

El embrujo de Dos Palmas

dos palmas

Antes de que su fisionomía cambiara a lo que es hoy; antes, incluso, de que Dionisio Velazco, el hacendado de la zona decidiera marcharse y dejar las más de 5000 cabezas de ganado y otros bienes, el lugar estaba predestinado a abrirse a gente de medio mundo que, con devoción casi sacerdotal, ha configurado la identidad de esta especie de oasis tropical.

¿María Prado o Dos Palmas? ¿Por qué uno y otro nombre si el lugar es el mismo?: un paradisíaco remanso empotrado en medio de una sábana, a poco más de un kilómetro del poblado del central azucarero Primero de Enero, uno de los más eficientes de la provincia de Ciego de Ávila en las zafas azucareras.

En la pulseada entre el central y el pequeño oasis, ahora mismo, vence el segundo; el primero se prepara para una posible arrancada en la próxima zafa; sin embargo, la “molida” del Dos Palmas es todo el año, los 360 días, más en los meses de verano, cuando da recreación a un pueblo entero y a “gente de más allá”, dice San Julián Pino, quien en 24 años de permanencia en el lugar ha visto pasar gente de aquí, allá y acullá, en referencia a huéspedes de la propia localidad, de Sancti Spíritus, Camagüey...

“Y hasta de La Habana, Tunas y Holguín”, reafirma Yanet Fernández González, dependienta desde hace seis años.

[piscina](#)

piscina

“María Prado —explica San Julián— era el nombre de la antigua propietaria del lugar, o, más bien de la secretaria de Dionisio Velazco, el hacendado de la zona, pero preferimos llamarle Dos Palmas, más a lo cubano; el nombre de los tiempos nuevos”.

Caminas y encuentras novedades a favor de quienes visitan el motel, desde las áreas verdes bien atendidas, una piscina de aguas límpidas y sobriamente pintada, un joven salvavidas de ojos bien abiertos, hasta habitaciones que allí llaman suite especial, que puedes disfrutar por 505 pesos la noche. La más barata (sencilla) cuesta 200 pesos, con el disfrute, además, de servicio de habitación.

Perteneciente a la Empresa Municipal de Comercio y Gastronomía, la Unidad Empresarial de Base (UEB) Dos Palmas exhibe su esplendor cambiante, fruto del esfuerzo de todos los trabajadores, que “hacen de todo”. No es difícil ver a San Julián, por ejemplo, de almacenero, cantinero, segundo administrador, o atendiendo el área de los cárnicos, como ahora.

O a Ania Moreno Guedes, la económica, y Yoisy Bolaños Bravo, contadora, escoba en mano, dedicándole tiempo a la jardinería. Para poner solo dos ejemplos de que allí la frase de “Todos para uno y uno para todo”, de la novela *Los tres mosqueteros*, viene como anillo al dedo.

Es una instalación ideal para el descanso, subraya Yosvany Torres Baró, *Nani*, técnico en Abastecimiento Técnico Material y una especie de comodín, pues domina todas las actividades del motel, que pone a disposición del huésped dos restaurantes, parrillada, cafetería para alimentos ligeros, la cantina, punto de venta... con la peculiaridad de que en algún momento han traspasado los límites del propio motel y se han ido a los barrios socialmente complejos o vulnerables a fin de mejorar la calidad de vida de sus pobladores, sobre todo en la alimentación y los servicios.

Han llegado hasta las comunidades Corea, El Entronque, El Ajo, o hasta la misma empresa estatal Arnaldo Ramírez a expender alimentos; por su parte, la entidad agrícola es recíproca y los ayuda en lo que pueda, en una especie de integración y vínculo provechoso, para ambos.

Moreno Guedes habla de experiencias propias y de cómo la UEB dispone de total autonomía, con la aplicación de la Resolución 99 del Ministerio del Comercio Interior, que viabiliza la autogestión de materias primas por parte de las entidades del ramo, para defender sus prestaciones, aun cuando sus habituales suministradores no siempre cumplen con las entregas, también por sus propios desabastecimientos.

dos palmas

dos palmas

“En honor a la verdad, la 99, un instrumento que en sus inicios no fue muy bien mirado por muchos, porque implicó la definición de precios para determinados platos, por encima a lo que siempre estuvimos acostumbrados, ha permitido a las unidades en los últimos meses incrementar sus ofertas, a partir de compras autogestionadas que representan varios millones de pesos”, explica Moreno Guedes, una económica con experiencia en el oficio y con estrategias internas para siempre mantener a flote a la unidad.

El día alcanza para meter las narices en las cuestiones económicas en tiempo de perfeccionamiento, tratando de comprobar cómo siempre sobrecumplen el plan del año con una disciplina sacerdotal, que permite superar los tres millones de pesos al año, con la peculiaridad de que en el presente 2023, se han propuesto alcanzar los 5 millones 891 534 pesos, que, de alcanzarse, sería cifra récord y no precisamente sobre la modalidad de “exprimirle” el bolsillo al cliente.

Asela Egües Montero, 23 años en el oficio, te demuestra en un abrir y cerrar de ojos cómo “hacer la habitación”, que en lenguaje de una camarera significa limpiarla con exquisitez, tender la cama y estar al tanto del cliente. Comenta que ella sola ha alistado hasta 10 habitaciones “y más si fuera necesario”.

Diversas opiniones de visitantes ocasionales y huéspedes dan crédito a Dos Palmas. Las de Alcides Suárez Martínez y su esposa Ivón del Rosario Companioni son unas de ellas. “Cada vez que puedo me doy una escapadita para acá, donde se respira otro aire”, afirma él.

Y cuando dice “cada vez que puedo”, se refiere a las mil y una vez que se ha llegado hasta ese lugar, que ella califica como “único”.

Así suele advertirlo Orlando Lazo Ramos, un carbonero de la zona de Ognara, quien afirma que habrá segunda y terceras ocasiones, pues, aunque conocía de oídos el lugar, no había tenido la oportunidad de visitarlo.

Hasta el área de la piscina, con una veintena de juegos, se llega todos los días Milena Torres Valenzuela, licenciada en cultura física y especialista en recreación, a ofrecer su experiencia, en una especie de vínculo entre el sector de la gastronomía y el deporte, en aras de hacer más placentera la estancia en el lugar.

Tanto atrapa la magia, el embrujo de Dos Palmas, que, Armando López Pimentel y su familia, de la provincia de Camagüey, regresaban de las vacaciones de la provincia de Cienfuegos y alquilaban tres habitaciones en el motel, al cual califican como un lugar donde coexisten el orden y el buen trato.

El verdadero complemento para pasarla bien lo aporta el colectivo, con un sentido de pertenencia que ha convertido la villa en su casa; “si una fórmula practicamos es darle un trato personalizado a cada cliente”, comenta Yurisbel Feria García, más conocido por Meñique, el cocinero de mejor aliño en Dos Palmas, dicen quienes han degustado sus platos.

Y uno se pregunta cómo un motel, perteneciente al sector del Comercio y la Gastronomía, puede exhibir un estándar tan alto, patrón que, cuando usted disfruta de Dos Palmas, te das cuenta que no solo es exclusivo de los grandes destinos turísticos; más bien, es la muestra y fiel reflejo de cuánto puede lograrse en instalaciones de más baja alcurnia, en apariencia.

Si el servicio pudiera medirse por el número de palmas y no por las estrellas, como es lo usual, cualquiera diría que el motelito, de apenas 24 habitaciones (todas de alta) es un Cinco Palma Plus o de Lujo, en el que siempre brota —y rebrota— la raíz humana, esa que hace de la cortesía, el buen trato y la hospitalidad, un embrujo del cual es difícil despojarse.