

FINCA DE FRUTALES EN CIENFUEGOS

Los Clavero Coto lo tienen claro: producir más

Julio Martínez Molina

CIENFUEGOS.—Quizá se trate de uno de los sitios de producción de Cienfuegos donde más empeño se haya puesto en una tarea. Lo que hoy es la finca de frutales, flores y plantas ornamentales La Casona, antes fue muladar y área depositaria de aguas albañales de un barrio urbano.

El campesino Alberto Clavero Coto, jefe de la mencionada finca perteneciente a la Cooperativa de Créditos y Servicios (CCS) Dionisio San Román, y su primo hermano, Claro Clavero Coto, han logrado convertir un lugar sórdido en espacio aprovechado con eficacia y sapiencia para la producción.

“Aquí tenemos plantadas 30 mil plantas de ocujes, majagua, almendra, caoba y roble”, afirma Claro. Además, 50 mil posturas de terciopelo e igual cantidad de extraña rosa; también 10 mil posturas de mango y aguacate, complementa Alberto.

Asimismo, en los viveros de los Clavero crecen plantas de mamey, guanábana y otros frutales, así como plantas ornamentales.

Señala Alberto que entre las líneas en ejecución ahora confieren preeminencia al desarrollo de dos bancos de yemas y de injertos de frutales. Del mismo modo —prosigue— incrementamos la siembra de cocoteros para reponer los del malecón de



Alberto (a la derecha) y Claro en los viveros de mango. FOTO DEL AUTOR

Cienfuegos, además de la avenida al Aeropuerto Internacional Jaime González.

Acogidos desde el 2008 al Decreto Ley 259 y ahora al 300, estos agricultores sureños hallan en la reforestación rural y urbana

uno de los principales estímulos de su reconocida labor. Ellos, por ejemplo, hicieron posible la realidad del Bosque de Jagua de Cienfuegos, un sitio con plantación exclusiva de este árbol emblemático de la zona.

“Los maderables que sembramos con el destino de bosques se colocan en bolsas de a litro con una medida de 80 centímetros; en cambio los dirigidos a reforestar la ciudad, para que las personas no le hagan daño, deben tener no menos de dos metros de altura”, precisa Alberto.

Su primo Claro enfatiza en la prioridad de los frutales, por la importancia que tienen en la dieta humana y el hecho de que no muchos de los nuevos tenedores de tierra se decantan por dicho quehacer.

El problema con la escasa aceptación, sostiene Alberto, es que se piensa solo en el ahora. “Está claro que tras sembrarlos hay que esperar tres o cuatro años para que echen frutas e incluso hasta ocho años para un máximo de producción estable. Es cierto que no hay ganancias hasta entonces, pero después vale la pena”.

“Además —continúa—, la espera puede paliarse mediante un método que nosotros ponemos en práctica en La Casona: el policultivo. Sembrar frutales de forma simultánea o intercalada con flores, boniato, frijoles...”.

“La premisa básica de todo campesino es explorar las potencialidades existentes, buscar alternativas, producir más. Los dos lo tenemos bien claro”, suscriben con saludable convicción el par de primos hermanados en la misión del surco.

MÁXIMA DE UN PORCICULTOR

Si no lo alimentas, el animal no da carne

La alimentación eficaz, la higiene casi impecable de los corrales y la atención veterinaria permanente caracterizan el desempeño de este productor

JORGE LUIS MERENCIO CAUTÍN

JAMAICA, Guantánamo.—Cuando en el 2004 Joel Hernández Borges incursionó como porcicultor, lejos estaba de imaginar que en apenas unos años sentaría pautas como el productor cuyos animales alcanzan el mejor peso promedio en la provincia, tal y como lo ratifican directivos de la Empresa Porcina.

En el 2012, por ejemplo, sus cerdos para sacrificio promediaron 122 kilogramos, resultado de un primer convenio en que los vendió con 117 y un segundo con 127. En ese año entregó 22,5 toneladas de carne, de 5,5 planificadas.

“Actualmente —relata— dispongo de 180 cabezas, de las cuales 120 corresponden a un convenio contraído a finales del pasado año y las 60 restantes a otro establecido el 12 de febrero último. Entre los dos me deben aportar no menos de 21 toneladas de carne, de 6,6 contratadas”.

Afirma que este año debe ser histórico para él, pues en cuanto extraiga esos animales comprará otras 180 precebas, con el propósito de entregar 20 toneladas más de carne antes de finalizar diciembre.

Joel adquiere sus precebas al destete (cerditos de entre 26 y 33 días de nacidos y de unos siete kilogramos de peso), lo que le exige alta consagración en su cuidado para evitar mal nutrición, enfermedades y muertes.

Las precebas con las anteriores características necesitan de un mayor tiempo para su engorde (alrededor de cinco meses y medio) que las adquiridas con 75 días de nacidas y entre 18 y 21 kilogramos de peso. De ahí el mérito aún mayor de este porcicultor guantanamero, asociado a la Cooperativa de Créditos y Servicios Fortalecida Frank País García.

“En mi caso toda la producción, se me venda o no alimento por la Empresa Porcina, la comercializo con esa entidad, en su mayor parte a precio diferenciado. Claro, para asegurar el éxito del convenio con esas particularidades es imprescindible producir comida animal, lo que aseguro a base de maíz y en ocasiones también con sorgo-millo, para lo que dispongo de cinco hectáreas”.

Según afirma Joel, en el tiempo que lleva como productor de carne de cerdo ha firmado más de 20 convenios (en oportunidades hasta tres en un año) y en todos, excepto uno, logró animales de más de cien kilogramos.

“En esos resultados, además de la parte del alimento que aseguro, ha sido determinante el manejo de la masa. La porcicultura exige trabajar duro todos los días, y eso es lo que aquí hago, con el apoyo de dos trabajadores contratados.”

“Te cuento que mis animales comen tres veces al día (muchos productores solo dan dos comidas), disponen de agua permanente y yo mismo les aseguro la atención veterinaria. Solo en contadas ocasiones, como desparasitaciones masivas o la presencia de hernias, prolapsos o cesáreas recurro a otro veterinario.”

“Aquí cerdo no es sinónimo de puerco, pues a la masa se le garantiza una higiene casi que impecable, con baño diario y evacuación de sus excretas cuatro veces por jornada”, amplía nuestro entrevistado, merecedor de varios reconocimientos del Grupo Porcino (GRUPOR), del Grupo Nacional de Agricultura Urbana y Suburbana, de la empresa especializada en la provincia y de la Unidad Empresarial de Base Porcina en el municipio de Manuel Tames.

Una singularidad de este productor está en la manera en que prepara el alimento a sus cerdos. Cuando recibe



Mis animales comen tres veces al día, disponen de agua permanente y yo mismo les aseguro la atención veterinaria, expresa Joel.

FOTO DEL AUTOR

el pienso B suministrado por la empresa lo fortalece con maíz o sorgo-millo y luego muele todos los ingredientes para lograr una granulometría más fina, lo que, según él, favorece el proceso digestivo de los animales y en consecuencia su engorde.

Peculiaridades y experiencias aparte, lo que sí está claro, tal y como lo demuestran sus resultados, es que Joel Hernández Borges constituye un baluarte en la producción de alimentos en esta extremoriental provincia.