

Entre picante y salado

Por **LESLIE ANLLY ESTRADA GUILARTE**
Foto **RAFAEL MARTÍNEZ ARIAS**

Cuenta la leyenda que el queso azul se descubrió cuando un campesino en Francia abandonó en una cueva un pedazo de requesón por seguir a una linda muchacha. Después de varias semanas regresó al mismo lugar y lo encontró con un color azul y textura diferente, al probarlo, el sabor fue excelente.

Desde agosto último en la Fábrica de queso de Bayamo, de la Empresa de Productos Lácteos de Granma, se produce este alimento con sabor intenso, salado y picante, y también, con un olor característico.

A partir de la interacción del hongo *Penicillium* con el queso se obtiene esta variedad, una de las más caras en el mundo y con diferentes maneras de degustar, entre las que se encuentran acompañar el vino tinto, la preparación de salsas y aderezar platos.

De esa manera esta industria se une a las tres restantes en el país, ubicadas en La Habana, Cienfuegos y Camagüey, que se dedican a elaborar el queso azul, y disminuye así su importación.

Cuba tiene una demanda de alrededor de 180 toneladas anuales y, a partir de enero, cuando la unidad granmense esté en su máxima capacidad, solo será necesario comprar en el exterior aproximadamente 60.



Primera nevera de maduración en quesos azules

El ingeniero Rael Medina Batista, director de la Empresa de Productos Lácteos en la provincia, explicó que desde 1982 hasta 1986 se hizo este tipo de queso en esa industria; en aquel tiempo lograban una tonelada 800 kilogramos del alimento al mes.

“Teníamos alrededor del 50 por ciento del equipamiento protegido, como los moldes, las cubas, las liras, los agitadores, las bombas... el resto

de la tecnología que adquirimos es buena.

“Es destinado al turismo de aquí, al de Santiago de Cuba, Holguín y al de Varadero, fundamentalmente. Asimismo, tenemos la intención de ofertarlo en la Casa del queso de Santiago y en la que pensamos abrir en Bayamo para fin de año, con 15 variedades de queso”, aseguró Medina Batista.

La pretensión es, de acuerdo con el directivo, que como mismo existe una

cultura de tomar helado, se conozca la variedad de formas de degustar el alimento.

Una brigada de 11 mujeres trabaja diariamente para que este queso tenga la calidad óptima. Odalis Oliva, técnica en productos terminados, expresó:

“Constituye un proceso complicado, recepcionan y estandarizan la leche, pasteurizan el líquido y se pasa a la cuba de elaboración, esa es una primera fase; después de la coagulación, le echan la cuajada en el molde ya con el hongo inoculado y viene el autoprensado.

“Se debe lavar varias veces en diferentes días, dejar reposar, salar, perforar para que el hongo respire y se multiplique.

“En la segunda nevera se detiene el crecimiento y comienza la maduración. La humedad de las neveras es elevada para la proliferación del hongo, en total son aproximadamente 60 días para que esté listo, y es primordial cuidar la higiene”, afirma Oliva.

Los primeros 300 kilos de este alimento ya se comercializaron, en lo que resta del año elaborarán un poco más de dos toneladas, pero el plan a partir de 2017 es de tres toneladas mensuales. La intensidad no es solo en el nuevo sabor, sino también, en la aspiración de mantener la calidad y prestigio de las producciones en esa industria granmense.

GRANMENSES EN BARACOA

La señal de Pare no existe

ASEGURA RAMÓN HERNÁNDEZ ÁVALO, DIRECTOR DEL GRUPO EMPRESARIAL DE LA CONSTRUCCIÓN GRANMA

Por **ORLANDO FOMBELLIDA CLARO**
Foto **RAFAEL MARTÍNEZ ARIAS**

Desde la Plaza de la Patria, en Bayamo, partió hacia Baracoa, en horas de la tarde del 7 de octubre, una flotilla compuesta por 15 equipos pesados, tres vehículos ligeros y 24 operadores, con la misión de contribuir a restañar las profundas heridas allá causadas por el huracán Matthew, tres días antes.

Al frente fue Ramón Hernández Ávalo, director general del Grupo empresarial de la construcción Granma (Gremco), quien permanece en la Ciudad Primada con algo más de centenar y medio de trabajadores.

Al oscurecer de un largo viernes, junto al malecón de la citada urbe, Hernández Ávalo conversa con periodistas de Granma, y les explica que una avanzada de constructores de esta provincia llegó a Baracoa el 2 de octubre.

“En cumplimiento de decisiones de nuestro Ministerio, las fuerzas que teníamos en Moa, Holguín, se movilizaron con un grupo de medios que fueron trabajando en la fase previa al paso del huracán”, dice Hernández Ávalo.

Añade que después del tránsito del meteoro, iniciaron enseguida la liberación de calles y terrenos que estaban obstruidos, en primer lugar el aeropuerto, para facilitar la llegada, vía aérea, de autoridades de todo el país.

Resalta que los escombros recogidos superan los 70 mil metros cúbicos, depositados en un solo



punto, en el vertedero de Baracoa, el cual reconstruyen según las exigencias de los ministerios de Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente (Citma) y de Salud Pública (Minsap).

“Algo no olvidamos, es que aquí encontramos a hermanos (granmenses) de las FAR y nunca nos separamos, estuvimos con la tropa del coronel Loren todo el tiempo. Los jóvenes soldados, trabajadores civiles de las Fuerzas Armadas y los constructores, somos uno solo”, asevera Ramón Hernández.

Expresa que, en la actualidad en Baracoa, se mantienen 160 constructores granmenses, quienes laboran de forma ininterrumpida 21 jornadas, se les da cinco días de pase, al salir, entra otro grupo, “así no paramos. Los constructores del Ministerio de la Construcción no tenemos derecho a parar, mientras esta provincia y este municipio estén en recuperación”.

Enfatiza que la misión de esa fuerza es contribuir a restañar los daños ocasionados por Matthew, y la acometen “con gusto, con agrado”, como lo hicieron los guantanameros cuando nos hizo falta, por ejemplo, tras ser afectado parte de este territorio por el ciclón Dennis, en julio de 2005.

“Los constructores, como los trabajadores de la electricidad y los de las comunicaciones somos así, una gran familia, y nos unimos para salvar lo que haya que salvar”.

-¿Cuál es, en estos momentos, la tarea más importante que ejecutan en Baracoa?

-Nosotros, junto con personal de Holguín, estamos recuperando un vial en la vía Mulata, que llega hasta un lugar conocido como Puente de los colombianos, del lado de allá; en una zona virgen, trabajan compañeros de las FAR, ellos hacen la trocha y nosotros vamos a hacer el vial.

“La lluvia no nos deja avanzar. En Baracoa llueve en la mañana, en la tarde y en la noche. Esperemos que el tiempo cambie y nos permita adelantar.

“Ese vial resolverá de manera definitiva el acceso a Moa. Después pasaremos a trabajar en la margen izquierda del río Toa, que es muy caudaloso, luego se recuperará su puente, pero será en otra etapa. Cuba y Venezuela laborarán en los proyectos”.

Al preguntarle sobre la vitalidad constructiva en Granma, Hernández Ávalo reitera, pues no es la primera vez en declararlo, que se mantiene con fuerza de trabajo y equipos suficientes para continuar las acciones en marcha, y cuadros de dirección preparados para encauzar su cumplimiento.