



Con su sistema de inclusión para personas neurodivergentes, Alamesa ha revolucionado más que la gastronomía.

Otra genética DE RESTAURANTE

En Buenos Aires existe un lugar donde quienes atienden y cocinan son neurodiversos. O sea, al incluir la diferencia, es al revés: hay algunos ayudadores, pero son otros —mayoría— los reales protagonistas del negocio. Se trata de Alamesa, un lugar único en su clase.

POR ESTEBAN CABEZAS, DESDE BUENOS AIRES

En Maure 1643, barrio de Cañitas, se encuentra Alamesa. De entrada, es distinto. O, más bien, uno se siente y es el distinto. Porque, como dijo alguna vez Zygmunt Bauman, las minorías son un tema de estadísticas. Y quienes nos reciben consultan por la reserva y nos guían a nuestra mesa. En el trayecto, una chica que viene en sentido contrario nos saluda de beso en la mejilla. Entre quienes atienden se desplazan algunas ayudistas de polera negra y con micrófono de diadema, pero son otros y otras quienes nos llevan a una mesa. Son parte de uno de los dos equipos de veinte personas neurodiversas, de distintas edades, al que le toca su turno en este restaurante único.

En las mesas hay individuales con una letra. La carta puede revisarse y cuenta con platos para cualquier gusto. Consultada quien atiende, su entusiasta preferencia va por el salmón en panco o la milanesa. Estamos en Argentina. Obvio que vamos por la milanesa, que viene con papas fritas y una ensalada de rúcula con tomates cherry. La música es jazz del apacible. Llega un singular carrrito, con compartimientos claramente señalados, con el bestible y una muy surtida panera. También traen un pote de hummus.

En la mesa de al lado está sentado un joven neurodiverso. Los dos nos hemos decantado por la milanesa. Quien trae los platos se ríe de esta coincidencia. Al ver a nuestro vecino, uno se discurse e imagina lo estresante que debe ser un restaurante típico, a toda máquina, a un ritmo indigesto de procesar, con códigos no verbales asociados y un tempo que no aguarda a quien está traduciendo lo que pasa a su alrededor. Porque es un idioma que hay que aprender, lo mismo que el creador de Alamesa y sus asociados han tenido que hacer —en el otro sentido— para lograr esto: un lugar inclusivo desde la base. Y así poder integrar habilidades motrices o sociales distintas, una maduración disarmonica o la dificultad para comprender conceptos abstractos a un modelo de negocio que funcione como cualquier otro. Ese es su objetivo.

Su apuesta es a ser un restaurante competitivo, no uno que atraiga por la rareza o la lástima. “No es para lavar una culpa progresista”, ha dicho su creador.

Y también otro: su apuesta a ser un restaurante competitivo, no uno que atraiga por la rareza o la lástima. De forma sencilla, lo que se pide hay que anotar en una hoja, en los espacios con la letra que se encuentra en el individual. La C, en este caso. Por otro lado, está lo complejo: el plato que llega a la mesa fue concebido por un chef con tres estrellas Michelin, Takehiro Ohno.

“No es para lavar una culpa progresista”, ha dicho su creador. De forma sencilla, lo que se pide hay que anotar en una hoja, en los espacios con la letra que se encuentra en el individual. La C, en este caso. Por otro lado, está lo complejo: el plato que llega a la mesa fue concebido por un chef con tres estrellas Michelin, Takehiro Ohno.



La escalopa estaba de lujo, blanda. Las papas, crujientes. La ensalada, un verdadero *casting* vegetal. Un restaurante de calidad, como cualquier otro. Aunque aquí te puede llegar sorpresivamente un beso o un abrazo del personal, gratis.

La escalopa estaba de lujo, blanda. Las papas, crujientes. La ensalada, un verdadero *casting* vegetal.

Un restaurante de calidad, como cualquier otro. Aunque aquí te puede llegar sorpresivamente un beso o un abrazo del personal, gratis.

La génesis de todo esto

Como en muchas historias grandes, el comienzo es pequeño. O más bien, la génesis de lo que parece una misión es la búsqueda de una solución personal que opera de catalizador. El protagonista de esta historia es el médico infectólogo Fernando Polack, quien se hizo muy, pero muy conocido en Argentina, por su trabajo al frente de la vacuna Pfizer durante la pandemia. Fue en ese mismo período que concibió un proyecto que involucraba a su hija, Julia, ya adolescente y con TEA. En una entrevista con Infobae, lo dijo claro: “Las familias viven inundadas de palabras de sus psicólogos, maestras, tera-

pistas, directoras; palabras de quien sintiera que debía, quería o tenía algo que decir. Y ahí, yo me cansé de tanta metaxistencia y le dije a mi hija: ‘Basta de palabras, vamos a trabajar’. Así nació Alamesa”.

Fueron entre dos a tres años antes de llegar a la apertura del restaurante, en marzo de este 2024.

“Ha sido una verdadera montaña rusa de emociones”, recapitula Sebastián Wainstein, el hombre del orden gerencial, el director ejecutivo. “Partimos, antes de abrir, con diez reservas. Treinta cuando abrimos y hemos llegado a cincuenta, sesenta y hasta ochenta, que es el lleno total”. Un tema asociado a este éxito es el manejo de estrés del personal, que debe cuidarse todo el tiempo. Para eso existe un salón de descanso al que acuden cuando sus alarmas internas se prenden.

Vimos a Julia, precisamente, caminando rápido hacia esa puerta diciéndose “descanso, descanso”.

Y supimos que era ella, porque en una mesa contigua la saludaron con cariño: “Julia”.

Sebastián explica muchos de los pasos previos en la génesis del restaurante, algunos casuales, como la llegada al chef. “Quien nos hizo los delantales, al conocer el proyecto, nos dijo que no necesitábamos a un chef, que necesitábamos a Ghino”. Y fue este hombre de la cocina quien puso su sensibilidad y no solo sus conocimientos. De esta combinación salió una cocina sin fuegos, ni cuchillos ni balanza, como les gusta puntualizar. Por lo mismo, se usan hornos Rational, autodenominados “los más inteligentes del mundo”, que hacen casi de todo sin llamas y que se manejan con un sistema de símbolos. El único cuidado es el vapor caliente que puede salir al abrir la puerta, ojo, pero “eso ya lo saben, ya lo aprendieron”.

Y esto es importante, porque el personal va rotando en las distintas tareas.

Con su instrucción científica, Fernando puso orden en los procesos. “Porque así tenemos que tenerlo todo controlado, como en un laboratorio”, comenta Sebastián. Así se desarrolló un sistema de colores y de platos que se asocian a cada preparación de este modo. Lo mismo ocurre con diversos frascos con especias e ingredientes, con los que el color sigue siendo el lenguaje a manejar. Y como las proteínas de cada receta vienen porcionadas, adios cuchillo.

En todos estos meses, solo una chica ha renunciado. Y hay muchos postulantes en lista de espera. Las únicas condiciones —ha explicado Fernando— son que el postulante pueda entender el proyecto y que pueda conectarse con él. Y lo otro: que la familia también sea parte del proceso.

Así, el objetivo, según Polack, es que tengan “un trabajo en blanco, cobren su sueldo y que lo gasten como quieran”.

Saludos y parabienes

En una cantina en Roma salió esta idea, a la que el doctor fue con sus hijos: al ver a quienes proveían el servicio con un objetivo común, y también interactuando con el mundo ajeno de los clientes. Y este objetivo grupal que les genera ser parte de Alamesa ha convertido a sus trabajadores en un “verdadero cardumen”, ha comentado Polack en sus entrevistas. Salen juntos y también desarrollan una mayor autonomía.

De hecho, en sus pasillos un par estaba organizando una salida para el finde.

Qué sapo es uno, mientras corta la milanesa.

Recordamos entonces un video promocional, con los chicos y chicas aconsejando lo siguiente: “Nuestras porciones son abundantes. Por eso, un plato por persona alcanza”. Y es la pura verdad. Para otra vez quedarán el pollo estilo marroquí, el abadejo caribeño, la berenjena árdbica con *coacous* o los filecos de arroz con vegetales, apto para celíacos. También tienen chelas y vino por copas, por si acaso.

El video instructivo aquel ha sido realizado no por cualquiera. Ha sido Juan José Campanella, el realizador tras “El hijo de la novia”, “Luna de Avellaneda”, “El secreto de sus ojos”, quien, además, ha hecho un seguimiento al proceso de creación del restaurante. Este documental se transmitirá próximamente en la plataforma MAX, por lo que las gentes del restaurante se transformarán de personas en personajes. Aunque ya lo son, de un relato que ha llamado la atención del mundo.

“Recen por mí y yo rezo por ustedes. Chau”, les dijo el Papa Francisco en un saludo, antes de felicitarlos por “la originalidad del trabajo, por la poesía que tiene el trabajo de ustedes”.

Despierta simpatías Alamesa. Con la visita de personajes de Gobierno, del cantante pop Abel Pintos o del clásico Ramón “Palito” Ortega, quien tomó la guitarra antes de lanzarse a cantar durante su visita. Más aparatosa fue la interpretación del Brindis de La Traviata por un coro dirigido por Sergio Feferovich, con tenor y soprano solistas.

Ahí se desordena un poco el ambiente, que en general es más controlado y medido.

“No nos llames por señas. No te levantes a pedir cosas”, es parte del petitorio en el video que nos introduce al lenguaje particular en esta casa en la que somos invitados.

Y el postre

No hacemos señas y esperamos un poquito. La joven, que está muy atenta, viene a retirar el plato vacío y a ofrecer un postre. Nos decantamos por el *cheesecake* vasco y un café cortado. El postre viene servido en un vaso. Rico, rico, rico es.

“Era un gran miedo eso de la voracidad hacia la comida y que el gancho para que quisieran trabajar aquí fuera el venir a comer, pero no pasó”, recuerda Sebastián. No ocurrió, y hoy su recomendación va por los postres más solicitados en sala: suspiro limeño y *fandant* de chocolate.

Como ocurre con la originalidad, esta empresa ya tiene quienes desean replicarla. Quince provincias quieren desarrollar el proyecto. Y ya desde otros países han tomado contacto con ellos, “pero aún nos falta para afianzar el modelo”, es su respuesta prudente. Porque hay otro objetivo singular de Alamesa, y es el de cambiar la ley. Actualmente, hay ayudas para incluir a neurodiversos en las empresas, pero ellos se salen de este marco: con el 80%, mientras el resto son los neurotípicos. “Generamos valor, pagamos impuestos y tenemos un efecto multiplicador en las familias. Esto es diferenciador”.

Y diferenciador es, también, lo que ha expresado Polack, sobre la incertidumbre que ven en el futuro los padres de neurodiversos. Esa angustia posterior al espacio protegido de la escuela, cuando ingresan “en la edad adulta hacia un larguísimo devenir sin un propósito claro”.

¿Y cuál es la respuesta que da Alamesa?
La contraseña de su wifi es haylugarpaparotodos.
Y el nombre de la empresa en la boleta es Ganate la vida S.A. S