

Arden los fogones, potencian la vida y satisfacen el hambre y los corazones: estas son las Ollas Comunitarias del Gobierno del Cambio

La Mojana, 20 de diciembre de 2023. (@UNGRD). Ni el ardiente sol, ni su hijo discapacitado que debe quedarse en casa mientras ella trabaja, nublan la sonrisa que adorna el rostro de Patricia Navarro, una de las cocineras del programa de Ollas Comunitarias que busca alimentar a los habitantes de más de 200 municipios de la Colombia Profunda.

Muy a las 6:00 a.m., de lunes a sábado, inicia la jornada de Patricia. Al dejar listas las labores de su casa, se prepara para llegar al lugar de la olla que alimenta a 200 familias de la vereda Coroncoro, del municipio de Achí (Bolívar), y que hace parte del programa que financia la Unidad Nacional para la Gestión del Riesgo de Desastres (UNGRD).

Emocionada, mientras prepara ensalada de zanahoria rallada, cuenta que el menú del día incluye algunos de los productos insignes de la subregión de La Mojana: frijol blanco de cabeza negra, huevo revuelto, arroz, y vegetales.

Un día antes de iniciar labores, el equipo de cocina elige cuidadosamente el menú del siguiente día. Sin intermediarios y con el esmero de impregnar amor y sus saberes ancestrales en cada comida, eligen los sabores que recogen las frutas, verduras y demás productos cosechados por el campesinado colombiano.

Patricia, junto a sus compañeras de cocina, conforman una de las 204 Ollas Comunitarias en La Mojana que buscan saciar el hambre de los ciudadanos de departamentos como Bolívar, Sucre y Córdoba. Asegura que es “bacano” cocinarle a sus paisanos y recibir mensajes de felicitación por la sazón que ella y sus compañeras le impregnan en cada plato.

“Llegamos a las 8 a.m., prendemos los fogones, ponemos el caldero del arroz, si es pollo lo ponemos a cocinar, si es frijol también, para que se vaya ablandando. Pelamos la yuca, la ensalada, y de último los huevos. A las 11:30 ya está todo listo”, cuenta.

Como Patricia, hay cientos de mujeres de La Mojana que fueron contratadas por el Gobierno del Cambio para preparar los alimentos. No solo agradecen que haya un plato de comida caliente para la hora del almuerzo, sino que también destacan la contribución a reducir el desempleo de esa cálida región del país. *“Estos programas no llegaban. Aquí, por primera vez, lo estamos viendo, y estoy feliz. Es un ingreso que nos va a entrar. Una que es ama de casa no tiene de dónde entrarle ingresos, esto es una gran ayuda”,* destaca.

Mientras los cerdos, pollos y gallinas caminan por las cocinas, en medio de los calurosos paisajes mojaneros, algunos de los encargados de llevar comida fresca y saludable para

Unidad Nacional para la Gestión del Riesgo de Desastres

Dirección: Av. Calle 26 # 92 - 32, Bogotá, Colombia

Conmutador: (+57) 601 552 9696

Línea Gratuita: (+57) 01 8000 113200

los ciudadanos en condición de vulnerabilidad también le agradecen al gobierno del presidente Gustavo Petro por las Ollas Comunitarias, que hacen parte del programa Hambre Cero.

En el caso de Jonathan García, presidente de la Junta de Acción Comunal del barrio La Playa en Achí, hay satisfacción plena al considerar que “es un programa que está abarcando mucha producción y fuente de empleo porque, de aquí, devengan muchos padres y madres de familia”.

García, que además coordina las labores gastronómicas de su lugar de residencia, narra emocionado que niños, jóvenes y adultos se quitaron un peso de encima al empezar a recibir una ración diaria de alimentos.

“La gente ha acogido este programa porque nunca, en la historia de Colombia, se había visto un presidente que pusiera tanto los ojos en la gente de menos recursos, como lo es el doctor Gustavo Petro”, menciona.

Los comensales de la región, algunos que deben caminar un largo trayecto para llegar por su alimento, no solo destacan la presencia estatal en esos rincones apartados de Colombia, sino que exaltan la gestión del director general de la UNGRD, Olmedo López, quien ha llevado Asistencia Humanitaria de Emergencia (AHE) a varios sectores bastante desfavorecidos.

“Gracias por los mercados que nos ha traído este Gobierno. Me trajo arroz, harina pan, manteca, chocolate, cacao, café, lenteja, y frijoles. Que nos sigan ayudando porque somos los que más lo necesitamos”, señaló Yulieth Lizarazo, habitante de Puerto Venecia, un corregimiento de Guaranda, Sucre.

Para llegar a varios de los hogares colombianos que reciben las Ollas Comunitarias hay que, en muchas ocasiones, vivir una verdadera travesía que incluye atravesar en canoa el imponente Río Cauca, subir montañas, y caminar por extensos periodos de tiempo. Todo, bajo los crudos rayos del sol que pintan esos espléndidos paisajes de La Mojana.

Pese a estas condiciones, Elizabeth Rodríguez, coordinadora de la Olla Comunitaria en la vereda Las Llaves del municipio bolivarense de Achí, sigue incansable con su labor de ser coequipera del Gobierno del Cambio para lograr alimentar a los colombianos que se benefician del programa que cuenta con una inversión de más de \$32 mil millones.

Mientras sus cocineras sirven el menú del día, Elizabeth asegura que sus vecinos han recibido con agrado esta innovadora iniciativa. *“Es la primera vez que se ve un programa como estos en esta comunidad. Ayuda mucho para la economía porque nos economizamos la compra de la comida para los almuerzos”*, menciona.

Unidad Nacional para la Gestión del Riesgo de Desastres

Dirección: Av. Calle 26 # 92 - 32, Bogotá, Colombia

Conmutador: (+57) 601 552 9696

Línea Gratuita: (+57) 01 8000 113200

En artículos de prensa nacional e internacional, durante años, suele mencionarse que varios territorios del país han sido “históricamente olvidados por el Estado colombiano”. Tal parece, y en boca de los mismos habitantes, que esto cambió bajo la dirección del presidente Petro y el director Olmedo López.

“Ellos se han sentido muy complacidos, la comida les ha parecido muy buena. Se van con el pensamiento de que es algo que ha hecho el presidente para unir a las comunidades”, menciona Deivys Rodero, presidenta de la Junta de Acción Comunal del corregimiento de Los Nísperos en Achí.

Muchas de las cocineras, a las que llaman ‘guardianas de la cocina’, no se conocen entre sí, pero las une el mismo sentimiento y objetivo: alimentar a los ciudadanos que recibieron la venia de parte del Gobierno nacional para que, como dice el refrán coloquial, tengan “la barriga llena y el corazón contento”.

“Gracias a Dios y al presidente Gustavo Petro porque esto es un beneficio para toda la comunidad y estamos muy agradecidos con él”, dice emocionada, mientras desmenuza pollo para el menú del día, Angela Medina, ama de casa y una de las cocineras de la Olla Comunitaria de la vereda Mao, de Achí.

Estas son las voces detrás de los platos impregnados de amor, esfuerzo y reivindicación social de las comunidades a las que, por años, les han hecho creer que al estar lejos de las grandes ciudades como Bogotá, Cali, Barranquilla, entre otras, no merecen presencia gubernamental.

Unidad Nacional para la Gestión del Riesgo de Desastres

Dirección: Av. Calle 26 # 92 - 32, Bogotá, Colombia

Conmutador: (+57) 601 552 9696

Línea Gratuita: (+57) 01 8000 113200