

ABRASANDO Y ABRAZANDO

CARLOS DEL HORNO Y FRANCISCO RUSSO

Leonel García



El frío parece más frío en la mañana de la Punta Brava. Carlos del Horno entra con su jogging, su barba perita, sus 27 años y sus sueños auestas al restaurante La Estacada, junto al faro de Punta Carretas. “Es mi segunda casa”, dice. Lo es desde abril de 2016. En un par de horas entrará en calor al fuego de la parrilla de la que es responsable. Él, quien hace tres años tenía conocimientos culinarios que iban de menguados a inexistentes. Él, que no sabía qué hacer con su vida. Y realmente necesitaba saberlo.

“Estoy en el horno” dijo, jugando con su apellido, cuando fue seleccionado para realizar los cursos de capacitación en gastronomía en el Centro de Desarrollo Económico Local (Cedel) del Parque Rivera, que llevan adelante docentes de El Abrojo. “No sé qué hacer”, afirmó en aquel 2015. Su padre le había dicho, allá en el hogar familiar de las cooperativas de ayuda mutua de Malvín Norte, que tenía que ir pensando, justamente, en labrarse un futuro. Y a eso apuntó.

Carlos acepta mate, sentado en una de las mesas rústicas y vacías. En la radio suena “Zafar” de La Vela Puerca.

Francisco Russo tiene 70 años. Desde 1980, poco después de volver al país desde Canadá, se dedica al rubro gastronómico; en pequeñas cantinas entonces, en un restaurante de carta internacional hoy. En el medio, tuvo a su cargo el gerenciamiento de los paradores de playas Pocitos, Buceo, Malvín, Punta Gorda y Carrasco. También supo estar al frente del parador Torres García. Y hace 20 años, a través de dos respon-

sables de El Abrojo, José Querejeta y Carlos Pereira, comenzó su vinculación con la ONG.

La vinculación incluyó una fórmula de ganar-ganar. El Abrojo tenía a jóvenes que precisaban una oportunidad laboral y Russo necesitaba mano de obra, joven y con ganas de aprender, con mucho espacio disponible para absorber conocimiento, sin las mañas de alguien con más edad y experiencia. Al principio, él mismo se encargaba de la capacitación. Confiaba en una de las estrategias de enseñanza más viejas de todas: la ley de los ojos.

“Yo precisaba gente que hiciera todas las tareas, desde barrer a cocinar. Claro, si usted no sabe barrer no puede mandar a barrer. Usted debe saber y debe enseñar. Y si le enseña, el joven va a aprender y luego podrá enseñar. Lo mismo pasa con la cocina. Y si uno quiere aprender, va a ‘robar’ el oficio. Si tiene ganas, claro...”

La otra táctica es el respeto, subraya. Él nunca tutea a los jóvenes que van a trabajar con él, así sean de la edad de sus nietas.

De todas formas, ahora ya están viniendo capacitados. Sandra Ojeda, coordinadora del área de formación del programa laboral de El Abrojo, indica que en estos 20 años aproximadamente mil jóvenes, de entre 16 y 29 años, se han formado en gastronomía. Unos 400 han logrado una inserción laboral por un período mayor a cuatro meses. Uno de ellos, holgadamente, es Carlos.

Generalmente, estos jóvenes no están vinculados a centros educativos formales. Y si lo están, se encuentran a un paso de desertar. Muchos de ellos no tienen una vocación definida. La gran mayoría tiene una necesidad imperiosa de un ingreso. Así era Carlos.

Carlos del Horno hizo dos años de mecánica en la UTU. Tiene el Ciclo Básico terminado. Tiene dos hermanas. Su madre, limpiadora en una cadena de comida rápida, se transformó en el sostén del hogar cuando el padre, pizzero, sufrió un grave accidente en su bicicleta que lo dejó en coma primero y jubilado por incapacidad después. Carlos tenía 12 años.

“Nunca faltó comida en casa, pero esos fueron momentos complicados. Mis padres siempre fueron trabajadores...”

Carlos trabajó durante dos años y medio en una imprenta por calle Alejandro Gallinal hasta que lo despidieron. Tenía 22 años y un seguro que se agotaba. Vio en el informativo la propuesta de cursos gastronómicos de El Abrojo en Cedel y se interesó. Su padre le dio un impulso más y se tiró al agua.

“La cocina siempre me llamó la atención. Pero pensé que era más tranquila. Y resultó ser otra cosa, más palo”, se ríe.

Le gusta el palo, reconoce. El trabajo duro. Pero de eso se da cuenta recién hoy.

Mientras Carlos hacía los seis meses de capacitación en Cedel, comenzó a hacer sus primeras armas en un “bolichito chiquito” en avenida Bolivia casi la Rambla, en Carrasco. Un compañero lo recomendó. No estaba en caja; era informal, precario. Al poco tiempo, El Abrojo le consiguió lugar en la cadena de restaurantes donde se hacían las prácticas de cocina. Gustó y quedó. Además, estaba en regla. Pero pronto se sintió incómodo, no le gusta el ambiente. “Ni con los encargados, ni con los compañeros.” Llegó el peor momento para alguien que aún no tiene la vocación fija: ir por la plata, porque no quedaba otra.

“Yo fui a El Abrojo y les pregunté si no me podían conseguir otra cosa. Y surgió esto, La Estacada. Se dio esta posibilidad y fue todo lo contrario, no hubo ningún tipo de problemas, nunca.” Empezó en la cocina como ayudante, haciendo postres y ensaladas. Luego pasó a los fritadores y la plancha. De ahí a la pasta casera. Y de ahí...

“Ya estaba como cocinero cuando me dijeron de encargarme de la parrilla. Al principio dudé, lo que yo había estudiado era cocina. Pero a mí el fuego siempre me gustó, ¡con mis amigos el que hacía el asado siempre era yo!”

Hace tres años no sabía nada de cocina. Hoy es uno de los encargados de la parrilla de La Estacada. Decir esto es decir que un domingo podrá asar 40 kilos de asado, 15 de pulpón, cinco o seis de pollo, de 40 a 50 chorizos y de 20 a 30 morcillas. “Hay momentos en los que decís por qué no me metí en otra cosa (se ríe)... pero me gusta cuando hay mucho trabajo. Ahí ves si estás capacitado. A mí me gusta el palo. A todos los que estamos en la cocina nos gusta el palo. Debe ser algo masoquista”, larga la carcajada.

Cuando la parrillada permite un respiro, Carlos pide permiso para meter mano en la cocina. Le gusta aprender.

Hace unos doce años, Francisco Russo fue a dar una charla sobre el mundo de los restaurantes invitado por sus amigos de El Abrojo. Fue justamente en el Cedel, en el Parque Rivera. Si los jóvenes van ahí, piensa, es porque tienen ganas de que algo pase en sus vidas. Había treinta chicos rodeándolo, pero enfrascados en sus teléfonos celulares. Al país habían llegado los primeros móviles con conexión a Internet; los aparatos ya no servían solo para llamar y mensajear. Estaban en la de ellos, imposible que lo escucharan. Y decidió actuar, apelando a su propio celular.

“Me paro, agarro el celular y digo: ‘Señores, este aparatito que es tan necesario no me va a dejar atenderlos a ustedes. Si no se enojan lo voy a apagar’. Los muchachos enseguida entendieron e hicieron lo mismo. Es cuestión de tener llegada con ellos.”

Para Russo, esto es un ejemplo de, justamente, predicar con el ejemplo. Y así ha tenido éxito en esta cooperación.

¿Qué hace que uno de los chicos que participa del programa laboral salga adelante? No hay certezas. Vienen de contextos vulnerables pero quieren recibir capacitación. Esa es una buena señal. Pero no es suficiente por sí solo.

“Hace falta interés por trabajar pero también por conocer cosas nuevas. Es un proceso muy personal”, dice Sandra Ojeda. Eso lo tienen que traer a los cursos o lo tienen que descubrir. “Estos son jóvenes iguales a otros, solo que no han tenido las mismas oportunidades. O no las han sabido aprovechar.”

Ojeda subraya que para esta iniciativa tenga éxito también hacen falta empresas y empresarios que estén dispuestos a aprovechar la potencialidad de estos jóvenes. Russo es uno. No recuerda cuántos chicos de El Abrojo han trabajado con él. Algunos de ellos han formado familia en sus locales, otros han seguido haciendo carrera en otros restaurantes de Montevideo. Las experiencias, indica, siempre han sido positivas. Nunca una desubicación: “Si usted trabaja con respeto, exige respeto y recibe respeto”, insiste.

Pero él mismo se encarga de aclarar: lo suyo no es filantropía, no les está dando un subsidio, les está dando una oportunidad laboral, pagarles por su trabajo.

“Busco buena presencia. Que sepan hablar. Veo qué características tiene. Un tipo que no pueda leer bien no será mozo pero sí pueden estar en la cocina, lavar pisos, fregar platos. Desde el mismo momento que vienen les doy la ayuda necesaria para pulirse, si hace falta les doy buenos modales. Yo lo que hago es darles una chance para que despeguen.”

Francisco Russo nació en 1947 a una cuadra del Mercado Modelo. De muy niño iba ahí a buscar verdura. “No la compraba, me daban los descartes.” En su casa había siete

hermanos, dos varones y cinco mujeres, y había que parar la olla. Había también que cocinar para nueve. “No faltó comida, pero tampoco faltó trabajo.” Tenía nueve años y salía a la calle a vender pescado “a vintén”. Si no era pescado, era verdura. “Capaz que me puedo ver en estos gurises...”

Carlos ya está vestido de parrillero. Esto es, una remera de manga corta, gorro con el logo del restaurante y delantal. Todo negro, como un arquero de los de antes. Así vestido se le notan los tatuajes. Tiene un templo japonés en el antebrazo izquierda. “Si no hay amor que no haya nada”, tiene escrito en el pecho. Pertenece a una canción de Carlos Solari, el Indio.

Carlos está saliendo con una chica. Es todo lo que permite acercarse a su vida sentimental.

Si alguien quiere jugar a ganador con él, le puede pedir una picanha jugosa. El secreto de la parrilla, dice, es tener buena brasa. Y todo lo que pueda debe estar ya preparado. Marcado. No le gusta la falta de previsión. Es rápido: un lechón le queda pronto, a lo sumo, en seis horas y media.

—Carlos, ¿qué significó *El Abrojo para vos*?

—Marcó un antes y un después, de verdad. Conocí gente increíble... Cuando yo tenía algún problema, hablé con mis compañeros, con los docentes y siempre estuvieron para apoyarme. Realmente me ayudaron. También me dieron un año gratis de salud bucal, el carné de salud, cursos de manipulación, un uniforme de trabajo, pautas de conducta...

Se lo nota feliz. Cerca suyo, también trabajando en La Estacada pero de moza, está Camila Mayo, de 21 años, procedente de Colón, preparando jugo de naranja en la barra. Ella también hizo el curso en El Abrojo.

Carlos, que ya no se ve en el horno, dice que a los jó-

venes desnorteados no les queda otra que pelearla. Si uno la rema, asegura, forzosamente tarde o temprano tiene que salir adelante. “Es cuestión de voluntad, trabajo y constancia.” Por suerte, tuvo quien lo ayudara.

—*¿Y qué futuro te imaginás?*

—Me veo emprendiendo algo. Yo acá estoy bien, pero más allá de eso, no me quiero conformar. Las personas no se tienen que poner un techo, me parece a mí.

