Más cerca de la naturaleza

Por MELITZA VARGAS ÁLVAREZ y ORLANDO NARANJO ESCALONA
Fotos IBRAHÍN SÁNCHEZ CARRILLO

El campismo popular es una modalidad vacacional que, durante 42 años, ha contribuido a la recreación de millones de cubanos y a la de cientos de miles de visitantes foráneos.

Esta forma de esparcimiento goza de mucha popularidad entre las familias granmenses, pues aprovechando las bondades de la naturaleza del territorio, la provincia cuenta con cuatro instalaciones: Los Cantiles, La Sierrita de Nagua, El Salto de Jibacoa y Las Coloradas.

Las características topográficas permiten a sus visitantes acampar en zonas naturalmente protegidas, con posibilidades de viales, agua potable y las opciones de baño en ríos y playas.

Se incluye, igualmente, actividades de baile, juegos de participación, el senderismo por las áreas cercanas, excursiones a lugares de interés histórico-cultural, además de variadas ofertas gastronómicas.

Múltiples acciones de reparación y mantenimiento alistaron a las cuatro bases granmenses de campismo, para recibir este verano a 960 visitantes-días, informó a **La Demajagua** Dayamí Verdecia Quiala, especialista comercial y jefa de agencia de la Empresa provincial de Campismo Popular.

“El pasado 6 de mayo, empezamos a vender a la población las reservaciones para la etapa estival, y hasta el momento hemos expendido más del 70 por ciento de los cupos disponibles para el alojamiento de los campistas”, precisó.

Granma cuenta con 133 habitaciones para que los clientes se hospeden en ciclos divididos de lunes a jueves y de jueves a lunes, con precios que oscilan de 85 a 90 pesos por persona la noche.

“También tenemos la opción de las tiendas de campaña y sus colchones de esponjas, con capacidad para cuatro o seis personas, a 10 pesos per cápita. Por lo general, esta oferta es muy demandada por grupos de jóvenes que realizan excursiones para disfrutar de su tiempo libre”, agregó Verdecia Quiala.

Los Cantiles, por su parte, dispone de una particularidad, pues posee dos casas con un precio de mil pesos por noche, para cuatro huéspedes. El confort es superior al de las cabañas, y cada una tiene portal, desayunador, sala, dos cuartos climatizados, frízzer, consola, sábanas, toallas, secador de pelo en el baño y televisor de pantalla plana.

Verdecia Quiala explicó que para la transportación hasta Los Cantiles, La Sierrita y El Salto, se recurrió a las guaguas arrendadas, con precios de 200, 360 y 400 CUP por persona, respectivamente.

En cuanto a las ofertas gastronómicas, precisó que los clientes tienen derecho a desayuno, almuerzo y comida, al tiempo que se comercializarán pizzas, espaguetis, panes, bebidas y licores, entre otros.

De igual manera, la Empresa de Campismo Popular en Granma ofrece, durante este mes y agosto, pasadías que incluyen almuerzo y merienda, a 700 pesos por persona. El cliente debe gestionar las 30 capacidades del ómnibus para realizar el viaje cualquier día de la semana, con salida programada para las 8:00 a.m.

Con ánimos renovados y, sobre todo, muchas ganas de hacer, los trabajadores de Campismo Popular en Bartolomé Masó se empeñan en mantener sus principales opciones recreativas, gastronómicas y de alojamiento, junto a elevados estándares de calidad.

Muchos factores han incidido en ello, pero prevalecen, ante todo, la voluntad y la resistencia creativa de cada colectivo laboral.

Laidimir González de la Paz, director de La Sierrita de Nagua, ubicada en los márgenes del río que da nombre a la instalación, dijo que, tanto en esta como en El Salto de Jibacoa, están creadas las condiciones para brindar a sus visitantes recreación sana en un entorno acogedor.

“Esa es nuestra mejor manera de hacer un llamado a todos los campistas, repitentes o no, a que visiten nuestras instituciones, ya sea en una de las rotaciones habituales que ofrecemos de lunes a jueves y de jueves a lunes o también como pasadías. Estas modalidades requieren de igual y esmerada atención por parte de nuestros trabajadores, por lo que los visitantes pueden acceder a todos nuestros servicios y opciones”.

El acercamiento a las instalaciones del campismo en Bartolomé Masó, además del contacto con la naturaleza y la rica historia de estos lares, propicia un singular intercambio con personas muy amables y sencillas que disfrutan su trabajo.

También se hace partícipes a los visitantes del rescate de tradiciones campesinas de estos sitios y propiciar un mayor contacto comunitario, mediante espectáculos culturales preparados por los trabajadores con el concurso de vecinos de la zona.

El municipio de Bartolomé Masó es el único de su tipo en Granma que cuenta con dos instalaciones de campismo. Ello se revierte en mayores opciones participativas en todo el año, en particular el verano.

Con alojamiento en casas de campaña y habitaciones, ubicadas cerca de valles, cuevas, elevaciones, bosques, ríos y playas, esta práctica de recreación sana en contacto directo con el ecosistema, ofrece la posibilidad de descubrir, disfrutar y proteger el medioambiente y la ecología, además de observar una amplia diversidad de la flora y la fauna cubana.

También, propicia el descanso en un ambiente tranquilo y saludable, donde los campistas encuentran motivos para el retorno a esos parajes.

Caña: una mina a la vista

Por EUGENIO PÉREZ ALMARALES
Foto INTERNET

Ante la escasez de azúcar, producto imprescindible para la elaboración de numerosos alimentos, decimos como el cantor: ¿Quién dijo que todo está perdido?

Países latinoamericanos -como se hizo en Cuba desde la llegada de la caña al archipiélago, en el siglo XVI- producen lo que llaman panela, nuestra raspadura, esa que casi desapareció y que ahora resurge en pequeño formato.

Industrias, muchas artesanales, procesan con ese fin toneladas de la mencionada gramínea. Las hay con cierta sofisticación, pero otras basan su labor en mazas de madera y bestias girando sobre el eje que tritura el vegetal para extraer el jugo, es decir, el guarapo. Claro, también otras mueven máquinas y bombean el líquido con motores.

Luego toca reducir el guarapo por ebullición, hervirlo para que espese, depositarlo en elementales moldes, que, generalmente, son de madera; o envasarlo como miel (menos concentrado).

Algunos llegan un poco más lejos, logran convertir el jugo en granulado, lo que le aporta ventajas, pues resulta más fácil de almacenar y de vender en porciones, además de que se disuelve más rápidamente.

Por cierto, la panela, rapadura, raspadura, piloncillo, tableta…, se conoce en otros lejanos parajes, como en España, Laos, la India, Pakistán y Sri Lanka, aunque usan, también, savia de la palmera.

La última variante, la miel, dicho sea y no “de paso”, es una apreciable opción para alimentar carneros, cerdos y caballos, incluidos los de los coches nuestros de cada día.

Abundan quienes acometen todo el ciclo: preparación de tierras, siembra de la caña, atenciones culturales, corte, molienda y procesamiento fabril.

Esas “fabriquitas” (varias no lo son tanto) producen, también, aguardiente, “guarapín”, diría mi desaparecido y entrañable amigo Silvio Guibert; para lo que cumplen requisitos de inocuidad, certificada por las autoridades correspondientes.

No es añejo, pero de esa bebida se sirvieron hasta nuestros mambises en la manigua, para la ancestral “canchánchara”, en tiempos cuando batían machetes frente a los bien armados españoles. Otra variante, popular en muchos sitios, es una especie de vino de guarapo.

En tiempos de mi no tan lejana niñez (digo yo), vendían en las bodegas, en frascos de color ámbar, un melao de caña inmejorable para añadir a dulces caseros, helados…

Entendidos aseguran que un campesino o empresa agropecuaria, no alcanza la plenitud productiva si no cultiva una parcela de caña. Ella es fuente de alimentos, y también puede constituir vía de ingresos, a la par de satisfacer necesidades de muchos.

Agricultores, unidades de la Industria Alimentaria y de la Gastronomía, autoridades locales… cuentan con un campo de trabajo cooperado que no tiene que ser exclusivo de centrales azucareros.