

Memoria de la confitería Colón

Entrevista

Gabriela Malizia
gmalizia@diariouno.net.ar



Jorge Perafita es el heredero de un linaje de pasteleros. Hoy conduce la 9 de Julio, famosa por sus exquisiteces y por sus sándwiches envueltos y deliciosos

Corría el año 1910 cuando un joven catalán de nombre Juan Perafita conseguía un empleo lavando pisos en la antigua confitería Colón, ubicada en San Martín y Necochea, de Ciudad. Una década después este muchacho se convertiría en socio de la familia Gasso y en el primero de los Perafita en sembrar tradición en la pastelería local.

El linaje de los Perafita reposteros continuó, cerrada la lujosa Colón en 1963, en la confitería 9 de Julio. Y su maestría es tal que en el mundo conocido nadie –sin importar cuán severa sea la dieta– ha podido escapar a los encantos de los sándwiches triples preciosamente arropados en papel.

La posta en la cocina la tomó Jorge Perafita (54), uno de los tres nietos de Juan, un hombre de aspecto bonachón que se

entretiene coleccionando chapitas de champán litografiadas.

La historia de Jorge es similar a las de otros hijos de inmigrantes. De chico asumió responsabilidades que no le dejaron mucho tiempo para divertirse, se casó joven, se separó joven y ahora piensa en disfrutar las cosas de la vida que perdió por amasar y hornear.

“¿Qué es esto?”, pregunto señalando un curioso muñequito de bronce macizo, increíblemente pesado para su tamaño. “Antiguamente cuando hacías un paquete en la Colón lo sellabas con lacre y éste era el sello. ¿Viste las cosas que uno tiene y no valora? Un cliente vino un día y me regaló este sello. Esto otro (me señala un cuadro con un papel bastante desteñido dentro) es un presupuesto para un casamiento en el año 1945 que hizo la Colón. Son las pocas joyas

que van quedando, más algunos artículos periodísticos aparecidos en los diarios de la época; sucede que cuando se incendió el antiguo local de la 9 de Julio, en 1972, se perdieron casi todos los documentos históricos”, cuenta Jorge.

La pastelería de los Perafita estuvo en Garibaldi 27 durante más de 25 años, y ahora funciona en un local contiguo, que es edificio propio.

–Sos uno de los pocos pasteleros de raza que van quedando. Cuando comenzaste ¿tenías vocación de pastelero?

–La verdad, cuando era chico mi vocación era ir a la caja, pero mi abuelo no me dejaba tocar la plata, como se acostumbraba antes, te mandaban atrás del mostrador... había que empezar de abajo.

–Tu padre, tu abuelo y en parte vos fueron testigos de muchos cambios en los últimos cuarenta

años, ellos ya no están, tampoco los documentos, pero tal vez vos conserves memorias de las épocas de gloria.

–Hubo épocas muy buenas. Cuando empezaron mi abuelo y mi padre todo se fabricaba artesanalmente, los chocolates, las cerisettes, el marrón glasé, llegamos a tener 82 empleados en la fábrica de la confitería Colón. Mi abuelo Juan era un catalán que empezó limpiando pisos en la confitería de Gasso y terminó siendo socio y propietario. Llegó a Mendoza después de la Primera Guerra Mundial, solo, muy joven, era un tipo muy confiado, así es como lo recuerdo.

–¿Por qué creés que 50 años después de su desaparición la gente siguió hablando de la confitería Colón?

–Porque era el lugar donde transcurría toda la vida social de Mendoza. Allí las mujeres

estrenaban sus vestidos nuevos, las parejas concretaban sus romances, se acordaban negocios, se cerraban alianzas políticas. La confitería era el lugar obligado para tomar un copetín después de misa, escuchar a la orquesta mientras se tomaba el té.

–Es sabido que los hombres salían mucho de tragos en esa época.

–En esa época y después, cuando teníamos el bar americano, un café conectado a la Colón. Siempre estaba lleno.

–¿El estilo de la Colón estaba inspirado en los bares europeos?

–La arquitectura era similar a la de la confitería El Molino, de Buenos Aires. Mi abuelo aprendió el oficio de pastelero de su padre, que le pagó para que fuera su aprendiz. El socio de mi padre, Salvador Duch, era otro pastelero venido de Cataluña. Ambos abrieron una panadería en Potrerillos y tenían la concesión

UNO/Florencia Manganeli



W Cuando éramos chicos el hijo de Duch –el ex director de Escuelas Hugo Duch– y yo repartíamos el pan a caballo por toda la villa de Potrerillos”.

Personal

■ Nació en Mendoza el 22/5/1952.

■ Signo: Géminis.

■ Es hijo de Juan Perafita y de Lidia Martínez.

■ Cursó la primaria en la escuela Aristides Villanueva y la secundaria en las escuelas Martín Zapata y Zocchi, de Ciudad.

■ Está separado y tiene dos hijos, Lorena, de 24, y Rodrigo, de 21.

■ Practicó remo y el juego de “pelota-manito” en el club Mendoza de Regatas durante varios años.

■ Su hobby: colecciona chapas de champán litografiadas.

■ Sus amigos: Jorge Pérez, Pepe Cúnsolo y Flavio Gúida.

Secretos. Jorge Perafita confiesa que hay recetas que no trasmite a nadie. El es uno de los fundadores del Club del Gourmet, un clan de sibaritas.

W Uno de los clientes mimados fue el gobernador Francisco Gabrielli. Cada domingo comió nuestras empanadas y todos los años celebró la Navidad con un pan dulce que elaborábamos especialmente para él".

de la confitería del hotel. Cuando éramos chicos, el hijo de Duch -el ex director general de Escuelas Hugo Duch- y yo repartíamos el pan a caballo por toda la villa.

-¿Te acompañan algunos de los empleados que trabajaron con tu padre?

-Ahora estoy jubilando a un hombre que lleva 52 años con nosotros, además tengo un grupo conformado por los hijos y los nietos de quienes comenzaron trabajando con mi abuelo. Es la gente en la que puedo confiar, que se acostumbra al lema de la confitería que es poco y bueno, antes que mucho y malo.

-¿Cuál fue la clave para sobrevivir a los reveses económicos?

-La calidad de la mercadería, la gente de afuera no puede creer que envolvamos los sándwiches uno por uno.

-¿Un cliente célebre?

DEL ALBUM FAMILIAR



Mito. La confitería Colón está en la memoria genética de los mendocinos.

-Uh, hubo muchísimos, pero uno de los mimados fue el gobernador Francisco Gabrielli. Cada domingo comió nuestras empanadas y todos los años celebró la Navidad con un pan dulce que elaborábamos especialmente para él. Tanto así que al final hicimos un molde especial para los panes dulces de don Pancho, porque la familia Gabrielli era tan grande, que él quería un pan igualmente importante.

-¿Revelarías los secretos de tu cocina?

-No. La verdad es que muchas veces me pidieron que enseñe

pastelería, pero en este ramo todos somos un poco egoístas. En lo personal, prefiero no enseñar que guardarme cosas bajo la manga. El único que recibió algunos conocimientos es mi maestro pastelero.

-¿Tu receta maestra?

-El florentino, un postre cuya creación demoró diez años y mucha masa tirada a la basura a fuerza de ensayo y error. Mi otro gran invento fue la tarta de kiwi cuando no se conocía el kiwi. También introdujimos los sándwiches de choclo y de pollo cuando lo único que se comía era jamón, queso, tomate y lechuga.

Vamos al grano

-Dicen que fuiste uno de los colonizadores del Dalvian...

-Viví 23 años en el Dalvian, fui el décimo habitante del piedemonte, el que acompañó al Chipo Céspedes a soldar el Cristo de los Cerros. Compré el terreno a un adjudicatario en la época en que Alfredo Vila sorteaba los lotes en un plan de ahorro y fui uno de los que le aconsejó que pusieramos un guardia en la puerta, porque todos los domingos teníamos la zona llena de gente que se instalaba a comer un asadito.

-¿Sos hedonista?

-Me encanta salir a comer... ¿se nota no? (bromea)

-Claramente encontraste un lugar para despuntar el vicio, el Club del Gourmet masculino ¿cómo te uniste al grupo?

-En un almuerzo que organizó Pepe Cúnsolo en Chandon al que habían invitado a dueños de restaurantes.

En una parte del almuerzo Pepe comentó que en San Luis había probado los mejores ravioles de salmón de su vida. Nicola Del Papa lo contradujo, asegurando que los mejores ravioles de salmón eran los suyos. Toda la mesa estuvo de acuerdo en que había que probarlos, así se

organizó un almuerzo en Montecatini al mes siguiente, y la periodista de sociales Juliana Aguinaga nos instó a que le pusieramos un nombre y lo continuáramos. Así nació el club, yendo a restaurantes, luego consiguiendo el auspicio de bodegas y ahora incluso, siendo invitados especiales de las bodegas.

-¿Qué otros emprendimientos tuviste aparte de la 9 de Julio?

-Fuimos los propietarios de la confitería Vadinho y de una de las primeras vinerías que tuvo Mendoza con degustaciones. No anduvo muy bien, creo que porque me adelanté veinte años a la moda del vino.

-¿En el balance de alegrías y tristezas, que anotaciones harías?

-La alegría reside en haber hecho lo que quería. La tristeza es no encontrar a nadie que quiera heredar el trabajo, ni siquiera los hijos.

Por mi parte, tengo planeado dejar de trabajar en diez años más para dedicarme a viajar y a descansar. Así que si quieren comer sanguchitos ricos, los mendocinos tendrán que aprovechar durante la próxima década.