



ÓRGANO DEL COMITÉ PROVINCIAL DEL PARTIDO EN LAS TUNAS

Viernes 17 de febrero del 2023
Año 65 de la Revolución

Año XLIV Número 30 Precio: 1.00 peso

ESTAMOS EN:

@26delastunas

Periódico Tunero

26deLasTunas

@periodico26

Periodico 26



Foto: Reynaldo López Peña

Listo el “Majibacoa” para moler a todo dar

Por Juan Soto Cutiño

Bastaría un simple vistazo al quehacer de la empresa agroindustrial azucarera Majibacoa, 28 días después de iniciadas las operaciones de zafra, para caer en la cuenta de que el buen funcionamiento que distingue a su central es fruto de unas reparaciones hechas a conciencia, sin regatear esfuerzos.

Un índice acumulado de tiempo perdido por interrupciones operativas y roturas industriales de apenas el 1,4 y el 2,55 por cientos, respectivamente -posiblemente uno de los mejores del país- respalda el sentir de obreros y directivos cuando aseguran que la industria está en condiciones técnicas para procesar cualquier cantidad de alimento que llegue a la boca del tándem.

Nada de exageración. Ya lo demostró. “El pasado 11 de febrero, por ejemplo, fue la jornada más productiva que hemos tenido en lo que va de campaña. Ese día la fábrica recibió y trituró de un tirón, sin pausa durante 24 horas, cinco mil 83 toneladas de caña -el 78 por ciento de su capacidad potencial-, produjo 559 tonela-

das de azúcar y obtuvo un rendimiento industrial de 10,85 por ciento, valores todos por encima de lo planificado”, argumentó Geomanis Campos Sánchez, director de Informática y Comunicaciones en la referida entidad.

Pero no todo es color de rosa. Desafortunadamente esa gran fortaleza de la contienda se ha visto muy disminuida por un desabastecimiento de materias primas que paraliza la molienda entre cinco y seis horas todos los días. No por azar el “Majibacoa” acumula en ese acápite solo el 39 por ciento de aprovechamiento.

Tan negativo balance tiene en la empresa Grito de Yara (Granma) su principal sostén, pues de las tres mil 600 toneladas de caña que debe suministrar al central por jornada, solo envía entre 600 y 700 como promedio.

De ahí la urgencia de incorporar a la faena las dos combinadas de alto rendimiento CASE que restan y los siete camiones que esperan por gomas y baterías. Solo entonces esa vinculación jugará el rol para el que fue diseñada.

Se trata, en cuestión, de sacarle mejor provecho a la etapa actual de la campaña, marcada por valores en el rendimiento industrial con tendencia al incremento y un clima que favorece las operaciones de corte y transportación del dulce tallo.

“Pese a los atrasos -pasan de las cinco mil toneladas de azúcar- todavía estamos a tiempo de ingresar a la nómina de los centrales posibles cumplidores con el plan de producción en Cuba. Tal posibilidad nos anima a trabajar por el fortalecimiento de cada indicador que mide la eficiencia agroindustrial, especialmente con los que deben asegurar un suministro mayor y más estable de materia prima”, apunta David Puig Brito, director general de dicha empresa.

Por lo demás, Las Tunas y el país necesitan que ante el mal momento por el que atraviesa el coloso Antonio Guiteras, sus trabajadores también se impregnen del espíritu que anima a los majibacoenses. La historia ha demostrado que de situaciones tan o más complejas que las actuales, ellos han salido triunfantes. Esta no debe ser la excepción.



Foto: Reynaldo López Peña

Una de las inversiones de mayor impacto en esta etapa es Medios Diagnósticos en el hospital pediátrico Mártires de Las Tunas.

Prioriza Salud inversiones para el 2023

Por Danielle Laurencio Gómez (ACN)

Ejecutar las 11 obras que están aprobadas, y con presupuesto garantizado en el plan de la economía, es prioridad del sector de Salud en Las Tunas para este año, acciones que se desarrollan en instituciones ubicadas en cinco de los ocho municipios de esta provincia oriental.

Omar Villafruela Pupo, a cargo del área de Inversiones en la Dirección Provincial de Salud, dijo que cinco de esas obras son nuevas y seis de continuidad, lo que se traduce en mejoras infraestructurales en 11 unidades en el territorio.

Resulta significativo que por primera vez en muchos años hay inversiones en instituciones del sur de la provincia, tales como en el consultorio médico Argentina 1, en Jobabo, y el incinerador del policlínico Luis Aldana, en “Amancio”, puntualizó el directivo.

Villafruela Pupo explicó, además, que entre las obras por cumplir este año sobresale la Unidad Quirúrgica del hospital Guillermo Domínguez y el tanque séptico del pediátrico Raymundo Castro, ambos ubicados en el noroeste municipio de Puerto Padre.

Respecto al Hospital General Docente Doctor Ernesto Guevara de la Serna, en esta ciudad, se mantienen los trabajos inversionistas en el área de Anatomía Patológica; mientras la Planta de Oxígeno, como obra del plan del 2022, no se incluye en el actual, pues el sector ya entregó la obra civil y solo falta la instalación y puesta en marcha por la Empresa de Automatización Integral (Cedai) y la unidad empresarial de base Gases Las Tunas, subrayó.

Otro objeto que está en esa misma condición y resultará de mucho impacto social -agregados Medios Diagnósticos en el hospital pediátrico Mártires de Las Tunas, local que solo demanda de la instalación de los equipos de clima y rayos X; de igual manera, la institución provincial apuesta por continuar la materialización de su Materno Infantil.

Dos hogares maternos, una casa de abuelos y la reparación capital del Centro Provincial de Higiene, Epidemiología y Microbiología también se incluyen entre las inversiones para este año, una prioridad del sector en aras de elevar la calidad de los servicios y las condiciones a los trabajadores de Salud y para el pueblo en general.



Foto: Angel Chimento Pérez

¿Autogestión o reventas masivas?
4 y 5

Bandec mirándose por dentro: Las colas no pueden ser la normalidad



Foto: Tomada de Internet

Por István Ojeda Bello

“Para un trabajador del Banco de Crédito y Comercio (Bandec) las colas no pueden ser la normalidad”, afirmó su presidente Alexis Trujillo Morejón, en el análisis del desempeño de la institución en esta provincia del oriente cubano.

En el 2022 la entidad mantuvo su rol protagónico en el otorgamiento de créditos a productos locales de alimentos, al tiempo que prosiguió con sus servicios a organismos estatales relevantes. Justamente por eso, dijo Trujillo Morejón, “la prioridad es la sucursal, porque es la razón de ser del banco”. En ese sentido comentó

que está en marcha un profundo proceso de cambios estructurales internos que las adecuen a las necesidades y características de cada territorio.

Paralelamente, insistió, sigue siendo primordial la ampliación de la banca electrónica. De hecho, expresó, en el 2022 a escala nacional más del 80 por ciento de todas las operaciones de Bandec transcurrieron sin el uso de dinero en efectivo; aunque opinó que mucho queda por hacer. En Las Tunas en ese mismo lapso se emitieron 35 mil tarjetas magnéticas más que en el 2021; y la cantidad de clientes conectados al **Virtual Bandec** se

elevó en más de 100 con respecto a ese mismo año. “Ahí está el futuro”, sostuvo al escuchar esas cifras el titular de la entidad financiera.

Sin embargo, Trujillo Morejón fue enfático en la urgencia de curar las secuelas de la pandemia de la covid-19 que también estarían en asumir como habituales las aglomeraciones de clientes en las sucursales. “La mayor parte de las colas, alertó, están asociadas a los servicios comerciales, pero su mera existencia tiene que preocuparnos. Explicaciones hay muchas, pero a los ojos de la población nunca habrá justificación”, sentenció.

La exportación en la mira de la fábrica de tabacos Enrique Casals

Texto y foto: Miguel Díaz Nápoles

La provincia de Las Tunas avanza hacia el incremento de la exportación de tabacos con un nuevo taller perteneciente a la fábrica Enrique Casals, de la ciudad capital, donde se capacitan 80 torcedores que ya elaboran puros para el consumo nacional.

En pleno proceso de entrenamiento, los tabaqueros se preparan en tres etapas, y los más avanzados ya son capaces de fabricar alrededor de 170 puros en cada jornada. Este año el taller debe aportar una cifra de sus producciones para la exportación, con la recalificación de los mejores que se dedicarán completamente a ese rubro.

Jorge Tratman, jefe del taller, afirma que “a partir de marzo la unidad ya comienza a trabajar por un plan como parte de la formación en el primer y segundo cursos, y al concluir el 2023 debemos cumplir con dos millones 500 mil puros, a razón de unas 100 mil unidades



diariamente, un número de ellos para la exportación”.

Ubicado en el antiguo centro de despalillo de la hoja, a unos cinco kilómetros de la capital tunera, por la carretera que conduce a Puerto Padre, el taller cuenta con excelentes condiciones para realizar la faena y hasta ahora los resultados son halagüeños.

Con este nuevo local de la fábrica Enrique Casals, la Empresa de Acopio, Beneficio y Torcido de

Tabaco Las Tunas fortalece su estructura, conformada por 12 centros, agrupados en 11 unidades empresariales de base y una Oficina Central, que cumplen producciones y servicios a nivel del territorio y para otras provincias del país. Ahora da un paso importante en la exportación de puros a fin de aportar más dividendos a la economía y con ello inyectar capital financiero de manera directa a la nación.

Sesiona en Puerto Padre primer encuentro regional de Órganos Locales

Por Gabriel Manuel Peña Ramírez

El primer encuentro regional de los Órganos Locales del Poder Popular (OLPP), iniciativa tunera en aras de dotar de mayores herramientas a los delegados en sus funciones, sesionó en Puerto Padre con la participación de la demarcación norte de la provincia.

Las pasadas elecciones resultaron fuente de renovación para los voceros del pueblo, donde 365 integrantes asumen responsabilidades por primera vez, lo cual se traduce en un 65 por ciento del

total. Sobre la necesidad de perfeccionar el trabajo en la base, además de fomentar el vínculo entre la población y los organismos reguladores, con el objetivo de mejorar la calidad de vida, representantes de los municipios norteños intercambiaron experiencias.

En la ponencia de apertura, Pedro Valentín Paine Burke, secretario de la Asamblea del Poder Popular en el municipio de Manatí, indagó en los deberes de los delegados. Asimismo, con

argumentos legales, resaltó que dicha tarea no entraña privilegios personales, ni beneficios económicos, sino un compromiso moral con los vecinos de la comunidad y la solución a sus problemáticas.

Con la máxima de posicionar en las calles ante las dificultades cotidianas, la ciencia, la innovación y la transparencia comunicativa, centraron las intervenciones. De igual manera, los presentes reconocieron la importancia de conocer los diversos factores de la circunscripción.



Foto: Reynaldo López Peña

Por la formación vocacional, una pequeña experiencia

Por Esther De la Cruz Castillejo

Hasta el instituto preuniversitario vocacional de ciencias exactas (Ipvce) Luis Urquiza Jorge nos fuimos los de **26**. No es la primera vez que lo hacemos en función de contribuir, al menos un ápice, a la formación vocacional de los estudiantes.

Las actividades de este tema están allí organizadas una vez al mes por grado académico; participan profesionales en diferentes sectores de la sociedad y aportan al intercambio con los muchachos para ayudar a encauzar, hasta donde sea posible, sus sueños y aspiraciones.

Por supuesto, que estas actividades son apenas la punta de un **iceberg** tan imponente como necesario de atención. La formación vocacional constituye uno de los tantos asuntos medulares de la educación porque en una sociedad en la que ser universitario no es siempre el incentivo a una vida mejor atender a quienes están en la canteira de lo posible resulta determinante para el porvenir.

Sentados en el piso, desenfados, dispersos a ratos, pendientes del celular, confesando que “ven muy poco el **Noticiero**” y ratificando que sí, las redes sociales están en el centro de sus intereses, así transcurrió el encuentro.

Son siempre diálogos gratificantes. Los escuchamos con atención porque también crecemos desde sus preguntas, en las que nos dejan el sabor de husmear qué piensan y cómo ven a los profesionales de hoy y a la sociedad toda, un entorno del que forman parte, de una u otra manera.

Hablamos de periodismo, de censura y hasta del Mundial de Fútbol de Qatar. Ratificamos cuán complejo es el universo adolescente y el valor mayúsculo del personal que está hoy frente a ellos en las aulas y lo cumple bien, con esmero.

Bienvenidas las actividades así, concebidas con frescura para quienes tendrán la responsabilidad, en un futuro cercano, de hacer de Cuba un país mejor.

Efemérides

Por Rafael Avilés Espinosa

- 17/1892: Nuestro héroe nacional José Martí pronuncia su famoso discurso en el Hardman de Nueva York.
- 17/1957: Entrevista de Fidel y el

periodista Mathews de **The New York Times**, en la Sierra Maestra.

- 19/1942: En La Anguila, zona de Puerto Padre, nace el combatiente de la Lucha Clandestina Ceci-

lio Madrigal Pavón.

- 21/1962: Cae combatiendo a los bandidos en el Escambray José Agustín Domínguez Olazábal.
- 22/1512: Fallece Américo Vesputio, en cuyo honor lleva su nom-

bre nuestro continente.

- 22/1877: Muere el patriota bayamés Francisco Vicente Aguilera.
- 23/1956: Pronunciamiento de la fundación del Directorio Revolucionario.

Llévanos en tu móvil





Amar, con los pies sobre la tierra

Por Esther De la Cruz Castillejo

CADA día es más temprana la iniciación sexual en Las Tunas. Así lo han confirmado los expertos; y también algunos han confesado, en determinados espacios, que esa realidad está entre las causas que luego provocan trastornos eréctiles y dilemas afines. Porque la autoexploración - dicen- y el estar física y mentalmente listos ante la intimidad es una condición indispensable para la satisfacción sexual en el camino de la vida.

Sin embargo, quizás por aquello de que "nadie escarmienta por cabeza ajena" sigue el asunto en alza y, al paso de los años, las historias relacionadas con "la primera vez" no siempre se recuerdan con alegrías.

Algunos se sonrojaron cuando los de 26 los asaltamos en plena calle con la pregunta sobre el tema; otros se detuvieron a pensar porque "de eso ni me acuerdo bien" y, los más, lucieron una mueca entre la sorpresa y el espanto para regalarnos

anécdotas diversas, incluso, demasiado trepidantes como para ser compartidas en estas líneas.

Una sesentona extrovertida contó que su "primera vez" fue en medio de un platanal allá por Bejuco, y el entusiasmo la hizo tatuarse con matalcallos el nombre de su amado. Aseguró que de quitarlo de ahí se encargaron los médicos tras la infección terrible que cogió en el brazo y, de su corazón, lo sacó un mulato bailarín que es hasta hoy su marido y el padre orgulloso de sus dos hijos.

Otros, nos aseguraron no estar del todo conscientes de lo que hacían; una muchacha reveló que "el suceso" terminó en un chasco total y fue organizado exclusivamente por sus amigas más cercanas. Encontramos a un hombre sobrio, de esos curtidos por mil batallas, que se ruborizó al decir que su tío lo encaminó en esos trotes en una tarde de lluvia, cerca de casa, con una chica de dudosa reputación y poco tiempo para el romance.

Lo cierto es que nadie parece llegar del todo preparado al acontecimiento. Y eso, que constituye parte de la lógica de la vida, afianza en esta reportera la idea de cuán válida resulta la educación sexual desde edades tempranas a fin de evitar que el entusiasmo y el desconocimiento total se confabulen para arruinar "el momento" o cambiar, en no pocos casos, el curso de la existencia.

Las Tunas registra el mayor índice de embarazos adolescentes en el país, y es igualmente alta la cifra de quienes a esas edades se realizaron abortos el año anterior y de las que llegaron a Terapia Intensiva por hemorragias o preeclampsia.

En tiempos de Wifi y ardores desenfrenados resulta prudente sentarse a reflexionar sobre estas verdades que también nos rondan, aunque no sean tan románticas como una cita con velas y flores. Soñemos el amor, sí, pero con los pies sobre la tierra.

Miel de abeja, estrategia que puede dar buen fruto

Por Yenima Díaz Velázquez



SIN ser una de las provincias más productoras de miel de abeja en Cuba, los apicultores de Las Tunas asumen una estrategia que pasa por diferentes escalas y termina en el año 2030, con el acopio de unas 750 toneladas de ese producto.

¿Podrán lograr ese propósito? ¿Cuánto más resta por hacer para que las colmenas y sus "habitantes" sean más eficientes? Productores y directivos de la unidad empresarial de base (UEB) Apicultura creen que sí es posible, aunque el paso del tiempo marcará la ruta por seguir.

A juicio de esta reportera, también se puede llegar a la meta en el período señalado, pero hay que corregir, desde ya, las dificultades subjetivas que no responden a las carencias materiales, sino a la inercia o a la ausencia de iniciativas.

Lo primero es la voluntad individual de cada productor y sus motivaciones para que la actividad fluya; y lo segundo, que los pagos retrasados o la falta de atención a esos hombres y mujeres no entorpezcan una labor tan necesaria para la economía del país.

Luego -y como se ha dicho con otras especies de

animales productivos- hay que garantizar el alimento de las abejas. Tenerlas así, "a la buena de Dios" sería prácticamente una locura porque estas tierras tuneras sufren extensos ciclos de sequía.

Se impone, entonces, incrementar los viveros para la obtención de semillas y posturas de la flora apícola y sembrar piñón florido, bejuco indio y campanillas morada y blanca, entre otras plantas melíferas, además de mantener la trashumancia, en dependencia de la etapa de floración en ambos litorales.

Incrementar las colmenas, con sus correspondientes abejas reinas, es otro reto mayúsculo. Según Luis Manuel Peralta Agüero, director de la UEB, los cerca de 150 productores ya tienen 11 mil 500, pero la idea es establecer tres nuevos criaderos en los municipios del sur.

Con el buen funcionamiento de esas unidades y la consolidación de las existentes, en el 2030 pudiera contabilizarse la cantidad prevista de 17 mil 20 colmenas. Y con la miel, crecería el acopio de cera, propóleos, polen y jalea real, renglones que son muy importantes.

El pasado calendario no resultó bueno para el territorio tunero, es la verdad. La mayoría de los indicadores se quedaron muy por debajo de lo planificado y específicamente del producto líder apenas se recogieron 336,4 toneladas, de las 521,6 previstas para el período.

La razón fundamental fue la poca ocurrencia de precipitaciones y, por consiguiente, la disminución de flores productoras de néctar. Sin embargo, también afectó la insuficiente disponibilidad de combustible y las dificultades con el manejo por parte de algunos productores.

La garantía de madera para el mantenimiento de los apiarios resultó otro problema. Durante el año se limitó la elaboración de elementos de colmena, pues los suministradores de Mayarí, Guamá y la Empresa Agroforestal local no cumplieron lo pactado.

Prevenir enfermedades de esos insectos, agilizar las compensaciones a los productores y velar por la calidad final de la sustancia constituyen empeños que pueden ir por buen camino. La prueba está en los resultados del 2021, cuando se acopiaron 569,5 toneladas de miel. Y ese es el mejor ejemplo.



Cartas

A cargo de Graciela Guerrero Garay

INSATISFACCIONES CON GRUPO ANTICOLEROS EN PANADERÍA ESPECIALIZADA Y EL TUNERO

Desde la calle Agustín Cebreco Triplanta 26, Apartamento 3, entre Aquiles Espinosa y Leonardo Gamboa, reparto Santos, en esta ciudad, se acerca a nuestro espacio el lector Roel Reyna Licea, quien muestra su insatisfacción y rechazo a la actitud asumida por los compañeros que integran el grupo de trabajo y enfrentamiento a los coleros, acaparadores y revendedores en la Panadería Especializada de la Lucas Ortiz y el mercado El Tunero.

Roel argumenta que, en lugar de ayudar, "entorpecen porque favorecen a los amigos, valiéndose de la cola de los impedidos; aluden que son casos sociales enviados por el Gobierno, en tanto todos ellos compran y, en ocasiones, hay hasta siete cuando con una persona basta.

"Por esta razón no siempre quienes hemos marcado y tenemos problemas de salud alcanzamos los panes que deseamos, aunque seamos de los primeros en la fila. La mayoría de estos compañeros entra al local con mochilas antes que el público, y se va. Entonces uno cuestiona si verdaderamente estaban ahí por cumplir con su trabajo o para resolver el producto, aprovechándose de sus funciones.

"Igualmente maltratan de palabras a las personas y nos amenazan de que nos quitarán el Carné de Impedidos. ¿Pueden realmente hacerlo en el marco de la Legalidad Socialista y acorde a la Ley? Ese documento está avalado por un dictamen médico y compromete a organizaciones sociales de las cuales somos miembros. Esto sucede con frecuencia en este establecimiento especializado en la elaboración de diferentes tipos de pan, con tan alta demanda del pueblo y vital para la alimentación, especialmente de los enfermos.

"También en el mercado El Tunero suceden irregularidades que disgustan y nos hacen pensar que deberían quitar a este grupo si no ejerce bien su labor. Igualmente, el día que hay mejores ofertas se reúnen todos, entran y salen, pasan a personas ajenas a la cola e, incluso, es peor, porque no siempre quienes están en la fila pueden visualizar las maniobras que realizan y reclamar sus derechos.

"Me quejé de estos problemas con el Intendente del municipio. El compañero fue a la Panadería y, me consta, indicó que allí solo podía estar uno de ellos. Dejó orientaciones, pero no las respetaron. Todo sigue igual. Considero que es una falta de respeto este comportamiento de personas que deben hacer valer el orden y la disciplina social. Es un asunto que necesita un profundo análisis", enfatiza Reyna Licea.

¿CUÁNDO LE TOCARÁ EL ACEITE POR MÓDULO A LA BODEGA DE BECERRA?

Pedro González Díaz, residente en carretera a Puerto Padre, Kilómetro 8 y medio, Becerra, del CDR 1, Circunscripción 100, de la Zona 192, en el Consejo Popular 7, notifica a esta sección la siguiente preocupación, la cual comparten también vecinos y clientes de la bodega a la que hace referencia.

"¿Cuándo nos tocará aceite en los módulos? -cuestiona el lector y argumenta: El día 28 de mayo del pasado año fue la última vez que nos asignaron este producto. Mientras otras bodegas lo han recibido hasta tres veces, a la tienda La Curva, ubicada en la carretera a Puerto Padre y perteneciente a Becerra, no se le ha vendido más desde esa fecha.

"Quisiera que se gestionara mi queja sobre la mala programación de la distribución del aceite que realizan los organismos competentes y responsables de la misma", reclama Pedro al concluir la misiva enviada a 26.



En el lente

Texto y foto: Ángel Chimeno Pérez

Increíble, pero cierto



En el área recreativa cultural de la Plaza Tanque de Buena Vista, de esta ciudad, se encuentra un registro del alcantarillado en las condiciones que muestra la foto. El mismo constituye un peligro potencial si tenemos en cuenta que allí asisten con frecuencia niños, jóvenes y personas de la tercera edad.

¿Deudas de la “autogestión” o reventas masivas?

Por Yuset Puig y Dayana Menzoney

Hace meses que Lucas se prepara para llevar a pasear a su hijo Diego el día de su cumpleaños. La fecha en cuestión llegó un sábado muy temprano, con el beso en la frente, se fueron a la bodega para garantizar una parte del desayuno. El niño percibió unas galletas en el estante y la dependienta las puso en sus manos con un: 120.00 pesos. ¿Pero de dónde viene esto?, preguntó el padre. -Son liberadas, masculló la muchacha.

Con las 10 o 12 galleticas en el nailon regresaron a casa y horas después estaban listos para su excursión en el pueblo. Los 200.00 pesos del coche asustaron un poco a Lucas. Recordó que Diego quería “comida italiana” y unos amigos le recomendaron a Dinos Pizzas, le dijeron “son mucho más caras que las particulares, pero las hacen ricas”, mas aquel día no había levadura.

Entonces pensó en el restaurante 2007, el más asequible, desde siempre y con un servicio de excelencia. Allí se estrelló contra la Carta. ¿Quieres un bisté de cerdo? Interrogó al infante. Pero el cumpleaños ya había decidido: prefiero “camarones, chatinos y un refresco de Kola”.

Además de los mil pesos que se le escurrieron en dos horas, afuera, en unos de los tantos puntos de venta, su niño se aprovisionó de un paquete de galletas María por 700.00 pesos, el refresco en cuestión, 200.00 y un chupa chupa de 70.00. Allí escondido entre las confituras Lucas percibió un pomo de aceite. ¿Está a la venta? Y también lo pusieron en su jabita por otros mil 100 CUP.

Regresaron a casa caminando, el niño haciendo piruetas y él empujando, avergonzado, incapaz de cuadrar los números para salir “ileso” de la celebración. Robaron su atención tantos negocios, tanta oferta de las mismas mercancías de las tiendas en MLC a precios carísimos, tanta indolencia. De su salario del mes quedaba siquiera para seguir visitando la bodega, y eso sin acercarse a las carísimas galletas liberadas.

Lucas es solo uno de los devorados por la vorágine de la ciudad. Y es que en estos días, es difícil solventar las necesidades puntuales con un simple salario de respaldo. Confunden un poco los espacios y precios estatales y particulares, ¿cuál es cuál?, ¿qué es legal y cuándo se les está yendo la mano?

MÁS QUE NEGOCIOS, NECESIDAD

A la primera ojeada de la tablilla de Las Copas saltan opciones pocas comunes para una heladería: galletas de sal, pasta de maní, refresco concentrado... Las personas allí, postradas ante el mostrador, rememoran que días atrás hicieron una caldosa deliciosa, que competía con la de Kike y Marina.



Fotos: Ángel Chimento Pérez

Evis Álvarez Ávila, director de la ahora UEB, comenta que desde el día 15 de diciembre la unidad no recibe helado, lo que los obliga a ofertar otros productos que sustentan el salario de alrededor de 40 trabajadores.

“Son mercancías adquiridas a través de los trabajadores por cuenta propia (TCP), y prácticamente no obtenemos ninguna ganancia, pero algo tenemos que vender. Aquí ofertamos mayormente jugos naturales, aunque ahora mismo tratamos de comprar todo lo que se pueda vender. Vamos al campo a adquirir frutas, mas los precios se han disparado y en las elaboraciones es donde hay un margen comercial mayor, de hasta un 25 por ciento.”

Raymel Espinosa Saborit, director adjunto del Grupo Empresarial de Comercio (GEC) en Las Tunas, asegura a **26** que la compra de productos para venderlos con un margen comercial es un fenómeno que ocurre, un tanto más en la gastronomía, amparado en el proceso de perfeccionamiento del sector.

“Al convertirse en unidades empresariales de base (UEB) poseen las facultades de contratar las mercancías con diferentes actores económicos, tanto estatales como no estatales. De ahí viene la formación de precios y su diferenciación. Por supuesto, la meta del proceso es que ejerzan la autogestión, sean capaces de hacer contratos provechosos y vayan directamente a las formas productivas para poder abaratar los costos”, enfatiza el directivo.

“No tiene méritos comprar un racimo de plátanos en la esquina, carísimo y sacarles a los tostones rellenos del menú ganancias a toda costa; eso no es lo que persigue el perfeccionamiento. Nuestras bodegas, restaurantes y Gastronomía en general incorporan las ventas de varios productos en aras de generar mejores ingresos, pero la búsqueda de precios más favorables debe ser también una premisa indispensable.”

“La formación de los precios minoristas está establecida por la Resolución 329 del 2020 del Ministerio de Finanzas y Precios. Parte del precio mayorista, incluye todos

los gastos con un margen de utilidad del 10 por ciento. En el caso de las unidades gastronómicas al poseer otras características pueden aplicar hasta un 15 por ciento de margen de utilidad.”

“Sabemos que lo más fácil es comprar y revender, pero ese no es el propósito. La política del GEC está dirigida a que las materias primas que obtengan, las elaboren, porque la gastronomía tiene la posibilidad de diversificarse. Por ejemplo, la cerveza, no es lo mismo venderla que elaborar un coctel, una michelada o acompañarla de un plato, y elevar la calidad del servicio y el nivel de utilidades.”

“Enfatizo, estas situaciones se nos dan, pero en menor medida porque las unidades, independientemente de que cuenten con los productos listos para la venta, se ven obligadas a elaborar. Se chequea con rigor qué por ciento de los ingresos es de elaborado, cuál de comestibles, y qué por ciento es el de gastronomía paralela o productos listos para la venta. Y ese análisis se realiza cada mes en todas las unidades del GEC”.

DE LOS PRECIOS Y SU TENDENCIA AL ALZA

Miriam comparte sus anhelos por los días pasados en los que con mil pesos podía darse el lujo de salir a comer con su esposo e hijo en cualesquiera de los restaurantes de la red estatal y ahora los costos de estos lugares están bastante emparejados con las opciones privadas.

“Es cierto que se han incrementado y no solo en la red de restaurantes estatales -enfatiza Espinosa Saborit-, pero depende mucho de cómo se están comprando las materias primas en este momento. Hoy los productos que comercializamos, en su mayoría, se buscan de diferentes actores económicos. Cuando tenemos la contratación con el proveedor estatal logramos mejores precios, mas con las formas no estatales de gestión (mipymes y el TPC), es de mutuo acuerdo y lo pone su proveedor”.

En las redes sociales también se manifiestan muchos criterios enfocados, sobre todo, al alza excesiva de estos. Una usuaria, desde Manatí, comparte su preocupación, pues las unidades de Comercio expendían frazadas de limpiar por encima de los 250.00 pesos, las mismas que en términos normales no exceden los 15.00.

“Las colchas, por ejemplo, nosotros las compramos a diferentes proveedores, la opción más barata es cuando se las compramos a la Empresa Mayorista Universal que es el proveedor estatal socialista y nos da un precio mucho más barato y oscila entre 15.00, 20.00 y 25.00 pesos. Vale resaltar que muchas veces el proveedor estatal no está surtido con los productos que necesitamos y la existencia de las mipymes les ha per-

mitido a ellas importar un grupo de recursos que hoy el Estado no tiene en sus manos”, explica el director del GEC.

Al respecto, Roxana Fuentes, jefa de Departamento de Formación de Precios en la Dirección Provincial de Finanzas y Precios refiere: “Hace unos meses se adquirieron colchas de limpiar piso a una mipyme en Villa Clara, el imperativo era abastecer al hospital Pediátrico de la provincia con estos insumos. Las colchas estaban muy costosas y por mucho que solo se vendieron a la entidad con un margen comercial mínimo, quedaron muy por encima de lo razonable”.

La especialista alerta que “se descentralizaron las facultades de las UEB, creadas por la Empresa de Comercio. Para definir los nuevos precios se pueden tomar como referente tanto los del mercado informal como del estatal; también se analiza la calidad, siempre teniendo en cuenta que la mercancía cuente con los requisitos que exige el cliente.”

“Otro de los factores influyentes en este sentido es el límite de utilidad, el cual establece que se deben determinar los precios de manera tal que se obtenga una utilidad razonable. Por ese motivo, existen hoy entidades del Comercio y la Gastronomía con diferentes límites, que van desde el ocho hasta el 25 por ciento, porque no existe documento hasta el momento en el que fije una utilidad específica”, enfatiza Roxana.

Yurisleidis Vázquez Urrutia, directora de la UEB Cubana del Pan en Las Tunas, comenta que en este entramado, a raíz del perfeccionamiento, las panaderías también ampliaron el objeto social, cuestión que actualmente los ayuda a mantener mejores ingresos en medio de la actual crisis de materias primas.

“Hace un tiempo comenzamos a vender productos listos para la venta que van desde vinagre, vino seco a cualquier otro insumo que podamos comprar -puntualiza la directiva. Le ponemos un margen comercial que en un inicio fue del 15 por ciento y ahora solo es del 8. La mayoría de las cosas se las compramos a las mipymes o a las cooperativas de créditos y servicios (CCS), y por eso podemos pagar utilidades. El plan no se cumple por el déficit de la harina, sin embargo, en los últimos meses del año se logró lo previsto gracias a estas alternativas.”

NUEVAS FORMAS DE GESTIÓN, OTROS PROVEEDORES

Con el rostro medio escondido y la negativa del nombre, el dependiente de uno de los pequeños negocios de esta ciudad, con una posición bastante privilegiada en el entorno ciudadano, confiesa que aun-

que tiene entre sus actividades elaborar alimentos no ha podido materializar ese empeño por falta de harina, aceite y otras materias primas.

“Yo tengo que pagar una patente mensual, así que al menos debo garantizar la venta de cigarro, cerveza, refresco, pocas confituras. Yo le compro a una mipyme y le pongo por encima igual que todo el mundo, antes vendía más, pero ahora hasta las bodegas venden cerveza y la competencia es grande”, puntualiza.

El Éxito es una tienda que ha cobrado muchísima notoriedad, pues muchos restaurantes, cafeterías y empresas se abastecen allí cuando el aceite escasea, por ejemplo, y también media ciudad desfila por allí en busca de un pomito, cuyo costo, aunque muy elevado, está por debajo del mercado informal.

Rosa Sierra Venzant, económica de la mipyme comentó a **26** que las mercancías llegan al país a través de importaciones que arriban en mayor medida por el Puerto del Mariel. “Hace dos meses que prestamos servicios y hemos tenido muy buena acogida -comenta la económica. Ya acopiamos más de 70 contratos y seguimos recibiendo interesados.”

“Esta tienda solo funciona como mayorista, aunque el objeto social de la mipyme es más amplio. En el reparto Buena Vista contamos con una sucursal en la que pueden adquirir lo mismo. Nos hemos convertido en abastecedores de muchos restaurantes y bares, pues les ofrecemos los productos más demandados por ellos y a los precios más bajos. Tenemos cervezas desde los 140.00 hasta los 230.00 pesos, y las de mayor costo son las embotelladas, el resto están a 150.00. Los refrescos a 150.00, los jugos de un litro 400.00 y las confituras entre los 40.00 y los 80.00 pesos”.

Varios de los locales que hoy exhiben, precisamente estas mercancías, son aquellos que deberían postularse por alcanzar la autogestión. Sammy Núñez Cruz, subdirector económico y director en funciones de la Empresa Provincial de Servicios Técnicos Personales del Hogar y Aseguramiento al Comercio, puntualiza que los quioscos y establecimientos con los que tienen contratos son autogestionados por las personas a cargo y estas localizan el tipo de mercancía que les brinda un mayor margen comercial y cuenta con una mejor aceptación por sus clientes. Expuso que la empresa no controla si los arrendatarios se encargan de comprar mercancías y revenderlas porque eso no entra en las prioridades que definen su contrato.



¿QUIÉN CONTROLA?

Elder Bárcena Santana, director provincial de Finanzas y Precios, habla de la complejidad del panorama actual y enfatiza en que la gestión de las mipymes en todo el país, inició sujeta a un conjunto de resoluciones, y con el tiempo dichas leyes deben actualizarse para acercarlas más al entramado legal de cada territorio. "La dirección provincial está desligada de los costos de los productos no agropecuarios, las facultades para la aprobación de esos precios minoristas quedan en manos de los comités de concertación de precios en cada municipio; su papel en estos momentos solo se limita a revisar los precios mayoristas."

Arkadis Javier Estrada Rodríguez, intendente del municipio de Las Tunas, asegura que mipymes y TCP conforman sus precios, pues hay un grupo de facultades que poseen al importar recursos, según el objeto social para el que fueron creados. "Los precios de estos nuevos actores económicos se analizan por la ONAT y la oficina de estadística e información, para fiscalizar a partir de sus ingresos que paguen sus impuestos."

"Los precios de Las Tunas son tan elevados porque algunos productos se han encarecido a partir del propio precio mayorista y estos elevan los costos. Algunos productos están controlados y topados, y no pueden subir, pero hay otros tantos que no, y estas formas de gestión venden al valor que consideren conveniente."

"Como Gobierno municipal nos toca, además de controlar la correcta formación de los precios mayoristas y minoristas en todos los sectores, comprobar sus márgenes de utilidad. En el caso de la Empresa Estatal Socialista, debemos exigir que no formen parte de la cadena de intermediarios y no se presten para este tipo de comercio. Las 28 unidades básicas gastronómicas del territorio deben realizar la autogestión a partir de las personas que realmente producen los recursos y los servicios."

genes de utilidad. En el caso de la Empresa Estatal Socialista, debemos exigir que no formen parte de la cadena de intermediarios y no se presten para este tipo de comercio. Las 28 unidades básicas gastronómicas del territorio deben realizar la autogestión a partir de las personas que realmente producen los recursos y los servicios."

¿Es legal que las mipymes compren productos, ya sean importados o no, y los revendan en sus establecimientos?

"Sí, a través de los mecanismos creados para la importación ellos están en todas las facultades de hacerlo, y también pueden comprar productos a los actores económicos tanto estatales como no estatales para la prestación de sus servicios", contestó el intendente.

Tania González Pérez, al frente de la Dirección de Inspección Estatal (DIS) en el municipio cabecera, argumenta que resguardados en el Decreto Ley 45 de la **Gaceta Oficial** 104, en su Artículo 3, el territorio combate los precios abusivos y especulativos.

"Está estipulado que el comerciante agregue al producto un margen razonable, pero es interpretativo, pues no hay una manera exacta de verificarlo. El modo que tenemos, ahora mismo, es a través del propio trabajador por cuenta propia; solicitamos la licitud de la mercancía y a partir de ese comprobante de compra sacamos el precio al que se comercializa en Cadeca el USD o MLC que es de 124.00 pesos. De ahí sacamos el precio al que se debe comercializar, por nuestra apreciación. Desde el punto de vista legal, si usted tiene un índice de ganancias que duplica lo que usted invirtió,



Establecimiento de la Empresa Cubana del Pan.

deja de ser razonable y se convierte en especulativo. Por esto nos guiamos.

"Existen grandes lagunas al no poder comprobar, ni determinar en las mipymes cuáles son los precios prudentes, porque esta reflexión queda en manos de los propietarios de esas empresas. Ellos establecen sus precios, según sus consideraciones y no hay, ahora mismo, un mecanismo con el cual podamos corroborar que los precios a los que comercializan son o no razonables."

"Las mayores violaciones son la licitud de la mercancía que está relacionada con ese mercado subterráneo del que todos conocemos y, por supuesto, quienes venden de manera ilegal y fijan los precios más abusivos. Por ejemplo, el aceite, que es de los más cotizados ahora mismo, teniendo en cuenta que su valor es de 48.75 pesos en la red estatal, sabemos que hoy lo expenden a más de mil pesos, por encima de su valor".

TABLA DE SALVACIÓN... ¿PARA QUIÉN?

Las nuevas resoluciones persiguen dotar al Comercio y la Gastronomía de libertades para crear y buscar alternativas, sin embargo, el único saldo hasta el momento es la naturalización de la reventa, una dispersión muy grande de los precios y el aumento desmedido de los mismos.

Bajo la sombra de las nuevas facultades se esconde hoy la falta de gestión, la ineficiencia y el hecho de cargar esta última al precio final de los productos, con el único objetivo de pagar utilidades a toda costa, sin pensar en el objeto social de las entidades ni en ese cliente que, apremiado por la necesidad, le toca pagar a precios que suben cada semana, a pesar de que el salario promedio continúa siendo el mismo.

¿Cómo es posible que una panadería o una cafetería que comercializa en su mayoría productos

previamente comprados logre pagar utilidades solo con revender? ¿Quién costea esas utilidades? No es la producción. A pesar de las estrategias y las mejores experiencias -que son la excepción- la autogestión sigue siendo una utopía. Cuando pasamos revista a los mostradores la generalidad se limita a comprar a otro actor, a escasos metros, y colocar el producto en su tablilla con una tajada de ganancia. El precio de la cerveza por encima de 200.00 pesos no es lo que más molesta actualmente a los tuneros y sí el pomo de aceite a más de mil o las confituras de las tiendas de MLC revendidas en las cafeterías particulares con total tranquilidad.

El primer ministro Manuel Marrero Cruz dijo en este territorio que las mipymes no fueron creadas para revender, sino para crear bienes y servicios. Al respecto, toca aquí mirar más profundo. Aunque tengan libertades para formar sus precios, corresponde a los gobiernos locales y a los cuerpos de inspección acompañar a los emprendimientos por caminos más beneficiosos para todas las partes; evitar el crecimiento de intermediarios y comercializadores en detrimento de los productores; controlar la trazabilidad de los costos y velar por que el margen comercial se establezca, verdaderamente, en correspondencia con estos.

Se impone repensar Las Tunas como un escenario donde todas las formas de gestión coexistan y vayan de la mano con garantía de mejores opciones para el pueblo, pues cada error nos aleja no solo de la prosperidad, sino, además, de la confianza de nuestra gente.

La compleja ruta del agua en Las Tunas

Esther De la Cruz Castillejo

Desde hace más de 10 años, el comportamiento de las lluvias se mantiene por debajo del 85 por ciento de lo previsto en la provincia y esto ha provocado que en cada calendario sea más bajo el acumulado. De ahí que para el 2023 no es bueno el pronóstico del abasto de agua, pues hemos comenzado con escasísimas precipitaciones, apenas un 16 por ciento en la zona norte del territorio, la más comprometida con los lastres de esta situación.

El problema requiere medidas drásticas y, por eso, se han trazado planes de acción que los gobiernos ejecutan a nivel local. Allí se presentan las estrategias que puedan generar nuevas inversiones, pues el país prioriza este tema y apoya a la provincia con todo cuanto es posible. De eso conversó 26 con Kennia Batista Céspedes, subdelegada adjunta de la Delegación de Recursos Hidráulicos aquí. Y, desde las primeras palabras, nos quedó claro que Manatí presenta el escenario más complejo.

"El municipio cuenta con tres presas, pero todo el abasto que tenía era subterráneo y ese colapsó, está completamente seco; ahora se ejecuta una inversión de agua superficial. Se realizan estudios hidrogeológicos para analizar los pozos, el suelo, nutrirse de la experiencia de los campesinos y, si es preciso, destinar fuentes que antes estaban en función de la agricultura y otros organismos para ayudar con el abasto del pueblo".



Fotos: Reynaldo López y Tiempo21

La experta explicó algunos casos puntuales, entre ellos el del campismo Los Pinos, una institución a la que fue preciso restringirle la cantidad de agua que recibe, porque la prioridad es el sector residencial. "Eso también exige que la gente ahorre más en casa porque ahora la entrega es en días alternos y también se han reducido los horarios; si antes era de ocho horas, hoy es de seis, se están abriendo pozos y, además, se habilitan cargaderos nuevos."

"Se estudian otras fuentes que ya existían, pero eran para el uso rural, como es el pozo Las Margaritas, en la zona de Dumañuecos, que cuenta con un gran volumen en su carga. La intención es que, además de eso, compense una parte de las necesidades del sector urbano. La situación de



este último es crítica y, también, tenemos problemas con el diésel tan necesario para mantener activo el tren que lleva agua a muchos lugares de ese municipio".

Kennia dijo que se concretan los recursos y el financiamiento para, en el transcurso de este

año, recargar desde la presa Yariaguá, que se encuentra también cercana al Cerro de Caisimú, trabajos que deben iniciar en los próximos días y suponen una inversión de peso.

Si hacemos una especie de paneo por otras fuentes de abasto a la población entendemos que, si bien Manatí muestra el panorama más complicado, en el resto de las localidades el asunto no marcha sobre ruedas.

"La presa de Jobabito -refiere Kennia- abastece a los habitantes de Bartle y a una parte de Guáimaro, municipio de la provincia de Camagüey. Para no tener afectación en ninguno de los dos se ajustaron ciclos diferentes de abastecimiento entre ellos."

"En el municipio de Jesús Menéndez se encuentra la presa Juan Sáez, que está muy afectada y se hicieron restricciones en la agricultura para proteger el suministro a la zafra azucarera y a la población, porque este embalse proporciona agua a una parte de Chaparra."

"En esa zona se halla también Copo del Chato que favorece a Delicias, en Puerto Padre, y permanece como reserva para cualquier situación que surja, pero se decidió que ya no aporta a la agricultura. Los campesinos tendrán que asumir con pozos y fuentes propias, pues la prioridad es la población."

"Piedra Hueca, por su parte, ya es capaz de suministrar a la cabecera provincial junto con Cayo y El Rincón. Las tres se balancean como un sistema para que den el líquido indistinta-

mente al municipio de Las Tunas, y colocarlo en mejores condiciones".

Las medidas tomadas en la provincia contra la sequía y los trabajos que se ejecutan en toda su geografía incluyen otros aciertos. Entre ellos la construcción de 19 pozos, la instalación de hidrómetros en las fuentes de abasto, además de en los sectores estatal y residencial, junto a la continuidad del programa de rehabilitación de redes y conductoras en los poblados de Delicias y "Jesús Menéndez".

Este año se labora para concluir los acueductos de las comunidades rurales El Rincón Kilómetros 17, 18, 19 y el 20 del municipio de Manatí. Asimismo, se pretende terminar la obra del acueducto que beneficiará a más de tres mil 500 habitantes de nueve comunidades costeras del norte de la provincia (Guayacán 4, 5 y 6, Laguna Blanca, La Herradura, Los Jarros, Punta de Tomate, La Boca y El Yonce).

Se trabaja en el mejoramiento del abasto a la ciudad de Las Tunas, entre otros aspectos, con el montaje de equipos de bombeo en el sistema El Rincón y Piedra Hueca, la colocación de válvulas; así como en la habilitación de puntos de fácil acceso en Bazarales y cargaderos en el poblado de Vázquez. La realidad, más allá de todos los empeños, resulta sumamente compleja y de eso tenemos que estar conscientes todos: directivos, decisores y pueblo en general. Las Tunas es la provincia más seca de Cuba y, con el esfuerzo de todos, cada gota cuenta.



Presencia tunera en Feria Internacional del Libro de La Habana

Por Yelaine Martínez Herrera

DIFERENTES títulos que han visto la luz por la editorial **Sanlope** representan a la provincia en la XXXI Feria Internacional del Libro de La Habana, que se realiza entre los días 9 y 19 de febrero.

Maíke Machado Vázquez, director del Centro Provincial del Libro y la Literatura, informó a **26**: "Los escritores Argel Fernández Granado, Carlos Esquivel y Yeinier Aguilera han presentado en la capital los textos **Como un rey ausente**, de Marina Lourdes Jacobo; **Amagos diurnos** (Premio Cucalambé 2019), de Ran-

dol Machado; **Los hijos del insomnio**, de Yeinier Aguilera; **El diablo está en los detalles** (Premio Portus Patris 2019), de Leoniski Buquet; **En una maleta el mundo** (Premio Principito 2020), de Erasmo de los Angeles Rondón y una **Antología de poesía** argentina actual, hija de una colaboración entre una editorial de la tierra del tango y la nuestra, como parte de un intercambio cultural para favorecer el desarrollo literario de la provincia".

Asimismo, hay literatos que han disfrutado de la presentación de sus libros por otros sellos editoriales como es el caso de **Duen-de de agua**, de Armando López Carralero, que fue Premio Calen-

dario 2022 y vio la luz por la **Casa Editora Abril**.

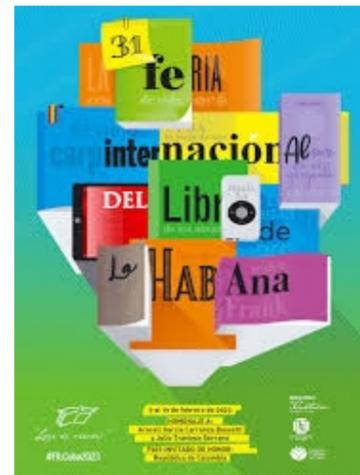
Un momento de gran relevancia fue la entrega del Premio de Poesía Nicolás Guillén a Carlos Esquivel, en el Colegio Universitario San Gerónimo de La Habana, lid que ganó con el poemario **La guagua de Babel**.

Varios autores tuneros participan en diferentes espacios de la fiesta de las letras. El VII Encuentro de Jóvenes Escritores de Iberoamérica, por ejemplo, ha contado con representantes del Balcón de Oriente como Raúl Leyva, Alejandro Rama, Dayislenis Velázquez, Eduardo Rosell y Yuslenis Molina. Otras citas con presencia de nuestra tierra han sido

el VI Encuentro Internacional de Promotores de Poesía y un intercambio con egresados del Centro de Formación Literaria Onelio Jorge Cardoso.

La Feria Internacional del Libro de La Habana defiende en esta ocasión la temática de "la lectura inclusiva"; tiene a Colombia como país invitado de honor; se dedica a la bibliografía e investigadora Aracely García Carranza y al Premio Nacional de Literatura Julio Travieso Serrano, además de rendir tributo a los centenarios de Fina García Marruz y Antonio Núñez Jiménez.

Su capítulo provincial se desarrollará del 16 al 19 de marzo y, como es costumbre, tendrá



como escenario fundamental al parque Maceo y sus alrededores.

Gana escritor habanero concurso nacional de narrativa Guillermo Vidal

Foto: Cortesía del entrevistado



Por Yelaine Martínez Herrera

EL ESCRITOR habanero Maykel Rafael Paneque se alzó como ganador del concurso nacional de narrativa Guillermo Vidal, información dada a conocer al cierre de la jornada con el nombre del autor de **Matarile**,

que se realizó en Las Tunas del 8 al 10 de febrero.

El jurado, integrado por María Lilia Celorio, Yunier Riquenes y Manuel García Verdecia, luego de analizar las 11 obras en competencia, decidió otorgar el lauro al libro de cuentos **Un fin tan próximo**, "por la selección de argumentos que profundizan en las características de la naturaleza humana como el morbo sexual, la violencia, las confrontaciones de intereses, la envidia, pero con una perspicacia que los salva de lo rutinario; elaborados de una forma en la que destacan la debida estructuración de los conflictos, el empleo de un lenguaje eficaz, el juego con personajes que suelen reiterarse a lo largo del libro, así como un manejo hábil de los cambios del punto de vista narrativo".

En diálogo con **26**, vía Internet, confesó Paneque: "Ganar el Premio Guillermo Vidal es una alegría inmensa, inesperada, que me llena de emoción. Es un autor

que admiro. Su tenacidad y apuesta por los desafíos definen el tono de una escritura muy personal. No creo que en Cuba exista un escritor más iconoclasta e irreverente que él, de una osadía narrativa feroz y memorable.

"Tampoco creo que ningún premio legitime una obra, ni siquiera el Nobel. La validez es algo que ella debe merecer por sí misma. Claro, un premio como el Guillermo Vidal, da visibilidad, cierta resonancia que motiva al lector que no te conoce a asomarse a tu escritura. Además, viene acompañado de otra guirnalda: acceder al catálogo de **Ediciones Unión**, una editorial de un peso y prestigio legendarios".

Un fin tan próximo está integrado por siete cuentos y cada uno, a su manera, presagia un final inesperado y vislumbra la fragilidad de la naturaleza humana, lo impredecible que puede volverse esta cuando enfrenta situaciones límites.

"Son relatos que hablan de la pérdida de la memoria, el encierro involuntario, el tráfico de órganos, el maltrato infantil, secuestros y ajustes de cuentas..., en escenarios marcados por la paranoia, la violencia física o psicológica y la asfixia mental.

"También rindo tributo a escritores que admiro. El cuento "La danza de los hurones" es un homenaje a Juan Carlos Onetti, "Cartas a un señorito en París" agasaja a Julio Cortázar, "Los sueños traicionados", a Milan Kundera, "El cachorro del tigre", a Herta Müller... En cada homenaje hay un intento de acercarme a la experiencia, con el lenguaje que tanto disfruté en sus creaciones, porque para mí la literatura es un uso excepcional del lenguaje, un registro único con palabras que usamos a diario", destacó el autor.

Maykel Rafael Paneque ha publicado numerosos libros, entre los que se encuentran **Todo será breve como el descanso** (II Pre-

mio La casa por la ventana 2013 y Premio Fundación de la Ciudad de Cienfuegos Fernandina de Jagua 2016), **Noches para desertar** (Accésit del Premio Félix Pita Rodríguez 2016), **El sueño en alguna parte** (Premio Hermanos Loynaz 2016), **Siete piedras en tu nombre** (Premio Emilio Ballagas 2016), **Libro de los indocultados**, **Viendo la nieve arder** (Premio Fundación de la Ciudad de Matanzas 2021), entre otros títulos, también laureados en varios certámenes.

El Premio Guillermo Vidal, durante alrededor de tres lustros, ha propiciado la publicación de obras de una marcada calidad. Ejemplo de ello es el volumen **Las últimas vacas no van a morir**, de Ulises Rodríguez Febles (ganador en el 2017), que acaba de ser seleccionada por la crítica como la mejor novela publicada en la Isla entre los años 2021 y 2022. Excelente manera de honrar al Guillermo, quien revolucionó la narrativa cubana del siglo XX.

Tinta fresca

EL TALÓN DE AQUILES

Aquiles, el héroe griego de **La Iliada**, no podía ser herido más que en una parte de su cuerpo: el talón. Según la leyenda, cuando era niño su madre lo sumergió en el río Estigia, uno de los que rodean el Infierno, cuyas aguas convertían a los bañistas en invulnerables. Pero el talón del que ella lo sostuvo no fue humedecido por la corriente mágica. Por esa razón el guerrero murió en el sitio de Troya, al clavársele una flecha envenenada justamente en el talón. Desde entonces, el hecho devino metáfora para aludir los aspectos débiles en la personalidad de un individuo. Ejemplo: "Es inteligente, pero la Matemática es su talón de Aquiles".



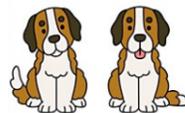
A cargo de Juan Morales Agüero

FRASES PARA LA ETERNIDAD

Las personas sabias se reconocen por sus preguntas, y las inteligentes por sus respuestas.

Naguib Mahfuz (dramaturgo egipcio)

INTERNETicias



Bogotá, Colombia.- Seis cachorros, listos para ser enviados a Estados Unidos con bolsitas llenas de heroína colocadas en sus vientres, fueron descubiertos en una casa de esta ciudad. Los perritos, de las razas Labrador y Rottweiler, tenían cicatrices visibles en sus abdomenes y eran buscados por las autoridades, luego de recibir denuncias sobre movimientos raros y ladridos lastimeros en la vivienda. Según la prensa local, la policía encontró en el inmueble otros siete paquetes de 400 gramos, así como instrumentos quirúrgicos diversos. "Hizo falta hacerles una ecografía para descubrir las bolsitas", explicó un militar que trabajó el caso, quien aseguró no haber visto jamás algo parecido en materia de camuflaje de droga.

EL AMOR FRENTE AL ODIIO

El amor alienta, el odio abate... **El amor sonríe, el odio gruñe...** El amor atrae, el odio aleja... **El amor confía, el odio recela...** El amor enternece, el odio enardece... **El amor canta, el odio espanta...** El amor tranquiliza, el odio perturba... **El amor calla, el odio grita...** El amor edifica, el odio arruina... **El amor siembra, el odio arranca...** El amor aguarda, el odio desespera... **El amor consuela, el odio exaspera...** El amor suaviza, el odio irrita... **El amor aclara, el odio confunde...** El amor perdona, el odio intriga... **El amor vivifica, el odio mata...** El amor es dulce; el odio es amargo... **El amor es pacífico; el odio es explosivo...** El amor es sincero, el odio es humilde... **El amor es radiante, el odio es sombrío...** El amor es humilde, el odio es soberbio... **El amor es sumiso, el odio es engreído...** El amor es manso, el odio es agresivo... **El amor es espiritual, el odio es carnal...** El amor es sublime, el odio es triste.

POSTALES TUNERAS

Esta es una foto fabulosa que encontré en el perfil de **Facebook** de la Oficina de Monumentos y Sitios Históricos de Las Tunas. Se trata de la inauguración del busto de José Martí, ubicado frente a la Biblioteca Provincial. El importante acontecimiento ocurrió el 28 de enero de 1942, por iniciativa del Club Rotario local. Aparecen en la imagen personalidades notables de la otrora Victoria de Las Tunas. En la fila de la derecha, el primero es el doctor Carlos Licea, un conocido notario de la ciudad. Y el penúltimo, con bigote y lacito, nuestro siempre bien recordado doctor Pedro O. Verdecia. La pieza escultórica se fundió en bronce y mide 65 centímetros de alto, sin incluir el pedestal sobre el que fue emplazada.



CUBA Y LA TELEVISIÓN



Cuba fue uno de los primeros países del continente en tener televisión, cuando el 24 de octubre de 1950 la **Unión Radio Canal 4** envió sus imágenes fundacionales desde la residencia de Gaspar Pumarejo, magnate de la radiodifusión criolla. La transmisión consistió en la publicidad de los cigarrillos Competidora Gaditana y la cerveza Cristal, así como un espectáculo artístico con Pedro Armendáriz y Carmen Montejo. En cuanto a la televisión en colores, nuestro país fue el segundo en el planeta en tenerla, después de los Estados Unidos, hecho que ocurrió en 1958. Por cierto, el primer rostro en salir en la pantalla chica en la Isla fue el de la recordada actriz y locutora Margarita Balboa. Antes lo había hecho María de los Angeles Santana, pero en un circuito cerrado y con unos pocos espectadores.

Las Tunas vuelve contra Capitalinos a la Liga Superior de Baloncesto

Por Dubler R. Vázquez Colomé

Ocho años después de su primera y única experiencia, el quinteto de Las Tunas regresa a la Liga Superior de Baloncesto y lo hará nada menos que ante uno de los grandes de todos los tiempos, Capitalinos, su rival este viernes y sábado en la sala polivalente Leonardo McKenzie Grant.

El buen trabajo que se realiza en la categoría juvenil le dio esta vez un fruto inesperado a la provincia: al no poder realizarse el Torneo de Ascenso, tradicional barrera impasable para el elenco local, la Comisión Nacional de este deporte tomó la polémica decisión de otorgar los dos puestos vacantes del Torneo Elite de acuerdo con la ubicación en el último campeonato júnior. Las Tunas y Mayabeque consiguieron esos pasajes, en detrimento de territorios de mayor tradición, como Camagüey, Guantánamo, Pinar del Río y Matanzas.

Ajenos a esas veleidades, los jugadores y el colectivo técnico han mantenido el mismo grado de compromiso que mostraban cuando no tenían su boleto en la mano. Si antes estaban convencidos de poder clasificarse en el "Ascenso", ahora quieren estar a la altura del más alto nivel del basket nacional.

Para eso, el director técnico Francisco Guerrero y su asistente Luis Toledo cuentan con una escuadra fortalecida y equilibrada, en la que destacan la experiencia de jugadores como Tomás García o Alejandro Gómez, el amplio recorrido de otros como Dadién Mena, Pedro Batista y Fernando Chapman, junto a la juventud de Aldo Castell, hasta el año anterior contratado en los circuitos profesionales de Argentina.

A esa base de atletas de casa se unen otros que han preferido vestir de verde para la ocasión, como

el holguinero Reinier Fargié y los santiagueros Eddy Siria y Eduardo Quiala; mientras los refuerzos Yoandris Hernández (Alero/Camagüey) y Yasmani Vázquez (Ala pivot/Pinar del Río) han venido a redondear el equipo.

De acuerdo con el calendario de la Liga Superior 2023, Las Tunas iniciará su recorrido con cuatro compromisos consecutivos como local. Tras la visita de Capitalinos, los días 21 y 22 recibirán a los multichampiones Búfalos de Ciego de Avila, antes de enfrentar a Mayabeque (24 y 25) y Santiago de Cuba (28 de febrero y primero de marzo).

Después efectuarán su primera visita los días 3 y 4 del mes próximo, cuando enfrenten a los Lobos de Villa Clara en la santalareña Sala Amistad, aunque de inmediato retornarán a la polideportiva McKenzie Grant para cerrar la primera vuelta del certamen contra



Tomás García será otra vez uno de los pilares del quinteto tunero.

Foto: Raul del Pino

Artemisa (7 y 8) y Sancti Spiritus (10 y 11).

En esta primera fecha, además de Las Tunas vs. Capitalinos, se

efectuarán los duelos Ciego de Avila-Sancti Spiritus, Mayabeque-Santiago de Cuba y Villa Clara-Artemisa.

Las noches del "Mella", en el círculo de espera

Como habían adelantado varias fuentes en los últimos meses, la 62 Serie Nacional comenzará el próximo 22 de marzo. La fecha se hizo oficial esta semana en conferencia de prensa ofrecida por Omar Venegas, vicepresidente del Instituto Nacional de Deportes, Educación Física y Recreación (INDER), quien reveló, además, que el estadio Julio Mella podría volver a acoger partidos nocturnos.

Venegas precisó que la etapa clasificatoria de la nueva temporada se extenderá hasta el 3 de junio, cuando la competencia será detenida para dar paso a los Juegos Centroamericanos y del Caribe de San Salvador. Concluida la lid regional, en los primeros días de julio se efectuará la postemporada, prevista hasta inicios de agosto.

De manera excepcional, el Juego de las Estrellas tendrá lugar una vez que haya finalizado la Serie Nacional.

El directivo informó que el partido inaugural de la 62 Serie enfrentará



Foto: EFE

Carlos Juan Viera será el abridor del segundo choque de preparación rumbo al V Clásico Mundial.

a los finalistas de la pasada campaña, Cocodrilos de Matanzas y los vigentes campeones Alazanes de Granma, en el estadio Mártires de Barbados.

Además, trascendió que los ocho primeros equipos de la serie pasada jugarán ocho subseries en casa y siete como visitantes.

Igualmente se supo que el próximo miércoles comenzará su recorrido por todo el país la comisión encargada de verificar los preparativos de la Serie Nacional. Entre sus principales objetivos está realizar una evaluación de la posibilidad de celebrar choques nocturnos en los estadios Julio Antonio Mella (Las Tunas), José Antonio Huelga (Sancti Spiritus), José Ramón Cepero (Ciego de Avila), Guillermón Moncada (Santiago de Cuba) y Latinoamericano (La Habana).

Volver a efectuar partidos nocturnos es un viejo reclamo de atletas, técnicos y aficionados, aunque la situación económica y las periódicas crisis energéticas que ha sufrido el país no han permitido que se haga realidad en los últimos años.

Antes del arranque de la temporada doméstica del 2023, el béisbol

cubano participará en la quinta edición del Clásico Mundial.

VIERA, CONTRA LOS DRAGONES

Precisamente, el elenco cubano tenía previsto para este viernes su primer encuentro oficial de preparación rumbo a la máxima cita del béisbol mundial, ante los Luchadores de Nippon Ham, equipo de la Liga Profesional de Japón.

Para el domingo está anunciado el tunero Carlos Juan Viera como abridor del segundo partido, este frente a los Dragones de Chunichi.

El diestro de 34 años de edad, que viene de lanzar con los Sultanes de Monterrey en la Liga ARCO Mexicana del Pacífico, ha sido uno de los abridores habituales de la selección nacional en los últimos torneos internacionales.

En el Premier 12 del 2019 tuvo una muy buena salida ante el conjunto de Canadá, si bien cargó con un inmerecido revés; mientras en el Preolímpico del 2021, ante la misma escuadra norteaña, no pudo

pasar de la primera entrada luego de mucho tiempo de espera a causa de la lluvia.

Ahora, con la entrada al Cuba Clásico de serpentineros del nivel de Roenis Elías (Cachorros de Chicago), Elián Leyva (Naranjeros de Hermosillo) o Ronald Bolaños (Reales de Kansas City), Viera podría optar por un puesto en la rotación abridora, junto a otros lanzadores como Yariel Rodríguez, Yoenni Yera o José Ramón Rodríguez.

El equipo cubano tendrá otro choque de fogueo el día 23, contra los Halcones de Softbanks y luego de esos tres enfrentamientos en tierras japonesas viajará a Taipei de China, donde completará su alistamiento para el certamen que comenzará allí el 8 de marzo. En su grupo, la escuadra antillana peleará por dos puestos en la segunda ronda con el equipo local, Países Bajos, Panamá e Italia.

(D.R.V.C.)

Servicios Comunes, el reto de una ciudad limpia

Por Liodany Arias Tamayo (ACN)

La Dirección Provincial de Servicios Comunes (Servicom) en Las Tunas trabaja para perfeccionar el desempeño de sus principales funciones en el 2023, tras un año de limitaciones económicas que impidieron el óptimo desarrollo de la entidad.

El mayor reto, según refiere su directora, la ingeniera Grisela Alonso Guerrero, está en mantener el calificativo de una ciudad limpia que garantice la satisfacción de los tuneros en el barrido y recogida de los desechos sólidos hasta su destino final, pero prevalecen varias deficiencias, especialmente en los recursos materiales y humanos.

La ciudad cabecera posee transporte especializado reducido, al contar solamente con dos camiones colectores y tres ampliroll concentrados en las principales avenidas, por lo que su mayor fuerza de trabajo recae en los llamados carrete-



Foto: Reynaldo López Peña

neros, encargados de mantener la higienización de las comunidades.

En los últimos meses, ese personal, que representa el 86 por ciento de los trabajadores del

sector, ha sufrido un éxodo considerable, pues de 250 que tenía el municipio cabecera, en este momento laboran 100; datos que evidencian, principalmente, la desmotivación econó-

mica por la inflación que vive el país.

Alonso Guerrero asegura que de los servicios más elementales que pretenden optimizar para el presente almanaque son

los necrológicos y funerarios, específicamente los referidos a la producción y comercialización de flores, renglón de gran impacto social que ha presentado marcadas deficiencias en el territorio.

La provincia cuenta con un parque automotor de 14 vehículos fúnebres, de los cuales solo funcionan cuatro, lo que impide en gran medida satisfacer la demanda. Se espera la entrada de dos nuevas carrozas, así como la recuperación y mantenimiento de las existentes, pues hay familias que aún no aceptan los llamados carros alternativos.

A pesar de las carencias generadas por el panorama económico de la nación, Servicom prevé este año el paso al Sistema Empresarial con el propósito de lograr una mayor eficacia que se revierta en un creciente incentivo monetario para sus trabajadores y, por ende, en el mejoramiento de la calidad en el cumplimiento del objeto social de la institución.

Vicenta, 105 años y un legado de amor

Por Yuset Puig Pupo

Cuando Vicente Betancourt Sosa (Kiki) era un chiquillo y armaba un juego de pelota con sus hermanos en cualquier pedacito de tierra, en el reparto Sosa, solo había una señal que terminaba enseguida con la pugna de batazos y carreras: Vicenta chiflaba, literalmente, y la fila de siete hijos tomaba, sin reclamos, el camino a casa. No había de otra.

Rememora que por aquel entonces su hogar era un hervidero de tonos fuertes. La cocina siempre olía a caliente y había alimentos para el que llegara; la sala era el espacio de confluencias de una familia grande y marcada por el ajetreo, y sobre todo, la voz de su madre, envuelta en mil faenas distintas y a la vez, marcaba el ritmo estricto de cada actividad. De su rigor no escapaba nadie, ni siquiera Kiki por ser el más pequeño.

"Muchas veces nos sacaba los colores al rostro. Con mi madre el respeto no era opcional. Y ahí la miraba yo, siempre trabajando, sentada en la máquina de coser, en los bordados, sacándole brillo a la cocina o en función de quien la necesitara. Lo mismo hacía partos, que inyectaba o le arrancaba de las piernas el empacho a cuanto muchacho del barrio diera síntomas de maleza de estómago".

Kiki asegura que de ella le llegó el "encargo" de hacerse doctor. Primero Médico General Integral y luego Urólogo ha transitado por la Medicina con los mismos valores que aprendió desde chico, y hoy está convencido de que allá, en los albores

de la vida, está la simiente del ser humano que serás más tarde, el que ayuda o se vuelve de espaldas a los otros.

Y es que cuando el galeno habla de su madre le brillan los ojos y se le agolpan las ocurrencias de la anciana, que todavía a su lado, lo mira como quien no ha terminado de cuidarlo. No escucha bien, pero Vicenta Sosa Frómeta, acaba de cumplir 105 años de edad y le llegan entre la familia numerosa que forjó con la mezcla exacta de rigor y cariño.

NO SE ME VA A OLVIDAR

Para José (Pepe) el hijo mayor, los recuerdos son más nítidos, aunque ya sume 86 años de vida y asegura que fue él quien cargó con las mayores reprimendas. El orgullo por la señora que mueve el abanico, con gracia, lo convidan a desafiar el tiempo. "Mamá siempre se enfocó en el hijo que más la necesitaba, en el que dependía de ella en ese momento. De ahí aprendimos el valor para hacerle frente a lo que viniera, mientras estuviéramos juntos.

"Ella se divorció de mi padre y encontró otro compañero para su vida y fue tan especial que terminó siendo nuestro segundo papá. Incluso, luego se mezclaron las familias y nos volvimos una sola. Por mucho, mucho tiempo vivimos todos juntos y la convivencia no era difícil, era más bonita.

"No sé si le han contado, pero Vicenta arriesgó la vida llevándoles comida a los alzados por Bartle. Ella sabía lo que significaba la clandestinidad y nunca tuvo miedo. El día que mataron a Jesús Argüelles, esa mañana

él estuvo en mi casa. Mi mamá le insistió varias veces para que no saliera. Por la tarde nos enteramos de que lo habían asesinado en el puente de La Canoa, qué rabia sufrimos. Vicenta siguió... Para ella Fidel Castro tenía un simbolismo, una fuerza que no era natural".



CON LOS NIETOS... DE MIEL

Para Jesús Betancourt (Chuchi), por cierto, también galeno y especializado en Cirugía General, Vicenta ha sido la mayoría de la veces, de miel. El rigor quedó en su primera línea sucesoria, pero con los nietos asegura que no ha existido una abuela más consentidora. "A cualquier hora de la noche íbamos escondidos pa'l cuarto de la abuela y ella se levantaba sutilita, prendía el fogón y nos hacía comidas riquísimas. Mi abuelo era carnicero y no faltaban los abastecimientos. Nunca estaba cansada, ni molesta.

"Lo que más la ha caracterizado es lo familiar, hacerse cargo



Fotos: Julio César Pérez Viera

médico; aunque me gustaba más la Arquitectura, pero ya tenía el compromiso y le cumplí. Las cinco veces que he estado fuera de Cuba, de misión internacionalista, he pensado en ella, en su fuerza para unirnos a todos".

FELICIDADES EN TU DÍA

Vicenta trajo al mundo siete hijos, 21 nietos, 30 bisnietos y 17 tataranietos.

Mientras sus hijos y nietos se acercan para hablar de ella frente al micrófono, ella mira con gracia el panorama de rostros que se reúnen el día de su cumpleaños. Recorre la casa asida al andador, va tras su abanico, mira con picardía la bata de casa blanca que una sobrina le llevó de regalo.

Y por si fuera poco, Vicenta recita poesías, rememora el día en el que su abuelo montado a caballo se despidió, habla de su esposo, de aquella vez que compartió un danzón con Barbarito Diez. Mientras se abanica recuerda a los que ya no están, hace una pausa larga, pero enseguida sonríe. Entre tanto mimo es como si otra vez fuera una niña, la de los ojos de todos a quienes, como primera lección, enseñó a amar.



Texto y foto: Gabriel Manuel Peña Ramírez

LA MAJESTUOSIDAD azul encumbra en muchos el rostro del caos y los misterios. Para otros, como Humberto Sempoll García, el mar los acoge en la más ferviente expresión de vida y, sobre todo, en él albergan un amor inexplicable capaz de establecer un vínculo sin igual. Las descripciones flotarían en la redundancia, si de pasión marítima se hablara, basta con mirar a los ojos de Humberto y las palabras brotarán en forma de esa gran masa de agua salada.

"Nací y crecí en el barrio de Boquerón hasta los 20 años de edad. Entré a la pesca en 1994. Integré una tripulación de aproximadamente cinco personas: el patrón y cuatro marine-

ros. Fueron momentos duros con las salidas ilegales del país y no había recursos de ningún tipo. A nosotros nos dieron un barco y lo arreglamos todo, hasta la máquina, y salimos a pescar en esos tiempos, nunca dijimos que no", una oleada de recuerdos toman la superficie y la narración encuentra los vientos de popa.

El quehacer en los litorales acuñó el respeto del apellido Sempoll en suelo firme. ADN de pescadores. A decir de Humberto cuando un sigma de madera retaba el ímpetu de las marejadas; "entonces éramos tres navegantes: el patrón, otro marinero y yo. El patrón sobrino mío y el otro cuñado, éramos familia, uno solo.

"Ahí estuvimos una temporada trabajando en las costas de Cuba, específicamente en Manatí, Puerto Padre y Camagüey, pero en plataforma, no nos adentrábamos al golfo porque no teníamos navíos para eso. En ese mismo año nos dijeron que debíamos ir a Guayaquil. También iba otro barco, un

Ferro 235, con el que salimos a remolque. Nos pasamos alrededor de 12 o 13 jornadas de travesía. Llegamos a nuestro destino y estuvimos a lo largo de 365 días en el barquito aquel, que era dificultades por todos lados, pero siempre mandábamos la producción".

Navega entre remembranzas, ajusta los espejuelos y suelta el cordel a los hechos. "En esa época había muchos peces, además trabajamos con chinchorros y redes hasta que nos explicaron de una reposición de embarcación. Aquel barquito lo decomisaron y lo único que cogimos fue la máquina, pues no había más".

Preocupaciones y temores inundaban a Sempoll García, cuando en tierras lejanas, un Yanmar de cuatro cilindros veía la luz en el astillero de Gibara. "Laboramos fuerte para echar a andar al Escamero 33, como lo nombramos, con la máquina, que era ya vieja y de muchos años de explotación".

La crisis económica de la década de los '90, denominada

Período Especial, amargaba aún más el adiós. Dejar a los suyos por casi un mes significaba cargar con desvelos; sin embargo, las responsabilidades lo involucraban con el vaivén de las olas.

"Eran 20 días de pesca. Dejábamos la casa ni bien ni mal, regular, porque a veces se quedaba la familia sola, aunque mis hijos eran mayores. Pasábamos muchas necesidades, pues la situación no era fácil. Había jornadas en las que el clima nos trancaba en un lugar y hasta que mejorara no podíamos seguir la travesía y llegar a puerto".

"Siempre hicimos lo que debíamos: ¡cumplir! La administración era muy buena, nos trataban bien y nos mandaban cosas, lo necesario o lo que aparecía en su momento. Fueron tiempos inolvidables. Tengo toda la piel quemada porque vivíamos bajo el sol. Buscábamos el pez con una red de cabezo, que la tirabas al mar y cercabas al pez, eran horas interminables trabajando con el castigo del astro rey. La vida del pesca-

dor es dura, solo amándola puede uno soportarla".

A Sempoll le ha tocado enfrentar dos grandes monstruos en los últimos calendarios. El dios Cronos, a su paso indetenible, deja ver su huella, mientras la hoz oscura le ha arrebatado a dos amigos, de esos que surgen donde el horizonte no tiene fronteras entre el cielo y la tierra. No obstante, en el mejor de los embarcaderos ancló Humberto: la comodidad del hogar. "Hace seis o siete años que no trabajo la pesca, en la que hice de todo: marinero, maquinista, ostionero y procesador en la empresa. Estoy aquí en la casa, pero me siento un pescador más, eso uno lo lleva en la sangre. Del mar lo extraño todo. Toda mi vida fue salitre".

Humberto Sempoll García asume el timón de secretos y virtudes en cuanto a peces, corrientes, vientos y embarcaciones. Acomoda la espalda en el sillón, en tanto, una sonrisa lo delata, Humberto volvió a nadar en las más cálidas aguas de la memoria.

Humberto, el mar en sus ojos