

local sostenible

les destinadas a fomentar cítricos como el limón, la naranja y la mandarina, así como la producción de hortalizas en casas de cultivo, con el fin de cubrir parte de la demanda de los hoteles de la cayería.

En el caso de Comunales se concibió un jardín y una floristería, con los cuales se espera satisfacer parte de la demanda de flores del polo turístico villaclareño, favoreciendo así la sustitución de importaciones de este producto.

■ EL PUEBLO, PRINCIPAL BENEFICIARIO DE LA INICIATIVA DE DESARROLLO LOCAL

Para el poeta remediano Luis Manuel Pérez Boitel, Premio Casa de las Américas en Poesía 2002, cuando se habla de desarrollo local el pensamiento está puesto, en primerísimo lugar, en nuestro pueblo, primordial beneficiario de estos proyectos. De ahí el apoyo y las simpatías despertadas por la idea entre los artistas y la población en general, quienes ven en esta propuesta la solución futura a muchos de sus problemas.

Significa dar el lugar que corresponde a la cultura de vanguardia gestada en cada territorio, dinamizar los espacios subutilizados; mostrar realmente lo más demostrativo del arte del terruño y ofrecer el espacio que merecen los artistas locales, para que no haya distanciamiento, sino descubrimiento de lo mejor de cada quien.

En lo adelante, Remedios y Caibarién van a ser pueblos más nobles y bondadosos, y en la medida en que las cosas vayan mejorando, la gente saldrá de sus casas a encontrarse con un medio más grato, donde la destrucción o el abandono no lo impacte, sino la belleza de los edificios rescatados, la conservación de su patrimonio o la calidad del servicio recibido.

Como nunca antes estos proyectos dan a los gobiernos una dinámica en función de lo que necesita la gente. Hasta ahora había mucha voluntad y muy pocos recursos para enmendar los problemas; sin embargo, con esta feliz idea, añejas dificultades podrán tener solución.

■ CANGREJEROS CAMINAN PA'LANTE

Resultan diversos los programas ejecutados en Caibarién como parte del Proyecto de Desarrollo Local emprendidos por el sectorial del Comercio y la Gastronomía en el restaurante Las Baleares, el Ranchón Vista al Mar y la pizzería Almares, entre otras instituciones del gremio, responsables de la recaudación de más de 187 000 CUC hasta el mes de enero, de los cuales alrededor de 46 000 fueron retribuidos al Gobierno local, según reconoció Nelson Águila Ravelo, subdirector de la Empresa Provincial de Servicios Especializados.

Para quienes piensen que este resultado es logrado a base de precios exorbitantes, inalcanzables al bolsillo del cubano común, debemos decir que no es así. El día de nuestra visita al restaurante Ranchón Vista al Mar, la carta mostraba 16 platos, algunos de los cuales mencionamos a fin de tener una idea de lo expresado: coctel de langosta a 5,00 pesos,

rueda de pescado a 18,50, filete de pescado a 20,00 y bistec de cerdo a 10,85, todo en moneda nacional.

En el caso de Comunales se ejecutaron varios proyectos y se estudian otros relacionados con la limpieza de playas, recogida de desechos sólidos, mantenimiento de áreas verdes, construcción de sombrillas, alquiler de macetas, poda y tala de árboles, adornos florales y venta minorista de flores, los que deben aportar más de 87 000 CUC en el primer año de su funcionamiento, según destacó Mirelys Martínez Piedra, presidenta del Gobierno en la Villa Blanca.

Explicó que la Agricultura potencia la producción y comercialización de productos agrícolas en las casas de cultivo de Dolores y en una hectárea de siembras semitapadas, en Gambaito, lo que permitirá sustituir gran parte de las importaciones de hortalizas y vegetales del cayó, además de ahorrar cantidades significativas de combustible.

A nivel de propuestas están los proyectos auspiciados por el INDER, a fin de establecer un punto náutico aprovechando la tradición de las velas en Caibarién, así como el fomento de una minindustria deportiva, capaz de producir guantes, mascotas y mascotines, idea coauspicada por la mayor tenería del país, radicada en ese terruño.

Cultura también ha presentado sus aspiraciones en áreas del centro histórico, donde quedará edificado el centro cultural Longina, aledaño a la antigua Colonia Española, institución prevista para ser recuperada en el futuro, expresó Mirelys.

De acuerdo con sus criterios, las iniciativas constituyen un paso importante en el desarrollo del municipio; sin embargo, reconoció la necesidad de continuar avanzando en otros frentes como la construcción de viviendas —de las cuales ya han sido edificadas cerca de un centenar destinadas a los trabajadores del turismo—, a fin de estabilizar la fuerza de trabajo.

■ TEXICO, PUNTO Y APARTE

El centro porcino Texico constituye el más importante proyecto de los ejecutados en Caibarién como parte de la iniciativa de desarrollo local, no solo por el monto de los ingresos y la cantidad de carne de cerdo que generará, sino por los recursos que ahorra al país.

Con anterioridad, producir una tonelada de carne de cerdo en pie costaba 1 030 CUC, además de un pequeño componente en moneda nacional; sin embargo, con el proyecto llevado adelante en Texico solo cuesta 530 CUC, lo cual demuestra los beneficios económicos.

Al efecto ya funciona una planta de pienso líquido, capaz de procesar los desechos de comida de los hoteles de la cayería norte, la cual, cuando esté a plena capacidad, podrá entregar más de 14 000 toneladas, ahorrando así cerca de 800 000 CUC por concepto de sustitución de importaciones de pienso industrial.

Producir una tonelada de alimento por esa vía cuesta solo 6 CUC y 54 pesos cubanos, sumados el gasto de energía en



El Ranchón Vista al Mar, especializado en mariscos, es uno de los que más ingresos genera en Caibarién.



En Texico, la producción de una tonelada de carne de cerdo en pie cuesta la mitad del gasto usual que esta demandaba. Fotos del autor

su elaboración y el combustible empleado en el traslado del sancocho desde la cayería hasta la planta, muy inferior a los más de 300 dólares que cuesta elaborar una tonelada de pienso industrial, explica Ramón Rodríguez, director de la Empresa Porcina en Villa Clara.

En estos momentos existen allí 4 000 cerdos en las diez naves habilitadas; cuando los 22 aposentos que posee estén a plena capacidad, podrían acoger a 22 000 animales, en los 2,3 ciclos reproductivos anuales, lo que permitiría

asumir el 100 % de la demanda de ese tipo de carne en los hoteles de la cayería norte, y lo que no se venda allí pasaría al balance nacional, reconoció el directivo.

La diversidad de proyectos que abarcan Remedios y Caibarién no trae implícitas soluciones mágicas. Integralidad, eficiencia y trabajo intenso han de aunarse para obtener los frutos esperados lo más pronto posible, lo cual de ninguna forma quiere decir "mañana". Estas experiencias apenas comienzan a andar, y tienen mucho que recoger en el camino.