



Texto y fotos ROBERTO MESA MATOS

El mercado agropecuario La Ford, de Manzanillo, hoy funciona mejor para beneplácito de los cientos de clientes que diariamente acuden a sus ahora modernas y confortables áreas.

Luego de un amplio proceso inversionista, y no exento de obstáculos, la popular y reluciente instalación abrió sus puertas para la venta de viandas, granos; también tiene carnicería, almacén, oficinas y una fonda.

Esta última, con amplia aceptación popular, pues miles de personas acceden a alimentos elaborados a precios módicos. Dispone de dos mesas y ocho sillas y, además, los clientes pueden llevar a casa lo que desean.

Bárbara Pérez Castro, administradora de la fonda, manifiesta que el valor de los alimentos oscila entre 50 centavos y un peso cada plato.

“Los de mayor demanda son los potajes, arroces, croquetas y los huevos en sus diferentes variedades. El colectivo está muy contento, pero necesitamos equipos de ventilación, porque el local es cerrado y el calor se hace insoportable”, señaló.

César Fonseca es uno de los asiduos a La Ford: “En este mercado los productos sí tienen buena calidad y el precio está en ‘sintonía’ con ese parámetro. La fonda constituye una magnífica opción, lo mejor que idearon, nos posibilita comprar alimentos cocinados cuando en casa, por cualquier motivo, estemos apurados”.

Durante el recorrido, nos encontramos en una de las áreas dedicadas al expendio de carniceros a Vilma Álvarez Núñez: “A simple vista resalta la higiene, y eso, sin dudas, invita a que uno entre y compre. El servicio es mejor, solo espero que cuidemos al mercado para que se mantenga”.

La Ford funciona mejor



Las transformaciones en La Ford complacen a sus clientes

El joven Ernesto Morejón Arias lleva cuatro años como comerciante de productos cárnicos allí y distingue las transformaciones en todos los sentidos.

“Ahora resulta obligatorio el uso de los uniformes, lo que contribuye a la inocuidad de las carnes y embutidos que vendemos. Las carnicerías poseen buena amplitud”.

Cambio de techos, pisos, instalaciones eléctricas y sanitarias, aumento de las tarimas de venta y baños, son algunas de las labores efectuadas en el popular mercado.

El director del establecimiento Acopio Manzanillo, William Borrero Cintra, asegura: “Lo ejecutado aquí ascendió a más de 50 mil pesos en moneda nacional. Todo se pintó y va

quedando la ubicación de la señalética y las pizarras informativas.

“Otra de las novedades es el local que dedicamos a los campesinos de la Agricultura Urbana y Suburbana del municipio, quienes podrán concurrir a vender sus productos. También disponemos de un camión para transportar los alimentos, directamente desde la empresa”.

La labor colectiva complace a los clientes, contentos de acceder a productos de superior calidad, a buen precio y de recibir un servicio que tiene en el bienestar la premisa del hacer cotidiano.

NUEVOS COLORES EN LA KABA

Por años, a “La Kaba”, de Manzanillo, lo identificó el apelativo de mercado de “los colores”, pero de esos matices, que

lo encumbraron en su tiempo, solo queda el recuerdo. Hoy, un amplio proceso inversionista pretende rescatar el esplendor de antaño.

Borrero Cintra afirma que lo novedoso del proyecto será la integralidad, pues ahora tendrá un complejo de servicios, en este se conjugarán las ventas de productos agropecuarios, medicamentos de Labiofam, carnicerías, expendio de jugos y prestaciones técnicas.

A lo anterior se unen un complejo gastronómico, instalaciones de la Corporación Cimex, Mercado Ideal, un parque para bicicletas y parque infantil.

“Pretendemos concluir las primeras acciones para el 26 de Julio, Día de la rebeldía nacional, y proseguir. Cuando todo termine crecerán las posibilidades de empleo. Somos muy celosos con la calidad, coordinamos, controlamos y dirigimos la ejecución de cada local”.

William Borrero Cintra, a cargo de La Kaba, refiere: “Otras de las atracciones serán dos carpas, que el colectivo determinó preservarlas, con el propósito de no afectar la venta de alimentos a los clientes puntuales, y que ya tienen a pie de obra los materiales necesarios para ejecutar los distintos objetos constructivos”.

El paso del tiempo melló los matices, pero la historia cambia en un centro que beneficia a 15 mil manzanilleros.



Las ventas en La Kaba no se detienen

POLO PRODUCTIVO AGRÍCOLA JATÍA-CAUTO LA YAYA

Renacer citrícola en Jiguaní

ESTE PROGRAMA ABARCARÁ MIL HECTÁREAS PLANTADAS DE FRUTAS CON DESTINO A LA EXPORTACIÓN, A TURISMO Y A LA POBLACIÓN

Por JUAN FARRELL VILLA
Foto LUIS CARLOS PALACIOS LEYVA



El cultivo del cítrico renace con las siembras en el polo productivo agrícola Jatía-Cauto La Yaya, de la Empresa agropecuaria Jiguaní, en el municipio homónimo, de Granma.

Allí están plantadas las primeras 16 hectáreas bajo sistema de riego, con modernas máquinas eléctricas de pivote central, resaltan la naranja, limón, toronja y la mandarina.

Otros terrenos se alistan para disponer del producto durante ocho meses del año con rendimientos promedios de 20 toneladas por hectárea, para el suministro al Turismo, a la población y a la minindustria local.

Diosmedes Guevara Pérez, director de la entidad, explicó que se experimenta con la tecnología de riego y el intercalamiento de toda el área de frutabomba y guayaba, entre otras de frutales.



También informó que ya acopian producciones y que el programa de desarrollo abarcará, a largo plazo, unas mil hectáreas en esta zona; cosechas que tendrán por destino la exportación de cítricos frescos y jugos concentrados naturales.

Tras más de 25 años sin el cultivo de cítricos, afectado por el envejecimiento, enfermedades y la crisis que siguió a la caída del campo socialista, ahora llega como un reto permanente de los obreros y directivos que laboran allí con la aplicación de nuevos conceptos económicos y productivos.

El rescate de la cultura de este cultivo avanzará en la medida en que se imponga la disciplina tecnológica y rigor en la atención a las plantaciones, beneficio que reportará buenos ingresos salariales y estimulación a los agricultores e industriales.

RECONOCIMIENTO Y RETOS

La recuperación extendida a las siembras del plátano, maíz, frijoles, yuca, boniato y calabaza denotan el cambio en estos predios, decisivos en la alimentación de cientos de miles de granmenses.

Un paisaje diferente exhiben sus máquinas, adscritas a la unidad empresarial de base y a las unidades básicas de producción cooperativa José Martí y Amistad Cuba-China, las que recibieron el reconocimiento de Federico Hernández Hernández, primer secretario del Partido en Granma.

Sin embargo, los retos están en la disminución de los periodos de siembra entre cosechas para explotar al máximo las tierras y las potencialidades del regadío utilizando las aguas de los ríos Cauto y Contramaestre, lo cual repercutiría en altos rendimientos agrícolas.

Además, la organización de la fuerza de trabajo con movilizaciones sistemáticas y la vinculación de un contingente de internos muy productivos, que ya cuenta con los primeros integrantes, deben contribuir a superar el déficit que provoca lo distante de la Jatía-La Yaya de las comunidades jiguaniseras.