



El Hogar de Cajade

# PASTEL DE PAPAS

Sobre una fuente gigante, Emilia acuesta la carne picada, la unta con puré de papas y zapallo y explica: *"Cajade me enseñó que con amor, todo se puede. En cada comida me acuerdo de eso. Yo quiero que lo que hago sea lo más rico del mundo. 15 kilos de papas y zapallo hechos puré con manteca y leche, mucha carne picada con todos los condimentos que existen y listo. Si me piden más o me dicen 'qué rico está', soy la mujer más feliz de todas... Hay que llenarles la pancita... Por ahí se empieza."* A Emilia, la cocinera de la Casa de Los Niños, la receta se la enseñó Carlos Cajade. Es con la que hizo la Imprenta Grafitos, Las Casas de los Bebés y de los Niños, la Panadería, el Hogar, los comedores, Chispita... Hizo su Obra para llenar pancitas vacías, porque por ahí se empieza. Puso el amor y todo lo rico que pudo. Y claro, como el pastel, dentro de cada uno quedó un poco de cada cosa.





Empezó con seis chicos, hoy son casi 20: Lidia Cantero, Miguel Cabrera; Diego Muñoz; Julio Bernardello, Jorgelina Bernardello; Beto Cantero; Pablo Ordaizeta; Florencia Pereyra; Aldo Bernardello; Juan Carlos Gomez; Darío Gomez; Walter Ferretti; Daniel Miño; Marcelo Dávila, Alberto Jiménez; José Tartaglia (Todos entre 15 y 30 años)

partos de cada producto, está en el fondo, donde trabajan más de una decena de chicos entre mates, ruidos de máquinas y olor a tinta. El sector de la recepción, las tareas administrativas y diseño, está en la entrada. *"Cuando arrancamos, yo no tenía ni 20 años. No sabíamos nada, pero teníamos ganas de aprender"*, cuenta Beto Cantero sentado en la recepción. Tiene 28 años y a los 9 llegó al Hogar. Está en pareja con Laura Cruz y tiene dos hijos: Nicolás (9) y Matías (5). *"La imprenta es nuestra vida. Cada uno viene con un sueño, un sueño chiquito... Esos sueños se complementan y se hacen uno solo"*.

Preguntando por un presupuesto, se acerca Lidia, la hermana de Beto. Tiene 23 años y vive en el Hogar junto a Darío y Santiago (3). *"Acá aprendí a usar una computadora, cosa que nunca antes había tocado, cuenta sumándose a la charla. Cuando veo a los chicos nuevos que agarran una máquina y aprietan los botones como cavernícolas, ja, me acuerdo de cómo era yo los primeros días. Después no podés creer cómo se superan"*.

*"Yo arranqué trabajando en la recepción, continúa Lidia, pero como no era muy buena para atender a la gente ni tan sociable, pasé a Rústica. Ahí estuve 3 años haciendo compaginado, armado, doblado, etc. Después pasé a Diseño donde estuve 2 años y ahora estoy en el área de presupuesto y tareas administrativas. Lo que más me gusta es el Diseño. Ahora no puedo porque tengo que atender a Santiago, pero si pudiera estudiar, estudiaría eso"*.

La imprenta es uno de los emprendimientos productivos de la Obra y una de las más importantes en su rubro de la región. Desde aquella 122 donde se crió Cajade, en el barrio fronterizo de Villa Argüello, los "chicos" del Hogar diseñan e imprimen tarjetas, volantes, afiches, facturas, libros, **La Pulseada** y otras revistas; pero también sus sueños y los de sus hijos. Muchos de los que hoy trabajan en Grafitos cambiaron sus vidas gracias a ella, formaron familias o se reencontraron con padres y hermanos. *"Grafitos es mucho más que una imprenta"*, define Miguel.

Tiene tinta negra en sus nudillos. *"Yo doy todo por la imprenta porque ella me dio todo a mí. Yo crecí acá, en Grafitos. Ella y yo crecimos juntos."*

Miguel Cabrera tiene 28 años y dos hijas: Mailén (8) y Lucía (2). Está en el Hogar desde que era un pibe y trabaja en Grafitos desde el primer día, en el año 97. Hoy es el jefe del sector Taller. *"Al principio, todavía era un adolescente y no sabía nada de cómo se trabajaba en una imprenta. Nos fueron capacitando de a poco y ahora me encanta el oficio, me gusta mucho lo que hago"*.

*"El objetivo fundamental de Grafitos -dice Miguel-, no es el económico, más allá de que sabemos que es una ayuda al Hogar y a nuestras familias, sino el social. Este año se incorporaron 6 chicos nuevos a los que hay que llevar de a poco y enseñarles todo lo que nosotros fuimos aprendiendo. En unos años, ellos van a saber un oficio como nosotros. Cada uno de los que se fueron de acá, se fueron capacitados, entendiendo cómo se hace una imprenta para ir a trabajar de esto en otro lado. Si no fuese por la imprenta, no sabríamos manejar una computadora ni trabajar en grupo..."*

La "cocina" de Grafitos, la sala de



Isabel y Romina dirigen La Casa de los Bebés y la Casa de los Niños de Villa Elvira



Eliás tiene 17 años y es de los más nuevos en el Hogar. Tiene 17 años, llegó como si fuese un delincuente, acompañado por la policía, y se quedó en una de las casitas.

-¿Estuviste en Institutos de Menores?

-Sí, dos años.

-¿Y del Hogar te querías ir?

-Sí, sí... Porque no estaba acostumbrado a quedarme en un lugar. Al toque que llegué, me quería ir.

En la rotondita de la entrada del Hogar, apoyado en una bici, sin remera y con sus rulos pintados de amarillo, ya es uno más de los "chicos" de Cajade. Hinchá de Boca ("del mejor", dice), aclara que no piensa irse. "Me quedo acá, me gusta todo." Se ocupa de la chacra del Hogar en donde tuvieron que vender algunas chanchas viejas y dice que además del cura, lo que lo ayuda a adaptarse son las charlas que tuvo con el Chino y los demás chicos de su edad. Aclara además, que nunca había cocinado, pero ahora se anima: "Hice una pizzas el otro día porque el Chino no estaba en casa... Me salieron riquísimas".

El Hogar tiene varias casas: la de Miguel y Cati, la de Cecilia, la de Lidia y Darío, la de Carlitos, la de Nacha y Viviana, la de Julito, la de Nievas y una en la que vive una señora que, con sus diez hijos y un sobrino discapacitado, espera encontrar lugar donde vivir. La casa en la que vive Eliás es una de las últimas por la 643. El educador es Mario, el Chino. Hace 15 años que está junto a la Obra. Lo conoció al cura en la iglesia San Francisco de Berisso donde nació la Obra y desde entonces, dejó su ciudad natal, la Capital del Inmigrante, para acompañarlo. Tiene 38 años y con él viven los chicos más grandes: Luis (20); Juan Carlos (19); Caya (17); Omar (17); Eliás (17); Jeremías (21) y Walter (20).

"Cada chico nuevo -dice-, te recarga las pilas: es como volver a empezar. Debe ser como una maestra cuando empieza un grado, algo por el estilo. Ir viendo los avances del chico, cómo se integra, cómo cambia respecto a lo que era cuando vino, es una satisfacción enorme. Yo estuve a cargo de muchos de los más grandes: Miguel, Beto, Juan Pablo, Diego, Julito... Ya son hombres. Algunos son educadores y otros se preparan para serlo".

"Todo se hace con mucho esfuerzo. Ahora estoy a cargo del buffet de Gobernación y es difícil mantenerlo, pero siempre tenés que mostrarles fuerzas, nunca aflojar", cuenta sentado bajo la sombra de uno de los árboles del Hogar, cerquita de la puerta de la casa. "Nosotros -agrega- no somos profesionales y por eso nos cuesta mucho. Les podemos dar afecto, amor, empleo, un poco de todo, pero a veces se hace difícil porque no estamos preparados

nos ponemos a hablar. ¿Los temas? El futuro, lo que ellos creen. Se preguntan qué rumbo seguir, si se ven como educadores del Hogar o no. También hablamos de la realidad, la sociedad, qué se yo. También salen cuestiones de todos los días. 'Me gusta tal chica, pero no sé qué hacer. ¿La llamo, no la llamo?' Un poco de todo. Hay una buena organización. Generalmente cocino yo, pero igualmente, está determinado para que



Casa de los Niños. "Se emplea por la panadería"

profesionalmente para algunos casos".

El Chino es de esas personas que cuesta verlas enojadas y que educan con la paciencia, la comprensión y el diálogo. Desde hace poco, vive con él y los chicos del Hogar, su padre. "Me lo traje de Berisso, es un fenómeno, más bueno que... No sé. Se lleva bárbaro con los chicos, se caga de risa, aunque como todo hombre grande a veces se pone medio protestón y los chicos lo cargan. Igualmente, cuando se va para Berisso, notan que no está y me preguntan cuándo vuelve."

"Charlo mucho con ellos. Cuando me pongo a cocinar -continúa-, uno agarra las riendas del mate, otro pone música y

los lunes cocine uno, los martes otro y así. Siempre usé el mismo método y la verdad es que sale bien, aunque terminen cocinando salchichas o las prepizzas de la panadería, ja".

"Es difícil la tarea de educar, por las edades de los chicos y sus diferentes historias, pero es una familia. Nos llevamos muy bien. Juan Carlos se había vuelto a Corrientes para estar con su familia, pero volvió. Los que egresan como Sandro, Fabián, Luis, vuelven a visita, llaman por teléfono o si me encuentro en algún lado, me dan un abrazo. Siempre se acuerdan."

Las prepizzas en el horno y el fuel

## LA OBRA

En Navidad, el Hogar de la Madre tres Veces Admirable cumplirá 21 años, la mayoría de edad. Lo encontrará crecido. En 643 entre 13 y 14 está el corazón, la Casa. 12 educadores y sus casitas para más de medio centenar de pibes de todas las edades que llegan porque sus desprotegidas familias necesitan ayuda, porque salieron de institutos de menores o simplemente porque estaban en la calle. Entre la Casa de Los Niños Madre del Pueblo (6 bis y 602) y la Casa de Los Bebés (4 entre 601 y 602), cerca de 200 chicos de entre 45 días a 13 años reciben alimento, educación y la contención de 15 educadores. Es una ayuda para muchas familias de la zona del Aeropuerto. La Casa de los Niños Chispita (70 y 151, Los Hornos) recibe 50 chicos de hasta 13 años y en 8 y 630, el comedor comunitario Todo por los Chicos le da de comer de lunes a viernes a cientos de personas. El Hogar tiene, además, 6 emprendimientos productivos: la Imprenta Grafitos, la Panadería El Viejo Pepe, La Granja, el Kiosco dentro de la Legislatura, el Buffet de la Casa de Gobierno; todos ellos manejados por educadores y chicos de la Obra, y la revista La Pulseada que venden trabajadores desocupados.

sol del mediodía en el techo. Los que pueden se sacan la remera. La Panadería del Hogar "Del viejo Pepe", se gestó en el vientre de la Casa Chispita de Los Hornos para sacar a los chicos de la calle, la droga y la exclusión. Hoy está en el corazón del Hogar, a metros de la tranquera de la 643. Del Barrio La Loma, donde se habían ido para crecer, mudó la cumbia madrugadora y el olor a masa a Garibaldi. Germán Leder, que comenzó como profesor de lucha libre en Chispita, hoy maneja junto a su pareja, Marina, a "la familia" panadera de Cajade. *"Tenemos un hijo en camino -dice Marina-, pero todos los chicos son como nuestros hijos"*.

En un principio, los panaderos eran los adolescentes de Los Hornos que iban a Chispita. Hoy se sumaron de otros lugares y algunos se fueron a vivir al Hogar.

*"Jonathan, José, Marcelo, Franco, Juan, Omar, Marcos, Matías, Gabriel, Rocio; todos ellos son la panadería. Tienen de 13 años en adelante y aprenden de Juan Lezcano, el confitero que los ayuda y capacita",* cuenta Marina.

*"Yo hago los cuernitos y los libritos, dice Jonathan, sentado sobre una mesa con el torso desnudo. Algunos vienen a las 4 de la*

*mañana, otros a las 6 y los demás al mediodía. Además, mientras algunos cocinan, otros reparten y así... Nos entendemos bien".*

**-¿Te gusta o lo hacés solamente por laburo?**

-No, me encanta.

*"Debemos estar orgullosos de los chicos, continúa Marina. Hoy tenemos todo lo que tiene que tener una panadería".*

Germán y Marina viven en Los Hornos y todos los días cargan con pibes la camioneta y se van al Hogar. *"Arrancamos haciendo diez docenas de facturas y el reparto en bici. Hoy estamos haciendo casi 50 docenas de facturas y dos mil raciones de pan. Para esta Navidad, nos encargaron 4500 pan dulces para Ensenada",* se entusiasma Germán.

*"Nosotros tratamos de que los chicos que trabajan acá, estudien. Ver que aquellos que en su momento eran terribles, con problemas con la policía y sus familias, hoy estén viviendo en el Hogar, con los valores que se inculcan acá es maravilloso. O ver que cambian la relación que tenían con sus familias, qué se yo. Matías, por ejemplo, estuvo preso, no le encontraba la vuelta a la vida y hoy tiene un oficio y está formando una familia. Después están los chicos que son parte de la selección argentina de Lucha Libre Olímpica y están becados en el Centro de Entrenamiento Nacional de Alto Rendimiento Deportivo (CENARD). Son los hermanos Julio y Fabio Enrique. Ellos arrancaron conmigo en Chispita a ver de qué se trataba esto de las artes marciales y ya tienen una motivación*

*importante en la vida, algo que los saca de las cosas malas que todos conocemos. El año que viene vamos a tener dos becas más".*

*"Todos esos logros -agrega Germán-, son invaluable. José, por ejemplo, (Ver "Junto a Ayelén" por Estela Pini) tuvo una historia jodida. Es del Barrio El Retiro, con muchas carencias y una familia que sufrió pérdidas por el hantavirus (la enfermedad que transmiten las ratas). Hoy vive en el Hogar, se levanta bien temprano para venir a la panadería... Tiene una vida normal, cultura de trabajo... ¡Es bárbaro!"*



*"Entran sin saber nada y salen con un oficio", asegura Lidia*

**¿Cuántos besos entran en un cachete?**  
En la Casa de los Niños, entre "holas" y "chaus", es posible recibir 240 tan sólo en un rato.

Romina Penayo Valdés nació en Paraguay y tiene cuatro hijos: Federico (24), Ramiro (23), Florencia (17) y Ariel (14). Cada minuto es una demostración de afecto de los chicos que se preparan para almorzar. Es la principal colaboradora del Hogar en la Casa de los Niños y una de sus fundadoras. En la esquina de 6 bis y 602, todos los días van 120 chicos de entre 5 y 13 años.

**-¿Por dónde se debe empezar a hablar de la Casa de los Niños?**

-Sin lugar a dudas -responde Romina en la biblioteca, al lado de la puerta de entrada y rodeada de cuentos de colores-, por lo más importante: la cocina. Ahí comienza todo, primero la nutrición. El hambre, el no tener qué comer, es una de las cosas que hace que salgas a la calle y muchas veces no te deja pensar.

Es mediodía, la hora de comer. Elsita, Ana, Romina, Viviana, Cintia, Silvina, Sumiko, Rominita y sobre todo, Emilia, ultiman detalles entre corridas, gritos y risas de chicos. En la cocina, el horno prendido no es lo único cálido.

**-¿Qué hay hoy?**

-Pastel de papas.

Emilia, dulce y corpulenta, sonríe mientras revuelve una olla gigante llena de puré.

*"Yo quiero que lo que hago sea lo más rico del mundo. ¿El Pastel? 15 kilos de papas y zapallo hechos puré con manteca y leche, mucha carne picada con todos los condimentos que existen y listo. Si me piden más o me dicen 'qué rico está', soy la mujer más feliz de todas... Hay que llenarles la pancita... Por ahí se empieza. Cuando cocino, me acuerdo de los consejos del Cura y lo hago con mucho, mucho amor. Me encanta, amo cocinarle a los chicos. Yo trato de hacer lo mejor, la comida más rica. No es lo mismo hacer cualquier cosa para llenar la panza y listo. No, ellos tienen que comer la comida más rica posible. La comida entra por los ojos, además, y por eso es importante la presentación. No debe ser lindo para ellos tener que ir a comer a un lugar que no es la casa, ¿me entendés? Por eso hacemos que se sientan como en casa".*

Muchos de los chicos ya están sentados en la larga mesa del comedor, pero otros van a la cocina a chusmear. Todos saludan a Emilia con un beso y una nena le regala una flor.

La Casa de Los Niños Madre del Pueblo, colabora desde hace 8 años con las familias del barrio de Villa Elvira en la crianza de los chicos. Allí desayunan, almuerzan y meriendan en el horario en que no van al colegio. Hay juegos, talleres, actividades recreativas, educativas, atención odontológica, se baña a los más chiquitos y hasta se asesora jurídicamente a los padres. Muchos de los que hoy forman parte de la Casa, pasaron antes por la de los Bebés que está a sólo dos cuadras, en 4 e/ 601 y 602, donde asisten chiquitos de entre 45 días y 5 años. Detrás de cada uno, hay una carencia, una familia que no puede, un Estado invisible.

*"Un día, un chico iba en un auto por acá en el barrio y vio una caja de cartón en la calle. Se bajó para correrla y adentro había un nene de dos años y medio. Se había quedado dormido jugando en la calle. Ese nene no tenía ninguna contención y la familia vivía en un camión viejo, -contaba Isabel, quien dirige la Casa de los Bebés, a La Pulseada en su número 12-. Así fueron surgiendo las ganas de colaborar con esas familias, la Copa de Leche y después las dos Casas. Cajade nos dijo que contemos la gente a la que había que ayudar y que*

*hagamos un relevamiento. Teníamos entre 14 y 15 chicos de tres familias, pero había un lugar del barrio al que nunca habíamos ido. Cuando fuimos había una mamá llorando en la puerta de una casita. Le dijimos que éramos de una parroquia, que queríamos ayudar y nos hizo pasar. Me agarró una descompostura que casi me desmayo, te juro. Me mareaba, me sentí tan impotente, tan mal. Tenían una nena de dos años tomando una mamadera de té. Le preguntamos a la mamá qué era lo que le pasaba, por qué lloraba. 'Acabo de enterrar a uno de mis hijos', nos explicó. Había muerto de hambre...".*

La Casa de Los Niños comenzó atendiendo 50 chicos y hoy tiene 120. *"Después de alimentarlo, lo siguiente es la contención, ayudar a los padres en esa tarea. Creo que con nutrición y contención se pueden hacer muchas cosas", dice Romina.*

Romina Astrada, Rominita, para evitar confusiones con su tocaya, tiene 20 años. Vive y se crió en el barrio. Desde los 12 años fue uno de los tantos chicos que pasó por la comida de Emilia y los mimos de las demás. Una beca conseguida por el Hogar le permitió terminar la secundaria y hoy, por las mañanas, colabora en la Casa de los Niños. *"Me ayudó mucho haber venido acá cuando era chica", dice tímida, escondiendo sus ojos claros. "Yo siempre tuve definido que quería estudiar alguna carrera universitaria para que lo que me faltó a mí de chica no me falte en el*



futuro. Estoy en segundo año de Periodismo. Me gustaría hacer investigaciones, como *Telenoche Investiga*... Me encantaría trabajar en radio".

## El padre

El mediodía que *La Pulseada* visitó La Casa de Los Niños, sobre la mesa que luego se llenaría de platos, había cartulinas. Cada una se llenó en un rato de fotos de Carlitos Cajade. Lo que queremos es tener su presencia, verlo, saber que está. Algo simbólico, aunque sea", explicaron. De todas formas, en Villa Garibaldi o Elvira, en Argüello, Los Hornos y en cada hueco del Hogar de la Madre Tres Veces Admirable, no hace falta una foto para verlo.

"Yo soy una rama de lo que es él: él es el árbol y nosotros las ramas", dice Beto en Grafitos. "Mi vida se la debo a él... Él me sacó de todo lo malo y me dio un futuro", asegura Miguel y agrega: "El Hogar nos permite quemar etapas, desarrollamos intelectualmente, no sé... Todo". "No sé dónde estaría si no estaría acá -se pregunta Lidia-. Supongo que andaría en cualquiera. Cajade me dio amor y disciplina, cosa que yo no tenía. Pude terminar la escuela, tener un oficio como el que tengo, conocer a Darío, tener a Santiago. Son cosas normales que no sé si hubiese podido tener si no fuese por Cajade".

"Con el cura es imposible no aprender. En las marchas por las provincias -dice Romina en la Casa de Los Niños-, cuando pasábamos por barrios muy humildes o hablábamos con la gente, él se conmovía... Lloraba. Yo lo vi llorar viendo los sufrimientos de la gente. Creo que él creía que tenía que ayudar a todos y no podía. Eso lo destrozaba. La última marcha, me acuerdo que había quedado muy mal por la gente que había sufrido las inundaciones en Santa Fe. Cuando lo conocí, me enganchó ver un cura desarreglado, tan sensible, amigo y cuando formamos la copa de leche con la que arrancamos, lo hizo con mucho amor. Él venía, iba a nuestras casas, se quedaba a tomar mate... Qué se yo, un ser demasiado especial".

"Siempre transmitió fuerza, amor, fe... ¡Es increíble! Planteó el Hogar, la

impresión y salió todo, piensa Beto y Emilia, la cocinera, coincide: "Era una persona muy grande, la verdad. Yo lo veía acá o en las misas y sentía paz, te juro. Lo veía, lo escuchaba y sentía paz. Transmitía optimismo, amor, mucho amor. Era una persona que se conmovía por todo. Yo lo he visto llorar porque algún chiquito del barrio estaba mal. Doy las gracias por haber conocido a Cajade. Acá le ha cambiado la vida a muchos chicos que gracias a lo que se les dio, hoy pueden pensar en un futuro; pero también me la cambió a mí. Yo tuve muchos problemas en la época que me vinculé al Hogar. Había cuestiones familiares muy muy duras... **Él me decía que con amor, todo se soluciona. Eso me parece que es lo mejor que me enseñó. No hay nada, pero nada que no se pueda solucionar con amor**".

"¿Qué te puedo decir de él?", se pregunta el Chino: "Me aguantó mucho, al principio. Yo no tenía carácter, no era muy responsable como para manejar una casa y tener pibes a cargo... Me aguantó, me enseñó. Me decía: 'Chinito, chinito, ¿cuándo vas a ser educador?'". "Él venía, buscaba sus biscochitos para el mate, se cagaba de risa un rato con los chicos y se iba. Es el ciento por ciento de todo esto. Si tenemos logros con los chicos -agrega Germán en la panadería- se lo debemos a él. Hoy nadie se juega por los pibes y él lo hizo".

"No existe nadie como Cajade, realmente, es único. -dice Emilia- Creo que fue un elegido por Dios para cumplir una misión en la tierra y lo logró en poco tiempo. Vos fijate que en 25 años hizo de todo, lo que nadie hace en toda su vida".

"A veces pienso -opina Romina- que lo tendríamos que haber cuidado un poquito más. Era una persona que daba todo por todos, que iba de acá para allá, no paraba y por ahí lo tendríamos que haber mimado más. A mí me sorprende lo poco rencoroso que era, además. Nunca mostró odio con nadie. Me parece que de esas cosas debemos aprender".

"Yo siento -suma Emilia- que hago lo que quería Cajade, avanzar de a poquito. Él estaba convencido que para cambiar las realidades había que ir pasito por

pasito y que cada uno de esos pasitos los teníamos que valorar. Sólo una cosa me quedó pendiente con el cura: yo le decía siempre que me tenía que dar una audiencia, ja. Yo quería tener un ratito de su tiempo para mí y preguntarle cómo hacía, qué lo movía y cómo hacía para mantener tanto amor sin parar un minuto. Él paraba el auto ahí nomás de la ventana que da a la cocina y decía '¿Hay algo para comer? Sino, no bajo'. Se reía y después entraba. Siempre se quedaba un rato en la cocina, metía el pan en la olla para probar la salsa o se agarraba un cacho de pan. Generalmente no me gusta que cuando estoy cocinando metan la mano, pero que lo haga él me encantaba. Te digo en serio, me encantaba verlo probar mi comida o simplemente agarrar un pedazo de pan".

"Yo soy muy creyente; fijate que lo conocí al cura cuando yo estaba en un grupo de una iglesia y él estaba en la otra. Creo que desde allá arriba -aventura Romina- nos va a guiar para que sigamos adelante, unidos y con fuerza. Siento que ahora no alcanza con hacer a medias, hay que poner el cien por cien en la Obra, su Obra".

Beto, sentado detrás del escritorio de entrada de la imprenta, no baja los ojos para hablar de Cajade: "No se vendió nunca a ningún político... Siempre estuvo al lado del pobre y nunca vendió la bandera. Es mi papá; él puso las manos en el fuego por mí y yo ahora las pongo por él. El objetivo de él fue que los chicos disfruten la infancia y eso vamos a seguir intentando. En las marchas, en La Quiaca o donde sea, el cura llevaba la bandera del Hogar; ahora esa bandera la vamos a llevar nosotros... Vamos a seguir peleando por el objetivo que siempre tuvo: que no haya más hambre".

"Poco tiempo atrás -recuerda Emilia con el delantal puesto y la comida en el horno-, vino a la Casa de los Niños con las Madres de Plaza de Mayo. No me lo olvido más. Entraron a la cocina y él estaba ahí parado al lado de la mesada, mostrándoles todo. Y dijo algo que me sorprendió: 'ella es Emilia, la cocinera. Hace todo rico porque lo hace con amor.'... ¡Mirá quién habla!"

Javier Sahade

Fotos: Luis Ferraris