

SANCTI SPÍRITUS

También los peces tienen su destino

No basta con “sembrar” hasta el último embalse si no se logra una alta supervivencia, volúmenes superiores de captura y un respaldo industrial que permita procesar, distribuir y consumir todo... hasta “el grito de los peces”

Texto y fotos: **PASTOR BATISTA VALDÉS**



La industria espirituana dispone de excelentes condiciones para el procesamiento de las especies de agua dulce.

ENVIDIARÍAN muchas provincias cubanas tener el espejo de agua o la fertilidad que signa a los ríos de Sancti Spíritus, sobre todo cuando el régimen de lluvias se comporta favorablemente.

Pero no solo en la capacidad de embalse está el alcance que a escala nacional muestra la acuicultura espirituana.

A mi modo de ver, tan envidiable como el recurso agua se torna otro, inagotable hasta en los momentos de peor sequía: el humano, ese que genera la cualidad de prever, organizar y eje-

cutar con inteligencia los procesos de producción, distribución y consumo.

Así lo confirma no solamente la conversación franca e ilustrativa con Antonio Olalla, director general de la Empresa Pesquera de Sancti Spíritus, Pescaspir, y con su joven y muy competente director de producción, Orlando de la Cruz Rivadeneira.

Áreas de pesca, sistema de transportación, naves de procesamiento, conservación y comercialización integran una cadena en la que pierde todo sentido aquel viejo adagio de ruptura

por su eslabón más débil... porque sencillamente no parece haberlo.

La mata y la lata

Con cimientos más que suficientes para producir sus alejines, asegurar siembras, no ceder terreno en los cultivos extensivo e intensivo, la empresa dispone de una poderosa industria apta para procesar y aprovechar, sin riesgo de pérdida ni dependencia de provincia alguna, las 360 toneladas que, como promedio, puede capturar cada mes... más de 4 000 a lo largo del calendario.

Como explica de la Cruz, esto le permite a la provincia disponer de los demandados filetes de claria, minutas de tilapia, picadillo de ambas especies, carpa y tenca, así como de una amplia gama de renglones elaborados en la planta de conformado con que cuenta la Unidad Empresarial de Base Indupir.

Bien lo sabe Erich Pérez Márquez, jefe de producción allí y testigo de la consagración con que laboran sus trabajadores.

“Aquí tenemos creadas las condiciones para elaborar chorizo, mortadella, perro caliente, jamonada y spam, además de croquetas criollas y para buffet, medallones, masa para croqueta y para hamburguesa, entre otros”.

Obreros, especialistas y directivos hablan con orgullo de una de las producciones más recientes: la albóndiga, cuya aceptación crece entre los consumidores, del mismo modo que el picadillo precocinado en aceite y envasado en un pequeño pote plástico.

Miro a Samuel Yomar Valdivia abrazado y abrasado por el vapor que libera un fogón de leña, mientras precocina la masa para picadillo y me sorprende la voluntad y capacidad que prevalece en ese lugar para combinar el funcionamiento de modernas líneas con alternativas así, capaces de mantener la vitalidad productiva incluso

en momentos de dificultades energéticas y aprovecharle al pescado hasta ese “grito” que el buen ganadero no desperdicia en la res.

Entonces me comentan que equipos como el que interviene en la preparación de las hamburguesas y albóndigas “no fueron traídos por la cigüeña”: nacieron allí mismo, paridos por el ingenio y la creatividad del colectivo.

Cosas del destino

Dueños absolutos de la cadena productiva, tampoco la comercialización o destino constituye motivo de preocupación para los más de 600 acuicultores espirituanos.

Aquello de “produzco, almaceno y lamentablemente no todo se vende” nada tiene que ver con la realidad aquí. Por el contrario, conscientes de que “no satisfacemos la demanda de la población ni lo que en tiempos normales solicita el turismo, nuestra empresa mantiene abierto su horizonte productivo con la perspectiva de triplicar para el 2030 los volúmenes actuales”.

Tal y como también añade Orlando de la Cruz, por el mo-



Picadillo precocinado en aceite, muy aceptado desde su inicio.

mento la provincia ha organizado del modo más justo posible un sistema de distribución y comercialización que incluye 14 pescaderías, dos puntos de venta, uno de estos de carácter móvil, para beneficiar a familias de comunidades realmente intrincadas, de modo que allí o en la ciudad ancianos como Rigoberto Álvarez y jóvenes como Yenny de Armas puedan acceder y degustar el pescado del terruño.

Seguro destino constituyen también un grupo de organismos priorizados, el siempre exigente turismo, así como la exportación, fundamentalmente de tenca y de vejigas natatorias, con notable aceptación en el mercado internacional.

A ello se suma que la empresa es proveedora de altos niveles de materia prima (picadillo) para provincias como Villa Clara, Cienfuegos y La Habana, con vistas a la conformación, allá, de renglones que mejoren la oferta y el consumo entre la población.

¿Dificultades? Desde luego que sí. Las mismas que en cualquier otro lugar de Cuba. Pero por lo visto la filosofía de los acuicultores espirituanos no es hablar de escollos, sino trabajar sobre ellos para, de alguna manera, superarlos con lo que se tenga a mano o en mente.

Por eso ni a las penurias que han pasado durante años con las artes de pesca se refieren.

Debe ser porque consideran que están ahí para producir, para aportar y para que todo vaya con la mayor calidad a donde tiene que llegar. ¡Cosas de la vida, cosas del destino!



Albóndigas, con toda la higiene, calidad y seguridad.