

PROYECTO CUBA-VIETNAM

Primeros resultados en cultivo cafetalero

Por JUAN FARRELL VILLA
Foto LUIS CARLOS PALACIOS LEYVA

En la zona conocida como San Rafael, de Buey Arriba, comenzaron a cosecharse los primeros frutos del Proyecto de colaboración Cuba-Vietnam, que se realiza hace varios años en la Unidad básica de producción cooperativa (UBPC) Delfín Pedro Carrillo.

Sus cafetales experimentan una notable transformación con la aplicación de tecnología en la siembra procedente de la hermana nación asiática y el empleo de semillas con variedades de los dos países.

Allí aplican un cambio en el marco de plantación y en las atenciones culturales, entre otras referidas al manejo del cultivo que apuntan a un crecimiento en el tamaño del grano y de los rendimientos cafetaleros.

Yosvani Silva Sánchez, director de la Empresa agroforestal Ataque a Bueycito, dijo que hoy alcanzan los resultados iniciales y trabajan en su generalización en el territorio.

"Este año vamos a distribuir semillas vietnamitas de la variedad Robusta en Granma y otras provincias y a acopiar alrededor de media tonelada de café en la cosecha de siete, de las nueve hectáreas acogidas al proyecto en la UBPC".

Silva Sánchez informó que la colaboración incluyó equipamiento agrícola e industrial, insumos para los agricultores y materiales de construcción, como cemento, ári-



dos y techos, además de otros para la parte eléctrica.

"El programa de desarrollo contiene la construcción de más de mil 200 metros de secaderos -ya terminados-, que genera 100 nuevos empleos y permite beneficiar del 80 al 90 por ciento del café producido en la localidad", añadió.

Igualmente, cuentan con una despulpadora ecológica, molino, tostadora y máquina para el empaque en bolsa, lo que cerraría el ciclo productivo de beneficio y procesamiento industrial.

Aún no ha concluido el montaje en la casa de máquina, la cual deberá proseguir en los detalles por lo que representa su puesta en marcha en los indicadores de calidad y traslado del grano a grandes distancias.

Ya echó a andar la cosecha de café en el territorio y aunque atípica por el retraso en la floración y maduración en los cafetales, a causa de cuatro meses de sequías, se augura el cumplimiento del plan de 530 toneladas.

Así lo ratificó el director de la entidad, quien explicó que no hay problemas financiero para comprar y pagar al productor de inmediato y garantizar la recolección con la fuerza interna.

Destacó que acometen la diversificación productiva; tienen más de 30 hectáreas con cultivos varios, un módulo pecuario con conejos y cerdos de capa oscura, además de las instalaciones rústicas y el alimento de otros animales, entre aves y ganado menor.



Estampa del último sábado

Por LUIS CARLOS FRÓMETA AGÜERO
lcfrometa@gmail.com

Mala jugada

La habilidad es a la astucia lo que la destreza a la estafa.

Nicolás de Chamfort

Tony es un chico obsesivo por las prendas de marca, tema conversacional que recrea diariamente, en el lugar donde revende productos.

-¡Arriba, coge tu Riffle jeans aquí!, lo último en pitusa, también tenis Adidas, Nike, Converse...compro pedacitos de oro de cualquier quilate...

Desde la acera opuesta, uno de gafas oscuras y gorra negra tosía a punto de estallar, se acercó lentamente y preguntó:

- ¿Pitusa talla 36?

-Claro, compadre -aclaró sonriente el "comerciante" Tony.

-¿Cómo se llaman?

- Riffle jeans, el último grito de la moda en Argentina.

-¿Cuánto cuestan?, precisó el interesado.

-¡Ahhh...! 25 pesitos, pero si me compras un par de tenis adicional, te dejo el pitusa en 20.

-Lo dijiste. Terminó diciendo el hombre ahogado en tos, pagó la mercancía y en un descuido dejó caer discretamente en la acera un paquetico envuelto en nailon transparente:

-¡Oh...! ¿Cien dólares y una sortija? -dijo con toda intención.

-Deja verla, socio- reclamó Tony.

- ¿Te interesa?- Insistió el individuo bajo un supuesto nerviosismo.

-Déjame comprobarla en una joyería- precisó Tony- Si cuadra, aquí tienes al comprador.

-No tengo tiempo, me la llevo-ripostó el vendedor.

-El joyero vive cerca- recaló Tony.

-Compadre, no hace falta, fíjate en la cifra que tiene el aro interior de la sortija, 750, eso indica oro de 18 quilates, pero como hay dudas... dámela que me voy -aseguró con persistente tos.

-¿Quieres agua?-preguntó el inquilino.

-Sí, dame un vaso.

-¿Te cuadran 200 dólares por la sortija?-preguntó el joven comerciante.

-¿Estás loco?, mira el brillo que tiene... -afirmó el otro.

-No tengo más dinero -precisó Tony tratando de vencerlo.

-Llévatela y mañana tienes 50 dólares más, con los primeros 200 te empatas con un carro directo hasta la casa y sobra tremenda "tierra" para echarte unas lagers y comprar otra pila de cosas. ¿Ok?

-Bueno...está bien. ¡Jugó!, al fin y al cabo el hallazgo no estaba en la programación del día -dijo el que proponía la sortija.

Tony guardó la prenda en el bolsillo pequeño de su pantalón y enrumbo nuevamente hacia el área de sus oscuros negocios.

-¡Arriba, coge tu Riffle jeans aquí!, lo último en pitusa... también una sortija de oro...

La tarde anunciaba la despedida y un radio cercano repetía los contagiados del día por el coronavirus. Tony retornaba a casa, cuando coincidió con otro socio de similar "oficio" a quien realizó el último disparo:

-¿Te interesa una sortija? -indagó mostrándola.

-Compadre, pensé que me apreciabas -aclaró el conocido.

-¿Por qué lo dices?

-Porque la sortija es falsa, esta mañana apenas pude alertarte que están vendiendo en el barrio falsas prendas y dicen los joyeros que son de un material llamado pirita, el oro de los necios.

Por un instante Tony quedó inmóvil, pensativo... y cuentan que, días después, fue ingresado como contacto de caso confirmado por la Covid-19.

Aquel estafador, envuelto en fiebre y tos, le había dejado al pasar, otra mala jugada.

Opción con sabor diferente

Texto y foto ELIZABETH ESTRADA MORILLA (Estudiante de Periodismo)

Una nueva alternativa se está apoderando de la unidad gastronómica Pan Con, en Bayamo, con buena aceptación de los pobladores. Se trata de acciones impulsadas por el gobierno bayamés en varias de las dulcerías de la urbe, para combinar la harina de maíz y la de trigo en la elaboración de dulces.

Tal medida se adopta dado el déficit de este recurso, a partir de la situación económica del país en tiempos de la Covid-19, explica Yordanis Pérez Pompa, segundo administrador del Pan Con, quien afirma dirigir con responsabilidad, al pensar como jefe, trabajador y, principalmente como pueblo.

"El país está atravesando por circunstancias difíciles con la harina de trigo, que constituye además una importación, resulta buena alternativa mezclarla con la de maíz, la cual es muy popular en nuestra cocina tradicional; lo que hay es que poner atención a la calidad del producto final".

El dulce es algo que causa sensación agradable al paladar. Cuando se elabora con amor, se obtiene calidad y presencia.

Narciso de Jesús Írzula Tamayo, maestro dulcero del Pan Con, afirmó: "En estos instantes con esta receta se están haciendo más de dos mil dulces de las especialidades panetela borracha, marquesita, buñuelo bayamés, rollito y gaceñiga. Algunos se elaboran usando el 30 por ciento de maíz, excepto la



gaceñiga que se hace completamente con ese producto.

La oferta favorece a todos, especialmente a los más pequeños de casa y así la familia bayamesa tiene opciones, comentó Isabel Morilla Queipo, quien apuntó que los alimentos elaborados con la harina alternativa tienen excelente cocción y tamaño y el precio es asequible.

"Es diferente a uno hecho de harina de trigo, pero no por eso deja de tener buen sabor".

Los clientes agradecen este esfuerzo por encontrar soluciones deliciosas y útiles en tiempos complejos.