

Hosteleros A BORDO

Los miembros de las brigadas de aprovisionamiento se ocupan de la correcta alimentación de las tripulaciones de la Armada

LOS destinos de cocinero, panadero, despensero o repostero forman parte del plan de combate de cualquier buque de la Armada. Los especialistas en hostelería ocupan esos puestos integrados en la brigada de aprovisionamiento, uno de los cuatro pilares sobre los que se sustenta la capacidad de acción de un barco de guerra. Aunque no siempre se conozca su labor, estos profesionales son tan importantes como los de las brigadas de maniobra, de operaciones y de máquinas. En alta mar, a veces a miles de kilómetros de su base, durante largas travesías, un fallo en el «engranaje culinario» de un buque puede afectar al desarrollo de la misión. Tan relevante puede llegar a ser una avería en el Centro de Información de Combate —el «cerebro del barco»—, en el puente de gobierno, en el primario de vuelo o en la sala de máquinas como la falta de provisiones, una intoxicación por mal estado de los alimentos o, simplemente, la insatisfacción entre el personal embarcado por una mala planificación del menú del día. «En la mar, mientras se coma bien, la gente está contenta», afirma el alférez de navío Álvaro Julio Follana, oficial de aprovisionamiento del *Castilla*. Es así cómo el buen hacer de los hosteleros contribuye a mantener alta la moral de la tripulación y su predisposición para entrar en acción.

En los grandes buques anfibios, como el *Castilla* o el *Galicia*, el trabajo de los miembros de esta unidad se

multiplica por tres cuando llegan al límite de su capacidad de alojamiento, casi 770 individuos, y por cinco en el caso del portaaviones *Juan Carlos I*, donde pueden embarcar hasta 1.500 personas.

El pasado mes de junio, durante el ejercicio *Flotex*, el *Castilla* realizó una navegación de dos semanas con 676 personas a bordo. Finalizadas las maniobras, el buque continuó su travesía durante otras tres semanas solo con su dotación. Para afrontar este periplo de casi un mes, las despensas del barco se cargaron con todo lo necesario: «4.200 litros de leche, 200 kilos de paletilla de cordero, otros tantos de chuletas y de secreto ibérico, 220 kilos de bacalao...», enumera el cabo Luis de la Rosa. «En un solo día consumimos 2.250 litros de agua embotellada», añade el despensero del barco anfibio.

Son cifras abrumadoras, con las que pocos restaurantes en el mundo pueden trabajar a diario. «Con tanta gente solo podemos ofrecer platos cerrados y no a la carta», indica el marino Raúl Caro, cocinero del *Castilla*, elaborados para ofrecer «una dieta

muy compensada a base de legumbres, pasta, arroz, carne, pescado...», añade el alférez de navío Follana.

La estructura de estas brigadas no varía y su funcionamiento es el mismo independientemente del buque en el que operen. «Todas cuentan con una unidad de víveres en la que se integran los cocineros, los panaderos y el despensero, y otra de habitabilidad de la que dependen los reposteros», señala Follana.

La Escuela de Hostelería de la Armada, integrada en la de Especialidades de la Estación Naval de La Graña (ESENGRA), en Ferrol, es donde se preparan estos futuros profesionales antes de subirse a un barco de superficie o introducirse en un submarino. La formación que allí reciben los suboficiales y el personal de marinería «es idéntica a la que se imparte en la calle», dice el cabo Luis de la Rosa. «Nuestra escuela también está dividida en partidas o áreas como las de comedor, panadería, cuarto frío, primer plato, segundo plato, preparación de entrantes o entremetier...», destaca el cabo de la Rosa.

Los hosteleros de la Armada trabajan en las entrañas de los barcos, donde se respiran los olores que desprenden los alimentos bien cocinados y el pan recién horneado, se soporta el calor de los fogones y la tahona o el frío de los almacenes frigoríficos y de congelados. Y se sirve la comida «al punto», sin tener en cuenta el número de comensales de a bordo ni su jerarquía militar.

J.L. Expósito
Fotos: Pepe Díaz

*En los grandes
buques anfibios
preparan el menú
diario para unas
700 personas*





«Los reposteros trabajan entre las seis y media de la mañana y las nueve de la noche, con dos horas de descanso»

■ Sargento Julián Lázaro Esteban, jefe de Repostería

«NUNCA IMPROVISAMOS CON LA ALIMENTACIÓN»

SUBIÓ a bordo del *Castilla* en 2016 como suboficial de habitabilidad, el responsable del alojamiento, la lavandería y el servicio de repostería del buque. «Esto es como un hotel», asegura el sargento Esteban, encargado de gestionar el buen estado de las 767 camas del barco, así como del trabajo de los reposteros que atienden las cámaras del comandante, de los oficiales y de los suboficiales. «Este personal trabaja a servicio», indica, «es decir, con un horario fijo, entre las seis y media de la mañana y las nueve de la noche con apenas dos horas de descanso», señala. Por su parte, son los miembros de la Guardia Interior — de la que él mismo forma parte — quienes atienden el comedor de marinería.

Asegura que en un buque de la Armada «nunca improvisamos con la alimentación». El sargento Julián Lázaro Esteban se forjó como marinero especialista en hostelería en el buque-escuela *Juan Sebastián de Elcano*. Durante cinco cruceros de instrucción fue cocinero, pinche en las comidas de protocolo, despensero y repostero. «Aquella fue una experiencia impagable porque me formé en todos los destinos de hostelería».

■ Cabo Luís de la Rosa, despensero

«SOY HOSTELERO POR VOCACIÓN»

COMO despensero atiende las necesidades de la cocina y del servicio de repostería del *Castilla*, una labor que realiza con temperaturas de entre cinco y ocho grados centígrados en los almacenes refrigerados y a 19 bajo cero en el interior de los congeladores.

«Yo quería ser escribiente», dice el cabo de la Rosa, en referencia a la especialidad de administración que pretendía cursar como marinero de la Armada allá por 2006. «Hoy me alegro de ser hostelero. Es mi vocación, porque me siento realizado trabajando en la despensa y en la cocina».

El cabo de la Rosa aspira a convertirse en suboficial de víveres, a pesar de que no es fácil preparar la oposición en un buque anfibia, donde «el trabajo se multiplica por tres cuando sube a bordo una fuerza de desembarco de más de 600 infantes de marina». Si consigue el ascenso, le gustaría regresar de nuevo en el *Castilla*, un barco en el que navega desde 2014. Aunque reconoce que a veces resulta agotador — «aquí hay un continuo goteo de pedidos a cualquier hora del día» — se siente cómodo en la despensa: «Dispongo de montacargas y pasillos anchos que permiten el uso de *toritos* mecánicos y traspaletas, que facilitan mucho la labor».





■ Marinero Francisco de Asís Sánchez, panadero

«SI EL PAN ES BUENO, QUEDO BIEN»

EN octubre de 2015 viajó desde su Chipiona natal a Ferrol para ingresar en la ESENGRA. Una vez formado se incorporó al buque anfibio *Castilla*. «No sabía exactamente lo que me podría encontrar aquí», confiesa el marinero Francisco de Asís Sánchez acerca de su primer y único destino hasta ahora. Desde la primera mañana a bordo se topó con 200 kilos de harina y 45 litros de agua para elaborar el pan que a diario demandan casi 700 personas embarcadas, lo que le obliga a trabajar desde las ocho de la tarde y toda la madrugada siguiente. El marinero Sánchez no participa en zafarranchos de combate ni tiene asignada ninguna guardia. La razón es muy sencilla: no dispone de tiempo.

A pesar de ello, siempre ha considerado su destino muy atractivo, «entre otras cosas porque aquí el que manda soy yo», asegura. «No tengo un sargento o un cabo primero por encima». Durante la última navegación del *Castilla* fue felicitado en varias ocasiones por el segundo de a bordo; «personalmente», destaca. «Si el pan es bueno, quedo bien», dice. Su mayor deseo: «ir a Somalia, Libia o Yibuti» en el marco de una misión internacional en el *Castilla*. «Quiero conocer un poco de mundo», señala. «Una de las razones por las que ingresé en la Armada».

■ Marinero Raúl Caro, cocinero

«SE COME MUY BIEN EN EL BUQUE»

RECONOCE que eligió la especialidad de aprovisionamiento por un «fallo técnico»: «Pensé que iba a trabajar en una factoría o en un parque de camiones cargados con provisiones para los buques». Aquel error resultó, sin embargo, un acierto porque descubrió la realidad de un mundo, la hostelería, «que ya me atraía antes de entrar en la Armada».

El marinero Raúl Caro es cocinero y licenciado en Ciencias Ambientales. Pertenece a una peculiar promoción de hosteleros de la Armada, la de 2013, formada en un 80 por 100 por titulados universitarios.

En el *Castilla* es un marinero más que trabaja durante doce horas al día junto a otros cuatro compañeros rodeado de tres marmitas de 250 litros cada una, 12 fuegos eléctricos, dos hornos y cuatro planchas enormes..., «para mantener el estómago contento» de sus compañeros de embarque. «Trabajamos a demanda, según el nivel de elaboración que requiera el menú», dice este joven chichlanero mientras regula la temperatura de los hornos para obtener «el color dorado tan apetecible» que ofrece el bacalao al alioli gratinado. «En los buques de la Armada se come muy bien. Siempre».

