Página/12 Web
www.pagina12.com.ar
Buenos Aires-Argentina, 09 Marzo 2005

El pan y la vida

Por Luis Bruschtein

En el restaurante Los Girasoles, Micki es el cocinero y su especialidad es pollo al disco; Cristian es el mozo del salón para lo que tuvo que sacarse “la vergüenza de todo” y ahora es una especie de relacionista público. Micki tiene 19 años y Cristian 16 y son dos de los 18 chicos que están en el hogar de la Fundación Camino Abierto que dirige Susana Esmoris.

La granja de Camino Abierto está en Carlos Keen, un pueblo atrás de Luján. Hace diez años, cuando recién empezaba, los primeros chicos fueron Micki y sus dos hermanos, Lucas y Emanuel, que ahora tienen 20 y 21 años. En aquella época tenían ocho, nueve y once años y Susana Esmoris empezaba un proyecto cargado de sueños y utopías en un descampado que tenía una vieja casa y unos pocos animales. “Si van a escribir sobre nosotros, tienen que contar la verdad” dijo Emanuel a Página/12 hace diez años. “¿Y qué tenemos que decir?” “Decí que somos fantásticos.”

Lucas es ahora un muchacho robusto, que usa el pelo largo y toca en el grupo de rock Rey Urbano, que surgió de la Fundación. Emanuel tiene un carácter soñador y más tranquilo, en cambio Lucas es cascarrabias y está enojado con los periodistas. “Cuando los periodistas vienen a un hogar como éste, tratan de sacar una foto con un chico con cara de muerto de hambre, hacen su historia y después se van, no les interesa realmente lo que somos como personas”, protesta.

Emanuel se enoja con el hermano: “No podés decir que todos los periodistas sean iguales”, le responde, y Susana Esmoris se inquieta por el carácter de Lucas pero el pibe quiere dejar bien claro su punto de vista, tiene su orgullo. Y después de un rato de discutir y hablar sobre el trabajo de los periodistas ya la conversación pasó, con el mismo entusiasmo, a lo que hacen en la granja.

“Poné también que además del restaurante, hacemos catering para empresas o para fiestas particulares, nos llaman aquí para hacer el pedido al 02323–49041 y nosotros hacemos todo”, y muestra con energía la cocina reluciente, la fábrica de pastas y dos hornos de barro. Y se va corriendo porque tiene que ensayar con Rey Urbano. Emanuel está a punto de independizarse, quiere formar una familia y su proyecto es una granja de lombrices. “Casi todos los productos que se sirven en el restaurante salen de la granja”, explica. Tienen una huerta orgánica y se escucha el mugido de las vacas que son arreadas por dos pibes para el tambo. “Sacamos como cincuenta litros de leche por día y los chicos hacen yogur y dulce de leche”, dice Susana Esmoris.

Lucas aprendió a trabajar con animales en la Escuela Técnica de San Andrés de Giles. Cristian, en cambio, aprendió con un vecino. “Nos ayudó con un trabajo acá y después yo lo ayudé a él y aprendí a faenar un chancho, por ejemplo. La primera

AGREGAR A FAVORITOS
ESTABLECER PAGINA DE INICIO

vez sacamos como 500 chorizos.” Hay una porqueriza con algunos chanchos, más de 200 gallinas, patos y otros animales. Todos saben hacer pan y cada uno a su manera. “Cristian hace un pan de chicharrones que es una locura”, dice Susana Esmoris. El descampado de hace diez años se transformó en una granja prolija gracias a donaciones y a la incansable presidenta de la Fundación, que organizó campeonatos deportivos, actividades culturales y colectas. Y los chiquitos de futuro incierto de hace diez años se han convertido ahora en muchachos sanos y orgullosos de lo que son y de su vida. También construyeron dos cabañas en medio del campo, una de madera y otra con ladrillos de adobe que han comenzado a alquilar para vacaciones o fines de semana.

Hugo, el marido de Susana, es carpintero, intervino en todas las construcciones y ahora están haciendo una especie de escenario para montar un espectáculo de tango para los turistas que se acerquen al restaurante. Gino, un morocho delgado y alto, de 16 años, es un bailarín de tango de primera. “Hay que observarlos y tratar de descubrir las capacidades de cada uno para estimularlos y tratar de ubicarlos en lo que ellos hacen mejor”, señala Susana. Todos coinciden en que Micki es el mejor cocinero yCristian el mejor mozo, que también toca la guitarra, pero folklore, y nadie le discute a Gino su calidad de tanguero, Lucas tiene la energía y el empuje y Emanuel la visión soñadora. Walter tiene nueve años y ha sido el último en llegar, después de estar tres años en las calles. Los primeros días se dedicó a abrir la puerta de los autos que llegaban al restaurante y pedir una moneda. Le tuvieron que explicar y convencer que ya no tenía que hacerlo más. “Si el restaurante y las cabañas funcionan bien –expresa con esperanza Susana– la granja ya se hace autosustentable y no tendremos que depender de donaciones y aportes.”

El restaurante tiene una sala amplia con un gran horno de barro en el centro que funciona también como calefacción. En las paredes han pintado girasoles y por los grandes ventanales se ve el campo. Es un buen plan de fin de semana, a tres cuadras de la estación de Carlos Keen, en Julio A. Roca sin número.■

enviar por e-mail **version para imprimir** **arriba**

PRINCIPAL - SECCIONES - SUPLEMENTOS - ANTERIORES - BUSQUEDA - CONTACTO
KIOSCO/12 - REGISTRACION - PUBLICIDAD - INSTITUCIONAL

Página/12

© 2000-2003 Pagina12/WEB República Argentina - Todos los Derechos Reservados

POWERED BY 7fx