



LA RAÍZ
DE LA
SAZÓN

“ENCONTRAR EL AMOR EN TODO LO QUE HACEMOS”

José del Castillo

Dixit

Por Ursula Franco Block



Cariño y respeto...



Como en casa...

Historias

Isolina ha sido centro de muchas de mis celebraciones familiares y parada obligatoria para amigos que han venido de visita. Entrar a esa casona siempre ha sido como volver a la casa de mis papapas en la quinta de General Suárez.

En esa esquina mágica de Barranco estuve hace unas semanas, por segunda vez desde que abrió, gozando de una papa rellena. **Ese día sentí que estaba de fiesta.** Una salsa animaba el ambiente que antes de la pandemia también venía con sonidos difusos de risas y conversaciones de las mesas contiguas.

Ese día, por una hora, fui la única visitante del restaurante. Sentí melancolía.

Vi en otro espacio, a lo lejos, a José del Castillo, y me pregunté cómo se sentiría él, cómo le da la vuelta a esa ausencia, qué le está enseñando esta pandemia y qué historias quiere contar a partir de ahora.



Con Juan –uno de los meseros de ese día- de cómplice y un mensaje en una servilleta, logré pactar una entrevista con José del Castillo, uno de los mejores chefs peruanos, pero, sobre todo, un ser humano convencido que tenemos que tratar de encontrar el amor en todo lo que hacemos.

No existen fórmulas idénticas, pero sí ingredientes que inspiran.

Cada uno, como dijo José en una entrevista que le hicieron en la revista Somos, **“puede hacer el recetario de sus vidas”.** Así que aquí les comparto algunos de los aprendizajes que le sigue trayendo la pandemia y cómo ha logrado un vínculo tan especial con su equipo. Un cariño y respeto que se traslucen en ojos emocionados cuando hablan de su trabajo y de él como jefe.



“Cada uno puede hacer el recetario de sus vidas”

1.

SIN AMOR NADA FUNCIONA

“Si tu comes un plato aquí y está rico es porque le pusimos amor al concepto, al proyecto. Porque amamos el restaurante (...) yo le meto amor a todo. **Hay que ser muy apasionado para hacer las cosas, si hacemos las cosas a medias tintas lo vas a sentir. (...)** yo siempre le digo eso a los chicos, por más que ya seas un experto y hagas el seco a ojo cerrado, eso se va a sentir. Yo sé que todos tenemos problemas, estamos cansados, pensamos que nos vamos a contagiar... pero procuremos, cuando estemos chambeando, echando la cebolla o la sal a la olla, hacerlo con cariño. Creo mucho en el amor y la energía.”

Porque amamos el restaurante...



¿qué legado queremos dejar?

2. NO EXISTE VANGUARDIA SIN TRADICIÓN...

...O la innovación está en nuestras raíces.

Cambia la palabra cocina o cocinero por el sector en el que te encuentres y lee atentamente: “(Hay) tanto que no se conoce y es tan explotable. **El cocinero que pretende hacer una nueva cocina y no conoce la tradición es como querer correr sin saber caminar.** Como principio, todo cocinero que no conozca la base de su cocina sea de Cuzco, Chiclayo, Huancayo, Lima u otro lugar, no puede pretender, ni siquiera ser cocinero. (...) Si conozco la tradición, a partir de ahí puedo comenzar a hacer vanguardia o una nueva cocina peruana”. La pregunta que José plantea es ¿qué legado queremos dejar? Porque lo que “no puede pasar es que no dejemos un legado”.

Conoce la tradición...



3. TRANSPARENCIA, COMPROMISO Y ESPERANZA REALISTA *(para mantener al equipo)*

“Durante la pandemia activamos un chat (para estar comunicados) y dar tranquilidad. (...) Yo les dije (a los chicos de mi equipo), me voy a hacer cargo hasta donde pueda, dos meses, espero sean tres, pero vayan viendo qué hacer, vayan ahorrando, viendo alternativas. Siempre fuimos realistas. El haberles dado mensajes realistas y no esperarlos (en vano) ha hecho que ellos confíen (porque estás siendo transparente) y vayan buscando su defensa. (...) Por este tiempo voy a cuidarlos hasta que las cosas vayan mejorando, pero ustedes también tienen que hacer algo para cuidarse”.

El día que entrevisté a José le pedí conversar con un par de sus trabajadores. Hablé con uno que tenía 3 años trabajando con él y otro que lo conocía desde hace 12 años, en La Red. Antes de escucharlos, José me dijo que **el compromiso de su gente en momentos tan complicados lo conmovió y le hizo darse cuenta que la relación de respeto, amor y confianza mutua, semillas sembradas antes de la pandemia, eran las que florecían en esos días de tanta incertidumbre y miedo.**



Lo que yo vi y sentí fue emoción y cariño genuino y una alegría que mejoró mi día. No se equivoca José al decir que además de comer rico,

“queremos que quienes vengan se vayan con el espíritu un poco más alegre”.

Ese día yo salí bailando, con la sonrisa escapándose de la mascarilla, bien puesta en mi alma y en mis ojos.

Lo que me dijeron dos personas del equipo de Isolina:

“Isolina es familia, esa es la esencia. Es más que un trabajo. Aquí no hay jerarquías... (todos) nos cuidamos y velamos que todo marche bien, que no falte nada. Es un compromiso más que laboral, hay un sentimiento familiar”.

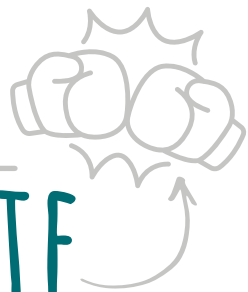
“(La pandemia) Nos ha hecho ser mucho más cómplices. Él (José) no es el jefe y ya. (Está preocupado en comprender las necesidades)”.

Compartimos un sueño

Parte de esos vínculos en sus tres locales podrían explicarse aquí: **“Ninguno parece una empresa. Todos han sido manejados como mi mamá me enseñó. (Una cultura) muy cercana, casi manejada como una bodega. La única manera de lograr esa conexión es por la cercanía, el involucramiento, compartir con tu gente que lo da todo por este sueño, que cuida tu negocio”.**



4. EL MIEDO SE COMBATE HACIENDO Y CON SOPORTE



“Es la primera vez que he sentido miedo de perder mi trabajo. Ese tema sigue hasta hoy día porque la cosa sigue incierta, no tengo nada seguro. Yo no sé si habrá una recaída y tengamos que volver a cerrar. Eso sería desastroso sabiendo que es lo único que sabemos hacer, eso sí me da temor”.

¿Y cómo se hace con el miedo?

¿Qué haces con tu miedo y el de tu equipo?

La única manera de controlarlo es chambear todos los días como si fuese el primer día, no mirar mucho hacia delante, sino vivir el presente, el día a día. (...)

El ejemplo de ver a mi madre durante 40 años, frente a dificultades que no te imaginas y ver que nunca claudicó también es una inspiración.

Entonces, ¿voy a dejarme vencer...? No.



La comunidad = fuerza, apoyo

“Podemos lograr muchas cosas (juntos), tenemos una comunidad de cocineros, más de 200 personas en el chat, donde se debaten cosas. Es un espacio que sirve de hombro, donde escuchan tus penas, no te sientes solo. Eso ha sido muy importante para no bajar las ganas, para tener esperanza de que las cosas saldrán mejor y no sentirnos solos”

5. POLLO VALENTÍN EL HIJO DE LA PANDEMIA



El almacén y local de eventos privados que estaba listo para ser también una parada espirituosa frente a Isolina, se ha convertido en el centro de operaciones de Valentín, un pollazo de barrio como se presenta este nuevo integrante de la familia del Castillo en su cuenta de Instagram (@pollosvalentin).

¿Cómo nace Valentín?

Nace literalmente en la pandemia. Nos redujeron significativamente el alquiler del local, pero teníamos que ver qué hacer dado que las reservas no se abrieron por buen tiempo. Así que pensé, ¿y si hacemos una marca de pollos?, invertimos en un horno chiquito, prendemos la app de RAPPÍ y, si no funciona, la apagamos y no pasa nada, no perdiste nada. Fuimos donde un amigo diseñador, el pollo ya existía, creé el menú, las guarniciones y en dos semanas teníamos marca, identidad, app, propuesta...

(...) La necesidad de hacer más cosas te lleva a ponerte creativo.

(Tenemos) un mes y medio y mis socios están felices. Nos da para cubrir el alquiler y casi la planilla de las tres personas que trabajan ahí. Nadie en este momento está buscando hacer rentabilidad, mientras podamos sobrevivir estamos felices. Estamos buscando sobrevivir.

“No nos habíamos dado cuenta de lo fácil que era trabajar con pocos recursos.

Antes nos hacíamos bastantes problemas por querer tener todo (recurso humano, producto, facilidad) cuando la pregunta es por qué ahora podemos hacer con menos (...) por qué tanto problema porque no había abundancia de tal o cual”.



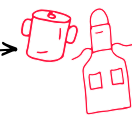


*(...) Al comienzo
(quizás estábamos
un poco) deprimidos,
sin ganas de nada.
Ya es momento de
seguir construyendo”*



6. NO EXISTEN LÍMITES, SAL DE TU ZONA DE CONFORT

“No sirve de nada vivir en una nube pensando que ya lo lograste todo. No hay que posponer y relajarse. Ahora me he dado cuenta que Isolina no era el límite, que puede haber más límites y estoy empiladazo de querer hacer más cosas con mis socios. Cuando quizás se crea que en este momento es una locura hacer cosas...(quiero) seguir creando, hacer cosas diferentes, todo dentro del tipo de cocina que hago y hacemos.”



7. LO QUE VES, ES LO QUE SOY



"Yo quisiera que la gente a mí me recuerde como: "José era un buen pata", suficiente. No el cocinero que ganó (el premio x), que la gente me recuerde como buena persona, que siempre se comportó de forma correcta. Si logro eso, yo creo que ya lo logré. (...) Para mí, la sencillez y la humildad, son valores importantes y la única manera en que la gente te vea de otra manera. Sin poses, soy quien soy, bonachón, cariñoso, no me hago problemas con nada, tengo la suerte de no cargar odios ni rencores hacia nadie. (...) Lo que ves es lo que soy".



¿Cuál es la buena práctica detrás de un equipo conectado, comprometido?

Estar aquí.

No ser una persona lejana a la empresa. Es importante que te vean cercano. Para hablar conmigo no hay que sacar una cita; no tengo asistente, yo mis cosas las veo solo. Me involucro mucho; si un día no hay quien lave vasos, lavo vasos. Si faltan manos en la cocina, entro a la cocina.

#HechoConMeraki
Ursula Franco Block
 @ursulafranco  @ufrancoblock
<https://hechoconmeraki.com/>

Corrector: Juan Franco Jhon "POPI"

PARADERO
Concepto y diseño
www.paradero.pe
    

Fotos: Facebook y web de Isolina Taberna Peruana
/ Facebook de Valentin Pollazo de barrio