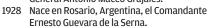




Director Lázaro Barredo Medina Subdirectores Oscal Sánchez Serra, Enrique Montesinos Delvaty (a cargo de la Redacción Digital) y Gustavo Becerra Estorino (a cargo de Granma Internacional). Subdirector administrativo Claudio A. Adams George Redacción y Administración General Suárez y Territorial, Plaza de la Revolución, La Habana, Cuba Código Postal 10699 Zona Postal La Habana 6 Apartado Postal 6187 Teléfono 881-3333
Fax 537-8819854
e-mail correo@granma.cip.cu.
Impreso en el Combinado
Poligráfico Granma
ISSN 0864-0424

hoy en la historia

1845 Nace en Santiago de Cuba el Lugarteniente General Antonio Maceo Grajales.





14 de junio

Enigmas de una campiña 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 anacahuita, 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.

Al tanto de estos menesteres, unas veces con el consejo oportuno y otras con el regaño tajante, el nonagenario Pastor Otón y su esposa Clotilde han forjado en su familia un profundo amor por el terruño. Quizás de manera simbólica, pero todavía dicen atender personalmente las 43 colmenas que existen en el lugar.

El más reciente motivo de orgullo colectivo fue poner de alta, a golpe de mucho esfuerzo, un extenso potrero hasta entonces cubierto de marabú, en el cual pasta hoy el rebaño a la sombra de 220 algarrobas, una de las 25 especies forestales que crecen vigorosas en la finca santacruceña.

"Este año, informa Blanquita, debemos entregar 13 mil litros de leche de vaca y cerca de 90 toneladas de productos del agro, a partir de la cosecha de plátano, yuca, calabaza, maíz y tomate. En una finca donde se hagan tantas cosas a la vez, es de suponer que haya poco tiempo para el descanso".

Y SIN EMBARGO, APARECE...

Otro de los frutos más preciados de la familia Cabrera Novoa es la peña infantil Con olor a guardarraya, una suerte de cofradía para juegos, actos de declamación, puestas teatrales, ejercicios de narración oral y todo tipo de peripecias, que agrupa a niños de la Escuela Rural Cándido González Morales, cercana a la finca.

El principal tutor y amigo del proyecto es el escritor Guillermo Villavicencio Flores, esposo de Blanquita, para quien la Naturaleza, la vida campestre y todo cuanto se mueve en ese bello entorno, constituyen el *leitmotiv* de su obra dedicada a los más pequeños, con títulos como El gallinero insólito y Araña Nena.

"Son niños nacidos y criados en el monte, acostumbrados a la rudeza del campo; sin embargo, nuestro propósito es despertar esa sensibilidad latente que hay en ellos, para que puedan, desde el arte, vivir más a plenitud y se arraiguen en sus actos las mejores tradiciones campesinas", comenta el también pequeño agricultor.

Fueron los pioneros, sin duda, entre los más activos buscadores de especies frutales en la comarca para contribuir a que la Finca El Asiento mereciera la categoría de Jardín Botánico. Una meta ya lograda, que para Blanquita y su familia constituye apenas una primera etapa:

"En el próximo recorrido del Grupo Nacional, que será en octubre, no puede suceder que hayamos descendido. Ese título hay que respetarlo".

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 Provechosa, 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 bijol 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 AUTOR

pios 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.