

Más de 15 años acompañando a los viajeros: el carrito de Jamón Crudo en la Ruta 40 tras la pandemia

18 marzo, 2022



Por Facundo Romo

En esta entrevista te contamos más sobre este negocio familiar que ha resistido momentos difíciles y pese a eso, sus integrantes siguen soñando.

El tal conocido carrito que vende sándwiches de jamón desde hace 15 años aproximadamente en la Ruta 40 tiene una historia de familia, de persistencia, de trabajo y principalmente de “un tiempo en el que no hubo muchas cosas para hacer y había que salir a hacer algo, no había otra”

Marcelo Gianuzzo (29), uno de los protagonistas del negocio familiar habló con *El Cuco Digital* y contó un poco de la

historia de este carrito, los comienzos y los sueños por cumplir.

¿A qué se dedican básicamente? ¿Solamente sándwiches de jamón?

Solamente sándwiches de jamón. También vendemos por patas, por pedazos, trozos de jamón de dos, tres kilos más o menos. Esto es todo familiar. Es todo casero

¿Hace cuánto tiempo están acá en la ruta 40 con el carrito?

Quince años en total.

¿Y cuál es la clave para sostenerse acá durante tanto tiempo? Nosotros los vemos al pasar y están.

Te comprendo. **Persistencia**, persistir, no todos los días te va bien. Y bueno, **hay que insistir**, no hay que bajar nunca los brazos nada más.

¿De dónde vienen?

Nosotros somos **de Maipú y de Guaymallén.**

¿Y la materia prima de dónde viene?

En realidad **fabricamos todo nosotros**, menos el alimento para los animales que traemos de Córdoba, pero lo demás todo nuestro.

¿Cómo surgió la idea de instalarse en este punto de la ruta? En la mitad de la ruta.

Uh. **Hubo un tiempo en el que no hubo muchas cosas para hacer y había que salir a hacer algo, no había otra.** Llegamos un día, nos instalamos y bueno, funcionó. Costó, desde **el principio costó muchísimo, pero funcionó.** Acá estamos, como nos ves.

¿Fue como buscársela para sobrevivir?

Exactamente. No había otra forma, **en esos tiempos estaba más**

complicados que ahora, porque ahora...

¿Fue tipo 2005?

Dos mil siete en realidad, un poquito antes también, ahí... hasta que nos fuimos acomodando. Días sí, días no.

¿Empezaron con tu papá?

Exactamente.

¿Cómo los ha recibido la gente desde el comienzo?

Muy bien, la gente del Valle de Uco es increíble. Son casi la mayoría mis clientes así que...

¿Se paran más los que van de acá para allá o de allá para acá?

De todo un poco, tenés gente de Mendoza también, el turista también se para bastante, pero la gente de Valle de Uco es increíble, no hay gente como esa. La verdad, no por discriminar a nadie, pero de acá para allá es otra clase de gente, cambia un montón y eso nos ayudó bastante a seguir viste, así que eso es bueno.

¿Y ahora cómo les va? Imagino que mucho mejor que antes.

Exactamente. Ha ido creciendo, sí, sí. Somos muy conocidos, muy famosos. En realidad tenemos varios puestos también, estamos en varios lados. Estamos en El Carrizal, en Ruta 7 que va a Chile, en Acceso Este camino a San Martín, trabajamos en San Rafael hace 10 años, en la Cuesta de Los Carneros.

¿Todos familiares?

La mayoría hermanos y algunos tíos y primos también trabajan con nosotros, pero toda gente de confianza.

¿Y el nombre del carrito siempre es sándwiches de jamón o jamón crudo?

No tiene un nombre... **Es un nombre clásico**, pero el “puesto jamonero”, “el mejor jamón crudo de Mendoza” (risas)



El puesto jamonero (Foto: Facundo Romo)

¿Qué es lo que más disfruta la gente cuando viene acá?

El sándwich, y la gente quiere que vos la atendás con una sonrisa. No porque vendás un sánduche de jamón vas a ser más que otro. Y acá, acá se para toda clase de gente, desde el más humilde hasta el que tiene más dinero **y la atención es para todos igual**, no excelencia de gente, no hay preferencia.

¿Qué le dirías al que pasa por acá pero todavía no se ha parado?

Que se pare y los pruebe, porque va a volver. Te aseguro que va a volver. **Eso les ha pasado a la mayoría**, a parte tenemos un negocio que va de boca en boca porque vos me vez acá y no tengo carteles, entonces va todo de boca en boca y si alguno le gusta... Hay gente que no le gusta, te entiendo, por ahí les incomoda el precio, por ahí les incomoda lo otro, esto, aquello y bueno, no te lo recomiendan, pero **si llevamos tantos años acá calculo que es por algo.**



Marcelo Gianuzzo comanda el camión del jamón crudo (foto Facundo Romo)

¿Para cuánto tiempo más hay jamón al paso?

Hay, hay, hay para un buen rato. Estos dos últimos años de pandemia fueron muy complicados, estuvimos casi a punto de renunciar, faltó muy poco. Pero la pasamos muy mal como la pasó todo el mundo en realidad, pero bueno, este año calculo que va a pasar toda esta “huevada” y se va a mejorar un poco.

¿De a poco han ido retomando después de la pandemia?

Sí, sí. Esta temporada fue más o menos bien y bueno, ahí se está componiendo un poco, pero bueno, en realidad la calidad nunca la hemos perdido, pero ya por ahí los aumentos no dan, los costos no te ayudan y eso es lo que está pasando en realidad..

¿Hay perspectivas de sueños? ¿De ampliar? ¿De otros puestitos? ¿O este es el techo?

Sí, sí. La idea es trabajar afuera también, no digo afuera del

país sino **otras provincias**; elegir **algunos lugares turísticos**, como Córdoba, Mina Clavero que es un lugar muy recorrido de verano, San Luis, también, que por ahí hemos probado y también hemos probado y falló un tiempo, pero **está la idea de retomar ese camino**. Nosotros vendemos mucho jamón entero, digamos, **hay mucha gente que nos conoce, gente de Buenos Aires, de Rosario, Santa Fe y que estas cosas allá no se ven, entonces vienen acá y cuando ven esto se vuelven locos**.