A nuestros queridos niños, adolescentes y jóvenes

En el nuevo año que se avecina, cargado de retos y de nuevas misiones, celebraremos juntos el aniversario 55 de la Unión de Jóvenes Comunistas, con la certeza de que podremos contar con ustedes en el empeño de ser fieles al legado de su fundador, Fidel, y dignos constructores del principal monumento a nuestro Comandante en Jefe: la Revolución; haciendo vigentes sus palabras:

"Nosotros creemos en los jóvenes; creer en los jóvenes significa una actitud, creer en los jóvenes significa un pensamiento, tenemos una gran confianza, y sabemos que nuestra juventud marchará adelante".

Muchos éxitos y victorias en el 2017, Año 59 de la Revolución, y del aniversario 55 de la Unión de Jóvenes Comunistas.

Buró Provincial de la UJC

Alcanza Camagüey récord nacional de cultivo del camarón

Los trabajadores de la Unidad Empresarial de Base (UEB) Cultisur, de Santa Cruz del Sur, completaron en la madrugada del pasado martes la pesca de 5 000 toneladas (ton.) de camarón de cultivo a nivel nacional.

"No es casual que se logre la marca en este lugar. Aquí se cuenta con la mejor de las cinco unidades productoras cubanas de la Empresa para el Cultivo del Camarón. Desde el pasado 11 de noviembre cumplieron el plan de 1 270 ton. y hoy completarán un tope histórico de 1 425 ton.", informó Orlando Jiménez Vargas, director nacional.

Desde las primeras horas de la noche del lunes 26, los 20 muchachos de la brigada de cosecha comenzaron el último esfuerzo en la Granja No. 2, y alrededor de las 12:00 p.m. se dio la voz de "llegamos al récord". Para Nelson Toledo Cabrera, director de la UEB Cultisur, este ascenso tiene un responsable principal: el Comandante en Jefe Fidel Castro Ruz, creador de esa actividad en Cuba.

"Los trabajadores se propusieron esta meta para saludar su cumpleaños 90, y en el 2017 recordaremos los 30 años de su histórica visita, el 10 de marzo de 1987, con el compromiso de lograr 1 500 toneladas".

El directivo agregó que "los resultados se deben a la inversión de más de cinco millones de pesos en los últimos cinco años, destinados a la reparación de obras de fábrica, estanques, viales, y en elevar la capacidad tecnológica.

"Hemos optimizado los indicadores de eficiencia como el factor de conversión que hoy se encuentra a 1.25 y el peso promedio por ejemplar que hoy está a 14 gramos. Se han perfeccionado los sistemas de pago hasta llegar en estos momentos a un promedio de más de 2 000 pesos mensuales por trabajador".

Actualmente, Cultisur posee siete granjas (seis en producción) con 124 estanques y 345 trabajadores. Logran reducir el costo de producción de 17 000 pesos por tonelada a 15 000, para un margen de utilidades de 2 000 pesos.

La camaronicultura cubana comenzó en el 2012 un programa de desarrollo para recuperar las producciones que en el 2011 eran de apenas 500 ton. A partir del 2017 comenzará una segunda etapa de desarrollo que prevé alcanzar alrededor de 10 000 ton. de camarón con la incorporación hacia el año 2030 de 68 000 nuevas hectáreas.

El precio del camarón de cultivo a nivel internacional ronda los 500 euros la tonelada y podría elevarse a causa de las diferentes enfermedades que afectan esta actividad, fenómeno donde Cuba es excepción por su exigente sistema de control sobre la masa.

• **F. A. R.**

• **Foto: Orlando Seguí Aguilar**

Otorgan condición de Proeza Laboral a Etecsa

La Central de Trabajadores de Cuba (CTC) confirió la condición de Proeza Laboral por primera vez a la Empresa de Telecomunicaciones de Cuba (Etecsa), en reconocimiento a las labores de recuperación y modernización de la infraestructura en las zonas afectadas por el huracán Matthew.

De manera simultánea, mediante videoconferencia, las divisiones territoriales de Etecsa en todo el país también fueron estimuladas. En Camagüey recibieron el certificado acreditativo, en nombre de los telecomunicadores, Jesús Baladrón González, director de la empresa, y José Antonio Álvarez Olazábal, trabajador más destacado.

"Fue un momento que nunca olvidaré —comenta José Antonio—, aunque ya he participado en la recuperación luego de tres ciclones, pero este fue el más impactante. A pesar de las difíciles condiciones de trabajo, con lluvia y sin horarios, pudimos recuperar el 100 % de la infraestructura en tiempo récord, gracias a todo el equipo que me acompañó".

A decir de Levis Antonio Méndez Abeledo, jefe de la brigada camagüeyana, resulta un orgullo para todos recibir esta condición que premia la unidad de la familia de comunicadores, "porque nunca pensamos en trabajar para recibir reconocimientos, estuvimos impulsados por el afán de ayudar a nuestros hermanos guantanameros lo más rápido posible, y se logró".

El significativo estímulo llegó también a las manos de las brigadas de *Radio Cuba* de Baracoa, Guantánamo, Granma, Holguín y Las Tunas, en el contexto del Coloquio por el Fortalecimiento y Desarrollo de Valores que cada año realiza la Empresa de Telecomunicaciones.

• **Lisyén Halles Ravelo**

"Siboney" sobrecumplió Zafra Chica

La honrilla de los centrales camagüeyanos en la Zafra Chica, nuevamente la salvó el consistente ingenio Siboney, de Sibanicú, que el viernes último superaba en 954 toneladas de azúcar la producción planificada hasta diciembre.

Alegría en el batey y mucho compromiso dentro del colectivo fabril caracterizan esta primera etapa de molienda —25 días de faenas— durante los cuales la eficiencia industrial y el abasto sostenido de caña propia y desde las plantaciones del "Panamá", en Vertientes, matizan los indicadores económicos.

El administrador de la fábrica de azúcar, Félix Cambas Almendariz, destacó el aprovechamiento de la norma potencial de molida promediado —hasta la fecha— al 92 % y el ascenso de los rendimientos industriales, que esta semana subió hasta 10,29, o sea, por cada cien toneladas de caña quedada procesada obtienen entre 8,5 y 10 toneladas del crudo y ahorran 268 pesos por toneladas producidas.

Cambas Almendariz aseguró que para garantizar molidas estables el 31 de diciembre y los días feriados, las brigadas de turno en la industria, el centro de Acopio Tres y en los pelotones mecanizados de corte adelantarán los horarios de la cosecha, cuyos agroazucareros dispondrán de cenas y todo el aseguramiento necesario para que la zafra continúe en ese territorio como hasta ahora.

Los obreros del "Siboney" en 121 días hábiles de labor producirán no menos de 18 000 toneladas del alimento y, mediante resultados eficientes, aportarán un 5 % de sobrecumplimiento en respuesta al reclamo de la máxima dirección del Partido en el país.

La ingeniera Melba García González, directora adjunta de la Empresa Azucarera, explicó que a los dirigentes de AzCuba les ocupa en cualquier lugar donde se hace zafra, evitar pérdidas en la cosecha, controlar el uso del combustible, velar cómo generar más electricidad, exigir se cumplan los mantenimientos asociados en la industria y la agricultura y lograr paralelamente el cumplimiento de los planes de siembra y recuperación cañera.

El secretario del Sindicato Azucarero en Camagüey, Enrique Sosa, coincidió en que los dirigentes sindicales del gremio, junto a los administrativos de AzCuba, acompañarán a los protagonistas de la zafra 2016-2017 en sus puestos de labor, sea en los cañaverales, talleres, centros de acopio, como en los cuatro ingenios que ya hacen azúcar en la provincia.

• **Rolando Sarmiento Ricart**

El mes del cerdo

Por Félix Anazco Ramos

El animal más venerado por los cubanos es el cerdo. No es el más sagrado porque el manatí está en peligro de extinción; el tocororo es el ave nacional y a la vaca se le tiene más respeto que en la India; no obstante, el cerdo es el más buscado, el más querido, el omnipresente.

Ya el dúo Buena Fe lo nombró "mamífero nacional" por su permanencia junto a los cubanos en los más difíciles momentos; yo quisiera ir un poco más allá: declararía a diciembre como el mes del cerdo. Sería la manera más justa de recompensar sus sacrificios en nombre de la felicidad humana.

Y es que como si fuera poco, después de dejar "la piel en el terreno" durante todo el año por los sabrosos chicharrones, tras perder literalmente la cabeza en las caldosas cederistas, donar su grasa para que no falte "mantequita" de freír en casa, dar las patas para los potajes, entregar las entrañas en pos de chuletas y tocino, y echar el resto en el empeño de los embutidos, en el último mes del año a los cubanos nos da por comérnoslo entero.

No hay festejo de fin de año sin el invitado especial Don Puerco. Aunque el asado es la manera habitual de presentarse, suele llegar a la celebración con otra "pinta". Los que prefieren una dieta sana eligen el lomo, la zona con menos grasa, y lo preparan al horno, con salsa de verduras, o relleno. Algunos elaboran sabrosas chuletas de solomillo o al tomillo o bistec a la plancha, en tanto los menos escrupulosos van directo a las famosas masas fritas, los chicharrones y las costillas en salsa de tomate.

Pero la generalidad en esta época es el asado. Quienes celebran en composición reducida o no tienen mucho espacio en casa, eligen los perniles y las paletas al horno o en cazuela; otros hacen hasta lo imposible por poner sobre la mesa al pobre mamífero entero (con o sin manzana en la boca).

Incluso desde mi insignificante experiencia gastronómica puedo hablar de diferentes formas de asado. En púa se atraviesa a lo largo con una vara con timonel en el extremo trasero para dar vueltas sobre llamas de madera o carbón, se trata quizá de la práctica más generalizada en Camagüey. En mecedora se confecciona una parrilla-mecedora con madera o metal sobre la que se coloca "la víctima" desparramada por un corte simétrico entre ambas bandas, se mece sobre llamas y suelen colocarse hojas de plátano o guayaba encima.

También se emplean las modalidades en cajón o enterrado, formas similares que he visto en Esmeralda y Las Tunas, para las cuales o bien se hace un pequeño cajón de madera o zinc donde se acomoda el animal y en cuya tapa superior se pone una bandeja con el fuego, o se ubica el cajón bajo tierra. Es una práctica común echar otro animalito a su "suerte", he visto pollos, pavos y hasta carneros como relleno. No obstante, lo más común es rellenar con vegetales, frutas o arroz.

Así de triste es la historia de los cerdos en fin de año, ellos aún se preguntan por qué les tocó ser los primeros en la cadena alimenticia de los cubanos con tanta carne sabrosa que hay en este mundo. O por qué no nacieron en un país con mayoría islámica, judaísta o musulmana. Intentan fugas de corrales y autoconsumos, hacen dietas y ejercicios, fingen fiebre porcina, pero nada los salva de estar en nuestra mesa en nombre de la felicidad y la esperanza de un calendario mejor.

Y si piensa que es ficción, créame que hace unos años descubrí, en silencioso diálogo con un ejemplar, que es la pura verdad. Fue uno que tuvimos en mi infancia y acercándose estas fechas dejó sorpresivamente de comer. Entonces mis padres pensaron que estaba enfermo, pero yo lo miré a los ojos y comprendí que él sabía que se acercaba el mes del cerdo.