

OFERTAS EXTRAHOTELERAS

Ingenio para tentar el gasto de bolsillo

VENTURA DE JESÚS

Varadero es un lugar reconocido por su sol y playas. Un entorno paradisiaco donde hoy se levantan 50 hoteles, con algo menos de 19 000 habitaciones disponibles para el vacacionista. El día más “modesto” en cantidad de visitantes del año, pern octan en sus instalaciones más de 20 000 turistas. Recibe cada año más de un millón de visitantes internacionales y dispone de alrededor del 35 % de la capacidad hotelera en Cuba.

QUE EL HOTEL ESTÉ LLENO ES IMPORTANTE, PERO...

El primer lineamiento referente al Turismo dentro de los aprobados por el Sexto Congreso del Partido, refiere que el “objetivo fundamental de la actividad turística es la captación directa de divisas maximizando el ingreso medio por turista”. Para ello no solo es necesario incrementar la calidad de los servicios, perfeccionar tecnológicamente las diversas formas de comercialización o diversificar los mercados emisores. Resulta impostergable trabajar por “crear, diversificar y consolidar de forma acelerada servicios y ofertas complementarias al alojamiento que distingan al país”, priorizando —según dicta el Lineamiento 260— el desarrollo de modalidades como turismo de aventura y naturaleza, parques temáticos, o el relacionado con la historia, la cultura y el patrimonio, entre otros. Por lo tanto, también en Varadero —paraíso natural preferido por muchos— juega un papel determinante el desarrollo de esas ofertas complementarias, a diferencia de la preponderante modalidad del Todo Incluido. ¿Las razones? Permite descargar los gastos hoteleros y obtener ingresos adicionales por la venta de las mismas. Velio Barrera, especialista en comercializa-



Las ferias de artesanía figuran entre las ofertas extrahoteleras más difundidas, pero esta red de opciones puede ampliarse mucho más. FOTO DEL AUTOR

ción y comunicación en el Polo, reconoce aquí acciones para diversificar el producto turístico en relación con las ofertas extrahoteleras: la Casa del Queso, la pizzería Castel Novo, el Parque Josone, el Delfinario, en las bases náuticas y en varios centros comerciales. Menciona también las ferias concebidas en distintos puntos y los bailables que garantizan con agrupaciones nacionales. Velio asegura que aproximadamente el 80 % de los excursionistas que se hospedan en Varadero seleccionan una de las opcionales que ofertan las distintas agencias en el propio balneario. En su mayoría son viajes a La Habana, Ciénaga de Zapata, y ofertas acuáticas, safaris en jeeps, golf y actividades náuticas fuera del hotel. También se venden city tur para conocer minuciosamente la

Península de Hicacos, y las ciudades de Cárdenas y Matanzas. Admite, sin embargo, que todavía hay terreno por ganar en esa dirección, a pesar de las recientes iniciativas.

CONOCER BIEN AL VISITANTE

René Delamo Vilda, director general de Cubatur en Playa Azul, es de la opinión de que no cuentan allí con un estudio riguroso sobre los más importantes mercados emisores, en virtud de dirigir el diseño o rediseño de los productos turísticos extrahoteleros. Ello garantizaría obtener criterios más sólidos acerca de los productos, en qué momento ofertarlo, a qué segmento de mercado y qué atributos destacar como esenciales, comentó. “Es imprescindible determinar cuáles son

las motivaciones y necesidades perentorias de quienes más nos visitan”, sostuvo tras evidenciar que aún no existe allí un diseño específico para cumplir con esta estrategia. Cuestionó, por ejemplo, que muchos desconocen en qué se basa el gancho de una oferta extrahotelera. Por ejemplo, subrayó la poca especialización de los restaurantes, lo cual sería muy conveniente fomentar, pues por lo general todos ofrecen lo mismo. Como deficiente juzga Yosiel Doblado, animador en el hotel Playa de Oro, el sistema de transportación interno, sobre todo en horas nocturnas y en la zona de la península donde están las instalaciones levantadas más recientemente, algo que corroboran representantes y guías de turismo. Todos insisten en que Varadero adolece de un parque temático, preferiblemente marino, y que el conocido Anfiteatro hace ya rato que perdió sus atributos de centro nocturno de calidad. En la otra cara de la moneda el pequeño restaurante Kiki’s Club, donde diariamente atienden a casi dos centenares de clientes, resume la tesis de que hasta los más remisos a salir del hotel sucumben a las ofertas pensadas, atractivas. El cliente agradece sobremanera el buen servicio y la atención esmerada, reconoció Rudy Morales, administrador de la instalación. Según especialistas del sector, aunque se ha avanzado en comparación con períodos anteriores, es necesario incrementar las iniciativas de ofertas extrahoteleras y su calidad, así como mejorar la gestión de venta. Es un propósito esencial, pues el turismo ha sido y es un pilar de la reanimación de la economía nacional. Las nuevas exigencias obligan a pensar, con más rigor, en variantes para estimular eso que en el sector denominan como gasto de bolsillo.

Olor a frutas en el Escambray

JULIO MARTÍNEZ MOLINA

En el Escambray cienfueguero crece el Jardín de Frutales de El Nicho, sitio de extraordinaria belleza y condiciones naturales, evaluado de Excelencia por el Movimiento Nacional de la Agricultura Urbana. Sobre este lugar, la memoria del visitante podrá guardar recuerdos para la posteridad: desde ver a un grupo de jutías abordando un peral maduro hasta la cosecha de plantas exóticas solo vistas hasta entonces en libros de botánica o documentales. En las 26,9 hectáreas de este Jardín, conocido por la labor extensionista aquí desarrollada y su apadrinamiento a otros sitios análogos que se inician en el fomento de tales especies, crecen 159 tipos diferentes de frutales, revela Osbel González, especialista de la Empresa Municipal Agropecuaria Cumanayagua. González, a cargo del Jardín, añade que el sitio también incluye media hectárea dedicada a las plantaciones de diversas variedades de café. Desde su creación en el 2006, este asentamiento serrano homónimo incrementó progresivamente su potencial frutícola. Osbel pondera en tal sentido los vínculos con el Laboratorio Nacional de Frutales. También muchas semillas provinieron del Jardín Botánico de Sancti Spíritus, su similar cienfueguero y fincas de este perfil levantadas en Placetas, Cabaiguán y Quivicán.

Por otros sitios de la geografía cubana viajaron Osbel y varios compañeros para alcanzar la considerable diversidad existente ahora, con presencia determinante para las variedades de aguacate Catalina, Buenaventura, Wilson... y las de plátano Johnson, manzano, cubita, indio, morado, criollo..., las cuales sobresalen por las áreas sembradas. Solamente por concepto de venta de aguacate, el Jardín proporcionó durante el año 2010 más de 20 000 pesos de ingresos. En dicho lapso, aportaron 53 toneladas de frutas dirigidas a los mercados agropecuarios de la provincia y la venta en ferias semanales.

Mas no solo los aguacates y plátanos son motivo de orgullo en la finca estatal. Humberto Hernández, uno de sus siete trabajadores, consigna algunas de las plantas que crecen a su vera en el paraje montañoso: “Piña, mamey, guayaba, mango (distintas clases de los tres), papaya, anón, anoncillo, tamarindo y muchas otras, entre las nacionales”. “Además —explica la trabajadora Deisy León—, se encuentran las no endémicas, como peras, manzanas, el Serimán de México, granadina, grosella, maracuyá, melocotón y el mangostán indonesio: el fruto más codiciado de Asia, por citar algunas.” Su colega, Fidel Labrada, subraya la existencia de dos viveros, con siete variedades plantadas y el interés por preservar sus semillas. Estos —precisa Osbel— tienen el objetivo de reponer las plantas que le faltan a la finca y apoyar el plan de reforestación del territorio.



FOTO DEL AUTOR

TODO NATURAL

Humberto y Deisy afirman que aquí no es utilizado ningún complemento químico, como no sea el Fitomat, un fertilizante foleal ecológico. Con el agua, aporta Fidel, no existen problemas porque baja directa por gravedad de una manguera conectada a un manantial montañés. Los siete trabajadores del sitio eliminan la yerba tendente a crecer en la humedad de la altura, trabajan en los viveros, llenan bolsas, escardan y recogen las frutas cuando van a madurar. A pesar de contar con poco personal, atienden con calidad la extensa finca-jardín, y son suficientes para sostener un objetivo multiplicador: acrecentar el número de frutales. Las condiciones naturales existen, la voluntad también.