

RETRATOS: “La gastronomía no estaba en mis planes”

trabajadores

Impecable y elegante con el uniforme que lo distingue como trabajador gastronómico, Fidel Ramón Pimienta Torres muestra en su camisa la Estrella de Oro que lo identifica como [Héroe del Trabajo de la República de Cuba](#), condición otorgada en el 2023.

Él es, sin temor a equivocarme, una de las personas más conocidas en San José de Las Lajas, provincia de Mayabeque. Desde hace años, labora en el popular restaurante Vita Nuova, lugar céntrico, donde la calidad de los productos y el buen servicio no tienen tiempo malo.

Muchos llegan y preguntan de inmediato por el capitán de salón. Y es que, con su trato afable y carismático, Fidelito, como le dicen, se ha ganado un lugar en el corazón de los clientes. “Algunos llevan años visitando nuestra entidad, he visto crecer a sus hijos y nietos..., en este lugar tengo también una familia”, asegura.

Pero su popularidad va más allá de ese espacio donde se hace gala de la buena gastronomía. Secretario general de la sección sindical de Vita Nuova desde hace casi tres décadas y el colectivo ha resultado Vanguardia Nacional por 16 ocasiones.

Durante once años perteneció al Consejo Nacional de la Central de Trabajadores de Cuba (CTC) y, en 16 oportunidades en el Comité Nacional del Sindicato Nacional de Trabajadores del Comercio, Gastronomía y Servicios (SNTCGS). “Actualmente soy miembro del comité municipal y provincial de la CTC en Mayabeque”, añade.

¿Cuándo comenzó el amor por la gastronomía?

“No estaba en mis planes. Me formé como técnico de nivel medio en mecánica industrial y posteriormente, en 1984, fui seleccionado para integrar el Contingente de Cooperación Socialista en Checoslovaquia, donde trabajé en la fábrica de camiones LIAZ; ahí estuve cuatro años. Regresé en diciembre de 1988. Pero ya sabía que mi mundo no estaba en ese giro.

“En esa ciudad, en mis tiempos libres, visitaba lugares de servicios gastronómicos, y veía a los trabajadores, vestidos de blanco y negro, y me llamó la atención ese porte. Por eso, cuando llegué a Cuba, le expliqué a mi mamá la intención de buscar algo que tuviera que ver con esa profesión. Ya en agosto de 1989 empecé a trabajar como dependiente en el local de la Casa del Té, que estaba en el recinto ferial de San José de Las Lajas y pertenecía a la empresa minorista de comercio y gastronomía (ahora unidad empresarial de base).

“Ahí estuve hasta 1991, en que fui seleccionado para prestar servicios en el restaurante Vita Nuova; primero, en el área de venta en divisas, que se había creado y, posteriormente, como capitán de salón, función en la cual me mantengo”.

dc

¿Cuál fue su formación como gastronómico?

“Era imprescindible la superación y me incorporé a los estudios, a la vez que trabajaba. En 1996 alcancé el técnico de nivel medio en Servicios Gastronómicos, además he realizado innumerables cursos, entre éstos: dependiente integral en servicios comerciales y gastronómicos; Tecnología Internacional en los servicios de salón y protocolo; el de ética profesional; protección al consumidor; gestión de los recursos humanos; idiomas inglés e italiano y, el internacional de sommelier. Esta es una profesión que exige la capacitación constante”.

¿Cómo conoció al Comandante en Jefe Fidel Castro Ruz?

“Por los resultados en mi labor, fui seleccionado para integrar la brigada de protocolo en la antigua provincia de La Habana. En la llamada brigada roja, me he mantenido durante más de treinta años. He prestado servicios a personalidades del país, así como del extranjero.

“Como gastronómico atendí al Comandante en Jefe en varias ocasiones. La primera vez fue en el año 1991, en el Campamento Amistad Cuba-Bulgaria, en Güines. Ahí se encontraban dirigentes nacionales de la Unión de Jóvenes Comunistas, quienes participaban en la recogida de papas.

“Ese día el líder cubano llegó en el jeep y al bajarse, entró al salón de protocolo. Entonces, se dirigió a Berta, compañera de trabajo (ya fallecida) y a mí. Nos saludó y preguntó cómo nos llamábamos. Cuando le dije mi nombre completo (Fidel Ramón Pimienta Torres), Fidel me respondió que yo tenía el nombre de su hermano mayor y el suyo, y agregó que podía ser como su hermano menor.

“También inquirió donde trabajaba y le contesté que en el restaurante Vita Nuova, el cual había inaugurado, conjuntamente con la fábrica. Él se interesó por saber cómo se mantenían esos centros. Ahí empezó a hablar de su gusto por la cocina, y en particular por el queso y las pastas. El Comandante se mostró sencillo y afable. Después lo vi en otras oportunidades y siempre me saludaba.

“Estuve, además, en el servicio gastronómico durante recorridos del General de Ejército Raúl Castro y del presidente Miguel Díaz-Canel Bermúdez.

¿Qué significado tiene para usted Vita Nuova?

“Llegué muy joven a este lugar del cual nunca me he ido. Conocí al maestro Froilán Mata, creador del Especial Vita Nuova (plato que identifica a la unidad), quien influyó mucho en mi formación. También está Hilda, una dependiente que aún vive en el Cotorro... Otros ya no están, como Mamá, quien falleció. Ellos me decían que yo iba a ser la continuidad de la historia del restaurante.

“Y realmente, soy portador de esa historia e identidad, la cual he tenido que llevar a varias generaciones. Algunos han empezado, se han formado y se han ido, pero yo sigo ahí.

Usted siempre está impecable...

“Eso es un ritual. Un gastronómico, por muy pobre que sea, tiene que cuidar su imagen, estar limpio, rasurado, tener los zapatos lustrados, el pelado correcto, las uñas limpias...Somos servidores públicos y te debes a tus clientes.

“Estuve un tiempo en los Camilitos del municipio Cotorro, no pude concluir mi etapa en esa institución porque me enfermé; pero me formaron y contribuyeron a mi disciplina y forma de ser.

“Le debo mucho a los valores adquiridos en la familia. Mis padres fueron personas muy revolucionarias y exigentes con mi desarrollo profesional; papá fue combatiente de Playa Girón, militante del Partido Comunista; y mi mamá fue fundadora de las Milicias Nacionales Revolucionarias. A ellos los vi estar en todas las convocatorias que se hacían en apoyo al país. Por eso, he participado en todas las tareas que la Revolución me ha convocado: en la zafra cañera, en la recogida de café, de la papa, en la construcción de túneles y donde me llamen”.

heroe

¿Ha ayudado a la formación de otras generaciones de gastronómicos?

“Actualmente soy profesor adjunto del Centro de Capacitación del Comercio, Gastronomía y los Servicios, en Mayabeque. He formado varias generaciones, imparto clases desde el 2008. Siempre le digo a mis alumnos, que somos servidores públicos y con la sonrisa y el buen trato ganamos al cliente. Debemos inculcarle a tener sentido de pertenencia por el lugar donde se trabaja, el respeto y la ética, que demanda el sector”.

¿Eres muy activo en la comunidad?

“Sí, llevó once años como delegado del Poder Popular en la Circunscripción 13, del Consejo Sur y actualmente soy el presidente no profesional de la comisión de los servicios de la Asamblea Municipal de San José de las Lajas.

¿Cómo comparte el día?

“Hago ejercicios, me levanto a las seis de la mañana a correr dos o cuatro kilómetros, depende de las circunstancias. Disfruto leer literatura sobre gastronomía y política internacional y figuras relevantes de la historia como Fidel, el Che, Raúl. Ahora, por ejemplo, leo las Reflexiones de Fidel, del Tomo Cinco. Además, ayudo a mi familia en todo lo que pueda.

“De ahí me preparo y atiendo a mis electores, muchos son viejitos que me esperan fuera de la casa. Aunque tengo despacho todos los lunes, pero para mí el vínculo es permanente y cualquier día estoy dispuesto a escuchar sus preocupaciones.

“Salgo para el trabajo cerca de la mañana. Regreso sobre las 10 de la noche, laboro 12 por 36 horas. El día que descanso estoy en la Asamblea, atiendo la comisión o en servicio de protocolo. El mejor regalo que tengo es el saludo de mis compañeros, no solo los que llevan años, sino, de los actuales.

¿Cuál es su mensaje a propósito del 85 aniversario de la CTC, el próximo 28 de enero?

“Seguir trabajando y hacerlo bien, ese es el mejor homenaje que cada cubano revolucionario puede hacerle a la Patria, a la Revolución, a la memoria del Comandante en Jefe Fidel Castro, al ejemplo del General de Ejército Raúl Castro y al Presidente Miguel Díaz-Canel.

¿Qué representa ser Héroe del Trabajo de la República de Cuba?

“Todavía no me lo creo. Tengo aún mucho que entregar a mi Patria, a la Revolución y al pueblo cubano”.

Referencia