



GASTRONOMÍA

Los platillos de El Abra

A pesar de los tropiezos, este restaurante apuesta por un servicio de excelencia

Por **DELIA REYES GARCÍA**

Fotos: **JORGE LUIS SÁNCHEZ RIVERA**

“**E**STE restaurante es uno de los mejores lugares que tiene la Isla de la Juventud. Acogedor, agradable, bonito. Con excelente servicio y gran variedad de platos”, dice la pinera Mariselda García Cotoy. Similares criterios comparten Efigenio Rives Blanco y su nieto Leonardo García Rives. Aseguran que la comida está de primera, con precios asequibles y en moneda nacional. “Cada vez que puedo, agarro la moto y vengo hasta aquí”, afirma Leonardo mientras degusta el entrante servido por el dependiente.

Pero alcanzar ese nivel de satisfacción en los clientes le cuesta mucho esfuerzo al joven colectivo del restaurante El Abra. Su administrador desde hace ocho años, Jorge Luis Mas Peña, recuerda que cuando recibieron la instalación estaba totalmente destruida por el paso del ciclón Gustav, que no dejó “titere con cabeza” en el municipio especial.

Acostumbrados a ese tipo de inclemencias meteorológicas, y “curados de espanto”, comenzaron a levantarse de sus cenizas, como ave Fénix. “Fuimos reparando y recuperando cada espacio. Antes nada más existían unas pocas mesas en el salón principal y ampliamos esas capacidades. Rescatamos las áreas verdes y delimitamos con piedras ornamentales la parte más cercana a la presa”, explica Mas Peña.



Los exteriores del restaurante sobresalen por la belleza de la flora y la diversidad de aves.

Ubicado a unos kilómetros de Nueva Gerona, el restaurante se encuentra en un entorno natural privilegiado por la vegetación de Sierra Las Casas y las apacibles aguas de la presa El Abra.

Dentro de los nuevos espacios construidos destacan el ranchón campestre de la parrillada La Estancia; el bar El Puente, a orillas de la laguna; y la parrillita Las Acacias, que brinda servicio rápido al cliente. “Hemos trabajado la cultura del detalle, porque hay áreas para diferentes segmentos de la población, aunque el esmero en la atención es igual para todo el mundo”, enfatiza el administrador.

La cantidad de personas que visitan el lugar fluctúa de lunes a viernes, pero los fines de semana suelen llenarse todos los puntos que conforman El Abra. Para atraer mayor cantidad de clientes firmaron un contrato con la Marina Marlin, que alquila motos y bicicletas acuáticas en el embalse.

Este novel colectivo, formado por 19 trabajadores, durante los tres últimos años ha conquistado la condición de Vanguardia Nacional, y en 2018 fue acreedor de la bandera por el aniversario 80 de la Central de Trabajadores de Cuba.

Un gancho certero

La temperatura es alta por el calor que desprenden las hornillas encendidas en la cocina. La dependiente Nayelis Pérez Rodríguez entra diligente y entrega el pedido de una de las mesas del salón principal.

Delante del fogón, Salvador Gil Sardiñas hace maravillas.



Jorge Luis Mas Peña, administrador de El Abra, sostiene que los ingresos a la circulación mercantil serían mayores si contaran con un mejor suministro de bebidas.

Después de casi 30 años como maestro cocinero, cualquier plato le parece fácil. “El chilindrón de carnero y los chicharrones de cerdo lo piden mucho. Pero la sugerencia del chef es el arroz con beicon”, comenta sin levantar los ojos de la sartén.

Más de 20 platos diferentes se ofertan para que el cliente pueda escoger el menú que desee, ya sea un crujiente pollo frito, espagueti a la criolla, bistec de cerdo o atún en aceite... cualquiera de estos, como otros, incitan a “chuparse los dedos”.

Un plato típico de la Isla de la Juventud, asegura Mas Peña, es la codorniz frita o en grillé. El matajibaro, combinación de tostones de plátano con chicharrones, una receta que llegó con los emigrantes desde las provincias orientales del país, también es preferido por los pineros.

Con vasta experiencia dentro del sector, este administrador está convencido de que la gastronomía estatal, cuando se quiere, no tiene nada que envidiarle a la privada. Pero lamenta no tener un aseguramiento estable de la principal bebida que exigen los consumidores: la cerveza.

“Es el principal gancho comercial. Cuando no hay la bebida muchos de los clientes que llegan dan la espalda y se van. Este restaurante tiene uno de



Con los nuevos servicios gastronómicos diversifican las ofertas a la población.



Salvador Gil Sardiñas emplea todo su arte culinario en lograr el deleite de los comensales.

Ajiaco

COMO mismo sucede con la cultura cubana, las comidas típicas de la Isla de la Juventud son el resultado de un ajiaco de influencias, aborigen, española y africana.

La Empresa de Comercio y Gastronomía fue una de las entidades del país que cumplió y sobrecumplió durante 2018 el plan de circulación mercantil. Los ingresos alcanzaron la cifra de 239 181 500 pesos.

los planes de venta más altos (2 700 000 pesos) dentro de la Empresa de Comercio de la Isla de la Juventud. Nosotros definimos el cumplimiento de la circulación mercantil en el territorio. Pero el abastecimiento de cerveza es pésimo, esa ha sido la batalla de todos estos años”. Refiere el administrador que con el resto de los suministros no sucede lo mismo, mantienen estabilidad.

La distante ubicación del sitio, agrega, obviamente limita el acceso de las personas y deviene otro lastre para un mayor progreso del centro gastronómico. “Antes entraba una ruta de guagua que daba unos cuantos

viajes, pero la quitaron por los aprietos con el combustible. Ahora cobran carísimo para traer a la gente desde la ciudad, ya sea en carros particulares, cocotaxis o coches de caballo”. Los trabajadores también se ven afectados por esa situación, por lo que muchos viajan todos los días en bicicleta hasta El Abra.

Aun así, tales inconvenientes no impiden que quienes logran sentarse en el salón disfruten de la buena música, el trato amable y la exquisita comida. El día que **BOHEMIA** visitó el lugar, Miriam Hernández Cintra estaba de cumpleaños: “la estoy pasando muy bien, saboreando una piña colada que sabe a gloria”. ●