

De cosechas y autonomías

Por Liliana Gómez Ramos



Foto de Liliana Gómez Ramos

Como “guajira de pura cepa”, Licet Fernández Pérez defiende con orgullo sus raíces campesinas. Ella es la principal exponente de una minindustria que surge en Las Tapas, al norte del municipio de Jesús Menéndez, en Las Tunas, a unos 660 kilómetros de la capital cubana.

Cuenta que muchas de las producciones generadas en esa zona rural se perdían en el campo, en pleno pico de cosecha. Esa mala suerte tocaba a la fruta bomba, el ají y la yuca, entre otros productos de alta demanda.

Conservar y producir alimentos para la venta a la población en medio de la Covid-19 se convierte entonces en una oportunidad para la vecindad y sus alrededores. De esa forma es posible acceder a varios productos sin necesidad de trasladarse a más de 20 kilómetros a la cabecera municipal para comprar dulces, jugos y otros alimentos de alta demanda.

La idea venía caminando, pero la tensa situación de la economía y la pandemia hicieron que cobrara fuerza con mayor celeridad y mucho esfuerzo de Licet y su esposo Alexis Gill. La iniciativa la avaló el gobierno local por el impacto que tuvo en la zona, de unos 647 habitantes.

Otras seis mujeres y un joven se sumaron a la propuesta, que abrió además nuevos empleos y ahora les brinda independencia económica. Para Licet es importante que su

emprendimiento represente una oportunidad para otras mujeres, pues en Las Tapas no hay muchas ofertas laborales.

“No a todas las dejaban trabajar sus esposos, pero ellas se impusieron y ahora tienen sus ahorros para comprarse una lavadora u otras cosas que necesitan. Quiero que las mujeres tengan empleo y sean independientes. Ahí están ellas, felices”, relata.

Entre los surtidos de la minindustria de Las Tapas destacan los jugos naturales de mango, guayaba, zanahoria, fruta bomba, entre otros frutales; platos tradicionales como la caldosa^[1] tunera y las croquetas, los paniqueques, las pizzas y otros dulces elaborados con harina de yuca, que ellas mismas procesan.

Los condimentos secos ganan terreno igualmente en el mercado y los obtienen de cebolla, ají, pimientos, ajo, cebollines, con venta garantizada en otras comunidades cercanas. Todos los productos son orgánicos y aprovechan los cultivos de la localidad.

El producto estrella es el pan patato, un legado de los antepasados, como bien dice Licet. “Este pan aparece en situaciones difíciles, lleva coco, miel, fruta bomba y yuca. Su elaboración es un poco compleja y luego se hornea. Ya le cogimos la vuelta y es uno de los productos que las personas prefieren para desayunar. Además, es un buen alimento”, comenta.

La minindustria de Las Tapas se vislumbra en tránsito hacia un proyecto de desarrollo local con un enfoque de co-financiación.

Interesada en desarrollar más la línea de dulces criollos y tradicionales a partir del uso de harina de yuca y comercializarlos en otros lugares, esta mujer del oriente cubano apuesta también por la autonomía económica, fruto de su propio trabajo. “¿Quién ha dicho que no tenemos derecho a trabajar y a ganar nuestro propio dinero?”.

“No quiero grandeza, solo sueño con tener condiciones para producir todo lo que podamos. Quiero sentirme útil, realizarme. Fui profesora y he trabajado con mi esposo en la finca toda mi vida, ahora veo esta minindustria como una oportunidad”, asegura.

^[1] Caldo que incluye varios tipos de viandas y condimentos, muy popular en Las Tunas.

Tomado de: <http://mujeres.redsemlac-cuba.net/de-cosechas-y-autonomias/>