

# El Cochinito: tesoro gastronómico pinero en busca de renovación

cochinito

Nueva Gerona, 6 jul (ACN) El restaurante temático El Cochinito, antaño joya de la gastronomía en Isla de la Juventud y referente para el país, enfrenta hoy el desafío: recuperar su antiguo esplendor con platos exquisitos, ambiente acogedor y servicio de calidad.

La falta de competitividad en el mercado gastronómico local ha sumido a la referida unidad en el letargo.

Aunque su objeto principal es ofrecer variedad de menús a partir de la carne de cerdo, la escasez de ese alimento y los altos precios afectan la venta.

Jesús Ramos González, director de la Unidad Empresarial de Base (UEB) El Cochinito, refirió que han intentado diversificar su oferta con propuestas a base de pollo y carnero, recientemente reincorporaron el cerdo, pero los precios no son asequibles para la economía de muchos residentes locales.

Este sitio es un complejo gastronómico-recreativo con diferentes áreas entre las que figuran: restaurante y bar, parrillada, la terraza Ahao y un pasillo exterior adaptado para el servicio de desayunos y almuerzos más baratos, pero su imagen ha declinado: muebles deteriorados, rótulos obsoletos y decoración poco atractiva.

Urge una renovación sin perder su esencia a partir de una estrategia a mediano plazo para posicionarse preferencialmente en el corazón de los pineros.

Aunque revertir tanto deterioro parece imposible, dar los primeros pasos es crucial porque se trata de recuperar un sitio emblemático, componente importante de las tradiciones culinarias pinera y cubana.

El cambio es imprescindible para atraer nuevamente a la clientela y competir con otros actores económicos, pero la renovación es la clave para devolverle su esplendor de antaño, sabores únicos y mantenerse como un tesoro gastronómico en Isla de la Juventud.

Referencia