

CRÓNICA *de la parroquia*

SAN JOSÉ DE MINAS



Cronistas de la Parroquia:

Carmita Almeida, Enrique Gómez, Edison Valencia, Germán Román, Jaime Romero, Jorge Arias, Joselo Naranjo, Juan Saavedra, Justino Flores, Manuel Sosa, Rosa Ibarra, Rosa Sosa.

Equipo gestor:

Natalia Dávila Salguero y Cecilia Marcillo.

Noviembre de 2022

RESUMEN

La historia de San José de Minas viene desde hace siglos, e inclusive milenios. Empezando por los Quitu Caras y su presencia con las tolvas funerarias, atravesaremos este territorio de la mano de la historia narrada por sus propios habitantes.

A lo largo del siglo XX, las condiciones marcadas por el Estado Ecuatoriano definieron a esta parroquia como el centro del contrabando de aguardiente, que estuvo activo por ochenta años hasta el año 1992. Pero de la mano de la ilegalidad, también se encontró la posibilidad de mejorar la calidad de vida de quienes lo practicaban y, a su vez, de toda la parroquia. El contrabando construyó este territorio mientras transportaban licor. Atravesaban el azar de no saber si regresarían con vida después de tales condiciones extremas.

Vemos, en medio de estas voces narrativas, la fuerza y lucha de una población para hacer frente a toda adversidad con tal de dar una mejor oportunidad de vida a quienes les seguían, a sus hijos, nietos, parientes. San José de Minas se construye gracias al trabajo, fuerza e intrepidez de sus habitantes.

Palabras clave: Aguardiente, arrieros, contrabando, guardas, puendos.



Tolas, aguardiente y quipes: la historia de lo que somos

Hablar de San José de Minas es contar una historia que va más allá de su parroquialización. Va más allá de lo que las tolas ceremoniales que están en Alance nos pueden contar. Todavía siendo una historia un tanto desconocida, ser de esta parroquia quiere decir conocer de aquellos entierros, de los elementos como las ollas, vasijas o hasta la ocasional figura de un hombre con cara de sapo. También es saber del lugar donde estuvieron algunos de los primeros asentamientos que luego conformaron la actual parroquia, como lo era Quitsaya donde armaron sus *bulus ayllus*¹ los Quitu Caras, que hicieron uso de esa ruta siguiendo el río Shaygua después llamado Guayllabamba. Es saber también que, donde está ahora el parque central, antes llevaba el nombre de Capulispungo que significa lugar/sitio del Capulí.

Hoy y desde el siglo XIX, lo llamamos San José de Minas porque se creía que había minas de piedras preciosas, pero la historia viene desde la colonia cuando éramos una encomienda peruchana conocida como Minas por los yacimientos de cal que había en el territorio.

A la cal, en ese tiempo, se le llamaba el oro blanco. Lo que salía de aquí se lo llevaban a Quito para la construcción de las casas porque en ese tiempo, que no había cemento, todo se construía con cal. Este producto se sacaba de acá hasta la década de los ochenta, sobre todo de Guagalá, La

¹ En los Andes, los *Ayllu-Bulu* son grupos de poblaciones muchas veces basadas en relaciones familiares o de amistad muy cercana, y con un fuerte componente de confianza. Es la unidad social básica de los pueblos indígenas de los Andes.

Calera, Ascilla, Quitsaya y La Cocha. Y casi siempre, donde hay esos yacimientos, también hay aguas termales.

Hoy nuestro nombre es San José de Minas, pero el nombre antiguo con el que se conocía a este territorio es Quisaya o Quitsaya, topónimos Quitu Cara. Quis de Quisi: ayer, y, Aya: madre; es decir, Madre Ayer.

Las mingas: constructoras de templos, carreteras y celebraciones

A esta parroquia la hemos construido con nuestras manos, con trabajo duro. Antes, con las mingas lo construíamos todo: era la organización social más importante. Con la minga se hizo el camino a Quito, a Otavalo, se construyó la Iglesia, se hacían acequias y los canales de riego. Era tan fundamental, que incluso para la fiesta se hacía minga para acarrear la chamiza (ramas amontonadas con las que se hacía una gran fogata). Y en las fiestas se brindaba con un licor llamado hervido. Las señoras lo preparaban en unas ollas gigantes en las que ponían una bebida de mora o naranjilla, lo endulzaban, aromatizaban con especias y lo servían en vasos. Aparte, ofrecían el fuerte, que era el aguardiente. Los grandes tomaban con fuerte, y los niños, sin. Hasta hace unos veinte años celebrábamos así.

Hoy en día, celebramos el 19 de marzo a San José, patrono de la parroquia. Lo hacemos con caminatas, fuegos pirotécnicos, desfiles. También hay los pases del Niño en Navidad; y en conmemoración del 14 de septiembre de 1870, celebramos por la fundación de la parroquia.

Pero la fiesta más relevante es en honor a la Virgen de la Caridad, la cual se realiza cada 24 de septiembre. La imagen que está ahora en la iglesia del parque central estuvo en sus inicios en la Hacienda Irubí, sobre una tola de veneración con gradas de piedra. Allí estuvo el primer oratorio a la Virgen de la Caridad. Si bien ahora la Virgen ya no cuenta con su oratorio original, aún cuenta con la fe y la veneración de las personas que cada año celebran una fiesta en su honor,

tal como lo han hecho desde hace aproximadamente 222 años. Para ella celebramos con una novena, con la entrada de chamiza, con rama de gallos, con el desfile del chagra, las comparsas a cargo de todos los barrios, la procesión, y la misa a cargo del Arzobispo de Quito y con sacerdotes de la zona.

La Ley de Estancos: transitando por la ilegalidad y la supervivencia

Hoy, San José de Minas es el rostro de un territorio cuya gente lo ha transitado tanto en el día como por las madrugadas, ya sea para llevar mercadería como para tratar de sobrevivir. Sus *culuncos*², abiertos hace siglos por los Yumbos³, fueron paso de cientos de arrieros; y los páramos escondieron cargas de aguardiente que esperaban convertirse en la posibilidad de alimentar y educar a generaciones de mineños. Esta historia sucedió a lo largo de casi ochenta años desde la primera década del siglo XX.

En el sector de Quitsaya, en época de la colonia, hubo un ingenio azucarero que producía azúcar, panela y aguardiente; aparte, toda la cuchilla de Minas Chupa,

2 Se trata de los antiguos caminos existentes desde tiempos prehispánicos y utilizados milenariamente los cuales, por efectos del tiempo y la erosión, se han convertido en zanjales cada vez más profundas. Muchas veces, estos caminos aparecen como túneles cubiertos de flora densa, lo cual permitía atravesar grandes distancias protegidos del intenso sol o la lluvia. Los culuncos conformaban una red vial que permitía conectar territorios para trasladar productos y desplazarse entre ellos.

3 Varios investigadores, a partir de la arqueología encontrada, confluyen en el planteamiento del denominado "País Yumbo", el cual estaría entre el lado oeste del Pichincha hasta el inicio de los llanos hacia la costa. Establecidos en el bosque tropical, su organización social se establecía en cacicazgos dispersos en el territorio que habitaban, y tenían una intensa relación de intercambio de productos con los denominados señorios étnicos de Quito.

La presencia de los Yumbos se puede rastrear desde hace aproximadamente el año 1000 d.C., pero prácticamente desaparecieron en los primeros siglos después de la conquista española. A pesar de eso, se puede constatar que en la actualidad, algunas parroquias rurales y urbanas de Quito, realizan un importante proceso de revitalización de la cultura yumbo a través de la recuperación de sus danzas. Se puede encontrar agrupaciones de danzantes yumbos en Cotacollao, la Magdalena, Pomasqui, San Antonio de Pichincha, Tanlagua.

Jatunpamba y Ninamburo estaba sembrada de café, trigo, cebada, yuca, naranja, camote y plátanos. Siempre fuimos el espacio de provisión de alimentos para Quito.

Para el siglo XX, el pueblo era tranquilo y la gente se dedicaba a la agricultura, la ganadería y a sus actividades cotidianas. Nos iniciábamos ya como parroquia separada de Perucho, apenas teníamos poco más de treinta años. Era casi la primera década, 1908-1910, cuando nos cayeron los impuestos por la ley promulgada por el gobierno, una ley que decretaba la ilegalidad de la producción de aguardiente.

Los privilegiados, las grandes haciendas, tenían cupo (patente) para producir: Pirca, Jatunpamba, La Victoria, Irubí, La Merced, Chespí, Quisaya, La Calera (en donde todavía se produce aguardiente y es la única hacienda activa en la región).

Las haciendas producían, pero la gente sin propiedades no podía, y se las ingeniaron para crear pequeños alambiques iniciando así esta gran historia del contrabando de aguardiente.

Lugar de producción de aguardiente de caña



Fundación Quito Eterno. Fábrica de aguardiente artesanal. La Barraca en el Barrio La Calera. San José de Minas, DMQ. Ecuador, 2022.

El contrabando es un tema gubernamental por la famosa Ley de Estancos que gravaba con impuestos al aguardiente, al tabaco y la sal. El afán del gobierno era recaudar impuestos; fue por esta acción que el trago se convirtió en un elemento muy rentable para proveer a las arcas nacionales. El mismo Estado tenía su destilería llamada ILEPSA (Industria Licorera Embotelladora de Pichincha S.A). Ahí nació el contrabando como una alternativa social porque las personas aquí tenían el conocimiento de cómo producir el aguardiente creando alambiques rudimentarios, con serpentinas de carrizo porque no tenían acceso a las serpentinas de cobre, fermentaban el guarapo de manera artesanal y lo producían gota a gota, y se convirtió en una alternativa económica.

Antes de la independencia de la Corona Española, nuestro territorio era parte de una encomienda que cubría lo que actualmente es Perucho, Atahualpa, Chavezpamba, Pataquí, Intag e inclusive hasta Malchinguí. Pero siendo parroquia, San José de Minas se constituyó con una gran extensión que iba desde la unión del Guayllabamba con el Intag, terminando en la Cordillera del Cerro Blanco en el límite con Imbabura. En esta gran extensión, las grandes y pequeñas haciendas producían aguardiente.

Con la ley impuesta, gran cantidad de personas se fueron hacia las montañas, hacia el occidente a Palma Real, buscando nuevas alternativas para producir el trago. De hecho, la gente de San José de Minas pobló y formó muchos caseríos a orillas del Río Intag. Toda esta migración se dio por la búsqueda de producción de alcohol.

Para producirlo, se salía a las dos o tres de la mañana a sacar el trago. A veces se bajaba a la quebrada con la lámpara de querosén, ahí se botaba el mosto, se cargaba el fermento, se prendía el horno y se sacaba el trago. La gente que lo producía “ilegalmente” lo hacía con un enorme esfuerzo y temor.

Los arrieros y la experticia para esquivar la muerte

Los arrieros, estas personas que tenían experticia para encaminar la recua y que conocían cómo transitar por esos inhóspitos caminos, se las ingeniaron para contrabandear el trago usando los viejos culuncos, aquellos huecos en medio de la montaña que dejaron los yumbos. Por ahí andaban con sus mulas y caballos buenos, fuertes y resistentes que eran capaces de hacer el traslado.

Pero primero hay que decir que los arrieros eran mercaderes. Antes de que hubiera carros y camionetas, transportaban en mulas las acémilas a las haciendas donde almacenaban el maíz en los trojes. Así mismo transportaban las papas, zanahorias, camotes; movilizaban hacia Quito productos como el café y el plátano. El transporte de esos productos fue sumamente importante, se hacía todo a lomo de mula haciendo *putsas*.

Las *putsas* eran los amarres que se les hacía a los plátanos. A la cabeza del plátano se le sacaba mano por mano y se le envolvía en hoja y cogollo para que no se golpee. Las *putsas* llegaban, se les abrían y los plátanos estaban maduros, amarillos.

De la ciudad, a su vez, traían lo que a nosotros nos hacía falta: tiestos, vasijas, lámparas, kerosene, cacao, arroz. Se transportaba también la panela, que era muy importante para la productividad. En aquel entonces era el endulzante universal y era muy apreciada, y se la llevaba a todas las parroquias cercanas, a Otavalo, a Quito. Al no ser ilegal, se la llevaba libremente y los arrieros que la transportaban a veces aprovechaban eso y también llevaban cargas de aguardiente.

Aparte, en el medio rural, los arrieros ofrecían un medio de transporte para la gente por el arriendo de los caballos para ir a distintos lugares.

Arrieros



Fundación Quito Eterno. Arrieros: Germán Román, José Miguel Pillajo, Jorge Morales. San José de Minas, DMQ. Ecuador, 2022.

Si los arrieros se dedicaron luego al contrabando, fue por necesidad económica y, paradójicamente, ellos transportaban el aguardiente legal y el ilegal. Todo este contexto fue provocado por el gobierno, ya que ni siquiera el Estado podía determinar cuál era el aguardiente legal y cuál no lo era.

Hemos hablado de los arrieros, y ahora queremos contar de la participación de las mujeres en las actividades del contrabando. Ellas también fueron arrieras, productoras de aguardiente, centinelas. Hombres y mujeres trabajaban en equipo, sobre todo cuando eran pareja. En ocasiones, su participación era preparar la comida y bebida para los arrieros para cuando hacían la ruta llevando las cargas. La bebida enviada era, casi siempre, una mezcla de cebada, panela y canela, es decir, pinol. Esta era la bebida energizante para aguantar ese trayecto.

En otras ocasiones, las mujeres eran centinelas y se

encargaban de hacer señales para avisar si todo estaba seguro o si había guardas a la vista. Para avisar a los arrieros, ellas hacían señales con sábanas o grandes telas blancas. Esa era la señal de que podían avanzar, y estos avisos los hacían de un monte al otro monte, es decir que debían ser vistas a grandes distancias. Los avisos también los hacían sonando el cacho o el churo, que era señal de que entraban los guardas.

La venta era otra de sus actividades porque eran ellas quienes se arriesgaban a vender el aguardiente. Hay algunos nombres de mujeres que resuenan entre nuestros recuerdos: doña Rosa que cargaba, como otras mujeres, tres o cinco litros de trago a la espalda; Dora Pasquel que habitaba en Palma Real, que vendía, producía, contrabandeaba y abastecía de aguardiente a los arrieros; doña Hortensia Rojas que vendía en la esquina del parque central. Ella, para que no le descubran, tenía escondido el licor debajo del entablado de su casa porque tenía grandes cantidades. Cada vez, los contrabandistas le dejaban de cien a doscientos litros de alcohol.

Los arrieros compraban el aguardiente en varios sitios, como en Las Palmas. Ahí se vendía a cinco sucres el litro de trago. En esa época, los trabajadores jornaleros ganaban 5 sucres por el día de trabajo; las mujeres ganaban 3 sucres. A veces viajaban doce horas de camino yendo a Palma Real donde se podía comprar a dos sucres el litro.

También se ingeniaron los recipientes para llevar el licor. Armaban unos costales envueltos con caucho artesanal llamados “surrunes” o “jebes”. En esos recipientes aparejaban la carga y transportaban hacia Cayambe, Imbabura o Quito, por la parte de Chespi, luego salían a Nieblí y luego a Calacalí para llegar a Cotocollao. El traslado tomaba dos, tres o cuatro días; en invierno se hacían hasta cinco días de camino. Se luchaba para llegar. En ocasiones, su ruta iba por Anagumba al páramo de Aparejos, luego hacia adentro al Olivo, a San Pablo, luego a la zona de Palma Real donde compraban el aguardiente, panela y naranjilla.

El cronista Justino Flores cuenta:



“Mi padre era arriero, se llama José Flores. Él traía mucha panela y el aguardiente que pertenecía al Estado y tenía patente, y la llevaba de la Hacienda La Victoria, del señor Arturo Rivadeneira. Él contrató a mi padre para llevar el aguardiente hasta Tanlagua y hasta San Antonio de Pichincha. Todas las semanas hacía el camino junto con 15 mulas y caballos que tenía. Con mucho honor soy hijo de arriero”.

Una vez allí, había que distribuir el aguardiente. Eso se hacía con los contrabandistas “gruesos”, así los llamaban. Ellos compraban las cargas que llegaban e iban repartiendo en cantinas y otros lugares. Pero eso también creó mafias terribles. Los representantes del gobierno también eran cómplices, y entre ellos se delataban y se traicionaban.

Una historia en la que todos coinciden: los guardas eran malas personas

La historia del contrabando es una historia de trabajo muy duro. Los guardas del estanco, que eran representantes del Estado, perseguían mucho a los arrieros. A veces, hasta sesenta guardas seguían a un solo contrabandista. Mucho se recuerda que los guardas no eran buenas personas y abusaban de su poder, las historias de escape a veces eran exitosas, pero también hay quienes no escaparon de un machetazo o disparo a cargo de estos personajes de control impuestos por el Estado. Doña Rosa Ibarra, que fue productora y arriera, guarda en sus recuerdos estas historias:

“Mi papá era un famoso contrabandista, teníamos el alambique de cobre, bien hecho. Por eso nos perseguían. Hacían la estadía en la casa de mi papá más de sesenta guardas. Se comieron dos chanchos, sesenta gallinas, todo lo que estaba

en la casa, pero nosotros salíamos corriendo. Yo pasaba el río Cambugán, que es en Las Palmas, con dos niños y los guardas al otro lado nos gritaban. Yo, para despistar, les decía: “Yo soy cocinera de don José Valencia”. Él tenía la fábrica con patente. Él molía con los guardas, a él no le perseguían, él molía con permiso. Cuando llegaban los guardas teníamos que desarmar el alambique, esconder y correr. Había un guía de aquí, pero el hombre tuvo mala muerte porque nos hacía seguir con los guardas. Esa era nuestra vida: dura”.

Los arrieros llegaban escondidos y siempre andaban en grupo. Al salir al páramo había que tener cuidado de los guardas porque casi todos los días iban allí. Don Germán Román, que fue arriero, nos cuenta que también ayudaba el espíritu de solidaridad de la gente. Que a veces la gente avisaba y ayudaba a esconderse, otras veces salían los arrieros mismos para revisar si había guardas en el camino:

“Unos nos adelantábamos y llevábamos los papa truenos que eran voladores, como pequeños tacos de dinamita. Si oíamos algo, encendíamos el papa trueno y el resto se regresaba a esconder la carga. Si no, salíamos tranquilamente porque sabíamos que no había guardas”.

En cada fábrica de las haciendas grandes que tenían permiso para producir el aguardiente, había un guarda que vivía ahí y controlaba que no se robaran el licor. En los tanques del depósito donde llegaba el aguardiente, ellos colocaban un sello que era prohibido romperlo. En la parte de afuera había una pesa para marcar el litraje que estaba almacenado y cuando autorizaban, ellos rompían el sello, abrían la puerta y se destilaba el aguardiente para llevar a ILEPSA. Pero el contrabando también se daba ahí cuando los dueños no tenían para pagar a sus peones y sacaban el trago

aparte a que no vaya al depósito del estado y eso se vendía a los contrabandistas, y así conseguían el dinero para pagar a sus trabajadores. En otras ocasiones, los guardas atrapaban a los arrieros, les quitaban la carga y los mismos guardas le vendían ese trago a otro arriero. Había mucha corrupción.

Durante esos ochenta años, el contrabando fue el mayor medio de subsistencia económica de nuestra parroquia de San José de Minas y se mantuvo activo hasta el año de 1992, cuando durante el gobierno de Rodrigo Borja se derogó la Ley de Estancos. De esa época nos quedó un impacto bueno y otro negativo. El positivo fue que el contrabando dinamizó la economía. La rentabilidad del aguardiente era de 5 a 1, y a veces era inclusive mayor. Pudimos mejorar nuestra economía y calidad de vida. Hay muchos arrieros que lograron educar a sus hijos gracias al contrabando. El impacto negativo fue que al haber tanta facilidad de conseguir aguardiente, se incrementó su consumo en la parroquia.

Al terminar el contrabando, nos dedicamos con más fuerza a la agricultura y la ganadería. Sembramos maíz duro para morochillo y maíz suave, entre otros muchos productos para abastecer en gran medida a Guayllabamba, Otavalo y Quito.

El morochillo fue un producto importante para nosotros porque desde los años 70, con el desarrollo de la producción avícola en Puéllaro, lo empezamos a sembrar más para abastecer de alimento a las gallinas de esa parroquia. En época de cosecha era hermoso acá porque los campos se veían dorados del maíz crecido. El dorado del maíz duro es distinto al suave, y acá todo se ponía dorado con esos sembríos. Cerca de cinco décadas duró esta intensa producción. Fue tan importante este producto que en un barrio crearon el evento Festival de la Canción Nacional El Morochillo de Oro, que cada año, el 14 septiembre, se organiza en el contexto de la parroquialización de San José de Minas.

A los Cotopaxenses se les agradece haber llegado

Si bien el contrabando marcó a la parroquia a lo largo del siglo XX, también existe otro capítulo necesario de mencionar para complementar las situaciones que desarrollaron la economía de la parroquia. Se trata de mercaderes que traían sus cargas en la espalda o a lomo de mulas y que popularmente se les conocía como *Puendos*. Ellos eran originarios de Pujilí y Saquisilí. Sus apellidos eran San Pedro, Oña, Guamaní, y fueron los grandes dinamizadores de la economía local. Llegaron en cantidad hacia fines del siglo XIX y se quedaron de manera permanente; de hecho, hacia mediados de octubre de 2022 murió una persona ícono de esa población, de casi cien años de edad, que se llamó Rosalino Oña. Don Rosalino tenía una tienda con catapultas, molinos, voladores, telas, útiles escolares, medicinas, tiestos, pundos, escobas, frutas como mangos y capulíes, caramelos “claritas”, caramelos de maní, entre muchas otras cosas más.

Los cotopaxenses llegaban cargados de mercadería en atados llamados *Quiipes*, en los que llevaban tiestos, pundos, esteras, telas, sombreros, lámparas de querosín, cacao. El quipe era prácticamente una tienda ambulante, lo abrían y ahí tenían toda su mercadería bien organizada. Estaban en su respectivo lugar los hilos, las agujas, el pinol, y otros productos; y usaban mucho el trueque: dejaban sus cosas y se llevaban otras a cambio. Por ejemplo, dejaban una libra de pinol y se llevaban diez huevos.

El chigualcán también llevaban. Esta fruta es similar a la papaya, con un aroma increíble, pero que ha perdido demanda. Antes el chigualcán tenía importancia económica y tenía mucha demanda en Quito. Allí había gran cantidad de chicherías y se usaba esta fruta para aromatizar, dar buen sabor y buena calidad a la chicha. Pero al cerrarlas, se perdió la demanda. Ahora ya casi nadie cultiva chigualcán, y los pocos que lo cultivaban, los eliminaron.

Volviendo a los cotopaxenses, hay que mencionar que los mejores puestos de comercio los tenían y tienen ellos,

inclusive alrededor del parque central. Se les agradece a ellos porque movieron la economía de Minas. Cuando se terminó la caña y llegó la ley agraria cerca de 1970, las haciendas vendieron sus tierras parceladas y la gente se quedó sin trabajo y no había de qué vivir. Esto lo sabe muy bien don Enrique Gómez:

“Yo me dediqué a sacar cabuya a tabla y hacer sogas, y los cotopaxenses nos compraban las sogas. Juana Oña, ella llegaba cargada en sus burros con grandes cargas de sogas y nosotros trabajábamos 100 sogas diarias para ganar 100 sucres y poder vivir. Era un trabajo muy duro porque hasta causaba alergia y sacaba ronchas en las manos y el cuerpo, era tan fuerte que se dejó de hacer. Luego vino otra forma de cultivar y empezamos a cultivar el morochillo, la mora de castilla. Todo esto nos compraban ellos”.

La cabuya también fue importante en nuestra economía. Todos los cercos, los linderos, estaban llenos de pencos. Se cortaba las hojas del penco, luego lo desfibraban y se procesaba para hacer cabuya. Antes esto se hacía a mano, luego con maquinaria y eso se vendía por quintales, sobre todo se vendía mucho en Imbabura. Era una buena fuente económica.

Lo que está por venir...

Hay tantas historias que han construido nuestra parroquia. Nos han quedado por fuera las *Brujas Arias*, el *Guagua Auca* y tantas otras remembranzas. Ya hemos construido esta memoria, que ha sido dura pero bonita también. Aún es la tierra donde podemos sembrar y cosechar nuestro alimento, aún nos llena de emoción hacerlo. Aún, siendo mayores, nos tomamos de la mano y nos llenamos de sentimiento mientras contamos nuestras historias pasadas, algunas con

dolor pero también con mucha pasión.

Ya hay otra juventud con otros emprendimientos, con cultivo de uvilla, mora, babaco, tomate, zanahoria blanca, fréjoles. Hay innovación en los cultivos, hay bonitas casas, hosterías y quintas; estamos criando truchas e impulsando el ecoturismo con Las Termas de La Calera y dando más fuerza a nuestro lado agrario.

Ahora solo falta que nuevas memorias vengan a juntarse en esta tierra, a traer nuevas ideas, nuevas posibilidades e historias. Mientras tanto seguiremos celebrando, seguiremos contando de nuestras tolas, de los arrieros y de cómo levantamos esta tierra, y seguiremos aspirando el aire de lucha que nuestras vidas han dejado aquí.



Cronistas Participantes

Carmita Almeida: Habitante de San Francisco. Tiene 54 años de edad y es parte del GAD de San José de Minas.

Enrique Gómez: Habitante de San Francisco. Tiene 60 años de edad y es agricultor.

Edison Valencia: Habitante del centro de la parroquia. Tiene 45 años de edad y es vicepresidente del GAD Parroquial y emprendedor.

Germán Román: Habitante del barrio Panamá. Tiene 75 años de edad y es carpintero.

Jaime Romero: Artista plástico y gestor cultural.

Jorge Arias: Habitante del barrio Morascocha. Tiene 83 años de edad y es agricultor.

Joselo Naranjo: Habitante del barrio Alance. Tiene 29 años de edad y es agricultor.

Juan Saavedra: Habitante de San Francisco. Tiene 46 años de edad y es agricultor.

Justino Flores: Habitante del centro de la parroquia. Tiene 68 años de edad y tiene una pequeña industria.

Manuel Sosa: Habitante de San José de Minas.

Rosa Ibarra: Habitante del barrio Morascocha. Tiene 82 años de edad y es agricultora.

Rosa Sosa: Habitante del barrio Alance. Tiene 27 años de edad y es trabajadora del hogar.