

Inicio - Lugares

El nuevo turismo supera la contemplación y motiva la acción

por Cecilia Acuña



Tuscookany. Fotografía: WWW.TUSCOOKANY.COM

01.09.2026

TIEMPO DE LECTURA 7 MINUTOS

Facebook

X

Telegram

Email

UNIRSE A WHATSAPP

No prometen relax ni revelaciones espirituales, sino algo más simple y raro: dedicar días enteros a una sola actividad. De la Toscana a Tailandia, del Ecuador a España, los retiros creativos convirtieron a los edificios en el nuevo gran viaje.

Durante décadas el turismo prometió descanso. Después empezó a ofrecer experiencias. Hoy los atractivos son otros: cocinar, escribir, modelar arcilla, tejer, observar aves, construir con barro. En todos los casos, la lógica es la misma, dejar de consumir un lugar para empezar a habitarlo.

El crecimiento de los llamados retiros creativos suele explicarse como una consecuencia del agotamiento digital. La respuesta es correcta pero insuficiente. Si miles de personas viajan para aprender oficios que durante siglos formaron parte de la vida cotidiana, quizá el fenómeno no hable solamente de una nueva forma de viajar. Quizá esté diciendo algo bastante más profundo sobre la época en la que vivimos.

Porque nadie cruza medio planeta únicamente para aprender una receta o una técnica de cestería. Lo que busca, muchas veces sin saberlo, es otra relación con el tiempo. Y el tiempo, en el siglo XXI, se convirtió en el recurso más escaso de todos.

El fin del turista espectador

El turismo nació alrededor de una idea muy simple, ir a conocer. Un paisaje, un monumento, una ciudad o una obra de arte. Incluso cuando incorporó experiencias, el viaje siguió organizado alrededor del consumo del destino.



MinkaLab. Fotografía: WWW.MINKALAB.ORG

Los retiros creativos proponen otra lógica. El visitante deja de ser espectador para convertirse en aprendiz. Parece un cambio menor, pero modifica por completo la relación con el lugar. En la Toscana, Tuscookany invita a cocinar durante una semana en antiguas villas rurales. En Colombia, MinkaLab combina cerámica, agroecología y bioconstrucción. En Tailandia, un retiro dirigido dedica jornadas enteras al kung-fu y al *qigong*, una práctica de medicina china con muchos milenios de existencia.

La geografía cambia. También los oficios. Pero hay algo que permanece. Todos estos proyectos parten de una misma sospecha, que el aprendizaje manual o la cercanía con un hecho natural o una tradición milenaria produce una forma de conocimiento que el turismo convencional no puede ofrecer. Una masa necesita fermentar. La arcilla debe secarse. Un tejido avanza puntada tras puntada. Una historia encuentra su forma después de muchas versiones descartadas. Ninguno de esos procesos admite atajos y, por eso, requieren tiempo.

Las manos también piensan

Cuando el sociólogo Richard Sennett publicó *El artesano*, en 2008, propuso una idea que parecía ir a contramano de siglos de tradición occidental, las manos también piensan. El conocimiento —sostenía— no habita únicamente en la abstracción intelectual. Se construye en el gesto repetido, en la paciencia, en el error y en la experiencia física de hacer una cosa una y otra vez hasta comprenderla de verdad.



Fotografía: © WWW.THREADCARAVAN.COM



Fotografía: © WWW.THREADCARAVAN.COM

Thread Caravan.

Esa intuición aparece en lugares distintos del mundo, sin que quienes organizan estos retiros necesariamente conozcan la obra de Sennett. Hay aprendizajes que solo ocurren cuando el cuerpo participa.

Caitlin Ahern, fundadora de Thread Caravan, lleva más de una década organizando viajes donde pequeños grupos aprenden cestería, tejido y tintes naturales junto a artesanos de India, México, Escocia e Islandia. Para ella, el auge de estas propuestas expresa un cambio en la manera de valorar el tiempo. "Con la inteligencia artificial y tanto de la vida sucediendo en línea, creo que cada vez más personas se sienten atraídas por las experiencias táctiles, por usar las manos y socializar con otras personas en el mundo real".

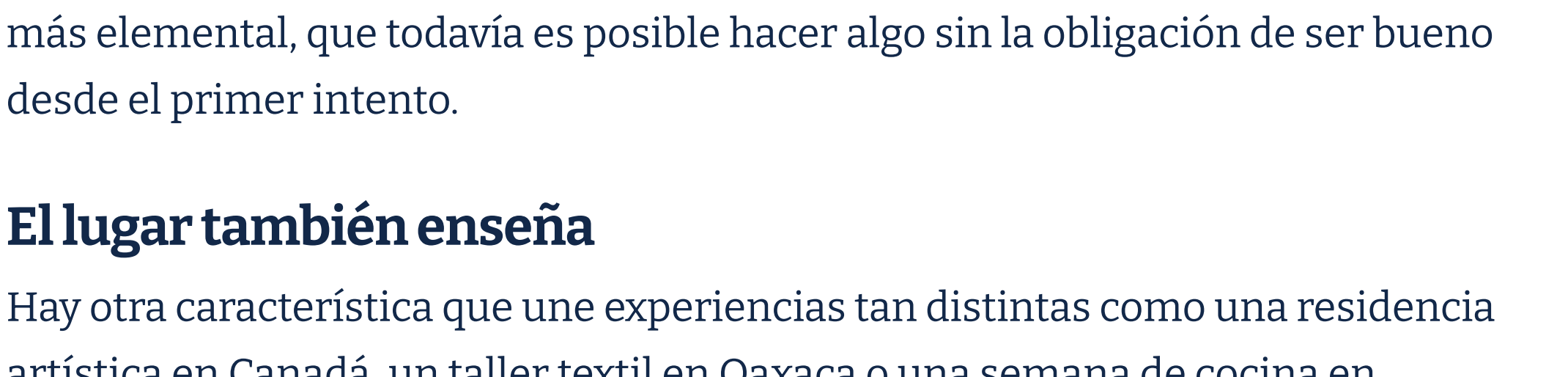
En la Toscana, Pippa Ward-Smith, directora de Tuscookany, observa el mismo fenómeno desde la cocina. "Las personas anhelan experiencias encarnadas. Quieren volver a sentirse presentes". La palabra *encarnadas* resulta significativa. No habla de bienestar ni de relajación. Habla de manos hundidas en la masa, del peso real de un cesto a medio tejer. Se refiere a algo que vuelve a hacerse notar. Porque las manos no solo ejecutan, también perciben y en ese percibir hay una forma de conciencia que no pasa por la mente, sino por la piel, por el tacto, por el esfuerzo del músculo. Habla de volver a habitar el propio cuerpo, ese lugar que las pantallas y los algoritmos fueron vaciando de a poco.

Ese aprendizaje también define el trabajo de Africana Retreats. Su fundadora, Lerato Umah-Shaylor, invita a preparar alimentos junto a cocineras tradicionales de Marruecos, a recolectar hojas de té en Kenia o a entrar al agua con las mujeres que cultivan algas en Zanzíbar. Para ella, cocinar es una manera de comprender un país desde adentro. "Queremos que los huéspedes experimenten el corazón de un destino en lugar de simplemente visitarlo como turistas convencionales". Cada ingrediente habla de migraciones, intercambios comerciales, clima, religión y memoria. El viajero aprende una receta y una manera de mirar.

La misma lógica aparece donde menos se la espera. En las montañas del norte de Tailandia, el maestro Iain Armstrong recibe alumnos que entrenan kung-fu y *qigong* desde las seis de la mañana hasta el atardecer. "La verdadera maestría personal requiere dominar la mente, el cuerpo y la energía", dice. Cambian los movimientos, cambia la tradición, cambia incluso el continente. Lo que permanece es la certeza de que aprender significa transformarse a través de una práctica.

El lujo de equivocarse

Hay otro aspecto que explica el atractivo de estos retiros y que rara vez aparece en los folletos de promoción. Todos son espacios donde el error deja de ser un problema. La masa puede no leudar. La pieza de cerámica quizá se quiebre en el horno. Nadie espera resultados perfectos porque el valor de la experiencia no depende del producto terminado.



La Planetera. Fotografía: INSTAGRAM @ LAPLANETERA.

Andrea Fernández, creadora de La Platanera, en una pequeña isla de Galicia, lo observa cada vez que comienza uno de sus talleres de bordado botánico, cerámica o cianotipia. Muchas personas llegan convencidas de que no son creativas. Unos días después, esas mismas personas experimentan una transformación que poco tiene que ver con la calidad de las obras producidas. Lo importante es perder el miedo a intentar.

Quizá esa sea una de las mayores paradojas de estos retiros. Se presentan como espacios para aprender un oficio, pero muchas veces terminan enseñando algo más elemental, que todavía es posible hacer algo sin la obligación de ser bueno desde el primer intento.

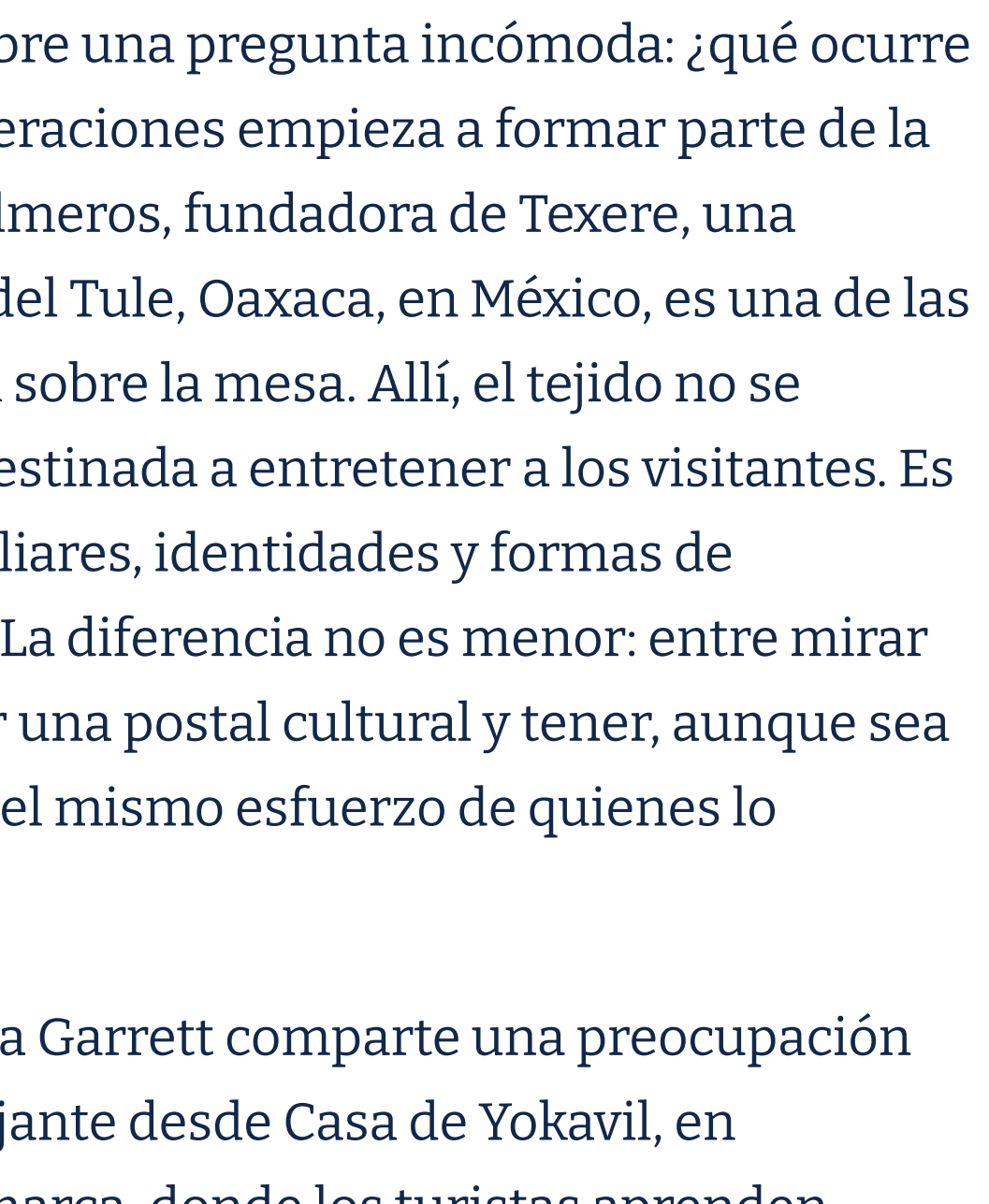
El lugar también enseña

Hay otra característica que une experiencias tan distintas como una residencia artística en Canadá, un taller textil en Oaxaca o una semana de cocina en Marruecos, ninguna podría trasladarse a otro lugar sin perder parte de su sentido. El paisaje deja de ser un escenario y se convierte en un maestro.

En MinkaLab, Colombia, Gabriel Vanegas Morales usa una expresión tomada de la pedagogía contemporánea: aprendizaje situado. La cerámica, la agroecología o la bioconstrucción no podrían enseñarse igual lejos de las montañas de Risaralda Colombia, porque el territorio forma parte del conocimiento.

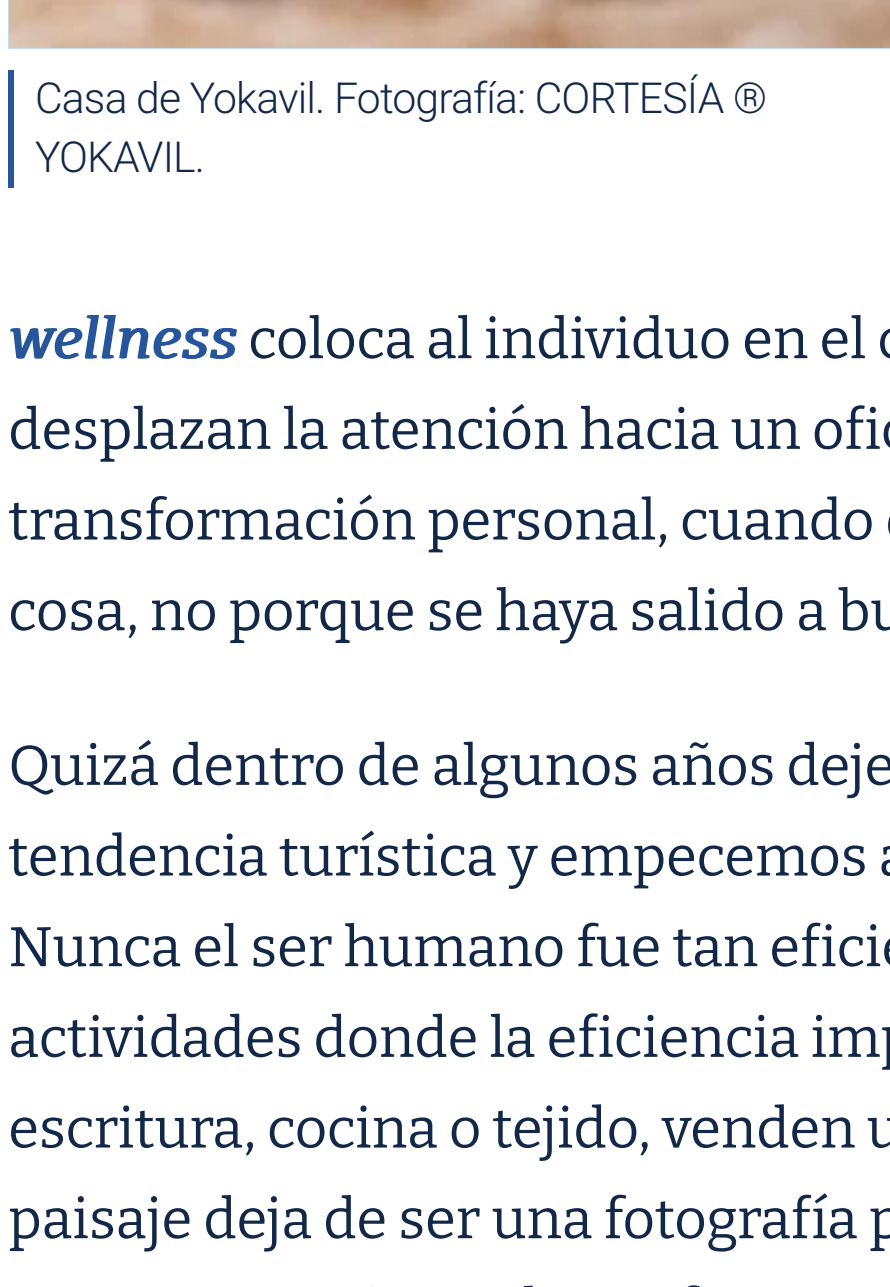


Texere. Fotografía: © WWW.TEXERE.CASA.COM



Texere. Fotografía: © WWW.TEXERE.CASA.COM

Pero esa misma cualidad que hace valiosa a la experiencia, el hecho de que sea irreplicable, arraigada, imposible de replicar en aula o en video, es también lo que la vuelve deseable como mercancía. Ahí se abre una pregunta incómoda: ¿qué ocurre cuando un oficio transmitido durante generaciones empieza a formar parte de la industria del turismo? Ana Cris Medina Palmeros, fundadora de Texere, una residencia textil instalada en Santa María del Tule, Oaxaca, en México, es una de las pocas organizadoras que pone esa tensión sobre la mesa. Allí, el tejido no se presenta como una actividad pintoresca destinada a entretener a los visitantes. Es una práctica que solventa economías familiares, identidades y formas de conocimiento acumuladas durante siglos. La diferencia no es menor: entre mirar un oficio y participar de él, entre consumir una postal cultural y tener, aunque sea por unos días, la misma responsabilidad y el mismo esfuerzo de quienes lo practican toda su vida.



Casa de Yokavil. Fotografía: CORTESIA @ YOKAVIL

Karina Garrett comparte una preocupación semejante desde Casa de Yokavil, en Catamarca, donde los turistas aprenden técnicas cerámicas originarias del noroeste argentino. El verdadero objetivo no consiste en llevarse una pieza terminada, sino en comprender que cada vasija, cada jarrón, cada objeto salido de esas manos concentra la memoria de generaciones de alfareros que perfeccionaron una misma manera de leer el fuego del horno.

En este contexto muchos organizadores rechazan ser identificados con el mercado del bienestar. En hacienda El Porvenir, a los pies del volcán Cotopaxi, en el Ecuador, María José Andrade encuentra una diferencia decisiva ya que, mientras buena parte del **turismo**

wellness coloca al individuo en el centro de la experiencia, los retiros creativos desplazan la atención hacia un oficio, un territorio y una comunidad. La transformación personal, cuando ocurre, aparece porque se estuvo atento a otra cosa, no porque se haya salido a buscarla.

Quizá dentro de algunos años dejemos de hablar de los retiros creativos como una tendencia turística y empecemos a entenderlos como el síntoma de una época. Nunca el ser humano fue tan eficiente y, a la vez, nunca deseó tanto regresar a actividades donde la eficiencia importa poco. En el fondo no venden cerámica, escritura, cocina o tejido, venden un tiempo donde el error no se penaliza y el paisaje deja de ser una fotografía para volverse un maestro. Durante siglos, hacer pan o construir con barro fueron actividades ordinarias y hoy hace falta viajar miles de kilómetros para volver a vivirlas. Esa es la verdadera historia que cuentan estos retiros, la de una sociedad que, tras convertir la velocidad en virtud, descubre que lo más valioso sigue ocurriendo al ritmo de las manos.

Destacados en Lugares

- 1 El Círculo Dorado de Islandia por Revista Mundo Diners
- 2 En Nápoles las personas ciegas pueden tocar esculturas del siglo XVIII por El País
- 3 Así es 'Guayaquil' a los 2.850 metros de altura por David Landeta Venegas
- 4 La ruta del alemán que amó los volcanes ecuatorianos por Revista Mundo Diners
- 5 Curazao: le presentamos al país más pequeño que ha llegado a un Mundial por Armanda Granda

Los más leídos

- 1 Todo empieza con una casa por Fátima Cárdenas López
- 2 Los atrasapueblo somos nosotros por John Dunn Inua
- 3 The New York Times cumple 175 años por Revista Mundo Diners
- 4 Así era el Ecuador que vio caer las Torres Gemelas en 2001 por David Landeta Venegas
- 5 Fotografía de familia por Ana Cristina Franco Varela

