

# Hay que aprender a servir y hacerlo bien

Asegura el excomerciante Manolito Pentón, trabajador de un jardín, narrador de rodeo y comunicador, que ahora incursiona como cantinero en la esquina más concurrida del bulevar espirotano



“Ser gastronómico es un modo de vida y yo lo disfruto a mi manera”, confiesa.

Texto y foto: Xiomara Alsina

Si te refieres a su persona como Isbel Manuel seguramente pocos reaccionan, pero cuando mencionas a Manolito Pentón, cualquier espirotano sabrá de quién se trata. Y es que este hombre es un amigo y servidor que deja huellas en cada sitio por donde pasa.

Con su voz campechana y segura, lo mismo dice una frase célebre que hace un chiste o reflexiona sobre cualquier tema al momento de ofrecer uno de sus cocteles en la céntrica esquina del bulevar.

Con una cultura amplia, que lo motiva incluso a realizar publicaciones sobre la añeja villa en redes sociales, y un amor infinito por su tierra, por las calles, por la cultura y por las tradiciones, el hoy

gastronómico del restaurante Los Parados revela parte de su vida para los lectores de *Escambray*.

“Yo nací en un barrio de Banao, entre ajos, cebollas, ríos, montañas y tierra con olor a monte, soy hijo de un matrimonio de obreros que tuvo cuatro descendientes, por eso es mi amor por la naturaleza. En noveno grado dejé los estudios y mi difunto padre, un hombre con extraordinario conocimiento de la vida, me dijo: ‘Mañana comienzas a trabajar en el campo’. Me llevó a fumigar las plantaciones, con una motomochila colgada en la espalda, para mí fue lo más difícil del mundo, pero al tercer día me paré frente al viejo y le dije que regresaba a la escuela.

“Y me fui para el Instituto Villena Revolución, en La Habana donde me hice técnico medio en Construcción de obras

de jardinería y floricultura. En esa época, en Banao existían un vivero y un jardín de la Empresa de Servicios Comunes y para allí regresé graduado.

“Bendita entonces la llamada Batalla de Ideas que dio carta abierta para que todos los técnicos siguieran con su superación, algo que supe aprovechar, aunque en tiempos de vacaciones y en los momentos libres, me vinculaba a la Plaza del Mercado de Sancti Spiritus, junto a mi padre, para vender viandas, hortalizas y frutas, de esa forma ayudaba a la familia”.

**¿Siguió superándose después?**

En el Jardín de Banao seguí superándome hasta ingresar en la escuela de capacitación Georgino Andrade Rives, de donde egresé con el título de licenciado en Jardinería y Floristería, no era algo que me gustaba tanto, pero me abrió las puertas de un empleo en la Delegación Provincial de la Agricultura. Luego otra carrera comienza a inquietarme, la de ingeniero agrónomo.

La celebración nacional por el Día del Trabajador Agropecuario y Forestal, que tuvo lugar por aquellos años en la provincia, me lleva a la Feria Agropecuaria, donde disfruté de mi primer evento de rodeo. Recuerdo que me senté en el palco presidencial y al concluir el entonces Secretario del Partido me preguntó mi parecer; con franqueza le dije que la narración no estaba a la altura, luego me convocó para hacerlo y con la ayuda de Gustavo Arias, un hombre de vasta experiencia en este deporte, se despejó el camino. Poco después logré mi primera narración.

Un curso para narradores en la capital completó mi preparación y fui de los tres que salieron con la categoría A. Al finalizar el mismo, ingresé en otra capacitación, la de juez internacional de rodeo; eso hizo que me convirtiera en el primer narrador y juez de rodeo de Cuba. Luego, Juan Carlos Valdivia, actual presidente de la Asociación Cubana de Producción Animal (ACPA) en Sancti Spiritus, se encargó de mi aprendizaje para narrar el evento de juzgamiento de animales.

**¿Y qué hay del Manolito gastronómico?**

Al finalizar mi trabajo en la Feria me incorporé al restaurante Mar y Cielo y luego pasé

para El Pollito. El arte de servir y hacerlo bien siempre me cautivó y, sin pensarlo mucho, me aventuré en este nuevo oficio.

Estar justo en la esquina del bulevar es un privilegio, no solo por su paisaje, sino por el ambiente ciudadano que se respira en nuestra ciudad, que parece que está detenida en el tiempo, pero no es así. Este año fue un verano diferente que estuvo matizado por el rojo y negro del 26 de Julio celebrado en esta tierra, motivo por el cual hice un coctel que lo identifica.

**¿Cómo atrae a los clientes?**

Interactuando con ellos; será porque el mundo de la comunicación me fascina y por eso también mantengo algunos programas en los medios. En un momento me habilité como locutor, con la ayuda de María del Carmen Monteagudo y Rey Gómez, eso me dio la base para después narrar eventos de rodeo.

En Centrovisión participé todos los martes en el programa Candil de la Casa; allí preparo tragos, batidos, licuados, té y cocteles. Eso requiere de una instrucción para poder ofrecer información detallada sobre los beneficios a la salud de algunas de nuestras bebidas.

**Con tan variada vida laboral, ¿disfruta haber llegado finalmente a esta esquina?**

Ser gastronómico es un modo de vida y yo lo disfruto a mi manera, tal y como ha dicho en sus canciones Vicente Fernández. No me arrepiento de nada, como tampoco conozco el miedo, esa es la razón por la que apuesto por el cambio cuando debo tomar decisiones. Pero en el mundo de la Gastronomía me siento útil, hay que aprender a servir y hacerlo bien, con mucha disposición, ética y profesionalidad. Y aunque existen detractores del sector estatal, considero que sí es posible hacer las cosas bien, aunque falten recursos.

Quienes me conocen, saben que trato a todo el mundo por igual, y hay frases que no logro contener cuando doy un servicio, por ejemplo: disfrútelo, tenga buen día, aprovechélo, gracias, es usted muy amable, vuelva pronto, frases que conjugo con algún chiste respetuoso, que los clientes agradecen mientras esperan el servicio.

## Nuevo servicio de mensajería de gas

La Oficina Comercial de Sancti Spiritus anunció que a través de la aplicación Ticket los clientes podrán solicitar el cilindro con entrega en su propio domicilio, a partir del primero de octubre

Como parte del perfeccionamiento del programa de distribución y venta de gas, en Sancti Spiritus se trabaja en la implementación de un nuevo servicio de entrega del producto a domicilio, el cual facilitará las operaciones, principalmente, para aquellos clientes que viven distantes de los puntos de venta o deben demandar de la asistencia de otras personas, muchas veces a precios elevados.

Según declaró a *Escambray* Alberto Pérez Robles, especialista de la Empresa de Tecnologías de la Información para la Defensa (Xetid), el primero de octubre se prevé comenzar a comercializar este nuevo servicio, vía online a través de la aplicación Ticket, el cual tendrá un costo total de 280

pesos, incluidos los 180 pesos de la balita.

Explicó, asimismo, que varios especialistas trabajan en la configuración de los datos, entre ellos la inscripción de los clientes en la Sala de Espera de la plataforma y la incorporación de un sistema de geolocalización para hacer más efectivo el trámite.

Cupet será la entidad que asumirá la entrega del gas a domicilio, cumpliendo con los términos y condiciones pactados en cada contrato, los cuales deben conocerse tanto por el cliente como por los trabajadores del ramo, entre los que figuran la coincidencia de la numeración del cilindro con la descripción que consta en la tarjeta y el respeto

al ciclo de cada 26 días para realizar el cambio.

Por su parte, la dirección de la Casa Comercial del Gas en Sancti Spiritus aclara que, en dependencia de la disponibilidad del producto, será la asignación diaria para la venta con entrega a domicilio, aunque se espera sea de alrededor de 20 cilindros para cada punto de venta.

Igualmente, se hará la distribución en un horario escalonado, a partir de las 10.00 a.m.

Guantánamo fue la provincia pionera en experimentar esta modalidad de entrega, seguida por Holguín, Ciego de Ávila, Las Tunas y Villa Clara, que inician el próximo 16 y Sancti Spiritus, en octubre.

Inicialmente, el servicio solo se ofertará dentro del perímetro



El servicio de mensajería se extiende poco a poco a varias provincias cubanas.

urbano de la ciudad cabecera, no así en sitios apartados o lugares periféricos.

Pérez Robles recalzó que se está configurando el sitio con esta nueva modalidad, aunque ya se cuenta con un adelanto al existir en Ticket la posibilidad de solicitud del gas hace más de un año, por lo

que resulta más fácil actualizar la plataforma para esta nueva opción, en la que se hará el pago en línea.

También aclaró que para acceder al servicio los clientes de esta plataforma deben actualizar la aplicación con la última versión para que funcione bien su trámite. (X. A. M.)