

Lommerío

Suplemento de VENCEREMOS
dedicado al Plan Turquino.
Noviembre de 2021.
Año XXVI. No. 5.
Precio: 1.00 peso.
ISSN 1608 1870.

Tierno rugir en Baracoa



• Leonel ESCALONA FURONES

El guayacán y un alma que suena entre esplendores

● Por Pablo SOROA FERNÁNDEZ, de la ACN

En la venezolana Isla de Margarita se cita al guayacán cuando se quiere enaltecer la fortaleza, longevidad y nobleza de una persona.

Allí resulta común comparar con ese árbol a las personas viejas y fuertes, con el mismo sentido que en Cuba empleamos para similar elogio al jiquí (*Pera bumelifolia*), uno de los "palos" más duros del Archipiélago.

El guayacán pertenece a la familia de las *Zigofiláceas*, y es portador de una madera tan dura que cuando los clavos tropiezan con ella muchas veces se doblan.

Sus flores son ornamentales y el tronco se emplea en la construcción de chumaceras y, especialmente, en propelas de buques, debido a un aceite especial que segrega y a su resistencia al agua.

La corteza, la resina, el leño y el aserrín del *Guaicaum officinale* se usan como medicamentos contra el reumatismo, dolores de muela, enfermedades venéreas y del pecho, y según los Orishas si en un bosque se destruye alguno de esos árboles, todos los demás se secan y perecen.

El sincretismo cubano sostiene que con esa madera fuerte se construye un amuleto muy poderoso que se lleva en una bolsita forrada de cuero, adornada de cuentas y de un caracol.

Esas leyendas obedecen, seguramente, a que *Palosanto* es el otro nombre vulgar de ese "árbol muy brujo" abundante en Guantá-



El guayacán es símbolo de fortaleza, resistencia y la mejor imagen del ser viviente que reta y vence las dificultades para convertirse en el ídolo a imitar.

namo, la ciudad camagüeyana de Nuevitas, y la península de Guanahacabibes, en Pinar del Río.

El *guaicaum* crece con relativa facilidad en suelos calcáreos, pedregosos, en los mogotes, en los matorrales ubicados en terrenos llanos o de poca elevación.

Florece en marzo y madura sus frutos en junio. De la semilla fresca se puede obtener una germinación que oscila del 50 al 70 por ciento.

En Guantánamo existen casi 4 mil hectáreas con ese árbol silvestre, la mayoría localizadas en áreas protegidas y bosques productores. Experimentalmente se utiliza para proteger los desnudos suelos en la árida franja costera

sur, extendida entre Caimanera-Maisí.

En medicina natural se le atribuyen, además de los citados remedios, el de no tener rivales para combatir la sífilis y purificar la sangre.

Tan popular es la planta en el continente, que ha devenido tema de la música popular margariteña y fuente de inspiración para un poeta de esa exuberante isla venezolana, José Elías Villarroel, quien le rinde culto en estas exquisitas coplas:

El guayacán engalanado en flores/ como una rica creación del cielo/cual un milagro que ocultara el suelo/tiene un alma que suena entre esplendores/.



Efemérides

Diciembre

1/1870: Proclamación de la Villa de Guantánamo.

1/1958: Firmado el Pacto de El Pedrero entre el M-26-7 y el Directorio Revolucionario 13 de Marzo.

1/1988: Establecido el Día Mundial de lucha contra el Sida.

2/1956: Desembarcan por playa Las Coloradas, Manzanillo, los expedicionarios del yate Granma, encabezados por Fidel Castro. Día de las Fuerzas Armadas Revolucionarias.

2/1958: Asesinato del joven comunista Fulgencio Oroz, por los esbirros de Batista.

3/1833: Natalicio de Carlos J. Finlay, médico y científico cubano. Día de la Medicina Latinoamericana.

5/1956: Combate en Alegría de Pío, bautizo de fuego de los expedicionarios del Granma contra la tiranía de Batista.

5/1993: Creación de la Asociación de Combatientes de la Revolución Cubana.

5/1999: Inicio de la Batalla de Ideas del pueblo cubano por la liberación y regreso a la Patria del niño Elián González Brotón.

6/1964: Se crean las Brigadas Técnicas Juveniles, organización que contribuye a la superación y formación integral de niños y jóvenes cubanos.

6/1970: Creación de la Federación de Estudiantes de la Enseñanza Media (FEEM).

7/1896: Caen en combate el lugarteniente general Antonio Maceo y Grajales y su ayudante, el capitán Panchito Gómez Toro.

7/1989: Se establece el Día de los Caídos en cumplimiento de misiones internacionalistas.

8/1958: Congreso Obrero en el II Frente Frank País García.

9/1959: El Comandante en Jefe Fidel Castro Ruz firma el primer título de tierra a la baracoense Engracia Blet, que concede a campesinos de Guantánamo.

11/1898: Muere Calixto García Iñiguez, general del Ejército Libertador.

14/1911: Natalicio de Jesús Menéndez, líder azucarero de nuestro país.

14/1958: Las fuerzas rebeldes de la Columna 18, del II Frente Frank País, comandadas por Raúl Castro Ruz, liberan al poblado de Jamaica.

15/1895: Batalla de Mal Tiempo, dirigida por Gómez y Maceo.

15/1946: Natalicio de Ramón López Peña, joven soldado guantanamero asesinado por los marines yanquis mientras cumplía con su deber en la defensa de la Patria.

15/1956: Asesinato de Juan Manuel Márquez, segundo al mando de la expedición del yate Granma.

17/1830: Muere Simón Bolívar, precursor de la independencia de América y de la Patria venezolana.

18/1958: Fidel y Raúl se reúnen en Jiguaní, donde se inicia la cuarta etapa de la ofensiva del Segundo Frente para lograr la libertad de Cuba.

19/1936: Cae en combate, en España, el revolucionario internacionalista Pablo de la Torriente Brau.

19/1958: Liberación del poblado de Caimanera por fuerzas de la Columna 20, bajo el mando de Demetrio Montseny Villa, y las Columnas 6 y 18, del Ejército Rebelde.

20/1899: Natalicio de Rubén Martínez Villena, protagonista de la Protesta de los Trece.

21/1841: Natalicio de Ignacio Agramonte y Loynaz, patriota camagüeyano.

22/1961: Se proclama Cuba Territorio Libre de Analfabetismo. Día del Educador.

23-26/1956: Asesinado en la zona norte oriental de un numeroso grupo de revolucionarios, masacre que el pueblo nombró como las Pascuas Sangrientas.

24/1992: Fallece el comandante Faustino Pérez Hernández.

27/1868: Carlos Manuel de Céspedes, Padre de la Patria, meses después de su alzamiento expide el Decreto sobre la Abolición de la Esclavitud, uno de los objetivos principales de la Guerra de Independencia.

27/1958: Liberación del poblado de Baracoa por las fuerzas del Ejército Rebelde.

30/1960: Creación del Instituto Cubano de Amistad con los Pueblos.

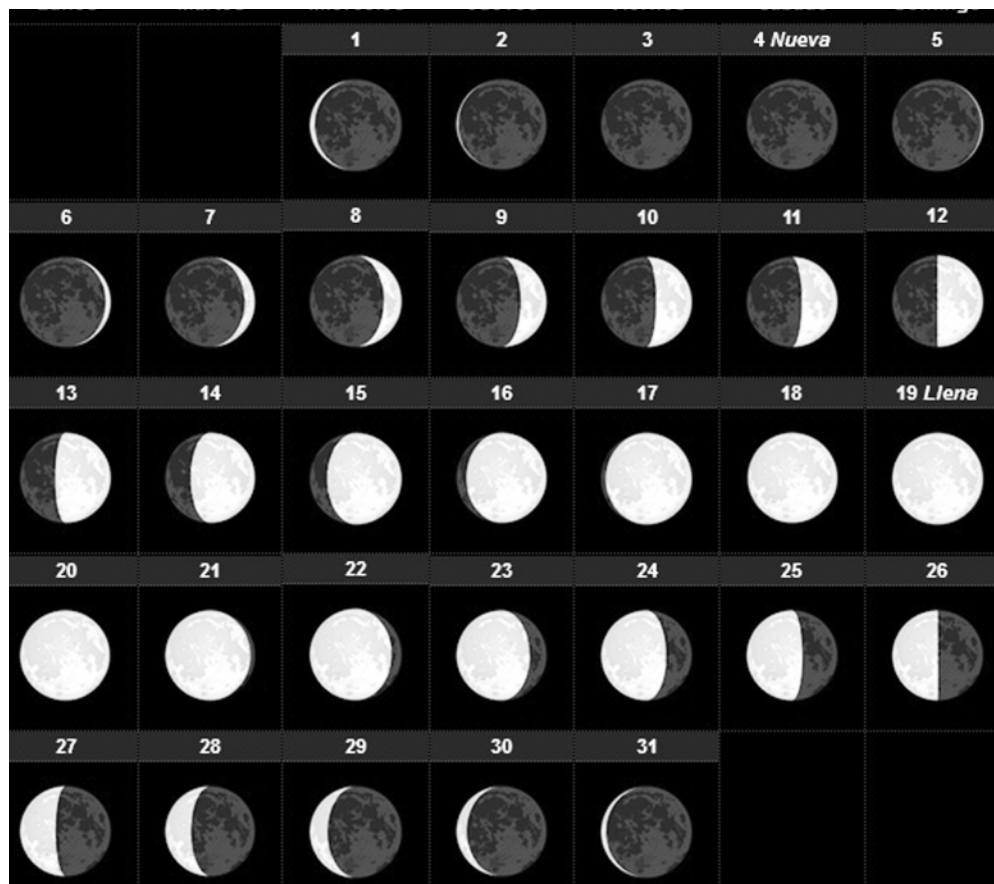
31/1897: Ataque sorpresivo a Caimanera dirigido por el mayor general Pedro A. Pérez.

Calendario lunar (diciembre)

Luna Nueva: Se roturan y alistan las tierras. Igualmente, se preparan las condiciones para los semilleros y se da atención cultural para elevar los rendimientos.

Cuarto Creciente: Favorece la siembra de plátano y tubérculos como papa, malanga, boniato, siempre y cuando se corresponda con la época. Además, esta fase es la adecuada para sembrar yuca y cultivar plantaciones.

Cuarto Menguante: Es propicia para sembrar granos y vegetales, tales como maíz, frijol, tomate, pepino, lechuga y calabaza, entre otros. También se aprovecha para preparar la semilla del plátano y cortar la madera y el guano.



Nuevo puente en Guamá



Los constructores trabajan con una programación actualizada para concluir la reparación a fines de este año. En la imagen, cimentación de la base del estribo I (Baracoa).

● Por Víctor Hugo PURÓN FONSECA
Fotos: Leonel ESCALONA FURONES

Para que al iniciar 2022 los vehículos en ruta desde Guantánamo transiten seguros sobre el nuevo puente de Guamá, a la entrada de la ciudad de Baracoa, los constructores de la Unidad Empresarial de Base (UEB) Guanco trabajan, tratando de recuperar los 40 días de atraso provocados por la falta de materiales, combustible y el enfrentamiento a la COVID-19.

La inversión del Centro de Vialidad del Transporte en la provincia se ejecuta desde abril del 2020 en esta vía principal de interés nacional, por su importancia económica y social, en la única entrada por carretera por esta dirección, a unos cinco kilómetros del centro de la Primera Villa creada por los españoles en Cuba hace cinco siglos.

Con un valor ejecutivo que supera ya los dos millones y medio de pesos, el puente de Guamá soluciona el deterioro del ante-

rior, cuyos dos pilares de apoyo en los estribos fueron socavados por las crecientes del arroyo homónimo, en particular durante las intensas lluvias del huracán Matthew en 2016, y afectado por más de 40 años de tráfico, incluido el transporte de cargas pesadas.

En ese acceso central a La Primada, que se sirve actualmente de un desvío temporal anexo, se han realizado trabajos especializados de movimiento de tierra y edificación de los cimientos en el estribo número uno (Baracoa), con la fundición del sello y colocación de la base, explicó el ingeniero Civil Orlenis Borges Singh, de la mencionada UEB, a *Venceremos*.

Los seis metros de longitud del viaducto soportarán dos carriles o sendas, a una altura de 3.40 metros, 11.20 de ancho de cimentación y un enrocamiento de 1.50 metros debajo y en el cierre de los estribos, para darle mayor resistencia y seguridad a la conformación, en lo que se emplea ce-



Desde el inicio de la obra en abril del año pasado se emplea un desvío contiguo.

mento P380 y acero, materiales con los que cuentan actualmente en la continuidad de las acciones, describe el especialista.

Asegura que, además del equipamiento, se han servido del personal calificado necesario en cada momento para el trabajo de movimiento de tierra, afectado por las limitaciones de combustible.

También intervienen operarios en la estructura de hormigón armado, que se realiza al presente, en la base de los cimientos para el encofrado, colocado del acero y la fundición, y emplearán soldadores en la perforación de las vigas de acero de la estructura metálica superior, que será anclada con pernos al apoyo móvil.

Destaca la sistemática supervisión *in situ* por los especialistas de Génesis, Empresa de Diseño e Ingeniería de la Construcción de Guantánamo, para verificar detalles de la ejecución y adecuaciones, así como de Vialidad en el municipio y la provincia.

Abel Sánchez Lores, Intendente de Viali-

dad en el municipio, subrayó la importancia económica y social para la localidad, la provincia y el país del nuevo puente de Guamá, y valoró que su terminación a fines de este año mejorará en calidad y seguridad las condiciones de tránsito del transporte de carga y pasajeros hacia y desde Baracoa.



El Intendente de Vialidad en Baracoa (izquierda) y el especialista en obras de ingeniería intercambian a pie de obra.

Toma del cuartel de Imías: merecido tributo al capitán Ciro Frías

● Por Jorge WEJEBE COBO,
de la ACN
Foto: Archivo provincial

El jueves 13 de noviembre de 1958, *Radio Rebelde* transmitió las órdenes del Comandante en Jefe Fidel Castro a las columnas insurgentes y al movimiento insurreccional, para impulsar las acciones contra la dictadura durante la Ofensiva Final y, pocas horas después, una acción del II Frente Frank País iniciaría la cuenta final de las victorias rebeldes que llevarían al triunfo definitivo del primero de enero de 1959.

Ese mismo día, los combatientes de esa agrupación guerrillera se preparaban a asaltar el cuartel de Imías, al suroeste de la antigua provincia de Oriente, entre las ciudades de Guantánamo y Baracoa.

La posición enemiga estaba cercada por los rebeldes desde jornadas previas, y su derrota final era de primera importancia, no solo por ser un baluarte importante de las tropas batistianas en los accesos a Guantánamo, sino también porque había sido atacado en abril de 1958 y en la acción cayó el capitán rebelde Ciro Frías, por lo que la operación definitiva contra el cuartel llevaba su nombre.

El enemigo contaba con más de 100 soldados, la mayoría de los cuales fueron desembarcados por una fragata en

la costa de la zona bajo el fuego de sus cañones y fuertemente armados con fusiles automáticos, artillería, ametralladoras y bazucas.



Capitán Ciro Frías, caído en abril de 1958 durante el anterior ataque a Imías y al cual se dedicó el asalto rebelde de noviembre de 1958 que rindió a las tropas de Batista.

No obstante, el mando rebelde mantuvo el cerco al cuartel que se convertiría en una ratonera para el ejército, a pesar de que contaba con el constante apoyo de la aviación y la marina.

Ante esa situación, el comandante Raúl Castro, jefe del II Frente, decidió enviar para las acciones finales a un contingente al mando del comandante Efigenio Ameijeiras para apoyar al capitán Félix Pena y sus hombres que cercaban el baluarte enemigo y solicitaban refuerzos.

Desde el día 10 se habían iniciado las acciones y las fuerzas guerrilleras en su asalto final tuvieron que combatir fuertemente contra los soldados que se defendían desde unas trincheras con nutrido fuego, respondido con efectividad mediante un improvisado cañón de 20 milímetros de los rebeldes.

Sin otra salida que no fuera la rendición, la tropa del cuartel de Imías decidió ceder y acatar su derrota el 14 de noviembre.

El poblado fue declarado territorio libre, y posteriormente el Ejército Rebelde le prendió fuego a la odiada fortaleza que durante muchos años representó la opresión de la dictadura y fue escenario de crímenes y torturas.

Las tropas que llevaron a cabo la toma del cuartel de Imías tuvieron 12 heridos, mientras los soldados de la

tiranía sumaron cerca de 30 muertos, y más de 30 heridos, otros 60 fueron hechos prisioneros.

Se ocuparon alrededor de 100 fusiles, varias ametralladoras, un mortero, una bazuca, equipos de comunicación y municiones, entre otros medios, que reforzaron las fuerzas insurreccionales, las cuales se aprestaban a incrementar el cerco a Santiago de Cuba y a toda la antigua provincia oriental.

Esa victoria, además, fue el merecido tributo al heroico capitán Ciro Frías, un combatiente muy querido de quien Raúl, al conocer de su caída, dijo: "Hemos perdido a uno de los hombres más valientes de la tropa".



El comandante Raúl Castro, jefe del II Frente, reforzó las acciones finales con el envío de un contingente al mando del comandante Efigenio Ameijeiras (con brazaletes) para apoyar al capitán Félix Pena en las acciones punitivas.

Aromás: primicias exportadas

●“Incrementar sosteniblemente la exportación de bienes y servicios agropecuarios de productos tradicionales, café, miel de abeja, tabaco, carbón vegetal, frutas y vegetales naturales y procesados industrialmente e incorporar nuevos productos. Con los ingresos que generen, contribuir al financiamiento del desarrollo agropecuario integral del país, y crear incentivos económicos para quienes lo producen”. Lineamiento actualizado 126 de la Política Económica y Social del Partido y la Revolución para el Período 2021-2026, Política Agroindustrial

● Por Víctor Hugo PURÓN FONSECA
Fotos: Leonel ESCALONA FURONES y Cortesía EACB

Las primeras 100 toneladas de cacao situadas en España, por la Empresa Agroforestal y Coco de Baracoa (EACB), confirmaron al segundo polo exportador de la provincia el hallazgo y conquista de un destino exterior para su producto líder, entre 20 identificados con esa posibilidad.

De hecho, la ventaja colonizadora de Aromás -marca comercial- en el mercado de Europa, en septiembre último, debe continuar en lo que resta de año con otras 326 toneladas del grano con que se fabrica el chocolate para diversidad de elaboraciones, con Baracoa como principal productor de cacao cubano.

La nuez del coco, su aceite, la fibra del carapacho de este fruto, las partículas apreciadas para sustrato en cultivos de organopónico, el carbón activado en una planta beneficiadora local y el común carbón vegetal están entre los productos baracoenses que próximamente hagan la ruta exportadora, por la mencionada entidad.

El acelerón previo para este impulso de destino exterior de los rubros de la Primada y más allá, lo dio Miguel Mario Díaz-Canel Bermúdez, actual primer secretario del Partido Comunista y presidente de la República de Cuba, cuando en 2019 visitó Baracoa, aprecia Ramón Capdesúñer Rosell, director de la Unidad Empresarial de Base (UEB) de Beneficio y Exportación de la EACB.

Después de Alto Serra, con su liderazgo cafetalero, aprobado como primer polo exportador en la provincia, la EACB presentó su expediente de aspirantura al Ministerio de Comercio Exterior (Mincex), que la aprobó como entidad exportadora en marzo de 2021, mediante la Resolución 61 de ese organismo, precisa el responsable de la actividad exportadora de la entidad.

Aromás como marca comercial fue inscrita en la Cámara de Comercio de Cuba, expone el director de la UEB. “En principio, el cacao baracoense clasifica entre los mejores del mundo y vendemos al exterior con precios de cotización del mercado internacional, y nuestra marca original lo identifica plenamente”, amplía el director de Beneficio y Exportación baracoense.

El incentivo y los requisitos

Unos mil 500 productores cacaoteros baracoenses recibirán, directa, individual y proporcionalmente a la cantidad y calidad del producto entregado, en tarjetas MLC, el 60 por ciento del valor de la venta realizada de las mencionadas primeras 100 toneladas de cacao exportadas, cuando concluya el trámite de los pagos, como está establecido en la política de comercialización, expone el directivo.

“Hay que tomar en cuenta -anota el especialista- que los productores de las Cooperativas de Crédito y Servicios entregan el cacao en pulpa, y la empresa se ocupa de los procesos de fermentación, secado,

clasificación, almacenamiento y comercialización con el cliente extranjero”.

Los granos de cacao exportados, sin dejar de ser un producto agrícola (materia prima de la industria chocolatera), están enriquecidos con un mínimo valor agregado, que la empresa baracoense asume.

También la entidad se encarga, por supuesto, de decidir las licitaciones por cantidades y precios, escogiendo de la cartera de clientes y proveedores, el que esté dispuesto y cumpla los requisitos del mercado internacional.

El Consejo de dirección y el Comité de contrato de la EACB aprueban, tanto las exportaciones como las importaciones de insumos demandados para el proceso.

No obstante, aclara que, como parte del conocimiento y desarrollo de cara a la experiencia exportadora, la empresa labora en crear otras marcas para adjudicárselas a los demás renglones exportables especí-



Las primeras 100 toneladas de cacao en Europa son las adelantadas de las exportaciones de los productores de Baracoa.



La fibra y el sustrato de coco, entre una veintena de productos identificados para el mercado exterior, buscan destinos.



Ramón Capdesúñer Rosell, director de Beneficio y Exportación de la Empresa Agroforestal y Coco de Baracoa.

ficos, en lo mediato e inmediato, “pues ello permite sostener los requisitos de prestigio, calidad y precio de cada uno por separado en el mercado”.

Calidad. Beneficio dentro y fuera

En ese sentido, la perspectiva distintiva y diversificadora se corresponde con la demanda del Lineamiento 59, referido al Comercio Exterior, que indica “trabajar para garantizar, por las empresas y entidades vinculadas a la exportación, que todos los bienes y servicios destinados a los mercados internacionales respondan a los más altos estándares de calidad”.

“Como polo exportador -explica Capdesúñer Rosell-, no nos limitamos al cacao, comercializado internacionalmente con anterioridad por Cubaexport, y que ahora asumimos plenamente como misión de la entidad, sino que en el municipio la empresa y otras entidades trabajan en un programa de desarrollo para cada uno de los productos identificados y otros que podamos incorporar en el futuro”.

Capdesúñer reconoce la centralidad del cacao, para el que ya hay adelantadas propuestas de otro cliente, de un país tan geográficamente distante como interesado en comprar otra centuria de toneladas de esas aromáticas semillas, otrora empleadas por los aztecas como moneda, además de alimento y medicina.

Para beneficiar el grano que, según el cronista fray Bernardino de Sahagún, “solamente le usaban beber los señores y senadores valientes hombres y nobles y generosos; porque valía muy caro y había muy poco”, la empresa debe duplicar los 44 patios de secadero (tres mil 200 metros cuadrados) de que disponen en la cercana



Escogiendo muestras para un cliente en el exterior.

localidad de Cane, y eliminar las actuales necesidades de traslado a otros territorios.

También, entre otras varias direcciones, está la perspectiva de crear un contrato de cooperación internacional para sembrar 500 hectáreas de cacao nuevo, con financiamiento para fertilizantes y sistema de riego, que contribuya a incrementar los rendimientos actuales de 0,42 a dos toneladas por hectárea, según el programa.

A la vez, 500 hectáreas de cultivos establecidos y en fomento en zonas bajas se favorecen ya con labores de drenaje, en Hoyos de Sabanilla, Valle de San Luis, Mosquitero y Jamal-Güirito, por una brigada que continúa trabajando, con aportes al desarrollo de la producción de alimentos de cultivos varios intercalados en los cacaotales.

Otro bien indirecto del Programa de desarrollo de las exportaciones en Baracoa se relaciona con el servicio de una brigada de caminos de montaña para los polos productivos, que mejora esas vías en intrincadas zonas montañosas de Santa Rosa, Mandinga, Veguita Amarilla, Capiro, Cantarrana, San Germán y Tres Veredas.

Diversificar

En las restantes líneas de rubros exportables continúa la búsqueda de clientes, para lo cual Aromás ampara a un funcionario propio en la capital del país, anexo a la sede central del Mincex, encargado directamente de los trámites de venta y compra relacionados con los productos del polo exportador baracoense.

Un ejemplo del encadenamiento productivo para la exportación, que continúa en pausa de ventas al exterior, en Baracoa, es la industria desfibadora de coco. La planta se puso en marcha desde 2017, como resultado de una inversión que supera los 330 mil pesos y más de 68 mil dólares.

Para el polo comerciante, sin embargo, la desfibadora sigue siendo un anuncio. Perteneciente a la Empresa Industrias Locales Varias de Guantánamo, las fibras y sustratos de carapachos de coco previstos exportar, aunque sirven también al mercado interno, siguen sin venderse allende los mares.

El sustrato se usa como abono para cualquier cultivo, en particular hortalizas y plantas ornamentales en el mundo, donde la tonelada se cotiza sobre los 400 dólares. Y las fibras son demandadas en muchas partes para hacer colchones, alfombras, césped artificial...

José Martí, refiriéndose a las economías de Nuestra América en su época, escribió: “Hemos de tener productos que exportar. Límitese la cuestión a si han de ser industriales y agrícolas”, en su artículo *La república Argentina en el exterior*, que aparece en *Obras Completas*, tomo 7, Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 1991. Página 343. Baracoa tiene esos productos. Busca y halla alternativas, como todo exportador asomado al mercado internacional, para llegar hasta los clientes.



La Fábrica de Baracoa también garantizará la producción de pasta de chocolate amarga, con leche y blanco, además de cobertura.



El aislamiento con piezas de aluminio de las tuberías del sistema de agua caliente -por una brigada de Alastor- es una de las pocas tareas pendientes en la industria.

● **Casi lista está la UEB Derivados del Cacao de Baracoa de cerrar el ciclo productivo del cacao, luego de una inversión millonaria que inició en 2018, y pretende incrementar la capacidad de procesamiento y la calidad y variedad de sus producciones**

● **Por Lilibeth ALFONSO MARTÍNEZ
Fotos: Leonel ESCALONA FURONES**

Casi de estreno como director de la UEB Derivados del Cacao de Baracoa, Pedro Azahares Cuza asegura que la industria está "casi lista", en otras palabras a punto de caramelo de la terminación de la obra -por lo menos la que es responsabilidad de la parte cubana- y el proceso de puesta en marcha.

Lo que me dice lo he escuchado antes: Cuando la COVID-19 todavía no había cerrado las fronteras del mundo, también se ultimaban detalles -entonces un poco más significativos- y se esperaba la entrada de los técnicos de las empresas extranjeras, fabricantes de la tecnología.

Después, pasó lo que todos sabemos. La pandemia obligó a las brigadas de obreros nacionales a retirarse a sus provincias y parar el montaje de la maquinaria, y a salir del país a los extranjeros, que tienen a su cargo parte de la instalación, las pruebas del equipamiento, la capacitación del personal y la puesta en marcha.

Pero ahora, con un avance superior de montaje de la Fábrica ubicada en el Consejo Popular de Mabujabo, y la apertura de fronteras a partir de este 15 de noviembre, esta vez podría ser la vencida.

Salto grande

Las dos líneas principales que se han montado con equipamiento nuevo importado por medio de Alimpex, asegura el inversionista Reinaldo Mosqueda Martínez -también con solo unos pocos meses en ese cargo-, "están a más de un 95 por ciento (%)".

Se refiere a la línea de procesamiento de cacao, que denominan **Uno**, de la marca alemana Buhler, donde se muele el grano y sale la manteca de cacao (producto exportable líder) y la cocoa micropulverizada, y la línea de tabletas industriales y bombones, bautizada como **Dos**, de la firma italiana Mazzetti.

La germana, precisa, está a un 95 % del mantenimiento mecánico y 97 % de la parte automática, a cargo del fabricante; mientras la itálica -que procesará tabletas de 100, 50 y 30 gramos, bombones rellenos de 12 gramos y varias masas y coberturas- marcha también a un 95 %.

A la italiana, apunta el inversionista, solo le falta el montaje de las envolventoras, que están importadas desde hace casi dos años, pero deben hacerlo los técnicos extranjeros, según los acuerdos, "que incluyen determinados momentos y procesos en los que deben estar los fabricantes, como requerimiento para la garantía".

Mientras, el grueso del sistema de vapor -también con equipamiento nuevo- se

Fábrica de Chocolate de Baracoa

A punto, el sueño dulce

terminó, y se completa la insulación del de agua caliente (99 %) para los equipos tecnológicos, cuya principal función es mantener la viscosidad de los productos durante el proceso de elaboración, como la manteca de cacao, por ejemplo.

Se arma, además, un laboratorio nuevo y avanzado para análisis físico-químicos, sensoriales y microbiológicos que garantizará que los productos de chocolatería que salgan de la Fábrica cumplan con todos los parámetros para ser competitivos en el mercado.

El resto de las líneas, donde se obtienen productos como la mezcla de chocolate con azúcar que se vende a la población y a la gastronomía, la natilla, y el desayuno; además de las dedicadas a la fabricación de tabletas artesanales y bombones, recibirán mantenimiento.

Es, sin dudas, un salto grande. Cuantitativamente, las cuentas no pueden ser más claras. La línea uno podrá moler de 14 a 20 toneladas de cacao en dos turnos de trabajo, de cinco que procesaba la antigua tecnología, con más de medio siglo de explotación.

Entretanto las 9,6 toneladas de tabletas en 16 horas que se obtendrá en la línea dos, hacen palidecer al extremo las 2,5 toneladas de confituras en ese mismo tiempo de trabajo; lo mismo las dos toneladas de bombones que, antes, se lograban en un mes y, cuando abra la Fábrica, se duplicarán en un solo día de labor.

Además de la cantidad, se incrementa la variedad de los surtidos con base de chocolate, a partir de las amplias posibilidades que abren las líneas de bombones y tabletas rellenas, que además podrían llevar a encadenamientos productivos con otros renglones propios de la región.



Casi 3 mil toneladas de cacao en granos, más del 92 por ciento de primera calidad, se atesoran desde el 2018 como garantía para la molienda de la Fábrica, asegura el director de la industria, a la derecha de la foto.

Mosqueda Martínez, casi recién llegado al cargo, pero con larga data en la industria chocolatera local, pondera, sobre todo, el salto cualitativo. "Desde hace años nuestras producciones no cumplían con los parámetros de calidad, tanto en el aspecto de la granulometría (medida de los granos) como del microbiológico.

"Ahora, la historia cambia. Tenemos equipos capaces de lograr un producto de alta calidad, tanto en los granos como en el aspecto microbiológico, gracias al proceso de desbacterizado de la nueva tecnología. Eso nos hará competitivos en el mercado interno, y en el de divisas", abunda.

Manos en la obra

Hay silencio y el olor característico del cacao mientras se procesa no nos envuelve como en otros años, pero en la industria que fundó Ernesto Che Guevara el primero de abril de 1963 como Fábrica de Chocolate Rubén David Suárez Abella, los obreros no se detienen.

En el área de la línea uno, una brigada de tres hombres de la Empresa de Refrigeración y Calderas, Alastor, de Guantánamo, se afanan en terminar la instalación de las tuberías del sistema de agua caliente.

Pedro Céspedes, el más veterano y jefe de la brigada, explica que cada tubería lleva primero una capa de lana de vidrio y luego, "en lo que estamos ahora, colocando coberturas de aluminio para que no se pierda el calor, lo que ahorra gran cantidad de combustible".

Empezaron a trabajar el 27 de octubre. "En una semana, detalla, hemos colocado el aluminio en unos 150 metros de tuberías... no vamos mal, pero de acuerdo con el cronograma llevamos cierto atraso, por la COVID-19, pero también porque no habían llegado las piezas".

Alexis Fuentes, jefe de la brigada holliguera de Seric que tuvo a su cargo la insulación (aislamiento) del sistema de vapor, confirma que "solo restan pormenores, como la instalación de un drenaje y manómetros, y otros detalles puedan surgir en el proceso de puesta en marcha".

También hay movimiento en los almacenes donde, hoy, se guardan casi 3 mil toneladas de cacao que la UEB baracoesa ha comprado a las bases productivas desde el 2018 y mantiene en varias instalaciones, incluyendo el puerto y el sistema de la agricultura, de ese municipio y otros de la provincia.

En los almacenes de la Fábrica, se tienen los granos más antiguos. "Aquí, me dice el encargado de esa área Juan Ugarte, hay casi 400 toneladas de cacao desde el 2018, con todas las condiciones para mantenerlo en buen estado, como se comprobó en revisiones recientes".

Probando "eslabones"

Pero antes de la Fábrica, está el campo, los esfuerzos para recuperar los sembrados tras Matthew que, en el 2016, vino a ensombrecer un año en el que se logró un récord productivo de 3 mil 400 toneladas de cacao, la mayor parte, de primera calidad.

Neoselvis Navarro, jefa productiva de la Empresa Agroforestal y Coco, dice que el trecho ha sido largo y complejo por la falta de fertilizantes químicos durante los últimos dos años.

Actualmente, de las 3 mil 147 hectáreas (ha) dedicadas al cacao en Baracoa solo 2 mil 120 están en producción, con un rendimiento de 0.6 toneladas por ha. La consecuencia es evidente en las cifras de acopio: de mil 400 toneladas que debían tener para esta fecha, solo han recogido mil 100.

¿Podrá, entonces, el campo seguirle el ritmo a la industria? Es la pregunta del momento. La directiva apuesta a que podrán cumplir su parte, de acuerdo con los planes de desarrollo de la empresa, que proyectan tener en producción 3 mil 500 ha para el año 2030.

Aunque, reconoce, ni ello "saciará" a la moderna industria de Mabujabo, que deberá buscar en los campos de otros municipios productores como Maisí, Imías y San Antonio del Sur. "Pero lo importante es renovar todas las áreas, y cumplir con lo que se espera de nosotros, como mayores productores de cacao en Cuba", sentencia.

Campo e industria, unidos, forman una cadena firme y ventajosa. De modo que la Fábrica es más que una fábrica, y el intendente Norge Rodríguez lo sabe. "Es el renglón final de la cadena productiva del cacao, un ciclo que comienza con las vitropantallas de los viveros, y termina aquí, con productos con calidad para la exportación y el consumo interno".

Para el presidente de la Asamblea Municipal del Poder Popular, Luis Sánchez, es "básicamente lo que necesita el país, una industria capaz de impulsar a la agricultura -la otra, era un freno-, de asumir producciones locales y producir productos finales, con mayor valor agregado... Además, con un fuerte componente identitario".

Y para el baracoeso común, un sueño que esperan volver a saborear.

“Luz” para El Rincón

● Una radiobase con tecnología 2G y 3G “alumbra” con cobertura celular desde el sábado 30 de octubre, parte de la cabecera municipal de Imías, incluyendo dos poblados que, hasta esa fecha, se consideraban zonas de silencio

● *Texto y fotos: Lilibeth ALFONSO MARTÍNEZ*

Desde su posición privilegiada -asentada su casa justo en la Loma del Halcón, a la entrada del poblado de Imías y a escasos metros de donde se eleva la torre rojiblanca de Etecsa- Yamilia Terrero Pelegrín, entrevistada por esta reportera a mediados de la semana anterior, no dudó ni por un segundo asegurar: “Prometieron y cumplieron.”

“Con el ritmo que llevan esos muchachos, desde las 7:00 de la mañana y hasta por la tarde, con una pausa solo para almorzar..., si ellos dicen que a finales de octubre ya yo podría conectarme a Internet desde el portal de mi casa, entonces póngale el cuño, que así será”, aseveró la imiense.

La antena, que mientras hablamos “carga” a tres torreros a la mitad de sus 30 metros de altura, “eliminará la necesidad de moverme unos dos kilómetros, a la zona Wifi, cada vez que quiero hablar con mi hermana y con mi tío. Así que, periodista, que venga la conexión por datos, que la estoy esperando”.

Ada Rodríguez Abellón, jefa del Centro Telefónico de Imías, dio la buena nueva en su perfil de Facebook: “Ya está en funcionamiento esa obra bella, majestuosa, que ha permitido que la población de El Rincón y El Salao estén recibiendo el servicio de telefonía celular, muestra de la atención que se les da a los planteamientos de la población. Ahora más usuarios conectados y con un mejor servicio”.

Además, se celebró el aniversario 45 de los Organos del Poder Popular, la ocasión que dio la fecha para que la radiobase, con tecnología 2G y 3G, empezara a “dar luz” justo en esa fecha.

Hombres a pie de sueño
A ojos vistas, todo está hecho. Al menos, se terminó lo más complejo: la obra civil -iniciada en los primeros días de octubre- que incluyó el cercado, además de las bases para el equipamiento, y el ensamble de la torre y la radiobase, ejecutado desde el 18 por una brigada de montaje de equipamiento tecnológico, del Departamento de Inversiones y Desarrollo de Etecsa.

La sensación de acabado dura poco. Apenas unos minutos, ante el afán de una docena de hombres ocupados en instalar los cables de alimentación (eléctrica) de los tres radios ya plantados en la torre y la conexión entre estos y la radiobase, a ras de suelo.

Marco Antonio Olivares, especialista del área de montaje ya mencionada, agrega que tras ese proceso solo quedaría la confi-



En solo un mes se prepararon las condiciones civiles y el montaje tecnológico de la radiobase de La Loma del Halcón, a la entrada de la cabecera municipal de Imías.

guración de la tecnología, pues el enlace con fibra óptica con el Centro telefónico del municipio de Imías, “y con todo el país, ya está hecho”.

Hay tres hombres al medio de la torre, y el resto está en el suelo. Una de las partes más duras, sin duda, toca a los torreros y a Pedro Balier Villar, jefe de la brigada de siete hombres que se turnan para sobrellevar el cansancio y el azote del sol, lo sabe y se siente orgulloso.

En sus cuatro décadas al frente de los torreros, ha sido protagonista indiscutible del montaje de la 2G, la 3G y la 4G en la provincia. “Todo ha pasado por mis manos, pero la satisfacción de darle servicio a un poblado por primera vez sigue siendo la misma a pesar de los años, sentir la expectativa de la gente, esa motivación extra”.

Y es el caso. Yuneiki Planche -uno de los torreros, acabadito de bajar- asegura que desde su llegada sintieron el apoyo de las personas..., lo mucho que esperan de esta obra. Vienen a vernos, nos traen agua, café, y si no los

ve aquí, es porque les explicamos el peligro de acercarse sin protección al área de trabajo”.

Una espera que, según las declaraciones del especialista C en Telemática, del Departamento de Inversiones, Rolando Guitián, tendrá su recompensa justo a tiempo: “El trabajo, en general, va a buen ritmo, incluyendo la instalación y puesta en funcionamiento de la radiobase, mi responsabilidad”.

Mientras algunos hombres bajan de la torre, alguien sube a un poste mientras par de sus compañeros sujetan la escalera. Un obrero a mi lado responde a mis pensamientos y dice que están asegurando la acometida mientras, a pocos metros, uno de los experimentados manda a “dar cultura a esos cables”.

Ni tan arrinconados ni tan subidos de sal

Ada Rodríguez Abellón, jefa del Centro de Telecomunicaciones Imías, dice sentirse complacida con el trabajo de las dos brigadas -cuyo avance podía verse regularmente a través de lentes de funcionarios públicos y curiosos-



El ingeniero en Telecomunicaciones Rolando Guitián trabaja en la radiobase, a cuatro días de que entrara en funcionamiento la sexta de Imías, y una de las 22 incluidas en el plan de este año.

y con el resultado, “que resuelve varios planteamientos históricos de la población”.

El cálculo, según los números oficiales, es que al menos mil 800 personas se beneficien por primera vez con cobertura celular desde sus casas, en los poblados de El Rincón -un caserío entre montañas, plantado a unos 400 metros de la carretera-, y El Salao, que agrupa a las casitas a ambos lados de la vía antes de llegar al asentamiento poblacional de la cabecera imiense.

Proyección discreta pues, a juicio de Rodríguez Abellón, “podría alcanzar la zona de San Ignacio y, al menos, la parte alta de Los Calderos... pero eso habría que estudiarlo más adelante. Lo seguro, es que daremos servicio a par de zonas de silencio y apoyaremos la cobertura en la cabecera, donde existe otra radiobase.

No es poco, aunque tampoco suficiente. El mapa de cobertura celular en Imías, reconoce la directiva, “no es muy amplio; tenemos varias zonas sin señal celular, como Yacabo Abajo, Veguita del Sur, Vega del Jobo...”: el resultado de solo cinco radiobases activas para todo el municipio -seis contando la recién nacida- y una topografía pródiga en barreras montañosas.

“Pero se pretende seguir fortaleciendo esa cobertura. La gente lo pide y también es una estrategia de la Empresa incrementar los servicios a través del móvil”, explica la directiva y Lenin Asín Ordúñez, jefe del Departamento de Inversiones y Desarrollo, sustenta esa pretensión.

“Este año, como inversión con equipamiento nuevo, solo se programó la de la Loma del Halcón;

aunque en estos mismos días se ejecuta un mantenimiento a la radiobase que ya daba cobertura a la cabecera, que debe mejorar un poco la señal y, por supuesto, la calidad del servicio”, puntualiza el ingeniero.

Mientras tanto, José Ángel Frómata, presidente del Consejo Popular Imías, y delegado de las circunscripciones de El Salao y El Rincón -donde además, reside-, reconoce que la inversión “es un gran regalo por el aniversario 45 de la constitución de los Organos del Poder Popular, para el pueblo.

“Una bendición en todos los sentidos, periodista, la respuesta a un planteamiento de cada proceso de rendición de cuenta en los últimos años..., la gente está muy contenta. Hubo gran revuelvo con la noticia, pero mucho más cuando empezaron a llegar los trabajadores de Etecsa y a levantar la torre, montar equipos”, relata.

Incluso, cuenta, “nos preparamos para ayudar si hacía falta mover tierra, abrir huecos, lo que sea..., pero no fue necesario. Lo que sí dimos la orientación a los delegados para que siguieran el proceso y estuvieran atentos a cualquier necesidad, y los vecinos han apoyado sin que nadie los mande”.

Le pregunto si ya tiene el celular preparado y se sonríe: como Yamilia, la vecina que a estas horas ya debe extrañar a esos “muchachos tan simpáticos y respetuosos” que le dibujaban de azul el paisaje; él también esperaba el momento de usar los servicios móviles sin necesidad de moverse del caserío donde reside, ese que, desde este sábado, está un poco más abierto al mundo, y sus señales.



Yamilia nunca dudó de que “esos muchachos” cumplirían con entregar la obra en tiempo. Ella es una de los mil 800 residentes que serán beneficiados, por primera vez, con cobertura celular sin moverse de su vivienda.



La nueva radiobase, uno de los compromisos de Etecsa por el aniversario 45 de los Organos del Poder Popular, “resuelve varios planteamientos históricos”, concuerdan la jefa del Centro de Telecomunicaciones y el presidente del Consejo.

Un nuevo Rey en Baracoa

● Por **Lilibeth ALFONSO MARTÍNEZ**
Fotos: **Leonel ESCALONA FURONES**

El zoológico de Baracoa, Anfiloquio Suárez, tiene un nuevo rey. Bautizado como King (Rey en inglés) por los trabajadores del parque, cría de león africano nacida en los predios de esa instalación, hijo de Habanera y Pepe, dos ejemplares que acumulan ya seis descendientes.

Llegó en la madrugada del 22 de septiembre, a solas con su madre y su hermana; pero no faltó mucho para que disfrutara su Corte. "Me avisó el custodio al amanecer y llegué corriendo, y detrás, vino el veterinario, y otros trabajadores. Actualmente, tiene a todos pendientes de él", cuenta el experimentado cuidador **Alexánder Rustán Matos**.

La cría, detalla, nació sana y vital, con la autonomía que se espera de estos grandes felinos; a los 10 días abrió los ojos por primera vez y a poco más de un mes es capaz de saborear los primeros trozos de carne bajo la supervisión de su madre y su hermana, la leona Margarita.

"Estos animales son los únicos felinos que viven en manada, así que las hembras están acostumbradas a estar juntas y cuidar a las crías como si fueran suyas. Si Margarita estuviera parida también, incluso le daría leche", explica a su vez **Roberto Martín Pérez**, administrador del zoológico y promotor principal de la buena nueva.

Era, asegura, uno de sus sueños desde que lidera el parque zoológico, en febrero de este año. "Tener un cachorro de león que pudiéramos pasear, para que los niños, toda la población pueda verlo de cerca... y, por supuesto, hacerse fotos. Será el principal atractivo, sin dudas, aunque siempre



King, Soberano de la selva y del zoológico de Baracoa.

con medida para no dañar al cachorro y darle tiempo con su madre".

Ya es, de hecho, toda una sensación entre los trabajadores del centro y la población de Baracoa que, desde las redes, celebra la buena noticia con deseos de salud para el pequeño soberano y promesas de visitas, cuando por fin se abran las puertas del zoológico tras meses de cierre debido a la COVID-19.

Algunos hablan de milagro, aunque se sabe de los partos anteriores de Habanera mientras estaba en el mini zoológico de Guantánamo y la gran capacidad de apareamiento de esa

especie; pero para el cuidador es una cuestión de naturaleza, y de trabajo.

"Teníamos la intención de reproducirlos, así que cuando noté que Habanera estaba en celo -juguetona, se tiraba bocarriba y ronroneaba como hacen los gatos..., la pusimos con Pepe durante una semana, y aquí está el resultado", dice mientras acaricia la cría, que ensaya un rugido agudo y breve.

Después vendrían los cuidados que no cesan, hasta hoy. "Evaluamos a la madre, y todo estaba bien. Luego, desparasitamos al cachorro y le aplicamos algunas vitaminas -de momento, no hay vacunas-, y hemos logrado que crezca y suba de peso", continúa el guardián.

Un esfuerzo que, además de beneficiar al zoológico de Baracoa, se atempera a la necesidad de conservar al león africano, conocido científicamente como *Panthera leo*, una espe-



Habanera, celosa guardiana de su cría, ahora tierno bebé que llegará a pesar hasta 190 kilogramos y poseerá potentes extremidades, fuertes mandíbulas y colmillos de ocho centímetros.

cie considerada vulnerable debido al notable declive de sus poblaciones a lo largo de las dos últimas décadas.

El nacimiento del nuevo rey, empero, promete ser de los muchos sucesos que avizora el Zoológico baracoense. "En cuanto a los leones, queremos abrir un área, anexa a las jaulas, para que puedan moverse con más libertad, por supuesto con toda la seguridad", augura el administrador.

Martín Pérez tiene, ciertamente, una idea clara de cómo debe ser el zoológico del futuro, y el presente, porque pensar, soñar, proyectar y comenzar a hacer son la misma cosa para este baracoense, plantado en La Habana por casi cuatro décadas, que regresó a su tierra por cuestiones familiares.

Aspira, por ejemplo, a "canjear" con el Zoológico Nacional tres leones por un leopardo y un tigre, hacer una pradera africana, recuperar el rodeo con una pista de equitación para carreras deportivas, armar un jardín botánico para el que, de entrada, tiene unas 147 plantas, angolanas, etíopes, venezolana, nicaragüense y, por supuesto, nacionales.

Sueña con un canopy o tirolesa, y una "montaña rusa baracoense" con elementos rústicos para aprovechar las potencialidades del sitio, ubicado entre la Loma de Santa Teresa y Las Tetos de Santa Teresa -un accidente geográfico muy popular entre los locales-, y con potenciar además el autoabastecimiento.

De momento, "se me están cumpliendo los sueños", advierte el carismático directivo mientras toma entre sus manos a King y, especialmente para la foto, lo levanta con ambas manos como al Simba de la célebre película de Disney, y el pequeño monarca contempla, quizás por primera vez, su reino.

Norge y su aporte a la salud del pueblo

● Por **Eilen RIVERA JARROSAY**, estudiante de Periodismo
Foto: **Jorge LUIS MERENCIO CAUTÍN**

La Clarita, comunidad montañosa del sur yaterano, adquiere notoriedad en Guantánamo, sobre todo, por su clima fresco, idóneo para cultivar caléndula, manzanilla y otras plantas medicinales, difíciles de fructificar en sitios castigados por el calor.

En ese altiplano el productor **Norge Raúl Leyva Hernández** asume el compromiso de obtener esas especies, de las cuales se aprovechan sus flores para la elaboración de fitofármacos de reconocido uso popular.

Su finca, recibida en usufructo gratuito en 2013, lleva por nombre La Laguna y exhibe como estandarte el certificado de Referencia Nacional, concedido por el Grupo Nacional de Agricultura Urbana, Suburbana y Familiar.

Rememora **Norge Raúl** que la única condición exigida por la Agricultura, cuando se le entregó el área, fue que debía dedicarla a la producción de plantas medicinales, a partir de la necesidad de la provincia de cosechar las mencionadas especies, las cuales sí se podían lograr allí prácticamente durante todo el año.

"Jamás pasó por mi mente dedicarme algún día a la producción de plantas medicinales, de las cuales no sabía prácticamente nada", cuenta este usufructuario afiliado a la Empresa Agroforestal Yateras.

"Ante la tarea encomendada no podía quedar mal, por eso de inmediato comencé a estudiar las características de esas plantas. El resultado no se hizo esperar y en apenas un año el Grupo Nacional de Agricultura Urbana me entregó la mencionada condición".

Sus cosechas las comercializa con la Granja Estatal de



Norge Raúl, en la cosecha de flores de caléndula.

Plantas Medicinales, entidad que lo asesora técnicamente y le suministra semillas. Asegura que en el presente año no pudo entregar manzanilla, al no germinar las simientes, pero sí entregó 2,3 toneladas de flores frescas de caléndula, cifra entre las más elevadas desde que es productor.

"De noviembre a diciembre debo realizar las próximas siembras y ya para enero lograr la primera cosecha del año", explica **Leyva Hernández**, quien en diferentes etapas también ha incursionado en el fomento de la pasiflora, la menta y el jengibre.

Confiesa que el trabajo es duro, sobre todo, el de la cosecha de la manzanilla, por lo diminuto de sus flores, la fuerza de trabajo que demanda y su recolección en posición de cucullas.

La caléndula, por su parte, normalmente admite de ocho a 10 cosechas en su ciclo vegetativo de alrededor de 105 días, aunque en la finca La Laguna, **Norge Raúl** ha logrado hasta 27 recogidas (dos veces por semana), por su favorable comportamiento en esa zona montañosa y las atenciones culturales, entre las que resalta la limpieza; además de la fertilización con materia orgánica y la construcción de barreras vivas para la protección del suelo y los cultivos.

Las flores de caléndula, afirma nuestro entrevistado, tienen propiedades antiinflamatoria, antiséptica, antiulcerosa, cicatrizante, depurativa y se emplean también como uso tópico contra la conjuntivitis.

Mientras que las de manzanilla tienen propiedades digestivas, sedantes, antiinflamatorias, antisépticas, emenogógicas (estimulan el flujo sanguíneo), disminuyen el colesterol y, según estudios recientes, también son anticancerígenas.

Noviembre es el mes óptimo para la siembra de ambas plantas y pasados unos 30 días aparecen las primeras flores, argumenta el campesino yaterano.

La Empresa de Farmacias y Ópticas en Guantánamo emplea la caléndula en la elaboración de extracto fluido y como jarabe, mientras de la manzanilla obtiene tintura y crema.

Plausible, entonces, el aporte de **Norge Raúl** a la salud del pueblo.

DIVERSIDAD

¡Hola, amigos del Lomerío guantanamero! Noviembre es el penúltimo mes del año gregoriano. Su nombre deriva de *novem* (nueve en latín), por haber sido el noveno del calendario romano y continuó

llamándose así, aun después que se agregaron los de enero y febrero.

En esta edición compartimos con ustedes curiosidades sobre la ciudad más azul del mundo, una fábula

budista sobre la autoestima y, como siempre, una receta de cocina que propone una nueva variante para poner en la mesa a los de casa o sorprender a quienes nos visitan.

Mundo maravilloso

La ciudad azul de Marruecos



La ciudad azul está compuesta por callejuelas estrechas y escalinatas irregulares.

Chefchaouen, Chaouen o Xauen es conocida como "la ciudad azul de Marruecos" o "la perla del norte". Está ubicada al noroeste de ese país, en las montañas del Rif, cerca de la ciudad de Tetuán.

Desde las paredes hasta las puertas, e incluso, los faroles tienen ese color azul tan brillante y atractivo. Su arquitectura hace recordar a los pequeños pueblos del Mediterráneo, y es considerada una de las ciudades más bellas de Marruecos.

Con unos 40 mil habitantes, Chefchaouen está compuesta por callejones estrechos, escalinatas irregulares y casas azules decoradas con flores de colores que hacen un contraste espectacular.

La ciudad fue fundada en el siglo XV, y durante muchos años estuvo habitada por refugiados judíos y musulmanes que, según cuenta la historia, fueron los responsables de pintar las construcciones de ese color, pues hace referencia al cielo, y es un importante símbolo de libertad.

Durante siglos fue considerada una ciudad sagrada, y la entrada de los extranjeros estaba prohibida. Ese aspecto ha contribuido, en gran parte, a que haya mantenido su fisonomía medieval.

No fue hasta la llegada de las tropas españolas que se abrió al mundo. Hasta ese momento, la población del lugar era, en su mayoría, de origen judío sefardí. Hoy en día, el arribo de inmigrantes de otras zonas de Marruecos la ha convertido en un importante centro turístico, uno de los motivos que la ha hecho prosperar.

Actualmente, los habitantes de Chefchaouen continúan pintando de azul las paredes y los suelos de las casas varias veces al año, coincidiendo con los cambios de estación y las celebraciones anuales.

Esas labores se hacen con el objetivo de, además de atraer turistas, purificar, higienizar, aportar frescor y ahuyentar a los insectos. Tanto es así que, según los locales, en la ciudad no hay mosquitos en ninguna época del año.



Los habitantes de Chefchaouen pintan de color azul varias veces al año las paredes y el piso de las casas para atraer turistas.

Croquetas de calabaza

Ingredientes:

- ▶ ¼ de libra de calabaza
- ▶ 2 cucharadas de grasa (aceite o manteca)
- ▶ 5 cucharadas de harina de trigo
- ▶ 1 cucharadita de sal
- ▶ ¼ cucharadita de pimienta
- ▶ 2 cucharaditas de cebolla molida
- ▶ 1 cucharadita de vinagre

Preparación:

Salcochar la calabaza, reservar el agua, y con la pulpa hacer un puré. Mezclar el aceite o la manteca derretida con la harina, la sal y la pimienta. Añadirle poco a poco ¾ de taza del líquido reservado. Cocinar moviendo

constantemente con fuerza hasta que se espese, para evitar la formación de grumos. Agregar el puré de calabaza, la cebolla molida y el vinagre. Cuando esté lista la masa, apartarla de la candela, verterla en un plato llano y dejarla enfriar bien. Entonces, tomarla por cucharadas y



pasarla primero por harina, y luego, por la mezcla siguiente:

- ▶ 4 cucharadas de harina de trigo
- ▶ 5 cucharadas de agua
- ▶ ½ cucharadita de sal
- ▶ ¼ de cucharadita de pimentón

Pasar las croquetas dos veces por esta mezcla y luego por pan rallado. Freírlas en manteca bien caliente, hasta que se vean doraditas.



Recetas de cocina

Para reflexionar

El valor de las cosas

Cuentan que un joven visitó un día a un sabio maestro del budismo. Necesitaba entender por qué se sentía tan poco valorado.

-Maestro -le dijo-, siento que no valgo nada, que nadie me valora. Siento que soy un auténtico inútil en la vida.

El maestro se incorporó y respondió:

-Cuánto lo siento, muchacho..., pero antes de ayudarte, necesito resolver un problema y tú puedes ayudarme. Después, te ayudaré a ti.

El joven volvió a sentirse mal. De nuevo postergaban su problema... se sentía menos valorado aún, pero no podía negarse a ayudar al maestro.

-De acuerdo -le dijo.

Entonces, el sabio se quitó un anillo pequeño que llevaba en el dedo meñique y se lo dio, diciendo:

-Toma este anillo. Necesito que lo vendas en el pueblo. Puedes usar mi caballo para llegar antes. Pero no lo vendas por menos de una moneda de oro.

El joven hizo lo que el maestro le pidió: cabalgó hasta el pueblo e intentó vender el anillo en el mercado. Pero todos se reían de él.

-¿Una moneda de oro por esto? ¡Vamos, muchacho, que el oro vale mucho y tu anillo no debe costar más de una moneda de plata... como mucho!

Un anciano se apiadó de él y le ofreció una moneda de plata y un cacharro de cobre a cambio, pero la consigna era clara, y no quiso vender el anillo por menos de una moneda de oro. Al final del día, desesperanzado, regresó a la casa del maestro con el anillo.

-Lo siento... nadie quiso darme una moneda de oro por él. Y el sabio le dijo:

-Vaya, no importa... Tal vez primero debamos saber cuánto vale en realidad, ¿no crees? Así sabremos qué pedir por él. Toma el anillo de nuevo y visita al joyero del pueblo. Que te diga cuánto pagaría por él. Es experto en oro y sabrá con exactitud lo que vale este anillo. Pero no se lo vendas. Vuelve para contarme qué te dijo...

El muchacho hizo lo que el maestro le pidió. El joyero sacó su lupa y estuvo observando la joya con detenimiento. Después, levantó la cabeza y dijo:

-Dile a tu maestro, que le daré 57 monedas de oro...
-¡57 monedas de oro! -exclamó el joven entusiasmado.
-Sí, sé que es poco... con el tiempo podríamos sacar hasta 70 monedas de oro, pero si tiene prisa por venderlo, es lo que le puedo dar.

El joven regresó muy contento a la casa del maestro y, al llegar, le dijo:

-¡Maestro! ¡El anillo vale muchísimo! ¡57 monedas de oro!
Y el sabio asintió sonriendo. Luego le dijo:

-Lo mismo sucede contigo. No todos van a valorar lo que realmente vales. Solo aquellos que puedan verte de verdad, aquellos que como el joyero, sepan valorar. No le des importancia a lo que piense el resto.

Moraleja: No todos sabrán estimarte. En realidad, todos somos valiosos, solo necesitamos conocernos y apreciar nuestras habilidades y dones.

El joven regresó muy contento a la casa del maestro y, al llegar, le dijo:

-¡Maestro! ¡El anillo vale muchísimo! ¡57 monedas de oro!
Y el sabio asintió sonriendo. Luego le dijo:

-Lo mismo sucede contigo. No todos van a valorar lo que realmente vales. Solo aquellos que puedan verte de verdad, aquellos que como el joyero, sepan valorar. No le des importancia a lo que piense el resto.

Moraleja: No todos sabrán estimarte. En realidad, todos somos valiosos, solo necesitamos conocernos y apreciar nuestras habilidades y dones.

Chistes

Profesor: ¿Quién sabe decir "juguete" en inglés?
Pepito: Toy
Profesor: Úselo en una frase.
Pepito: Toy muy triste.

Un padre lleva a su hija de 7 años a la oficina donde trabaja. Nada más entran y la niña se pone a llorar.
¿Qué te pasa?, pregunta el padre.
Que no están los payasos con los que dices que trabajas, responde la niña.

OoO
Dos amigos se encuentran, y uno le dice al otro:
-¿Puedo confesarte un secreto?
El amigo le responde: faltaría más, por eso somos amigos.
- Necesito 20 mil pesos.
- Tranquilo, como si no me hubieses dicho nada.