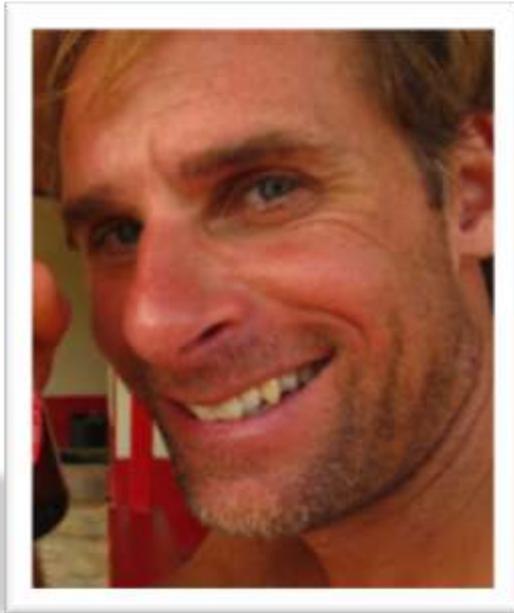


# El trapiche Gualanday

## Fotos tomadas por Alain Denis



- En septiembre de 2007, Alain Denis dejó a Jasper Alberta en Canadá para viajar en todo América en su moto Suzuki DR 350 Enduro.
- Más de 70000 kilómetros, 19 países, 4 años y todavía rodando , usted puede seguir sus historias e imágenes inspiradoras en su blog.
- <http://www.ridingthedream.blogspot.com>



ALAIN DENIS FOTOGRAFO CANADIENSE ESTUVO EN GUALANDAY HACIENDO ESTAS FOTOS Y APOYANDO NUESTRO PROYECTO.

VEA MAS SOBRE ALAIN DENIS EN <http://www.ridingthedream.blogspot.com/>

# LOS CULTIVOS DE CAÑA, TODO EMPIEZA AQUI





LA CAÑA, DIFERENTES VARIEDADES



LOS TRABAJADORES DE LOS CULTIVOS DE CAÑA



LIMPIANDO LAS CAÑAS DE LAS MALEZAS Y ABONANDOLAS

LAS MULAS CARGAN LA CAÑA.







LOS ARRIEROS COMO DON ENRIQUE GUIAN LAS MULAS DESDE LOS CULTIVOS AL TRAPICHE

## LAS MULAS REGRESAN A LOS CULTIVOS





## CUANDO ES POSIBLE LAS CAÑAS SE TRANSPORTAN EN CAMION





CUANDO LA MULA LLEGA CARGADA AL TRAPICHE SE PESA CON LA CAÑA Y SIN LA CAÑA



SE DESCARGA



LA CAÑA SE DESCARGA Y SE ORDENA PARA SER PRENSADA



MUCHO BARRO DURANTE EL INVIERNO EN MAYO 2011, FENOMENO DE LA NIÑA



EN LA CAÑA NADA SE PIERDE, LOS COGOLLOS PARTE SUPERIOR DE LA CAÑAS, SE CORTAN Y SE UTILIZAN COMO COMIDA DE LAS MULAS.

# EL MOLINO



EL BAGAZO

DESPUES DE PESADA LA CAÑA SE PRENSA. EL BAGAZO ES EL RESIDUO QUE QUEDA DE LA CAÑA DESPUES DE PRENSADA. SE UTILIZA COMO COMBUSTIBLE PARA EL HORNO.  
MOLINO R20 EL PANELERO CONSTRUIDO EN CUNDINAMARCA, COLOMBIA POR LA EMPRESA METALAGRO.



LA CAÑA SE PRENSA, 2500 KG DE CAÑA APROX POR HORA.



EL TRAPICHE DE GUALANDAY, LUGAR DONDE SE ELABORA LA PANELA.  
**PRODUCCION:** 400-450 BOLSAS DE 24 KILOS POR SEMANA. DE 9.5 A 11 TONELADAS.



TRANSPORTANDO EL BAGAZO, RESIDUO QUE QUEDA DE LA CAÑA DESPUES DE PRENSADA. SE UTILIZA EN EL HORNO COMO COMBUSTIBLE.



UN BUEN DESCANSO NO CAE MAL EN EL COLCHON DE BAGAZO



EL HORNO. COMBUSTIBLE BAGAZO Y CARBON MINERAL



DON REYNALDO, EL REY DEL FUEGO



DESPUES DE PRENSAR LA CAÑA, EL JUGO ES RECIBIDO EN TANQUES PRELIMPIADORES DONDE POR GRAVEDAD SE HACE UNA PRIMERA LIMPIEZA. LUEGO EL JUGO ES COCINADO EN LAS PRIMERAS PAILAS DONDES SE LE SACA LA ESPUMA PARA LIMPIAR LAS IMPUREZAS. PARA PRODUCIR MAS ESPUMA SE LE ADICIONA UN AGLUTINANTE VEGETAL EXTRAIDO DE PLANTAS COMO EL BALSO Y EL CADILLO.



DESPUES DE SACAR LA ESPUMA DON FERNANDO TRANSFIERE EL JUGO LIMPIO EN OTRO TANQUE. LA ESPUMA SACADA EN EL TANQUE ROJO SE CONVIERTE EN MELAZA, UTILIZADA PARA COMIDA DE LAS MULAS.



ENTRE 2-3 TRABAJADORES LIMPIAN LOS JUGOS DE LA CAÑA



BASTANTE TRABAJO HACIENDO ESPUMA Y SEPARANDOLA PARA LIMPIAR EL JUGO.



ESTO DE HACER PANELA ES UN ARTE ..... COMO ARTE ES LA FOTO





EL MOVIMIENTO EL ARTE DEL TRABAJADOR Y DEL FOTOGRAFO



QUE TAL UNA YUCA COCINADA EN LA MIEL?????







LUEGO DE SACARSE LA ESPUMA CON LAS IMPUREZAS, SE AUMENTA LA TEMPERATURA EL JUGO SE VUELVE MAS ESPESO Y SE FORMA LA MIEL.



OTONIEL..... OTOMIEL ES EL MAESTRO DE LA MIEL



LA MIEL. EL ESPECTACULO DEL MOVIMIENTO Y DEL COLOR



DESPUES DE UN CIERTO TIEMPO DE FORMARSE LA MIEL, ESTA ES ECHADA EN LAS BATEAS DONDE VA A SER BATIDA PARA LUEGO SER MOLDEADA.





UN REGALO PARA EL ALMA..... COLOR, OLOR.... Y MOVIMIENTO



LA DESTREZA EN EL MOVIMIENTO DE OTONIEL Y DE ALAIN.



OTOMIEL LLENA LAS BATEAS A TRAVES DE UNA MALLA FINA



VISTA DE LA ZONA DE PREPARACION DESDE LA ZONA DE DESCARGUE DE LA CAÑA





LA MIEL SE REVUELVE, SE BATE SE Y ENFRIA PARA ENDURECERLA Y PODER MOLDEARLA EL ESPECTACULO DE LA ELABORACION DE LA PANELA.



SE REVUELVE



SE MOLDEA



SE SACA LA PANELA EN MOLDES



MANOS HONESTAS QUE HACEN PANELA....



LOS TRABAJADORES SON EL ALMA DEL TRAPICHE GUALANDAY





BELLAS MUJERES QUE AYUDAN A SUS FAMILIAS HACIENDO PANELA









Y AQUI ESTA LA ENERGIA DEL SOL, LA DULZURA DE LA CAÑA Y EL TRABAJO DE LA GENTE HONRADA CONVERTIDOS EN UN RICO ALIMENTO.





HACIENDO BLANQUIADO



HACIENDO BLANQUIADO





EN LA NOCHE





LA CASA DE LA FINCA DE GUALANDAY





EN LA NOCHE

