

Venceremistas por siempre

Adriel, el incansable

● Por Dairon MARTÍNEZ TEJEDA

Foto: Archivo Venceremos

De Adriel Bosch Casaret admiro su tenacidad. Ese espíritu incansable de hacer las cosas mejor, de innovar, de halar a los otros aprovechando el talento individual. A veces me resulta súper humano (su tamaño influye), pero, sobre todo, la grandeza de espíritu, el conocimiento, la sensibilidad y la bondad.

Al jefe (como a veces le digo, aunque no le guste) las palabras para describirlo se quedan cortas, imagínese el reto y la presión que implica entrevistar, a sabiendas, además, de las mil y una historias que ha vivido y contado entre las paredes de *Venceremos*, y más allá.

Pero a mí no se me da bien incumplir los encargos, y la sección *Venceremistas* tenía que, por justicia y compromiso, hablar de él, de su impronta como periodista, líder, colega, amigo...

La primera piedra

Quien conoce a Adriel sabe que por naturaleza es un ser inquieto, por eso no me sorprende cuando al preguntarle sobre su vocación periodística revela que la descubrió desde niño, mientras simulaba con juguetes de madera y retazos (en pleno periodo especial), pequeños set de TV o de radio para entrevistar a amigos y familiares (la abuela, los primos...).

“En aquel tiempo existían grabadoras de casetes, y yo las usaba creyendo que estaba en la radio. A las entrevistas también quise incluirles música. Luego me interesé más por la escritura.

“Con la claridad de mi vocación por el periodismo, entro en el Instituto Preuniversitario Vocacional de Ciencias Exactas José Maceo, donde tendría más posibilidad de acceder a la carrera. En ese período el *Venceremos* lanza la convocatoria para nombrar una sección (hoy llamada *Contigo*) dedicada a los lectores más jóvenes, y envié mi propuesta. En la tercera edición de la sección (aún sin nombre), Elena Baró, redactora del espacio, publica mi carta, y a ella le agradezco el vínculo con *Venceremos*. Cuando vi mi nombre en el impreso, fue gratificante.

Con la carta, el primer escrito de Adriel en *Venceremos*, cuyo ejemplar yace en el archivo que guarda la memoria histórica del medio, inició el camino el joven periodista como colaborador del periódico en la sección *Contigo*... (sobre todo, de sucesos relacionados con la historia de la provincia y curiosidades). También escribí notas informativas del quehacer estudiantil... en fin, que era un profesional más de la prensa, aunque



“Hoy el medio de prensa es líder en el territorio en la formación vocacional y orientación profesional de los estudiantes en sus prácticas”, afirma Adriel.

sin el título.

“Al momento de optar por Periodismo, llegaron pocas plazas y me tocó Historia, pero al concluir 12 grado, fui para el ‘ejército’ con la idea de pujar por mi principal vocación, y la obtuve por concurso en 2006.

“Conmigo pasaba algo curioso, porque estando en la Vocacional me vinculé mucho a la Asociación Hermanos Saíz, a la promoción de eventos, como la Jornada de la Canción Política, donde llevaba artistas a la radio... y ahí creé otro nexo que fortalecí en las prácticas al pasar por todos los medios. En el caso de la TV, colaboré igualmente en programas como *Veraneando*, *Así Somos* y *Algo Diferente*...

“Otra experiencia que me marcó fue la oportunidad que me dio Elena Baró, quien antes de jubilarse me entregó la sección *Contigo*, siendo yo un estudiante, y por tres años la escribí junto a *Diversidad*, que sale en el *Lomerío*.

“Recuerdo que venía a Guantánamo desde Santiago de Cuba, y me pasaba el sábado entero en el periódico para redactar las secciones. La gente escribía mucho entonces, de 10 a 15 cartas semanales con poemas o solicitando temas, y las llamadas eran constantes, pidiendo saber de artistas. *Contigo* era muy popular, y me ayudó a valorar la importancia de contar con la opinión de los lectores.

“En quinto año, cuando se otorga la ubicación, yo tenía la seguridad de que en el Periódico estaba mi plaza, y así fue.

“En casa siempre hubo hábito de leer la prensa, oír la radio y ver los noticieros, por eso me siento cercano a los tres medios, pero prefiero el periódico, y ahora el entorno digital también me gusta, me permite visibilizar mis inquietudes audiovisuales y creativas gracias a la multimedialidad”, apunta.

Mi casa

Durante la universidad, Adriel fue alumno ayudante de Periodismo Radiofónico, dirigente estudiantil los cinco años, e incluso, hizo crecer la membresía de la Asociación Hermanos Saíz como realizador radial en 2008; y en su graduación en 2011 resultó el alumno más integral de su Facultad y uno de los tres de la Universidad de Oriente. Con su expediente de mérito, cualquier medio le habría abierto las puertas, inclusive, más allá de la provincia, pero un compromiso con *Venceremos* lo hizo quedarse.

“Con este colectivo me siento en casa. Cuando llegué recién graduado ya conocía a todos, llevaba años escribiendo; en este 2022 cumplí 11 años de egresado, pero sumando tiempo atrás, tengo casi dos décadas aquí.

“Es el medio donde me siento bien. Nos conocemos y estamos en función de un mismo objetivo, no como otros que tienen más áreas y especialidades. Pensé en irme, pero me quedé, y hoy mis planes no están en otro lugar.

“Soy vicepresidente de la Unión de Periodistas de Cuba en Guantánamo y miembro del Registro del Creador Audiovisual y Cinematográfico Independiente, estuve siete años en la TV, participo en proyectos, organizo eventos..., y eso ha sido posible porque el medio me lo ha facilitado.

“Yo vengo a *Venceremos* de lunes a lunes, estoy más tiempo aquí que en casa. Sé cuando debo entrar, pero no cuando salir. He estado hasta tres días seguidos en la redacción, por algún hecho noticioso o una cobertura especial, como el paso del huracán Matthew”.

“Me desempeñé siete años como subdirector del periódico, antes fui redactor reportero, gestor de redes sociales y jefe de Información. Como subdirector me tocó impulsar y protagonizar

las transformaciones hacia un medio multiplataforma, con perfiles en casi todas las redes, y asumir nuevas prácticas como los seguimientos minuto a minuto, forodebates, entrevistas *online*..., para llegar a más público.

“Incluso, tenemos un estudio de producción multimedia por esfuerzo propio, fruto de la innovación en medio de la escasez de tecnologías, y también del trabajo en equipo. Hoy somos el medio líder del territorio en transmisiones en vivo, pero además nos enfocamos en formar bien a los estudiantes en sus prácticas, y en compensación cada año hay más muchachos interesados en estar con nosotros”.

Como director recién estrenado los desafíos son mayores, pero tiene madera para vencerlos. El equipo lo secunda.

Periodista todoterreno

Adriel vive para el periodismo. En el tiempo que lleva de oficio ha escrito de todo (o casi todo) “se es periodista o no”, afirma cuando le pregunto de su predilección por el deporte o la cultura, en ambos con premios nacionales. La práctica es la que define todo.

“Yo soy periodista, y como tal defiendo esa profesión, que cuenta con un reconocimiento social relevante, por la responsabilidad de informar y estar informado, y por la preparación constante que implica. Es cierto que tenemos limitaciones, el modelo de prensa por muchos años fue excesivamente triunfalista, y aunque viene cambiando, no todos los medios lo han hecho a la par.

“Tenemos deudas con el periodismo de investigación y la crítica sistemática, porque como prensa debemos denunciar todo lo mal hecho, por el compromiso que tenemos con la Revolución, el proceso social que nos ha hecho libres”.



Contigo



● A cargo de Mayliovys DEL TORO TERRERO

¡Hola, amigos de *Contigo*! Cada nación y cultura tiene su tradición culinaria el 31 de diciembre, pero todos coinciden en sentarse a la mesa y darse un homenaje. Aperitivos, carnes, pescados y dulces se suceden en las cenas de todo el mundo.

A solicitud de nuestros lectores, esta sección comparte algunas costumbres de fin de año en distintos países. ¡Feliz Año Nuevo!

Italia tiene por hábito servir lentejas. Consumirlas simboliza riqueza y bienes. La receta más popular de la noche es un guiso que combina la legumbre con rodajas de cotechino, embutido originario de Módena.

En Portugal se sirve pavo, marisco o bacalao, pero en vez de comer uvas como en España, el país luso prefiere las uvas pasas: 12, una por cada mes del año.

Polonia, algunos países escandinavos y también en diferentes zonas de Alemania, la fortuna pasa por consumir arenques en escabeche. El pescado se desala inicialmente para después acompañarlo de otros sabores, diferentes según el área geográfica. Las verduras de hoja verde son un ingrediente persistente en buena parte de las cenas el último día del año.

En Grecia no se puede comenzar el año sin el mítico *vasilopita*, pan de San Basilio o pan dulce de año nuevo: una suerte de bizcocho que guarda en su interior una moneda, quien la encuentre estará bendecido durante todo un año.

Países Bajos, por su parte, tiene sus tradicionales *oliebollen*, unos bollitos de aceite similares a los buñuelos. Se preparan rellenos de trocitos de manzana, ciruelas pasas o fruta confitada, y sin rellenar.

En China, donde el año nuevo se celebra en la fecha que marca el calendario lunar, predomina el pescado de río, que simboliza abundancia para el año venidero. Una de las razones es lingüística: la palabra ‘pescado’, en chino, es homófona a otra que significa abundancia, por lo que la asociación es rápida. Las hojas verdes decoran también la mesa; la lechuga, símbolo de la buena suerte, sirve de lámina en la que enrollan otros alimentos.

En Japón, el rey de la noche es el fideo *soba*, que compone la llamada *toshikoshi soba*: *noodles*, especialmente largos, símbolo de la longevidad que se le desea al prójimo y del largo lazo que unirá a las familias orientales. Lo acompañan con algunas especias, algas, huevos, pescados o verduras.



En Japón despiden el fin de año cenando fideo *soba*.

En Estados Unidos, especialmente en el sur, el plato célebre es el *hoppin' John*, una receta cuyos ingredientes principales son las *black eye peas*, una especie de frijol blanco que tiene el centro negro, al cual se asocia con el dinero, y es combinado con arroz, tocino, jamón cocido, cebolla y un toque de chile jalapeño.

En Canadá, la tradición manda servir un plato elaborado con guisantes negros, mientras en México, la costumbre son los tradicionales *romeritos*, lomo de cerdo o pavo al horno; tamales, buñuelos, bacalao acompañados por una buena taza de ponche de frutas.

En Argentina no suele faltar en la mesa el *vitel toné*, un plato procedente de Italia, preparado a base de ternera, anchoas, alcaparras, atún y mayonesa. También es típico el lechón asado, similar a la costumbre cubana.

Los chilenos, por su parte, comen pavo relleno o carne en general, e incluyen en el menú lentejas y uvas de la suerte. En Venezuela es la hallaca, un pastel de harina de maíz relleno de carnes, pasas y almendras, y envuelto en hojas de plátano, que se intercambia o se regala a otros miembros de la familia como símbolo de unión.