



FERIA AGROPECUARIA SANCTI SPÍRITUS 2002

El 24 de julio abrió sus puertas el recinto ferial de Sancti Spíritus para dejar inaugurada la VI Feria del Cebú Cubano y la IV Feria Regional Cunícula.

El trabajo en la pista de juzgamiento se inició con los exámenes y controles reglamentarios de los animales participantes, seguido de las competencias colectivas e individuales del Cebú Blanco y Bermejo en ambos sexos, en una muestra de 84 ejemplares pertenecientes a 13 Empresas y criadores del país.

De los ejemplares participantes, 21 alcanzaron 25 títulos en las diferentes categorías competitivas.

Expositor	Cantidad	Tipo
EPG Rescate de Sanguily	11	Blanco
Empresa de Alimentos MINAZ	12	Bermejo y Blanco
CP Dagoberto López	9	Bermejo
IPA Joaquín Domingo	7	Bermejo y Blanco
EPG San Juan	20	Blanco
EP Arroyo Blanco	1	Bermejo
EP Condado	4	Bermejo y Blanco
EP La Rana	3	Bermejo
EP Fomento	5	Bermejo y Blanco
EP Venega	3	Bermejo y Blanco
CP Roberto Valero	2	Blanco
Granja Genética El Abra	3	Bermejo
EP La Vitrina	4	Bermejo

EJEMPLAR	EMPRESA	CATEGORIA
CEBU BLANCO MACHOS GSJ Lucio 30258 Juan 30051 2689-1 Tillo 23-0 89-0 Gueré GSJ Nono 20571 Lucio 30258	EPG San Juan EPG Rescate de Sanguily MINAZ EP Fomento EPG San Juan	Campeón Ternero Campeón Intermedio Joven Campeón Joven Campeón Intermedio Adulto Campeón Adulto Gran Campeón Reservado Gran Campeón
GSJ Fajo 27910 Coco 18419 CEBU BLANCO HEMBRAS GSJ Lucio 30258 Ary 30081 1738-1 GSJ Tico 4990 Cuci 30149 GSJ Nono 20571 Loly 30069	EPG San Juan EPG Rescate de Sanguily EPG San Juan EPG San Juan	Campeona Ternera Intermedio Joven Campeona Intermedia adulta Campeona Adulta Gran Campeona Gran Campeona Reservada
GSJ Nono 20571 Diana 30328 CEBU BERMEJO MACHOS Girón 591 Precioso 70 Precioso 1578	EPG San Juan UB Alimentos MINAZ EP Venegas EP Fomento	Campeón Ternero Campeón Intermedio Adulto Campeón Adulto Gran Campeón Reservado Gran Campeón
México 239 CEBU BERMEJO HEMBRAS Pinturita 701 Miriam 621 Linda 140 Delia 20 San 9188	C.P Dagoberto López UB Alimentos MINAZ UB Alimentos MINAZ IPA Villa Clara IPA Villa Clara UB Alimentos MINAZ	Campeona Ternera Campeona Intermedio Joven Campeona Joven Campeona Intermedia Adulta Campeona Adulta Gran Campeona Reservada Gran Campeona
Linda 10009	Gja Genética El Abra	

Arsenio Cuesta, de la Unidad Básica de Alimentos del MINAZ resultó ser el Mejor Presentador. La Mejor Cuadra correspondió a la provincia de Camagüey, mientras que el Mejor Cuadrero recayó en la EPG de San Juan. Complementaron las actividades en la pista grande el Desfile de las Estrellas con los campeones y otras categorías premiadas, el rodeo competitivo y el infantil, el campeonato de juegos tradicionales campesinos y la

competencia de presentación de ganado desarrollada por niños.

La IV Feria Regional de Cunicultura incluyó actividades con los criadores de conejos de las provincias de Sancti Spíritus y Cienfuegos, donde se presentaron 72 animales de las razas Nueva Zelanda Blanco, Chinchilla, California, Gigante de Flandes, Pardo Cubano y mestizos. Se juzgaron 63 animales quedando como ganadora la provincia sede. Entre las actividades científicas que se desarrollaron en la Feria, se destacaron, la variada muestra expositiva en los diferentes pabellones, proyecciones de videos y conferencias magistrales relacionadas con la cunicultura y la ganadería de carne, lideradas por los Consejos Técnicos Asesores de la SCCC y la SOCCA de la Asociación Cubana de Producción Animal.

Cienfuegos obtuvo el primer lugar en la competencia de rendimiento de las canales. En la culinaria, el "Mejor Plato" correspondió a "Conejo relleno con conejo" de Ariel García, Miriam Salido, Jardiel García y Dailin Núñez miembros del órgano de base de la SCCC/ACPA del municipio Sancti Spíritus. Las recetas de estos platos se las brindamos a continuación:



Conejo relleno con conejo

Ingredientes: dos conejos enteros de 1 kg, aceite, zanahoria, ajo, habichuela, sal, papas, orégano, puré de tomate, cilantro, vino seco, ajo puerro, jugo de limón y ají.

Un conejo se pone en adobo desde el día anterior con vino seco, ajo, sal, ají, orégano, cilantro y jugo de limón. El otro conejo se cuece y una vez listo se deshuesa y deshila toda la carne. Se prepara un sofrito con aceite, ajo, ají, cebolla, sal, puré de tomate, vinagre, vino seco, orégano y cilantro. Se mezcla la carne con el sofrito y se cocina por dos o

tres minutos. Se rellena el conejo que está en el adobo, con la carne de conejo cocinada y se cierra con palillos o hilo. Se cortan las papas en rebanadas y se colocan en la olla de presión, vertiendo primero dos cucharadas de aceite. Encima se pone el conejo relleno y se deja cocinar a fuego lento por 30 minutos. Al servirlo adórnalo con una ensalada de vegetales hecha con zanahoria, habichuela, ajo puerro y ají.

Conejo salteado al vegetal

Ó.B. Municipio Sancti Spíritus y confeccionado por un chef de la cadena Rumbos

Ingredientes: conejo entero de 1 kg, 1 cebolla, 1 cabeza de ajo, 3 ó 4 zanahorias, 2 ajíes pimientos, 1 pepino, sal y pimienta a gusto, aceite vegetal y media taza de puré de tomate.

Se cortan las zanahorias y se cocen. El conejo se cuece y se deshuesa. La carne se condimenta con los verdes previamente cortados en trozos pequeños. Se añade aceite, sal, pimienta a gusto y puré de tomate. Se pone a fuego lento y se remueve por unos 10 minutos.

Ensalada de conejo

Cunicultora Maribel Bertolín Gutiérrez. Ó.B. Municipio Sancti Spíritus.

Ingredientes: ajo, comino, ají, cebolla, puré de tomate, coditos, carne de conejo deshuesada, papas hervidas, huevos, aceite, vinagre, sal y piña. Se cuecen los conejos y se deshuesan, posteriormente se prepara un sofrito con ajo, cebolla, ají, comino y el puré de tomate y se sofríe la carne durante 5 minutos. Se cocinan los coditos, cuando estén blandos se enjuagan con agua fría y se les agrega sal. Se cortan las papas en trocitos pequeños y se cocen. Se prepara una mayonesa, se corta la piña en trocitos pequeños y se mezclan todos los ingredientes gradualmente. Se enfria durante una hora y queda lista para servir. ●

PROTAN 2002

La Comisión Nacional del Forum Especializado "PROTAN 2002" trabaja intensamente en la evaluación y selección de las ponencias remitidas por las provincias. El evento se desarrollará los días 7 y 8 de noviembre en Camagüey. Se tiene previsto el intercambio entre participantes y productores invitados de la provincia, con independencia del debate que motivará la presentación de cada ponencia.

PONENCIAS SELECCIONADAS POR TEMAS

Provincia	Recibidas	Seleccionadas		TEMA A		TEMA B		TEMA C	
		Oral	Póster	Oral	Póster	Oral	Póster	Oral	Póster
Pinar del Río	2	1	0	1	0	0	0	0	0
La Habana	39	7	2	1	2	3	0	3	0
Ciudad de la Habana	24	10	0	0	0	7	0	3	0
Matanzas	15	3	2	1	2	2	0	0	0
Villa Clara	7	3	3	1	2	0	1	2	0
Sancti Spíritus	6	2	2	1	2	1	0	0	0
Ciego de Avila	5	0	1	0	0	0	1	0	0
Camagüey	14	7	2	2	2	2	0	3	0
Las Tunas	18	5	12	3	9	0	3	2	0
Holguín	5	3	2	3	2	0	0	0	0
Granma	12	5	1	3	1	0	0	2	0
Santiago de Cuba	13	3	3	1	3	0	0	2	0
Guantánamo	7	0	1	0	1	0	0	0	0
SUB TOTAL	167	49	31	17	26	15	5	17	0
TOTAL		80		43		20		17	

Tema A: La autosuficiencia alimentaria y el abasto de agua en las fincas ganaderas

Tema B: Las mieles ricas de caña como opción principal en la alimentación del cerdo en el trópico. Otras alternativas

Tema C: Ganadería menor en el contexto de la agricultura urbana.

FERIA DE LA LECHE EN CIEGO DE ÁVILA

La Feria de la Leche se celebró en Ciego de Ávila del 10 al 14 de julio en el parque de Ferias Agropecuarias y estuvo auspiciada por la Sociedad de Lechería de la ACPA, el movimiento de Ferias y la E.P. Ruta Invasora del MINAGRI. Entre las actividades desarrolladas se destacaron la competencia de ordeño, la selección de la mejor ubre y el campeonato de rodeo además de una variada oferta recreativa y gastronómica.

Durante el acto de clausura y premiaciones, presidido por el Ing. Omelio Borroto, Vice Ministro del área de ganadería del MINAGRI, se pudo conocer que el primer lugar de la competencia de ordeño correspondió a la vaca Negrita, del contingente Arnaldo Ramírez, municipio 1^o de enero, quién totalizó con 46,5 litros de leche, el segundo lugar en producción y como Mejor Ubre fue para el ejemplar Tarrifina de la UBPC Hortelio Hernández y el tercero para la vaca Mulata de la UBPC Simón Reyes de Ciego de Avila. En el cuadrangular de rodeo resultó vencedor el equipo de la Empresa Patricio Sierralta del Municipio Baraguá.

Estas tradiciones campesinas dejan un impacto social muy positivo en la comunidad y demuestran que la calidad de las Ferias Nacionales e Internacionales se gana con un amplio movimiento de base.

José Jorge Lozada
Presidente Filial Provincial ACPA