

Aprendió el oficio de pastero a los 10 años y hoy le vende a argentinos residentes en Inglaterra, Holanda y Australia

08/12/2025



Jorge Eduardo Alasina, apodado “Gino”, nació en un hogar humilde de González Catán (provincia de Buenos Aires) y es experto autodidacta en preparación y elaboración de pastas.

“Gino” pertenece a la segunda generación de pasteros. **Su padre comenzó a enseñarle el oficio cuando apenas tenía 10 años**, época en que lo acompañaba a una fábrica de pastas de un gallego, en Liniers. *“Estoy en la harina desde pequeño”*, cuenta.

Claro que, antes de dedicarse de lleno a este oficio, “Gino”, que abandonó los estudios en dos escuelas técnicas, armó

bolsas en una carbonería, fue cadete en un supermercado y ayudó a su padre en una fábrica de pastas (en Pehuajó), entre otros trabajos. Hasta cursó en la Escuela de Suboficiales Sargento Cabral. *“A pesar de tener uno de los promedios más altos (entre 3.500 aspirantes), decidí pedir la baja al año, por cuestiones internas”*, reconoce Alasina, quien siguió saltando de empleo en empleo.

Apenas cumplió 22 años, contrajo matrimonio. Meses después de la ceremonia, expresó una inquietud a su padre y a su hermano: *“tenemos que tener nuestra propia fábrica de pastas”*. Pero eran tiempos difíciles y archivó la idea, momentáneamente.

A los 27, ingresó como empleado en un supermercado. *“Me destinaron al sector de pastas”*, cuenta señalando que, como tenía óptimo desempeño y alma de líder, fue nombrado segundo encargado, cargo que ocupó durante cinco años, hasta que renunció.

A diferencia de la pastelería y la heladería, explica que *“no hay maestro en mi rubro. Solo oficial y medio oficial. El oficial está capacitado para manejar los proveedores, la materia prima, la consistencia, la producción, la calidad y la cadena de frío”*.

Buscando nuevos horizontes, se mudó con su familia a la ciudad de Tres Arroyos. Como la experiencia tuvo altas y bajas, al cabo de unos años emigró nuevamente al Conurbano. Tras alquilar una propiedad, con vivienda y local a la calle en la localidad de Caseros, inauguró una fábrica de pastas. Sin embargo, surgió una crisis matrimonial, que terminó en separación, dejando el comercio y las máquinas a su ex cónyuge.

Como si el destino estuviese marcado, Alasina rápidamente encontró un puesto en una fábrica de pastas, sita en la esquina porteña de Virrey Olaguer y Moldes. *“Primero iba dos*

veces por semana, después tres y cuatro. Hasta que un día le dije al propietario: 'Sebastián, sentate y cobrá. Yo me encargo del resto'. Resultado: la venta se incrementó tanto que en 2015 abrió este local, del me hice cargo, cuatro años después", rememora.

Actualmente, "Gino" recibe a clientes de distintos barrios de CABA y del Conurbano. También a argentinos residentes en Inglaterra, Holanda y Australia, que periódicamente visitan el país. "No sé cómo hacen, pero llevan sus buenas pastas en los aviones", afirma sonriendo con orgullo.

Entre los proyectos mediatos que posee en carpeta, se destaca el de inaugurar otro local. *"Tengo maquinaria para armar otra fábrica de pastas el año próximo", adelanta.*

"Siempre me gustó investigar a los exitosos. Saber cómo hicieron. Particularmente, a David Rockefeller, un multimillonario que jamás estudió. Pero supo de números y, en base a eso, fue creando un imperio. 'Si él puede, yo puedo', dije. Claro que, el camino no fue nada fácil. Pero al ir visualizando, conseguí el objetivo", concluye.