



Con iniciativas locales, métodos tradicionales y más trabajo se enfrenta, en la provincia de Santiago de Cuba, la producción de alimentos en las condiciones impuestas por el bloqueo económico, financiero y comercial de Estados Unidos a la Isla, que se incrementó en medio de la pandemia de la COVID-19.

Por la imposibilidad de renovar o adquirir tecnologías para elaboraciones industriales, funcionan polígonos productivos en los nueve municipios del territorio que fabrican comestibles de forma artesanal, en respuesta a la actual situación de emergencia.

Con un mínimo de uso de energía eléctrica y cero combustible diesel, esos centros creados sobre la base de recetas tradicionales elaboran varios renglones a partir de extensores y materias primas opcionales que evitan las importadas, afirmó Alfredo Foster, administrador del Polígono Barquillo, de referencia nacional.

Vinos, vinagre, licores, galletas de yuca y arroz, casabe, caramelos, raspadura, turrone, guarapo de caña y otros contribuyen a aumentar los alimentos de la canasta básica normada, en una realización que se diversifica atendiendo a las características de cada localidad.

Otros son los derivados del coco, maní, ajonjolí, prú oriental y el paniqueque, muy solicitados por la población y todos se elaboran con máquinas artesanales.

Las producciones alternativas necesitan de materia prima que proviene del campo, donde se trabaja fuerte en el incremento de áreas sembradas para aumentar los rendimientos.

Desde las estructuras productivas de base se diversifican los cultivos, fabrican instrumentos de labranza, aumenta el uso de la tracción animal, con el fin de asegurar una sostenibilidad alimentaria del pueblo, voluntad que desde 1959 es prioridad de la Revolución y quedó plasmado en los Lineamientos del Partido y la Revolución.acn

Cualquier tarea en el campo está afectada por el bloqueo, que impacta en los implementos agrícolas, semillas, fertilizantes, maquinarias y otros equipos, los cuales hacen más eficiente y rápida esa labor, argumentó Jaime Reyes, presidente de una Cooperativa en el municipio de Tercer Frente.

En sus áreas trabaja con yuntas de bueyes y burros para las atenciones culturales en las hectáreas sembradas de frutas, como fresas y cerezas que, junto al café, pueden exportar en fronteras.

Reyes dijo que hay que acostumbrarse a lo que se produce en el país, aplicar bien la ciencia y la técnica que está desarrollada en las montañas y ser disciplinados, porque en enfrentar y desafiar al bloqueo, va la soberanía de la Isla.

[Fuente: Sierra Maestra](#) / Foto:Gobierno Provincial