

# Chapuzón refrescante en el litoral sur



Las áreas del cordón playa de Trinidad gozan de variadas ofertas y las opciones para la diversión son bien recibidas por visitantes de varios territorios del país

Xiomara Alsina Martínez

A la vista de cualquier visitante que por estos días decida llegarse hasta el cordón playa de Trinidad salta la belleza del paisaje, totalmente recuperado, con matices de colores que contrastan con el azul del mar y la blancura de la arena, particularidad que distingue el litoral sur de la provincia espinosa.

Para quienes no lo recorran desde etapas veraniegas anteriores, les llamará la atención la correcta disposición de los puntos de venta de productos, así como los sitios destinados a la recreación, con una cultura del detalle bien lograda y que le imprime un sello peculiar a cada lugar.

Así de atractivas se muestran las playas trinitarias en el verano 2018, con una limpieza y organización no siempre vistas, evidencia del quehacer de los grupos de trabajo que en el municipio y desde la propia ciudad cabecera provincial se ocupan y preocupan por mantener el control sobre la península y, por ende, sobre cada espacio recreativo o de servicio dispuesto a recibir cualquier excursionista nacional o extranjero.

## EL PROTAGONISMO DE LA GASTRONOMÍA ESTATAL

Según Eduardo García Romero, administrador de la unidad El Bosque, de Topes de Collantes, bajar del lomerío desde que comenzó la etapa estival para dirigir toda la gastronomía en la playa Ancón fue un reto de talla mayor. Con su mochila al hombro y muchos deseos de trabajar llegó el primero de julio y desde entonces se ha ganado el respeto y la admiración del colectivo que tiene la responsabilidad de prestar servicios allí.

“Más de 30 trabajadores permanecen diariamente en la playa —dice Eduardo—; unos elaboran alimentos, otros venden en los diferentes puntos, ayudan en la higienización de las áreas o realizan la tarea que se les encomiende, siempre con calidad y presencia,

porque el cliente tiene que salir complacido”.

### ¿Cómo logran tales resultados?

“Aquí todos colaboran —añade el administrador—, porque la gastronomía estatal tiene el protagonismo, primero por la amplia variedad de ofertas a precios asequibles y, segundo, porque no faltan los recursos. Muestra de ello es que al cierre de julio se habían vendido más de 800 000 pesos. Además, existe garantía de transporte para el traslado de los obreros desde Trinidad en horas bien tempranas y para el regreso en la tarde-noche cuando se haya terminado la venta”.

En el otrora restaurante Ancón, hoy convertido en una unidad más pequeña, Adalberto Frómata Galdós, un gastronómico con más de 30 años de experiencia, define la presente etapa veraniega como la mejor que él haya vivido en toda su vida laboral. “Aquí no han faltado los productos, ni la dispensada, ni el hielo que siempre ha sido un problema, las personas salen complacidas y agradecidas”.

### VOCES DE PROVINCIAS VECINAS

Belkis Darío Hernández no deja de admirar la belleza del paisaje, pero, sobre todo, el amor con que los trinitarios ofrecen los servicios en la playa Ancón. “Yo soy de Ciego de Ávila y es la primera vez que visito esta playa. Mi familia, que sí viene cada año, insistió para que la acompañara y, aunque es un poco lejos, reconozco que es de las mejores playas que he visto, no solo por la amplitud de la zona de baño, sino por la limpieza del agua, la arena y la amplia gama de ofertas; aquí no hay que traer nada, solo dinero y lo pasas bien”.

Cienfuegos, trinitarios y hasta camagüeyanos encontramos en el recorrido por el litoral, junto a un elevado número de turistas extranjeros que comparten el mar con los cubanos.

Dionel García del Carmen, un villaclareño que disfruta de sus vacaciones en La Boca, habla de la variedad de opciones recreativas: “Aquí no faltan la buena música, las ofertas en divisa y en moneda nacional. Las unidades de Palmares, Aldaba, Artex y los



Visitantes de Sancti Spiritus y otras provincias disfrutan de la playa Ancón. /Fotos: Vicente Brito

trabajadores por cuenta propia tienen gran impacto en los servicios que se prestan en la playa, los realizan con gusto y calidad”.

Pero detrás de cada chapuzón está la mano de todo un colectivo, que desde la oficina de un jefe y hasta el obrero del área tienen clara la misión. Así lo define José Raúl García Zerquera, director de Comercio y Gastronomía en Trinidad.

“Aquí no hemos tenido muchos más recursos que en años anteriores —explica—, pero sí un mayor control y una correcta distribución. Hemos puesto la oferta donde más se demanda, con prioridad para los fines de semana; pero sin dejar de abastecer el resto del municipio. Por ejemplo, los cuatro consejos populares de la montaña ya han disfrutado de actividades importantes y asumimos las fiestas tradicionales de la Santa Elena de Casilda, que como es lógico llevan una variada oferta gastronómica, venta de productos industriales y también propuestas recreativas”.

### LA INTEGRALIDAD DE LA RECREACIÓN

Por primera vez en el litoral se observa un trabajo integrador que incluye la colocación de unos 200 nuevos paraguas por parte de la Empresa Forestal, la garantía de la limpieza de la playa por fuerzas de Emprestur y la disponibilidad de cestos, agua potable y baños públicos, además del traslado de los bañistas desde y hasta la ciudad de Trinidad.

Jorge Miguel Valdivia Rodríguez, vicepresidente que atiende la esfera de Bienes y Consumo en la Asamblea Municipal del Poder Popular de Trinidad es categórico: “Estamos en presencia de un verano superior en todos los sentidos, porque cada empresa y organismo con incidencia en el litoral desarrollan sus propias iniciativas; nosotros solo orientamos y controlamos, pero el mérito de las diferentes cadenas del Turismo, de la Gastronomía, de la Empresa de Alojamiento y de los trabajadores del sector no estatal es innegable.

“Este año —añade— autorizamos que determinados paladares y cafeterías particulares hicieran extensiones a la playa Ancón y lo asumieron con toda la disciplina, la originalidad,

la cubanía y la belleza que los caracteriza. La población está muy agradecida, porque cuentan con diversidad de opciones y eso no afecta en lo absoluto a la Gastronomía estatal, al contrario, la incentiva a mantenerse con una mejor calidad en la prestación del servicio.

### Y cuando concluya el verano, ¿qué pasará?

“Permanecerán las ofertas habituales en el restaurante Ancón y estamos previendo que también se queden abiertos los puntos del sector no estatal por la aceptación que tienen, y para ello nos basamos en varias razones: primero, porque cuidan el área todo el año y en cualquier horario, y, segundo, porque la mantienen limpia y con ofertas permanentes. Eso le da vida a la playa, si a fin de cuentas Cuba es un eterno verano”, concluye Jorge Miguel.



La aceptación popular confirma que el verano ha estado bien diseñado en el cordón playa.



Variadas ofertas exhiben las unidades gastronómicas.

**Escambray**

Órgano Oficial del Comité Provincial del Partido en Sancti Spiritus

Fundado el 4 de enero de 1979

**Director:** Juan A. Borrego Díaz  
**Subdirectora:** Gisselle Morales Rodríguez  
**Jefe de Información:** Reidel Gallo Rodríguez  
**Editora:** Yoleisy Pérez Molinet

**Diseño:** José A. Rodríguez y Yanina Wong  
**Corrección:** Miriam López y Arturo Delgado  
**E-mail:** cip220@cip.enet.cu  
**Teléf.:** 41323003, 41323025 y 41323047

**Dirección:** Adolfo del Castillo No. 10  
Código Postal: 60 200. Sancti Spiritus  
Impreso en Empresa de Periódicos.  
UEB Gráfica de La Habana. ISSN 9664-1277