

GASTRONOMÍA GRANMENSE:

Rumbo al reposicionamiento (II)

Por SARA SARIOL SOSA, ROBERTO MESA MATOS, ALEIDIS CUBA GARCÍA, MARIELA FERNÁNDEZ Y ANDY ZAMORA ZAMORA
Fotos LUIS CARLOS PALACIOS LEYVA

Hace apenas algunos días, cuando la versión digital de este órgano de prensa publicaba en un trabajo, que de los pocos Proyectos de iniciativa municipal para el desarrollo que se han diseñado en Granma, la mayor parte de estos funcionan en unidades de la Gastronomía, Ariel, un internauta comentaba:

“No es solo embellecer las unidades de servicios gastronómicos, sino también aplicar las normas de cortesía y educación formal en el personal que labora en ellas, así como hacer valer el servicio con la profesionalidad que hoy falta en el 90 por ciento o más de las unidades que existen en el territorio”.

Su opinión resulta categórica. Este es un sector que, como en la vida misma, no todo es blanco y negro, hay matices, ejemplos de colectivos que intentan agradar a los clientes; pero, en honor a la verdad, la excelencia, vista en el sentido más amplio de la palabra, está aún distante; de eso se queja, con frecuencia, la población que, como Ariel, no entiende por qué muchas veces falta correspondencia entre la actitud de gastronómicos y el esfuerzo estatal por dignificar las unidades.

Sobre ese último asunto habló **La Demajagua** la pasada semana, ahora aborda el primero con apoyo de criterios de entrevistados.

¿CUESTIÓN DE SENTIMIENTO?

En Cauto Cristo, los trabajadores de la Empresa municipal del sector ganan poco más de dos salarios promedio y, entonces parece que han resuelto el problema al cual se le atribuye, en no pocos casos, el desgano en la atención, la violación de los gramajes y el desvío de parte de los productos que llegan a las entidades para ser elaborados.

Los criterios son divergentes, pues reconocen, por una parte, un mejoramiento en el servicio, sin negar cuestiones puntuales para ser analizadas.

Según Adis López Ramírez, hay mayor agilidad y limpieza en algunas instalaciones, además de positiva atención de los dependientes y administradores, sin embargo, como explica Osvaldo Rosales Fernández, debiera haber una gama más amplia y sistemática de productos y menos restricción de los horarios.

Leandro Godefroy Vivó alude a la falta de distinción en el trato, mientras Dania Morales Pérez reconoce que, aunque hay buenas ofertas, el precio en algunas es contradictorio, como el de las pizzas comercializadas a cinco pesos, dos más que en los puntos de los trabajadores por cuenta propia.

Por tal razón, comenta Ireida Escobar López, administradora de la pizzería Las Brisas, han dejado de tener entre sus habituales comensales a los estudiantes del instituto preuniversitario de la cabecera local, amén de que las capacidades de la unidad están limitadas a solo 16 personas, en lo que igualmente influye un déficit en la capacidad de cocción (un solo horno).

Santiago Ortiz Fernández, miembro de la comisión permanente de la Asamblea municipal del Poder Popular para atender la esfera, hace alusión a análisis del órgano sobre el tema que nos ocupa, los cuales comprobaron sentido de pertenencia y la práctica de la ética profesional en el Restaurante 1750, el centro nocturno El Guamá y la cremería Luz del Cauto, no así en El Romance y La Plaza.

En Manzanillo, a propósito de este sondeo, el joven Maikel Fernández Pérez comenta que quiso regalarle recientemente a su niña una cena en El



El punto más débil de la Gastronomía es no haber logrado un trato de excelencia



A pesar de los lunares, hay que reconocer en el sector las extensas jornadas de trabajo (incluye ferias los fines de semana) y la gestión particular de decoración



Incluso en La Cubana, insigne del ramo en Bayamo, algunos criterios apuntan a cierta demora en el servicio, y la prohibición del uso de la barra

Palermo, pero “fallé en la elección, a las 7:00 de la noche solo había bistec en cazuela, tuvimos que conformarnos con espaguetis, pero peor hubiera sido en Las Américas, como muchas personas coinciden, ahí cocinan muy mal, en tanto otros locales al parecer, por el sabor y la textura de los alimentos, recalientan para la comida lo que no se consumió en el horario del almuerzo.

Rubén Quesada Escalona muestra preocupación por el déficit de utensilios, un asunto que de acuerdo con directivos va en vías de solución; mas, hay que esperar para tomarse un batido en la cafetería El Ciclo, en pleno corazón de la Ciudad del Golfo, porque son insuficientes los vasos.

Tan lamentable como eso, es para Gilberto Oduardo Mejías que, “a veces, cuando visitas una cafetería o un restaurante de la localidad te miran mal,

demoran en hacer el pedido, y te traen la cuenta sin que uno la haya solicitado”.

La guisera Yadira García advierte la necesidad de que al abrir un servicio, se conciba todo cuanto requieran para las elaboraciones, pues en el Café Serrano, el trato esmerado se empaña por no disponer de leche o crema para preparar especialidades, mientras la unidad tampoco tiene asignaciones de biscochos.

Medialuneros, como Carlos Olivera, demandan, en esa zona costera, sentido de pertenencia de los trabajadores del ramo, amabilidad que acompañe el servicio, pues el trato no siempre es adecuado. Según Pablo Sánchez, además, se reitera el no poner en tablilla el precio de los productos, violar los gramajes y la falta de ética.

Allí, plantea Hugo Alberto Jerez Núñez, “es pobre la gestión para atraer a los clientes e incrementar las ofertas, en una etapa en la cual el sector compete con el no estatal”.

A varios bayameses, entre ellos Gladys Lora, les inquieta la baja calidad de las pizzas y espaguetis del Bar Pedrito. “Nada que ver a lo que se comía antes, las pizzas son una masa delgada, gomosa, con muy poco arriba, según el administrador por la mala calidad de la harina, pero las de La Tropical se mantienen buenas, ¿es una harina diferente?”.

De los problemas en las elaboraciones también nos hablaron, al salir del restaurante La España, los hermanos Jorge y Alicia Méndez Weeden: “Muy malos los cocteles de camarón y pescado, como en un agua, al estilo del coctel de ostión; las ruedas de sierra estaban quemadas por fuera y crudas por dentro, sin sabor, al igual que el congrí, que además estaba frío”.

Para quienes el día de nuestro sondeo salían del cercano restaurante vegetariano, las ofertas eran aceptables, pero demorado el servicio, deficiencia que también atañe a varias unidades, como la hamburguesera El Capitolio, esta última que, dicho sea de paso, el pasado lunes, brindaba en su exterior bocaditos de cerdo asado.

Encima de una mesa, sin mucho o ningún protocolo, en una bandeja, los panes y la carne al descubierto, eran atractivos para las moscas, todo por la falta de eso que llaman cultura gastronómica, y que todavía nos ronda.

LAS MISMAS PIEDRAS

Muchas más opiniones y nombres de unidades llegaron a nuestras agendas, imposibles de citar en tan poco espacio, pero, al final, no son aspectos desconocidos por nosotros, ni por los directivos del sector.

El desvío de aseguramientos de las unidades constituye la razón, dicho a vox populi, no comprobada por este equipo de reporteros, de que muchas veces usted está entre los primeros en entrar, y ya no hay varios platos, porque estos van a la carta, como dice un conocido, como ofertas de representación.

Y hablamos de las ofertas a base de cárnicos, porque los entrantes, las ensaladas y los postres, ya no son asignaturas pendientes, sino desaprobadas, por la falta de gestión e iniciativas.

Mas, eso, reiteramos, que no es nuevo, lastra el esfuerzo del territorio, que hoy nuevamente destina una suma millonaria para elevar el confort de las instalaciones.

La Gastronomía, como se ha dicho, anda en busca de reposicionamiento, pero a ese punto no llegará si la totalidad de sus colectivos no apartan del camino las piedras con las cuales siempre tropiezan.

