

SOCIEDAD >

Ejemplo de integración: se inaugura el primer restaurante atendido por jóvenes neurodiversos

El infectólogo Fernando Polack, impulsor de la idea, cuenta cómo surgió el proyecto y cómo funciona la incorporación de los chicos en un emprendimiento que pretende ser rentable y duradero. En marzo abre sus puertas "Alamesa", cuyos 40 trabajadores son jóvenes con discapacidad

Por **Omar Lavieri**

+ Seguir en

20 Feb, 2024 01:40 a.m. | Actualizado: 20 Feb, 2024 09:52 a.m. AR



En Alamesa se cocina sin fuego y sin filos

El 4 de septiembre de 2022, **Infobae** [publicó](#) una larga entrevista al infectólogo



pandemia de coronavirus. Dirigió en la Argentina el estudio que le permitió al laboratorio Pfizer lanzar la primera vacuna del mundo contra el Covid-19. Luego participó en otro estudio para probar la vacuna contra el virus sincial respiratorio, la materia que estudió durante más de 20 años.

Te puede interesar:

Amor cosecha tardía: el divorcio después de los 60 años, la segunda oportunidad de los viudos y el deseo sin edades



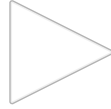
En ocasión de que se conocieran los resultados positivos de la vacuna de Pfizer contra el sincial respiratorio, Polack habló con este medio y, sobre el final de la nota, contó que estaba desarrollando un proyecto que por entonces era reservado.

Polack, sin revelar nada de lo que tenía entre manos, dijo en qué estaba trabajando allá por septiembre de 2022: **“Empieza lo que yo considero el mejor proyecto de mi vida**. Sin duda alguna, el proyecto más transformador y generoso en el que haya participado. Pero no tiene nada que ver con las vacunas. Si funciona como imaginamos, va a dar vuelta un paradigma anclado en la sociedad desde la revolución industrial. **Es un proyecto que va a cambiar la suerte de miles y miles de chicos, y no por medio de terapia alguna”**.

Te puede interesar:

El gobierno de Milei ya vendió 10 inmuebles en subastas públicas por más de USD 200 millones





Alamesa - Restaurante inclusivo

Ese proyecto tiene nombre: **Alamesa**. Es un restaurante que abre sus puertas en marzo próximo y tiene una característica singular: allí trabajan 40 chicos y chicas neurodiversos, **un adjetivo que incluye a quienes están dentro del espectro autista, a chicos nacidos muy prematuros con algún grado de compromiso madurativo y a otros jóvenes con desafíos no totalmente caracterizados.**



Cinco de los 40 jóvenes neurodiversos que trabajan en toda la línea de producción y despacho del restaurante Alamesa. Los chicos y chicas se hicieron amigos a partir del inicio del proyecto

Polack es padre de Julia, 25 años, una de las 40 empleadas en relación de dependencia que tiene Alamesa. **“Es un restaurante manejado enteramente por jóvenes neurodiversos. Es un espacio donde realizan ellos y solamente ellos las tareas cruciales, las que importan, las que hacen al corazón del emprendimiento”**, explica el infectólogo.

Te puede interesar:

Tragedia en Chubut: murió el conductor que fue atropellado por su propio camión | >

Polack recuerda a partir de qué surgió la idea: “Varios temores nos acechan a los padres de jóvenes con neurodiversidad y esos miedos se intensifican una vez que los chicos pierden el espacio simbólico que les da la inserción escolar. El primero de esos miedos es la incertidumbre que intuimos en el futuro de nuestros hijos cuando nosotros no estemos más. Y de ese temor habla todo el mundo. Pero la mayor angustia, rara vez verbalizada, es ver a nuestros hijos ingresar en la edad adulta hacia

interminable postergación de la adultez, a la carencia de trabajo real y, por ello, a la falta de inserción en la imparable rueda de la vida en sociedad. Los jóvenes con neurodiversidad, sentados a un costado del círculo productivo de la vida, devienen eternos niños postergados". Y agrega: "Las familias viven inundadas de palabras de sus psicólogas, maestras, terapistas, directoras; palabras de quien sintiera que debía, quería o tenía algo que decir. Y ahí, yo me cansé de tanta meta-existencia y le dije a mi hija: 'Basta de palabras, vamos a trabajar'. Así nació Alamesa".



Alamesa - Restaurante inclusivo

El restaurante como espacio de integración modifica la mirada imperante. "Alamesa es un cambio de paradigma desde adentro. Es bueno e importante pintar los monumentos públicos de azul el Día del Autismo o fijar una cuota obligatoria de empleo para personas con discapacidad en las empresas del Estado o en el sector privado -señala Polack-. **Pero ninguna de estas estrategias cambia la vida de los pibes que quedan sentados en la puerta de la oficina esperando al transporte que los devuelva a su casa cuando sus compañeros se fueron juntos a tomar una cerveza a fin del día**". Y refuerza: "Esos avances bien intencionados tranquilizan la buena conciencia de la sociedad; no están pensados desde quienes necesitan sentirse integrados. **Nuestro cambio de paradigma es la decisión de pensar e instrumentar la integración desde los jóvenes, entendiendo su lenguaje y su**

biblioteca en Buenos Aires que tiene una puerta de un metro y medio de altura, nuestra sociedad concluye que los basquetbolistas son analfabetos. Alamesa no solo estudia la forma más inteligente de agrandar la puerta, sino que traduce los libros”.

En marzo abre el restaurante que necesitó de mucho tiempo de “ensayos” para que los trabajadores aprendieran su oficio. “En Alamesa -dice Polack- despachamos un menú diseñado por el chef **Takehiro Ohno**, desde una cocina que no utiliza fuego, ni cuchillos, ni balanzas y hace universal la vieja sentencia del ratoncito de Ratatouille: *‘No todo el mundo puede idear un menú, pero todo el mundo puede cocinar’*. Cada plato se sirve en vajilla de un color que es idéntica al color de todos los frascos de ingredientes que conforman esa preparación. Por ejemplo, para una milanesa de lomo con papas fritas se usa un plato bordó, del mismo color que los frascos de pan rallado, huevos, harina, etc., etc., que permiten la producción de esa comida para la semana. Son carriles de 12 colores, para 12 platos”.

Los platos tienen precios competitivos con los de los restaurantes del barrio porteño de Las Cañitas, donde está ubicado. Solo se puede ir luego de [reservar](#) ya que la cantidad de comensales está limitada por cuestiones de organización.



El restaurante Alamesa abre sus puertas en marzo y -por cuestiones organizativas- solo se accede a través de reservas

“Nuestras estrategias nos permiten competir de igual a igual con restaurantes de primer nivel en nuestro área de especialidad, generando un emprendimiento rentable

debe ser rentable. **Y transformarse así en una experiencia reproducible en cada rincón del mundo, donde miles de chicos discapacitados y sus familias espían con angustia el futuro.** Nuestro programa deshace la idea de que las personas con 'otro' entendimiento de nuestro mundo, solamente pueden realizar tareas menores, simples y banales, y que no se puede esperar de ellos un servicio de excelencia", señala el médico.

Si bien la idea inicial y gran parte de la concepción del desarrollo fue de Polack y sus directores de proyecto, **Sebastián Wainstein y Raúl Borgiali**, desde hace años otras personas clave se sumaron al proceso creativo en Alamesa debido al interés en el proyecto.



Los uniformes fueron creados especialmente al igual que la vajilla que tiene colores diferentes según cada plato

Entre ellos, está el cineasta **Juan José Campanella**, que ha registrado el minuto a minuto de Alamesa. Así han quedado filmados los primeros entrenamientos, las primeras reuniones hasta llegar a las primeras mesas servidas con los platos **cocinados sin filos y sin fuego.**

“Con Campanella y su equipo de profesionales completamos un documental que va a ir a una plataforma top de streaming en corto plazo, en el que se relata todo el proceso de creación del programa y formación de los pibes. **Martín Churba** diseñó

todos, y se les pusieron distintos estampados de Tramando de los últimos veinte años que expresan una explosión de colores que comunica la diversidad. Los platos son diseños espectaculares de la ceramista **Natalia Marín** y esconden muchos secretos funcionales que facilitan el trabajo de los chicos. Los sistemas informáticos, en parte, están pensados de cero, según las necesidades particulares del lugar”, dice Polack. “Esto facilita el emplatado y -a través de distintos carritos especialmente diseñados con códigos de letras y colores- el servicio al cliente”, explica.