

Las Centrales Sindicales  
en Cáceres

## UNION SINDICAL OBRERA

La Unión Sindical Obrera de Extremadura (U.S.O.) es Sindicato de carácter independiente y autonomista, con una práctica diaria exclusiva de dedicación al trabajador y sus problemas, éstos más acentuados en una región subdesarrollada y pobre como Extremadura.

El principio de autonomía desarrollado por U.S.O. de no dependencia de partidos políticos ha sido el factor que ha elevado a nuestra Central en las recientes elecciones sindicales de un 2 % en 1978 (11 delegados) a 183 delegados en 1980 (22 %), lo que le hace ser a nivel nacional el Sindicato que más ha subido.

La U.S.O. empezó a funcionar en Cáceres en 1976, a nivel de clandestinidad, pero no obtuvo un

desarrollo pleno hasta su fusión con la F.T.I. (Federación de Trabajadores Independientes) y también con un número elevado de trabajadores y cuadros dirigentes de U.G.T. y C.C.OO.

De 400 afiliados en 1979, actualmente cuenta con 2.600 en toda la provincia.

Los servicios que se prestan a los afiliados son: defensa en Magistratura y el I.M.A.C., negociación de convenios, hacer la declaración de renta, asesoramiento económico y social, problemas de viviendas y acción cultural, pues creemos que con un mayor conocimiento cultural hallarían una mejor solución a sus propios problemas.

El sindicalismo en nuestro país ha sufrido un retroceso

Sin embargo, los empresarios sabemos que la crisis de materias primas es innegable y que a estos sectores habrá que hacerlos funcionar tan pronto sea posible abandonar la demagogia y defender lo que tenemos; la explotación de nuestros recursos naturales, exigiendo las inversiones en in-

fraestructura, que otros con nuestra participación ya tuvieron y que esa solidaridad de la que tanto se habla, pero que nadie practica, tenga un mínimo contenido práctico a fin de que creamos en ella y en los que la proclaman todos los días.

Andrés SANCHEZ  
GARCIA

Edec

## AQUI SE FORMAN COOPERATIVISTAS

En 1981 se creó en la provincia de Cáceres la Escuela de Dirección de Empresas Cooperativas, cuya finalidad es la de hacer posible la formación cooperativista integral.

Desde su creación se imparten frecuentes cursos de ocho días de duración en materias de iniciación, de especialización, de dirigentes, etc. El último paso dado en la formación cooperativista es la preparación de gerentes.

En el primer cursillo se matricularon 36 alumnos, que recibieron enseñanzas sobre dirección, legislación, régimen laboral y de Seguridad Social, régimen económico-contable y producción y comercialización.

debido a la promulgación de leyes, como el Estatuto del Trabajador, que han hecho mermar los derechos colectivos de los trabajadores en bastantes aspectos, unido al nulo apoyo que el Gobierno y el Parlamento en general han hecho sobre los sindicatos y que inciden mayormente en regiones como la nuestra, con muy pocas iniciativas de industrialización pública y privada.

La Ejecutiva Provincial de U.S.O. en la provincia de Cáceres la componen 12 miembros. Existen 20 Uniones Locales y ocho sedes: la provincial en Cáceres y locales en Trujillo, Plasencia, Navalmaral, Miajadas, Jaramilla, Valencia de Alcántara y Coria.

Las Federaciones de rama industrial gozan de plena autonomía unas respecto a otras. La U.S.O.

provincial tiene representación en la Conserjería de Comercio y Turismo de la Junta, en su Consejo Consultivo. U.S.O. es mayoritaria en las siguientes ramas de la producción: Hospitalización, Textil, Artes Gráficas y Prensa, Enseñanza, Trabajadores de la Administración, Limpieza, Seguro, Hostelería, Panadería, Pimentón y otros. También existe buena implantación en Comercio, Metal, Vidrio y Cerámica, Construcción, Oficinas y Despachos, Transporte, Renfe, Banca y varios.

La U.S.O. tiene puesta su mira en que con las autonomías se empleen a negociar convenios que ahora son provinciales como regionales, así como la creación de un Consejo económico y social de ámbito regional dentro de la Junta Regional.

el hombre y su obra

## AQUILINO: UNA VIDA ENTREGADA A LA HOSTELERIA DESDE «EL FIGON DE EUSTAQUIO»

- «El Figón de Eustaquio», con Aquilino al frente, acabó con las alforjas, el pan y el tocino.
- De una modesta casa de comidas, «El Figón de Eustaquio» ha pasado a ser de los más prestigiosos restaurantes de Cáceres.

Uno de los prestigiosos carpinteros-ebanistas que tuvo Cáceres fue Eustaquio Blanco González. Su taller estaba situado en la calle Nueva, número 50. Los muebles que fabricaba eran muy codiciados. Pero a Eustaquio no le rodaron bien las cosas, una desgracia le llegó cuando era joven. Tenía 37 años cuando contrajo una enfermedad física que le privó de seguir construyendo muebles. Y vino el problema. Había que sacar adelante la familia; pero, ¿cómo?

A Eustaquio entonces se le ocurrió montar un modesto bar.

Junto al Arco de la Estrella, al lado de lo que fue la frutería de Gómez, y junto a la escuela de «cagones» de Pura.

El negocio lo inauguró en el año 39, y no fue mal, pero tampoco le fue muy rentable en principio. Pero la simpatía de Eustaquio atrajo la atención y, poco a poco, la clientela fue creciendo, al tiempo que él adquiría experiencia hostelera.

Pasado el tiempo, y en vista del menguado éxito, abrió un modesto restaurante; lo que en aquella época llamaban figón, por tener una licencia bajísima, la más baja que existía.



Casa de comidas que estuvo situada en la calle Javier García, 14 (hoy Bar Manchego). El local era pequeño, y en él instaló Eustaquio unas mesas alargadas, colectivas, con superficie de mármol blanco. Los comensales se sentaban en bancos corridos, sin respaldo. La cocina, pequeñísima, y el combustible que se empleaba, carbón vegetal, de encina.

Francisca, la esposa de Eustaquio, era la cocinera. Los guisos tenían la etiqueta de «caseros». Las mesas estaban aten-

didas por Pepe y Aquilino, hijos del matrimonio. El primero de 17 años y el segundo de 11 años.

### EL NUEVO FIGON

En 1948, al ver que el negocio progresaba, decidieron montar un nuevo restaurante en la Plaza de San Juan. Pasó el tiempo. Eustaquio fue consumiendo los años de su vida y, a la edad de 72 años —hace cinco— dejó este mundo. Su obra no quedó desatendida ni desamparada. Por el con-



trario, ha progresado y ha salido adelante gracias al empeño y la constancia de sus hijos.

El Figón de Eustaquio fue heredado por los cuatro hijos que el iniciador de la industria poseía: Pepe, Aquilino, Eustaquio y Félix, los dos últimos mellizos. Todos permanecen al frente del negocio, unidos como una pila, sin permitir que nadie ajeno a los cuatro, incluyendo a las esposas de los casados, como ajenas, metan las narices en lo que es la industria. Los cuatro hermanos comen juntos a diario y es en este momento cuando cambian impresiones. Todos son iguales de responsables y todos están en la boca del cañón, desempeñando un cargo diferente pero, eso sí, trabajando como negros para mantener en pie la industria.

Difícil elegir entre todos, pero optamos por Aquilino, porque nos pareció el más popular, el más conocido por las gentes de la provincia o fuera de ella.

Relatando su vida, sus sacrificios y su constancia, creemos relatar la historia de la industria y, por lo tanto, de los tres hermanos, que poseen igual mérito o demérito que Aquilino.

### CAMARERO A LOS ONCE AÑOS

A Aquilino le nacieron los dientes en la hostelería. Desde muy



niño ayudaba a su padre a despachar «chatos» de vino. Y cuando su edad lo permitió, comenzó a servir mesas. La pasaría estrechas hasta conseguir el equilibrio que debe poseer un camarero. Tenía 11 años.

A la vez de trabajar, observaba, «era un avisado», dicen los que le conocieron; «tenía mucha responsabilidad e inquietudes». Y no andaba descaminado el señor Pedro, «El Trujillano», cuando hacía estas afirmaciones.

Al Figón de Eusta-

quio, antiguo y modesto, acudían gentes de todos los pueblos de la provincia. El Camino Llano era lugar de parada de todos, y como el Figón estaba en medio de la popular calle y la parte comercial de la ciudad, la casa de comidas se hizo más frecuentada.

Los platos que servía Aquilino, preparados por su madre en la cocina

de la lentitud del transporte y otras circunstancias.

### LOS PUEBLERINOS Y EL FIGÓN

Nos cuentan los mayores, que los pueblerinos y campesinos venían a la capital a hacer sus compras o a los médicos, y andaban con las alforjas de lana, tejidas de vivos colores, colgadas del hombro. En ellas traían su merienda, comida a base de jamón, chorizo, tocino y patatera, según la posición económica de cada cual. Era frecuente verlos comer sentados en el suelo, en la acera o, lo más, en un bar donde tomaban un «chatillo» de vino del país que les sabía a gloria.

Pero todo cambió. Eustaquio, con su figón, jugó un papel impor-



tante en el progreso hostelero de la ciudad y de la provincia. Al ver

**ALCANTARA**  
Al servicio de la provincia cacereña

la gente que la comida que se servía era buena y variada, los pueblerinos más ricos optaron por dejar en casa las alforjas e ir a saciar su apetito al Figón «Una vez que venimos a Cáceres debemos echarnos p' delante comiendo», solían decir. Así, al final, todo el que llegaba a Cáceres terminaba comiendo en el Figón.

Nuestro personaje real, Aquilino y su familia,



trabajaban duramente para conseguir una caja de trescientas pesetas. Sí, trescientas pesetas;



no nos hemos confundido, pues el plato a la carta costaba 0,50 ptas., es decir, dos reales. Y podían servir 30 platos. Para hacer trescientas pesetas de caja era preciso servir seiscientos pla-

tos. El vino aparte; el «chato» entonces costaba 0,05 ptas.

La comida era servida en platos de porcelana, que entonces abundaba, pero los cubiertos —cuchara, tenedor y cuchillo— eran de hierro blanco forjado.

### ACABARON LAS ALFORJAS

Aquilino y sus hermanos presumen de ser

los eliminadores de «las alforjas», el pan y el tocino.

El Figón fue adqui-

largaban sin ni siquiera aposentarse a la mesa. Gentes de dinero, porque en aquellos tiempos, de no ser así, nadie salía a comer fuera de casa, y los «señores» creían merecer mejor mesa.

Todas estas cosas inquietaban a Aquilino, «y no debaja —nos decía— de darle vueltas a la cabeza», pero no quedaba otra solución.

Por fin, en el año 48, se decidieron a poner un nuevo restaurante, entonces una casa de comidas. Alquilaron un local más amplio en la Plaza de San Juan y lo reformaron. Un sacrificio enorme, porque pagaban de renta 2.500 pesetas. Aquel local es hoy la tercera parte del acreditado restaurante «El Figón de Eustaquio».

### LOS ESTUDIOS DE AQUILINO

Aunque habían progresado, a Aquilino le parecía muy duro el negocio. Sobre todo le era insoportable estar encerrado todo el día, aunque en el fondo le gustaba. Y, ¿cómo no?, si le habían nacido los dientes en el oficio.

A pesar de ello, con esa edad, las inquietudes eran muchas y un hombre ambicioso, como él, no podía dejar de mirar a otros horizontes.

Se decidió y se matriculó en la Escuela de Artes y Oficios, donde tuvo su mejor profesor



en la persona de José Díaz Cabeza, quien trataba de orientarle por el camino más recto.

Aquilino no siempre le obedecía, y menudo



soponcio se llevó el buen profesor cuando Aquilino dijo que no, que él no tomaba un oficio porque estaba harto de estudiar. Don José se las



vio y se las deseó para hacerle ir a clase de mecanografía y taquigrafía. Esto, y la influencia de unos y otros, más tarde, le valió a Aquilino para emplearse de botones en el servicio de Carnes, Cueros y Derivados, organismo encargado de inspeccionar y controlar el ganado de la provincia, pero que ni inspeccionaba ni controlaba nada.

A los 16 años pasó a ser administrativo, puesto para el que debía tener 18 años.

Pero como el sueldo era bajo pensó que aquello tampoco era lo que él deseaba. No podía estancarse en un organismo. Y se le ocurrió iniciar los estudios de comercio y, a los 20 años, terminaba el profesorado en Sevilla.

Con la mayor ilusión se presentó a unas oposiciones del Ministerio de Comercio. Le «cateron» y se tomó un «cabreo» impresionante y, afortunadamente, pensó que su futuro estaba en la hostelería, que jamás había abandonado del todo, porque siempre había compaginado el trabajo o los estudios con el servicio del comedor.

A partir de entonces, Aquilino permanecería día y noche dedicado a

atender el negocio familiar, al igual que sus otros tres hermanos.

## VIENTO EN POPA

Tenía y tenían capacidad, y pronto abrieron un gran salón, «El Patio», en la cacereñísima calle Hornos, que vivió hasta el año 1965 y en el que, a diario, daban bodas o banquetes, tanto al mediodía como por la tarde. Lle-



gó a ser el local de mayor ajetreo de la ciudad, hasta el punto que todos querían dar su comida de su boda en «El Patio». Aquilino, que a la muerte de su padre pareció tomar las relaciones públicas, nos decía que ha dado comida a muchas parejas, y después a sus hijos cuando se casaron.

Como el negocio iba viento en popa, abrieron una fonda, con camas para dormir, en la

calle Javier García, 2. Más tarde pusieron otro negocio en la Avenida de España, el restaurante «La Rosa», donde daban banquetes de bodas y celebraban bailes a diario.

Aunque todo parecía fácil, Aquilino y sus hermanos han tenido que ir venciendo muchas dificultades para seguir en línea. Lo más difícil, según Aquilino, ha sido siempre la rivalidad profesional: «Han

que todo salga bien. En el restaurante no puede haber fallos. Por otra parte, ninguno de nosotros tiene en cuenta el sacrificio ni el esfuerzo; siempre nos encaminamos a superar el objetivo».

Y es cierto. El Figón de Eustaquio, gracias a Aquilino y su familia ha pasado de ser una modesta casa de comidas al más acreditado restaurante de Cáceres y su provincia. No hay visitante que llegue a Cáceres y no pregunte, ya de entrada, por el Figón de Eustaquio. Y no hay persona de la capital que no pase por este restaurante. Cuando se ha ganado la fama, será por algo. Fama que adquirió Aquilino y los suyos.

Hoy tienen capacidad para servir ciento sesenta plazas simultáneas a la carta y doscientos platos diferentes, que van desde la cocina regional a la nacional. El cliente, si lo desea, puede, incluso, tomar un vino de cinco mil pesetas la botella de tres cuartos.

En la industria trabajan veinte camareros especializados, más los cuatro hermanos, que son los directores.

## NUEVOS HORIZONTES

Los proyectos de Aquilino son muchos. Para finales de 1981 pretenden abrir un nuevo restaurante con capacidad

para setecientas plazas en cada turno, con unas secciones muy clásicas: movimiento diario de ofertas pasantes, empresas, salas de convenciones y servicios especiales. Estará enclavado en un palacio de la Plaza de San Juan, y cada una de las tres plantas tendrá 1.250 metros cuadrados.

Por otra parte, en la Avenida de España, en el solar de «La Rosa», levanta un edificio inmobiliario, cuyos bajos irán destinados a varios servicios hosteleros, entre ellos una lujosa cafetería.

Y otro importante proyecto que Aquilino y los suyos tienen entre ceja y ceja y que llevan muy avanzado es la construcción de un hotel en la esquina de la carretera de Salamanca y el Paseo de Las Acacias.

Aquilino, que en la actualidad cuenta con 47 años, asegura no estar cansado del negocio, de esta vida que lleva y cuenta que, si cabe, tiene ahora más ilusión. Será que con los años la ambición es mayor, o tal vez sean el hábito o la costumbre; el caso es que están en sus mejores tiempos, sólo que con los bolsillos más rellenos de dinero.

Aunque Aquilino conoce perfectamente la cocina, jamás ha preparado un plato. Lo suyo es poner la chaqueta blanca y atender al público. Y a cualquier

hora puede vérselo afanado, con la sonrisa a flor de labios y sin hacer distinciones con nadie. Para él, los clientes son todos importantes, sean personajes o personas normales. Y cuando alguno le muestra una queja, por pequeña que sea, se toma un disgusto tremendo y procura que los fallos no ocurran más.

Aquilino balbucea entre dientes: Qué difícil es conseguir que los clientes salgan satisfechos de la casa.

Si en cualquier sitio existen dificultades, en Cáceres aún son mayores, porque la gente de aquí sabe comer muy bien, y los propios clientes nos obligan a la superación.

## EL SOLTERON ADINERADO

Aquilino se levanta a las ocho de la mañana y se va a casa, a acostar, a la una de la madrugada. Duerme ocho horas. El resto del día y de la noche lo dedica al restaurante.

Le gusta viajar para ver cómo progresan otras industrias hosteleras. Le encanta la caza menor, pero sólo asiste a un par de cacerías al año y le gustan —manifestó— las chicas jóvenes...

Le creíamos casado. Su personalidad, su aspecto serio, su forma de vivir, sacrificada, sin cederse en nada, «roñoso» para sus amigos;

el alejamiento de los lugares de distracción, son motivos más que suficientes para crear la idea de que estaba casado.

Pero a Aquilino no le ha quedado tiempo para buscar una novia y casarse. El restaurante le absorbe por completo y, como tampoco ellas fueron a pretenderle allí, le tenemos convertido en un «solterón» de diamantes; al menos por lo que dicen: que su dinero brilla más que el sol y que, además, lo posee a espaldas.



Tal vez ahora, descubierta el secreto, le busquen más de dos y quien sabe si cuando menos esperemos inicie el camino de la iglesia vestido de novio para que don Manuel le dé sus bendiciones. Va a ser difícil. Aquilino, este «pollo» con enormes espolones, está duro de pelar y mucho tendrían que trabajar las chicas para conseguirle, a menos que en una de sus pequeñas aventuras con jóvenes le llegue el fle-

chazo y ¡zas...!, boda al canto.

Aquilino suele gastar poco dinero; asegura todo el que le conoce, y esto puede ser favorable, porque tampoco es roñoso, como dicen; seguro que lo que no permite es a los parásitos. Para Aquilino la palabra «amigos» está muy restringida.

## EL GRAN EMPRESARIO

Aquilino, no hay duda, es un auténtico empresario, con visión de futuro y muchos proyec-

tos en la cabeza. Salió de la nada y hoy es famoso. Su empresa, la de sus hermanos también, tiene fuerza y solidez, y con cimientos como éstos nada hay de extraño para que dentro de poco alcancen nuevas metas.

Ahora, por ejemplo, sueña Aquilino con algo tan simpático como es hacer los platos en la propia mesa de los comensales.

Emilio JARAZ  
(Fotos: Boni Sánchez)

Divulgue  
ALCANTARA