

a los ganaderos

Y como a sus empeños los caracteriza la utilidad, logró doblegar hasta la tozudez de los guajiros. Los primeros datos sobre las plantas proteicas que llegaron a los productores no bastaron para sacarlos de “las 40”. Ahora, aquellos mismos incrédulos son los que doblan el lomo para multiplicar los números de las “hierbas”.

Es esta una fotografía de la Unidad Básica de Producción Cooperativa (UBPC) La Paz, de la Empresa Pecuaria Triángulo 5, en el municipio de Jimaguayú. En planes preveían la ambiciosa cifra de 65 hectáreas de “proteicas”, *king grass* y caña.

“Actualmente tenemos 72,5 hectáreas: cuatro de moringa, 14 de tithonia y casi cinco de morera. Nos han dado muy buenos resultados las plantas proteicas; cuando hacemos la mezcla con la caña y el *king grass*, aumenta la producción de leche, al punto de que para finales de diciembre vamos a llegar al millón de litros entregados a la industria. Hace dos años que no lo lográbamos...”, dijo orgulloso Miguel Yordi Jiménez, especialista en agrotecnia y alimentación del ganado en la UBPC.

La tesis es simple: mejor hierba es igual a más leche. De ello dan crédito en la Empresa de Genética Rescate de Sangüily, en Jimaguayú. Allí están claros los cálculos científicos para demostrar que la calidad de la raza depende mucho del tipo de alimentación.

Para producir sementales de alto valor genético, destinados tanto a la inseminación artificial como a la monta, priorizan el cultivo de tithonia, moringa y morera. Por eso a los terneros en amamantamiento restringido no les puede faltar en su dieta el complemento de las “proteicas”. En esa combinación se hallan los excesos de cantinas que exhiben hasta la fecha con respecto al año anterior, pues el acopio de leche es superior en un 12 %.

ACEROLA, UNA MINA DE VITAMINA C

Las semillas de esta fruta, nativa del sur de México, América Central y la zona más septentrional de Sudamérica fue distribuida por los nativos americanos por las Antillas. A su llegada, los españoles la bautizaron como acerola, dado el pareci-

do con el acerolo, árbol frutal oriundo del sur de Europa.

Esta baya, cuyo nombre científico es *malpighia emarginata*, es muy parecida en forma a la manzana y en tamaño a la cereza, por la cual también se le llamó cereza de las Indias Occidentales. Además de su área de origen y el Caribe, la planta se cultiva de forma masiva en Vietnam y Brasil.

Nada de esto sabía Emilio García Sánchez cuando compró en la década de los '90 diez plantas de la fruta para sembrar en su finca agroecológica El Malecón, ubicada en las afueras de la ciudad de Camagüey y perteneciente a la Cooperativa de Crédito y Servicios (CCS) Renato Guitart. El ciclón Ike las arrasó.



Él les sacó esquejes y las revitalizó. Hace un par de años le surgió la idea de hacer vinos. Justo cuando Fidel también insistió en la idea de sacarle más provecho a esta planta tan beneficiosa.

Emilio se enteró de tan feliz coincidencia hace poco más de un año. “Nos motorizamos. De aquí sacamos 150 000 plantas para toda la provincia. ¡Es que nos quedamos locos cuando supimos todas las propiedades que tiene la acerola! Entonces, hicimos mermelada, que negociamos con Comercio, y para llegarle más al pueblo vendemos su jugo, lo



enviamos en cosecha a la juguera de la cooperativa, que queda en la calle 20 de Mayo, frente al parque del Cristo. Y cuando la cosecha está en su punto, también ofertamos el kilogramo a cinco pesos, ¡eso vuela! La gente cree que es cereza y la lleva para hacer jugos”.

Aunque por fuera, el fruto redondo de color rojo se parece a la cereza, por dentro es totalmente diferente, porque presenta gajos y tres semillas apretadas y duras. De sabor agridulce, esta fruta es la tercera mayor fuente en vitamina C, solo superada por el kakadu (original de Australia) y el camu-camu (de cuna sudamericana). Para hacerse una idea: las naranjas contienen de 500 a 4 000 ppm (parte por millón) de vitamina C, mientras que la acerola contiene entre 16 000 y 172 000 ppm, o lo que es lo mismo, de 1 000 a 2 000 miligramos/100 gramos.

MANÍ DEL INCA EN NUESTRAS MESAS

Fortalecernos. El reto individual lo captó Fidel y lo hizo del pueblo. Y para aumentar el vigor nada mejor que alimentarse. A ese camino le dedicó el Comandante la mayoría de las horas en el ocaso de su vida. Desentrañándole milagros a la naturaleza

Es el mejor aceite para consumo humano doméstico, industrial, cosmético y medicinal; superando a todos los utilizados actualmente (los de oliva, girasol, soja, palma, maní).

Para propagarla en Camagüey a principios de año llegó un enviado del Comandante a la finca El Renacer, del campesino Andrés Pérez Posada, perteneciente a la CCS 26 de Julio, del municipio cabecera. “Del medio kilogramo de semillas se dieron 350 plantas, para el 70 % de germinación. Hicimos los viveros a principios de febrero, y mes y medio después trasplantamos. Se parece al frijol. Con las simientes me envió fotos de experiencias en Pinar del Río, y allá las tenían con alambres, como si fuera un viñedo, pero qué va... las de aquí tienen tanto follaje que hasta han partido los alambres”, explica Andrés, mientras muestra un folleto que expone entre los beneficios de la Sacha Inchi su rico aporte en proteínas, aminoácidos, ácidos grasos esenciales (omegas 3, 6, y 9), y vitaminas E y D.

De la pequeña estancia que Andrés le preparó a la planta enviada por Fidel saldrá el germen de lo que puede ser un valioso alimento en el porvenir. “Tenemos producción en diferentes fases: flores, frutos verdes y pintones. En la finca contamos con la tecnología para el secado de semillas, así que en unos meses deben de estar disponibles para plantar en toda la provincia”.

Dentro de las vainas estrelladas, las semillas, parecidas a pequeños frijoles, saben similar a la almendra. Para una adecuada densidad de plantación, la distancia óptima es de tres metros entre las plantas, e igual tramo entre hileras. La poda permite una mejor formación, el incremento de su producción y facilita la cosecha, pues perfecciona la distribución de luz, de aire, y los frutos aparecen en lugares accesibles para la siega.



La acerola también es rica en antioxidantes, minerales como el hierro y vitaminas del complejo B.

Equipo de realización: Lisyén Halles Ravelo, Félix Anazoo Ramos, Rogelio Serrano Pérez, Enrique Atiénzar Rivero, Rolando Sarmiento Ricart, Orlando Durán Hernández, Otilio Rivero Delgado y Leandro Pérez Pérez