

La voluntad cubana de disminuir las erogaciones por concepto de compra de alimentos en el extranjero, una de las partidas que más le cuesta al país, está siendo respaldada por el matancero centro de elaboración Playa Allende, hábil en la fabricación de embutidos con el empleo de harina de arroz.

«Este impulso a la sustitución de importaciones ha supuesto desplazar el uso de la harina de trigo por un cereal más saludable como el arroz, iniciativa que además dota las fabricaciones de mayor calidad y mejor sabor», manifestó Tania González Hernández, la administradora.

«Comenzamos echándole a la masa de la jamonada solo el 20 por ciento de harina de arroz y la otra cantidad de trigo. Fue tal la aceptación, que ya la fórmula usa una proporción de 50 y 50. En breve tiempo estimamos prescindir por completo de un producto que el país tiene que traer del extranjero», consideró González Hernández.

La calidad de las producciones de este centro de elaboración, uno de los 14 existentes en la provincia de Matanzas, le han granjeado un sitio especial en la preferencia de quienes demandan sus ofertas en mercados ideales y ferias comerciales.

Perteneciente a la Empresa Municipal de Gastronomía, la cartera de producciones del Playa Allende incluye chorizo, masa de croqueta y de hamburguesa, picadillo y mortadella. También trascienden por el aporte de cientos de dulce guayaba, barras salidas de una minindustria aledaña al centro de elaboraciones.

«Somos un centro protegido, lo que significa respaldo de materia prima como el cerdo, los extensores, condimentos, harina de arroz y de trigo, entre otros ingredientes. Eso nos pone en condiciones de apostar por la fabricación de perro caliente, meta en la que ya estamos trabajando».

Las producciones del Playa Allende se inscriben en la política del Ministerio de Comercio Interior de intensificar la línea económica, sustentada en el empleo de una tonelada de carne de cerdo para obtener tres toneladas de producción terminada.

A pesar de este loable saldo, autoridades de Matanzas estiman estar aún distante este territorio y el propio grupo de Comercio y Gastronomía de sustituir todas las importaciones que pudieran, sobre todo haciendo mejor uso de los inventarios ociosos, donde está demostrado que existen recursos con mucho valor de uso.