



Revista **Semana** | Revista **Dinero** | Revista **SoHo** | Revista **FUCSIA** | Revista **Jet-set** | **ARCADIA** | **COCINA** | **Semana Jr.**

Semana.com | Dinero.com | SoHo.com.co | revista/fucsia.com | JetSet.com.co | PlanE.com.co | RevistaArcadia.com | Blog.com.co | SemanaJr.com | FinanzasPersonales.com | CocinaSemana.com | 5000Empresas.com

PUBLICACIONES
Semana



GRANDES
experiencias

ASÍ SON LOS ESPECIALES REGIONALES

Publicaciones Semana decidió hace cinco años darle voz a lo que ocurre en toda Colombia. Así surgieron los Especiales Regionales: revistas de lujo, de más de 200 páginas, impresas en papel de mayor gramaje (250 para portada y 90 en páginas internas), dedicadas a **revelar las buenas noticias de las regiones o departamentos**, ediciones coleccionables que se convierten en un documento de consulta obligado y duradero que llega a los suscriptores de Semana y a los puntos de venta de la revista en todo el país.



ESPECIAL CARTAGENA
DE CARA
AL MUNDO



ESPECIAL CARTAGENA DE CARA AL MUNDO



A Cartagena de Indias todos la quieren, pero no todos la conocen ni la entienden. Si bien su economía se fundamenta en el turismo, tiene otras riquezas más allá del Corralito de Piedra que merecen ser reveladas.

La influencia que ejerce su sólida industria cultural, su importancia portuaria para la economía del país, el impacto de obras sociales en sectores deprimidos, las riquezas de sus patrimonios y ser un centro internacional de negocios y cumbres gubernamentales hacen de La Heroica una ciudad altamente competitiva.

El gran especial de Revista Semana dará cuenta de la Cartagena que creemos conocer y que aún no se nos ha revelado. Voces nacionales e internacionales nos la explicarán.

TEMAS A TRATAR ECONOMÍA



→ Por el **Puerto de Cartagena** entra y sale gran parte de los recursos que dinamizan la economía colombiana. El puerto se moderniza con miras a seguir explotando su ventaja geoestratégica en el mar Caribe. Uno de los planes es un dragado de 1,4 millones de metros a la bahía, que le permitirá tener una profundidad de 20,5 metros y un ancho de 200 metros, lo que hará posible el acceso de buques de gran calado.

→ El **sector industrial de Mamonal** ha tenido un desarrollo exponencial, impulsado, especialmente, por la construcción de la refinería de Cartagena, que aporta con su operación el 11 por ciento en el PIB industrial y el 0,6 por ciento en el PIB nacional. Por allí no solo sale petróleo hacia el mundo, sino que ingresan gran parte de los productos que sostienen el comercio del país.

TEMAS A TRATAR TURISMO



→ **El boom del turismo** en Cartagena es una realidad. En la pasada Semana Santa se dio un crecimiento del 54 por ciento en llegada de pasajeros internacionales por vía aérea, pasando de 4.715, en 2014, a 7.264 en 2015.

De hecho, en la temporada 2013-2014, Cartagena recibió 325.266 visitantes a través de cruceros, frente a los 272.752 turistas registrados en 2012-2013. Los dos últimos años le dejaron a la economía de la ciudad 44,4 millones de dólares en divisas, con un gasto promedio por pasajero de crucero de 97,77 dólares.



TEMAS A TRATAR HISTÓRICA Y SOCIAL

→ Cartagena ha vivido momentos difíciles, pero en los últimos años ha despertado por la pujanza de su gente y el éxito de algunas políticas.

El 62 por ciento de la población cartagenera pertenece a los estratos 1 y 2. Desde hace varios años, se adelanta 'La muralla soy yo', un programa promovido por varios sectores y que busca prevenir la explotación sexual comercial de niñas, niños y adolescentes en el contexto de viajes y turismo. Las políticas de la Alcaldía en ese sentido buscan prevenir este delito y, además, generar empleo, contrarrestar la delincuencia y vincular a la Cartagena barrial con la turística. Este es uno de los más grandes retos que vive la ciudadanía en general.



CARTAGENA DESDE ADENTRO

→ Reducción de pobreza

En Cartagena la pobreza monetaria bajó 2,6 por ciento en el último año: en el 2013 afectaba al 29,2 por ciento de la población, y la cifra se redujo al 26,6 por ciento en 2014. La pobreza extrema pasó de 5,8 por ciento en 2013 a 4,3 por ciento en 2014.

→ Vivienda

En Cartagena un metro cuadrado cuesta hasta 10 millones de pesos, según 'The New York Times', lo que la hace la segunda ciudad más dinámica del sector inmobiliario del país, después de algunas zonas de Bogotá.

→ Infraestructura

Ya hay una partida para mejorar la Vía al Mar entre Cartagena y Barranquilla, que tiene una sola calzada, lo que disminuirá la accidentalidad y mantendrá el desarrollo turístico que se está dando en esta vía con la llegada de edificaciones y conjuntos residenciales. Para 40 kilómetros se invertirán \$ 350.000 millones.

UNA MUESTRA DE LO QUE HACEMOS

El especial de Cartagena ahondará en la región a través de una amplia gama de géneros periodísticos y de recursos gráficos. Contará con las voces de grandes expertos y autores de reconocimiento nacional. Así mismo, ofrecerá un panorama con analistas.

AVANZA CÓRDOBA

El cónsul del Viento

Juan Gossain salió de su natal San Bernardo del Viento en 1969 y nunca volvió, para poder recordarla siempre como la tierra de sus ancestros y sus amigos, así el tiempo siguiera su paso.

Por Jaime Abello Barfi*

El consulado de San Bernardo del Viento está situado en el mejor balcón de Cartagena, con una estepa vista sobre una bahía en continua actividad náutica. Allí despacha Juan Gossain Abdalla, periodista respetado y admirado, narrador natural y fascinador, portavoz de nostalgias y esperanzas que no son solo suyas. Cobijado por una brisa constante, suave y deliciosa, recibe las visitas de los parientes y los paisanos, del cálida de su pueblo y de los poderosos del país, de los chismosos correvelidos y de ciudadanos angustiados que le traen historias urgentes y, sobre todo, de los amigos con que comparte el placer de tertuliar. El que quiera verlo, tiene que bajarse en el piso 23, porque él ya no sube a Bogotá, ni le interesa nada que lo remonte a las alturas, excepto el ascensor. Está muy agradecido con las restricciones que le ha impuesto su cardiólogo: "Es la primera vez que me prohíben algo que uno quiere que le prohíban".

Allí le llegan a Juan y a Margot Ricci las novedades literarias, los frutos de las feraces tierras del Sinú y los platos de la generosa gastronomía de primas y vecinas. Un día la felicidad puede ser un buen biguade y otro un succulento ajaco de carne salada, tesoros en extinción.

* Director de la Fundación Gabriel García Márquez para el Nuevo Periodismo Latinoamericano.



Jaime Abello Barfi durante su conversación con Juan Gossain en Cartagena.

realidad? Mis padres murieron, los amigos se fueron. No me someto a volver. ¿Para qué, para descubrir que la novia de juventud ya no se parece a como la recuerdo?"

"Vivo orgulloso de haber nacido donde nací, de provenir de migrantes que vinieron todos del Líbano, cristianos maronitas. Mi padre rezaba todas las noches antes de dormir. El apellido de mi madre es Abdallah, que significa servidor de Dios. Siempre he sido creyente, aunque los periodistas y literatos tengan fama de descreídos. En San Bernardo del Viento conocí los efectos de una religiosidad bien entendida. La cristiandad volvió a

“Ahora me encanta ir a Montería. Qué capacidad de convertirte en una gran ciudad”

esa gente buena y solidaria. En un pueblo donde casi todos eran pobres, las señoras les mandaban comida al final del día a quienes la necesitaban. Nadie se acostaba sin comer. Y era un sitio tan tranquilo, que para inaugurar el cementerio tuvieron que traer el muerto de Loricca."

De sus ancestros le viene a Juan Gossain el amor al idioma y la lectura. "Aprendieron el español a la brava, repateando precios

con la clientela. Mi abuela tenía un candelero de bronce impresionante. Mi padre, que se llamaba como yo, se la pasaba leyendo, sentado en un taburete de cuero y casi no salía; la casa era su mundo. Resolví que se aprendería el diccionario y encargó a Cartagena un Larousse ilustrado. Hababa como Don Quijote de la Mancha, con modismos españoles, como repámpans! Un día una vecina, doña Bruniquilda Morelo,

AVANZA CÓRDOBA

Pura sangre

Córdoba produce la mayor cantidad de ganado bovino de Colombia. La carne del departamento es magra y de un alto valor nutritivo, y la calidad de la genética que se desarrolla en la región lidera los más altos estándares.

CRÓNICA



Por Dominique Lemoine Ulloa
Periodista cultural.

“**H**oy un dicho en el país, cuenta Juan Fernando Cadavid, uno de los propietarios de las fincas Francia y Lusitania en Córdoba, que dice que el que más come carne en Colombia es el verano". A las afueras de Montería, a orillas del río Simú, donde no llueve en forma desde hace cinco meses, el pasto, y todo lo demás, está seco. La tierra es casi completamente roja, poborriente, y el calor es apabullante. Los pastos se secan y mueren, el agua se evapora y el paisaje entero parece amodorrarse con el calor. En veranos como este, lo normal es que el ganado pierda peso. "Pero aquí" agrega Cadavid con acento paísa y su porte de vaquero moderno (jeans entubados, camisa de cuello y pañocho al hombro) — con nuestro sistema de pastoreo, el menor se mantiene".

La calidad genética cuidadosamente cuidada y el manejo escrupuloso de tierras, aguas y pastos hacen

que en estas dos fincas ganaderas, de las más prósperas del departamento, las vacas le hagan frente al verano con buena sangre y buenas prácticas agropecuarias. Así, a pesar de la temperatura insoportable, se puede ver a los terneros de padres puros (los kinder, les dicen) jugar en los potreros mientras novillas y terneros de todas las edades se pavonean tranquilamente bajo el sol. Claro, no son los únicos bajo el sol de Córdoba, pero quizás sí los que tienen el mejor hogar.

No es casualidad que los colombianos asociemos la carne con Córdoba. Según un estudio de la Universidad del Norte, más del 90 por ciento de los suelos aptos de la región están dedicados al ganado bovino, lo que hace que el departamento sea el productor más importante del país, y Montería, la capital de la carne. Pero no se trata solo de cantidad sino también de calidad. La carne cordobesa recibe a menudo premios que avalan su sabor, ternura y valor nutritivo (es más magra; el animal almacena la grasa por fuera, no por dentro del músculo). Tanto es así que la Federación Colombiana de Ganaderos (Fedegan) se ha propuesto este año consolidar al departamento como un referente ganadero dentro

y fuera del país. Esto implica un plan de modernización para no solo aumentar la producción sino mejorar aún más la calidad para que la carne cordobesa pueda hacer presencia en mercados tan competitivos como el de Estados Unidos. El asunto es que una familia paísa ya se les adelantó.

Más que vacas o carne, lo que se produce en Francia, y en menor medida en Lusitania, es sangre, sangre pura de Brahman, una raza de ganado cebutino que se adapta perfectamente a las condiciones extremas de las zonas ganaderas colombianas. Aquí en Córdoba, un buen Brahman (raza que fue desarrollada a principios del siglo XX en Estados Unidos a partir de los cruces de varias razas provenientes de la India de la familia Bos Indicus) prospera donde un Angus o un Holstein (de la familia europea Bos Taurus) a duras penas sobreviviría. Su piel más gruesa lo defiende de las picaduras de insectos y sus orígenes del subcontinente indio lo protegen de parásitos intestinales, enfermedades tropicales, el calor y la humedad. Son de un temperamento dócil y hasta cariñoso con las personas que conocen. Además, viven más tiempo y son, como dice Cadavid, "huanas madres" porque producen crías que crecen mucho y rápidamente sin mayores inconvenientes.

Tan buenas madres son que, a principios de los años noventa, dieron a luz a un par de toros que habrían de dar inicio al imperio genético de esta hacienda cordobesa. Pakomo y su hermano Pedro fueron producto de un cruce poco convencional: su madre, Brahman rojo para venida de Estados Unidos, había sido cruzada con un Brahman rojo brasileño. En ese entonces se consideraba que la raza estadounidense era superior a la suramericana, así que cuando los llevaron a un remate (una subasta en la que ganaderos compran animales de raza) nadie levantó la paleta por ninguno de los dos. Lo que nadie se imaginó, ni siquiera sus dueños, es que por las venas de estos dos toros corría una sangre

especial. Cuando grupos genéticos previamente aislados se encuentran por primera vez puede ocurrir algo llamado heterosis, una suerte de choque de civilizaciones, una mezcla inesperada que produce algo que es más que la suma de sus partes. Pedro y Pakomo son el resultado de la heterosis que se produjo cuando la sangre brasileña se cruzó con la norteamericana bajo el cuidado de la familia Cadavid y terminaron siendo la base de la genética de los más de 1.000 animales que hoy se producen en las 860 hectáreas de la hacienda de nombre gale.

El toro más fino de Francia es de hecho, nieto de Pakomo. Su nombre oficial es 1562-14, pero los trabajadores de la finca le dieron uno más apropiado: "Tanque". Decir que es majestuoso es una obviedad: sus 1,60 metros de altura y casi una tonelada de peso parecen contradecir la docilidad con la que lo llevan del cabestrallo. A sus 11 años ha donado unas 28.000 dosis de semen que se han vendido por todo el país, mejorando la calidad genética del ganado cuya carne y leche alimenta a los colombianos. Cada una de las dosis de "Tanque" es cuidadosamente extraída, puesta en papiños del tamaño de un pitillo de café y conservada en neveras por-

Cuatro haciendas

Las fincas cordobesas son líderes en Colombia, en especial en la ganadería tipo C, de fincas con 500 o más ejemplares. Según estudios de la Asociación de Ganaderos de Ganado Cebú (Asocogebu), cuatro haciendas del departamento están entre las cinco mejores del país. En su orden, son Venecia, La Vitoriana, Francia y Lusitania y El Alivio. La agremiación determina los indicadores productivos y reproductivos de cada hacienda; además, tiene en cuenta la calidad genética de la raza Brahman para realizar un análisis de los registros productivos.



ENTREVISTAS CON ESPECIALISTAS

CRÓNICAS SOBRE PERSONAJES Y LUGARES

UNA MUESTRA DE LO QUE HACEMOS

OPINIÓN

LA FUERZA DE LAS CORDOBESAS

Por Margarita Rojas S.
 Editora Internacional de Noticias Caracol

No en vano la canción considerada el himno popular de Córdoba tiene nombre de mujer. Bien podría rendir homenaje a un toro o a un vaquero, de los muchos que pueblan las sabanas del Simí. Sin embargo, el porro *Maria Barilla* y la fascinación que ejerce la figura de la mítica bailadora de fandango de Ciénaga de Oro, que gozó la vida sin miedo a las convenciones, son una muestra del talento que han forjado las mujeres en una cultura que, por tradición, exalta el valor, la fuerza y la bravura.

No es gratuito que tres de las cinco campeonas mundiales de boco que ha tenido Colombia sean cordobesas. Con historias de carencia y superación muy similares, Lely Luz Flórez, Enis Pacheco y Liliana Palmora dan cuenta de lo que se puede alcanzar cuando se mezclan el vigor y el esfuerzo a toda prueba, en una tierra que da fibra de campeones.

Mujeres de belleza exótica, piel morena y rasgos fuertes. Pero sobre todo, de sonrisa amplia y determinación para vivir y hacer las cosas

“Pero una cosa es la *judoca* en el ring y otra es la *vida real*”, dice Víctor Negrete, director del Centro de estudios sociales y políticos de la Universidad del Simí. “Son buenas madres, esposas y compañeras, como son las mujeres de esta tierra, que encuentran en ese deporte una oportunidad”. El boco es un formador de carácter y de voluntades que requiere fuerza y disciplina. Tal vez por eso, Córdoba es terreno fértil.

Algo de ese carácter recio y de la rebeldía genial de María Barilla tuvo también Delia Zapata Olivella para llevar por el mundo a los Gaiteros de San Jacinto y revelar con su Ballet Folclórico la riqueza cultural de las costas Caribe y Pacífica de Colombia. Delia, como la

Mayo, era escultora de la danza, leyenda del alma simiana y portadora de la sangre caliente que agita música en las venas de las fandangueras y bullerengueras, de las mujeres que cantan y bailan para todo, hasta para llorar.

Esa mezcla de milgenas zemies o emberas y negros, sumó después chococanos y paisas y, por cuenta de las migraciones a lo largo del río Simí, también españoles, italianos, franceses, sirios y libaneses. La escritora cordobesa Soud Louis Lakah cuenta que los árabes llegaron a Loricá con sus telas y perfumes, sus tradiciones y sus recetas. Muchos se asentaron ahí y otros partieron a poblar otros pueblos del Bolívar Grande. El resultado del mestizaje: mujeres de belleza exótica, piel morena y rasgos fuertes. Pero sobre todo, de sonrisa amplia y determinación para vivir y hacer las cosas.

Mucho de todo eso debió tener una de las pocas mujeres que, según su propio relato, se atrevió a rechazar a Pablo Escobar. La extrema y actriz monteriana Lady Noriega, que a comienzos de los noventa deslumbró a muchos con su belleza. Años después, sorprendería con su desparpajo y locacidad.

Bellas, francas y resueltas son las campesinas que cuidan a sus hijos y preparan el casabe, las que hacen los dulces tradicionales y también las que, en el siglo XXI, cobran notoriedad nacional. Como la cantante Adriana Lucía, una defensora del valor del porro, o su hermana Martina la Peligrosa, nacidas en el musical corregimiento de El Carito, que no dejan dudas sobre el talento de las cordobesas para cantar lo que viven y vivir para bailar. ■

82



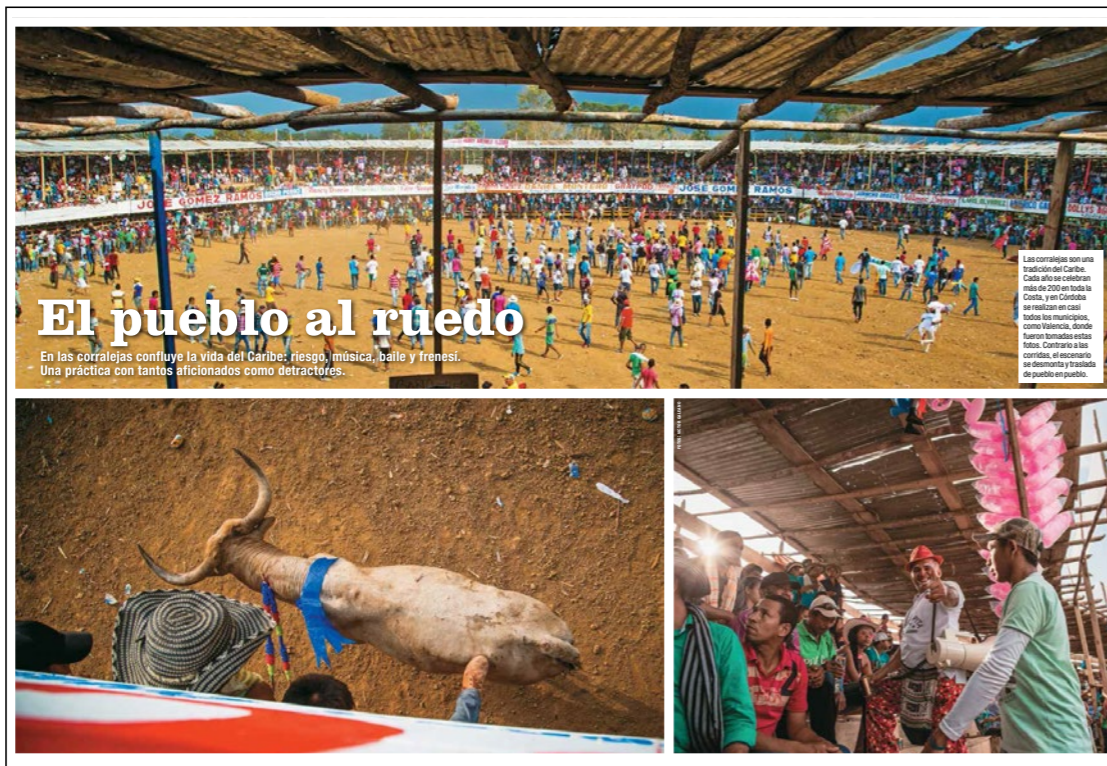
Montería.

COLUMNAS DE OPINIÓN

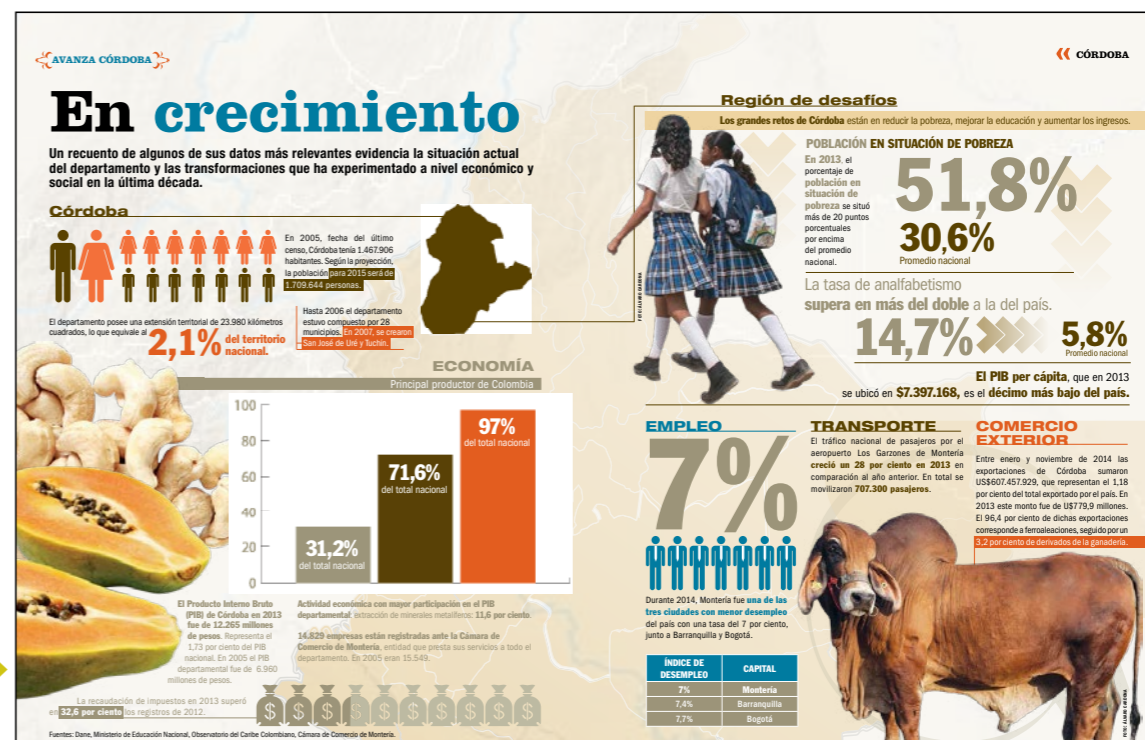


FOTOGRAFÍAS DE IMPACTO

UNA MUESTRA DE LO QUE HACEMOS



REPORTAJES GRÁFICOS



INFOGRAFÍAS

OTROS TEMAS

→ **Industria cultural:**

Hay Festival

Festival de Música Clásica

Reinado Nacional de la Belleza

El mundo de la champeta (dinámicas, valores, paradigmas, economía, artistas, nuevos géneros)

→ **Patrimonio:**

Arquitectónico

Material e inmaterial

Gastronómico

Histórico

→ **Inclusión social:**

La relación de las 'varias Cartagenas': de qué forma conviven y los retos de la inclusión.

Barrios emblemáticos: La Quinta, Nelson Mandela, Olaya Herrera, El Pozón, Manga, Bocagrande y Getsemaní.

OTROS TEMAS



→ **Los elementos integradores de Cartagena**

La importancia del barrio Getsemaní, donde crece una nueva Cartagena, emprendedora, empresarial e innovadora, entre un ambiente que tiene tanto de ayer como de hoy.

Su relación con el mar

El mercado Bazurto ayer y hoy

La planificación urbana

→ **Gran semblanza histórica y literaria**

Crónica histórica sobre Cartagena

Escenario de grandes novelas y cuentos.

Capital del Bolívar Grande

Mitos

→ **Más allá de lo exótico**

Mestizaje y sus aportes

Oferta desconocida de la ciudad

La verdad sobre los costos de ir a Cartagena

OTROS TEMAS



→ ¿Qué es ser cartagenero?

Personalidades del mundo que la han vivido o visitado:

Bill Clinton

Barack Obama

Yaser Arafat

Gabriel García Márquez

Mel Gibson

Marlon Brando

Reyes Juan Carlos y Sofía

Rey Carlos de Inglaterra

OTROS TEMAS



→ **Cartagena: el Macondo de Gabo**

Sus inicios como periodista

Sus amigos del Grupo de Cartagena

La formación del escritor

Clemente Manuel Zabala en su vida

Su permanente contacto con la ciudad

Cartagena como inspiradora de sus historias (*Del amor y otros demonios* y *El amor en los tiempos del cólera*).

→ **Cartagena desde afuera**

Voces nacionales e internacionales que la describan desde sus diferentes ángulos: recuerdos, eventos, familia, literatura, negocios, cine, empresa.

LO QUE INCLUYE LA PROPUESTA



- Concepción, socialización y presentación del proyecto.
- Un equipo de cerca de 30 personas.
- Desplazamiento y estadía en la región.
- Realización de producciones fotográficas.
- Investigación, redacción y corrección de los textos.
- Diagramación y diseño del especial.
- Corrección de estilo de la información.
- Impresión de la revista y su distribución nacional.
- Publicación de la revista en la página web www.semana.com

OFERTA ECONÓMICA



→ Propuesta 1

11.500.000 + IVA*

Incluye: **1 página**, publicación de logo, 50 ejemplares aportante.

→ Propuesta 2

22.500.000 + IVA*

Incluye: **1 doble página**, publicación de logo, 100 ejemplares aportante

→ Propuesta 3

33.500.000 + IVA*

Incluye: **3 páginas**, publicación de logo, 150 ejemplares aportante.

→ Propuesta 4

53.500.000 + IVA*

Incluye: **5 páginas**, publicación de logo, 350 ejemplares aportante

*IVA equivalente al 16%