Un guajiro cubano con el «coco» sobre la tierra

No sé si Alexander Ramírez Marrero tiene alma aventurera, pero emprender camino, cruzar montañas y ríos, y llegarse hasta la misma ciudad cubana de Baracoa, a más de 500 kilómetros de su finca es, de por sí, un lance de atrevimiento.

Ni en los peores trances abandonó la idea de progreso, de construir la minindustria La Candelaria, única en la central provincia de Ciego de Ávila donde se elabora el dulce de coco, un producto muy demandado en la red minorista, al menos en esta provincia, donde al cocotero suele vérsele en el patio de alguna que otra vivienda y en las riberas de algún arroyo.

Desde que comenzó, hace más de tres años, no fueron pocos los tropiezos que afrontó: falta de transporte, resistencia a venderle el coco en la Primada de Cuba, altos precios de la materia prima (hasta 1,80 pesos por cada coco), alquiler de camiones…

«La idea me la dio Nelson Paz, antiguo director de la Empresa Agroindustrial Ceballos. La vi un poco descabellada al inicio, pero me agradan los retos y comencé con mucho trabajo. Hay gente por ahí que piensan, erróneamente, que nací en cuna de oro, pero alistar la minindustria, que ya obtuvo la segunda corona que otorga el Grupo Nacional de la Agricultura Urbana y Suburbana, me costó trabajo, tanto que me empeñé, como se dice en buen cubano, con las mil vírgenes y me vi obligado a pedirle dinero a varios amigos. Afortunadamente, ya no tengo deudas, lo que tengo es ansia de trabajo».

Lo dice antes del recorrido, porque «lo mejor de mi finca está allá atrás. Tengo en proyecto ponerla más bonita, pero lo primero es producir».

Con sapiencia guajira, asegura que todo seguirá cambiando y, «sobre la marcha» va preparándose para el futuro, pues en Baracoa, Matthew dejó los cocales tendidos en las faldas de las lomas y tardarán en recuperarse.

«Eso me obligó a cambiar el rumbo y buscar el coco donde esté. Por esa razón estuve un tiempo sin hacer el dulce, pero hace unos días volví, porque eso es lo que caracteriza a mi fabriquita. Ahora lo traigo de Caibarién, aunque la alternativa está en sembrarlo en la finca, donde tengo plantados 4 000 cocoteros en 27 hectáreas».

Reconoce que en las tierras rojas de Ceballos ese cultivo no avanza como en otros lugares, ni tiene el mismo rendimiento, pero la esperanza se le rebosa porque, según dice, la vida útil de la planta se calcula en 50 años y puede rendir un fruto diario durante ese tiempo.

Ello le hace pensar que, aunque dispone de otras producciones —chirimoya, acerola, pitanga, guayaba cotorrera, melocotón, aguacate, mandarina, mamey— jamás abandonará el procesamiento del coco, incluso, con aspiraciones de cerrar el ciclo, pues a esa planta la llaman el árbol de los 100 usos y él todavía no llega ni a tres.

Así, ha intentado hacerse de un molino exprimidor, «a cualquier precio, pero no aparece. Eso me permitiría procesar la masa y extraerle el aceite, el agua; hacer horchata».

Alexander afirma que el cocotero es, según la bibliografía consultada por él, el principal suministrador de grasa vegetal, componente muy solicitado en la industria de jabonería y perfumería, mientras que la masa resulta ideal para la fabricación de conservas y horchatas.

«El trabajo con el coco es difícil; forma parte de una cadena que no puede permitirse eslabones flojos. Hay que trasladarlo, pelarlo, dejar la copra blanca, cocinarlo, envasarlo, sellarlo, someterlo al calor, enfriarlo, etiquetarlo y empaquetarlo en cajas si la lata es pequeña.

«Y todo se hace de forma manual, con cuchillos. Con un motorcito de lavadoras inventamos el aparato para eliminar todas las impurezas, después lo lavamos varias veces, porque la producción de aquí sale certificada».

La Candelaria, perteneciente a la cooperativa de crédito y servicios Patricio Sierralta, puede sobrepasar las 700 latas de 3,2 kilogramos, o 2 500 de 0,5 kg en un día.

Sin dar muchos detalles, Alexander, un guajiro de tiempos modernos: celular, automóvil, buen hogar en medio del monte, parece adivinar la pregunta: «Los ingresos nuestros son significativos porque producimos mucho, pero cuando saco las cuentas, lo que gano por cada lata son kilos». Una muestra de que el secreto está en el trabajo.

Por: Ortelio González/Granma.

---

https://www.radiohc.cu/index.php/de-interes/caleidoscopio/122520-un-guajiro-cubano-con-el-coco-sobre-la-tierra

Radio Habana Cuba