



Más de una veintena de unidades del comercio y la gastronomía están dispersas en el macizo montañoso de Guamuhaya. De ese modo se acercan, de la mejor manera posible, la canasta familiar normada, otros productos industriales y alimenticios (para la venta liberada) a los asentamientos de aquella hermosa geografía.

En las Vegas, unos 151 consumidores acuden a la bodega mixta Sabanita. Los atiende —con amabilidad y prontitud— Juana Rosa Muñoz León, quien desde 1985 se desempeña como bodeguera:

“Aquí se recibe puntualmente la canasta (familiar normada); también el alcohol y la brillantina (queroseno), que se reparten sin demora. Los demás alimentos, como el soyur y el pollo, también se reciben acá; avisamos a la población y todos pueden adquirirlo. Ha llegado mortadella, y aun cuando no tenemos un equipo de frío grande, solo un refrigerador, se toman las medidas para que el total de los consumidores puedan comprar,” afirma esta mujer oriunda de la zona.

Durante el recorrido por las comunidades del Plan Turquino en [#Cienfuegos](#), analizamos varias inquietudes de los pobladores en torno a la distribución de alimentos,

aspecto solucionado inmediatamente, por la prioridad de asentamientos alejados como El Naranjo [#SomosCuba pic.twitter.com/1pfa5uQEGA](https://twitter.com/1pfa5uQEGA)

— Yolexis Rodríguez Armada (@ArmadaYolexis) [June 14, 2020](#)

Cuando le pregunto por los productos liberados que ofertan en la bodega me responde: “Recibimos galletas y la mercancía la dividimos entre las casas (a razón de una libra per cápita); así todo el mundo alcanzó. Debíamos priorizar a los niños y viejitos, pero es que en cada casa hay niños y adultos mayores; entonces lo repartimos así y funcionó. Siempre tratamos de que todos alcancen”.

Galletas de \$12.50 MN, chocolatín y siropes on algunas de las mercancías que se expendían en el momento de nuestra visita; junto a cepillos de dientes, polvo facial, pozuelos y otros insumos en lo que a productos industriales se refiere; en tanto en el kiosco contiguo se podían comprar pelys y refrescos, entre otros.

También la iniciativa se activa si se trata de ofrecer variedad de opciones a los pobladores. Juana Rosa lo hace saber: “Cuando tenemos frutas elaboramos jugos o refrescos, y si no hay nada más, “inventamos” algo. Si hay fruta bomba, por ejemplo, hacemos dulce”.

[??Clic aquí para más noticias sobre el enfrentamiento a la COVID-19 en Cienfuegos y Cuba](#)

Yoanki Soto Mederos es el administrador del mini restaurante y el centro recreativo, ubicados en la comunidad El Sopapo, en plena serranía cienfueguera.

“En la cafetería ofrecemos variedad de bocaditos, además de refrescos enlatados, naturales o en pomo; bebidas y comida lista para llevar, atendiendo a las indicaciones por esta situación de la Covid-19. Entre 8:00 de la mañana y las 4:00 de la tarde las personas pueden adquirir dichos productos, que han tenido buena aceptación.

“Nosotros no disponemos de mercadito comunitario, pero también le hacemos llegar comida a quienes viven solos, al mismo precio en que se ofertan en el mini restaurante. Entre las opciones tenemos variedades de arroz, ensaladas, chicharritas, salchichas y carne de cerdo; eso lo ofrecemos entre 12:00 y 2.00 de la tarde, solo en el horario de almuerzo. Además, elaboramos croquetas a partir de materias primas que nos facilitan.

“Hemos hecho una distribución por comunidades para que cada día de la semana le corresponda a una, y así todos puedan acceder a los alimentos que vendemos. Aunque no es lo ideal, al menos facilita que quien lo desee compre las diferentes opciones aquí”.

Un servicio adecuado, en locales modestos pero bien conservados y dotados de un mobiliario acorde, así como ventiladores y otras facilidades, hacen la vida más llevadera a los habitantes de El Sopapo, una comunidad con nombre pintoresco en la cual está enclavada una cámara de frío que permite, sobre todo, la conservación de una buena cantidad de alimentos cárnicos.

“La cámara de frío tiene una capacidad de almacenaje de cinco toneladas, lo que nos permite garantizar la preservación de los productos destinados a comunidades como El Naranjo, por

solo mencionar una”.

Un total de 12 trabajadores garantizan los servicios tanto en la cafetería como en el mini restaurante y así, entregándose a cuanto hacen, dejan una huella positiva en sus congéneres.

La bodega Sabanita y su centro recreativo, y el mini restaurante de El Sopapo son solo dos ejemplos de los muchos que hacen tener certeza de que también, desde las montañas de Cienfuegos, el sistema del comercio y la gastronomía se empeña en favorecer la vida de los cubanos.

Tomado de 5 de septiembre

Síguenos en Telegram t.me/GobiernoCfgos t.me/CienfuegosEncanta

Para más contenido puedes seguirnos en [Facebook](#), **suscribirte a nuestro** [canal de YouTube](#) **o seguir nuestro perfil en** [Twitter](#)