

12) HISTORIAS DE EMIGRANTES URUGUAYOS:

“ DE LAVAPLATOS EN MORINI A SER UNO DE LOS MEJORES CHEFS DE MEXICO”

La historia que se les comentará a continuación, trata sobre la vida personal de un uruguayo que vive actualmente en Playa del Carmen, en el estado mexicano de Quintana Roo.

Es Chef Ejecutivo y socio del mejor restaurante de la zona, según diferentes fuentes, lleva el nombre **Negrosal**.

Son cuatro sus propietarios: Rafael, el uruguayo; Alberto, mexicano; y dos italianos: Andrea y Massimo, quienes, según Rafael, además de tener un don artístico especial, poseen una gran visión empresarial que empezó en la península itálica con instituciones financieras, galerías de arte, bodegas, empresas textiles y restaurantes, señala el compatriota.



En el interior del restaurante, hay una gran pintura con tres carabelas que simboliza a los tres amigos que llegaron de Florencia, incluido el uruguayo, con el objeto de descubrir el Caribe mexicano y crear una comida de fusión entre lo antiguo (mediterráneo) y la variedad de productos que ofrece esa región de la nueva América, en: especias, verduras, frutas y frutos de mar.

La combinación resultó espectacular.

Tuvimos oportunidad de degustar algunos de sus platos y en verdad son “para los dioses”, como dice la mayoría de los comensales. Su variedad es enorme: raviolos rellenos de camarones en salsa de huachinango, tártara de salmón ahumado sobre mousse de aguacates, chile relleno con frutos de mar, atún con pesto de algas marinas y cous-cous, canoli de coco y sorbete de albahaca, entre otros platos.

Mientras hablábamos sobre sus creaciones gastronómicas y su vida en Uruguay, en Argentina y en Italia, en el café-lounge del hotel “*Mosquito Beach*”, uno de los mejores de la zona, en dónde también se sirven sus platos, nos interrumpieron decenas de italianos, mexicanos, españoles, guatemaltecos y gringos que vinieron a saludarle.



En un perfecto italiano y esmerado inglés, le rindió pleitesía a todos los que se le acercaron para felicitarlo por su cocina, a la cuál el definió como **“mediterránea creativa de autor”**.

Según Rafael Olivera, nuestro personaje de hoy, su arte gastronómico es una fusión de comida mediterránea con una variedad selecta de productos autóctonos de México, fundamentalmente procedentes de la Riviera Maya y de los estados de Chiapas, Oaxaca y Puebla, muchos de los cuáles están consagrados por los dioses místicos de la cultura maya.

Rafael es autodidacta. Si bien ha hecho varios cursos en la Argentina y en Italia, su arte proviene directamente de su creación y originalidad.

A todas las salsas que elabora, le pone un poco de nuestro tradicional “chimichurri” uruguayo, que según Rafael, es uno de los principales descubrimientos de la cocina tradicional de nuestro país.



Su historia es bien interesante, al igual que su vida es el reflejo de alguien que ha querido superarse y lo ha logrado, con trabajo, tesón y creatividad.

Originario de una familia de 14 hermanos en la ciudad de Rivera, noreste del Uruguay, emigró a la capital muy de joven para trabajar e intentar estudiar.

A los 16 años, incursionó su primera experiencia restaurantera trabajando como limpiaplatos en el legendario restaurante montevideano “Morini”.

Posteriormente, fue marinero en la Armada Uruguaya, en dónde se la pasaba más en la cocina que realizando otras actividades, llegando al extremo que el Comandante de la Armada uruguaya de entonces, lo designó como su cocinero especial, lo que le originó reconocimientos y distinciones especiales.

Cuando tenía 20 años de edad, trabajó en el Hotel San Rafael y en el “Yacht Club” de Punta del Este, como ayudante de cocina.

Pocos años más tarde, cruzó el charco al igual que otros orientales, con el fin de trabajar en la capital argentina en un sinfín de restaurantes, entre los que se destacan -nada menos ni nada más-: el Gato Dumas, Martín Carreras y el afamado Lola.

Durante su periplo bonaerense, hizo de todo y conoció a muchísima gente.

En 1990, colaboró en “Lola” con el famosísimo Chef italiano Gianfranco Vissani, quien llegó a Buenos Aires para realizar un lanzamiento de lo que sería el Mundial de Fútbol de Italia a nivel gastronómico de ese mismo año.

El Sr. Vissani es el Chef Oficial de la Presidencia Italiana, de la Selección Italiana de Fútbol, de la familia Agnelli (propietaria de la Fiat) y le ha cocinado a diferentes personalidades mundiales, como al Papa Juan Pablo II y varios Jefes de Estado y de Gobierno extranjeros.

Invita a nuestro compatriota a irse para Italia con el fin de tomar un curso intensivo de alta gastronomía, cuyos costos semestrales son de aproximadamente 15.000 a 20.000 euros actualmente.

Rafael hizo un bolso y se fue enseguida a la península, particularmente a un castillo en la Toscana, en donde se encerró por varios meses hasta transformarse en un selecto Chef de la Escuela del afamado Gianfranco Vissani. En dicho castillo, se brinda servicio a un selecto público, ya que cuenta sólo con 6 mesas que hay que reservar por lo menos con seis meses de anticipación.

El costo aproximado del cubierto es de 350 euros y el autor cocina sólo lo que él quiere ese día.

Este diploma le abrió muchas puertas a Rafael. Trabajó con Vissani por casi una década, hasta que conoció a sus actuales socios del restaurante “Negrosal”, dedicándole más de 18 horas a su trabajo diario. “Trabajaba y trabajaba” señaló el compatriota.

Prácticamente, no tenía tiempo de dedicarse a su vida personal, lo que lo llevó a que la su familia se fragmentara y años más tarde conociera en Florencia a su actual esposa Kouribgha, de nacionalidad marroquí.



Es hincha de Peñarol y de Cordón, y lector de las obras de Enrico Berlinguer y de Antonio Gramsci, autores de numerosas publicaciones sobre las ciencias políticas.

Rafael tiene tres hijos que viven entre Uruguay e Italia, o viceversa.

Integra la Federación Italiana de Cocineros y ha representado a la Provincia de Toscana, en cuya Florencia ha vivido por más de 10 años, en múltiples eventos, tanto nacionales como extranjeros a su segunda patria.

Este joven adulto, de poco más de 50 años de edad, es un verdadero ejemplo al trabajo, al tesón y a la creatividad, como dijéramos antes, orgullo de nuestro país y de la fusión de nuestra nacionalidad y sus orígenes, tanto antiguos como modernos, con los nuevos productos que hoy nos ofrecen nuestros “nuevos” lugares de residencia o directamente países adoptivos.

(Entrevista publicada por el Boletín Informativo Consular de México No. 52 -Enero 2007- y realizada por Diego Pelufo)