

Certifican dos nuevas fincas para el programa de Agroturismo

Jayuya y Las Marías se suman a la ruta turística

viernes, 7 de octubre de 2016 - 2:37 PM

Por ELNUEVODIA.COM



Ingrid Rivera dijo que el Programa de Certificación de Agroturismo tiene el propósito de promover el desarrollo responsable de la modalidad del agroturismo en Puerto Rico. (GFR Media)

Dos fincas en municipios del centro de la Isla fueron certificadas por la Compañía de Turismo de Puerto Rico (CTPR) para participar de los programas y promociones de Agroturismo y Agroturismo Ecológico que desarrolla dicha agencia.

Es la primera vez que se otorga en la Isla una Certificación de Agroturismo Ecológico y

correspondió a la Hacienda Plenitud, ubicada en el pueblo de Las Marías.

La Certificación de Agroturismo la recibió la Hacienda San Pedro, localizada en el municipio de Jayuya.

“Nos sentimos orgullosos de que la Hacienda San Pedro sea parte del Programa de Certificación de Agroturismo y la Hacienda Plenitud con la Certificación de Agroturismo Ecológico. Estos esfuerzos los realizamos como parte de la estrategia de diversificar la oferta turística, promover el desarrollo económico y un turismo sostenible con el ambiente”, señaló la directora ejecutiva de la CTPR, Ingrid Rivera Rocafort al hacer el anuncio.

Explicó que el Programa de Certificación de Agroturismo tiene el propósito de promover el desarrollo responsable de la modalidad del agroturismo en Puerto Rico, a través del uso de estándares que fomenten la conservación de los recursos naturales y culturales, a la vez que se garantiza la satisfacción del visitante por la oferta agroturística.

El mismo se inauguró en el año 2014 y representa una oportunidad al agricultor para generar un ingreso adicional a la actividad agrícola existente. Esta actividad agrícola puede ser cultivo, como también puede ser la crianza de animales, pesca, acuicultura, hidropónicos y agricultura ecológica, indicó.

La certificación de agroturismo ecológico, destacó la titular de la CTPR, es la primera vez que se otorga en Puerto Rico y busca incentivar aquellas actividades que utilizan buenas prácticas agrícolas y que fomentan la protección, conservación de los recursos y los ciclos naturales de los ecosistemas. También corresponde a aquellas prácticas que buscan la eficiencia operacional, produciendo ahorros en el uso de recurso y la restauración de áreas ecológicamente sensitivas, entre otros.

La Hacienda San Pedro comprende aproximadamente 360 cuerdas y posee la peculiaridad de tener en un mismo espacio, una oferta turística diversa en el que el visitante puede comenzar degustando una taza de café en el “coffee shop”, para luego recorrer los caminos existentes de la finca y obtener información sobre los tipos de café cultivados, la diferencia entre las variedades, el motivo de su selección, las prácticas que se realizan en la finca e información de los otros cultivos en la finca y su uso, se informó.

Posteriormente, al visitante se le explica todo el proceso del café hasta llegar al empaque y la diferenciación entre el café comercial y el “gourmet”. Además, la hacienda cuenta con un pequeño museo, un área de venta de recordatorios en el área de “coffee shop” y un área para el ofrecimiento de talleres.

“Hacienda San Pedro rinde tributo a un verdadero legado familiar que eleva el café puertorriqueño a su óptimo punto de perfección”, afirmó Roberto Atienza, dueño de esta finca al agradecer el reconocimiento.

Con esta certificación de una a Hacienda Tres Ángeles, Adjuntas; Café Nativo, Jayuya; Café Lucero, Ponce; Quesos Vaca Negra, Hatillo; Hacienda Don Carmelo, Vega Baja; y Hacienda Muñoz, San Lorenzo, todas parte del programa de Agroturismo.

Hacienda Plenitud, por otra parte, es una organización sin fines de lucro que ofrece un recorrido agroturístico especializado en prácticas innovadoras sostenibles que el visitante puede experimentar a través de todos sus sentidos.

“En Plenitud nos enfocamos en soluciones. Vemos la permacultura y la agro-ecología como una respuesta satisfactoria y divertida, aún más cuando lo hacemos con una actitud de servicio y devoción, empezando con uno mismo, las plantas que cultivamos y la comunidad que nos rodea”, expresó Paula Paoli, coordinadora de Hacienda Plenitud.

El recorrido, se explicó, integra la naturaleza con la agricultura y la gastronomía, ya que incluye la experiencia culinaria con un almuerzo de los productos locales de la finca. Además, este recorrido enseña cómo se manejan los cultivos tropicales, se recoge agua de la lluvia y se reciclan piezas para tiestos, entre otros. “Compartamos la Plenitud que Somos Todos”, añadió Gabriela Medina, instructora de Hacienda Plenitud.

La Hacienda Plenitud, establecida en 2010, se enfoca en la investigación, educación y demostración a través de entrenamientos y servicios en agricultura orgánica, bio-construcción y otras prácticas de permacultura sostenible. La permacultura es un diseño agrícola y social basado en la armonía con los ecosistemas naturales.