La autogestión pone estrellas a Dos Palmas

palma

Ciego de Ávila.–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 5 000 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 nombres si el lugar es el mismo? Es un paradisíaco remanso empotrado en medio de una sabana, a poco más de un kilómetro del poblado del central azucarero Primero de Enero, uno de los más eficientes de la provincia en las zafras azucareras.

En el pulso entre el central y el pequeño oasis, ahora mismo vence el segundo. 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, Las Tunas y Holguín», reafirma Yanet Fernández González, dependienta, desde hace seis años.

«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 agua límpida 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 modesta Empresa Municipal de Gastronomía, la unidad empresarial de base (UEB) Dos Palmas exhibe su esplendor cambiante, fruto del esfuerzo de todos los trabajadores, que «allí hacen de todo». No es difícil ver a San Julián de almacenero, cantinero, segundo administrador, o atendiendo el área de los cárnicos, como ahora.

O a Ania Moreno Guedes, la económica, y a Yoisy Bolaños Bravo, contadora, escobas en mano, dedicándole tiempo a la jardinería. Para poner solo dos ejemplos de que allí la frase de «todos para uno y uno para todos», 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.

Ania 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.

palma

palma

«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 de 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 sobrecumplen el plan del año con una disciplina sacerdotal, que permite superar los 13 millones de pesos al año, con la peculiaridad de que, en este 2023, se han propuesto alcanzar los 15 891 534 pesos que, de lograrlos, sería cifra récord, y no precisamente a costa de «exprimirle» el bolsillo al cliente.

Asela Egües Montero, con 23 años en el oficio, 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 diez 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 una 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 tercera ocasiones, pues, aunque conocía el lugar de oídos, 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 atrapan 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 alquilaron tres habitaciones en el motel, al cual califican como un lugar en el que coexisten orden y 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, según dicen quienes han degustado sus platos. Y habla de una dinastía de buenos administradores que han pasado por el lugar: Benedicto, Norberto, Basilio y Lázaro.

Uno se pregunta cómo un motel, perteneciente al sector del Comercio y la Gastronomía, puede exhibir un estándar tan alto, patrón que, cuando se disfruta de Dos Palmas, se hace evidente 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 Palmas 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.

Referencia