

LOS CARACOLES

Autoría: Fabiana Maza, José Rotela, Milagros Aplanalp y Nohemy Silvera. Estudiantes de la Licenciatura en Turismo (CURE).

Edición y diseño: Facundo Bianchi, Gabriela Campodónico y Mariciana Zorzi. Docentes Área de Estudios Turísticos (CURE).



Fuente: A la Carta.

LA TRAYECTORIA DE UN EMPRENDEDOR

A Roberto Gutiérrez le gustaba ya desde joven la gastronomía, a los doce años (1945) empezó a trabajar en la Confitería Gimar (más tarde La Fragata). Pasó por distintos cargos a lo largo de todos sus años allí, en un principio trabajó en los baños con una toalla en el brazo y a cada persona que pasara él le daba la toalla para que se secara, luego pasó a lavar copas, luego lavaplatos, de allí pasó a ayudante de cocina, y finalmente terminó de mozo y encargado del salón.

“Corría el año 1950 y el señor Salazar me dió otro trabajo en su estación de servicio “Esso”, donde atendía por el día. Por la noche trabajaba hasta la madrugada en La Fragata y en la Boite que allí funcionaba. En ese lugar fue que conocí cantantes y gente muy importantes, tales como Mario Moreno, Oscar Aleman, Discépolo, Wellington, Panchito Nolé, Norma Miranda, entre muchos otros. En 1955 ya era “encargado” del salón y trabajé allí hasta 1960.” (sitio web del restaurante)



"Fui hijo de una familia muy humilde y numerosa (once hermanos), todos trabajadores y luchadores. En aquella época no era fácil para nuestros padres criarnos, vestarnos y alimentarnos, por eso muy temprano en nuestras edades salimos todos a trabajar". (Roberto Gutierrez).



Roberto en la estación de servicio.

Fuente: Grupo de Facebook Recuerdos de Maldonado.

Mientras trabajaba de mozo en "La Fragata" el Sr. Gutiérrez compró un taxi que tenía parada en frente al restaurante, parada que al día de hoy sigue existiendo.



"Yo tenía en esa época tres trabajos y tengo una anécdota sobre ello: Una señora chilena con sus tres hijas comieron en nuestro parador al mediodía donde las atendí y por la tarde fueron a L'Auberge, donde también me tocó a mi atenderlas, pero la sorpresa fue mayúscula donde por la noche subieron a un taxi y resultó que el taxista también era yo!"

"Seguí con los tres trabajos hasta el año 1966, en esa fecha vendí el taxi y compré un bar con mi socio Lázaro Fernandez ("La Ola Marina"). En un primer momento tenía un salón con una parrilla y algunos billares, luego abrió otro al lado con entrada independiente con 18 mesas, diferenciándose, el primero más bien para pescadores y el segundo para turistas y personas con mayor poder adquisitivo."

NACE LOS CARACOLES

En el año 70'aproximadamente, Roberto Gutiérrez compra la esquina en donde al año siguiente pondría el restaurante "Los Caracoles", asesorado e intermediado por Luis Sáder; el establecimiento estaba rodeado de dos restaurantes de renombre para la época como lo fueron "El Cacique" y "El Ciclista".

El día 1 de octubre de 1971 inaugura su restaurante y comenta que: "desde esa temporada hasta hoy, nunca trabajé mal, algunas temporadas mejor otras peor, pero yo decir mal, nunca".



Carreras de F3 en frente al restaurante, 1985.

Fuente: Grupo de Facebook Recuerdos de Maldonado

ORIGEN DEL NOMBRE

El nombre del restaurante y Parrillada Los Caracoles se le otorgó porque en el momento de la inauguración, de todos los restaurantes de Punta del Este no había ningún otro que vendiera mariscos y caracoles como plato principal. De esta manera, los dueños que ya habían trabajado con mariscos decidieron explotar este plato y así denominarlo. "Los Caracoles porque a esa altura yo cocinaba mariscos, pero además de eso Evaristo Salazar, me dijo que le pusiera Los Caracoles, porque estaba Mejillones, estaba La Paella, El Cangrejo y faltaba Los Caracoles"

EL RESTAURANTE HOY

El uso histórico del restaurante y parrillada no se ha modificado a lo largo del tiempo, sino que permanece actualmente con las mismas actividades comerciales y turísticas desde su comienzo. Es un espacio amplio compuesto por 400 m², donde se comparten áreas comunes como el comedor y la administración además áreas del personal como la cocina, zona de emplatado, entre otras.



Lateral del restaurante. Fuente: autoría propia, 2020.



"Punta del este era un lugar tranquilo, nos conocíamos todos, si tengo que elegir la Punta del Este de aquel entonces al actual, elijo el actual. Ahora hay donde trabajar, antes teníamos que ir a Maldonado a vender pescado, también íbamos al colegio sin zapatillas, más lindo el viejo Punta del Este y a su vez mejor el actual." (Roberto Gutierrez, 2020)

BIBLIOGRAFIA

Cairo, F., (2007). "Punta del Este, más de 100 veranos". Uruguay. Torre del Vigía Ediciones.

Cairo, F., (1994). "Sucedio en Punta del Este, la Batalla del Río de la Plata y otros aportes para la historia del balneario". Edición Intendencia Municipal de Maldonado.

Uruguay In the Club Magazine. (2002). "Recorrida gastronómica de Punta del Este".