

VIETNAM

ISSN 0866 - 8124 <https://vietnam.vn.net.vn/spanish/>

No. 189 DICIEMBRE 2023



**Bahía de Ha Long y archipiélago de Cat Ba
magnífico Patrimonio Mundial**

SUMARIO

Nº 189 | DICIEMBRE 2023

EDITOR EN JEFE:
Nguyen Thang

DISEÑADORES
Dang Tien - Trang Nhung

PUBLICACIÓN MENSUAL

En español, inglés,
chino y laosiano

PUBLICADA EN LÍNEA

En vietnamita, inglés, chino,
francés, ruso, español, japonés,
coreano, laosiano y khmer
<http://vietnam.vnanet.vn>

Licencia No. 137/GP - BTTTT
expedida el 17 de marzo de
2022 por el Ministerio de
Información y Comunicación.

Impresión

Editorial Multimedia SA de CV
México

REDACCIÓN CENTRAL:

79 Ly Thuong Kiet
Distrito de Hoan Kiem – Hanoi
Teléfonos:
(84-24) 39 332300 – 39332301
Fax:
(84-24) 39 332291
E-mail:
vietnamvnp@gmail.com

REPRESENTACIÓN EN CUBA:

Calle 28 No. 116A, apto.2
entre 1ra. y 3ra., Miramar,
La Habana
Teléfono:
7204-3381 – Fax 7204-9158
e-mail: bavinacu@bavn.co.cu

REPRESENTACIÓN EN MÉXICO:

Comte 85, e/Gutenberg y
Copérnico,
Col. Anzures, Del. Miguel Hidalgo,
C.P. 11590, Ciudad de México.
Teléfono: **+52 555 5250 2639**
Email: homthuphanxa@gmail.com

EDITADA EN COLABORACIÓN
CON PRENSA LATINA



Foto del mes

Mejor destino de viajes de negocios

04

Reportajes

Bahía de Ha Long y archipiélago
de Cat Ba: magnífico Patrimonio
Mundial

06

Perfiles

“Dr. Arroz” de los amigos
internacionales

16

Descubriendo Vietnam

Laguna Chuon en Hue

28

Nuestra
PORTADA



Turistas internacionales exploran la bahía
de Lan Ha. FOTO: THANH GIANG/VNP



Exportaciones de frutas y hortalizas vietnamitas marcan nuevo récord

Las frutas y hortalizas siguen siendo un punto brillante en el panorama exportador de Vietnam. Se prevé que, con el actual impulso de crecimiento, el valor de esas exportaciones superará el objetivo establecido de 5 500 millones de dólares en este año 2023.

◀ Página 20



Turismo

Cueva Nguom Ngao

32

Empresas y marcas

HONECO presenta la miel vietnamita a nivel mundial

44

Cultura

Mausoleo de Tu Duc

48

Estilo de vida

Crecen exportaciones de productos agrícolas, forestales y pesqueros de Hanói

54





Mejor destino de viajes de negocios

En la 30ª edición de los Premios del Turismo Mundial (World Travel Awards) para Asia y Oceanía en 2023, Ciudad Ho Chi Minh siguió conquistando los galardones de “Mejor destino de viajes de negocios” y “Mejor destino de festivales y eventos”, lo que ilustra la fuerte recuperación de esta urbe después de la pandemia de Covid-19 ●



Obra "Saigón de noche". AUTOR: NGUYEN DANG VIET CUONG
(Ganador del tercer premio del VI Concurso de Fotografía Periodística
"Momento Dorado" 2023)

Bahía de Ha Long y archipiélago de Cat Ba magnífico Patrimonio Mundial

Por VNPI/CONG DAT Fotos: THANH GIANG, CONG DAT Y ARCHIVOS

El reciente reconocimiento por la Unesco del complejo de la bahía de Ha Long y el archipiélago de Cat Ba como Patrimonio Natural Mundial no solo constituye el primer tesoro internacional e interregional en Vietnam, sino que también aumenta el valor de esta vasta, majestuosa y hermosa zona.



Vista de la bahía de Ha Long. FOTO: CONG DAT/VNPI

Bahía de Ha Long, obra maestra de la naturaleza

El mundo conoce la bahía de Ha Long, el famoso paisaje de Vietnam reconocido dos veces por la Unesco como Patrimonio Natural de la Humanidad, en 1994 y 2000, pero todavía hay muchas personas que no han podido poner sus pies en esta tierra.

La bahía tiene una superficie de 1 553 kilómetros cuadrados con 1 969 islas e islotes, de los cuales el 90% son de piedra caliza, con 50-200 metros de altura, constituidos hace más de 500 millones de años a través de complejos movimientos tectónicos combinados con un fuerte proceso de largo plazo de erosión kárstica, que creó formaciones rocosas de configuraciones únicas. En particular, en el área central de la bahía, de más de 330

kilómetros cuadrados, hay más de 770 islas grandes y pequeñas densamente agrupadas.

Las islas y cuevas de Ha Long son de variadas formas y tamaños, según los cuales, y la rica imaginación de los lugareños, han recibido nombres curiosos, como islotes Trong Mai, Rong (Dragón), Con Coc (Rana), Dau Be (Cabeza de ternero), Yen Ngua (Silla de montar), Ga Choi (Gallo), Bo hung (Escarabajo pelotero), Dinh Huong, Dua (Palillos), Luoi liem (Hoz), Non (Cono), Cai Tai (Oreja), Dau nguoi (Cabeza humana), Ong But (Buda), y las cuevas Sung Sot (Sorpresa) y Trinh Nu (Virgen), entre otras.

Con su majestuosa belleza, Ha Long siempre ha sido un destino principal para turistas nacionales e internacionales, contribuyendo al crecimiento económico y promoviendo la imagen de Vietnam.



Archipiélago de Cat Ba, una cadena de “perlas verdes” en medio del mar

Si la Unesco ha honrado dos veces a la bahía de Ha Long como Patrimonio Natural de la Humanidad, justo al lado, el archipiélago de Cat Ba, en la ciudad de Hai Phong, fue reconocido por esa organización como Reserva Mundial de la Biosfera en 2004.

En 2013, se envió al Centro del Patrimonio Mundial de la Unesco un expediente para solicitar la declaración de Cat Ba como Patrimonio de la Humanidad de acuerdo con los criterios de biodiversidad.

Después de la evaluación, la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN) redactó una decisión para presentarla al Comité del Patrimonio Mundial en



1

su 38º período de sesiones en Qatar, en 2014, en el cual recomendó considerar la posibilidad de ampliar la bahía de Ha Long para incluir el archipiélago de Cat Ba.

El 16 de septiembre de 2023, la Unesco anunció la nueva inscripción del complejo vietnamita en la lista de la 45ª sesión del Comité del Patrimonio Mundial en Riad, Arabia Saudita.

El archipiélago de Cat Ba tiene una superficie de 336 kilómetros cuadrados en medio del golfo de Tonkín, a unos 30 kilómetros del centro de Hai Phong. Incluye 358 islas de piedra caliza grandes y pequeñas agrupadas en alta densidad, dividiendo la superficie del mar en aguas poco profundas, pequeñas bahías y muchas playas de arena, creando un paisaje salvaje increíble.



PIES DE FOTOS

1 - Vista panorámica del municipio de Cat Ba.
FOTO: CONG DAT/VNP

2 - Área del islote Cua Van, frontera entre
Cat Ba y Ha Long. FOTO: THANH GIANG/VNP

3 - Turistas exploran la bahía de Lan Ha.
FOTO: THANH GIANG/VNP



Cat Ba es la isla más grande, con 153 kilómetros cuadrados, la tercera mayor de Vietnam, después de Phu Quoc y Cai Bau, con el pico más alto, de hasta 331 metros. Se trata de una zona de terreno kárstico tropical sumergido, con un paisaje único similar al de la bahía de Ha Long. Las islas suelen tener forma de pirámides o torres kársticas con acantilados escarpados que se destacan sobre el mar azul claro. En Cat Ba hay muchas cuevas famosas y lugares hermosos, como las grutas Trung Trang y Hung Son, la comuna isleña de Gia Luan y la antigua aldea pesquera de Viet Hai.

PIES DE FOTOS

4 - Los viajeros toman una embarcación en la bahía de Lan Ha para visitar las cuevas Sang y Toi. FOTO: CONG DAT/VNP

5 - 6 - Turistas recorren el ecosistema marino en el Bosque Nacional de Cat Ba. FOTOS: ARCHIVO

7 - Excursionistas extranjeros experimentan los desafíos de una escalada. FOTO: THANH GIANG/VNP

8 - 9 - En las playas de Cat Co 1, 2, 3. FOTOS: THANH GIANG/VNP



El Patrimonio Natural Mundial de la bahía de Ha Long y el archipiélago de Cat Ba tiene una superficie de más de 1 800 km² y posee la mayor área forestal marítima de Vietnam (17 000 ha). Hay allí 1 133 islas e islotes de piedra caliza (775 en la bahía de Ha Long y 358 en el archipiélago de Cat Ba). Convergen en el sitio siete ecosistemas: bosque tropical lluvioso, cuevas, manglares, llanuras mareales, arrecifes de coral, fondos blandos y lagos de agua salada. Es el hogar de 4 910 especies de plantas y animales terrestres y marinos, incluidas 198 en la Lista Roja de Especies Amenazadas de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN).

Vietnam cuenta con nueve sitios patrimoniales reconocidos por la Unesco como Patrimonio Natural Mundial y Patrimonio Cultural; incluyendo cinco culturales, tres naturales y uno mixto.



El archipiélago cuenta con bosques tropicales húmedos en islas de piedra caliza, manglares, arrecifes de coral, lechos de algas, sistemas de cuevas, lagunas... un lugar lleno de valores para conservar la biodiversidad.

En el fresco clima otoñal, hicimos un recorrido por el grupo de islas. Siguiendo el consejo de los lugareños, comenzamos nuestro viaje con la excursión más típica:

bahía de Lan Ha, cuevas Sang (Brillante), Toi (Oscuro), la aldea de Viet Hai y la isla de Cat Dua.

El grupo alquiló un pequeño bote de madera a la población local para trasladarse desde el muelle de Cai Beo hasta la bahía de Lan Ha, situada al este de Cat Ba, con grupos de islotes que forman más de cien playas naturales de agua azul fresca y clara.

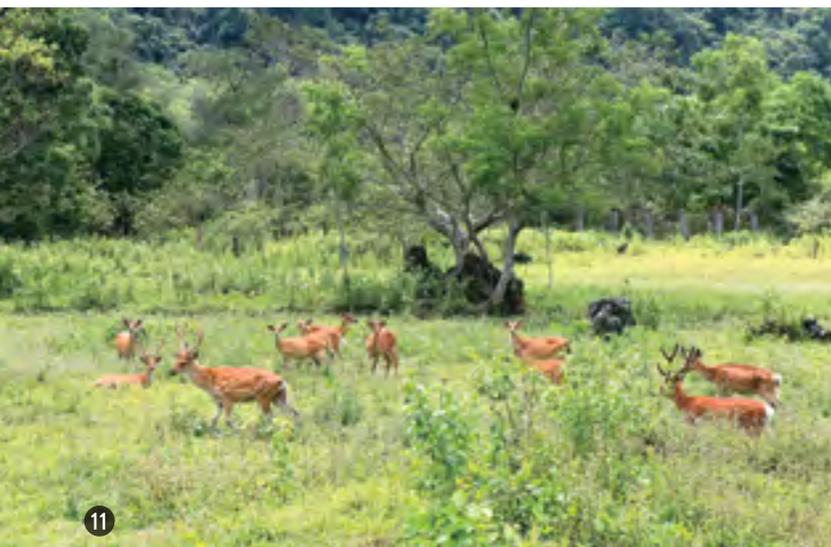


En Lan Ha, los visitantes pueden usar kayaks para moverse sobre el mar y ver los arrecifes de coral en las playas de Van Boi y Van Ha, apreciar islotes de múltiples formas, como los de But, Con Rua y Nui Doi y explorar las cuevas Sang, Toi, Vem y Ham Rong... con una sensación muy refrescante en medio de las olas del océano.

Navegando por la bahía de Lan Ha, nos encontramos con algunos grupos de exploradores extranjeros

conquistando los escarpados acantilados. El distrito de Cat Hai ha planificado nueve rutas de escalada para turistas aventureros. Por ejemplo, la isla de Tien Ong es uno de los lugares elegidos por muchos turistas porque los acantilados tienen numerosas y hermosas formaciones.

La siguiente parada es la antigua aldea de Viet Hai, un destino comunitario de ecoturismo que ha atraído



PIES DE FOTOS

10 - Hermosa carretera costera que cruza la isla de Cat Ba. FOTO: CONG DAT/VNP

11 - 12 - En el Bosque Nacional de Cat Ba. FOTOS: THANH GIANG/VNP







17

visitantes en los últimos años. El pueblo tiene 90 hogares que viven en casas antiguas ubicadas en medio de un valle rodeado de montañas rocosas y bosques antiguos. Los visitantes extranjeros a menudo prefieren una caminata por los antiguos bosques del Parque Nacional de Cat Ba (acompañados por personal de la Junta Directiva) para llegar a la antigua aldea de Viet Hai; luego continúan en barco para explorar la bahía de Lan Ha. Este recorrido dura aproximadamente cuatro horas.

En esa entrada de mar, hay un lugar muy famoso, el cañón Tung Gau, que se utilizó como lugar de rodaje en el éxito de Hollywood "Kong: Skull Island".

Al día siguiente, alquilamos una motocicleta para viajar por los hermosos pasos costeros y caminos forestales hasta el Parque Nacional de Cat Ba, para disfrutar del susurro del viento y explorar la infinita belleza del bosque, donde hay muchas preciosas plantas medicinales y antiguos árboles con grandes raíces que se extienden por todo el camino.

Con valores excepcionales de paisajes, geología, geomorfología y biodiversidad, el complejo de Patrimonio Natural Mundial de la bahía de Ha Long y el archipiélago de Cat Ba no solo contribuye al tesoro humano con una riqueza natural invaluable, sino que también promete convertirse en un destino indispensable para los turistas que vienen a Vietnam ●



16

PIES DE FOTOS

13 - Vista de la antigua aldea de Viet Hai.
FOTO: CONG DAT/VNP

14 - 15 - 16 - 17 - Turistas visitan la antigua aldea de Viet Hai. FOTOS: THANH GIANG/VNP



“DR. ARROZ” de los amigos internacionales

Por VNP/THAO VY Fotos: KHANH LONG Y ARCHIVOS

El profesor-doctor, Héroe del Trabajo y Maestro del Pueblo Vo Tong Xuan es un gran científico en el campo de la agricultura, padre de muchas variedades especiales de arroz en el delta del Mekong. Es, además, el padrino de numerosas industrias agrícolas en diversos países, y los amigos internacionales cariñosamente le llaman “Dr. Arroz”.



Profesor-doctor Vo Tong Xuan, cuyas contribuciones han hecho de Vietnam el principal exportador de arroz del mundo. FOTO: KHANH LONG/VNP



En 2022, el consulado general de Japón en Ciudad Ho Chi Minh, en colaboración con la Universidad de Nam Can Tho, organizó la ceremonia de entrega de la Orden del Sol Naciente, Rayos Dorados con Cinta del Gobierno nipón al profesor Vo Tong Xuan, director honorario de la casa de altos estudios vietnamita, en reconocimiento a sus aportes en la cooperación agrícola entre ambos países.

Watanabe Nobuhiro, cónsul general de Japón en Ciudad Ho Chi Minh, destacó que Vo Tong Xuan ha contribuido a convertir a Vietnam de importador de arroz a exportador del grano de fama mundial. Sus logros en la investigación no solo son reconocidos en su patria, sino también en Japón y muchas naciones de la región.

El diplomático recordó que el profesor estudió en Japón en los años 70 del siglo XX y ha mantenido hasta ahora relaciones de intercambio académico con la Universidad de Kyushu. Muchos investigadores nipones reciben orientación de Vo Tong Xuan. Por esa razón, sus amigos internacionales lo adoran como el “Dr. Arroz”.

En 2006, Sahr Johnny, entonces embajador de Sierra Leona en Beijing (China), a través de la presentación de una empresa, viajó a Vietnam para reunirse con

el profesor y analizar cómo ayudar a ese país en la producción de alimentos. Xuan aceptó inmediatamente, pensando en que Vietnam pasó de una escasez de alimentos a convertirse en exportador de arroz, ocupando el segundo lugar en el mundo, por lo que podía aportar su experiencia.

Durante una semana en Sierra Leona, el profesor viajó por ese país, interactuando con jefes tribales y agricultores para aprender sobre sus prácticas comerciales, y discutió con el personal de investigación del arroz en Rokupr para conocer sus dificultades en los estudios y la transferencia de tecnología. Más de un año después, se creó el Grupo de Trabajo sobre Seguridad Alimentaria de Sierra Leona, encabezado por Vo Tong Xuan.

En su segundo viaje a ese país de África occidental, entre los más pobres del mundo, el equipaje del Dr. Vo Tong Xuan y sus colegas consistía en 50 variedades de arroz de alto rendimiento y 10 de alta calidad del delta del Mekong. Porque durante un estudio anterior, el profesor descubrió que Sierra Leona tiene una gran masa de tierra, poca población y condiciones climáticas bastante similares a las del delta del Mekong, pero la mayoría de la gente cultivaba arroz de forma extensiva, un solo

cultivo por año y no dominaban técnicas avanzadas. El riego dependía completamente del agua de lluvia y no se había construido ningún sistema de riego, por lo que la productividad era de solo 2-3 toneladas/ha.

Las variedades que llevó al país africano fueron probadas en el área de Mange Bureh y en el campamento de investigación de Rokupr, además de diseñar un sistema de riego en la zona de prueba. Los expertos vietnamitas lograron dos milagros: obtener dos cultivos de arroz, con tiempo de crecimiento de solo 95 a 100 días y rendimiento diario de aproximadamente 4,7 toneladas/ha. No solo eso, los especialistas también almacenaron suficientes semillas para plantarlas a gran escala. Después de las pruebas iniciales exitosas en Sierra Leona, Tong Xuan y sus colegas se hicieron presentes en Nigeria, Sudán, Mozambique, Ruanda, Burundi y Liberia.

La historia sobre los milagros creados en Sierra Leona se contó en una conferencia internacional en línea sobre seguridad alimentaria y nutrición, celebrada a finales de mayo de 2022. Tong Xuan todavía está preocupado por el deseo de ayudar a los africanos a reducir sus inquietudes sobre la seguridad alimentaria. El científico compartió: “En África, la comida está en la tierra y hay abundantes recursos humanos disponibles, especialmente jóvenes deseosos de trabajar. Basta equiparlos con habilidades, herramientas y tecnología para la producción, y África seguramente derrotará la hambruna, garantizando la seguridad alimentaria y el desarrollo sostenible”.

Hoy en día, a pesar de tener 82 años de edad, “el padre del arroz” en el delta del Mekong todavía desprende la generosidad de un “viejo sureño” con una agenda de trabajo apretada. Aún valora muchos proyectos agrícolas en las localidades con el deseo de ayudar a los agricultores a salir de la pobreza ●



PIES DE FOTOS

1 - Vo Tong Xuan en las zonas productoras de arroz del delta del Mekong. FOTO: KHANH LONG/VNP

2 - Comprobando la calidad del arroz de los hogares de los agricultores. FOTO: ARCHIVO

3 - El científico recibe el amor de los campesinos vietnamitas y de amigos internacionales. FOTO: ARCHIVO

4 - En conversación con asociados del Grupo SunRice. FOTO: KHANH LONG/VNP

5 - Durante un viaje de trabajo a la aldea de Ikpe, estado de Akwa Ibiom, Nigeria (2008). FOTO: ARCHIVO

6 - Intercambio con agricultores en las afueras de la ciudad de Alepo, Siria (2004). FOTO: ARCHIVO

7 - El profesor participa en un programa de cooperación internacional con la Universidad de An Giang. FOTO: KHANH LONG/VNP



Exportaciones de frutas y hortalizas vietnamitas marcan nuevo récord

Por VNP Fotos: VNA

Las frutas y hortalizas siguen siendo un punto brillante en el panorama exportador de Vietnam. Se prevé que, con el actual impulso de crecimiento, el valor de esas exportaciones superará el objetivo establecido de 5 500 millones de dólares en este año 2023.





En el contexto de las dificultades que enfrentan todas las industrias en los mercados de exportación debido a la reducción de la demanda mundial, el grupo de frutas y hortalizas ha liderado el sector agrícola por primera vez, superando a rubros clave como el arroz, los anacardos, el café y la yuca.

Según la Asociación de Frutas y Hortalizas de Vietnam, los productos hortofrutícolas del país se envían principalmente a los mercados de China (3,2 mil millones de dólares, aumento del 164,7 %), Estados Unidos (212 millones de dólares), Corea del Sur (187 millones de dólares, aumento del 35 %) y Japón (151 millones de dólares, aumento del 7 %). Entre ellos, la fruta del dragón (pitahaya), la yaca, el durián, la sandía, el pomelo y el longan son las de mayor volumen de ventas al exterior, con una tasa de crecimiento del 40-200 % respecto al mismo período del año pasado.

China sigue siendo el principal cliente de frutas y verduras vietnamitas, representando casi el 65 % del valor total de exportación. Entre los productos enviados a ese mercado, además del muy favorito durián, desde ahora hasta final del año, estarán presentes más la yaca y la fruta del dragón, lo que señala una pronta recuperación de la exportación de esta última. Recientemente, el coco también ha “recibido el visado” al mercado estadounidense; junto con negociaciones para exportar oficialmente productos derivados del coco a China, se espera que esta fruta vietnamita se convierta rápidamente en un producto de mil millones de dólares.

En cuanto al durián, en los primeros diez meses de 2023 se estima que sus exportaciones alcanzarán los 1 820 millones de dólares, mientras el pomelo también se ha convertido en un rubro destacado porque, según datos preliminares de la Asociación de Frutas y Hortalizas de Vietnam, este año se registró como el producto con un mayor volumen de ventas al exterior. En los primeros ocho meses de 2023, sus exportaciones alcanzaron los 29,6 millones de dólares, un crecimiento del 144 % con respecto a igual período de 2022, el incremento más fuerte de los últimos cinco años.



PIES DE FOTOS

1 - La zona de cultivo de hortalizas seguras en la comuna de Van Duc, distrito de Gia Lam, es de las mayores de Hanói, con más de 250 ha. FOTO: VNA

2 - Procesamiento preliminar y clasificación de durián para exportación a China en el delta del Mekong. FOTO: VNA



Según el Departamento de Protección Vegetal (Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural), los productos hortofrutícolas vietnamitas están cada vez más abiertos a la exportación. Las autoridades están negociando la apertura del mercado de maracuyá a Estados Unidos y Australia; pomelo a Japón, Corea del Sur, Australia e India; durián a la India; cítricos, coco y durián congelado a China.

3

PIES DE FOTOS

3 - Agricultores de la cooperativa de sandías VietGAP en la comuna de Vinh Thuan Tay, distrito de Hau Giang, cosechan las frutas para la venta al exterior. FOTO: VNA

4 - El distrito de Tuyen Hoa, provincia de Quang Binh, tiene más de 70 ha de tierra plantadas con pomelos para la exportación, aportando alta eficiencia económica a la población. FOTO: VNA

5 - La provincia de Hai Duong cuenta con unas 300 ha dedicadas a la producción según el proceso VietGAP, con un rendimiento de aproximadamente 80 000 toneladas. De ellas, el 20 % se consume en el país y alrededor del 80 % se envía a Corea del Sur, Japón, Tailandia, Medio Oriente y la UE. FOTO: VNA

6 - Estantes de tiendas que venden lichis frescos de Luc Ngan (Bac Giang) en el centro comercial CentralWorld de Bangkok, Tailandia. FOTO: VNA

7 - Clientes comprando pitahaya vietnamita en el mercado de Footscray en Melbourne, Victoria, Australia. FOTO: VNA



4



Además de los esfuerzos para cumplir con los estándares de calidad, el viceministro de Agricultura y Desarrollo Rural, Phung Duc Tien, expresó que la industria continuará negociando para abrir el mercado de frutas y verduras vietnamitas a mercados potenciales, especialmente los de alto valor. Particularmente para el de China, existen protocolos sobre productos que incluyen: sandía, durián congelado, chile, hierbas medicinales y cítricos. Si los problemas de exportación de esos rubros se resuelven sincrónicamente, el comercio será muy favorable y la tasa de crecimiento será mucho mayor.

Al mismo tiempo, la industria agrícola de Vietnam está promoviendo urgentemente la elaboración de modelos de producción de acuerdo con los estándares VietGAP y GlobalGAP, cumpliendo plenamente las regulaciones de cuarentena de los mercados de importación. Solo así la industria hortofrutícola nacional y sus exportaciones lograrán un crecimiento sostenible, contribuyendo a incrementar el volumen de ventas de exportación de todo el sector en el futuro ●

Por una conexión de transporte armoniosa y respetuosa con el medio ambiente

Por VNP Fotos: VNP, VNA



Ubicada en el centro de la red de transporte regional, que se extiende desde el océano Pacífico hasta el Índico, la Asociación de Naciones del Sudeste Asiático (Asean) tiene una posición geoestratégica importante, hogar de rutas marítimas y de aviación vitales. Sus países miembros han estado haciendo esfuerzos para promover conexiones de tráfico que sean eficientes, armoniosas y amigables con el medio ambiente.



PIES DE FOTOS

1 - Avión sobrevolando una zona turística de Chiang Mai, Tailandia. FOTO: AFP/VNA

2 - La carretera de circunvalación 3 en la provincia camboyana de Kandal, que conecta con la capital Phnom Penh, recibió una inversión de 464 millones de dólares. Tiene una longitud de 52 km y un ancho máximo de 27 m con dos puentes que cruzan el río, y otros dos de paso. FOTO: PUBLICADA POR VNA

3 - El puerto internacional Gemalink, en la ciudad de Phu My, provincia de Ba Ria-Vung Tau, cuenta con la infraestructura y el equipamiento más modernos de Vietnam. FOTO: VNA

Recientemente, la 29ª Reunión de Ministros de Transporte de la Asean aprobó una Declaración Conjunta con una serie de planes para continuar impulsando el tránsito terrestre, aéreo, ferroviario y marítimo. Entre ellos figuran un Plan Maestro de Servicios de Tráfico Aéreo de la Asean (3ra edición), cuyo objetivo es alcanzar una gestión sin fisuras en los ámbitos de la seguridad, la interoperabilidad, el medio ambiente, la capacidad y la eficiencia, apoyando así el establecimiento del Mercado Común de Aviación del bloque; un memorando de entendimiento sobre el desarrollo de la Red de Autopistas de la Asean; recomendaciones para mejorar las estaciones de recarga de vehículos eléctricos y un Acuerdo Marco sobre Facilitación del Transporte de Mercancías en Tránsito.

En particular, los resultados de la cooperación con socios de diálogo, como Nueva Zelanda, la Unión Europea, Japón, Corea, China y Estados Unidos, han contribuido significativamente al desarrollo de la red de transporte que conecta a la Asean.

En la 45ª Conferencia del Grupo de Trabajo sobre el Transporte Marítimo, los dirigentes de la Administración Marítima de Vietnam (AMV) expresaron su esperanza de que la colaboración después del Plan Estratégico de Transporte de Kuala Lumpur 2016-2025 y la visión de la Comunidad de



la Asean 2025 traiga beneficios a todos los países de la asociación, avanzando hacia la unificación del más alto nivel de estándares para la seguridad marítima con un “compromiso inquebrantable para proteger el medio ambiente marino”.

“Esto es extremadamente necesario en un contexto en el que el mundo se encamina fuertemente hacia la aplicación de la tecnología moderna y el uso de nuevas energías respetuosas con el entorno en todos los aspectos de la economía y la sociedad”, subrayó Hoang Hong Giang, subdirector general de la AMV.

Singapur es el país insular que posee los principales sistemas marítimos y de aviación del mundo. Su línea aérea nacional, Singapore Airlines, ganó el título de Mejor aerolínea del planeta en 2023; el aeropuerto de Changi, uno de los tres de cinco estrellas del orbe, según evaluación de Skytrax, figura entre los mayores centros de transporte aéreo internacional del sudeste asiático y es la puerta de entrada al mundo, muy importante en Asia, en general, y en la región, en particular. Esa terminal es uno de los principales aeropuertos de carga a nivel internacional, con una capacidad de más de dos millones de toneladas de mercancías (2019). De acuerdo con Baltic Exchange, Singapur mantiene su posición como principal centro marítimo del planeta por octavo año consecutivo.

Indonesia ha puesto oficialmente en funcionamiento su primer proyecto ferroviario de alta velocidad de la Asean, con una inversión de 7 300 millones de dólares y una longitud de ruta de 142 kilómetros. Este hecho ha marcado el desarrollo de este tipo de transporte público



6

en el país hacia la modernidad, la eficiencia y el respeto al medio ambiente.

Por su parte, Tailandia ha completado la fase final del proyecto de ampliación de la Carretera No. 12 perteneciente al Corredor Económico Este-Oeste (EWEC), que conecta Myanmar, Tailandia, Laos y Vietnam. El Gobierno nacional espera que la conclusión de esta ruta ayude a promover las actividades económicas transfronterizas entre los Estados de la zona. De una longitud total de 1 530 kilómetros del EWEC, unos 793 kilómetros se encuentran en territorio tailandés.

El transporte marítimo es una de las áreas de amplia cooperación de Vietnam en la comunidad de la Asean. En los últimos años, para facilitar las actividades entre los países miembros en este ámbito, Hanói ha firmado acuerdos bilaterales con integrantes del grupo como Tailandia, Indonesia, Filipinas, Malasia, Singapur, Brunei y Myanmar.

La asociación considera la conectividad y la integración como una de las prioridades fundamentales en la implementación de medidas para hacer realidad la Comunidad Económica de la Asean, contribuyendo a promover las ventajas de una región económica central, dinámica y con mucho potencial ●



7

PIES DE FOTOS

4 - El proyecto de la autopista nacional 45-Nghi Son tiene una longitud de 43,28 km y pasa por la provincia de Thanh Hoa, con una inversión total de 5 534,4 mil millones de VND que se dividen en tres paquetes de construcción. FOTO: VNA

5 - La línea ferroviaria más larga de Vietnam es la Norte-Sur, que comienza en Hanói y termina en Ciudad Ho Chi Minh, con una longitud de 1 726 km. FOTO: VNP

6 - Ceremonia de entrega de 15 autobuses de la marca vietnamita THACO exportados a Filipinas por vía marítima. FOTO: VNA

7 - El aeropuerto internacional Phu Bai (Thua Thien-Hue) recibe a turistas procedentes de China. FOTO: VNA

Laguna Chuon en Hue

Por VNP/NGUYEN THANG, HOANG HA Y THANH HOA

Con un paisaje acuático amplio, poético y encantador, la laguna Chuon es un destino atractivo para los turistas nacionales y extranjeros, especialmente para los entusiastas de la fotografía y amantes de la naturaleza salvaje.



La belleza peculiar de la laguna Chuon vista desde lo alto. FOTO: HOANG HA/VNP



1

La laguna Chuon está situada al noreste de la comuna de Phu An, distrito de Phu Vang, a unos 12 kilómetros del centro de la ciudad de Hue, provincia de Thua Thien Hue. Es un gran espejo de agua salobre con una superficie de más de 100 hectáreas, perteneciente al sistema de la laguna Tam Giang, la mayor de agua salobre del sudeste asiático.

Según experiencias de muchos aventureros que viajan a Hue, los turistas pueden visitar el lugar en cualquier momento en que tengan tiempo, porque cada temporada el sitio se pone un vestido nuevo, con su propia belleza que atrae y cautiva a todos.

La hermosura de la laguna cambia en diferentes momentos del día. Al amanecer, se puede contemplar la escena del sol que emerge desde la distancia, apareciendo redondo y lleno. Su tono naranja proyecta suavemente tranquilos rayos sobre el agua, creando un ambiente apacible. Al atardecer, la Chuon se adorna con una imagen refrescante y romántica, fomentando el aprecio por la naturaleza.

Allí, los excursionistas pueden ver las trampas de pesca de color marrón amarillo llamadas “vo”, junto con las estructuras de cercas de malla para la acuicultura, conocidas como “chan sao” o “vay vi”, que constituyen el encanto distintivo de la laguna. En particular, se encuentra la “nha cho”, típica vivienda de la cultura fluvial local que da un aspecto singular al lugar. Las “nha cho”, construidas de bambú sobre el agua, tienen suficiente espacio para las actividades diarias de los pobladores y también sirven como alojamiento para los visitantes,



2

PIES DE FOTOS

- 1 - Diversos “no sao” en la laguna. FOTO: HOANG HA/VNP
- 2 - Escena pacífica y poética. FOTO: HOANG HA/VNP
- 3 - Apacible paisaje de la laguna. FOTO: NGUYEN THANG/VNP
- 4 - Imagen de barcos típicos del área fluvial de Hue. FOTO: NGUYEN THANG/VNP
- 5 - El pescador Loi recoge trampas para peces. FOTO: NGUYEN THANG/VNP
- 6 - El pez conejo es una especialidad de la zona. FOTO: THANH HOA/VNP



ofreciéndoles la oportunidad de experimentar la vida cotidiana de un pescador.

Los lugareños suelen comenzar su día alrededor de las cinco de la mañana. Su medio de vida gira principalmente en torno a la pesca. Los bulliciosos mercados flotantes se consideran un aspecto destacado de la zona. En una inmensa superficie de agua, diversos barcos se reúnen y crean una plaza para las actividades comerciales. El mercado generalmente abre al amanecer y cierra cuando sale plenamente el sol. No tan concurridos y diversos como los mercados flotantes encontrados en la región del delta del río Mekong, los de esta zona venden principalmente los productos acuáticos del área.

La laguna alberga cientos de especies de peces, varios tipos de camarones, almejas, cangrejos, mejillones y caracoles. Entre ellos resaltan algunas especies famosas, como *Terapon jarbua*, *Scatophagus argus*, *Siganus guttatus* y meros. Los visitantes no deben perder la oportunidad de degustar los deliciosos platos locales hechos de ellos.

También pueden saborear muchas ricas especialidades del pueblo de Chuon imbuidas de la culinaria de Hue, tales como el “banh khoai” (panqueque crujiente con relleno de pescado, camarones...), el “banh tet” (pastel redondo de arroz glutinoso), el “banh canh” (sopa de fideos gruesos), el “banh nam” (albóndigas planas de arroz al vapor), el “banh loc” (pastel de harina de arroz envuelto en hojas de plátano) y el “banh beo” (pequeños platitos de masa a base de harina de arroz cubiertos de camarones molidos, cebolla y grasa frita), que están disponibles en restaurantes de la ribera con nombres que reflejan la esencia del territorio ●

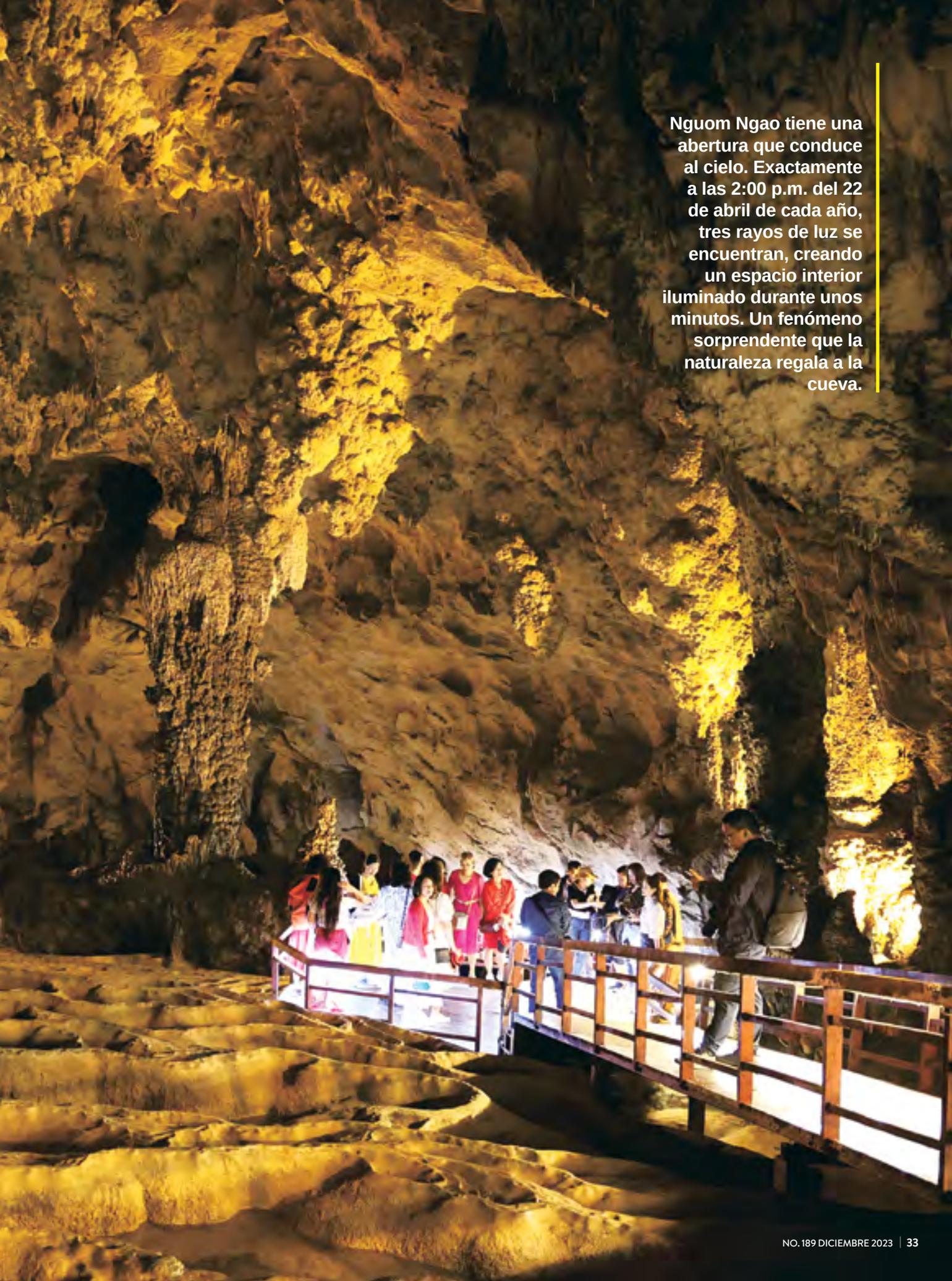


Cueva Nguom Ngao

Por VNP/THONG THIEN Fotos: NGUYEN THANG, HOANG HA Y THONG THIEN

La cueva Nguom Ngao está situada en la aldehuela de Gun, comuna de Dam Thuy, distrito de Trung Khanh de la provincia de Cao Bang. Cuenta la leyenda que en el pasado vivían en la gruta tigres peligrosos y salían de allí rugidos escalofriantes. En el lenguaje tay, Nguom Ngao significa Cueva del Tigre (nguum: cueva, ngao: tigre).

Hermosas estalactitas en la cueva Nguom Ngao.
FOTO: THONG THIEN/VNP

A large, dimly lit cave interior with a wooden walkway. The cave walls are rugged and textured, illuminated by warm, yellowish lights. A group of people, including children and adults, are standing on the walkway, looking towards the camera. The floor of the cave is uneven and appears to be made of natural rock formations. The overall atmosphere is mysterious and ancient.

Nguom Ngao tiene una
abertura que conduce
al cielo. Exactamente
a las 2:00 p.m. del 22
de abril de cada año,
tres rayos de luz se
encuentran, creando
un espacio interior
iluminado durante unos
minutos. Un fenómeno
sorprendente que la
naturaleza regala a la
cueva.

Un explorador francés descubrió a la cueva en 1921. De acuerdo con investigaciones científicas, Nguom Ngao es una cueva cárstica formada hace casi 300 millones de años. La Asociación Británica de Espeleología indicó en 1995 que la cavidad tiene 2 144 metros de longitud y tres puertas principales: Nguom Ngao, Nguom Lom y Nguom Ban Thuon. Según resultados de un estudio del Instituto de Geociencias y Recursos Minerales en 2016, la gruta tiene 2 769,6 metros de longitud y cinco puertas a una altitud de 420-507 metros sobre el nivel del mar.

En su interior se registran dos estaciones, la de lluvias y la seca, cada una de las cuales posee una hermosura diferente. De octubre a abril transcurre la temporada seca en Cao Bang, por lo que los arroyos en la cueva tienen poca agua y su exploración resulta más fácil. La de lluvias generalmente ocurre de mayo a septiembre, y hay corrientes de agua que fluyen en la cavidad. La temperatura de la gruta suele ser más baja que la del exterior, por lo que los turistas encontrarán en verano un ambiente muy agradable.

Al explorar Nguom Ngao, los visitantes parecen estar perdidos en otro mundo. Cuanto más se adentran en ella, se sienten más impresionados por la belleza de las estalactitas de diversas formas y color amarillo, que brillan bajo la luz creando una escena resplandeciente.

Se destaca un bloque de estalactitas con forma de flor de loto invertida y una solitaria columna de piedra. Cuenta la leyenda que un seguidor budista se sentaba sobre una plataforma de loto para hacer meditación y alcanzar la eternidad pero no podía lograrla. Aburrido y desanimado, puso la plataforma de loto al revés y se convirtió en un pilar de piedra. Durante la temporada de lluvias, las gotas de agua caen desde los pétalos y, según la leyenda, si alguien puede recogerlas y frotarlas en su rostro, tendrá buena suerte.

La cueva se divide en diferentes secciones, tales como “los cuatro niveles más altos del aparato judicial” y la de pilares de piedra que parecen apuntalar el cielo. La sección central tiene varias estalactitas con formas de instrumentos musicales y cuando se golpean emiten sonidos melódicos. También se encuentran allí estalactitas con formas de Buda, hada, barco-dragón, mamut, coral, cascada de plata y otras.



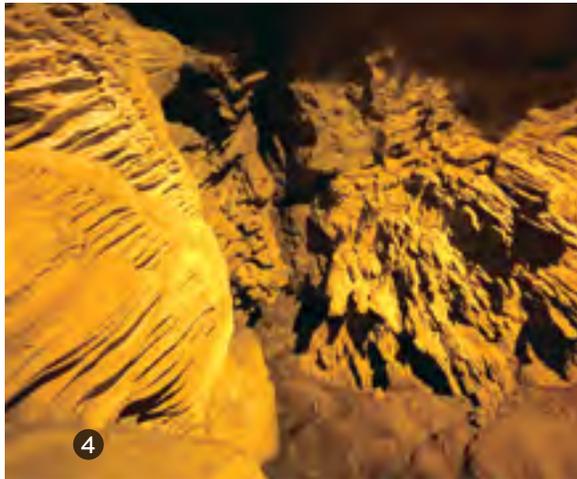


3

En abril de 2018, el Geoparque Global Non Nuoc Cao Bang fue reconocido por la Unesco como Geoparque Mundial. La cueva Nguom Ngao aportó a este título su valor geomorfológico y geológico.

La cavidad comprende asimismo muchos pequeños arroyos, con agua que fluye gorgoteando día y noche, llevando a los visitantes a un mundo encantador.

Sus características más singulares son las estalactitas con forma de campos en terrazas, causadas por la erosión y meteorización del suelo de piedra caliza durante millones de años, que parece una playa de arena después que las olas se alejan. Nguom Ngao es considerada una de las cuevas más hermosas de Vietnam y un regalo de alto valor que la naturaleza ha dado a la localidad ●



4

PIES DE FOTOS

- 1 - Magníficas estalactitas en la gruta. FOTO: NGUYEN THANG/VNP
- 2 - Bloque de estalactitas con forma de flor de loto invertida. FOTO: HOANG HA/VNP
- 3 - Formaciones semejantes a cascadas. FOTO: HOANG HA/VNP
- 4 - Las estalactitas en la cueva Nguom Ngao tienen diferentes colores naturales. FOTO: NGUYEN THANG/VNP
- 5 - Los turistas se sienten impresionados por la belleza de las estalactitas de raras formas. FOTO: HOANG HA/VNP



5

CHRISTINE HA

*embajadora de la culinaria
vietnamita-estadounidense*

Por VNP/BICH VAN Fotos: THANH GIANG

El viaje de Christine Ha para superar desafíos, afirmarse y convertirse en embajadora de la cultura culinaria de Vietnam en Estados Unidos ha inspirado a muchos jóvenes de la nación indochina.



Christine Ha pronunció un poderoso discurso sobre la protección de los derechos de las personas con discapacidad en las Naciones Unidas, ganándose mucho amor de la comunidad vietnamita en Estados Unidos.



3

Christine Ha nació y creció en Estados Unidos, de padres originarios de Vietnam. Su infancia estuvo asociada a los platos vietnamitas hechos por su madre.

A la edad de 14 años, su progenitora falleció, y luego se encontró con otro desafío muy grande, fue perdiendo poco a poco la visión. A pesar de esto, con la máxima independencia, se graduó en licenciatura en Administración de Empresas y Finanzas de la Universidad de Texas, en Austin.

También completó una maestría en escritura creativa de la Universidad de Houston y se desempeñó como editora en la revista literaria Gulf Coast: Journal of Literature and Fine Arts. Al combinar sus habilidades de escritura con su pasión por la cocina, venció a más de 3 000 concursantes para convertirse en la campeona de MasterChef en Estados Unidos.

Después de ganar el certamen, se le abrieron nuevas puertas. Su primer libro de cocina, "Recipes from My Home Kitchen", estuvo en la lista de los más vendidos del New York Times.



Más allá de representar el arte culinario en el extranjero para embajadas de Estados Unidos, ser presentadora del programa de cocina “Four Senses” en Canadá y jueza de MasterChef en Vietnam, Christine Ha comenzó su carrera empresarial en el mundo de la cocina. En 2020, abrió su primer restaurante, “The Blind Goat”, en Houston; luego, junto con el chef Tony Nguyen, abrió el segundo, “Xin chao” (hola en vietnamita), y el tercero, “Stuffed Belly”, fue inaugurado en junio de 2023.

Los tres son conocidos por diversos platos típicos, como ca kho (pescado guisado) y cerdo estofado caramelizado con huevos. En particular, la cocinera utiliza salsa de pescado vietnamita como condimento para la mayoría de sus platos. También combina ingredientes y especias vietnamitas con platos estadounidenses y canadienses para crear diversidad cultural en la cocina local e internacional.

En el programa “Embajadora del arte” en Vietnam, Ha enseñó a niños con discapacidad visual a hacer pasteles de luna, utilizando una combinación especial de ingredientes estadounidenses y vietnamitas, como calabaza, canela, jengibre y queso.

Christine participó en debates sobre el tema “Mujeres emprendedoras: desafíos y oportunidades en Vietnam y Estados Unidos” y cocinó con mujeres de grupos étnicos minoritarios en Ban Buot, en la provincia de Son La.

También intercambió con jóvenes desfavorecidos que estudian habilidades vocacionales en el Instituto REACH y se desempeñó como jueza en un concurso de cocina creativa con pollo en la Universidad Hutech, organizado por el Consejo de Exportadores de Carne de Aves y Huevos de EE. UU. Las actividades positivas y continuas de Christine Ha en cada lugar que visitó han sido recibidas y apreciadas calurosamente por el público vietnamita ●

“Para mí, cocinar los platos vietnamitas es una forma de expresar gratitud a mi difunta madre y recordar mis raíces”.

(Christine Ha)



PIES DE FOTOS

1 - Una joven hace preguntas a la chef Christine Ha en un evento en Hanói. FOTO: THANH GIANG/VNP

2 - En un encuentro sobre cómo superar las dificultades para crecer en la capital. FOTO: THANH GIANG/VNP

3 - La chef y sus seguidores vietnamitas. FOTO: THANH GIANG/VNP

4 - El festival americano de barbacoa en Hanói, con la participación de la chef, atrajo mucha atención del público. FOTO: THANH GIANG/VNP

5 - Demostración de Christine Ha y su esposo en el festival. FOTO: THANH GIANG/VNP



Hoi An

ciudad creativa de la Unesco

Por VNP/THANH HOA Fotos: THANH HOA Y ARCHIVOS

El 31 de octubre de 2023, la Secretaría de la Red Mundial de Ciudades Creativas de la Unesco (UCCN) confirmó a Hoi An como el próximo representante de Vietnam en convertirse oficialmente en uno de sus miembros, en las artesanías y las artes populares. El reconocimiento es un gran honor y orgullo para el pueblo de Hoi An, en particular, y para Quang Nam y Vietnam, en general.

Las artesanías y las artes populares son puntos fuertes y áreas que Hoi An ha preservado y promovido eficazmente en los últimos tiempos. La ciudad cuenta actualmente con cinco pueblos artesanales tradicionales con cerca de 50 oficios activos, tales como carpintería, alfarería, fabricación de faroles, elaboración de bambú y coco, y confección de cuero. De ellos, tres aldeas y una artesanía tradicional han sido reconocidas como Patrimonio Intangible Nacional, y otros dos pueblos están preparando expedientes para solicitar esa consideración.

Un gran número de residentes de Hoi An participan oficial o extraoficialmente en actividades de artes y artesanías populares, incluidos grupos de trabajadores independientes y de producción y negocios artesanales; colectivos de artistas, artesanos e individuos pertenecientes a asociaciones profesionales, que dirigen talleres de artesanía creativa, así como empresas y empresarios en este campo. La



Hoi An, Patrimonio Cultural Mundial y ciudad creativa de la Unesco. FOTO: THANH HOA/VNP



La urbe es reconocida como ciudad creativa en el ámbito de las artesanías y las artes populares. FOTO: ARCHIVO



ciudad cuenta con 658 empresas pequeñas y 1 710 hogares comerciales que operan en el ámbito de la artesanía y las artes populares. Se estima que hay alrededor de 4 000 trabajadores que ganan un ingreso directo promedio de 3 500 a 4 000 dólares al año gracias a estas manifestaciones.

“Hoi An, ciudad creativa de la Unesco” no es solo un título, sino también un objetivo por el que luchar, cumplir compromisos y aportar valores y beneficios a la comunidad. Además de continuar con las actividades de conservación y promoción de las artesanías y las artes



La Red Mundial de Ciudades Creativas de la Unesco fue fundada en 2004 con el objetivo de fortalecer la cooperación entre las urbes reconocidas, considerándola un elemento estratégico para el desarrollo sostenible en los ámbitos económico, social y ambiental. En octubre de 2022, la UCCN contaba con 295 ciudades miembros de 90 países y territorios, incluidas 59 en el campo de la artesanía y las artes populares.



populares, la urbe tendrá que implementar iniciativas como: Proyecto de Carpintería Kim Bong-Liberando la creatividad, Fomentando talentos creativos en la juventud, Creatividad de Hoi An en el espacio digital y otras internacionales: Festival Internacional de Arte Popular, Festival Internacional de los Faroles y Casa Creativa de Hoi An. Junto a ello, la ciudad propiciará condiciones y promoverá el desarrollo y la creatividad en otros campos; conectará, intercambiará y compartirá experiencias con otros miembros dentro y fuera de la Red, y desplegará actividades para ampliarla ●

PIES DE FOTOS

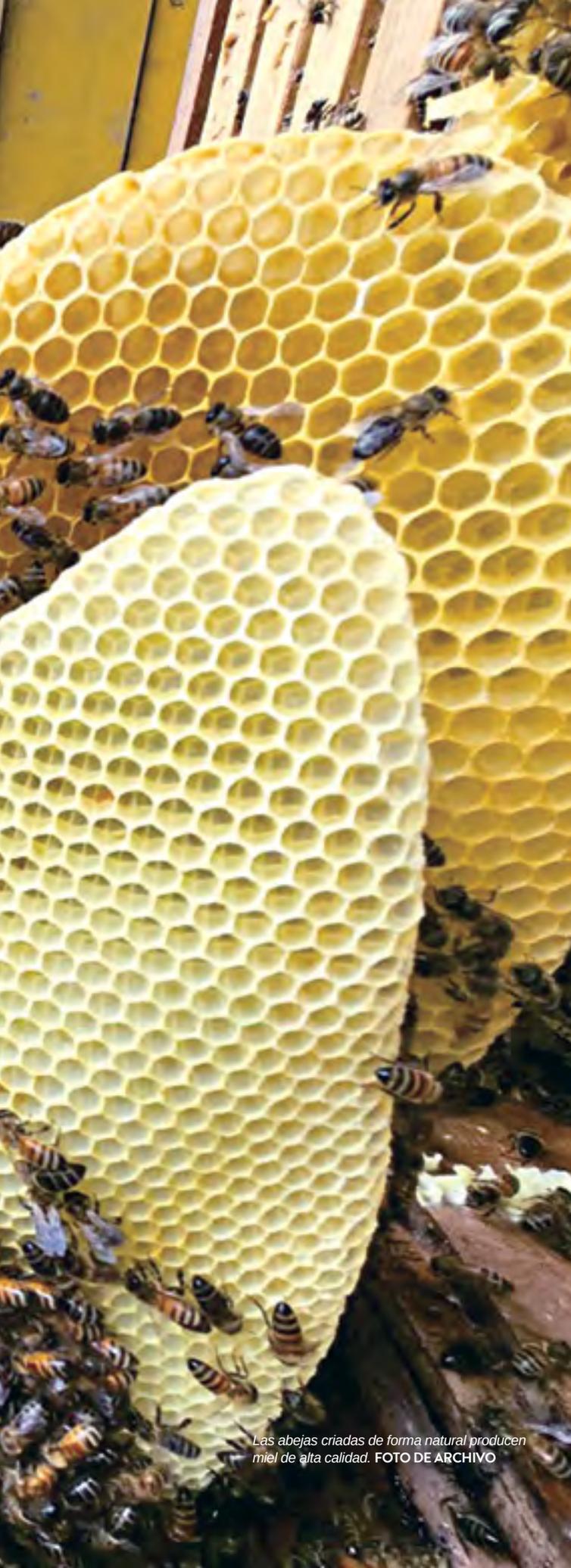
- 1 - Un artesano confecciona cabezas de león a la manera tradicional. FOTO: ARCHIVO
- 2 - Dibujantes callejeros en las calles de Hoi An. FOTO: THANH HOA/VNP
- 3 - Esculpiendo estatuas de bambú. FOTO: THANH HOA/VNP
- 4 - Turistas con faroles de Hoi An. FOTO: THANH HOA/VNP
- 5 - Fabricación de cerámica en el antiguo pueblo alfarero de Thanh Ha. FOTO: THANH HOA/VNP

HONECO

presenta la miel vietnamita a nivel mundial

Por VNP/BICH VAN Fotos: VIET CUONG Y ARCHIVOS

Durante más de 20 años, la sociedad anónima Tam Dao (Tam Dao Bee Joint Stock Company, HONECO) se ha dedicado a la apicultura, llevando miel “hecha en Vietnam” y diversos productos medicinales derivados de ella a países de todo el mundo. Su viaje para establecer la miel vietnamita en el mapa internacional comenzó con el mensaje de “Refinamiento de la naturaleza”.



Las abejas criadas de forma natural producen miel de alta calidad. FOTO DE ARCHIVO



Productos de miel pura. FOTO: VIET CUONG/VNP

En 1993, la profesora de biología Le Thi Nga retornó a la tierra de Huong Loc, provincia de Vinh Phuc, y fue testigo de cómo la familia de su marido, a través de tres generaciones, trabajaba en la apicultura. Intrigada por el potencial de los productos de las abejas, se unió a la investigación a la Cooperativa de Miel Vinh Phuc. Con su experiencia en biología, Nga pretendía utilizar la miel de forma eficaz en la vida diaria de las personas, explorando su uso en diversos productos medicinales en colaboración con la familia de su esposo.

En 2002, se estableció Tam Dao Bee JSC, en Vinh Phuc, brindando el apoyo que tanto necesitaban los apicultores. HONECO se centró en la cría de colonias de abejas, la expansión de las granjas apícolas a nivel nacional y la capacitación de miles de agricultores vietnamitas en técnicas de apicultura. Sus esfuerzos dieron sus frutos cuando, en 2010, se construyó una planta procesadora de miel de última generación que cumplía con los estándares internacionales de GMT y FSSC 22000. La instalación tenía la mayor capacidad de producción de Vietnam, procesando la impresionante cantidad de 500 toneladas de miel por mes. HONECO se convirtió en la



1



2



3

primera empresa de la industria apícola nacional en establecer un laboratorio de control de calidad para la miel, allanando el camino para la certificación de la FDA de Estados Unidos.

Hoy en día, la compañía ofrece casi 50 productos de primera calidad que se exportan a varios mercados, incluidos la Unión Europea, Estados Unidos, Corea del Sur, Japón, Suiza y Singapur. Estos productos parten de procesos tecnológicos avanzados, como los de la marca Tacumin, miel de curcumina, de kumquat Tam Dao, de maracuyá y de kumquat, jengibre y limoncillo. Además, HONECO produce jalea real, que ha ganado popularidad a nivel mundial.

Cuenta su directora general, Le Thi Nga, que la miel de maracuyá fue el primer producto que investigó. La idea de mezclar miel con jugo de esa fruta se le ocurrió mientras cuidaba a su hijo, que solía tener tos. La miel de maracuyá ha sido hasta ahora un producto importante de HONECO, que se exporta a Singapur y está disponible en la cadena de supermercados Hao Mart en este país.

Más allá del compromiso de producir miel de alta calidad, la compañía tocó las vidas de personas que enfrentan desafíos de salud. Una historia



conmovedora es la de un cliente que se sometía a un tratamiento contra el cáncer de estómago y encontró consuelo en una mezcla de cúrcuma y miel.

Tras su impacto positivo, HONECO presentó el Tacumin para ayudar en la atención al paciente. Este producto ha recibido un reconocimiento en el “Libro de oro creativo de Vietnam”, de Vinh Phuc, y ahora se produce ampliamente para cumplir con pedidos de exportación, llegando a destinos como Dubái y Corea del Sur.

La dedicación de la empresa a la calidad y la innovación la ha convertido en el exportador de miel número uno en Vietnam, lo que simboliza la confianza en los productos de miel vietnamitas de alta calidad

a nivel mundial. La corporación exporta 60 toneladas anuales de miel cruda a Corea del Sur y Alemania, 80 a Estados Unidos y ha recibido muchos pedidos de Suiza, Dubái y Japón.

Nguyen Van Truong, presidente de la junta directiva de Tam Dao Bee JSC., dijo que, en los próximos tres años, HONECO pretende exportar el 70 % de sus productos y establecer un “Tour de experiencia apícola” en Vietnam, creando el “Camino de la miel a base de hierbas” para turistas internacionales. También se firmó recientemente un acuerdo de cooperación estratégica para distribuir productos de miel en los mercados chino y asiático, afirmando aún más la calidad de la miel de HONECO ●



PIES DE FOTOS

1 - Un área de material apícola de Tam Dao Bee JSC. FOTO DE ARCHIVO

2 - Granja de abejas de HONECO. FOTO: VIET CUONG/VNP

3 - Los empleados de Tam Dao Bee JSC llevan un diario de apicultura. FOTO: VIET CUONG/VNP

4 - Miel de maracuyá envasada. FOTO: VIET CUONG/VNP

5 - Línea de producción de miel de alta tecnología. FOTO: VIET CUONG/VNP

6 - Personal de la empresa ajusta la línea de producción de miel de maracuyá. FOTO: VIET CUONG/VNP

7 - Presentación de productos en la sala de exposición de HONECO. FOTO: VIET CUONG/VNP

Mausoleo *de Tu Duc*

Por VNP/THANH HOA Fotos: THANH HOA Y HOANG HA

El mausoleo del emperador Tu Duc es el nombre común de Khiem Lang, la tumba imperial más hermosa y típica de la arquitectura fúnebre de Vietnam durante el período feudal.



Tu Duc (1829-1883) fue el cuarto emperador de la dinastía Nguyen, quien reinó durante 36 años, desde 1848 hasta 1883, el gobierno más prolongado de todos los monarcas de esa familia. Fue un emperador talentoso, excelente conocedor de la educación oriental y especialmente un erudito confuciano. Entre sus legados está Kiem Lang, un proyecto exclusivo y muy valioso.

El sitio figura entre las 15 edificaciones principales del Complejo de Monumentos de Hue, reconocido por la Unesco como Patrimonio Cultural de la Humanidad en 1993. La tumba real es una obra maestra de arquitectura artística de la dinastía Nguyen, con una belleza pintoresca, poética y romántica.

Tu Duc ascendió al trono a los 19 años de edad. En el Año de la Rata de 1864, ordenó la construcción de Kiem Lang en un terreno considerado zona “van nien cat dia” (tierra propicia por mil años en términos de ubicación, geografía y topografía) en la aldea de Duong Xuan Thuong, comuna de Thuong Ba, distrito de Thuy Xuan, ciudad de Hue.

El territorio tiene más de 220 hectáreas y se extiende desde la colina Vong Canh hasta la montaña Lao Kiem Son; sin embargo, la superficie interior de la tumba tiene solo aproximadamente 13,5 hectáreas de ancho, con un muro de piedra de 1 823 metros de largo a su alrededor.

La construcción de Kiem Lang pasó por muchas etapas y supuestamente se completó en septiembre de 1867, pero en realidad fue en 1902 que se concluyó, con la participación de 3 000 soldados y trabajadores.



1

La mayoría de los reyes Nguyen concibieron sus propias ideas para diseñar y construir sus sepulcros, por lo que cada uno de ellos muestra su personalidad e intereses. Por ejemplo, el del rey Gia Long tiene una belleza majestuosa y espaciosa; el de Minh Mang es solemne; el de Tu Duc es poético y romántico; el de Khai Dinh es brillante y espléndido...

El mausoleo de Tu Duc es como un parque, lleno de lagos, colinas, estructuras rodeadas de exuberantes arboledas de frangipani y pinos, pabellones y palacios por doquier. En término de estructura, Khiem Lang se divide en dos partes principales: una zona para el entierro del rey y otra para rendirle culto.

Además, incluye 50 espacios pequeños y grandes, entre ellos jardines paisajísticos, lagos y edificaciones para servir al rey y su séquito en alojamiento, trabajo, descanso y entretenimiento. Todas esas obras tienen el nombre de Khiem.

En el texto "Khiem Cung ky", escrito por el propio Tu Duc y grabado sobre una gran estela de piedra colocada en Khiem Lang, se indica la construcción y el uso de las obras. La parte delantera del templo Hoa Khiem era el lugar de trabajo del rey, donde hoy se honra



2



3



4

PIES DE FOTOS

1 - En Bi Dinh se encuentra una estela de piedra reconocida como tesoro nacional, con un peso de 20 toneladas, donde está tallado "Khiem Cung ky" de 4 935 letras, compuesto por el rey Tu Duc para narrar su vida y méritos de su reinado. FOTO: THANH HOA/VNP

2 - 3 - Cabeza de dragón y relieve solar con incrustaciones en el tejado de Khiem Lang. FOTOS: THANH HOA/VNP

4 - Los turistas admiran la belleza del lago Luu Khiem desde la torre Xung Khiem Ta. FOTO: THANH HOA/VNP

5 - Estudiantes de Hue aprenden sobre el rey Tu Duc en una clase extracurricular en Khiem Lang. FOTO: THANH HOA/VNP

6 - En Minh Khiem Duong, el teatro más antiguo que aún existe en Vietnam, el rey Tu Duc apreciaba el canto, especialmente el tuong (teatro clásico), cada vez que se quedaba en Khiem Lang. FOTO: THANH HOA/VNP



su recuerdo y el de su esposa. Detrás, se encuentra el templo Luong Khiem en el cual Tu Duc se relajaba y disfrutaba del té (hoy en día es el lugar de adoración de su madre, la señora Tu Du). Al este, está Minh Khiem Duong, espacio cultural, y al oeste, On Khiem Duong, para guardar trajes reales. Dentro y fuera de la entrada se construyeron cuatro casas horizontales llamadas Cong Khiem, Cung Khiem, Le Khiem y Phap Khiem, destinadas a la labor de los mandarines. Detrás de los templos, se levantaron cuatro mansiones llamadas Tung Khiem, Dung Khiem, Y Khiem y Tri Khiem, residencias de las concubinas. También existe un pequeño ático llamado Ich Khiem, bajo, pero desde el que se puede apreciar el paisaje cercano. Más allá de la puerta principal hay un pasillo nombrado Chi Khiem, estrecho, aunque suficientemente grande para adorar a las concubinas fallecidas.

Construido como lugar de descanso eterno del difunto monarca, en realidad Khiem Lang era como el palacio del rey Tu Duc, pues cuenta con casi todas las obras arquitectónicas e instituciones al servicio de la vida, el trabajo y el esparcimiento del soberano y su séquito.

El mausoleo es el pináculo entre las tumbas imperiales de Vietnam, con numerosos reconocimientos, y la segunda atracción turística de Hue, detrás de Dai Noi, la Ciudadela Imperial, lugar oficial de residencia y trabajo de los reyes de la dinastía Nguyen ●





1

Feroz competencia en carrera todoterreno de Vietnam

Por VNP/CONG DAT Fotos: KHANH LONG



2

La carrera todoterreno PVOIL Vietnam 2023 (PVOIL VOC 2023) atrajo la participación de 87 equipos, ofreciendo una intensa competencia.

La carrera todoterreno de Vietnam de 2023 contó con cuatro modalidades, alineadas con las necesidades reales del mercado. No participaron camionetas de Vietnam introducidas en 2016. En cambio, el Comité Organizador incluyó una clase nueva, las carreras de camionetas avanzadas. Los conductores este año enfrentaron desafíos que requerían más fuerza y agilidad, además de la velocidad inherente. Así, las cuatro nuevas categorías de competición fueron Básica, Pickup Avanzada, SUV Avanzada y clase extendida.

PVOIL VOC 2023 incluyó un récord de 15 pistas de carreras, tres de ellas completamente nuevas, y siete pistas rediseñadas. PVOIL VOC 2023 marcó el regreso de muchos corredores internacionales de alta calidad de Corea del Sur, Polonia y Tailandia, agregando dramatismo al certamen y demostrando el atractivo del evento, no solo para los atletas, sino también para el público de Vietnam y la región.

Los equipos participaron en emocionantes competiciones con más de 600 partidos para competir por la victoria y premios en efectivo por más de 500 millones de dong (20 833 dólares).

El público tuvo la oportunidad de manejar nuevos modelos de coches introducidos en el mercado bajo la dirección de conductores experimentados. Este año, estos vinieron de las marcas Subaru e Isuzu, en pistas todoterreno que simulaban algunos de los desafíos de la competencia, presentando retos de la vida real al operar vehículos en escenarios cotidianos ●

PIES DE FOTOS

1 - Atractivas pistas de carrera todoterreno. FOTO: KHANH LONG/VNP

2 - El coche del equipo Binh Phuoc cruzó con éxito la difícil pista de carrera. FOTO: KHANH LONG/VNP

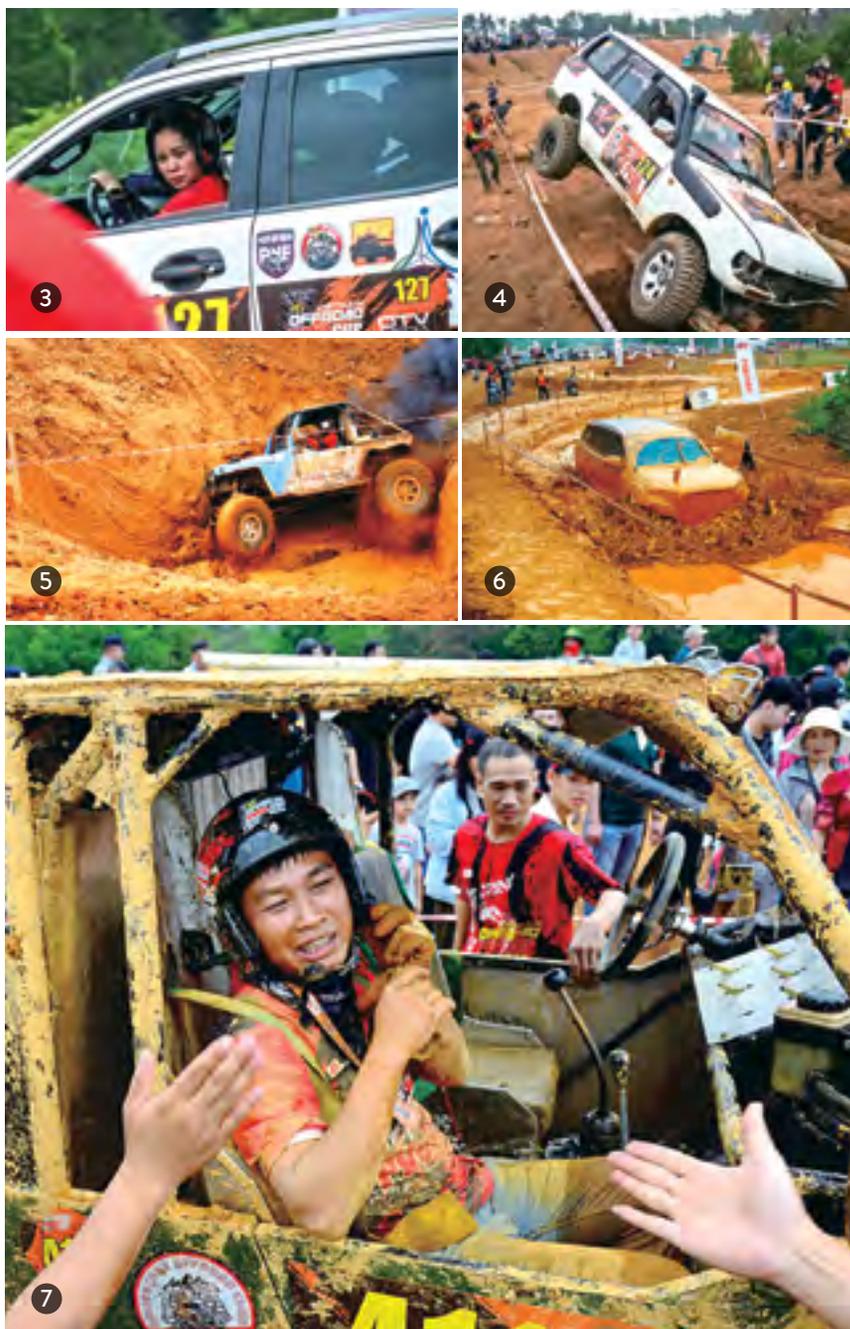
3 - Algunas conductoras también participaron en el torneo. FOTO: KHANH LONG/VNP

4 - El coche cayó en un agujero al pasar el obstáculo. Esta pista requiere muchas habilidades por parte de los conductores. FOTO: KHANH LONG/VNP

5 - PVOIL VOC 2023 dispuso de hasta 15 pistas de carreras, un número récord en temporadas de VOC. De ellas, tres pistas eran completamente nuevas y siete rediseñadas. FOTO: KHANH LONG/VNP

6 - Este año, el torneo contó con 87 equipos que compitieron tres días, en cuatro categorías: Básica, Pickup Avanzada, SUV Avanzada y Clase Extendida. FOTO: KHANH LONG/VNP

7 - Un atleta cruzó con éxito la línea de meta. FOTO: KHANH LONG/VNP





1

Crecen exportaciones de productos agrícolas, forestales y pesqueros de Hanói

Por VNP/HOANG HA Fotos: HOANG HA Y VIET CUONG

En los últimos años, Hanói ha seguido promoviendo áreas concentradas de producción agrícola especializada, creando una importante fuente de materias primas para el consumo interno y la exportación.



En los primeros nueve meses de 2023, las exportaciones de productos agrícolas, forestales y pesqueros de Hanói alcanzaron los 1 345 millones de dólares, de los cuales los agrícolas sumaron 777 millones, un aumento del 22,9 % respecto al mismo período del año anterior. Actualmente, la capital cuenta con 13 474 establecimientos productores, preprocesadores, elaboradores y comercializadores de productos agrícolas, forestales y pesqueros, entre ellos más de 1 700 centros elaboradores, con unas 250 empresas procesadoras y 1 421 cooperativas y particulares para atender el consumo local.

Por ello, en el programa de coordinación “Garantizar la seguridad alimentaria, mejorar la calidad del comercio agrícola, forestal y pesquero entre Hanói y las provincias y ciudades de todo el país en el período 2021-2025” se ha hecho hincapié en fortalecer la calidad de los productos y las cadenas de suministro de alimentos seguros en la capital y otros territorios de acuerdo con los estándares internacionales para el consumo interno e impulsar las exportaciones. Los principales mercados de productos agrícolas son Europa, América y Asia.

Para mejorar las ventas al exterior de productos agrícolas, forestales y pesqueros de la zona, se han fortalecido las actividades de monitoreo de calidad e inocuidad de los alimentos; en los primeros 11 meses de 2023 se tomaron 1 984 muestras, de las cuales 306 provinieron de provincias y ciudades, lo que resultó en el 94 % de aprobación.

Hanói también apoya a los establecimientos para que apliquen programas avanzados de gestión de calidad en la producción y procesamiento de alimentos, como VietGAP, HACCP e ISO 22000. El sector agrícola de la urbe ha colaborado para que 95 establecimientos obtengan la certificación de programas avanzados de gestión de calidad según HACCP, y 45 han sido guiados en su constitución y registro para la protección de marcas en la Oficina Nacional de Propiedad Intelectual.

A la ciudad se le han otorgado 16 códigos para áreas de cultivo de frutas y cuatro plantas de empaque con una capacidad de 30 a 50 toneladas/día/instalación al servicio de la exportación, de los cuales ocho se emitieron para zonas de cultivo de banano e igual cantidad para plantaciones de longan. En el futuro, la capital seguirá desarrollando productos diversos con potencial de exportación, como más de 7 000 hectáreas de arroz japonica; 3 200 de plátano chuoí tieu hong (*Artocarpus interger*); más de 5 000 de hortalizas

PIES DE FOTOS

1 - Cultivo de hortalizas limpias con alta tecnología en la granja Hoa Vien en Thach That, Hanói. FOTO: HOANG HAI/VNP

2 - Ceremonia de firma de la fórmula para promover la exportación de productos agrícolas entre empresas, presidida por el Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Hanói. FOTO: VIET CUONG/VNP



3

Hanói tiene una producción anual de más de 700 000 toneladas de verduras y frutas; más de un millón de toneladas de alimentos; 1,4 millones de cerdos y 33 millones de aves de corral. La capital cuenta con 48 zonas de arroz, 127 de hortalizas, 87 de árboles frutales, 102 de acuicultura y 128 ganaderas, concentradas y clave. Hasta la fecha, la ciudad ha clasificado 1 871 productos de OCOP, incluidos seis de exportación de cinco estrellas, 11 potenciales de cinco estrellas, 1 162 de cuatro estrellas y 692 de tres estrellas.



4



seguras; 50 de hortalizas orgánicas y numerosos productos procesados.

Hasta la fecha, la ciudad ha clasificado 1 871 productos de OCOP, incluidos seis de exportación de cinco estrellas, 11 potenciales de cinco estrellas, 1 162 de cuatro estrellas y 692 de tres estrellas. Entre los rubros de alta calidad enviados a otros países figuran el longan de Dai Thanh-Quoc Oai a Estados Unidos; el arroz orgánico Dong Phu a Alemania; las hortalizas

de Van Duc a Corea del Sur y los plátanos choui tieu hong a China.

Hanói continúa implementando la aplicación de tecnología de la información y digital para apoyar la comunicación, la promoción y la transparencia de la información y los orígenes de los establecimientos productivos y comerciales de cara a los consumidores, generalmente a través del “Sistema de trazabilidad de productos agrícolas, forestales, pesqueros y alimentarios” (sitio web: check.hanoi.gov.vn). Hasta la fecha, el sistema ha brindado orientación y emitido códigos de cuentas administrativas para 3 275 establecimientos comerciales y de producción agrícola, forestal y pesquera segura, así como códigos QR con el fin de recuperar de forma transparente información de 12 286 códigos de productos, incluidos más de 2 000 originados en 48 provincias y ciudades afiliadas al sistema de la capital ●



PIES DE FOTOS

3 - Una delegación de la FAO visitó el invernadero de hortalizas de la empresa Huong Viet Sinh. FOTO: HOANG HA/VNP

4 - Agricultores que cultivan canela cruda en Van Yen, provincia de Yen Bai, preparan su procesamiento preliminar. FOTO: HOANG HA/VNP

5 - Equipo de inspección de la seguridad alimentaria de la División de Gestión de Calidad de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Hanói en una empresa procesadora de alimentos. FOTO: HOANG HA/VNP

6 - Modelo de producción de té con estándares VietGAP en el distrito de Ba Vi, Hanói. FOTO: HOANG HA/VNP

7 - La fábrica de Eherbal, productora de polvos de vegetales, frutas y cereales, invierte en tecnología que cumple con los estándares internacionales. FOTO: HOANG HA/VNP

Cerámica de Phuoc Tich una marca de la alfarería real de Hue

Por VNP/THANH HOA



La alfarería de Phuoc Tich tiene una historia de más de 500 años y fue famosa en toda la región central. La aldea no solo ha producido todo tipo de cerámica doméstica, como ollas, teteras, cuencos y jarras, sino que también cuenta con productos de gran valor artístico que fueron llevados al palacio de la dinastía Nguyen y aún se conservan en el Museo Real de Bellas Artes de Hue.

Cuenta la historia que, durante la dinastía Nguyen, cada año los aldeanos debían entregar al palacio unas 400 ollas de barro. La corte también estipulaba que nadie en la aldea podía conservar el mismo tipo de ollas, sino que tenían que hacerlas diferentes, o se recibiría un severo castigo. Dos veces al año, los pobladores tomaban barcos para llegar a la Ciudadela Imperial. El viaje comenzaba a lo largo del río O Lau hasta la laguna de Tam Giang, y continuaba por el río Perfume.

La olla de barro es un objeto común, utilizado antaño para cocinar arroz, estofado de carne, pescado... Sin embargo, la de la aldea de Phuoc Tich es especial, por lo que fue elegida como utensilio real. Esta vasija tiene un cuerpo grueso de color marrón oscuro, emite un sonido agudo cuando se golpea y tiene forma de calabaza, con un asa en la parte superior. Debido a que era un artículo elegido para el uso del rey, se llamó olla de jade.



La belleza de los productos cerámicos de Phuoc Tich. FOTO: THANH HOA/VNP



PIES DE FOTOS

1 - 2 - La arcilla se amasa cuidadosamente antes de moldearla. FOTOS: THANH HOA/VNP

3 - Un joven ceramista decora un jarrón. FOTO: THANH HOA/VNP

4 - El "horno de sapo", especial de Phuoc Tich. FOTO: THANH HOA/VNP

5 - Artículos de la aldea exhibidos en el Festival de Artesanía Tradicional de Hue. FOTO: THANH HOA/VNP

6 - Viejo muelle a orillas del río O Lau, un lugar que remonta al apogeo del antiguo pueblo alfarero. FOTO: THANH HOA/VNP

7 - Jóvenes aprecian la alfarería de Phuoc Tich. FOTO: THANH HOA/VNP

Phuoc Tich está situada a orillas del río O Lau, a unos 40 kilómetros al norte del centro de la ciudad de Hue, y anteriormente era conocida como Ke Dooc. Se dice que el pueblo alfarero existe desde hace más de 500 años. Durante la dinastía Nguyen, fue un importante centro de producción de cerámica en la entonces capital y sus productos estaban presentes en todas las provincias centrales.

Los ancianos de la aldea señalan que la alfarería se desarrolló con mucha fuerza allí desde antes, entre los siglos XVII y XVIII, época en que existían más de una docena de fábricas cercanas a los muelles del río O Lau. Los hornos ardían todo el día; comerciantes de todas partes venían a comprar y vender, trayendo riqueza y fama a la gente, por lo que existían muchas casas comunales grandes y majestuosas, que aún hoy perviven.

Mientras que en otros lugares las piezas suelen cocerse en un horno vertical, en Phuoc Tich se utiliza uno plano, a menudo llamado "horno de sapo" debido a su forma. La estructura está construida sólidamente de tierra, con unos 30 metros de largo y un techo de paja.

Las cerámicas del lugar están hechas de arcilla extraída del O Lau y son cocidas con mucho cuidado, según los métodos tradicionales. El fuego del horno está permanentemente encendido, gracias a lo cual los productos salen sin agrietarse ni quebrarse. Las piezas son hermosas gracias a su apariencia rústica y natural. Sus núcleos son tan gruesos y sólidos como



5



6



7

la porcelana. El exterior no está esmaltado, pero el color natural de la cerámica es de un fuerte marrón oscuro que parece estar barnizado.

Con el tiempo, la cerámica de la aldea cayó en un período de olvido. En los últimos años, debido a la política de restauración, preservación y desarrollo de la artesanía tradicional de la provincia de Thua Thien Hue, las actividades turísticas han ido creciendo, especialmente gracias a los festivales anuales de Hue y de Artesanías Tradicionales, por lo que la alfarería de Phuoc Tich tiene la oportunidad de revivir y desarrollarse.

Hoy en día, al llegar al sitio, además de descubrir la belleza de uno de los pueblos antiguos más famosos de Vietnam, los visitantes también tienen la oportunidad de aprender y experimentar muchas cosas interesantes sobre la historia y las añejas técnicas alfareras de los aldeanos.

El artesano Luong Thanh Hien, que está comprometido con el trabajo de preservar y desarrollar el oficio de la aldea y posee el mayor taller de alfarería del lugar, compartió: "Sé que continuar con la alfarería que dejaron mis antepasados resulta muy difícil para mantener a mi familia en los tiempos actuales, pero si la dejo, cometeré un pecado contra mis difuntos. Me apasiona la profesión y encuentro formas de desarrollarla para preservar el antiguo oficio y ayudar a los jóvenes del pueblo a aprenderlo" ●

Panqueque de la antigua aldea de Loc Yen

Por VNP/THANH HOA



Quang Nam es una tierra con diversas especialidades culinarias; la gente es hábil y trabajadora, gracias a lo cual crea muchos platos deliciosos y famosos, como los fideos Quang, cao lau, arroz con pollo Hoi An, ternera estofada Cau Mong, banh to, pho de yuca... y un preparado que no se puede perder es el banh xeo (panqueque) en la antigua aldea de Loc Yen.

El banh xeo es un plato tradicional del pueblo de Quang, especialmente en la aldea de Loc Yen. La forma en que las mujeres lo elaboran tiene pasos básicos comunes a otros lugares: preparar arroz, moler harina de ese grano, elegir verduras, confeccionar salsa, servir los pasteles, presentarlos... y luego disfrutar. Sin embargo, los panqueques del antiguo pueblo de Loc Yen también son diferentes, incluso en su sabor.

Por ejemplo, la masa se elabora con arroz aromático cultivado en los propios campos del pueblo. El camarón que se utiliza como relleno es uno pequeño, terrestre, de carne dulce y fragante, que abunda en los ríos y arroyos de la región, junto con una deliciosa panceta de cerdo y frescos brotes de frijoles. Las verduras incluyen cilantro, cebolla, centella, menta de pescado, lechuga, flor de plátano, soja, hoja de mostaza... principalmente recogidas de los huertos familiares. Además de la habitual salsa de pescado agridulce, también hay otra especial hecha con anchoas, jengibre y maní, todo molido, por lo que es amarilla y espesa, y deliciosa.

La presentación también es única: el papel de arroz se forra con hojas frescas

de lolot (*Piper sarmentosum*), por lo que toda la bandeja parece una pintura hermosa y agradable a la vista, hábilmente coordinada con colores como el amarillo del panqueque, el rojo brillante de los camarones, la blancura de los brotes de soja y el verde exuberante de las hojas frescas de lolot.

Es la diferencia en los ingredientes, el procesamiento y el emplatado lo que contribuye al interesante sabor único del banh xeo de Loc Yen. El panqueque recién servido es fragante y crujiente; está enrollado con papel de arroz fino y diversos vegetales crudos, especialmente hojas de mostaza. El sabor de ese componente confiere al pastel un sabor especial. Al comerlo, la gente toma un trozo enrollado con verduras crudas y papel de arroz y lo moja en la salsa propia del pueblo. Hay que decir que es indescriptiblemente sabroso.

Otra cosa interesante es que la degustación del banh xeo en Loc Yen suele tener lugar en exuberantes huertos, en medio de una brisa fresca, todo un regalo campestre imbuido del amor de los aldeanos de Loc Yen ●

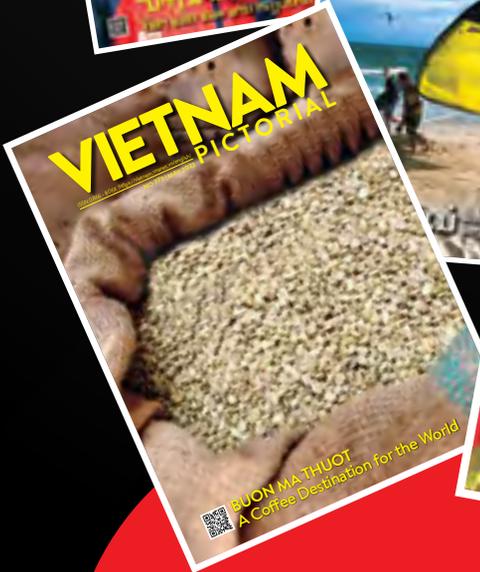
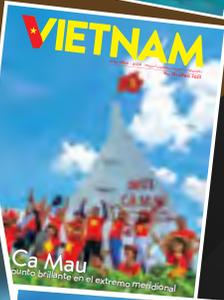


VIETNAM

La Revista Ilustrada Vietnam, originalmente llamada Imágenes de Vietnam, lanzó el primer número el 15 de octubre de 1954.

En la actualidad, la Revista Ilustrada Vietnam se publica en versiones impresas en cuatro idiomas: inglés, chino, español y laosiano, y se distribuye en más de 150 países con una circulación de 300 000 ejemplares. La Revista Ilustrada Vietnam está presente en más de 80 bibliotecas en el mundo y es la única publicación vietnamita que circula en América Latina.

La revista abrió una página electrónica que ofrece informaciones en diez idiomas con visitas frecuentes de 15 millones de lectores de unos 140 países y territorios de todo el mundo.



REVISTA ILUSTRADA VIETNAM

Transmitiendo
imágenes del pueblo
vietnamita a los
cinco continentes



<https://vietnam.vnnet.vn/spanish/>

