

Cooperativa cervecera se reinventó y ahora capacita a jóvenes en oficios



Por **Azul Martínez**

La cooperativa "Daniel O" nació hace once años atrás como un proyecto que involucra a tres generaciones familiares. Se encuentra ubicada en Pasaje Vijande 427, zona noroeste de la ciudad, y es comandada por Daniel Herminio Saliba, quien se formó como maestro cervecero y fundó el negocio junto a su hijo, Daniel Joel, en honor a su padre, Daniel Orlando. **A poco de andar, este pequeño emprendimiento logró afianzarse en la elaboración de cerveza artesanal, un rubro todavía incipiente en la ciudad por aquellas épocas.**

Si bien comenzaron vendiendo botellas a comercios, a producción fue creciendo a escala y alcanzaron a fabricar doce estilos de cerveza distintos, los cuales eran almacenados y distribuidos en barriles a una gran cantidad de espacios gastronómicos. Incluso llegaron a tener dos bares propios en la ciudad, uno ubicado en Pellegrini y San Martín y otro en Pichincha, sobre calle Brown 3024, los cuales cerraron sus puertas un tiempo después.

Las épocas de gloria quedaron definitivamente atrás a comienzos del 2019, momento en que todo se hizo cuesta arriba para la pequeña fábrica que tuvo que afrontar subas en la materia prima y caída del consumo. Como cereza del postre, la llegada de la pandemia a principios del año pasado terminó por desbaratar el negocio. "Veníamos de años difíciles y tuvimos una etapa de depresión que culminó en marzo del año del 2020, cuando se decretó la cuarentena", señaló Saliba.

Los números habían cambiado completamente y la cooperativa pasó de vender 5 mil litros mensuales en marzo del 2019 a cero al comienzo de la pandemia: "Con los bares y gran cantidad de comercios cerrados no concretábamos ventas y se complicó muchísimo la economía", destacó el maestro cervecero.

Por esas fechas, contó que comenzaron a vincularse con el **Ministerio de Desarrollo Social** de la provincia, dentro del programa Santa Fe Más, centrado en brindar herramientas a jóvenes de contextos vulnerables, capacitándolos en diversas áreas para su posterior inclusión laboral.

Raíces cerveceras

Actualmente, la cooperativa capacita en oficios a 45 jóvenes en las instalaciones de su fábrica y percibe un ingreso mensual por dicha labor. De esta forma, no solo logró salir adelante en un contexto más que complejo para su actividad, sino que además, quienes trabajan allí se animaron a explorar un área desconocida para ellos, relacionada a la educación.



En total, son tres los talleres semanales que se dictan en Daniel O, los cuales tienen una duración aproximada de nueve meses: **dos enseñan el proceso de elaboración de la cerveza y un tercero se centras en las energías renovables**. En este último, los asistentes están aprendiendo a armar de forma artesanal un calefón solar que luego quedará funcionando en la fábrica. Saldiba contó, a su vez, que de los cursos que realizaron el año pasado, dos chicos quedaron trabajando en la cooperativa.

"Contamos con dos personas por cada taller que nos acompañan durante su dictado y nos ayudan con todo lo que sea el trato con los chicos, ver si están bien, si necesitan alguna cuestión determinada. Está todo correctamente diagramado y aunque no todos los que empiezan terminan el curso, es una formación muy importante para su futuro", destacó el presidente de Daniel O.

Para la cooperativa, participar de este programa fue un nuevo renacer durante la pandemia y, según el emprendedor, "el salvavidas que necesitaban para no bajar los brazos. Hoy en día, cuentan con cuatro estilos de cerveza: Golden, Scottish, Imperial Stout e Ipa, y cuando consiguen fermentadoras disponibles lanzan tiradas especiales de Apa o Honey. Se cocinan dos veces por semana y la meta es empezar a hacerlo tres para aumentar la producción y lanzarse a vender en latas, siempre y cuando los pedidos acompañen.

Poder estudiar

Valeria D'impero tiene 20 años, nació en barrio Las Delicias y actualmente es acompañante del taller de Energías Renovables que se dicta en la cooperativa, siendo el nexo entre los chicos que participan del mismo y el Ministerio. Por fuera del curso trabaja, tanto en la elaboración como en el proceso de embotellado de la cerveza y **remarcó que participar del programa le permitió acceder a su primer trabajo formal y poder pagar sus estudios en Odontología, carrera que cursa desde hace ya un año**.

"Yo hace tiempo que empecé a participar de esta programa. A los diecisiete cursé un taller relacionado a plantas medicinales y aprendí a hacer remedios, jarabes y cremas, fue muy interesante y me dio muchas herramientas. Ahora la idea es ayudar a los chicos a que puedan realizar este proceso y colaborar en su formación", señaló D'Impero.

Los planes de Valeria para este año contemplan continuar con sus estudios y aprovechar para sacar materias, dado que el año pasado la pandemia y el cursado virtual dificultaron las rendidas. **Su sueño es graduarse de una carrera universitaria y que más personas tengan sus mismas posibilidades**: "los chicos de barrio necesitan una oportunidad para poder salir adelante. Muchas veces no tienen de su familia el apoyo necesario y me parece muy bueno que puedan tener un espacio que les brinde las herramientas para el día de mañana elegir si quieren trabajar o estudiar".



Fotos: cortesía Daniel O.