandes montajes que terminaron integrándose con el pesebre en una sola experiencia.

La Navidad en Nobsa es así mucho más que una celebración. Es una tradición que reúne arte, oficio, turismo y actividad económica; una expresión que fortalece hoteles, restaurantes, comercios y artesanos, y que convierte diciembre en una oportunidad para mostrar el municipio a nuevos visitantes.

De aquellas primeras figuras nació algo mayor que un pesebre: una manera propia de vivir diciembre y una nueva razón para descubrir Nobsa.

LA CIFRA

171

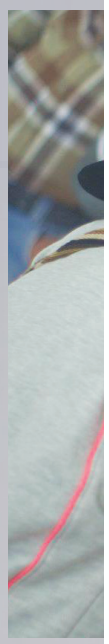
figuras humanas, 101 de ellas con movimiento, en uno de los montajes de mayor dimensión del pesebre.

Detrás de cada figura hay escultores, costureras, carpinteros y técnicos, y motores, poleas, bielas y ejes que deben sincronizarse hasta que la mecánica parezca natural.

Helver Ricardo Granados

Nobsa, entre la tradición y el futuro

Industria, cultura, formación y territorio se encuentran en una visión que busca ampliar **las posibilidades del municipio sin borrar su identidad.**



Hablar del futuro de Nobsa implica partir de una ventaja que pocos municipios reúnen en un mismo territorio: una sólida vocación industrial, una tradición artesanal reconocida, actividad rural, ubicación estratégica y una comunidad que encuentra nuevas oportunidades en la educación, el deporte, la tecnología y el turismo. Desde allí parte la visión de Helver Ricardo Granados. Su propuesta no plantea escoger entre tradición y modernidad ni transformar la identidad del municipio para buscar nuevas oportunidades.

El propósito es aprovechar aquello que Nobsa ya sabe hacer y conectarlo con nuevas capacidades que permitan ampliar las posibilidades de sus habitantes. En una extensión relativamente pequeña conviven la industria siderúrgica y cementera, los talleres artesanales, la elaboración de ruanas y tejidos, la producción de cal, la actividad rural, una oferta creciente de servicios y un gran patrimonio por mostrar. Esa diversidad constituye el punto de partida de una visión que busca relacionar formación, desarrollo económico y calidad de vida.





Liderar también es construir oportunidades Para Ricardo, gobernar implica crear condiciones para que niños, jóvenes y familias encuentren distintas maneras de desarrollar sus capacidades. Las escuelas de formación cultural y deportiva reúnen, según las cifras presentadas por la administración, a más de 5.000 participantes en más de 40 escuelas deportivas y 50 escuelas culturales, según las cifras presentadas por la administración. Una cancha, una pista o un espacio de formación no se entienden únicamente como escenarios de competencia. También permiten organizar el tiempo libre, fortalecer la disciplina y acercar a los participantes a entrenadores, compañeros y nuevos referentes.

En ese sentido, el resultado de estos procesos no depende solamente de las medallas obtenidas, sino de las oportunidades que pueden abrir. El programa de bilingüismo reúne a comerciantes, hoteleros, emprendedores, artesanos y público en general. Parte de una visión de Nobsa como receptor de turismo internacional y busca preparar al territorio para prestar servicios de mayor calidad. Jóvenes nativos acompañan el aprendizaje del idioma en medio de la vivencia de la cultura y las tradiciones nobsanas, de manera que una segunda lengua se convierta en una herramienta práctica para recibir, orientar y conversar con quienes llegan.

La tecnología complementa este enfoque. Los procesos de robótica acercan a niños y jóvenes a la programación, la mecánica, la creatividad y la resolución de problemas. En un territorio con una extensa experiencia industrial, estos aprendizajes permiten establecer una relación entre la vocación productiva de Nobsa y las habilidades que requieren nuevos campos laborales. Deporte, cultura, bilingüismo y tecnología no aparecen así como iniciativas aisladas. Cumplen una misma función dentro del perfil de gestión: ampliar las alternativas de formación y procurar que las oportunidades del municipio no dependan de un único sector.

Una economía que parte de lo que Nobsa sabe hacer. Hablar de Nobsa exige reconocer la importancia de la industria. Su presencia transforma la economía, el territorio y la vida de numerosas familias, además de posicionar al municipio como un referente productivo. La propuesta de Granados no consiste en abandonar esa vocación, sino en complementarla con actividades capaces de generar nuevas fuentes de ingreso. El campo forma parte de esa diversificación. La asistencia técnica, el fortalecimiento de asociaciones, los mercados campesinos y el acompañamiento a los productores buscan mejorar

EL DATO

El alcalde de Nobsa, Ricardo Granados, fue distinguido como "Alcalde Solidario e Incluyente de Colombia 2026" por el programa Escuelas de Formación Cultural y Deportiva.

LA CIFRA

Más de

5.000

participantes en más de 40 escuelas deportivas y 50 escuelas culturales, según la administración.



los procesos y facilitar la permanencia de las familias rurales en su territorio. La actividad agropecuaria no se presenta como un vestigio del pasado, sino como un componente vigente de la economía local. La cultura y los saberes locales también tienen una dimensión económica. La artesanía, los tejidos, la gastronomía y los servicios asociados a la visita del municipio pueden movilizar hoteles, restaurantes, comercios, transporte y emprendimientos. Más que depender de una sola actividad, la oportunidad está en conectar aquello que identifica a Nobsa con una oferta capaz de generar ingresos para distintos sectores. El turismo amplía esa posibilidad.

Nobsa se encuentra cerca de importantes centros urbanos de Boyacá y cuenta con conexión terrestre hacia Bogotá. Su oferta reúne hoteles campestres, gastronomía, artesanías, patrimonio industrial y espacios tranquilos. Frente a destinos más congestionados, puede ofrecer una experiencia cercana a las comunidades y a sus procesos productivos. En este punto, el bilingüismo adquiere una aplicación económica concreta. Un artesano que puede explicar el origen de una ruana, un prestador de servicios que orienta a un viajero o un emprendedor que presenta sus productos en otra lengua cuenta con una herramienta adicional para atender visitantes y ampliar su mercado. Nobsa 360° funciona como una gran ventana de visualización del municipio hacia Colombia y el mundo.

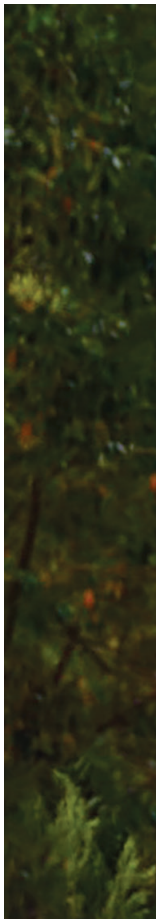
La plataforma reúne información sobre alojamiento, gastronomía, atractivos y productores locales, facilita el recorrido del visitante y conecta los servicios que intervienen en la experiencia turística.

Su alcance va más allá de ordenar datos: utiliza las tecnologías de la información y las comunicaciones para mostrar el territorio, proyectar su oferta y presentar a Nobsa como un municipio que incorpora herramientas digitales a su promoción turística.

Un municipio para vivir, visitar, invertir y disfrutar

La visión territorial de Granados no se dirige exclusivamente al turista. También contempla a quienes buscan un lugar para establecer una vivienda, desarrollar un emprendimiento o realizar una

Llevar a Nobsa a otro nivel no significa dejar atrás lo que ha sido.







inversión. La ubicación de Nobsa permite conservar una relación estrecha con el paisaje y la tranquilidad rural sin quedar aislado de los principales servicios de la región. La cercanía con Duitama y Sogamoso, junto con su conexión hacia otros destinos de Boyacá y Bogotá, favorece su integración con circuitos comerciales, educativos, asistenciales y turísticos.

Estas condiciones abren posibilidades para la vivienda, la hotelería, la gastronomía, el bienestar y los servicios especializados. El desafío consiste en aprovecharlas sin desconocer la escala del municipio, las características de su paisaje ni las necesidades de sus habitantes.

El crecimiento, por sí solo, no garantiza calidad de vida. Requiere que las oportunidades económicas se relacionen con educación, seguridad, cultura, espacio público y confianza. Por eso, la propuesta descrita por Granados no depende de una única obra o actividad: reúne procesos que cumplen funciones diferentes y deben complementarse. Nobsa es acero y cemento, pero también tejido; es industria y paisaje; es tradición artesanal y conocimiento transmitido entre generaciones, al mismo tiempo que abre espacio a la formación, el bilingüismo y las nuevas tecnologías. En esa diversidad se encuentra la posibilidad de construir un municipio en el que un niño pueda descubrir su camino en una pista, un aula, un laboratorio, un taller artesanal o un escenario.

En esta visión, incluir también es construir: construir desde las diferencias, desde las fortalezas del municipio, desde la cultura y desde las oportunidades de una sociedad global. Los eventos de gran formato se entienden como una herramienta para dinamizar uno de los hitos de futuro del territorio: el turismo, apoyado en una oferta gastronómica y hotelera capaz de recibir visitantes y acompañar encuentros de alcance regional y nacional.

Llevar a Nobsa a otro nivel no significa dejar atrás lo que ha sido. Significa reconocer que, dentro de aquello que el municipio ya sabe hacer, también se encuentran las capacidades necesarias para consolidarse como un lugar para vivir, visitar, invertir y disfrutar.

EL DATO

Nobsa 360° es la plataforma que reúne alojamiento, gastronomía, atractivos y productores locales.



Diana Fabiola Herrera

Una gestión social, cercana y concreta

Programas de inclusión, cuidado y orientación convierten la gestión social en apoyos visibles para distintas poblaciones del municipio.





La gestión social de Nobsa acompaña a mujeres, personas con discapacidad, cuidadores, adultos mayores, niños y jóvenes mediante programas que atienden necesidades específicas en cada etapa de la vida.

Inclusión para avanzar
El aula inclusiva atiende a niños y jóvenes con discapacidad mediante actividades de lectura, escritura, arte, habilidades sociales y aprendizaje de oficios. El objetivo es fortalecer su autonomía, ampliar sus capacidades y ofrecerles herramientas útiles para participar en la vida familiar y comunitaria.

El programa también trabaja con los cuidadores. En espacios de orientación y formación, las familias reciben herramientas para acompañar los procesos de sus hijos y atender el desgaste físico y emocional que puede producir el cuidado permanente. La atención incluye a la persona con discapacidad y a la familia que la acompaña cada día.

El centro de protección atiende cerca del 95 % de las solicitudes recibidas, según la administración municipal.



Atención durante toda la vida
Los adultos mayores cuentan con el Centro Vida, que desarrolla actividades físicas, culturales, recreativas y sociales en diferentes sectores de Nobsa, además de apoyar su alimentación. Para quienes requieren atención permanente, el centro de protección ofrece alojamiento, alimentación y cuidado. De acuerdo con la administración municipal, este servicio atiende cerca del 95 % de las solicitudes recibidas.

La gestión social también prioriza a niños y jóvenes mediante acciones de salud mental y prevención de las violencias. Las Zonas de Orientación Escolar disponen de profesionales que escuchan a los estudiantes, identifican señales de alerta y activan las rutas institucionales cuando una situación requiere atención adicional.

Estas acciones se desarrollan en colegios, barrios, veredas y espacios comunitarios. El trabajo territorial permite identificar necesidades y dirigir cada programa hacia quienes requieren apoyo.

Una carrera que también cuida
Esta perspectiva se expresa también en una serie de carreras con propósito social impulsadas por la gestora social Diana Fabiola Herrera. Cada jornada aborda un tema distinto relacionado con la salud, la niñez o las mujeres, de manera que la actividad física sirva también para sensibilizar, orientar y movilizar apoyos para estas poblaciones. Una de ellas es la Carrera de la Mujer, una iniciativa que trasciende lo deportivo y se convierte en una estrategia de cuidado y abordaje respetuoso de asuntos fundamentales para el bienestar de niñas y jóvenes.

La inscripción se vincula con la entrega de elementos de higiene femenina, que posteriormente se distribuyen entre estudiantes de instituciones educativas del municipio. La jornada permite hablar de salud menstrual, higiene y autocuidado de manera directa y respetuosa, acercando productos básicos e información para que las estudiantes comprendan los cambios de su cuerpo y sepan a quién acudir cuando necesiten orientación.

Para Diana Fabiola Herrera, la gestión social debe verse en resultados concretos: formación para una persona con discapacidad, orientación para un cuidador, compañía para un adulto mayor, atención oportuna para un joven o productos de higiene y conocimiento para una estudiante. Su labor dentro del Gobierno Nobsa a Otro Nivel articula servicios, rutas de atención y ayudas que responden de manera directa a las necesidades de las familias del municipio.

EL DATO

Las Zonas de Orientación Escolar cuentan con profesionales que escuchan a los estudiantes y activan las rutas institucionales cuando es necesario.

EL DATO

Cada inscripción a la Carrera de la Mujer se vincula con la entrega de elementos de higiene femenina para estudiantes del municipio.



Marco Quijano
la ciencia detrás del vino boyacense

Un recuerdo de infancia, **una mirada científica y el clima de Puntalarga** dieron origen a una nueva cultura vitivinícola en Boyacá.

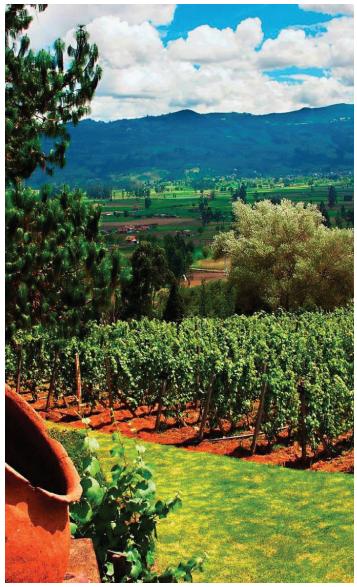


"La personalidad del vino es el reflejo de la personalidad del territorio."
— Marco Quijano

El sueño comenzó en 1943, frente a una mata de uva en Firavitoba. Marco Antonio Quijano era todavía un niño cuando su padre le ofreció una uva cultivada en el patio de una amiga de la familia y luego una pequeña prueba de vino francés. Mientras contemplaban la planta, le formuló una pregunta que permanecería con él durante décadas: si de la uva podía salir algo tan especial, ¿por qué no producir vino? La respuesta comenzó a aparecer en los frutales de su casa paterna. Allí crecían perales, ciruelos y durazneros de origen europeo. Quijano observó especialmente estos últimos, utilizados desde tiempos antiguos como referencia para identificar terrenos propicios para la vid. Cuando llegó el momento de elegir un lugar, recordó aquellas experiencias y dirigió su mirada hacia la loma de Puntalarga, en Nobsa.

Entonces, la idea parecía improbable. Buena parte de los colombianos relacionaba el cultivo de la uva con las regiones cálidas del país. Quijano, en cambio, comprendió que la altitud podía convertir el frío boyacense en una ventaja.







A más de 2.500 metros sobre el nivel del mar, la temperatura del Valle del Sol presenta semejanzas con zonas vitivinícolas europeas. Sin embargo, Puntalarga no intenta reproducir exactamente los vinos de Francia o Alemania. La intensidad de la luz y la radiación ultravioleta modifican la composición de las uvas y contribuyen a formar un carácter propio. Para Quijano, eso es el terroir: la personalidad del territorio expresada en el vino.

"La personalidad del vino es el reflejo de la personalidad del territorio." En variedades como el Pinot Noir, explica, aparece de manera natural una nota aromática que recuerda al cedro andino. Por eso ha evitado seguir automáticamente prácticas utilizadas en otras regiones, como el paso por barricas de roble, que podría ocultar ese rasgo. Su principio es sencillo: producir vino en Boyacá exige escuchar a Boyacá.

La calidad comienza en el viñedo. Quijano reconoce especialmente el trabajo de los viticultores que cultivan uvas capaces de competir con las provenientes de países de tradición vinícola. En la bodega se aplican métodos propios, algunos reservados como parte del conocimiento desarrollado durante años de observación, ensayo e investigación. Esa última pa-labra resume el consejo que ofrece a las nuevas generaciones: investigar. Para él, la agricultura colombiana necesita combinar conocimiento, tecnología y comprensión del territorio. La inteligencia artificial facilita hoy el acceso a información que antes podía tardar meses o años en reunirse, pero ninguna herramienta reemplaza la capacidad de interpretar la tierra, las plantas, el clima e incluso los animales que forman parte del ecosistema. El viñedo también ayudó a construir una nueva experiencia cultural en Nobsa. La Fiesta de la Vid y el Vino, próxima a celebrar su edición número 36 según lo anun-ciado en la entrevista, nació inspirada en las celebraciones vinícolas alemanas. Su propósito no era escoger únicamente una reina por su belleza, sino una represen-tante capaz de conocer y promover el vino de la región. De la primera edición, Quijano conserva una anécdota.

Cuando el embajador de Alemania preguntó a una candidata quién era el rey del vino, la joven respondió sin vacilar: "el doctor Marco Quijano". La respuesta correcta era Baco, pero la espontaneidad provocó la risa del diplomático y terminó convirtiéndose en uno de los recuerdos más entrañables de la fiesta.

Hoy, Quijano insiste en que el futuro del vino boyacense está ligado al turismo. Los productores nacionales difícilmente competirán por precio con las botellas importadas; pueden hacerlo mediante calidad, origen y paisaje. Quien llega a Puntalarga no encuentra solamente una copa: descubre la historia de un hombre que reconoció en el frío una oportunidad y demostró que Nobsa también podía hablarle al mundo a través del vino.

En Nobsa, el buen vino se suma a una experiencia más amplia: paisaje, hoteles, gastronomía y el encanto patrimonial de Puntalarga. Una diferencia que permite disfrutar el territorio no solo desde la copa, sino desde todo aquello que la rodea.

EL DATO

El Pinot Noir de Puntalarga tiene de forma natural una nota que recuerda al cedro andino; por eso Quijano evita las barricas de roble.

EL DATO

La Fiesta de la Vid y el Vino llega a su edición

36

en Dic 2026 - Enero 2027.

El Rincón de las Campanas

Entre montañas, tradiciones y sabores, este alojamiento familiar invita a descubrir Nobsa **desde su historia, su gastronomía y la calidez de su gente.**



CONTENIDO PATROCINADO

Antes de contemplar el paisaje, el visitante encuentra una historia. En una de las habitaciones se recuerda el campanario construido para la nueva basílica de Nuestra Señora del Topo, en Tunja: un conjunto de seis campanas cuyo peso alcanzó los 1.800 kilogramos. En las demás aparecen Chiquinquirá, Yarumal y otros destinos hasta donde llegaron piezas fundidas en Nobsa.

Así comienza la experiencia en El Rincón de las Campanas, un alojamiento en el que cada espacio conserva la memoria de un oficio. El proyecto nació hace aproximadamente nueve años por iniciativa del suegro de Amparo Torres, como una extensión de la tradición familiar vinculada a la fundición artesanal. Él falleció antes de terminarlo, pero sus familiares decidieron continuar la obra y convertirla en una forma de contar aquello que durante décadas había ocurrido en los talleres del sector. No se trataba únicamente de levantar un hotel. Había que reunir historias, identificar las campanas fabricadas allí y explicar por qué Nobsa ocupa un lugar singular dentro de este oficio en Colombia. Con el tiempo, el municipio también volvió su mirada hacia esa herencia y construyó, junto a la vía principal, una estructura de seis pisos con forma de campana.

Visible desde la distancia, hoy anuncia la llegada a un territorio que aprendió a reconocerse en el sonido del metal. El

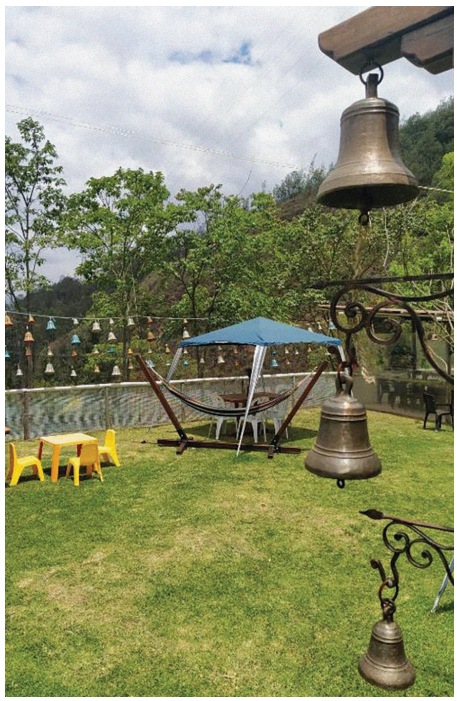












La experiencia incorpora productos de Boyacá como la uchuva, la feijoa, la breva y diferentes vegetales cultivados localmente. Uno de sus mayores aciertos es la reinterpretación de la provoleta argentina con queso Paipa, cuya textura permite llevarlo a la parrilla y cuyo sabor recuerda el territorio donde se produce. Es una cocina abierta a influencias internacionales, pero construida desde los ingredientes cercanos. El Rincón de las Campanas también funciona como punto de partida para conocer a los fundidores artesanales que permanecen en la zona. En sus talleres es posible escuchar el relato del oficio, observar los moldes y trabajar con los barros empleados durante el proceso. Quien quiera llevar la experiencia más lejos puede encargar una campana nacida de aquel molde en el que participó.

Desde Bogotá, el trayecto toma alrededor de dos horas y media por la doble calzada que conduce hacia Duitama. El alojamiento se encuentra en una vereda de acceso pavimentado, a pocos minutos de Nobsa, con los últimos metros ascendiendo hacia la montaña. Llegar permite entender que el nombre no es una decoración. Aquí se duerme entre relatos de campanarios, se cocina alrededor del fuego y se conoce a los artesanos que todavía dominan el metal.

El Rincón de las Campanas no propone solamente una estadía: ofrece una manera distinta de entrar a Nobsa y comenzar a escucharlo.

recorrido puede continuar alrededor del fuego. Después de la pandemia, Amparo y su familia aprovecharon una terraza al aire libre para crear un show de parrilla en vivo. En el centro de cada pérgola hay una mesa con su propia parrilla. Allí, durante cerca de una hora y cuarenta y cinco minutos, el comensal conoce los cortes, elige sus preparaciones y, si lo desea, participa en el proceso.

La propuesta surgió de una pasión familiar y fue creciendo junto a un equipo integrado, en buena parte, por estudiantes universitarios. Entre todos investigan técnicas, ingredientes y maneras de explicar lo que sucede sobre las brasas. Por eso, la comida no llega a la mesa sin contexto: cada preparación tiene algo que contar.

EL DATO

En El Rincón de las Campanas, la provoleta argentina se reinterpreta con queso Paipa, cuya textura permite llevarlo a la parrilla.

UBICACIÓN

Kilómetro 7 Via Duitama - Nobsa, Vereda Ucuenga, El Rincón de las Campanas.

Rutas para saborear y habitar Nobsa

Gastronomía y hospedaje en un mismo mapa

Ruta 1



Centro histórico y sabores

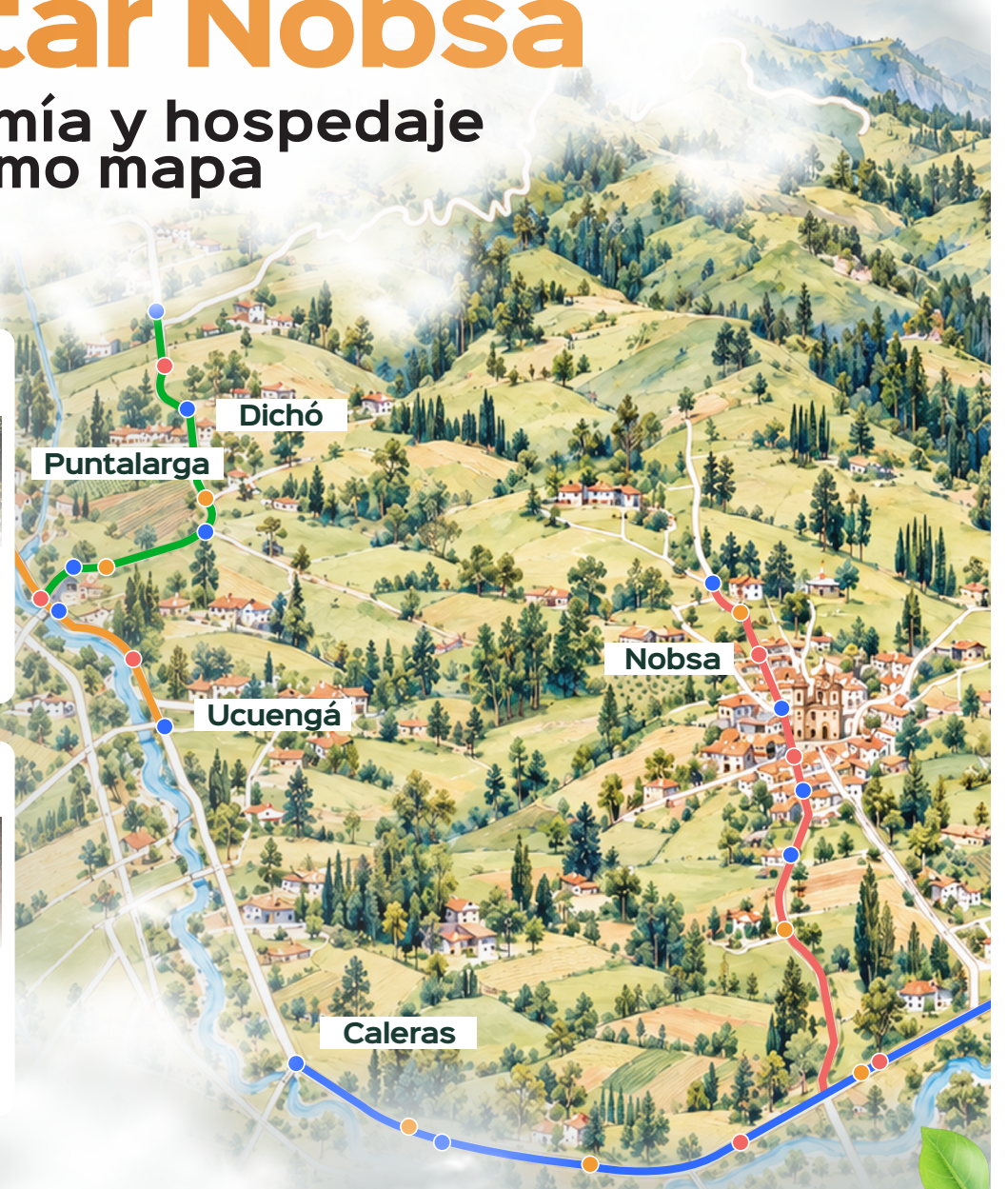
Cafés, cocina local y arte alrededor del centro.

Ruta 2



Puntalarga y Ucuengá

Cocina de tradición, vino y hospitalidad campestre.



Una experiencia completa



1 **Sabores tradicionales**



2 **Hospedaje campestre**



3 **Vino y paisaje**

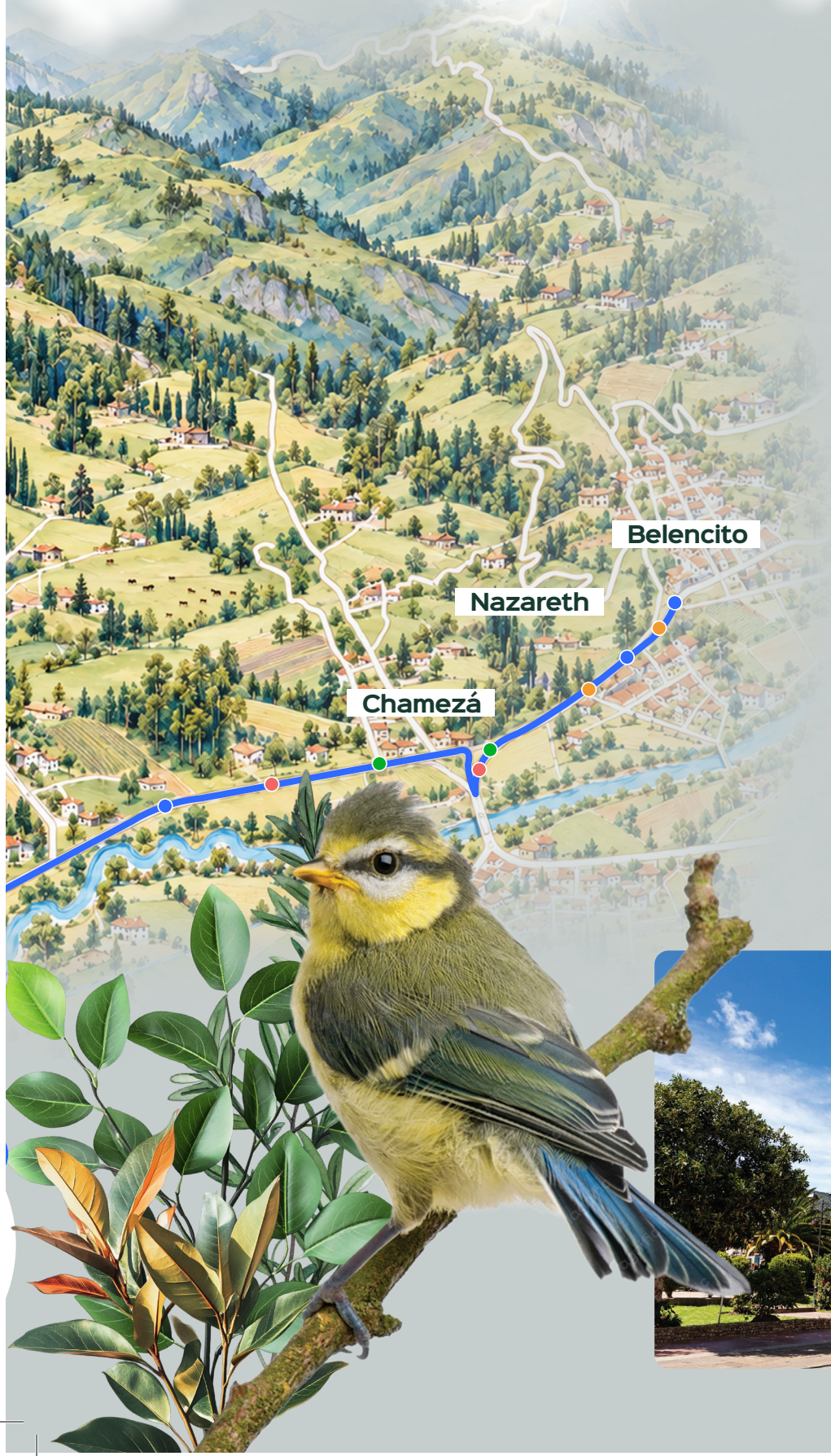


4 **Cultura y oficios**

Conoce más en
Nobsa 360°

Una selección para descubrir Nobsa

Gastronomía · Alojamiento · Oferta mixta



Ruta 3



Naturaleza y bienestar

Paisaje, alojamiento
y experiencias para descansar.

Ruta 4



Caleras, Chámeza, Nazareth y Belencito

Sabores del corredor
y nuevas razones para quedarse.











Hotel Puntalarga

Medio siglo **de hospitalidad**

CONTENIDO PATROCINADO







Hay una forma particular de llegar a Boyacá. El paisaje comienza a abrirse, las montañas acompañan la carretera y el ritmo parece cambiar poco a poco. Entre Nobsa, Duitama, Sogamoso y Paipa, en medio de ese recorrido, aparece un lugar que lleva medio siglo haciendo parte de la historia de quienes visitan esta región: Hotel Puntalarga, declarado patrimonio de Nobsa y parte de la memoria turística del territorio. Durante 50 años, viajeros, familias y generaciones enteras han encontrado aquí algo más que un lugar para pasar la noche. Puntalarga conserva una manera de recibir ligada profundamente a la identidad boyacense.

Su arquitectura de inspiración colonial andina, la madera, la piedra, el adobe y sus jardines crean una atmósfera que parece extender hacia el interior la tranquilidad del paisaje que lo rodea. Hospedarse allí también significa estar cerca de muchas de las historias que hacen especial esta parte del departamento. Nobsa espera con sus ruanas, telares y talleres artesanales; alrededor aparecen paisajes rurales, gastronomía, tradiciones y municipios que permiten construir una ruta diferente cada día. Por eso, Puntalarga funciona como un punto de partida privilegiado para recorrer la región y regresar, al final de la jornada, a la calma.

Pero algunas historias comienzan y terminan dentro del propio hotel. Una familia puede llegar para descansar un fin de semana; otra, para celebrar uno de esos días que permanecerán durante años en las fotografías. Una empresa puede reunir allí a su equipo y una pareja puede encontrar en su capilla colonial el escenario para iniciar una nueva etapa. Puntalarga cuenta con restaurante, amplias habitaciones y tres salones para eventos sociales y empresariales, preparados para recibir grupos desde 10 hasta 200 personas. Su capilla, con capacidad para 60 invitados, completa una propuesta que ha convertido al hotel en escenario de bodas, aniversarios, quinceaños y encuentros familiares. Quizás ahí se encuentra una parte importante de su permanencia.

Durante cinco décadas, Puntalarga ha visto cambiar las carreteras, crecer los municipios y llegar nuevas generaciones de viajeros, pero ha conservado aquello que hace reconocible a un destino: su carácter. Hoy, cuando viajar también significa buscar lugares auténticos y experiencias conectadas con el territorio, el hotel tiene una oportunidad especial. Quien llega desde Bogotá, desde otra región de Colombia o desde el exterior no encuentra solamente una habitación. Encuentra una puerta de entrada para descubrir otra Boyacá: la de los artesanos, los sabores, las montañas y las conversaciones tranquilas. Y después de recorrerla, hay algo especial en volver a Puntalarga. Porque después de 50 años, recibir bien sigue siendo su mejor manera de contar la historia de Boyacá.

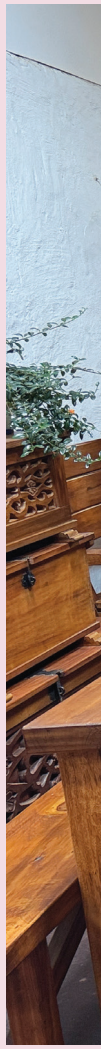
EL DATO

Tres salones para eventos de 10 a 200 personas y una capilla colonial para 60 invitados.

50 años de tradición

Muebles Puntalarga

Sesenta años haciendo de la madera **parte de nuestra historia**





Hay muebles que llegan a una casa para ocupar un espacio y otros que, con los años, terminan formando parte de la familia. Una mesa alrededor de la cual se celebran cumpleaños, una puerta que se abre miles de veces, una biblioteca que acompaña años de estudio o un comedor que reúne a varias generaciones.

En Puntalarga, muchas de esas historias han comenzado de la misma manera: con un trozo de madera y alguien dispuesto a trabajarlo con paciencia. En un territorio donde varias fábricas y talleres han hecho de la madera parte de la identidad productiva local, la historia de Muebles Puntalarga comenzó en 1965, cuando don Jesús Villamizar convirtió su conocimiento y su pasión por la madera en una fábrica.

Desde entonces quedó instalada una idea que todavía define el oficio: fabricar un mueble no es simplemente darle forma a un material. Es pensar en el lugar que esa pieza ocupará, en las personas que la usarán y en el tiempo que deberá resistir. Más de seis décadas después, el taller continúa trabajando desde Puntalarga, Boyacá. Por sus manos han pasado salas, comedores, alcobas, cocinas, bibliotecas y estudios, además de puertas, portones, ventanas y otros elementos de carpintería que han terminado incorporándose a casas y construcciones de la región.

El catálogo puede cambiar; la relación con la madera, no tanto. Una parte importante de la historia ocurre antes de que exista el mueble. La madera debe prepararse. En la fábrica se conservan procesos como el secado en cava, el inmunizado y el acabado con cera de abejas. Después comienza el trabajo de taller: el sonido del cepillo y la garlopa, las virutas que se acumulan sobre el piso y las manos que reconocen cuándo una superficie todavía necesita otra pasada. Allí siguen presentes oficios como el tallado, el torno, el calado, el morisco y la forja. Son palabras que podrían parecer técnicas, pero juntas describen algo más amplio: una forma de producir que depende del conocimiento acumulado. No todo se resuelve con una máquina. Hay decisiones que todavía pasan por la experiencia del artesano, por entender la veta, escoger la herramienta adecuada y saber hasta dónde intervenir la madera sin quitarle su carácter.

Ese detalle resulta especialmente valioso en una época dominada por objetos producidos rápidamente y pensados muchas veces para ser reemplazados. En Muebles Puntalarga permanece otra lógica: hacer piezas para durar. La madera conserva pequeñas diferencias, marcas y tonalidades que hacen que dos trabajos nunca sean exactamente iguales. Allí está buena parte de su atractivo: cada pieza sale del taller con una identidad propia y empieza una segunda vida cuando encuentra su lugar en un hogar. Por eso, contar esta empresa únicamente como una tienda de muebles sería quedarse corto. Su trayectoria forma parte del patrimonio productivo de Nobsa y convive con otras fábricas que también sostienen la tradición maderera del municipio. Su trayectoria también habla de los artesanos, colaboradores y familias que durante más de sesenta años han sostenido el oficio. Habla de conocimientos que sobreviven porque

EL DATO

Dos trabajos nunca son exactamente iguales: la madera conserva marcas y tonalidades propias.

60 años de historia



Fabricar un mueble es pensar en el lugar que ocupará, en quienes lo usarán y en el tiempo que deberá resistir.



alguien los practica, de herramientas que continúan teniendo sentido y de una tradición productiva que ha acompañado la transformación de esta zona de Boyacá.

Hoy las puertas de la fábrica siguen abiertas en Puntalarga. Quien entra encuentra muebles y carpintería, por supuesto, pero también puede acercarse a un proceso que normalmente queda oculto detrás del producto terminado. Antes de una mesa hubo selección, secado, corte y pulido. Antes de una puerta hubo medidas, herramientas y decisiones. Antes de cada pieza hubo tiempo. Y quizá ahí esté la verdadera historia de Muebles Puntalarga.

No solamente en haber permanecido durante más de seis décadas, sino en seguir demostrando que un oficio tradicional puede mantenerse vigente cuando conserva lo que sabe hacer y encuentra nuevas casas donde hacerlo vivir.



Crecer desde lo que somos, transformar lo que podemos ser



En pocos municipios **una planta industrial, una cementera, un taller de ruanas, una fundición de campanas y un viñedo** podrían formar parte de la misma conversación.

En Nobsa conviven todos. Para Sandra Margarita Hernández, quien durante varios años dirigió la Fundación Social de Holcim, esa diversidad es precisamente una de las mayores fortalezas del territorio.

Sandra conoce el municipio desde hace años. Desde la Fundación Social de Holcim participó en iniciativas de educación, cultura y relacionamiento comunitario, en una época en la que construir territorio implicaba articular esfuerzos públicos, privados y comunitarios. Entre esas iniciativas estuvo el entonces Centro Juvenil Campesino, hoy Liceo Holcim, creado en 1999 para brindar a jóvenes de sectores rurales herramientas académicas y conocimientos que también pudieran fortalecer las prácticas agropecuarias de sus familias.

Hoy, como directora ejecutiva de RedE América, observa ese mismo principio a escala latinoamericana: el desarrollo es más sostenible cuando fortalece capacidades que permanecen en las comunidades. La organización conecta fundaciones empresariales, empresas e instituciones de distintos países para intercambiar experiencias y aprendizajes.

Esa posibilidad comienza a explorarse en Nobsa. La Administración Municipal ha planteado conectar artesanos y organizaciones turísticas con experiencias de otros territorios de América Latina. Para un tejedor, un fabricante de muebles o un artesano de campanas, conocer cómo comunidades similares han mejorado sus servicios, alcanzado nuevos mercados o fortalecido su oferta turística puede convertirse en una herramienta concreta para crecer.

Para Sandra, el siguiente paso requiere articular tres actores: administración, empresas y comunidad, alrededor de pocas prioridades compartidas. La inversión social adquiere mayor valor cuando evita generar dependencia y ayuda a construir organizaciones capaces de sostener sus propios procesos.

Nobsa ya cuenta con industria, tradición artesanal, turismo, oferta hotelera y una identidad reconocible. El desafío no está en escoger una sola vocación, sino en conectar esas capacidades para que lo construido durante décadas sirva como plataforma de nuevas oportunidades.

Escuchar a Sandra Hernández hablar de Nobsa es escuchar una voz con experiencia internacional que conoció de cerca su progreso: una mirada que conecta la memoria del territorio con la prospectiva y propone pensar el futuro a partir de capacidades que ya están instaladas.

EL DATO

Creado en

1999

para jóvenes de sectores rurales, el Centro Juvenil Campesino es hoy el Liceo Holcim.

Indice
DE MI PAÍS

Indice
DE MI PAÍS