



El administrador de la UBPC La Herradura asegura que los trabajadores laboran hoy con mayores motivaciones y deseos, ya que la mejora salarial los beneficia en gran medida. «El precio debe aumentar paulatinamente, y mientras más recoges, más ganas. La quincena nos sale en 500 o 600 pesos, y las utilidades han alcanzado hasta 5000 pesos por obrero», explicó.

UBPC LA HERRADURA



La producción de tubetes le podría ahorrar al país miles de dólares anualmente, dado que su elaboración no requiere de materiales específicos ni de grandes industrias.



Los talleres de carpintería de «La Herradura» reutilizan la madera preciosa empleada en otras labores de la producción cafetalera. El principio fundamental: nada se desperdicia, pues los retazos más pequeños sirven para crear objetos utilitarios y hermosos, como cofres y cortineros.

El amuleto del café cubano

■ Por Liena María Nieves Portal
■ Fotos: Sadiel Mederos Bermúdez

ALLÁ, en las lomas, los amanezcos son húmedos y el silencio acurruca el sueño, pero nadie se rinde a la caricia de las sábanas. Los guajiros presagian temporales y sequías, identifican los trinos de pájaros invisibles y le ofrecen el pecho al trabajo y el amor; sin embargo, ninguno escuchó nunca que los milagros fecunden la tierra o que el haragán merezca un dedo de consideración.

Allá, en las lomas, la gente le conoce al café cada una de sus «cosquillas», aunque esa experiencia, que no siempre se estudia —porque se hereda de padres a hijos—, se archivó por tanto tiempo que, incluso, muchos llegaron a pensar que el Escambray casi había perdido el alma. Cosechas miserables, terrenos adoloridos y rendimientos ínfimos aportaron más dígitos al éxodo campesino que todas las demás carencias, y no es de genios predecir que el hombre falla cuando falla su sustento.

«La Herradura» no fue la excepción, y el pesar de una crisis prolongada agrió frutos y ánimos. El café cedió el cetro, y su producción casi semejava una carrera sin meta; la comunidad, por tanto, se vio privada de su fuente elemental, y aun cuando Cuba cimentó su puesto entre los principales exportadores de América Latina y la tradición se remonta a más de tres siglos, la ruina parecía inevitable.

Modesto Robaina Pérez sabe de lo que hablo. Administra la UBPC La Herradura desde la primavera del 2001, y no recuerda un solo día de ausencia a su puesto. «Hemos visto la cosa negra con pespuntos grises, ya que no existía el interés actual por mejorar. Uno quería e intentaba convencer al colectivo, e imaginé cuánta desconfianza provoca exigir sin que te respalden los medios y los recursos necesarios».

En Villa Clara no sucedió nada diferente a lo ocurrido en toda la isla: les «sacamos el pie» a la calidad y al tratamiento intensivo que requie-

re un cultivo como el café, y el desastre vino solito. No se cosechó nada que sirviera durante años y permitimos que la tierra se agotara. Hoy, por suerte, tenemos algo más que esperanzas».

En poco más de tres años, el pueblito verde y encorvado que se afianza en el corazón del Escambray recibió un par de lecciones definitivas: lo de hacer más con menos no aplica a todos los frentes, y el único modo de ver crecer un sueño —o un cafetal— reside en la certeza de que el ahora es el mejor momento.

Pionera en la innovación y madre de nuevas formas para impulsar la productividad, la UBPC La Herradura afronta imposibles y dicta experiencias que se ajustan a cualquier otro escenario de la economía cubana. La anuencia de sus trabajadores y el respaldo de una dirección que no cree en jerarquías, sino en empeños, amplían las perspectivas de una entidad que se proyecta en beneficio de la comunidad, y la justa recompensa al trabajo duro completa un cuadro que roza lo ideal.

¿Cómo lo hicieron? El secreto guarda mucho de sudor e ingenio, y Robaina lo comparte con el orgullo de un padre.

EL PRIMER PASO

Todo comenzó por lo elemental: rescatar la simiente. Sin este escalón no habría futuro para el café en el Escambray villaclareño.

«El todo del cafeto está en la semilla, y si esta no posee la calidad requerida, no se puede esperar otra cosa que bajos rendimientos, frutos de mal sabor, y una alta propensión a las plagas y enfermedades. Los productores mezclaron variedades sin tomar en cuenta estos aspectos, y he ahí el desastroso resultado».

«Antes no se realizaban las capacitaciones que desde el 2013 emprende la empresa de conjunto con los especialistas de la Estación Experimental del Café y el Cacao, en la cual se prioriza a los campesi-

nos asociados, los productores líderes y el personal técnico de las UBPC. Los temas varían en dependencia de la etapa de cultivo, y enfatizan en las atenciones culturales, el trazado del terreno y los estabados de cosecha», explicó Robaina mientras recorriamos los alrededores de «La Herradura».

Actualmente la UBPC cuenta con un banco de semillas certificadas —o sea, puras— con calidad exportable, lo cual ha viabilizado la aplicación desde el 2014 de la política varietal determinada por la Empresa Agropecuaria de Jibacoa. Con 20 variedades —entre las que destacan las de la especie Arábica (Typica, Bourbon, Caturra amarillo y rojo, Catuai amarillo y rojo)—, «La Herradura» pudo expandir sus producciones a otras regiones típicamente cafetaleras, como Fomento, Trinidad, Cumanayagua y III Frente, en Santiago de Cuba.

Sin embargo, los parámetros cualitativos pronostican un horizonte prometedor, pues el 90 % del café vendido este año —proveniente de las semillas villaclareñas— fue de primera calidad, y de ese, el 35 % de clase extra.

Robaina vela cada paso del proceso con el celo y la exigencia de un buen maestro, pues la apuesta de «La Herradura» trasciende la mera ambición local.

«No es solo el café de la región central, sino el de toda Cuba, el que intentamos recuperar en la UBPC. Fuimos elegidos para este fin, y gracias a ello hemos tenido el privilegio de estrenar técnicas muy novedosas, algunas de las cuales se aplican en naciones como Vietnam y Brasil, que son exportadores históricos».

«Solo en el sistema de riego localizado que nos instalaron en el 2014 Cuba invirtió cientos de miles de dólares, porque se trata de un procedimiento perfectamente programado para garantizar que cada arbusto reciba una cantidad exacta de agua».

«Dicho mecanismo es único en la isla y abarca 12 hectáreas a través de las montañas, aunque estamos en condiciones de duplicar esa

extensión en los próximos meses. De hecho, se nos aprobó a nivel ministerial una nueva inversión para montar un sistema de regadío por panel solar, algo que jamás se ha intentado en la serranía cubana, así que nos toca inaugurarlos y empeñarnos en que rinda frutos: hablamos de millones de pesos destinados exclusivamente al despegue del café».

CAFÉ CON AMOR SE PAGA

Sobre incentivos y potencialidades continuamos dialogando durante más de una hora. Como telón de fondo, el esmeralda de un paisaje infinito y callado, cuyo silencio se quebraba de vez en vez con el eco de alguna maquinaria oculta. Robaina nos aclara que la carpintería está muy cerca, y en los talleres no se recesa desde que el día rompe con sus primeras luces.

¿Carpinteros en «La Herradura»? Diría más: artistas. Sillones de caoba, juegos de sala y de comedor, camas y una diversidad impresionante de objetos utilitarios y hermosos conforman el catálogo de varios artesanos y sus ayudantes. Este tipo de producción facturó más del 50 % de los ingresos generales del pasado año, lo que explica la insistencia de Robaina en el renglón forestal.

«Con la aprobación de la Resolución 673/2013 del Ministerio de la Agricultura, la UBPC se convirtió en el principal decisor sobre su objeto social, con lo cual ganamos en autonomía e impulsamos otras formas de sustento. El café y la agricultura siempre constituirán nuestra prioridad, pero desde el momento que la carpintería nos abrió al mercado, contamos con una fuente permanente de ganancias».

«Hoy hemos establecido contratos con empresas y con personas naturales que solicitan mobiliario específico u otros servicios afines, y la población de «La Herradura» agradece inmensamente el poder adquirir determinados productos sin que sea necesario viajar a Manicaragua o Jibacoa. Tenemos para

suplir casi todas las necesidades de cualquier hogar, pues son cosas utilitarias y sencillas que, sin embargo, no llegaban al pueblito por ninguna vía. No se trata solo de dinero, sino de preocupación por la comunidad».

No obstante, la iniciativa del administrador no se acomoda y apura el paso para relegar la crisis. Apenas pasaron unos meses desde que se realizaron en «La Herradura» las primeras pruebas de la producción del café por tubetes, hecho novedoso en la isla, aunque común en el resto del mundo. La colocación de las posturas dentro de una especie de tubo cónico con varias aberturas destinadas a las raíces y el drenaje, acorta el tiempo de germinación y fortalece la planta antes de su siembra en el campo, dada la concentración del sustrato y el área de crecimiento.

Todo parece positivo, hasta que tropezamos con el clásico inconveniente del precio y la demora de las importaciones. En la isla no se elaboran dichos aditamentos, aunque no se conoce el porqué real de tal deficiencia, pues no hablamos de materiales inaccesibles ni de recursos inexistentes.

Robaina también se percató de este «detalle», en apariencia invisible, y la solución no tardó más de un mes: en uno de los talleres de la UBPC se confeccionaron algunos cientos de tubetes criollos, a los cuales, incluso, les realizó algunas mejoras motivadas por el alcance de sus conocimientos. Los resultados no demoraron, y la alegría en los ojos de un hombre nos revela que el mayor absurdo de la vida radica en dejar de intentar.

«Sembramos las primeras matas el 20 de diciembre, y las demás, un mes después, para un total de media hectárea. Es increíble la fuerza con que retoñan, y eso que todavía no le hemos cogido la «vuelta» al tubete de «La Herradura». Ahora mismo estamos analizando qué sustrato puede ser el idóneo para las posturas, aunque estamos claros de que será de descomposición lenta. Ya contamos con una primera versión, que contiene aserrín, humus de lombriz, cachaza y 5 gramos de fósforo, y la mantendremos en fase de prueba».

«Lo que podemos hacer nosotros nos ahorra tiempo y dinero, porque en lo que llenábamos 200 bolsas con posturas, cargamos 4000 o 5000 tubetes. En el 2015 produciremos 100 000 más para consumo de la UBPC, y quién sabe si en un par de años dan buenos resultados y se extienden a todo el país. Se trata de soñar, pero con luz larga y los pies en la tierra».