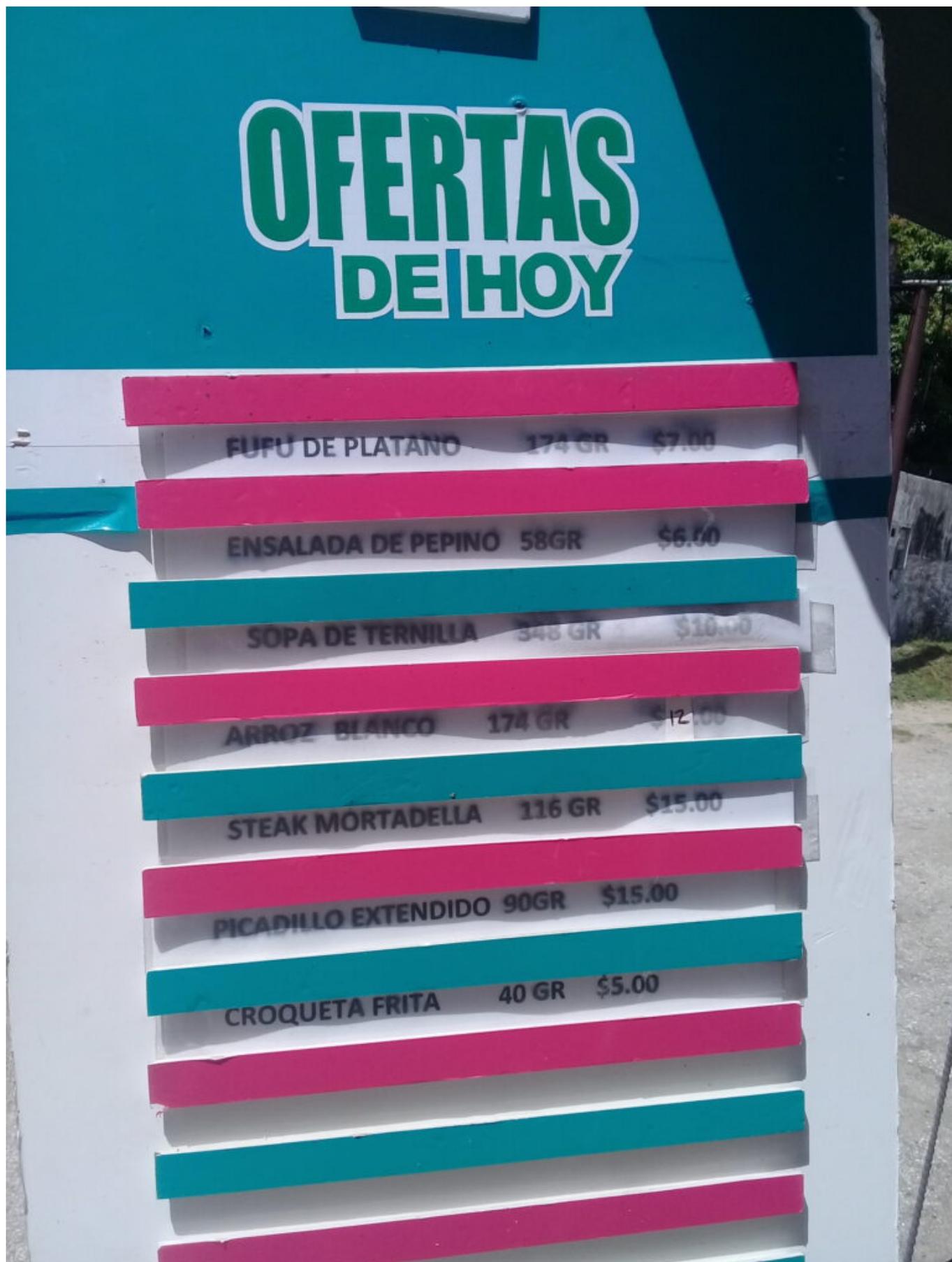




Camagüey, Cuba, 5 oct.- Desde que la situación energética del país obligara a buscar alternativas para garantizar los servicios básicos a la población varias unidades del comercio y la gastronomía camagüeyana asumieron la elaboración y venta de comidas a precios asequibles.

En el establecimiento La Paella, en la avenida de la caridad, actualmente se preparan alrededor de 300 raciones cada jornada, refiere la directora Yaritza Guevara Victoria.



“Las ofertas todos los días oscilan entre 30 y 35 pesos, que incluyen arroz, plato fuerte y viandas con muy buena aceptación y agradecimiento por parte de los clientes. A las 11:00 de la mañana están listos los almuerzos y existe siempre mucha afluencia de público”.

Con el apoyo de los grupos de trabajo comunitario se organiza la comercialización de los necesarios alimentos, varios de ellos entran por balance, pero otros son resultado de la autogestión.

El cocinero de la unidad gastronómica La Paella, Alejandro López Peña, dijo que “en estos momentos trabajamos con carbón como medida alternativa; preparamos varios platos, entre ellos potajes, croquetas, sopas, picadillo, arroces, mortadella según la cantidad de materias primas que exista en la unidad.

Se venden bastantes raciones y existe satisfacción en cuanto a la elaboración y cantidad”, acotó el joven.



En la Unidad Empresarial de Base Ming King, ubicada en las inmediaciones del Casino Campestre, se realiza la venta ambulante de alimentos. Hasta la bodega La Criolla, en el reparto El Jardín, llegan cada día con productos cercanos a las necesidades y posibilidades de

los agramontinos, específico José Ramón López Estela, al frente del conocido restaurante.

“Llevamos arroz blanco a diez pesos, potaje de chícharo a ocho, croqueta frita a cinco, steake de mortadella a 15, hamburguesa a diez, ensaladas a seis y viandas a cinco.

Siempre vendemos todos los productos que llevamos, que son cerca de 150 raciones diarias, y aunque existan dificultades con la energía se garantiza la elaboración con otros medios para la cocción”.

A todos los consejos populares de la Ciudad de los Tinajones, y varios municipios camagüeyanos, llegan hoy las opciones de comida criolla con precios asequibles; una tarea organizada por la máxima dirección del territorio que ejecutan entidades del comercio, la gastronomía y los servicios, entre otras, para beneficio de las familias.

Una alternativa viable en tiempos de déficit de combustible, opción con la que se evidencia que la creatividad y el empeño no escasean en suelo agramontino.

(Texto y fotos: Diosmel Galano Oliver/Radio Camagüey)