Cienfuegos, mayo - junio 2020. "Año 62 de la Revolución".

Montañés

PERIÓDICO PARA LA SERRANÍA

Precio: $ 0.20.
ISSN-1561-7327

EDICIÓN BIMESTRAL

Aumenta la exportación de café, superior a años anteriores

Roberto Alfonso Lara

Más de 170 toneladas (t) de café serán exportadas desde las montañas de Cienfuegos a varias regiones del mundo, lo cual responde al creciente incremento de las ventas al exterior en relación con años anteriores, aseguró Omar Bermúdez Sánchez, director general de la Empresa Procesadora de Café Eladio Machín.

La entidad ya cumplió el plan de 117 t que previó con destino al extranjero y trabaja para llegar a volúmenes superiores, por la importancia que reviste para el ingreso de divisas al país.

Bermúdez Sánchez comentó que "el Centro de Escogida Manual inaugurado en enero del actual año aporta a este propósito. Funciona con alrededor de 30 jóvenes y por allí transita toda la producción que exportamos".

El resto de la comercialización del grano, especialmente el café para el consumo nacional, se honra y de forma notable. "La empresa registra un sobrecumplimiento significativo que contribuirá a disminuir las importaciones del producto para suplir las faltas en la canasta básica", afirmó el directivo.

Foto: ACN

Otro paso económico firme se aprecia en la incursión de la "Eladio Machín" en la Zona Especial de Desarrollo Mariel, con ventas a la corporación Cimex, las cuales aún están pendientes de pago. No obstante, las ganancias recaudadas por esta vía representan una oportunidad para la compra de insumos que necesita el programa cafetalero.

Actualmente, se lleva a cabo la campaña de siembra. "Tenemos 65 ha nuevas y 220 por resembrar, con cerca de 90 mil posturas listas. Debemos aprovechar la primavera (los meses de mayo, junio y julio) y la intención es concluir en septiembre", señaló Bermúdez Sánchez.

El directivo aludió también al tema de los injertos. "Preparamos posturas con patrones de café Robusta para desarrollar en aquellos lugares donde las temperaturas sean más calurosas", apuntó.

Pese a la emergencia sanitaria que impone la Covid-19 y la tensa situación del combustible, la Empresa Procesadora de Café Eladio Machín implementa estrategias en la industria que le permiten sostener el ahorro de energía eléctrica y cumplir todos sus planes, incluso con aumentos en la producción.

Garantía alimentaria en tiempos de Covid-19

En el lomerío cienfueguero se implementan alternativas para garantizar la distribución de alimentos. / Foto: Geidy Antón González (ACN)

Onelia Chaveco Chaveco

En estos tiempos de la Covid-19, los más de 5 mil habitantes de las montañas, en la provincia de Cienfuegos, fueron beneficiados con las tributaciones de alimentos, a pesar de los complejos encadenamientos del transporte hacia esas áreas de difícil acceso.

Yosvany Pérez González, coordinador de la producción de alimentos en el Poder Popular de Cumanayagua, declaró que al eliminarse la transportación de pasajeros, las personas no pudieron bajar a la ciudad a adquirir productos de primera necesidad, por ello entidades como Comercio, Transporte y Acopio, entre otras, debieron asumir todos los suministros hacia esa zona.

"En toda el área del conocido Plan Turquino contamos con 29 bodegas y dos centros recreativos a los cuales abastecer, por ello para subir la canasta básica nos auxiliamos de la base de carga municipal y los enrutamientos establecidos, como el camión de Acopio que tiene doble tracción y puede subir mejor las lomas más empinadas", explicó el directivo.

Agregó que ese vehículo automotor sube todos los jueves por la comunidad de Cuatro Vientos y los viernes por Crucesitas, en un recorrido por toda la montaña.

Al regreso, ese camión baja con todas las producciones agrícolas de la serranía, desde plátano fruta, en la cual la montaña es un emporio; la col, muy abundante en el consejo popular de Cuatro Vientos; el tomate y otras hortalizas en Crucecitas, además de otros renglones obtenidos por los campesinos, y recogidos a su paso mediante el llamado plan Bibijagua.

Es así como la montaña nutre a la ciudad y la urbe aporta a los montañeses aquellos recursos que no se pueden obtener en las alturas, tales como el módulo de aseo de jabón, detergente y pasta dental asignado por la red de Comercio y distribuido a las bodegas del Plan Turquino, según la composición de los núcleos, además de los cárnicos, añadió.

También en las lomas cienfuegueras, hay dos programas del Sistema de Atención a la Familia, uno en El Naranjo para doce personas y el otro en Crucecitas favorece a cinco adultos mayores; a todos se les lleva a sus casas los alimentos, indicó.

Pérez González sostuvo que se les vendió un módulo de viandas y un paquete de Caldosín a los adultos mayores con más de 65 años, una oferta de mucha aceptación entre los cienfuegueros.

En cuanto a los renglones de aseo y otros surtidos vitales, que entran por la red de tiendas en divisa, la corporación Cimex dispone de cuatro puntos, ubicados en los asentamientos más importantes de las montañas: El Sopapo, Cuatro Vientos, El Nicho y Crucesitas.

A su vez, esas tiendas destinan parte de la mercancía para prestar servicios a un grupo de sitios más pequeños; por ejemplo, El Sopapo atiende a Sabanita, Mayarí, Minas Uno y El Naranjo.

Un enclave privilegiado, dijo, es el Hospital rural de San Blas, no solo porque es un centro donde confluye la atención médica por excelencia de los serranos, sino porque allí está enclavado el hospital materno, donde ingresan a las embarazadas desde los primeros meses de gestación debido al riesgo geográfico.

Hacia esa institución de la Salud, las cooperativas cercanas tributan viandas, hortalizas, vegetales y frutas, además de donativos de los campesinos, un estilo solidario que se ha incrementado por estos tiempos del nuevo coronavirus.

El resto de los alimentos y productos de aseo les llega al hospital por el propio encadenamiento del transporte de carga municipal.

Por más comida desde el lomerío

Roberto Alfonso Lara

No solo de café vive el lomerío de Cienfuegos. A la gran tradición cafetalera que distingue el desarrollo de la agricultura en las zonas montañosas del municipio de Cumanayagua, se suman también la actividad ganadera y los cultivos varios, aunque en condiciones muy diferentes a las del llano.

La Cooperativa de Producción Agropecuaria (CPA) 10 de Octubre exhibe indicadores favorables en tal sentido. Este año habían previsto entregar a la industria cerca de 8 mil 835 latas de café, y superaron con creces la cifra planificada, al llegar a las 11 mil 900; todas con destino a la exportación.

A la par de estos resultados, despuntan igualmente sus producciones de hortalizas y viandas (col, pepino, calabaza, plátano y boniato), a las cuales destinan ahora mismo 36 de las más de 50 hectáreas (ha) con que cuentan.

Dennis Ortiz Naranjo, presidente de la CPA 10 de Octubre, comentó que en la actualidad llevan a cabo la siembra de primavera y tienen cubiertas la mayoría de las áreas, excepto las dedicadas al boniato, que completarán luego de la primera quincena de junio.

"Nuestra agricultura es muy distinta, dijo. Las siembras dependen de la lluvia y todo el trabajo en el campo lo hacemos con tracción animal. Tenemos para eso cinco yuntas de bueyes, y tanto el café como la comida que distribuimos, es sacada con mulos". Pero no son estas las únicas esencias que definen el quehacer de la cooperativa.

La CPA 10 de Octubre desarrolla el cultivo de la col en el valle de La Vega, así como en los asentamientos montañosos de El Sopapo y Cuatro Vientos.

LA VEGA: LOS SECRETOS DEL VALLE

En tierras de la CPA cumanayagüense afirman que se producen las mejores coles de Cuba. Alrededor de 12 ha están reservadas a dicho cultivo, específicamente en el valle de La Vega, donde las condiciones del tiempo contribuyen a su fomento.

"Aquí el secreto radica en el microclima, el cual resulta favorable a la col. Por eso sembramos en época de primavera, algo difícil de replicar en otras regiones del país. De este modo, contribuimos a la sustitución de importaciones y aportamos a los balances nacionales del Turismo y Acopio", sostuvo Bonifacio Labrada León, campesino asociado a la "10 de Octubre".

Similar criterio comparte Élida González Labrada, quien asegura que otra de las claves es la utilización de abono orgánico. "Se trata de una col completamente ecológica; siempre está saludable y cuidamos de que salga con buena calidad", apuntó.

Para la presente campaña esperan vender más de 100 toneladas (t), un volumen superior a las 75 que habían pactado inicialmente. "Lo hemos hablado con los cooperativistas, a partir del reclamo que nos hacen las autoridades de incrementar la producción de alimentos para el pueblo. Por lo tanto, col habrá bastante; solo falta que la cifra contratada termine comprándose", señaló Ortiz Naranjo.

En el valle de La Vega se cultiva la col desde 1993. Entonces era una ciénaga ocupada por el río Mataguá, por lo que fue preciso realizar intensas labores de dragado para poder dar vida a la agricultura en esos llanos de la montaña. Gracias a ello, hoy Bonifacio dice, orgulloso, que en apenas una cosecha de tres meses se ha llegado a producir más de 7 mil quintales (q).

Élida González Labrada es una de las ocho mujeres asociadas a la cooperativa 10 de Octubre.

LA HISTORIA, A PULMÓN, DE RIGOBERTO

Rigoberto Mendoza Ojeda es uno de los 54 campesinos asociados a la CPA 10 de Octubre, de Cumanayagua. Hace poco menos de un año adquirió 8 ha de tierra repletas de marabú, las cuales limpió a machete. No por gusto él sostiene que lo hizo a pulmón, chapeando todo.

"Después sembré plátano, maíz, boniato, calabaza, frijoles, y pretendo crecer en hectáreas para alternar la producción de cultivos varios con el café. Mi objetivo es entregar comida para el pueblo, porque lo necesita", subrayó.

Ya en 2019, la finca de este cooperativista, El Flamboyán —ubicada en el asentamiento montañoso de El Sopapo—, logró comercializar un nivel de boniato en las ferias agropecuarias de la ciudad de Cienfuegos, así como en las propias comunidades del lomerío. Además, aportó 300 latas de café y hoy cumple el compromiso de vender alrededor de 20 quintales de plátano todos los meses.

Se dice muy fácil, pero no debe serlo para alguien que labra la tierra prácticamente solo, con el apoyo en ocasiones de vecinos de la zona y de su esposa. "La CPA me ayuda con el tractor cuando lo requiero, con los fertilizantes, y de esa forma he podido 'echar pa'lante'", afirmó Mendoza Ojeda. De ahí que para este guajiro, "trabajar, esforzarse y ponerle corazón a las cosas" sean pilares fundamentales; los mismos con los que la "10 de Octubre" abona parte de la serranía cienfueguera.

Rigoberto Mendoza Ojeda se entrega al campo todos los días, con la motivación principal de mantener a su familia. / Fotos: Modesto Gutiérrez

Proyecto cafetalero de alto vuelo

Armando Sáez Chávez

Poco a poco, Jesús Alberto Chaviano Ruiz ha ido cultivando sus propios sueños. Planes e ideas, anidados en conciliábulo con la almohada, toman forma en la finca en usufructo Mayarí, otrora paraje perdido de monte y transfomada hoy en el banco de semillas certificadas de la Empresa Procesadora de Café Eladio Machín, en el municipio montañoso de Cumanayagua.

Los magníficos suelos ferralíticos rojos, a una altitud de 789,9 metros sobre el nivel del mar, en el mismo corazón del macizo de Guamuhaya, hacen del sitio el lugar ideal para el fomento de una simiente de altísima calidad, comprometida con el programa de desarrollo cafetalero de la zona y del país.

"El principal objetivo era buscar variedades resistentes y tolerantes a plagas y enfermedades, al tiempo de lograr especies, por lo general, muy productivas. Es un proceso complejo, pues a diferencia del café para el consumo, aquí se requiere de técnicas y manejos muy selectivos desde el preciso momento de escoger el grano, al centro de la vareta, por ejemplo", precisa el también asociado a la Cooperativa de Producción Agropecuaria (CPA) 10 de Octubre.

Entonces, con el entusiasmo habitual de quien se ha enamorado perdidamente de esta rama de la agricultura, te cuenta, en un santiamén, los pasos agroindustriales para lograr la semilla de excelencia. "Por supuesto, confiesa, llegar hasta aquí ha costado muchas noches de desvelos, consultando blibiografía especializada, 'navegando' en Internet y otras fuentes".

En efecto, el afán autodidacta de Jesús y las experiencias vividas durante su visita a Costa Rica le permitieron concebir mejor toda la infraestructura de la instalación, a fin de procesar la cereza en una moderna despulpadora de factura colombiana, aplicar la fermentación en canoas —diseñadas por él—, secado natural a la sombra en zarandas y selección del grano óptimo.

El equipamiento tecnológico y asesoramiento técnico corre a cargo del Proyecto Café-Escuela, del Instituto de Investigación Agroforestal del Ministerio de la Agricultura. A plena capacidad, en la finca deben producirse unas 6 toneladas (t) de semillas y alrededor de 100 mil posturas al año. Hoy la mayoría de las plantaciones, con variedades aparceladas, están en desarrollo; no obstante, para la presente campaña entregaron 2 t de la primera y más de 60 mil plántulas.

A propósito, al decir del productor cafetalero, actualmente el vivero dispone de aproximadamente 63 mil posturas de cuatro tipos de variedades, fundamentalmente Isla y Faterno, las que junto al Caturra rojo, son las típicas de la finca. "Entre las perspectivas inmediatas, explica Jesús, está sustituir las bolsitas de polietileno, agresoras al medio ambiente, por tubetes de producción nacional, mucho más duraderos, y con esos dispositivos plásticos podríamos llegar a las 100 mil unidades".

Agregó el productor que, en busca de mayor eficiencia, entre las nuevas tecnologías de cultivo se encuentra el injerto, un procedimiento nada nuevo, pero con muchos resultados en otras provincias del país. "Con ese proceder, ilustra, podemos enfrentar mejor el cambio climático, gracias a un mejor sistema radicular de la planta".

La finca Mayarí es un buen ejemplo de la diversificación agrícola, pues se combinan con el renglón cafetalero, los cultivos varios y forestales, gracias al empeño y la constancia de este entusiasta y emprendedor montañés. Un breve recorrido por las áreas, basta para corroborar el futuro del proyecto. Se avista, por ejemplo, el intercalamiento con árboles frutales y maderables, incluyendo el exótico nogal negro y el cedro, para la regulación de sombra de los cafetales.

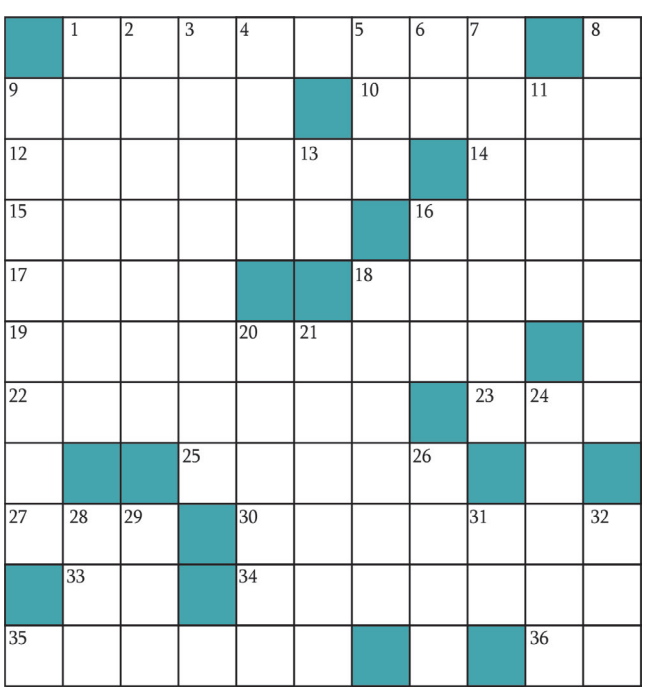
Y no faltan las prácticas agroecológicas con el uso de la lombricultura para materia orgánica, barreras vivas, biofertilizantes y controladores biológicos, así como sistemas de riego, aprovechando el agua por gravedad. "Pretendemos ser referentes en una suerte de encadenamiento productivo a pequeña escala, pues partimos de la semilla y cerramos el ciclo reproductivo nuevamente con ella", afirma este soñador de alto vuelo.

Las canoas de fermentación, ideadas por Jesús a partir de modelos de países altamente poductores de café, forman parte de la infraestructura del banco de semillas/ Fotos: Karla Colarte

En el vivero se garantizan hoy 60 mil posturas de café de máxima para las necesidades de los productores del macizo montañoso de Guamuhaya

CRUCIGRAMA

A cargo de Ildefonso Igorra López



HORIZONTALES: 1.- Máscara que cubre la boca y la nariz para proteger al que respira, o a quien está en su proximidad. 9.- Árbol de tronco elevado, recto y resinoso, y hojas persistentes en forma de aguja (plural). 10.- Echar la red de pescar. 12.- Gas incoloro, muy inflamable, que se obtiene por craqueo y se utiliza para soldar metales. 14.- Vocal repetida. 15.- Animal solípedo que tiene como paso ordinario el trote. 16.- Forma de llamar al pavo en México. 17.- Las dos primeras sílabas de la palabra ranura. 18.- Mueble que a cierta altura cubre o resguarda un altar, sitial, lecho, etc. 19.- Que se repite. 22.- Habitante de alguno de ciertos distritos del sur de Rusia (plural). 23.- Sonia Rodríguez Suárez (inic.). 25.- Hendidura que se hace en la tierra con el arado. 27.- Acrónimo de médico interno residente (inv.). 30.- Natural de Siam, antigua nación de Asia, hoy Tailandia (fem.). 33.- Letra c y sonido que representa. 34.- Habitante del continente mítico de la Atlántida. 35.- Camarero de café o restaurante. 36.- Interjección repetida para significar los golpes que se dan en la puerta para llamar (inv.).

VERTICALES: 1.- Sal formada por la combinación del ácido nítrico con una base. 2.- Ion con carga negativa (plural). 3.- Acción y efecto de soltar (plural). 4.- Perteneciente o relativo al hueso. 5.- Bóvido salvaje muy parecido al toro, pero de mayor tamaño, ya extinguido. 6.- Igual que el 33 horizontal. 7.- Digno de odio. 8.- Ave de plumaje amarillo, con las alas y la cola negras, así como el pico y las patas, y que hace el nido colgándolo (plural). 11.- Nombre femenino (inv.). 13.- Consonante repetida. 16.- La palabra voz en latín (inv.). 18.- Perteneciente o relativo al disco intervertebral. 20.- Denunciar, delatar. 21.- Diminutivo de toro. 24.- Acción y efecto de restar. 26.- Nación de la península arábiga. 28.- Hielo en inglés. 29.- Cada una de las doce partes en que se divide el año. 31.- Abreviatura de Noreste (inv.). 32.- Astilla de madera empapada en resina que se enciende para alumbrar o prender fuego (inv.).

SOLUCIÓN:

HORIZONTALES: 1.- Nasobuco. 9.- Pinos. 10.- Redar. 12.- Etileno. 14.- Iii. 15.- Tronón. 16.- Xolo. 17.- Ranu. 18.- Dosel. 19.- Iteratívo. 22.- Cosacos. 23.- S.R.S. 25.- Surco. 27.-Rim. 30.- Siamesa. 33.- Ce. 34.- Atlante. 35.- Mesero. 36.- At. **VERTICALES:** 1.- Nitrato. 2.- Aniones. 3.- Soltura. 4.- Óseo. 5.- Uro. 6.- Ce. 7.- Odioso. 8.- Oriolés. 11.- Ale. 13.- Nn. 16.- Xov. 18.- Discal. 20.- Acusar. 21.- Torito. 24.- Resta. 26.- Omán. 28.- Ice. 29.- Mes. 31.- En. 32.- Aet.

San Narciso o el regreso a la montaña

Laura Brunet Portela

Luzdeibys González Forcades

San Narciso fue una Unidad Básica de Producción Cooperativa (UBPC) pródiga en plantaciones de café. Ocurrió en los albores de la década de los 80 del siglo pasado, cuando las casas eran de madera, con letrinas en los patios, y sin paneles solares.

Sin embargo era un caserío habitado, bastante populoso dirían algunos. Vivían allí jóvenes duchos en el cultivo del café; hasta había "lotes de vejigos" corriendo por doquier. Así lo recuerda un lugareño que hace tiempo emigró a Las Moscas, consejo popular donde se ubica la UBPC.

San Narciso inspira paz desde la belleza de los arroyos que a ratos cortan toda comunicación, hasta los cafetales a la vera del camino empinado lleno de cicatrices; mas para el visitante esa tranquilidad se vuelve desasosiego cuando ingresa al asentamiento, hoy con casas nuevas, pero vacías.

ALIENTO PARA REPOBLAR

"En 2012 estaba propuesta la extinción de esta UBPC porque se quedó sin fuerza de trabajo, con una economía muy crítica, pero nos hemos planteado recuperarla", explicó Omar Bermúdez Sánchez, director de la Empresa Procesadora de Café Eladio Machín (EMA).

Desde entonces, han reparado once de las catorce viviendas. Remozaron las cubiertas, paredes, el interior de los domicilios, los baños, y la pintura; "para mejorar la calidad de vida", consideró Jesús Torres Villazón, jefe de la brigada constructora de la EMA.

Pero allí apenas residen unas doce personas, arraigadas por la fuerza de la costumbre, porque es el único lugar donde saben vivir y donde van a morir. "Si nos pusieran la corriente, es probable que pudieramos incrementar población y fuerza de trabajo, porque no todo el mundo deja lo suyo en el llano o más pa'bajo —refrigerador, lavadora— para subir a cosechar café en estas condiciones", consideró Alfredo González Rodríguez, jefe de producción de la UBPC.

Fue él de los pocos que decidió subir, hace año y piquito, según su cuenta. "Vine porque aquí tengo más patio para sembrar, hay trabajo suficiente y la casa está muy buena, eso sí", valoró.

A la bodeguera Taiza Robaina Gutiérrez le consta la escasa disponibilidad de transporte hasta el asentamiento. Por eso lleva quince años sobre La Bestia que, en hora y media, la lleva hasta San Narciso todos los días. "Cuando tengo más mercancía, vengo en la volanta, pero si es solo queso, mortadella o jamonada, con el caballo basta", relató.

"Son tiempos difíciles, continuó, pero las cosas a mí me llegan bastante aceptables. A pesar de todo, hemos recibido los productos liberados, el módulo de la cadena de tiendas en divisa, galletas, refrescos".

Una atención gastronómica "que no está muy buena" y el cierre de la escuelita, resultan otros escollos para repoblar la comunidad, según consideró Mirta Sánchez Nodal, encargada de la sala de video.

En este asentamiento cafetalero no todas las viviendas se benefician de los paneles solares, ni mucho menos poseen baterías potentes para abastecer otros equipos aparte del alumbrado del domicilio. "Estas valen como 700 pesos cada una y no todo el mundo puede pagarlas", agregó González Rodríguez, mientras señala las propias con las que asegura el lavado mecánico de la ropa, y de vez en cuando ven la televisión.

El estudio Análisis de la evolución de los asentamientos de la provincia de Cienfuegos. 1981-2002-2012, de Arianna Rodríguez García, aporta basamento científico al criterio empírico de González Rodríguez: por el éxodo de la población hacia otros asentamientos más fuertes, han desaparecido un número considerable de ellos, lo que ha propiciado "la pérdida de mano de obra agrícola que los sustenta".

LA CONTRARRELOJ DEL GRANO MADURO

Cuando el café comienza a colorear los campos, todas las manos de San Narciso no son suficientes. Se mueven sobre la planta con el cuidado que amerita la selección del fruto perfecto, y con la prisa que requiere llevarlo a tiempo para el despulpe.

"La maduración nos pone a correr. Vamos por los campos recogiendo, y después volvemos a repasarlos. Pero tenemos tan poca fuerza de trabajo que se nos pasa el café. Cuando vamos a la despulpadora ya prácticamente es café seco. Y lo que nos da es pérdida", expresó González Rodríguez.

Mientras desciende hasta su hogar, comenta que por estos días están en el deshije de las plantas para que el grano salga mejor. Agrega que ya fertilizaron, por lo que esperan buen café, y que en 2019 no pudieron cumplir el estimado de producción.

Mas sostiene que la UBPC tiene muchas potencialidades en sus siete campos, dos dedicados al café arábico y cinco al robusta, porque es el que parte bien en la zona.

La Pascuala es el mejor campo para cosechar el robusta. La distinguen su follaje, la calidad del terreno y de los frutos que produce, pero no por ello se prioriza. "Todos los atendemos de igual forma, como podemos", dijo el jefe de producción.

"Necesitaríamos diez, quince hasta 20 trabajadores más para mejorar un poco, porque ni con eso damos abasto. Todavía nos faltan más obreros", refirió González Rodríguez, quien perdió la visión de uno de sus ojos por subestimar a su pupiloplasia.

Cuenta su esposa Odaimy Sotolongo Dorta, que tras la operación —la tercera ejecutada en Santa Clara después de un accidente— se reincorporó demasiado pronto a la labor, y que en la matanza de un cerdo para el autoconsumo "se le fueron los puntos y ya no vio más".

Pero para González Rodríguez no se trata de terquedad, "es que el café es una cosa que no has terminado una tarea y ya tienes que pasar a otra. No se puede descuidar y somos tan pocos trabajadores que ni a pedacitos alcanzamos. Y nos exigen planes de cría de animales, siembra".

De septiembre a octubre transcurre el período de maduración del café, y al parecer, esta UBPC asumirá su período más intenso del ciclo productivo en el 2020 con un núcleo laboral muy deprimido.

La EMA ha reparado casi todas las viviendas.

La UBPC San Narciso dispone de un núcleo laboral muy deprimido.

El transporte, la electrificación y la atención gastronómica afectan la repoblación de San Narciso. / Fotos: de las autoras

UN ASENTAMIENTO SIN JÓVENES

San Narciso no tiene relevo generacional para permanecer por muchos años más. El cálculo es sencillo si consideramos que sus doce pobladores se acercan o superan las cinco décadas.

Mirta Sánchez Nodal, que desde sus 18 primaveras enraizó allí, no pudo mantener a sus hijas de ese lado del lomerío. Ni los cuatro descendientes de una de las sexagenarias del lugar enlazaron su destino allí; tampoco Jesús y Odaimy llevaron descendencia con ellos.

"Había familias que venían para acá, pero ya no quieren porque tienen que mandar a los niños a estudiar muy lejos. Está la escuela pero no hay maestro", explicó Sánchez Nodal sobre uno de los conflictos que más los afecta "porque los niños deben becarse desde primer grado", lamentó.

No basta un buen techo para atraer brazos suficientes que hagan rendir a San Narciso en todo su potencial, para poder aportar "otras producciones que le hacen falta al pueblo y que ahora nos es imposible», señaló González Rodríguez.

La estrecha población de San Narciso precisa reanimar servicios de primera necesidad que no pueden satisfacer las estrategias de autoconsumo. "Siempre que esté al alcance del país, necesitamos la corriente, un poquito más de atención —que la tenemos, aclaró Odaimy—, pero no es la que llevamos".

UNA PUBLICACIÓN DE LA EDITORA 5 DE SEPTIEMBRE

Directora: Mercedes Caro Nodarse
Subdirector Editorial: Roberto Alfonso Lara
Editor Jefe: Julio Martínez Molina
Redactor Jefe: Ildefonso Igorra López

Diseño: Arí Bayolo de la Teja
Corrección: Melba, Imilsys y Lucy Tere
Teléfonos: 43522144, 43512139 y 43521906
E-mail: cip219@cip.enet.cu

Redacción: Avenida 54 No. 3516, e/. 35 y 37, Cienfuegos
Impreso en: UEB Gráfica Enrique Núñez Rodríguez, Santa Clara, Villa Clara
ISSN 0864-0467