

BolivianExpress

Gratis Magazine



¿SE TE VA LA VOZ Y NO PUEDES HABLAR?



ANGIDOL alivia el dolor de garganta.

NUEVA presentación



CON SALUD
TODO ES POSIBLE

La vida no consiste simplemente en vivir sino en estar bien.
Si los síntomas persisten, consulte a su médico.

ES UN MENSAJE DEL MINISTERIO DE SALUD.

Composición:
Mango - Mandarina - Lapirium Cloruro 1 mg, Benzocaína 2 mg, Dragosantol 1 mg, Eucaliptol 2 mg, Mentol 3 mg, Excipientes: Propilenglicol, Sacarosa, Colorantes (E-123), (E-124) y (E-102), saborizante permitido mango y mandarina c.s. 1 pastilla.
Frambuesa - Lapirium Cloruro 1 mg, Benzocaína 2 mg, Dragosantol 1 mg, Eucaliptol 2 mg, Mentol 3 mg, Excipientes: Propilenglicol, Sacarosa, Colorantes (E-123), saborizante permitido frambuesa c.s. 1 pastilla. **Registro Sanitario:** NN-21777/2016

DISCOVER



Directors/Directores

Ivan Rodriguez Petkovic, Rodrigo Barrenechea,
Amaru Villanueva Rance

Partners/Socios

Jack Kinsella, Xenia Elsaesser

Editorial Team/Equipo Editorial

Anneli Aliaga, Charlie Bladon

Translation Team/Equipo de traducción

Anneli Aliaga, Charlie Bladon

Sub Editor/Sub Editor

Alfonso Gorostiaga

BX Docunit/BX Docunit

Changtse Quintanilla

Advertising Manager/Gerente de publicidad

Ivan Rodriguez Petkovic

Commercial Manager/Gerente Comercial

Rodrigo Barrenechea

Head of Production/Director de producción

Rodrigo Barrenechea

Head of Design/Director de diseño

Luis Aranda

Photography Instructor/Instrucción de fotografía

Michael Dunn Caceres

Our Cover/Nuestra Tapa

Ivan Rodriguez Petkovic

Discover by

Ivan Rodriguez Petkovic

Marketing/Márketing

Rodrigo Barrenechea

Advertise With Us/Publicita con nosotros

rodrigo@bolivianexpress.org

Phone/Teléfono

78862061 - 76561628 - 70672031

Contact/Contacto

ivan@bolivianexpress.org

La Paz - Bolivia
July 2020

f /Bolivianexpress

@Bolivianexpress

@Bolivianexpress



Table of Contents

#107
Discover

<p>10 EL VALLE DE LAS ANIMAS</p>	<p>28 GASTRONOMY AS A PILLAR OF BOLIVIAN TOURISM</p>
<p>14 RECOLLECTIONS OF THE ANDES AND LAKE TITICACA</p>	<p>32 EXPERIENCE BOLIVIA - ZERO QUOTA</p>
<p>18 HUARI</p>	<p>36 MENTISAN</p>
<p>22 THE HEART OF TOURISM IN SOUTH AMERICA - BOLIVIA</p>	<p>40 HOW TO LA PAZ</p>
<p>26 SUZUKI TRAVEL</p>	



Santa Cruz: Salón Cristóbal de Mendoza: Av. Cristóbal de Mendoza #164 Tel.: 3366000 - Salón Cristo Redentor: Av. Banzer entre 3er y 4to Anillo Tel.: 3389000 - Salón Grigotá: Av. Grigotá casi 4to Anillo Tel.: 338-9000 - Salón Las Brisas: Mall Las Brisas Av. Banzer 4to Anillo Planta Baja Tel.: 3389000 - Concesionaria Imvesa - Salón Montero: Doble Vía Guabirá, entre Circunvalación y Rotonda Guabirá #288 Tel.: 67700101 - 67700102 - Concesionaria Rafcar - Salón Santa Cruz: 2do Anillo entre Av. San Aurelio y Av. Tres Pasos al Frente Tel.: 77345096

www.suzuki.com.bo





Editorial #107: Discover

By: Ivan Rodriguez Petkovic

The aim of our proposal is to understand how finding our inner balance is the best way for us to move forward, and progress soundly. Let us not forget the words etched into our national coins: 'Unity makes strength'.

I am inspired by the words of authors who have written great love stories which base their conflicts on the idea of losing touch with one's self, in order to understand another. Cervantes, Shakespeare, Conan Doyle, Larsson, are amongst some of my favourite authors who highlight the significance of this invisible mysterious thread that connects every single living being. They tell us that this concept needs to be brought to light in order for us to understand ourselves and the way in which we build relationships with one another. Only then can we continue as a pair, group, community; grasp the concept of unity; and rid ourselves of societal separations and fragmentations. We should learn about the coalescence of broken parts, and about the darting arrow of time that continues its speedy journey towards destiny. We hope to encompass all of these concepts in the 107th edition of the Bolivian Express.

If we were to tell you that on the other side of the world, in the Netherlands, students speak about travelling to Bolivia to pursue their dreams of becoming journalists or photographers; that more than 400 ambassadors, who are now scattered across the world, continue to sing our praises; that we have the highest navigable lake in the world; that we have the most dedicated and entrepreneurial population you will ever meet; that our cuisine is unmatched; that we have a desert made entirely out of salt and the deepest jungles (even denser than the ones imagined and narrated by Tolkien); that time has come to a halt, better yet, it has become misshapen as if we were living in a Daliesque fantasy... Would you believe us? These statements are all true because we come as one. The image and reality of our country, what we want outsiders to see, is in our hands. We have sent out an open invitation, a blank page that is ready to be written on.

From now on, our parties will join forces to become one movement, an orchestra performing in perfect harmony.

As the world stands still, Bolivia is showing how it has an unshakeable, intangible spirit. Something tells me that it will always be a top destination, no matter what obstacles we will have to face after the pandemic.

Welcome to the first bilingual edition of our magazine. We will continue to showcase collaborative works which seek to bring the best touristic, cultural, entrepreneurial, creative and artistic visions together. These stories are not only for Bolivia, but for the world. We are ONE.



El eje de la propuesta....

...consiste en entender las palabras de aquel sabio que dijo; encontrar nuestro complemento es la mejor manera de seguir adelante, la única manera de movernos sólidamente es tal, y como lo dice nuestra moneda: "La Unión Hace La Fuerza", por favor, no lo olvidemos.

Me inspiran las palabras de autores que escribieron grandes historias de amor, donde el principal nudo del problema fue deshacerse de quién es uno, para entender quién es el otro. Cervantes, Shakespeare, Conan Doyle, Larsson, entre mis favoritos, cuentan como ese hilo mágico que une a la gente debe ser visibilizado para entendernos, y entender de qué manera estamos conectados, así continuar como par, como grupo, como comunidad, y entonces ser unidad, la propiedad que tiene un algo, un todo, de no separarse ni fragmentarse. Es esto lo que representa la edición 107 de Bolivian Express, la conjunción de las partes, la flecha que ha sabido traspasar a su destino, continuando su "kilometrado" recorrido.

Podremos decirte que estudiantes holandeses hablan de Bolivia por su interés en hacer periodismo y fotografía; podremos decirte que más 400 embajadores creados por un núcleo se extienden en el mundo hablando de la rojo, amarillo y verde; podremos decirte que tenemos el lago mas alto del planeta; la gente mas comprometida y emprendedora que existe; podemos decirte que tenemos comida inigualable, un desierto de sal y bosques profundos (más profundos de los que Tolkien relató en su mundo infinito), si podremos decirte que el tiempo se ha detenido, o mejor, que se ha deformado (como Dalí hubiera preferido)... Pero es esto cierto? No lo sería si no entendemos que la única manera de hacer todo verdad, todo realidad; cierto, es mostrarnos y contarnos como uno. La única realidad está en nuestras manos, y es una invitación abierta, sin sobre y en blanco, lista para ser escrita.

De ahora en adelante, nuestras partidas se juntan para formar un solo movimiento, una orquesta en armonía de entendimiento perfecto.

La intuición es, después de la pandemia, y con el mundo parado, una intangible impresión que está presente siempre y en todas partes, que Bolivia será destino primordial, porque tenemos con qué ganarle al Goliat que nos pongan enfrente.

Bienvenidos a la primera edición bilingüe, colaborativa, unificadora turística, cultural, emprendedora, creativa y artística de Bolivian Express para Bolivia y el mundo. Somos UNO.



MARCA EMBLEMA
DE BOLIVIA



CASA REAL
— SINGANI —

EL CONSUMO EXCESIVO DE ALCOHOL ES DAÑINO PARA LA SALUD.
VENTA PROHIBIDA A MENORES DE 18 AÑOS DE EDAD.



EL VALLE DE LAS ANIMAS

TEXT: ALFONSO GOROSTIAGA
PHOTO: GON LASERNA

The cold is becoming increasingly noticeable. Since the Tata Inti marked the change of season on June 21, the days closely mimic the beginnings of winter. I have a bit of resentment about it, more so because I have to wake up early.

The Valle De las Ánimas is located just 20 minutes from Zona Sur at the foot of residential areas and houses. This is why it's so amazing that without warning we come across alien entities between 20 and 40 meters high; all looking at you from above, in groups, and whose presences are multiplied by their shadows. Thankfully we would not be alone in unknown territory, as an excellent guide would accompany us: Yannick Wende, the prodigal son of the Bolivian Downhill.

Yannick has been visiting the valley for years and knows each of its enclaves, waterfalls and possible routes. You may wonder why you need a guide, upon arrival at the Valle de las Animas, all you have to do is get off at the Pumakatari stop on Calle 63 in Chasquipampa and from there walk for about two kilometers. 'This information isn't wrong but confusion arises when up to 3 different places are marked with the name Valle de las Ánimas by our good old friend Google. It is hardly surprising that, in an area that covers 2538 hectares, a single entry point is difficult to find.'

That morning we entered the southwest area, which is an area that borders the Wilakota district. The best-formed rock columns rose to our left, but it is worth noting that there are also signs of structures on the right. 'This is because the valley surrounds us from the point we're standing on,' Yannick explained. Theoretically, if you know the whole area, you can exit through the south side of the Valley, the part that belongs to the Ovejuyo community. Truly, this place is enormous. 'The most incredible thing is that these stalagmite-shaped mountains are around 18 million years old,' says Yannick, with his polarised lenses while standing behind the stalagmites. 'The most probable geological hypotheses indicate that these structures are the product of a titanic collision between ice glaciers sometime in the middle of the Cenozoic era.' Ignorant as I am, I wonder how ice glaciers can create clay structures, to which Yannick responds 'the glaciers move the earth beneath them together. This, added to the thousands of years of winds, sun and storms, has caused the earth to dissolve and the remaining clay mix to solidify in their current position.'

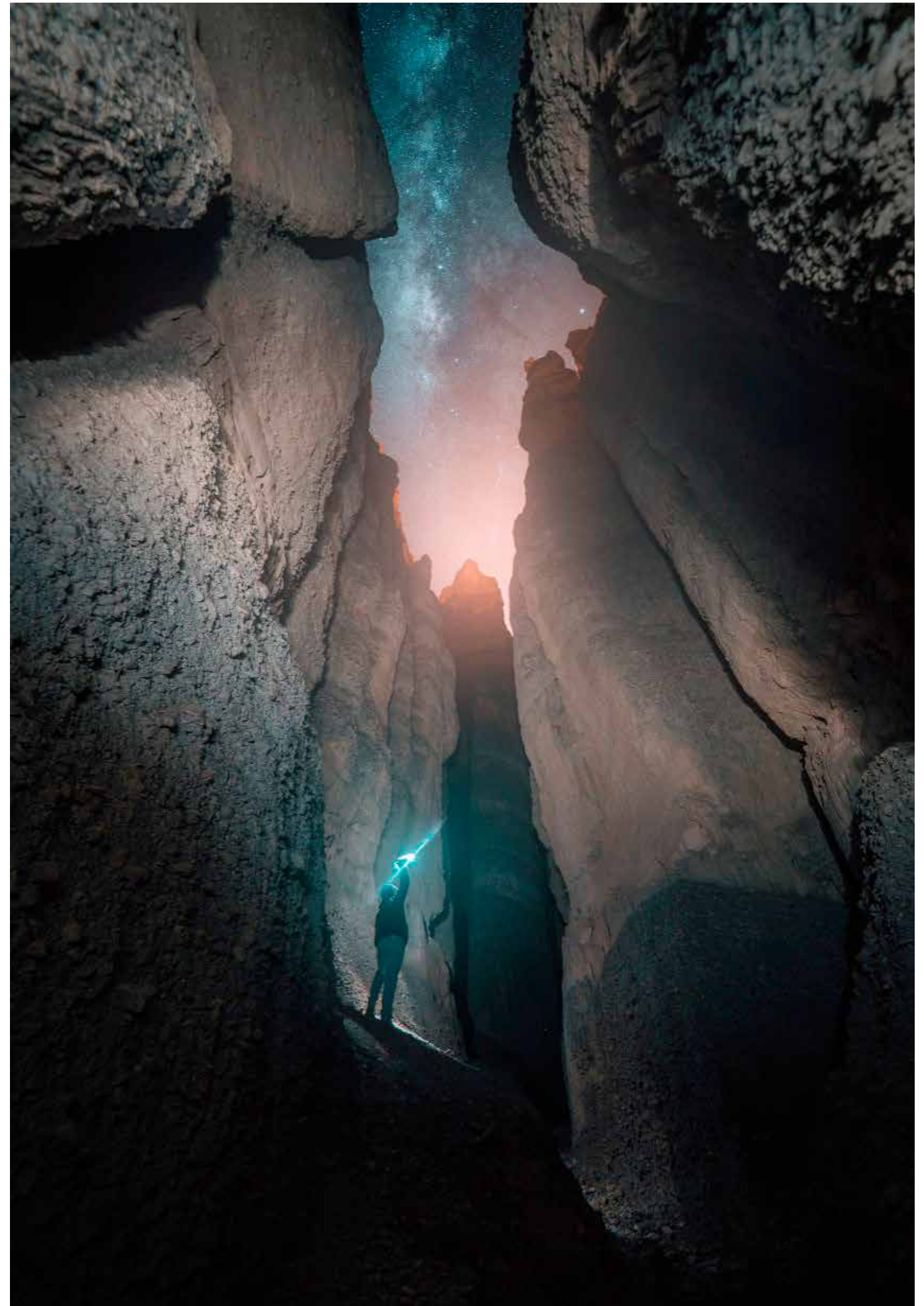
El frío se hace notar cada vez más, desde que el Tata Inti marcó el cambio de estación el 21 de Junio, los días remedan al pie de la letra lo que significa la entrada del invierno. Tengo un poco de resentimiento ante ello y más porque he de despertarme temprano.

El Valle De las Ánimas se encuentra a solo 20 minutos desde la zona sur de La Paz, a las faldas de zonas residenciales y casitas del todo normales. Es por eso que asombra tanto que sin previo aviso nos topemos con entes alienígenas de entre 20 y 40 metros de alto; todos mirándote desde arriba, en grupos, y cuyas presencias se ven multiplicadas por sus sombras. Gracias al cielo no estaríamos solos en territorio desconocido sino que nos acompañaría el guía por excelencia: Yannick Wende, el hijo pródigo del Downhill Boliviano.

Yannick visita el valle desde hace años y conoce cada uno de sus enclaves, saltos y posibles rutas. Se preguntarán para qué se necesita un guía, si para llegar al Valle de las Animas basta con 'bajar en la parada del Pumakatari en la Calle 63 de Chasquipampa y de ahí caminar a pie alrededor de dos kilómetros'. Esta información no es errada pero surgen confusiones al estar marcados hasta 3 diferentes lugares con el nombre Valle de las Ánimas por nuestro viejo buen amigo Google. Pero esto no habría de sorprendernos, siendo que con un área de 2.538 hectáreas, hace que el Valle no pueda ser visto exclusivamente desde un solo lugar.

Aquella mañana entramos por la zona suroeste, aquella que colinda con el distrito de Wilakota. Las astas mejor formadas se alzan a nuestra izquierda pero no falta advertir que también a la derecha hay indicios de las estructuras. 'Esto se debe', explica Yannick, 'a que el valle gira alrededor de donde estamos'. Teóricamente, si uno conoce el camino, puede llegar a salir por el lado sur del Valle, la parte que pertenece a la comunidad de Ovejuyo. El lugar es verdaderamente enorme.

'Lo más increíble es que estas montañas con forma de estalagmitas tienen alrededor de 18 millones de años de antigüedad' relata Yannick con sus lentes polarizados a espaldas de las estalagmitas, 'las hipótesis geológicas más probables nos indican que estas estructuras son producto de la titánica colisión entre glaciares de hielo que se formaron en algún momento a mediados de la era Cenozoica'. Ignorante, como soy, pregunto cómo los glaciares de hielo pueden crear estructuras de arcilla, a lo que Yannick responde: 'los glaciares mueven consigo la tierra que está debajo de ellos. Esto, sumado a los miles de años de vientos, sol y tormentas ha hecho que la tierra se diluya y la restante mezcla de arcilla se solidifiquen en su actual posición.'





Those who gave 'Valle de las Ánimas' its name were the first Spanish explorers to venture here. This doesn't mean that there wasn't a human presence here before, on the contrary, even pre-Inca ruins have been found. The name is given both due to the similarities these rock structures have with the image of the souls ('ánima' in Latin) and the sounds that emanate from them. Visitors claim to hear voices, whistles, and sometimes screams. Winds and drafts as well as the hooting of owls and hawks justify this scientifically but many people ardently disagree.

Personally, I stand by the quasi-spiritual character attributed to the area. Not only is there a strong resonance from the earth, it's also possible to find crystals such as amethyst and citrine with the naked eye and in large quantities. The wealth of the land is not only reduced to crystals but also given importance by its agricultural activity. In the summer, the rivers and the surrounding areas burst into a deep green cushion. 'The underground mineral waters from the mountain range allow the harvesting of various produce, including broad beans, tomatoes and radishes,' Yannick tells us. 'Communities generate income with the food grown.'

The incredible productivity of this land also brings with it its own problems. Valle de las Ánimas is 'shared' by two communities, as consequence of a decree issued by President Hernán Siles Suazo in 1960 which presented this land for haciendas formerly belonging to Simon I. Patiño. As time has gone on, two communities ended up appropriating this territory legally, the community of Wilakota and Ovejuyo. Their proximity has produced friction between the two communities, with the growth of the population and the rate of urbanisation also increasing, this will turn dangerous for both the population and the reserve if it is not dealt with in an organised manner.

It is for this reason these initiatives are being promoted to recognise this reserve in a concrete way and ensure its place on the map. From this, we need to learn the value it has as one of the last geological heritage sites of Bolivia as well as realise its potential to develop sustainable, responsible and inclusive tourism. As Yannick said, 'the idea is to create a tourist reserve that works in a community way. This would generate income to help the communities, strengthen agricultural activity and invest in the protection and maintenance of its heritage.' A project like this is not inconceivable, just 20 minutes away from the valley there is a town that has already implemented this model. This town, Camaray, has the first bike park in Bolivia and consists of 8 tracks, all built by the same Camaray community. To use the park, all you need to pay is 10 Bolivianos to the community, who welcome all sports enthusiasts with open arms.

We must begin to think of the tourism industry as a single body in which all parties contribute to its survival. In doing so, we can guarantee the opportunity to discover hidden treasures with the naked eye, protect them and establish ties with people who are still secluded in the city... even if they're only 20 minutes from the Zona Sur.



Aquellos que dieron el nombre de Valle de las Ánimas fueron los primeros excursionistas españoles en aventurarse en estas áreas. Esto no quiere decir que en ellas no haya habido presencia humana, por el contrario, se han llegado a encontrar incluso ruinas pre-incas. El nombre viene dado tanto por la similitud que tienen las estructuras rocosas con la imagen del alma (ánima en latín) como por los sonidos que de ellas emana. Visitantes de la zona aseguran escuchar voces, silbidos y en ocasiones gritos. La justificación científica está fijada en el viento y las corrientes de aire así como en el ulular de los búhos y halcones, pero muchas personas están en desacuerdo.

En lo personal defiende el conferido carácter cuasi-espiritual de la zona. No solo se siente una fuerte atracción hacia el suelo sino que en él se puede llegar a encontrar a simple vista y en grandes cantidades galanes cristales como la amatista y el citrino. Pero la riqueza de la tierra no se reduce solo a los cristales, sino que también da lugar a la actividad agrícola. En verano, los ríos y las zonas colindantes a ellos estallan en una almohadón de color verde intenso. 'Las aguas minerales subterráneas provenientes de la cordillera permiten la cosecha de varios productos, entre ellos: habas, tomates y rábanos' nos afirma Yannick, 'alimentos que son comercializados por las comunidades para generar ingresos.'

Esta increíble productividad de la tierra, sin embargo, también trae consigo algunos problemas. El Valle de las Ánimas es 'compartido' por dos comunidades, consecuencia del decreto impartido por el presidente Hernán Siles Suazo en el año 60 en el que se obsequiaron estos ex-terrenos haciendales antes pertenecientes a Simon I. Patiño. Con el paso del tiempo fueron dos las comunidades que terminaron por apropiarse legalmente del territorio; la comunidad de Wilakota y Ovejuyo. Su proximidad ha producido roces entre ambas, sin mencionar que con el crecimiento de la población también se incrementó el ritmo de urbanización, cosa que resulta peligrosa tanto para la población como para la reserva si es que no se procede de forma organizada.

Es por esta razón que se están impulsando iniciativas para reconocer esta reserva de forma concreta y asegurarle un lugar en el mapa. Para ello necesitamos aprender a valorarla por ser uno de los últimos patrimonios geológicos de Bolivia así como advertir su potencial para desarrollar un turismo sostenible, responsable e inclusivo. Como nos explica Yannick, 'La idea es crear una reserva turística que funcione de manera comunitaria. Esto permitiría generar ingresos para ayudar a las comunidades, reforzar la actividad agrícola e invertir en la protección y mantenimiento del patrimonio'. Tal proyecto no es para nada descabellado; a tan solo 20 minutos del Valle existe ya una localidad que ha implementado este modelo. La localidad de Camaray cuenta con el primer Bike Park en Bolivia constituido por 8 pistas, todas construidas por la misma comunidad. Para hacer uso del parque hace falta pagar solo 10 bolivianos como aporte a la comunidad, quienes reciben con brazos abiertos a todos los entusiastas del deporte.

Debemos empezar a pensar en la industria turística como un solo organismo en el que todas las partes contribuyen a su supervivencia. Hacerlo nos garantiza descubrir tesoros ocultos a simple vista, protegerlos y entablar lazos con gente que aún se mantiene recluida de la ciudad... aunque solo se encuentren a 20 minutos de la zona sur.

UNICA EN EL MUNDO

El orgullo de ser parte de una ciudad maravillosa; La Paz, única en el mundo.

ORGULLOSAMENTE BOLIVIANA

CASCADA BOLIVIA



RECOLLECTIONS OF THE ANDES AND LAKE TITICACA

IT'S TIME TO REMEMBER

LA MEMORIA DE LOS ANDES Y DEL LAGO TITICACA

ES HORA DE RECORDAR

TEXT: CELINA GRISI
PHOTO: ECOLOGUE LA ESTANCIA

Imbalance, disconnection, despair, misunderstanding. Confinement. Time and space have been transformed. There isn't anyone who doesn't ask, 'when can I go out again?'

For that reason, and many more, now is a good time to remember a special place that, even without knowing, lives in a very intimate place within us all - the sacred Lake Titicaca.

There's value in the remembrance of joy, when we think of this lake's ancestral importance and its support of diverse cultures for thousands of years. In fact, its relevance is so profound that without this lake there would be no life in the Altiplano - the waters of Titicaca nurture a wide region that supports thousands of families from diverse ecosystems essential to life.

There are so many things that we can remember about this huge lake. In ancient Andean mythology, Lake Titicaca is not known to be masculine, in reality the lake is praised as a female deity: Qotamama, Mother of Waters. Qota Awicha or Qota Achachila are also part of this memory.

For those who feel the call to remember this closeness to Lake Titicaca, sustainable tourism will be, among other possibilities, perhaps the most attractive. The lake will also be an option for those who want to breathe that peaceful air from the unique shores, for those who dare to feel the liquid ice coming down from the Andes Mountains on their fingertips, for those who dream of the abundant underground existence that this immense being protects.

The imaginary division of the territory generated by the political-administrative frontiers, have been a lottery win for Bolivia. We are blessed that on the Bolivian side of this space shared with Peru, Bolivia has the most valuable islands in all of Lake Titicaca. That is why this time, our calling isn't just to get to Copacabana as custom dictates, but to discover the heavenly destination that is found after sailing a little. The majestic Isla del Sol and its partner, the Isla de la Luna, await you with open arms with their formidable beauty.

Desequilibrio, desconexión, desesperación, desentendimiento. Encierro. El tiempo y el espacio se han transformado. No hay quien no se pregunte: ¿cuándo podré salir de nuevo?

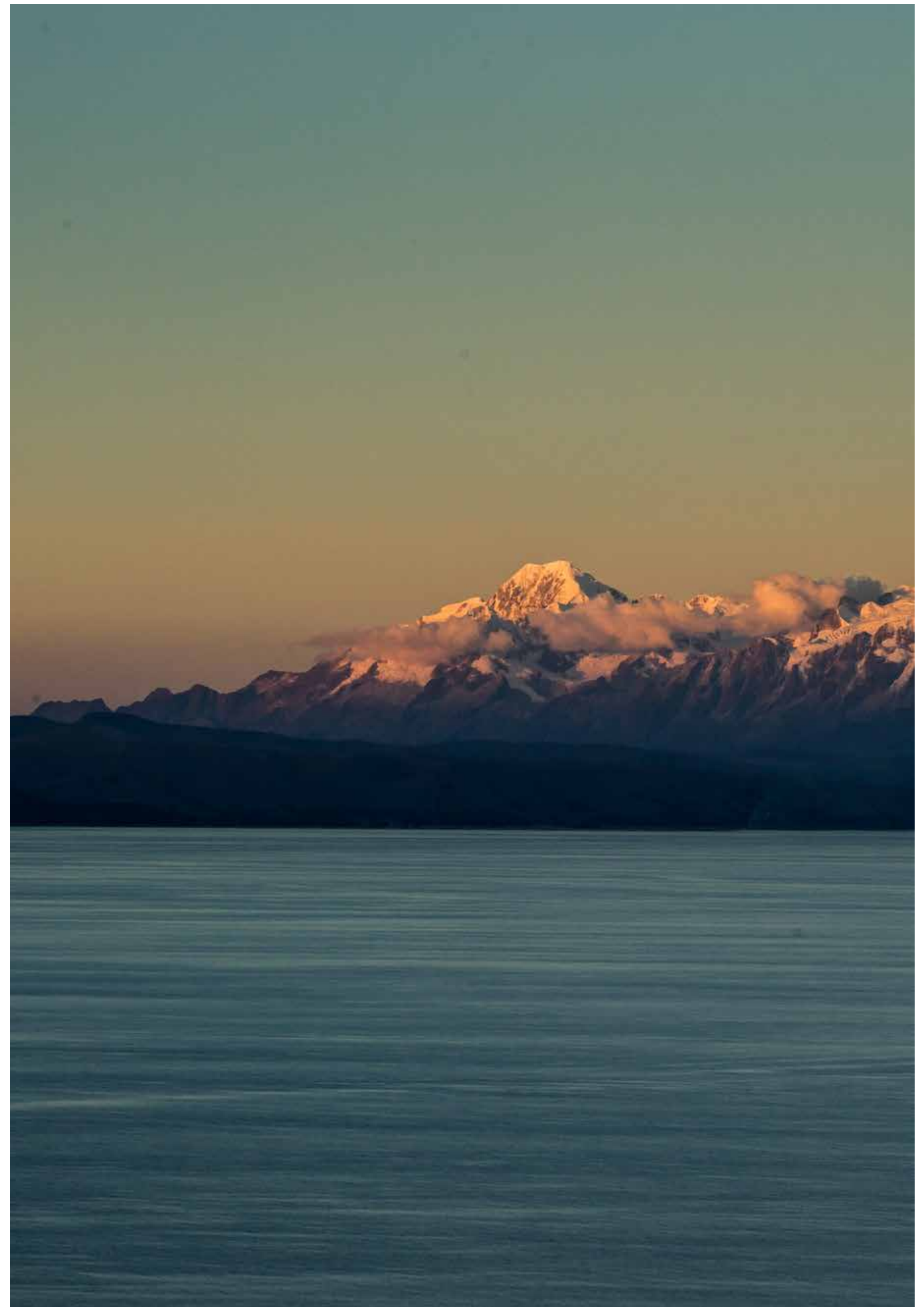
Por este motivo, y muchos más, ahora es buen momento para recordar un lugar especial que, aún sin saberlo, vive en un lugar muy íntimo dentro nuestro: el sagrado Lago Titicaca.

Vale la alegría recordar que este lago tiene una importancia ancestral y que viene sosteniendo diversas culturas desde hace miles de años. De hecho, su relevancia es tan profunda que sin este lago no existiría vida en todo el Altiplano - las aguas del Titicaca nutren una amplia región que sustenta a miles de familias a partir de un ecosistema diverso, esencial para la vida.

Hay tantas cosas que podemos recordar sobre este inmenso lago. Por ejemplo, que en la ancestral cosmovisión andina no se entiende al Lago Titicaca como masculino sino que en realidad el lago es alabado como una deidad femenina: Qotamama, Madre de las Aguas. Qota Awicha o Qota Achachila también son parte de esta memoria.

Para quien sienta el llamado de recordar esa cercanía con el Lago Titicaca, el turismo sostenible será, entre otras posibilidades, quizás la más atractiva. Lo será también para quien quiera respirar ese aire de paz de las orillas, tan característico, que sólo logra describirse a sí mismo, para quien se anime a sentir en la punta de los dedos el hielo líquido que baja de la Cordillera de Los Andes, para quien sueñe con la abundante existencia subterránea que este inmenso ser resguarda.

La ilusión de división del territorio generada por las fronteras político-administrativas, han significado la lotería para Bolivia. Tenemos la bendición de que del lado boliviano de este espacio compartido con Perú se encuentran las islas más valiosas de todo el Lago Titicaca. Por eso esta vez, el llamado no consiste únicamente en llegar hasta Copacabana como dicta la costumbre, sino en descubrir el destino paradisíaco que se encuentra tras navegar un poco. La majestuosa Isla del Sol y su complemento, la Isla de la Luna, las cuales te esperan de brazos abiertos con su belleza formidable.





According to the myth that the Incas themselves spread to secure their greatness, Lake Titicaca, and specifically, the Isla del Sol are the mythical origin of the Inca empire. From its waters came Manqo Qhapaq and Mama Ocllo, the sibling couple who founded Cusco and taught the people of this vast territory “the ways of the Inca people”. Although ancient history tells us that for thousands of years both islands have been pilgrimage destinations for peoples throughout the region, it is surely this most recent story that today attracts thousands of tourists who come from afar to connect with this sacred place.

Hidden between *takanas* (cultivation terraces) in the southern part of the Isla del Sol, at 4010 metres above sea level, is the only ecological hostel on the entire island: the Ecolodge La Estancia. Built twenty years ago with ecological design principles, the Ecolodge is made up of fifteen rustic adobe huts with thatched roofs that preserve the ancestral architectural knowledge found in the area. A simple yet cozy interior design, and generous and friendly service from people in the community, characterise this unique destination.

Immersed within the community of which it's a part of, the Ecolodge offers a proud and genuine look at the culture that welcomes it. The people from this peculiar place, who lovingly call it 'the island' are always unforgettable and enriching. Ultimately, that's what travelling is all about - removing the 'mental barriers' and expanding the horizons of the heart.

In their cabin, guests arriving from many corners of the world receive a beautiful Welcome Booklet that reads: “Look out the window from the comfort of your cabin, sit on a bench in the garden, enjoy the dazzling view and take deep breaths. Let the peace settle. You are at home”. This is precisely the experience that the ecolodge creates day by day for those who visit it.

There is no sensation comparable to seeing the sun rise behind the Cordillera Real de Los Andes or seeing the reflection of the full moon on the calm waters of the lake. Those who have previously been immersed in the universe of contemplation experienced in the landscapes that characterise this part of the world, know that we have not yet invented the words to describe that emotion.

Above all, this little note is an invitation to remember that our land is alive and that it exists more, the closer we get to it. Our memory is not in a museum - as we were led to believe - but it's here, closer and more alive than ever. So it's time to reconnect with the cycles of life - there's no better place than this. Let's go back, because it's also time to recognise that it's the Mountains, and it's this Lake, that bring us the memory of balance that we need so much.

Today I also invite you to ask yourself, with the perfect mix of the nostalgia, modesty and urgency that this issue merits - when will I return to Lake Titicaca? Now you know that there's a spectacular place waiting for you. You also know that now, more than ever, it's time to return.



Según el mito que los mismos Incas difundieron para afianzar su grandeza, el Lago Titicaca, y en específico, la Isla del Sol son el origen mítico del imperio Incaico. De sus aguas salieron Manqo Qapac y Mama Ocllo, los hermanos-pareja que fundaron El Cusco y enseñaron a las gentes de todo este vasto territorio “the ways of the Inca people”. Aunque la antigua historia nos cuenta que durante miles de años ambas islas han sido destinos de peregrinación de pueblos de toda la región, es seguramente esta historia más reciente que hoy en día atrae a miles de turistas que llegan desde lejos a conectarse con este lugar sagrado.

Escondido entre takanas (terrazas de cultivo) en la parte sur de la Isla del Sol, a 4010 msnm, se encuentra el único albergue ecológico de toda la isla: el Ecolodge “La Estancia”. Construido hace ya veinte años con preceptos de diseño ecológicos, el “Ecolodge” está conformado por quince cabañas rústicas de adobe y techos de paja que rescatan los saberes arquitectónicos ancestrales de la zona. Un diseño interior simple pero acogedor (simple yet cozy), y un servicio amable y generoso brindado por gente de la comunidad, caracterizan este destino único.

Inmerso dentro de la comunidad de la cual hace parte, el “Ecolodge” ofrece una mirada noble y genuina de la cultura que lo acoge. El intercambio con las personas de este peculiar mundo que con tanto amor llamamos “la isla”, es siempre inolvidable y enriquecedor. Finalmente, de eso se tratan los viajes – de eliminar las barreras de la mente y ampliar los horizontes del corazón.

En su cabaña, huéspedes que llegan desde muchos rincones del mundo, reciben un lindo Welcome Booklet que se lee así: “Mire por la ventana desde la comodidad de su cabaña, siéntese en un banco en el jardín, disfrute de la vista deslumbrante y respire profundo. Deje que la paz se asiente. Usted está en casa”. Es precisamente esa la experiencia que el “Ecolodge” inventa día a día para quienes lo visitan.

No existe sensación comparable a la de ver el sol nacer detrás de la Cordillera Real de Los Andes o la de ver el reflejo de la luna llena sobre las aguas calmas del lago. Quienes ya se vieron antes sumergidos en el universo de contemplación que se experimenta ante los paisajes que caracterizan a esta parte del mundo, saben que aún no hemos inventado las palabras para describir esa emoción.

Por sobre todas las cosas, esta pequeña nota es una invitación para recordar que nuestro territorio está vivo y que más existe en cuanto más nos acercamos a él. Que nuestra memoria no está en un museo - como nos hicieron creer - sino que está aquí, cerca y más viva que nunca. Por eso, es tiempo de volver a conectar con los ciclos de la vida - no hay mejor lugar que este para hacerlo. Volvamos, porque es también tiempo de reconocer que son las Montañas, y es este Lago, quienes nos traen la memoria del equilibrio que tanto necesitamos.

Hoy te invito también a que te preguntes, con la mezcla perfecta de nostalgia, humildad y urgencia que el caso amerita: ¿Cuándo volveré al Lago Titicaca? Ahora sabes que hay un lugar espectacular esperando por ti. Sabes también que, ahora más que nunca, es tiempo de volver.





HUARI HUARI

FROM A LEGENDARY BATTLE TO A LEGENDARY FLAVOUR
DE UNA LEGENDARIA BATALLA A UN LEGENDARIO SABOR

TEXT: CERVECERÍA BOLIVIANA NACIONAL
PHOTO: CBN

Magical, this is how tourists, visitors and residents describe Santiago de Huari, a small town on the shores of Lake Poopó with endless legends that tell the origins of the mythical beer, Huari. The 14,000 populants of Santiago de Huari tell the legend of the battle between **Azanaque** and **Cora Cora** to conquer the beautiful **Tunupa**. “*Azanaque* had a consort, *Tunupa*, whom he courted for being nice and pretty. But, among them, another one appears, *Cora Cora*. *Tunupa* does not know where to go as they fight a battle, which *Cora Cora* wins,” says a Santiago de Huari local. Despite his defeat, *Azanaque*, the guardian of Huari, does not surrender and continues in his fight to impress *Tunupa*. “*Azanaque* didn’t bow in defeat against *Cora Cora*. He didn’t accept that he was defeated.”

“Our grandparents say that our guardian created fresh and rich waters to attract *Tunupa*, these waters continue to run today with the hope of conquering *Tunupa* at some point”, they added. This fresh water spring has given the unmistakable flavor of Huari, a legendary beer produced on the shores of Lake Poopó, whose qualities have crossed the borders of Bolivia.

WATER PURITY

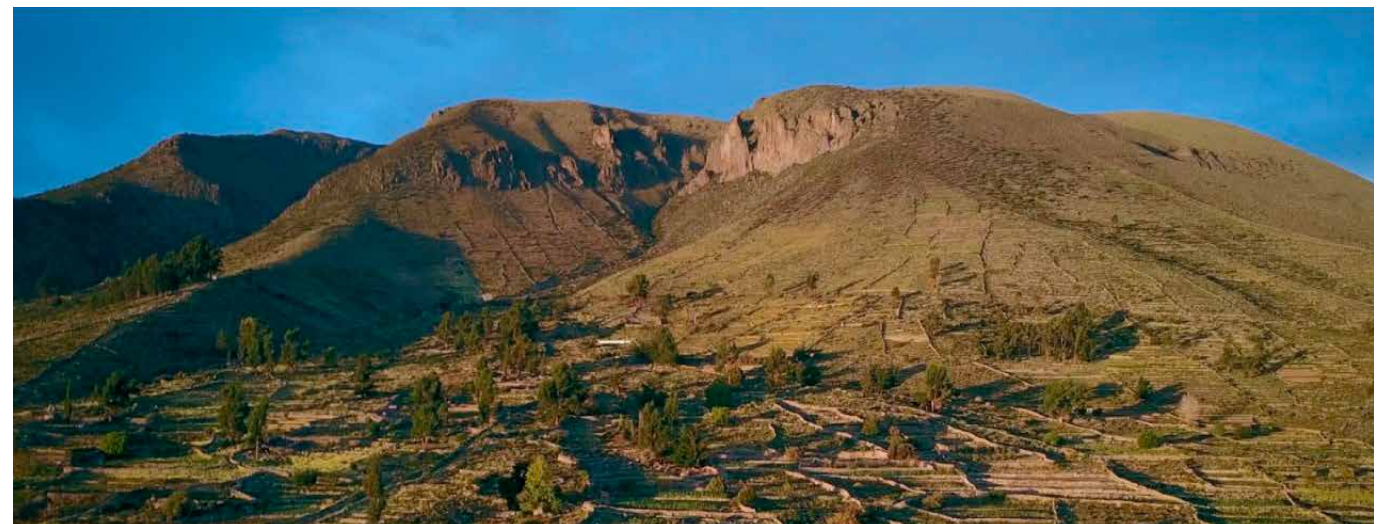
Although the origins of Huari are lost in the spiral of time, the seed was planted in 1877 when a German pilgrim visited the village and tried the mountain spring water. “Feeling its purity, the visitor didn’t hesitate to use it to create the best beer in Bolivia”, affirmed Huari’s master brewers. This water not only gives Huari its unique taste, it is also a source of life for the municipality. These are enough reasons for the harmonious and environmentally friendly use by both, the inhabitants and the brewing company. After more than 140 years, Huari

Mágico, así es como los turistas, visitantes y habitantes describen a Santiago de Huari, una pequeña población a orillas del lago Poopó con un sinfín de leyendas que cuentan los orígenes de la mítica cerveza Huari. Los 14 mil habitantes de Santiago de Huari conocen la leyenda de la batalla entre *Azanaque* y *Cora Cora* por conquistar a la hermosa *Tunupa*. “*Azanaque* tenía una enamorada, *Tunupa*, a quien cortejaba por ser simpática y bonita. Pero, entre ellos, aparece otro, *Cora Cora*. *Tunupa* no sabe con cuál de los dos quedarse y ambos libran una riña, la cual gana *Cora Cora*”, relata un poblador de Santiago de Huari. Pese a su derrota, *Azanaque*, el guardián de Huari, no se doblega y continúa en su lucha por conquistar a *Tunupa*. “*Azanaque* no se doblegó con la derrota frente a *Cora Cora*. No aceptó que estaba derrotado.”

“Los abuelos cuentan que nuestro guardián creó un agua dulce y rica para atraer nuevamente a *Tunupa*; esa agua sigue corriendo hoy en día, con la esperanza de conquistarla en algún momento”, añadió el poblador. Esta vertiente de agua dulce ha dado origen al sabor inconfundible de la cerveza Huari, un producto legendario que se produce a orillas del lago Poopó y cuya calidad ha traspasado las fronteras de Bolivia.

LA PUREZA DEL AGUA

Si bien el origen de Huari se pierde en la espiral del tiempo, la semilla se plantó en 1877, cuando un peregrino alemán visitó el pueblo, probó el agua del manantial. “Al sentir su pureza, el visitante no dudó en utilizarla para crear la mejor cerveza de Bolivia”, afirman los maestros cerveceros de la planta de Huari. El agua de ese arroyo no sólo da origen a la cerveza Huari, es además fuente de vida para todo ese municipio. Esos son motivos suficientes para el uso armonioso y respetuoso





continues to use the water from the spring for brewing beer, just as it was originally used. *Azanaque's* water does not need any treatment because of its perfect PH, which contributes to the unmatched flavor of Huari. Its purity is precisely why the plant redistributes water to the community to irrigate crops, for animals and for the land.

TO BOLIVIA AND THE WORLD

The purity of Huari not only comes from the spring, but from a combination of ingredients of Bolivian origin. Over the years we have worked to find the perfect flavor of its beer and have found it thanks to the great variety of high quality ingredients across the country. Although the origin of the most praised beer in the country is in Santiago de Huari, at 3700 meters above sea level, producers and masters have moved across the country looking for the suitable components to solve the flavour's characteristics. Thanks to the hard work of our producers, we have managed to blend the taste of Bolivian ingredients into a beer and so we gave it the characteristic flavours that represents us. The company has developed three types of Huari beers thanks to products from the entire country: Huari (traditional), Huari Trigo and Huari Miel. These three elaborations represent the three regions of the country: west, valley and east. Huari Miel takes the consumer's palate to a fresh and pleasant journey to the country's valley, while Huari Wheat uses the oranges from the east.

Without forgetting its origins, Huari seeks constant innovation so that the product is more and more tasty. We seek constant change and renewal of our beers, but we never forget our beginnings or the grandparents and inhabitants who started this great dream. Our constant growth leads us to remember that we wouldn't be where we are at the moment if it weren't for the legends of Santiago de Huari.



con el medioambiente que le dan los habitantes y la empresa cervecera. Luego de más de 140 años, Huari sigue utilizando el agua de la vertiente para la elaboración de la cerveza, tal y como se utilizaba en el origen. El agua de Azanaque no recibe ningún tratamiento debido a que tiene un PH perfecto, lo que contribuye al sabor inigualable de una Huari. Y justamente por su pureza, la planta devuelve el agua a la comunidad para regar cultivos, para los animales y para la tierra.

A BOLIVIA Y AL MUNDO

La pureza de la cerveza Huari no solo proviene del manantial, sino de una combinación de ingredientes de origen plenamente boliviano. A lo largo de los años hemos Cervecería trabajado para buscar el sabor perfecto de la cerveza Huari y lo hallamos gracias a la gran variedad de ingredientes de alta calidad que tenemos en todo el país Si bien el origen de la cerveza más elogiada del país se encuentra en Santiago de Huari, a 3700 metros sobre el nivel del mar, los productores y maestros se han movido a lo largo y ancho del país buscando los componentes adecuados para solventar el sabor característico. Gracias al arduo trabajo de nuestros productores, hemos logrado fundir el sabor de los ingredientes bolivianos en una cerveza y así le dimos el sabor característico que nos representa. La compañía ha desarrollado tres tipos de cerveza Huari gracias a los productos del interior del país: Huari (tradicional), Huari Trigo y Huari Miel. Estas tres elaboraciones representan las tres regiones del país: occidente, valle y oriente. Huari Miel lleva al paladar del consumidor a un viaje fresco y placentero al valle del país, mientras que Huari Trigo utiliza las naranjas del oriente.

Sin olvidar sus orígenes, Huari busca la constante innovación para que el producto sea más y más agradable. Buscamos el constante cambio y renovación de nuestra cerveza, pero nunca nos olvidamos de nuestros inicios, de los abuelos y habitantes que dieron comienzo a este gran sueño. Nuestro constante crecimiento nos lleva a recordar que no estaríamos donde estamos si no fuera por las leyendas en Santiago de Huari.

Acompáñanos en esta nueva aventura

UNIDOS SOMOS MÁS FUERTES

Una Gran Nación y BolivianExpress
Trabajando juntos

Expongamos nuestra nación, hagamos que el mundo se entere de la grandeza de **Bolivia**.

**UNAGRAN
NACION**

BolivianExpress
Magazine



**THE HEART OF TOURISM
IN SOUTH AMERICA -** **EL CORAZÓN DEL TURISMO
EN AMÉRICA DEL SUR -**

B O L I V I A

**'AMAZONAS, PIONEERS
OF TOURISM IN THE REGION'** **AMAZONAS COMO
PRECURSOR DEL TURISMO EN LA REGIÓN**

TEXT: MAURICIO SANCHEZ
PHOTOS: ANDRES MACLEAN

Andean flamingos wake up among mystical coloured lagoons in Uyuni, while the native people rejoice at the harmony offered by the Madidi Jungle and the wetlands in the Bolivian Amazon, a country where the sky meets the earth in a desert of salt more than ten thousand years old. Bolivia offers majestic places where you can enjoy its nature, history, culture, heritage, and the essence of a country that, to this day, preserves its customs.

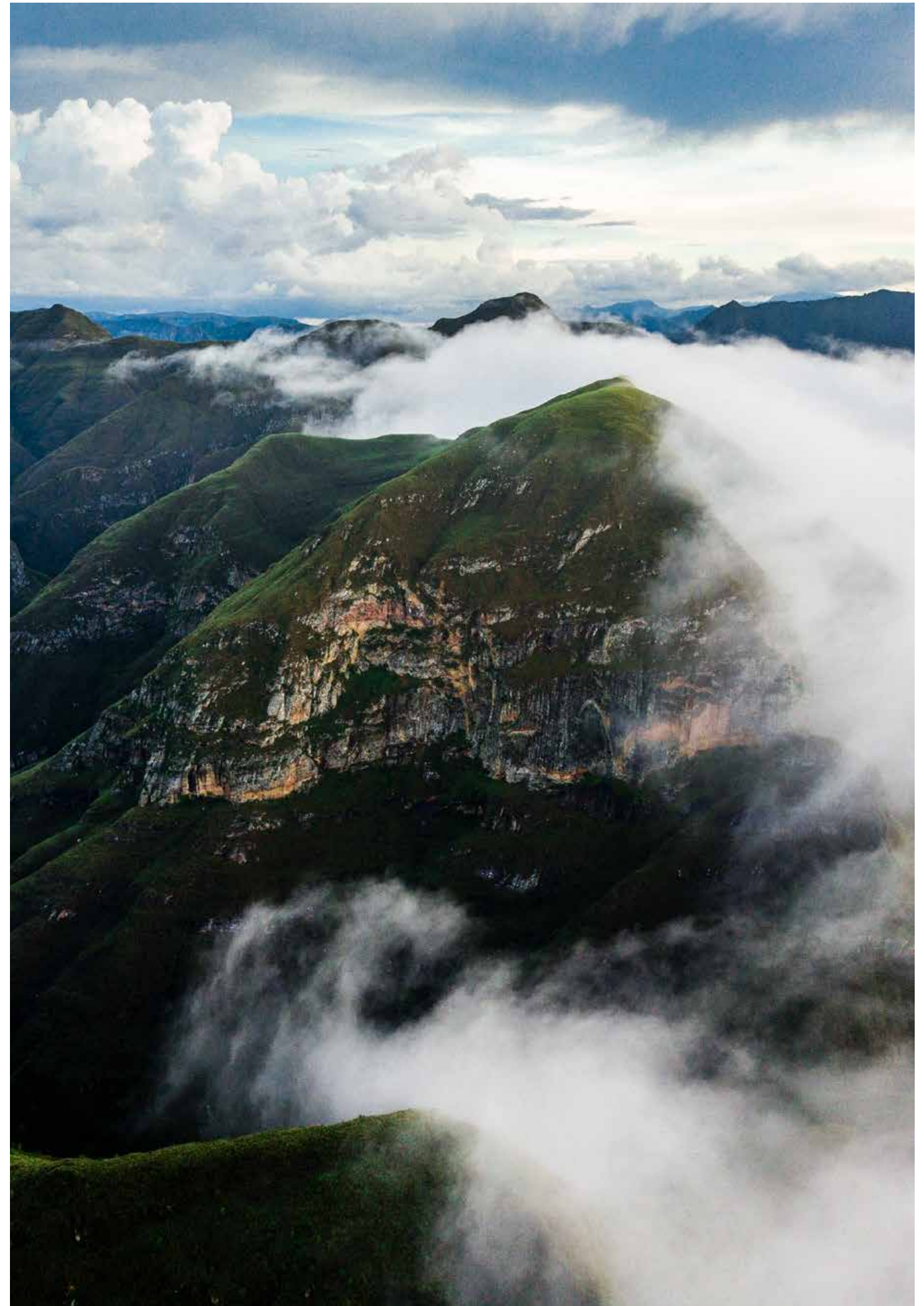
The city of La Paz dawns with the notes of the *zampoña*, a traditional wind instrument, heard in the distance from the Valle de la Luna (Valley of the Moon); named after Neil Armstrong due to the similarities of these landscapes to the moon. Millennial recipes allow you to savour a *salteña*, *plato paceño* or *chairo* soup based on *chuño* adapted with modern food techniques - the apprentices of Claus Meyer himself run a restaurant of high gastronomy and rediscover ingredients from the region. In the distance you can see the Illimani, the highest snow-capped mountain in the Cordillera Real. Houses on the hills dissipate into the distance from the **ollada**, which can be seen from the **teleférico**. Sagarnaga's street extend in the centre of La Paz, hiding mysteries among its streets full of culture, traditional textiles, and companies that offer tours to 2 wonderful sites on the outskirts of the city. Lake Titicaca, with floating boats and houses made out of **totora** and islands (Sun and Moon island) containing historical energies, and the ancient archaeological city of Tiwanaku.

Two other cities can be found on the plains, who have maintained and upheld their touristic attraction. Oruro celebrates the most colourful and folkloric carnival in the country, as well as being the "masterpiece of oral and the intangible heritage of humanity" as stated by UNESCO, dancers flood the streets to the rhythm of traditional dances (Caporales, Saya, Morenada, Diablada, Tinku, among others), paying tribute to the **Virgen del Socavón**. In the 16th century, Potosi was the capital of the world thanks to the abundance of silver it had in Cerro Rico, contemporary writer Miguel de Cervantes coined the phrase 'Vale un Potosi' referring to something that has a lot of value. Today, you can visit the mint where contemporary machinery and the history of money can be found.

Flamencos andinos amanecen entre lagunas de colores místicos en Uyuni, mientras los aborígenes se regocijan ante la armonía que la selva del Madidi y la pampa ofrecen en la amazonía boliviana, aquel país donde el cielo se junta con el suelo en el desierto de sal de más de diez mil años de antigüedad. Bolivia ofrece lugares majestuosos donde se puede disfrutar de la naturaleza, la historia, cultura, patrimonio y la esencia de un país que hasta el día de hoy conserva sus costumbres.

La ciudad de La Paz amanece con las notas de la *zampoña*, instrumento típico de viento, que se escucha a lo lejos desde el valle de la Luna, nombrado así por Neil Armstrong debido a la similitud con los paisajes de la luna. Recetas milenarias permiten saborear una *salteña*, un plato paceño o la sopa *chairo* a base de *chuño*, en una conjunción con técnicas de comida moderna donde los aprendices del mismo Claus Meyer dirigen un restaurante de alta gastronomía y redescubrimiento de ingredientes de la región. A lo lejos se contempla el Illimani, el nevado más alto de la Cordillera Real. Casas sobre los cerros se disipan a la distancia desde la *ollada*, misma que pueden ser observados desde las líneas de teleférico. La calle Sagárnaga se extiende en el centro paceño, guardando misterios entre sus calles llenas de cultura, textiles tradicionales, y emprendimientos que ofrecen tours a 2 sitios maravillosos a las afueras de la ciudad, el Lago Titicaca con islas flotantes hechas de totora e islas (sol y luna) que contienen energía histórica y la antigua ciudad arqueológica de Tiwanaku.

En la zona de los llanos se encuentran 2 ciudades, además de La Paz, con sus distintivos turísticos que al largo del tiempo supieron mantenerse y transmitirse de generación en generación. Oruro celebra el carnaval más colorido y folclórico del país, además de ser "Obra Maestra del patrimonio oral e intangible de la humanidad" nombrado por la UNESCO, danzantes inundan las calles al ritmo de bailes típicos (Caporales, Saya, Morenada, Diablada, Tinku, entre otros), rindiendo tributo a la virgen del socavón. Potosí en el siglo XVI fue una de las capitales del mundo gracias a la riqueza de Plata que tenía en el Cerro Rico, en aquellos días Cervantes dio origen a la frase "Vale un Potosí" refiriéndose a algo que tiene mucho valor, el día de hoy se puede visitar la casa de la moneda donde se encuentra maquinaria de la época y la historia del signo del dinero.





In the central part of the country, known as the Zona del Valle, we can marvel at the landscapes, gastronomy and majestic places. The country's capital region, Chuquisaca, a place inhabited by dinosaurs millions of years ago, can be visited today where dinosaur tracks on cliffs extend for miles. Sucre, the city where the country was founded, became the first libertarian city in South America and is full of traditions and history. A curious fact about the city is that it's also known as the white city, since all its buildings are of that colour. In the city's various viewpoints you can contemplate this beautiful panorama.

Cochabamba, the gastronomic capital, never ceases to amaze with its typical dishes based on pork, chillies, and traditional seasoning. Tarija, another city in the region that is often referred to as the 'Andalucía of Bolivia', is known for its people, whose hospitality and charisma is infectious. Charming landscapes surround you and leave you breathless in San Jacinto, San Lorenzo and Tomatitas where you end a walk through the region in vineyards settled in high altitudes. Here, in addition to producing one of the best wines in the region, a spirit made from white grapes called Singani is distilled.

Last but not least, the tropical region dazzles with its vegetation and buildings founded by Jesuit missionaries. Chiquitania impresses with its solemn temples, its typical masses and its baroque music. Additionally, you can visit the Samaipata fort, the old homes of the Incas who ventured here, and the Noel Kempff nature reserve.

Amazonas Airline offers flights to 11 different destinations in Bolivia, promoting internal tourism and being the South American tourist runaway for more than 20 years. Developing and stimulating the economic movement and promoting the wonders of the country to be known abroad, generating more knowledge about these beautiful places. Come and enjoy Bolivia.

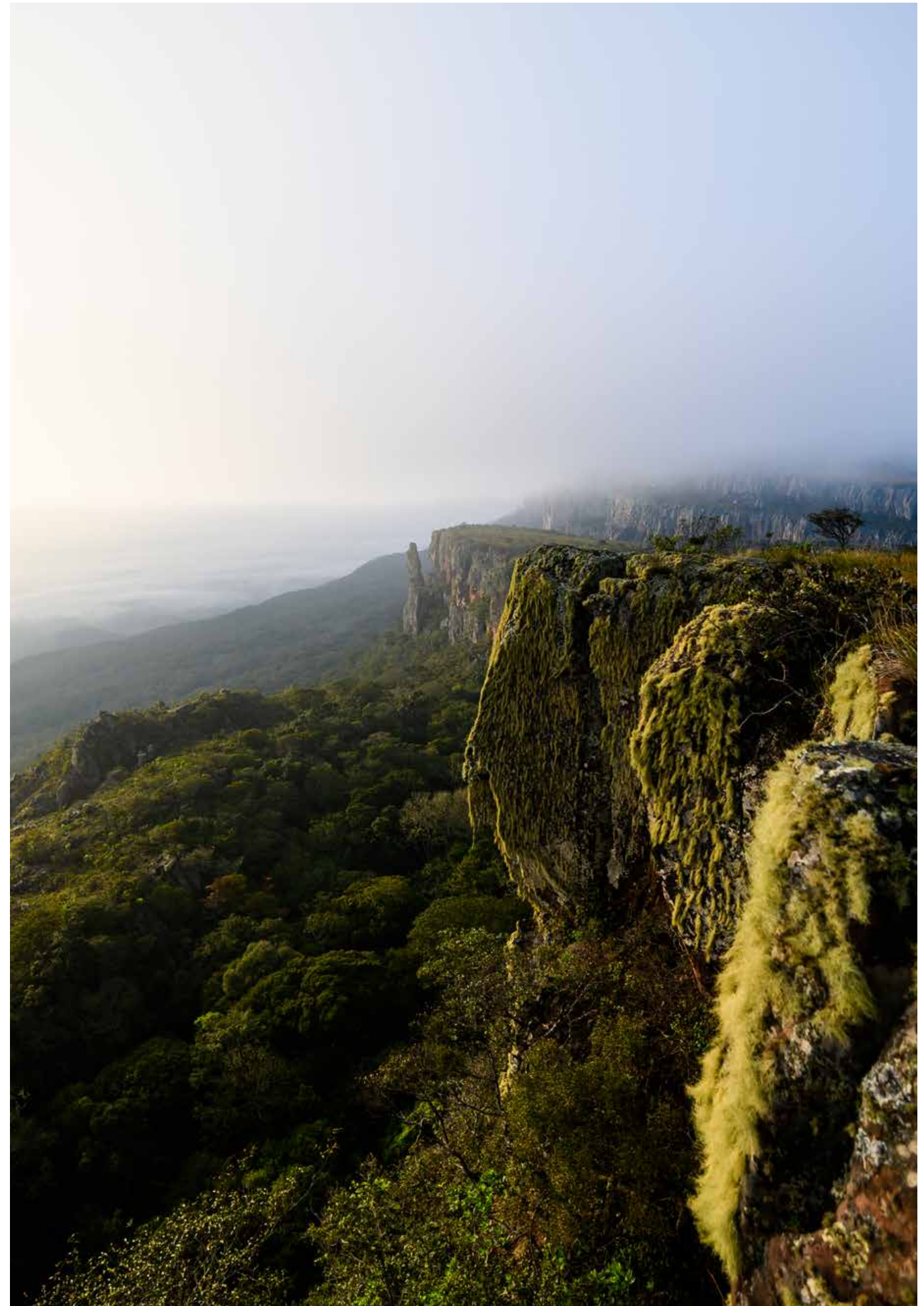


En la parte central del país, o denominada Zona del Valle, podemos maravillarnos con paisajes, gastronomía y lugares majestuosos. La capital del país, Chuquisaca, donde hace millones de años dinosaurios paseaban y habitaban esta zona, que el día de hoy se pueden visitar en farallones con huellas de dinosaurios, que se extienden alrededor de kilómetros, Sucre la ciudad donde el país se fundó y se dio el primer grito libertario de América del Sur y se encuentra llena de tradiciones e historia. El dato curioso de la ciudad es que también es conocida como la ciudad blanca, ya que todas las edificaciones son de dicho color, en los diversos miradores se puede contemplar este hermoso panorama.

Cochabamba, la capital gastronómica, no deja de sorprender con sus platos típicos a base de cerdo, picantes, y sazón tradicional. En la misma zona se encuentra una joya, llamada la "Andalucía Boliviana" por sus encantos similares a los de dicha región de España, la ciudad de Tarija que contagia con la hospitalidad y carisma de su gente, paisajes encantadores te envuelven y dejan sin aliento en San Jacinto, San Lorenzo, Tomatitas, para terminar el paseo por la región en los viñedos de altura superior, donde además de producirse uno de los mejores vinos de la región, se destila una bebida a base de uva blanca denominado "Singani".

Por último, pero no menos importante, La zona del trópico deslumbra con su vegetación y los edificios que están al fondo de las misiones Jesuitas, la Chiquitania deslumbra con sus templos solemnes, sus masas típicas y su música barroca. Adicionalmente se puede visitar el fuerte de Samaipata, antiguo hogar de los Incas que llegaron hasta esta zona y la reserva natural Noel Kempff.

La línea aérea Amazonas brinda vuelos a 11 diferentes destinos en Bolivia, impulsando así el turismo interno y el corredor turístico en América del Sur hace más de 20 años, generando e incentivando el movimiento económico e impulsando a que el país sea conocido en el exterior por sus maravillas, para que, de esta manera, se genere mayor conocimiento de estos sitios maravillosos. Conoce y disfruta de Bolivia.





SUZUKI TRAVEL BY BOLIVIAN EXPRESS PRESENTS:
EPISODE 2 - VALLE DE LAS ANIMAS
 OUT NOW!



SUZUKI TRAVEL BY BOLIVIAN EXPRESS

TEXT: CERVECERÍA BOLIVIANA NACIONAL
 PHOTO: IVAN RODRIGUEZ PETKOVIC

Alongside the Bolivian Express team, Suzuki Jimny goes on its second adventure travelling through Bolivia and seeing the wonders that our beloved country has to offer.

On the eve of the celebration of La Paz, we are pleased to present the second episode of our journey: The Valle de las Animas (Valley of the Souls).

The valley is one of the most important geological and touristic attractions in La Paz, which can be found on the outskirts of the city.

The stunning rock formations, which were shaped by a melted glacier millions of years ago, characterise the valley which approximately covers 2500 hectares of La Paz.

The valley's name derives from an old Spanish word: 'Ánima', which can be translated into English as 'soul' or 'spirit'. This name came about due to the legend that anyone who came across the owls in the valley would lose their soul.

We must learn to appreciate this more and give the Valley of the Souls the official protection and touristic recognition it deserves. I don't think there is anyone who has visited the valley and not left feeling completely fascinated by what this place has to offer.

Visit the Valle De las Ánimas with SUZUKI JIMNY and BOLIVIAN EXPRESS.

De la mano del medio audiovisual Bolivian Express, Suzuki Jimny emprende esta segunda aventura que recorre Bolivia mostrando de forma diferente las maravillas de nuestro querido país.

En vísperas de la celebración de la "Ciudad Maravilla" tenemos el agrado de presentarles el episodio 2 de nuestra travesía: El Valle de las Animas.

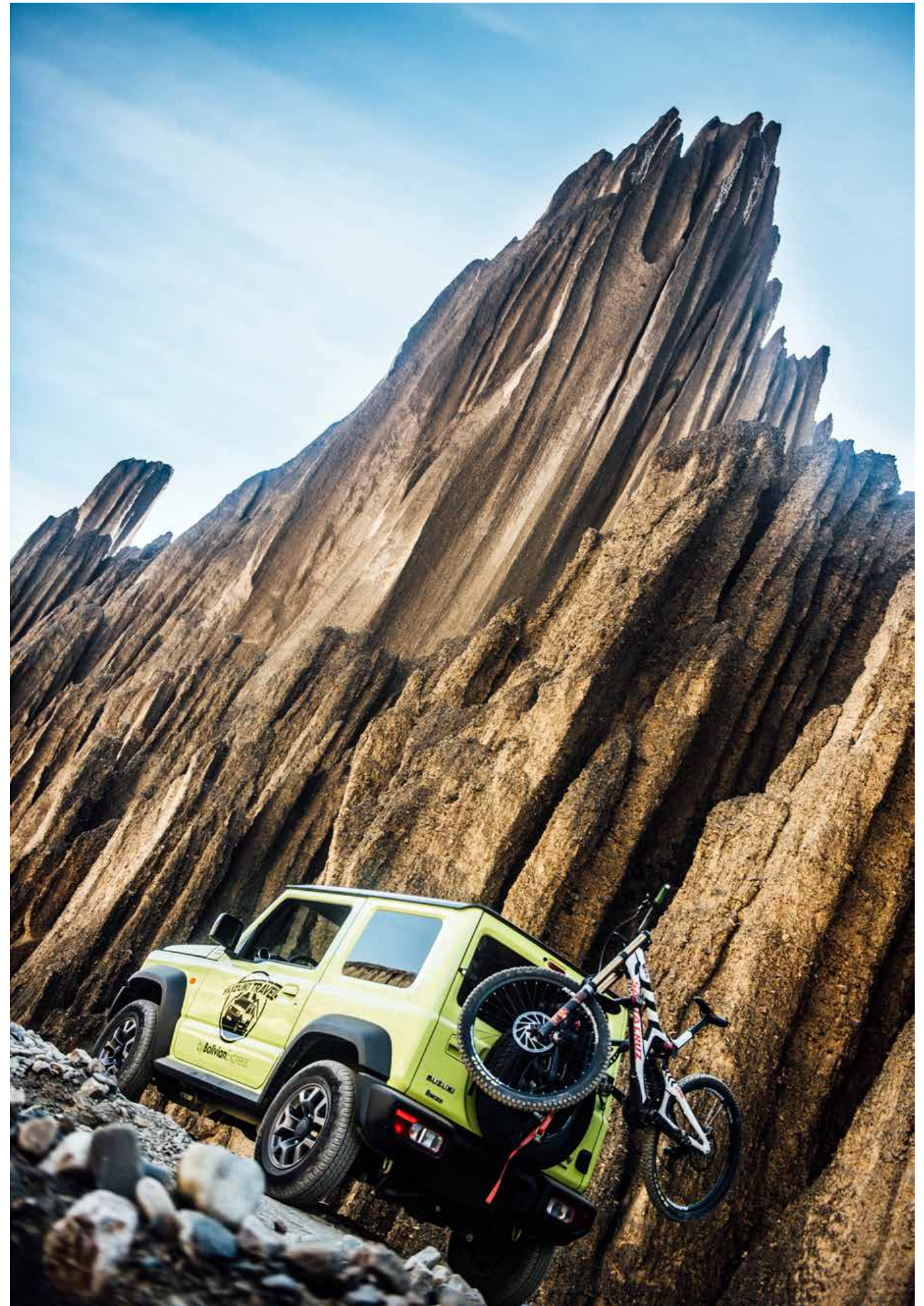
El Valle de las Animas, es una de las más importantes atracciones turísticas / geológicas de la ciudad de La Paz, que puede ser encontrada en sus faldas a tan solo 20 minutos de la Zona Sur de la ciudad.

Las impresionantes formaciones de rocas, que fueron conformadas con el derretimiento de glaciares hace millones de años crean el valle que cubre más de 2500 hectáreas de territorio.

El nombre Animas, que hace referencia a las "almas" o "espíritus" denotan la mística y todas las leyendas y creencias de que al visitar el sitio en la noche, el lugar y sus criaturas (entre ellas búhos y cuervos) se apoderan del alma de las personas.

Debemos aprender a apreciar y reconocer nuestros lugares turísticos, darles su relevancia y levantar nuestras voces para generar políticas de protección y preservación de lugares majestuosos como este.

Visita el Valle De las Animas con SUZUKI JIMNY y BOLIVIAN EXPRESS.





GASTRONOMY AS A PILLAR OF BOLIVIAN TOURISM

LA GASTRONOMÍA COMO PILAR DEL TURISMO EN BOLIVIA

TEXT: ALVARO RUIZ
PHOTO: CLAUDIA MORALES X 24LP

In the 15th century, when European civilisations landed in the Americas, they discovered a plant that stood 60 centimetres tall. Around the years 1565-1570, this plant would be exported back to Europe and planted in only a few places. Ten years later, people started consuming the plant's underground roots, otherwise known as potato tubers.

These indigenous populations of the Andes had always consumed these tubers. They were harvested in different ecosystems, and different terrains: from deserts at sea level to mountains that were more than 4000 metres high. This root vegetable was originally called a 'batata', which later developed into its current name, potato.

Gastronomy is part of our history, of our roots. Every recipe or ingredient used in our cooking has a story behind it. Getting to know a country, a city or a certain region through its gastronomy grants us access and insight into its people, culture, traditions, history, successes, flaws, and emotions.

As you can see, Mother Nature speaks to us, we just have to know how to listen. She tells us what to eat, when to eat, and why we eat. We eat the food that is at our fingertips, we eat certain foods during certain seasons, and we eat because our bodies need nourishing. There are foods we eat during the winter, and others that we eat during summer. Understanding these things are a sign of respect to Mother Earth and our bodies.

We can create authentic gastronomical experiences for tourists by combining what we have learnt from Mother Earth as well as all of the traditional folk tales and recipes that each community has to offer. We can create a sustainable business and a value system based on working with and for our land.

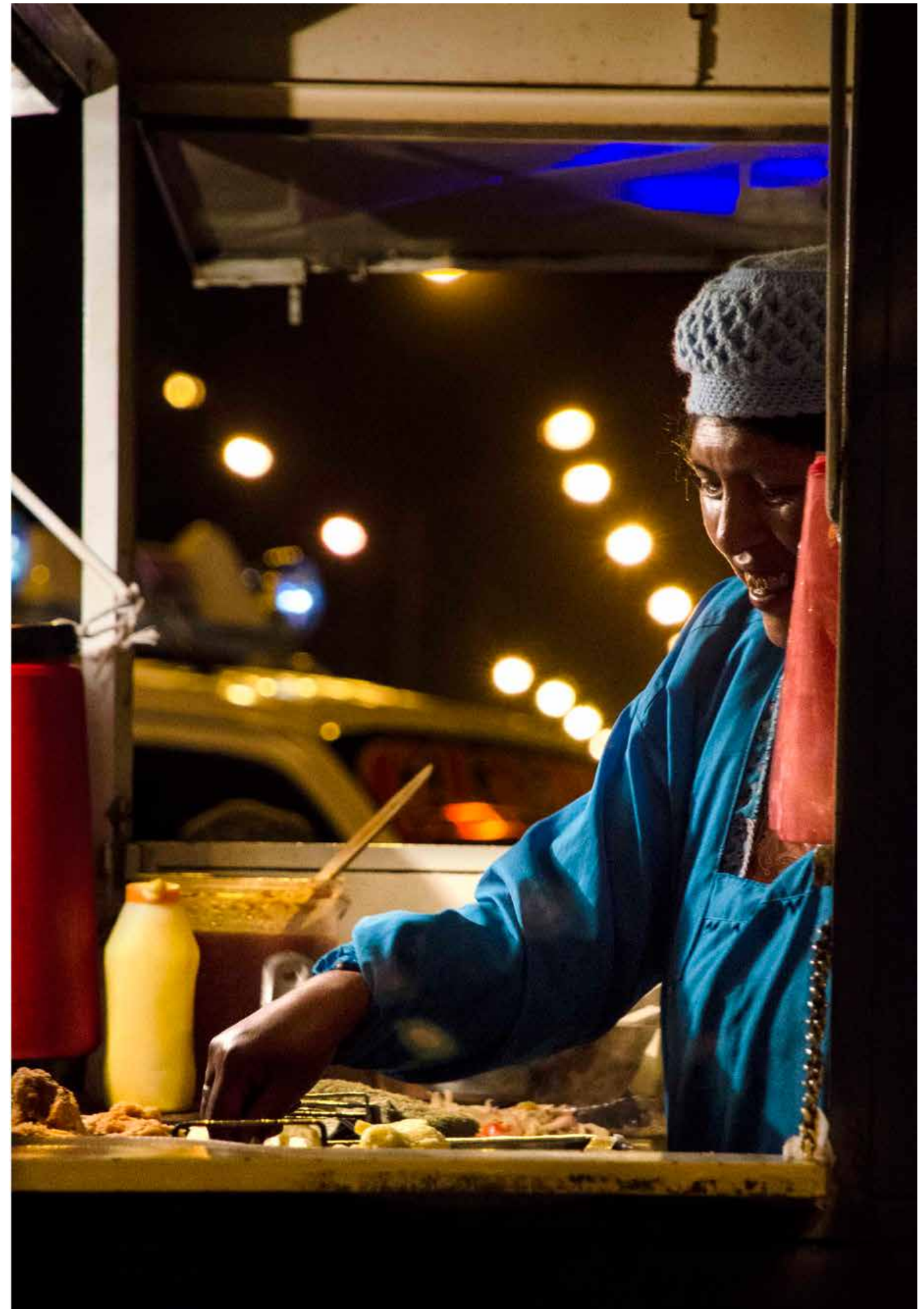
En el siglo XV, con la llegada de otras civilizaciones al continente americano se descubrió una planta con unos 60 centímetros de altura que, aproximadamente entre los años de 1565 a 1570, fue introducida al continente Europeo en el que pocos lugares privilegiados la sembraron. Unos 10 años más tarde, se comenzó a consumir su tallo subterráneo llamado tubérculo.

Era consumido por los pueblos originarios de los Andes, quienes además, conseguían cosechar en diferentes pisos ecológicos así como en desiertos al nivel del mar y hasta en las montañas con más de 4.000 metros de altura. Este tubérculo, en un principio era llamado batata y de ahí se fue transformando hasta llegar al nombre de papa o patata.

La gastronomía es parte de nuestra historia, de nuestras raíces; todo alrededor de ella nos cuenta algo, cada alimento que consumimos tiene una historia. Conocer un país, una ciudad o determinada región a través de su gastronomía nos permite entender a la gente, su cultura, tradiciones, su historia, sus aciertos, errores y sus emociones.

Como ves, la naturaleza nos habla, solo tenemos que saber escucharla. Ella nos dice qué comer, cuándo comer y por qué comer. La respuesta al qué comer, son los alimentos que tengas a tu alcance; al cuándo comer, cuando estén de temporada; por qué comer, porque nuestro cuerpo lo necesita, así como en climas fríos necesitas algunos alimentos y en climas cálidos necesitas otros muchos. Si podemos entender esto, podemos respetar a la Madre Tierra y nutrir nuestros cuerpos.

Si reunimos toda esta información y la combinamos con las tradiciones originarias de cada pueblo y contamos esta a todos los visitantes, tendremos como resultado una experiencia auténtica, un negocio sostenible y una cadena de valor, la cual nos permitirá trabajar por y para nuestra tierra.





Recent studies confirm that the tourists prefer going to destinations that have a strong gastronomic identity. Although this does not apply for all tourists, those who are inclined to choose this type of destination, are more likely to be adventurous, open-minded people who are willing to pay for these gastronomical experiences.

Linking storytelling to gastronomy can make you stand out from other conventional culinary services. By including gastronomy in our travel packs, we can work on developing sustainable strategies for our crops, recovering foods which are in danger of extinction and the preservation of indigenous agricultural traditions. Gastronomy and tourism can work hand-in-hand to achieve these objectives.

Bolivia still has a lot of work to do. We have an endless stream of folkloric tales, anecdotes and local stories to share. Some important figures are already working on this, but it may take some time. It is crucial that both the private and public sectors cooperate, network and design favourable public policies in order to continue improving Bolivia's gastronomic scene.

First thing is first, we need to inform ourselves on the different foods and traditions that originate from Bolivia's 36 ethnic groups in the nation. If, as Bolivians, we can't grasp and appreciate this information, how do we expect tourists to? Learning about our cuisine and how it interconnects with our indigenous roots must be our utmost priority.

Bolivians have cultivated some incredible products throughout the country's differing terrains and landscapes. We are passionate and expert cultivators. Agricultural traditions and cooking techniques that our ancestors used, hundreds of years ago, are mostly prevalent today. Others have been lost, and must be rescued and re-adopted. Yet, Bolivians and foreigners who are interested in these issues are capable of transforming the wealth from the tourism industry into creating sustainable and responsible agricultural alternatives.

In conclusion, we are proud of our Bolivian identity. As long as we are aware of the issues I have outlined, I honestly believe that we are on the right track.



En la actualidad, diversos estudios confirman que el viajero prefiere ir a destinos con identidad gastronómica. Si bien no son absolutamente todos, quienes eligen este tipo de destinos, por ende están abiertos a nuevas experiencias y tienen la liquidez para poder pagarlas.

Contar historias te hace único y te diferencia de otros servicios convencionales. La inclusión de la gastronomía a servicios turísticos permite trabajar por la sostenibilidad de un territorio, apoya la recuperación de alimentos que están en peligro de extinción y ayudan a mantener las tradiciones que forman parte de la identidad de los pueblos originarios. Estos aspectos hacen que la gastronomía sea un camino clave para contribuir al turismo.

En Bolivia tenemos mucho trabajo por hacer, ya que contamos con una infinidad de historias por investigar y contar. Algunos actores clave ya se encuentran trabajando en esto, pero aún falta mucho camino por recorrer. Es crucial que tanto el sector privado y el sector público, generen lazos para lograr un trabajo articulado y, que a la vez, se ejecuten políticas públicas a favor de este tema.

Conocer y aprender sobre las tradiciones y los alimentos originarios de cada una de las 36 etnias que conforman nuestro país, Bolivia, sería el primer paso. Ni siquiera los propios bolivianos contamos con esta información, ¿Cómo pensamos contarla y conservarla para los visitantes o las futuras generaciones? Aprender sobre todo lo que tenemos y aquello que forma parte de nuestras raíces debe convertirse en una prioridad para todos los bolivianos.

Bolivia cuenta con productos increíbles en sus diferentes pisos ecológicos producidos por personas apasionadas y expertas en su labor. Existen tradiciones que aún mantenemos vivas, pero también otras por rescatar y aprender; técnicas valiosas de cocina de nuestros ancestros, pero también bolivianos y extranjeros que se interesan por estos temas y por transformar toda esta riqueza de forma responsable y sostenible para generar diferentes emprendimientos.

En conclusión, un pueblo que está orgulloso de ser bolivianos. Creo fielmente que vamos por buen camino, pero tenemos que ser conscientes de esta realidad.

ANTICUCHOS BEEF HEART AND BOILED POTATOES



TUCUMANA CRESCENT-SHAPED PASTY FILLED WITH MEAT/CHICKEN/CHARQUE



CEVICHE RAW FISH MARINATED IN LEMON JUICE



SALTEÑAS SMALL AND INCREDIBLY MOREISH PASTIES





EXPERIENCE BOLIVIA - MI ZERO QUOTA

TEXT: ALFONSO GOROSTIAGA D'ANGELO
PHOTOS: BY EXPERIENCE BOLIVIA

A mistake, a wake-up call, perhaps a divine sign. We have been locked up for three months now. The alterations that the planet has had to undergo, and the ways in which the pandemic has made us question our lifestyles and ideologies are countless. The world as we knew it has collapsed at our feet and has taken with it some of our most precious projects and dreams. Catastrophes have never crushed visions, they've simply delayed them. From the medieval plagues to the crusades, from atomic bombs to natural disasters, humans have always known how to move forward.

As the ways we are working and connecting have become more dynamic, we have also felt that it's time for the way of travelling and meeting to evolve. We've been presented with the idea that the more you know the better, but many times the "more for more" has turned its back on quality. More countries, more people, more attractions, more, more, more. It's beautiful but you lose sight of what is truly special, you miss the opportunity to truly meet, relate to the environment, to make your trip a part of yourself and less than just a simple chapter. Today, Bolivia proves to be the perfect setting to outline the new mode of travel, a model that will revolutionise post-pandemic tourism: the PROLONGED STAY VISIT.

With a travel package of up to 14 days (with the ability of making everything totally luxurious) Experience Bolivia sows the initial piece to building this new way of travelling and to restructure the tourism industry to deepen your experiences.



EXPERIENCE BOLIVIA - MI CUOTA CERO

Un error, un llamado de atención, quizás una señal divina. El hecho es que encerrados hemos tenido que permanecer por 3 meses y contando. Las alteraciones que el planeta y los efectos que esta pandemia ha dejado en nuestras formas de vivir y pensar son innumerables. El mundo como lo conocíamos se ha derrumbado a nuestros pies y se ha llevado consigo algunos de nuestros más preciados proyectos y sueños. Pero la catástrofe nunca ha demostrado ser un impedimento, a lo mucho quizás tan solo un retraso. Desde las plagas del siglo 15 hasta las cruzadas, desde las bombas atómicas a los huracanes, el ser humano siempre se ha levantado y avanzado.

Ha mostrado ser capaz de construir algo mejor que lo anterior. Así como se ha dinamizado la forma de trabajar y de conectarnos, también sentimos que es hora de que evolucione nuestra forma de viajar y conocer. Se nos ha sido planteada la idea de que mientras más se conoce mejor, pero muchas veces el 'más por más' le ha dado la espalda a la calidad. Más países, más gente, más atracciones, más, más, más. Es lindo pero uno pierde de vista aquello que de verdad es especial, se pierde la oportunidad de verdaderamente encontrarse, relacionarse con el entorno, volver del viaje un pedazo más de uno y no solo un simple capítulo. Hoy por hoy, Bolivia demuestra ser el escenario perfecto para esbozar una nueva modalidad de viaje, un modelo que revolucionará el turismo post-pandemia: el "PROLONGED STAY VISIT" (Visita de estadía prolongada).

Con paquetes de hasta 14 días (con la disponibilidad de hacer totalmente todo lujoso) Experience Bolivia siembra la pieza inicial para construir esta nueva forma de viajar y de reestructurar la industria turística para profundizar la experiencia.



HERE IS THE OUTLOOK OF YOUR NEW BOARDING PASS VOL. 1

ENTRY POINT: West

DIRECTION: North and East

First Destination: La Paz. Sácale el jugo a su diversidad social y geológica visitando los siguientes lugares: / Get the most out of the social and geological diversity by visiting these places:

YUNGAS

ATTRIBUTES/ATRIBUTOS:

- Tropical Microclimate amidst the highlands of the Cordillera Real. / Microclima tropical en medio de zonas montañosas de la Cordillera Real.
- Death Road (64 kilometers/40 miles downhill stretch - 18 bikers dead since 1998 - Most dangerous road in the world) / Camino de la Muerte (64 kilómetros/40 millas de camino estrecho - 18 ciclistas murieron desde 1998 - La ruta más peligrosa del mundo)

WARNING: Due to the downhill decline, steep cliffs with long drops, fog, and the narrowness of the road, this is not an adventure to be taken lightly/ **ADVERTENCIA:** Debido a la pendiente descendente, los acantilados empinados con largas caídas, la niebla y la estrechez de la carretera, esta no es una aventura que debe tomarse a la ligera.

VALLE DE LAS ÁNIMAS

ATTRIBUTES/ATRIBUTOS:

- National Geological Heritage. / Patrimonio Geológico Nacional.
- Giant phantasmagoric formations dating back to 18 million of years / Gigantes formaciones fantasmagóricas que datan de hace 18 millones de años
- Witness the cohabitation between farmers, the reserve and the fauna / Atestiguar la cohabitación entre campesinos, la reserva y la fauna.
- Breathtaking views / Extraordinarias vistas

HUAYNA POTOSI

ATTRIBUTES/ATRIBUTOS:

- Puzzling views of the various peaks that make up this mountain range / Desconcertantes vistas de las diversas montañas que conforman la cordillera.
- Alpinism / Alpinismo
- The Summit, 6000 meters above sea level being the easiest access around the globe / La cumbre, 6000 metros sobre el nivel del mar de más fácil acceso en el mundo

- Connecting with yourself and the nature / Contacto con uno mismo y la naturaleza

TUNI CONDORIRI

ATTRIBUTES/ATRIBUTOS:

- Dozen snowy peaks / Una docena de picos nevados
- One of the most beautiful peaks in the country / Una de las más bellas cumbres del país
- Chirakota lagoon / Laguna Chiarkota

LAKE TITICACA / LAGO TITICACA

ATTRIBUTES/ATRIBUTOS:

- Highest navigable lake in the world, also highest LIVEABLE lake in the world) / El lago navegable más grande del mundo, además del lago más alto y habitable del mundo.
- Community of the UROS/Comunidad de los UROS
- Island of the Sun/Isla del Sol
- Copacabana
- Cosmic Energy / Energía Cosmica

MADIDI

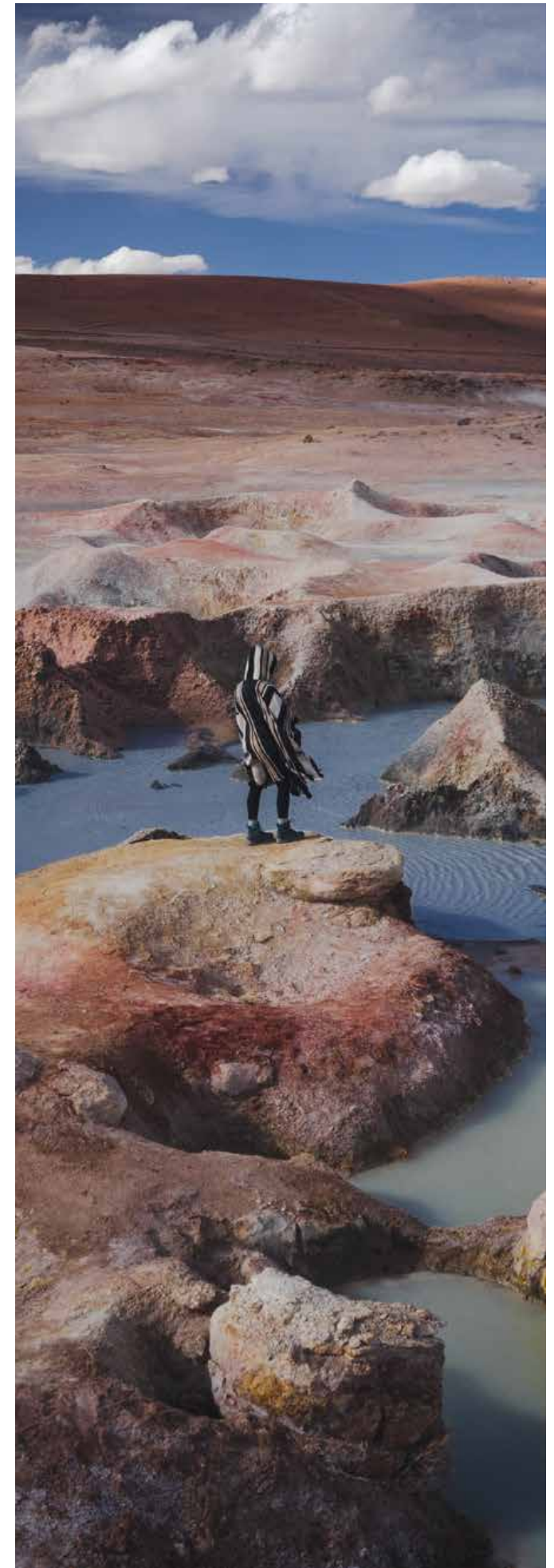
ATTRIBUTES/ATRIBUTOS:

- Most biodiverse place on the planet / El lugar de mayor biodiversidad en el planeta
- Animals in their natural habitat / Animales en su hábitat natural
- Rurrenabaque, the tourist pearl of Beni / La Perla Turística del Beni
- Estrecho de Bala
- Tuichi River

We mustn't forget that Experience Bolivia also includes tours of La Paz; its markets, its streets, its viewpoints. /No debemos olvidar que Experience Bolivia también incluye tours por la misma ciudad de La Paz; sus mercados, sus calles, sus miradores.

Con tantas cosas por ver y hacer, un par de días o dos destinos es casi un insulto.

With so many things to see and activities to do, to visit for a day or two doesn't do it justice.





MENTISAN

TEXT: ALFONSO GOROSTIAGA D'ANGELO
PHOTOS: BX TEAM

I had been living in the Netherlands for the last four years. Doctors there do not usually prescribe medication for a common cold or any other illnesses that are not considered to be overly threatening. They fear that the medication could lead to mutations or create complications. This attitude is completely different to how we view illness in Bolivia. Here, you will find a pharmacy on every street corner of the city and paracetamol is sold like warm bread on a Monday morning. You can imagine how anxious I felt when I came down with an awful cold in Holland and the doctor simply told me to 'have a tea and rest'.

I was about to write my will when I remembered that my mother must have packed our nation's secret weapon against illness in my suitcase: MENTISAN.

Mentisan is almost as old as my grandfather. For 82 years the ointment has helped the Bolivian pharmaceutical industry grow and has healed a generation, or possibly even two. It was first produced by a German immigrant named Ernesto Schilling in 1938. It is a combination of the Spanish words for 'mint' (menta) and 'to heal' (sanar). However, as disappointing as this might sound, it is important to state that we should not rely on Mentisan as the cure for all illnesses. The small print on all of the differently-sized pots for the balm reads that it can alleviate symptoms of common colds, minor muscular injuries, flared skin, headaches, and more.

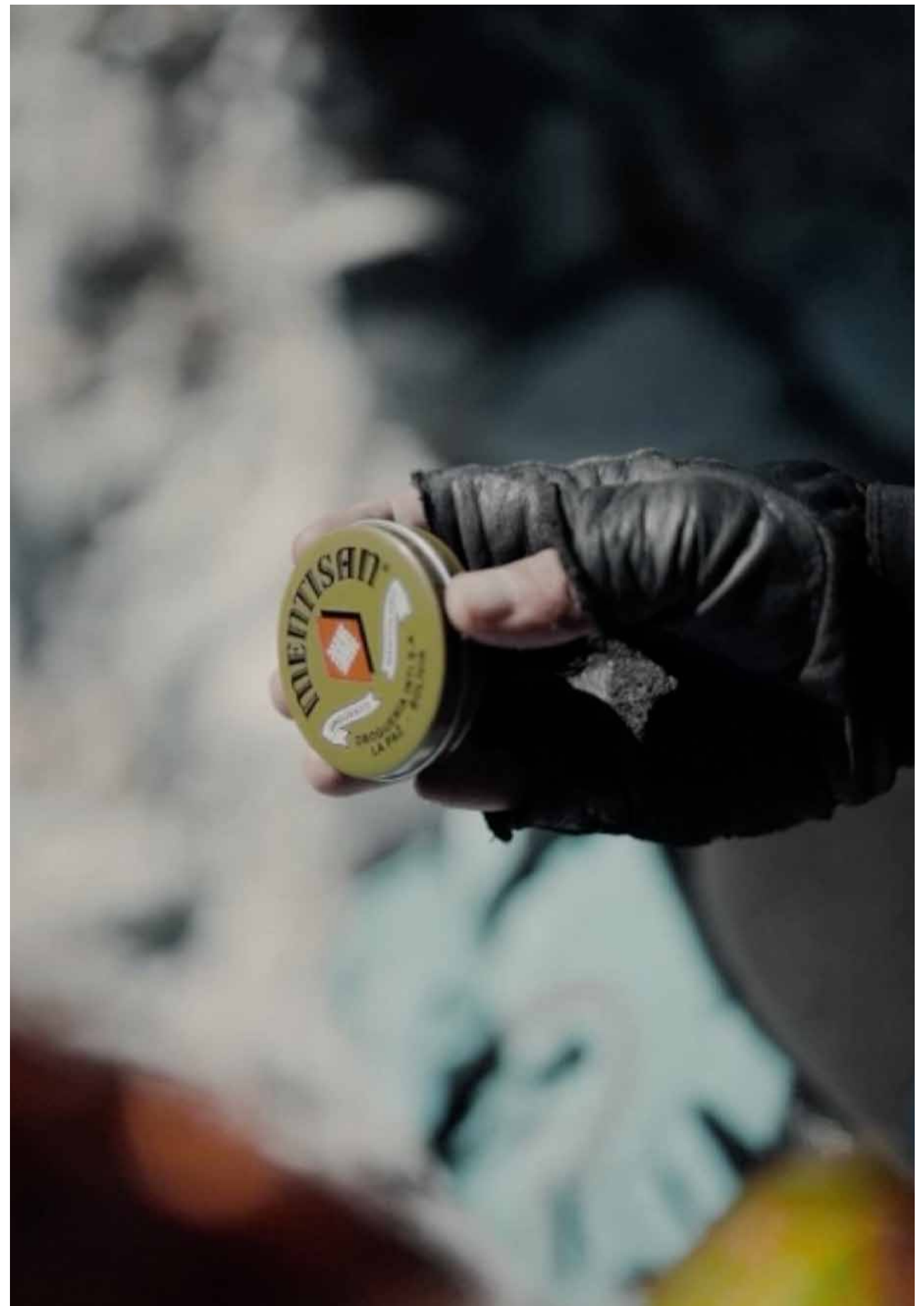
But what is Mentisan made of? Why do Bolivians like this product so much? Looking at the formula, the Mentisan balm is created using petroleum jelly, eucalyptus and pine essential oils and menthol. To us, it is more than a pharmaceutical remedy, it is a staple product for our homes. No Bolivian home is complete without a Mentisol pot in the medicine cabinet, inside a toiletry bag and on the bed-side table. And it has been this way for a long time. During the nation's financial crisis in the 1980s, when Bolivia reached hyperinflation at 8171%, it is said that people ended up trading Mentisan as a currency. That's right, Mentisan supported our economic system which proves just how deeply-rooted the ointment is in Bolivian culture. It is

Estuve viviendo en Holanda por los últimos 4 años, es un hermoso país. En dicho país los doctores no acostumbran a recetar ningún medicamento contra el resfrío común ni para ninguna otra enfermedad considerada 'leve' por miedo a que esté, por la medicina, mude y se fortalezca. Algo muy diferente a Bolivia donde las farmacias abundan y el paracetamol se vende cual pan casero en lunes por la mañana. Se imaginaron mi angustia, entonces, cuando después de contraer mi primer gran resfrío y acudir al doctor, lo único que me recetaran fuera una oración: 'toma té y reposa'.

Estuve al borde de firmar mi testamento. Gracias a Dios a mi mamá no se le podría haber olvidado empacar el arma secreta de todos los bolivianos: MENTISAN.

Mentisan es casi tan viejo como mi abuelo, con 82 años cumplidos el ungüento ha visto a la industria farmacéutica boliviana crecer y ha aliviado a más de una generación. Fue inventado por un inmigrante alemán de nombre Ernesto Schilling en el año 1938. Compuesto por la combinación de dos palabras 'menta' (mint) y 'sanar' (to heal). Tampoco hemos de confundir y poner a Mentisan como la cura de todos los males del mundo pero a poco bien podría serlo. Si uno lee la descripción de cualquiera de sus varios envases - que viene en todos los tamaños - se ven escritas una impresionante cantidad de usos; remedio para los resfriados, heridas leves, irritación de la piel, dolores de cabeza, entre otras cosas.

Pero, ¿Qué hace a Mentisan, ser Mentisan?, ¿Por qué nos gusta tanto? Si hablamos de la fórmula, Mentisan está compuesto de vaselina, aceites esenciales de eucalipto y pino, y por último mentol. Sin embargo, Mentisan va más allá de su fórmula, es casi un miembro más de la familia con un hogar fijo en el botiquín, el neceser o la mesa de noche. Y es que siempre ha estado ahí. Es más, Mentisan es tan fundamental y está tan arraigado a la cultura boliviana que con la crisis financiera de los años 80, cuando Bolivia llegó a alcanzar una hiperinflación del 8171%, se cuenta que la gente terminaba comerciando con Mentisan a falta de una moneda estable. Sí,





for this reason, perhaps, that no other product has been able to replace it. Ronald Gutiérrez, a specialist in the marketing department of Inti Pharmacy - the sole manufacturer of the product - tells us that 'the reason Mentisan is so successful in the Bolivian Market is because Bolivians are already very committed to the product'. We are loyal to Mentisan because it has always been there for us.

Following my return to Bolivia and feeling the deep gratitude of having recovered, I wanted to know what had become of our beloved ointment; especially given the circumstances and the season. With this in mind, I spoke to Ronald again to ask him about Mentisan's role during the pandemic and whether it had had an impact on the industry.

'We had exciting plans coming up for the brand' Ronald tells us, 'but due to lockdown and the pandemic, these plans have taken a U-turn and now we're considering Corporate Social Responsibility above commercial strategies.' Mentisan not only generates employment, with the almost 6 million products it manufactures per year, but it is also so popular that it is exported to countries such as Peru, Denmark, Germany, the United States and even Macau.

Mentisan has always been able to rely on informal recommendations, 'word of mouth' advertising and social media to avoid financial burdens during times of crisis. 'We even saw posts on social media reading "Mentisan cures Coronavirus", even though we had never claimed that' laughs Ronald. During the pandemic many satirical posts and memes have been uploaded onto the internet which all use Mentisan as a symbol for the health and protection of Bolivian citizens. We love Mentisan, and it would seem that it loves us back. Ronald ends our conversation on a hopeful note by saying that 'the consumption of our product has increased on a national level, and so has our capacity to produce more yield. We could never leave Bolivians without their beloved balm.'



Mentisan llegó a suplir nuestro sistema económico. Es quizás por esta razón que ningún otro producto ha sido capaz de reemplazarlo, como nos dice Ronald Gutiérrez, especialista del departamento de marketing de Droguería Inti S.A., el único fabricante del producto, 'la razón por la que Mentisan es tan exitoso en el Mercado Boliviano se debe a que los bolivianos se encuentran muy comprometidos con Mentisan'. Y con justa razón, Mentisan siempre está ahí para nosotros.

Con mi regreso a Bolivia y la viva gratitud de tener mis bronquios destapados quise saber en qué se encontraba nuestro querido ungüento; en especial ahora que entra el invierno en temporadas de pandemia. Con ese propósito me dirigí nuevamente a nuestro especialista, Ronald, para preguntarle en qué escenario es que Mentisan se ha visto envuelto con la llegada del Covid y qué repercusiones ha tenido la pandemia en la industria.

'Para la marca teníamos planificado acciones publicitarias y proyectos interesantes' nos comenta Ronald, 'que por la cuarentena y a la pandemia dieron un giro de 180 grados, apuntado más a un lado de RSE (Responsabilidad Social Corporativa) más que comercial.' Y es que Mentisan no solo genera empleo, con los casi 6 millones de envases que produce al año, sino que también resulta tan popular que llega a exportarse a países como Perú, Dinamarca, Alemania, Estados Unidos y hasta Macau.

Lo más interesante es que, en estos tiempos de crisis, Mentisan ha podido superarse aprovechando toda la publicidad 'indirecta' o de "boca a boca" que siempre ha recibido, y con valor exponencial a través de las redes sociales en la actualidad; 'incluso salieron notas en los medios de que "curamos o combatimos el coronavirus", siendo el producto no indicado para tal fin' nos dice en tono humoroso Ronald. Y es verdad, si uno busca en internet, durante la pandemia se publicaron varios memes y sátiras que sitúan a Mentisan como el símbolo de la salud y protección de los bolivianos. Así de tanto queremos a nuestro Mentisan y él demuestra querernos de vuelta como Ronald concluye diciendo 'el consumo a nivel Bolivia se incrementó y también nuestra capacidad de producción, ya que no podemos dejar a Bolivia sin su amado Mentisan.'





HOW TO LA PAZ

TEXT: NICKY GOTT
PHOTOS: IVAN RODRIGUEZ PETKOVIC

Imagine you have just landed in La Paz airport and you have 13 hours in the city before catching your next bus. Would you choose to spend the day in a cramped tour bus listening to a long history lesson or would you rather connect with a local who will show you La Paz's hidden spots?

It's a no brainer.

We started How To La Paz in 2018 while drinking cappuccinos and ranking carrot cakes in different coffee shops in the city. My two friends and I spent countless hours carrying lengthy conversations about how we envisioned tourism in La Paz. We were tired of reading blogs describing La Paz as "dangerous" and overhearing Karens telling tourists to skip La Paz and head to the Salar de Uyuni instead. The concrete jungle that is La Paz can sometimes make you feel overwhelmed: there is plenty to do and lots to see. We wanted travellers to sync with the city's rhythm, look beyond what the typical three-hour tour had to offer and become a part of La Paz' story. Our mission was to create authentic insider experiences and help travellers navigate La Paz the pazeño way.

We believe travelling is about people, and not just places and part of experiencing a city is getting to know its people and their stories. For the past two years, we've taken travellers to the places we love and have introduced them to the city we adore. Whether we are holding cacao ceremonies with a shaman or dancing the night away until sunrise or learning food traditions from a chef, our insider access makes travellers feel like locals.

Imagina que acabas de aterrizar en el aeropuerto de La Paz y solamente tienes 13 horas para explorar la ciudad antes de tomar tu próximo destino. ¿Cómo pasarías el día?, ¿En un autobús turístico lleno de viajeros, escuchando un relato largo sobre la historia de la ciudad?, o , ¿Preferirías pasar el día hablando con la gente local que te va mostrando todos los rincones que tiene su ciudad?

La respuesta me parece obvia.

Comenzamos How To La Paz en 2018, mientras tomábamos capuccinos y probábamos tortas de zanahoria en diferentes cafés de la ciudad. Mis dos amigas y yo pasamos innumerables horas conversando sobre nuestras visiones del turismo en La Paz. Estábamos cansadas de leer blogs en línea que describen la ciudad como un lugar "peligroso" y ya no podíamos tolerar a los que decían que el único lugar en Bolivia que valía la pena visitar era el Salar de Uyuni. Uno no puede negar que La Paz puede hacerte sentir indecisa de vez en cuando: hay mucho que hacer y muchas cosas que ver. Nuestra idea era que los turistas se conectaran con el ritmo de la ciudad y de ese modo formar parte de la historia de La Paz, haciendo que se explore más allá de lo que ofrece el tour clásico de tres horas. Nuestra misión era crear experiencias íntimas y auténticas, ayudando a los turistas a que pudieran navegar la ciudad al 'estilo pazeño' por ellos mismos.

Creemos que viajar implica más que simplemente descubrir nuevos lugares. Viajar es conocer a las personas locales y escuchar sus historias. Durante los últimos dos años, hemos llevado a turistas a los lugares que más amamos y hemos mostrado la ciudad que tanto queremos. Ya sea si estamos celebrando ceremonias de cacao con un chamán, bailando hasta la madrugada, o aprendiendo las tradiciones alimenticias de un chef. Los turistas dejan la ciudad sintiéndose como si fueran verdaderos pazeños.





Our key to success has been having a network of talented photographers, local influencers and using social media as our ally. We have built a strong online community where we've been able to connect with paceños locally and internationally. Social media has allowed us to showcase local talent where photographers and videographers exhibit the best of our beloved La Paz.

We have only been around for two years and we are proud to say that How To La Paz has become a reference point for travellers and a source of pride for local **Paceños** and Bolivians abroad. While it's difficult to predict the future of travel during this global pandemic, we hope to inspire travellers to visit La Paz, expand our brand and connect with more people through our Facebook and Instagram pages (@howtobolivia). We are excited for what's to come!



La clave de nuestro éxito ha sido ser apoyadas por un equipo de fotógrafos talentosos, 'influencers' paceños y usar las redes sociales a favor nuestro. Hemos construido una gran presencia en línea donde hemos podido conectarnos con gente local e internacional. Las redes sociales nos han permitido mostrar el talento local que tiene La Paz. Los mejores fotógrafos y camarógrafos se han unido para enfatizar la belleza de nuestra querida ciudad.

Llevamos solo dos años creando contenido para How To La Paz y nos da mucho orgullo decir que nuestra organización se ha convertido en un punto de referencia para los turistas y una fuente de inspiración para los paceños y los Bolivianos viviendo en el extranjero. Aunque sea difícil anticipar el futuro de la industria turística, sobre todo, después de la pandemia global, esperamos motivar a más viajeros a que visiten La Paz. Queremos expandir nuestra marca y conectarnos con más personas a través de nuestras páginas de Facebook e Instagram (@howtobolivia). ¡Estamos emocionadas por lo que vendrá!



AZANAQUE	A volcano near Santiago de Huari also deified in Aymaran legend
CHASQUIPAMPA	A neighbourhood in South-East La Paz
CORA CORA	God in Aymaran legend who "defeats" Azanaque for Tunupa's love.
OLLADA	Literally meaning pot but used to describe La Paz's basin-like shape
PACEÑO	A native of La Paz
PUMAKATARI	The bus system that operates in La Paz
QOTA ACHACHILA	Grandmother of the waters, an aspect of Qota Mama
QOTA AWICHA	Wise elder of the waters, an aspect of Qota Mama
QOTA MAMA	'Mother of the waters', a goddess in Aymaran legend
TATA INTI	Aymaran for the solstice, the changing of the seasons
TELEFÉRICO	The cable-car system in La Paz and El Alto
TOTORA	A species of giant bulrush typical to Lake Titicaca
TUNUPA	God in Aymaran legend. Mountain in the south of Bolivia- Potosí
VIRGEN DEL SOCAVÓN	An invocation of the Virgin Mary, celebrated on the Saturday of Carnival
ZONAS DEL VALLE	Valley region in central Bolivia

Un apoyo a las microempresas del sector productivo



"Esta Entidad es supervisada por ASFI"

Hasta 5 años plazo

Hasta 12 meses de gracia

Monto a financiar hasta Bs. 350.000

Banco de Desarrollo Productivo S.A.M.