

Enigmas de una campaña encantada

Con mil variedades, el primer jardín botánico de frutales de Camagüey acumula una bella historia de unidad familiar y apego a las mejores tradiciones campesinas

MIGUEL FEBLES HERNÁNDEZ

¿SERÍA LA tozudez y el carácter emprendedor de los bisabuelos llegados de Galicia a principios del siglo pasado? ¿Podría ser la voluntad renovadora y el espíritu incansable de sus descendientes? ¿Estaría acaso el secreto en las bondades de esta tierra?

Puede ser una la causa o todas a la vez. Lo cierto es que la Finca El Asiento reúne atributos que la han hecho merecedora de dos títulos de alta valía: la condición de Excelencia y la categoría de Jardín Botánico de Frutales, solo alcanzada hasta ahora por 21 fincas en el país y la primera que se otorga en Camagüey.

Ubicadas en la jurisdicción del Consejo Popular Flor de Mayo, en Santa Cruz del Sur, las tierras de la familia Cabrera Novoa jamás han sentido, como en otros tantos lugares, el triste sabor del abandono o del actuar negligente que toma sin aportar y consume sin reponer.

“Mi mamá y mi papá, ya ancianos aunque muy activos, se sienten felices, porque ven que la finca se embellece por día y prospera con el trabajo unido de todos nosotros”, afirma sonriente Blanca Nieve Cabrera Novoa.

Esa armonía, basada en el respeto mutuo y la coincidencia en los propósitos, fue quizás la que permitió enfrentar la nada fácil empresa de completar 100 variedades de árboles frutales, requisito indispensable para obtener la categoría de Jardín Botánico dentro del programa de la agricultura urbana y suburbana.

UNA A UNA, PLANTA A PLANTA

Fue el doctor Adolfo Rodríguez Nodals, jefe del Grupo Nacional a cargo del programa, quien en los primeros días de junio certificó una por una cada especie, como forma de comprobar en persona si los propietarios de la Finca El Asiento habían cumplido el compromiso asumido ante él hacía apenas tres meses.

“Desde que tengo uso de razón, recuerda Blanquita, siempre vi a mis padres buscando nuevas especies de plantas para que la finca mejorara”. Cuando decidieron encarar el reto, comenzó para ellos una aventura que involucró a toda la comunidad, se extendió al municipio y trascendió mucho más allá de sus límites.

A las variedades más cercanas a los cubanos, como el mango, la guayaba, el coco, el níspero, el tamarindo y el anoncillo, se unieron entonces otras casi inexistentes o



Muy pronto el avellano comenzará a dar frutos . FOTO DEL AUTOR

desconocidas, como la anacahuíta, la cereza de Cayena, la avellana, el capulí, la pitahaya, el cuajilote, el guairaje o el grosellero de la Florida.

“Usted recorre nuestra finca en cualquier época del año y siempre encontrará alguna fruta que comer”, asegura Blanquita.

FRUTAS Y ALGO MÁS...

Sí, porque en las 50 hectáreas de tierra con que cuenta la Finca El Asiento puede decirse que hay de todo: 75 vacunos, 42 carneros, 18 cerdos y alrededor de 80 aves, entre gallinas, patos, ocas y guineos, para conformar un ambiente paradisíaco bajo el amparo de una centenaria arboleda.

La cúrcuma hecha bijol

ORTELIO GONZÁLEZ MARTÍNEZ

CIEGO DE ÁVILA.—Hace unos meses, Ariel González Moleiro, joven campesino dueño de la finca La Provechosa, en Ciego de Ávila, esperó con cierto escepticismo la llegada de las primeras semillas de cúrcuma, una planta originaria de la India, pero que esta vez la habían traído de la Sierra de los Órganos, en la provincia de Pinar del Río.

“Yo no conocía nada de esa planta, hasta que Adolfo Rodríguez Nodals, jefe del Grupo Nacional de la Agricultura Urbana y Suburbana, me habló de la idea de producir la materia prima para hacer el llamado bijol de cúrcuma, un condimento elaborado en unos pocos lugares del país, y en pequeñas cantidades.

“Con el bichito de la curiosidad picándome,

me lancé a lo que en un principio consideré una aventura. Sembré media hectárea y luego de brindarle todas las atenciones culturales, coseché 17 toneladas, con un rendimiento de 37 por hectárea, muy bueno según los especialistas”.

Al pie de los sembrados, en La Provenchosa, finca de la Agricultura Suburbana, Rodríguez Nodals revela la importancia de este proyecto, iniciado en Ciego de Ávila el pasado año:

“Hasta ahora el país importa gran parte de la materia prima para la fabricación del bijou y pensamos que esta es la vía para prescindir de dicha importación, en un futuro cercano”.

Luego de ser procesadas las semillas, las primeras 100 mil minidosis fueron distribuidas en los Mercados Agropecuarios Estatales (MAE) y en bodegas de los munici-

FOTO DEL AUTORE

prios de Ciego de Ávila y Morón. Por ahora, la experiencia se extenderá a los restantes territorios avileños.

Explica Rodríguez Nodals, también director del Instituto de Investigaciones Fundamentales en Agricultura Tropical, que la cúrcuma es una planta con propiedades medicinales por su alto contenido de sustancias antioxidantes y, aunque no es muy

conocida por la población, el bijol ha tenido gran aceptación entre los consumidores.

“Quien no se arriesga, no triunfa”, fue la máxima de Nelson Cervantes Álvarez, administrador de la minindustria Quesada, perteneciente a la empresa de cultivos varios El Mambí, cuando le habló a sus trabajadores de la necesidad de procesar la semilla.

El colectivo laboró día y noche hasta completar las primeras 100 mil unidades, esfuerzo en el que se vieron involucradas, además, fuerzas de un establecimiento similar en el municipio de Ciro Redondo, donde molieron más del 60 % de la materia prima.

El resultado es fruto de la integración, y demuestra que es posible obtener éxito si se labora mancomunadamente, resaltó Rodríguez Nodals. Por ello Ariel, el campesino que sembró la cúrcuma, al igual que la minindustria de Quesada, fueron merecedores de la Triple Corona, máximo reconocimiento que otorga el Movimiento Nacional de la Agricultura Urbana y Suburbana.