



Sábado, Marzo 21 2026

1-2

Vanguardia &gt; Santander

Domingo 16 de noviembre de 2025 - 03:11 PM

## Cebolla y maca pulverizadas: una apuesta que nace en el páramo de Berlín

En el páramo de Berlín nació un emprendimiento que reinventa la cebolla y la maca. Su creador apuesta por productos únicos y prácticas sostenibles.



Tomada de Internet/Vanguardia



Publicado por:  
**Fernanda Sandoval**

En el **corazón del páramo de Berlín**, donde la neblina envuelve las montañas y los cultivos de cebolla, vive **Alfonso Rodríguez Vanegas**, un santandereano que ha dedicado casi 20 años a su emprendimiento.

Este hombre ha demostrado que es posible producir alimentos de calidad sin recurrir a insumos químicos. Lo hace transformando los regalos de la tierra.

Basta con escucharlo unos minutos para evidenciar los años de investigación, trabajo, innovación y entrega.

Desde hace casi dos décadas decidió apostarle a la **cebolla larga, cultivada en el páramo, esa que sobrevive a 3.200 metros sobre el nivel del mar**, con heladas y sin ellas.

"Hace aproximadamente 20 años estoy investigando sobre la producción de cebolla larga en forma ecológica", cuenta mientras recuerda los primeros ensayos que hizo en su finca.

No fue sencillo. La comercialización del producto fresco, explica, no siempre es rentable. La cebolla, si no se almacena bien, y llega muy tarde a su último destino, puede no durar tanto tiempo.

De esa preocupación nació su primera gran apuesta: deshidratar la cebolla para conservarla más tiempo y transformarla en un producto nuevo.

"La idea salió porque empecé a producir cebolla larga ecológica. Pero eso es muy difícil de comercializar. Entonces salió la idea de que para que no se dañe el producto tan rápido

Y con esa necesidad comenzó un camino de innovación. Primero, un deshidratador artesanal construido en su propia casa. Después, con años de ensayo y error, perfeccionó los tiempos de secado, temperaturas y métodos. Hasta que finalmente logró una cebolla en polvo que mantiene el aroma y las propiedades del cultivo fresco, lista para empacarse en envases de 40 gramos, la presentación en la que hoy la vende bajo su marca **Alrova de Berlín**.

En esos 40 gramos, que parecieran escasos, **hay mucha 'potencia', sabor y aroma**. "Es un excelente producto. Me gusta mucho esta idea, solo se necesita un poquito y tiene mucha fuerza, por eso llevo tanto tiempo presentando la cebolla en harina", asegura con orgullo.

Para Alfonso se trata de mostrarle a Santander, y a toda la región, que en el páramo se pueden producir alimentos exquisitos, innovadores y respetando el ecosistema.



Archivo/Vanguardia

## La versatilidad del campo

Quien ha visto a Alfonso en ferias y eventos sabe que su propuesta seduce fácilmente. En Santander, la producción de cebolla en polvo es un terreno prácticamente inexplorado. “Aquí en Santander no hay ninguno otro que produzca cebolla en polvo”, insiste el creador de Alrova. Su emprendimiento es pionero en la región, por lo que Alfonso trabaja para obtener el registro Invima.

La **Corporación Autónoma Regional para la Defensa de la Meseta de Bucaramanga, CdmB**, ha seguido de cerca su trabajo, incluso le entregaron el aval de negocio verde. A eso se suman organizaciones como el Instituto Humboldt y el Sena, que han acompañado análisis, tablas nutricionales y parte del diseño de los empaques.

Aunque el producto ha ganado reconocimiento, la producción sigue siendo limitada. Alfonso mantiene un área pequeña sembrada en Berlín y cultiva de manera escalonada para asegurar cosecha constante.



Tomada de Internet/Vanguardia

## Maca: una alternativa nacida del mismo páramo

Con la fórmula de la cebolla en polvo aprendida de memoria, Alfonso recurrió a su segunda apuesta: **maca**.

“La maca como una alternativa para la cebolla... cuando el cultivo está muy bajo de precio esta es como mi otra alternativa”, explica.

Con el tiempo, y tras varios ensayos, descubrió que pulverizar la maca también era una forma eficaz de conservarla y comercializarla.

Además de vender la maca en polvo, Alfonso decidió dar un paso más: convertirla en cápsulas, pensando en consumidores que buscan un suplemento alimenticio fácil de usar.

“Mi emprendimiento se basa en presentar también como innovación en la agricultura del páramo, la maca andina en cápsulas”, detalla.

La tercera línea de productos de Alrova son las **aromáticas líquidas** elaboradas con mora y agras, cultivos que crecen de manera natural en los bosques altos del páramo.

Son bebidas concentradas que combinan sabores intensos y un potencial nutricional.

Todo estos procesos los lleva a cabo bajo prácticas limpias, evitando insumos químicos y procurando un bajo impacto en el ecosistema.

Aunque ha logrado avances importantes, Alfonso admite que su emprendimiento aún no es fácil de comercializar a gran escala. “Prácticamente lo hago solo... por lo nuevo que es en los mercados no

Su meta es fortalecer la producción, consolidar la marca y, en un futuro cercano, exportar sus productos.

Mientras tanto, sigue mostrando sus productos en ferias, llevando el nombre de Berlín donde puede, convencido de que son una forma de innovar en la gastronomía respetando el páramo.



Publicado por:

**Fernanda Sandoval**

[Contenido del Autor](#)

 fernandasans  fsandovals

Soy una periodista cucuteña fascinada con Santander. Hago parte del equipo de Tendencias de Vanguardia desde 2020. Escribo historias de turismo, conservación, gastronomía, cultura y mascotas. En 2025 hice parte del equipo de trabajo de 'Santander sabe a café', un especial multicanal que recibió el Premio Departamental Luis Enrique Figueroa Rey en la categoría mejor crónica o reportaje en prensa.