



Apoya su memoria en decenas de fotos y documentos de la segunda mitad del siglo pasado.

José Lázaro Peña

**D**EJA bien clara su sentencia antes de comenzar con la entrevista. Es franco y habla sin modestias fingidas. “A decir verdad, siento que no soy merecedor de tamaño reconocimiento”. Pero si algo promete hacer para serlo es continuar labrando el camino hasta que la pelona lo visite alguna madrugada, ojalá lejana en el tiempo.

Leovigilio Puig González ofrece con orgullo la comodidad de su casa: austera, pequeña, discretamente decorada y colmada

de fotos, libros y muchos otros recuerdos que, según confiesa, le fueron entregados por personas de buena fe.

“Fuimos tres merecedores del premio: mis dos hermanas y yo, que somos los únicos Puig González que quedan en la familia. Es la primera vez que recibo una condecoración de semejante categoría”.

Leovigilio narra que lo de revolucionario le viene de familia, casi de cuna. Su madre, revolucionaria, profundamente martiana y fidelista, les trasladó muchos de los valores más excelsos de los próceres de la Revolución.

“Mis hermanas tienen una trayectoria, para

# Hacer del barrio un hogar

**Merecedor del Premio del Barrio en este 2024, el ya anciano trinitario Leovigilio, último de los Puig González, narra cómo pasó de repartir periódicos a ocupar importantes cargos que le merecerían este reconocimiento**



ser franco, envidiable. Alfabetizaron en condiciones en extremo difíciles, con los alzados en las lomas y pisándoles los talones. Cuando terminaron su misión optaron por la licenciatura.

“Apenas unos años antes, en los tiempos del capitalismo en Cuba, ellas tres y yo comenzamos un curso en la Escuela de Artes y Oficios. Sin embargo, yo no lo terminé: me expulsaron junto con otros 13 colegas por luchar contra el régimen”.

A partir de ahí conoció lo duro de la vida en las calles. Para sobrevivir y ayudar a su familia, limpiaba una casa, repartía periódicos y todo ello le proporcionaba 40 pesos al mes. Luego del primero de enero de 1959, le asignaron el cuidado del parque Martí. Un día se levantó, empacó algunas pertenencias y, mochila al hombro, con 60 pesos en el bolsillo, se fue a probar suerte a la capital.

“Soy oriundo de La Paloma, bien cerca de Caracusey. Podrás imaginar lo perdido que estuve los primeros días. Sin embargo, si debo agradecerle a alguien, fue a dos grandes orientadoras y amigas que me guiaron en aquellos tiempos de incertidumbre: Nilda Rabelo y Mercedes Castro”.

Fueron ellas quienes le consiguieron trabajo y, después de varios días, albergue. Así comenzó una enorme lista de trabajos que sería difícil enumerar.

“Me llevaron hasta un señor que fuera cuñado de Frank País y me dieron una plaza de Jefe de Mantenimiento, trabajé en un instituto de Cultura donde pagaba a orquestas que

hacían galas en la región occidental, aprendí inglés y fui mecanógrafo en las lenguas de Shakespeare y Cervantes, estudié francés, todo de forma autodidacta.

“Fui Jefe de Productos Racionados y en Santiago de las Vegas comenzó mi verdadera carrera de dirección. Llegué a primer secretario del Partido en la región y quedé dos veces en primer lugar de la emulación en varios sitios. Recuerdo tres de ellos: Centro Habana, Guanabacoa y 10 de Octubre”.

El resto es historia viva. Tras muchos años de dirección en algunas de las más altas esferas del país, Puig González optó por regresar a su terruño, la patria chica, como nos recuerda que solía decir Pepe Antonio. Desde entonces ha desempeñado sin intermitencias el puesto de presidente del Comité de Defensa de la Revolución.

“Y aquí me ve usted, echando pa'lante con la memoria de Fidel, y todos los valores que mi madre me legó. Ahora mismo estoy un poquito mal de salud. Imagine, la edad. Me atiendo en Cienfuegos y no puedo moverme demasiado porque me operé este ojo (señala el derecho), pero eso sana rápido”.

Comienza a llover.

**¿Y qué cree de esta lluvia que pospuso la entrega del reconocimiento?**

“Me dio tiempo para pensar, para regocijarme y para llenarme de valor. Uno no recibe el Premio del Barrio todas las veces, incluso si ha dedicado los últimos 20 años de su vida a hacer de su barrio un hogar”.

## En Trinidad Feria de las Artes y la Cocina Artística Creativa

**La propuesta cierra la jornada de celebraciones por el sexto aniversario de su declaración como Ciudad Artesanal y el quinto de Ciudad Creativa**

Texto y foto: Ana M. Panadés

Trinidad organiza la Primera Feria de las Artes y la Cocina Artística Creativa, una iniciativa que pretende resaltar los valores de la culinaria local como parte del patrimonio inmaterial de la tercera villa de Cuba.

Recetas de antaño serán desempolvadas y presentadas en el evento, con escenario principal en el parque San Francisco, donde las abuelas no solo de la ciudad sino de las comunidades del Valle de los Ingenios harán gala de sus saberes culinarios; una invitación a degustar la rica tradición que atesora la ciudad en la elaboración de caldos, guisos y postres. También estarán presentes profesionales de la cocina y la coctelería.

El programa abarca conferencias, presentación de productos de la cocina tradicional, reconocimientos a personalidades, exposiciones de artes plásticas y conciertos con agrupaciones de la ciudad y otros

invitados, comentó a *Escambray* Yara Aróstica, directora del Museo Romántico y miembro del comité organizador, en el que se destaca el proyecto de desarrollo local San Francisco, gestor de la sugerente iniciativa.

“En la concepción de cada propuesta se ha trabajado en equipo, con la visión de los expertos en cada área, desde los estudiosos del patrimonio local, profesores del Centro de Capacitación para el Turismo, los artistas visuales, hasta los miembros de las filiales municipales de las Asociaciones Culinaria y de Cantineros de Cuba. Será un regalo para los trinitarios por el quinto aniversario de Ciudad Creativa”.

La feria propiamente animará el Centro Histórico el venidero 13 de octubre, aunque durante todo el mes se realizarán otras actividades. Por estos días, y como parte del evento teórico, se realizan conferencias que muestran el origen y evolución de la cocina trinitaria, con variedades de dulces famosas en países europeos, según indagacio-



La chef Yariris Mainegra incursiona en la cocina artística creativa y será una de las participantes en la feria.

nes de la Historiadora de la ciudad, Bárbara Venegas.

A su vez, otras temáticas más contemporáneas abordan la labor de preservación de este patrimonio inmaterial por parte de la Oficina del Conservador de Trinidad y el Valle de los Ingenios, así como la gestión de las empresas Aldaba y Artex en la promoción

de los valores culturales desde la culinaria.

Las artes visuales también se suman a este festín de aromas y sabores; es por ello que un grupo de artistas locales expondrán obras que servirán de inspiración a profesionales de la cocina y la cantina para mostrar otras manifestaciones de la creación que

distinguen a esta urbe en el centro de Cuba.

Para el cierre de este banquete de tradiciones se anuncia el curso que impartirá la profesora Marinella Salerno, nutricionista con profundos conocimientos culinarios de su natal Italia y recreaciones de comidas originales de Cuba.