

CONVIVIMOS

Argentina #346
Abril 2021 / \$210

**Diego
Schwartzman**
"Soy tan profesional que a veces
me cuesta disfrutar"

LEYENDO SALÍS GANANDO



Sorteos todos los meses

¡Próximo sorteo: 03/05!



**\$1.500.000 en efectivo
y 15 PlayStation al año.**

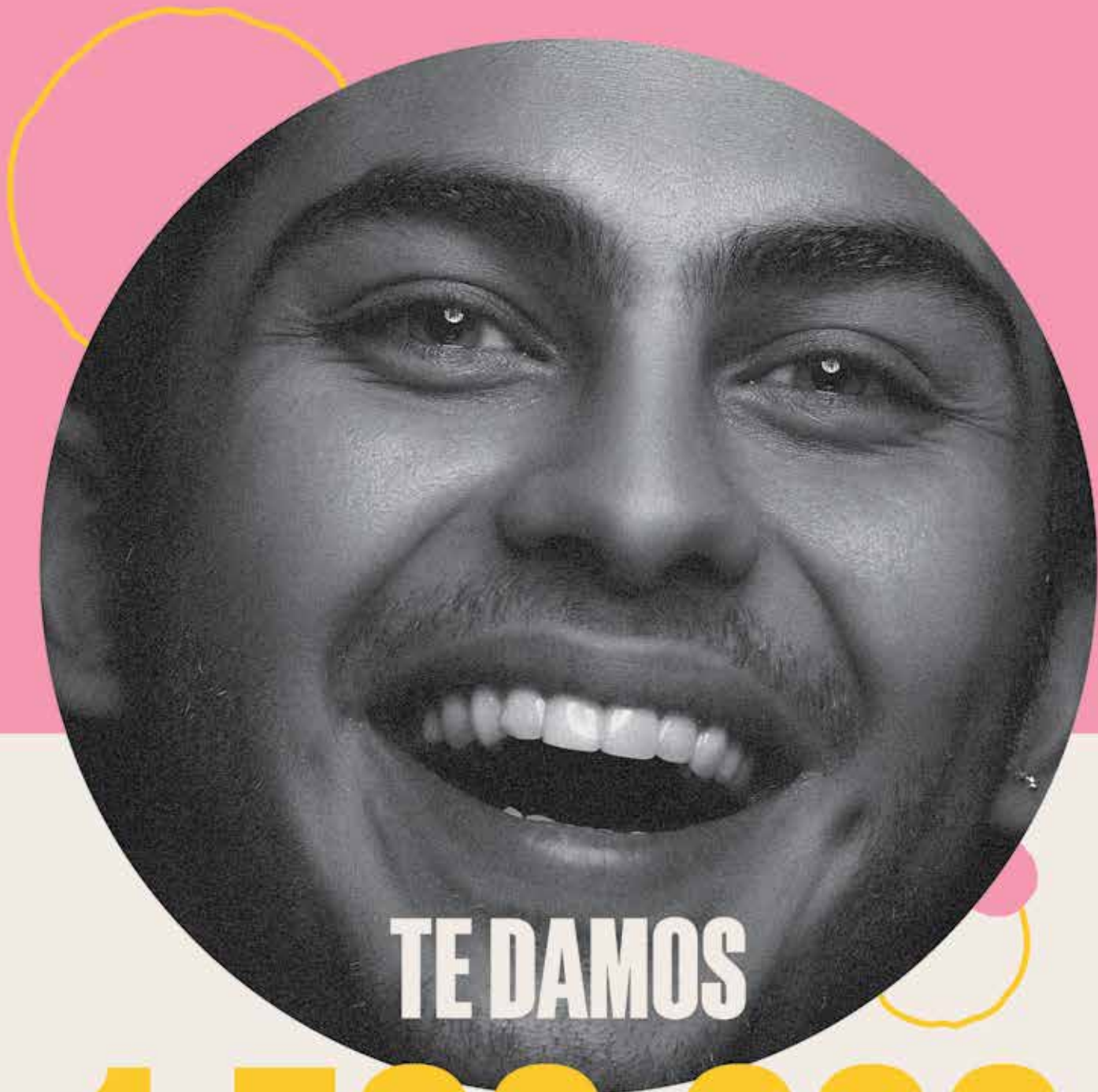
Suscribite y participá:

CONVIVIMOS |

THE AVENGERS
AGE OF ULTRON

Disney
PRINCESS

Disney
JUNIOR



TE DAMOS

1.500.000

DE RAZONES PARA SONREIR

SIN OBLIGACIÓN DE COMPRA. VALIDEZ DEL 01/02/2021 AL 25/11/2021 PARA TODO EL PAÍS EXCEPTO NEUQUÉN. MÁS INFORMACIÓN EN NARANJA.COM

STAFF

DIRECTOR
DAVID RUDA

EDITOR
SEBASTIÁN MAGGIO
EDITOR@EDITORIALACCION.COM.AR

COORDINACIÓN EDITORIAL
MARITÉ ITURRIZA

COORDINACIÓN PERIODÍSTICA
ELENA MOREIRA

ARTE Y DISEÑO
JESSE LUNAZZI
RODRIGO LASCANO
MARISOL DÁVILA

IMPRESIÓN
IPESA
MAGALLANES 1315
CÓDIGO POSTAL C1288ABA - CABA

ARCÁNGEL MAGGIO
LAFAYETTE 1695
CÓDIGO POSTAL C1286AEC - CABA

REDACCIÓN
REDACCION@CONVIVIMOS.COM.AR
LAFAYETTE 1695 - CÓDIGO POSTAL C1286AEC
CABA

CONTACTO
PUBLICIDAD@CONVIVIMOS.COM.AR

CORRESPONDENCIA
LECTORES@CONVIVIMOS.COM.AR

SUSCRIPCIONES
EN TODOS LOS LOCALES DE TARJETA NARANJA S.A.

QUEDA EXPRESAMENTE PROHIBIDO REPRODUCIR TOTAL O PARCIALMENTE LOS CONTENIDOS DE LAS NOTAS, ILUSTRACIONES O FOTOGRAFÍAS SIN AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN. EL DIRECTOR NO SE RESPONSABILIZA POR LAS OPINIONES VERTIDAS POR LOS ENTREVISTADOS Y COLUMNISTAS.

ADHERIDA AL IVC



LA PRESENTE REVISTA FUE IMPRESA POR IPESA.
TIRADA DE ESTA EDICIÓN: 365.000 EJEMPLARES.
(211.700 ARCÁNGEL MAGGIO, 153.300 IPESA).
CONVIVIMOS ES UNA PUBLICACIÓN MENSUAL DE DISTRIBUCIÓN NACIONAL PROPIEDAD DE TARJETA NARANJA S.A. EXCLUSIVA PARA TITULARES DE TARJETA NARANJA.
DOMICILIO LEGAL: TARJETA NARANJA S.A. LA TABLADA 451 - X5000JSB CÓRDOBA ARGENTINA
NÚMERO DE EDICIÓN: 346
FECHA DE EDICIÓN: ABRIL 2021
EDITADA POR EDITORIAL ACCIÓN S.A.
REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL N° 5342694

SUMARIO ABRIL 2021



08. EDITORIAL
LA COPA Y LA RAÍZ
DAVID RUDA

10. INSTITUCIONAL
VISA NARANJA X
LOS BENEFICIOS DE LAS TARJETAS
CONTACTLESS

12. LIBROS
YO LEO: GABRIELA MARGALL

14. FICCIONARIO
FERNANDO MEDEOT

16. DISCOS
YO ESCUCHO: PATRICIA GÓMEZ

18. EN VIVO
DESDE LA PISTA: BRUNO MORENO

19. ARTES VISUALES Y ESCÉNICAS
EN ESCENA: EDGARDO GIMÉNEZ

20. CINE
HACIA EL INFINITO Y MÁS ALLÁ

21. ESTRENOS
YO VI: OSVALDO LAPORT

22. LA PÁGINA EN BLANCO

23. GANADORES DE LA PÁGINA EN BLANCO

24. PENSAR LA INFANCIA
ENRIQUE ORSCHANSKI

CADENA 3

ARGENTINA



Seguimos adelante Siempre juntos

Durante un 2020 complejo crecimos como nunca con el compromiso de siempre, para acompañar a todos los argentinos en el país

Somos la gran cadena federal

Crecimos:

35 ▶▶ 125
emisoras

1.4M » » 1.9M
de oyentes



33 ▶▶ 63
emisoras



01 ▶▶ 29
emisoras



01 ▶▶ 33
emisoras





25. PALABRAS CRUZADAS
AGUSTINA BOLDRINI

26. REFLEXIONES
GUILLERMO JAIM ETCHEVERRY

27. CONTAR LA HISTORIA
FELIPE PICNA

28. EDUCACIÓN
POR QUÉ ES IMPORTANTE LEERLES CUENTOS

30. EDUCACIÓN
COHETES EN EL ESPACIO SERRANO

32. CAFÉ CON...
ROBERTO PELONI

34. NOTA DE TAPA
DIEGO SCHWARTZMAN: "SOY TAN PROFESIONAL QUE A VECES ME CUESTA DISFRUTAR"

42. INVITADO
EMILIANO EZCURRA: "HAY QUE SALVAR EL BOSQUE QUE YA ESTÁ"

46. ENTREVISTA
DIEGO GRAVINESE. EL COSMOS DENTRO DE ÉL

50. HISTORIAS VERDADERAS
MATEO SALVATTO. EL BUSCADOR DE SOLUCIONES

52. ENTREVISTA
MARIÁNGELES COSSAR. LA MÁS GANADORA

54. INFORME ESPECIAL
MICROBIOTA: UN MUNDO FASCINANTE

60. MEDIOAMBIENTE
UNA RED QUE RECUPERA ALIMENTOS Y EVITA EL DESPERDICIO

62. SOCIEDAD
EL CHAMAMÉ ES DE TODOS

64. AUTOS
CHEVROLET TRACKER
MARCADA EVOLUCIÓN DE LA SUV COMPACTA

66. TECNOLOGÍA
CON LA MÚSICA A TODAS PARTES

67. JARDINERÍA
¿SEMILLAS O TEPES?

68. REPORTAJE FOTOGRÁFICO
BELLEZA AMERICANA

72. LUGARES
LOS CAMINOS DEL VINO CORDOBÉS

78. MODA ENTREVISTA
ROMINA LEVY DANIEL
CULTURA ROCK PARA LAS MASAS

80. MODA
EL ETERNO RETORNO DEL *JEAN*

88. COCINA
SABORES DE LA PASCUA

93. BIENBEBIDOS
POR FABRICIO PORTELLI

94. HORÓSCOPO
POR GABA ROBIN

96. JUEGOS

98. CRIST

HOTEL BOUTIQUE

EL PUNTO DE PARTIDA
PARA VIVIR LAS TENDENCIAS

22 HABITACIONES - TERRAZA - SPLASH POOL - RESTAURANTE - GYM - REUNIONES - EVENTOS

N
NUSS
BUENOS AIRES SOHO

El Salvador 4916 - Palermo Soho - Buenos Aires

T. +5411 4833 8100 | www.nusshotel.com

Facebook/nusshotel | Instagram @nuss_hotel_boutique

DAVID RUDA
DIRECTOR



La copa y la raíz



La historia de Diego Schwartzman nos habla de lo que realmente importa en la vida: el amor en todas sus formas, las convicciones, los sueños...

En nuestra nota de tapa encontrarán la copa y la raíz. Los resultados, pero también el origen, el camino, las dificultades que tuvieron que atravesar tanto él como sus padres (la historia de sus abuelos merecería otra nota) hasta llegar a la cima.

Cuando los papás de muchos chicos que no tienen la estatura promedio del tenis le cuentan al “Peque” que él es su referente, asegura que eso lo divierte y trata de aconsejarlos. “Me preguntan cómo entrené o cómo me formé para llegar adonde estoy. Y trato de contarles que no hice nada raro, simplemente entrenar, como entrenan todos, ser muy profesional, porque al tener menos herramientas físicas, obviamente debés suplantarlas con otras cosas”. Simple y claro. O como dicen en el fútbol, “de los que hacen fácil lo difícil”. Reflexiones de un grande en una entrevista imperdible.

Y si hablamos de cosas profundas, ¿qué profundidad más grande que la de hablar sobre los bosques de nuestro planeta Tierra? Emiliano Ezcurra dirige el Banco de Bosques, una ONG que busca proteger los que aún existen para enfrentar el cambio climático y la denominada crisis de extinción. “Es la forma más barata de frenar la emisión”, asegura con simpleza y contundencia. A través de donaciones de dinero mensuales, las personas pueden ayudar a comprar campos con bosque nativo para que allí no haya tala de árboles. Una propuesta disruptiva.

Como todos los meses, nuestros columnistas nos invitan a reflexionar sobre aspectos tan relevantes como la educación, la salud, el idioma, la infancia, a zambullirnos en historias en las que siempre encontramos donde identificarnos.

Espero que disfruten la revista tanto como yo, y no se olviden de enviarnos sus “locuras” en “La página en blanco”.

¡Buena vida!

DESCARGATE LA



APP

1

DESCARGATE LA APP DE



2

ELEGÍ EL BENEFICIO EXCLUSIVO



3

EMPEZÁ A DISFRUTAR



Get it on
Google play

Available on the
App Store

COMO VOS QUERÉS



VISA NARANJA X

Los beneficios de las tarjetas *contactless*

Son tendencia en todo el mundo y nacen de la mano de una nueva tecnología que permite que las transacciones sean más rápidas, eficientes y, sobre todo, seguras.



Las tarjetas sin contacto ya son uno de los medios de pago favoritos a nivel global. Esto es probablemente gracias a las virtudes de su tecnología, que permite que la transacción se realice sin necesidad de contacto, es decir, de manera inalámbrica con solo acercar la tarjeta a la terminal de pago. La experiencia de compra se vuelve así más rápida, ágil, eficiente y segura. El vendedor no necesita tocar la tarjeta para hacer el cobro, lo que tiene aún mayor relevancia en el contexto sanitario actual.

Ahorro de tiempo, compras más prácticas y un gran reemplazo para el manejo del efectivo fueron algunas de las virtudes que vio Naranja cuando lanzó al mercado, en septiembre pasado, su tarjeta **prepaga y contactless Visa Naranja X**: un producto innovador, ciento por ciento gratuito —sin costos de emisión ni mantenimiento—

y accesible para cualquier persona mayor de 13 años con DNI argentino. Funciona con el saldo disponible en la cuenta de Naranja X para realizar pagos en cualquier comercio físico y tienda *on-line* que acepte Visa, en la Argentina y en el mundo. Permite adherir débitos automáticos, pagar suscripciones *on-line* y retirar dinero en efectivo en cualquier cajero automático o sucursal de Naranja.


Se destaca, además, por ser la primera tarjeta innominada del país, es decir, sin el nombre y apellido del titular, y cuenta con un diseño vertical en ambas caras. Su formato, distintivo de números Quick Read —de lectura rápida—, facilita las compras en *e-commerce*.

ÍNDICE PRISMA

Un dato de contexto no menor es el que arroja el Índice Prisma Medios de Pago, un estudio de mercado elaborado por esa compañía, que procesa más

de 7000 millones de transacciones al año. Según el informe, en 2020 el uso de las tarjetas prepagas se incrementó más de un 400 por ciento respecto al año anterior.

Con estos números y los beneficios de la tecnología sin contacto, **Visa Naranja X** tiene todo para contribuir a la inclusión financiera, para que cada vez más personas en la Argentina puedan manejar sus finanzas de forma más fácil y rápida.

Para Naranja, lanzar este producto junto a un socio globalmente reconocido como Visa, con su reputación y amplia aceptación en comercios físicos y digitales, fue fundamental para este importante hito en su evolución como ecosistema. Desde la compañía, crearon un producto simple, útil y seguro que en este contexto toma mayor relevancia, y así buscaron robustecer su propuesta de valor en el mercado como una *fintech* que combina lo mejor del mundo digital y del mundo físico. 

¡Beneficio exclusivo Naranja!

Suscribite y recibí las revis de Paw Patrol



¡Participás por tres PS4!

Primer sorteo: 3 de mayo.



SIN OBLIGACIÓN DE COMPRA. VALIDEZ DEL 01/04/2021 AL 25/06/2021
PARA TODO EL PAÍS EXCEPTO NEUQUÉN. MÁS INFORMACIÓN EN NARANJA.COM



www.PAWPATROL.COM

©Spin Master Ltd. TMPAW PATROL y todos los títulos, logotipos y personajes del mismo género y logotipo de SPIN MASTER son marcas de Spin Master Ltd. Bajo uso de licenciamiento. Nickelodeon y todos los títulos, logotipos y personajes del mismo género son marcas de Viacom International Inc.

nickelodeon



RALLY DE SANTOS
ÁNGELES ALEMANDI

La relación entre una madre que transita un cáncer de mama, y una hija que hace lo imposible aferrándose al mundo milagroso. Una novela sobre el amor materno.

145 págs.
La Parte Maldita
www.edlapartemaldita.com.ar



EXTRATERRESTRE
AVI LOEB

Loeb, un astrofísico de Harvard, presenta su teoría sobre “Oumuamua” –que para algunos es un cometa– como el primer signo de vida inteligente más allá de la Tierra.

464 págs.
Planeta
www.planetadelibros.com.ar

YO LEO GABRIELA MARGALL



“EL AMOR CUESTIONA LA IDENTIDAD”

“Uso la historia como un artista plástico usa óleos o acrílicos. Es una estética, es la paleta con la que voy a trabajar una determinada novela”, cuenta Gabriela Margall, quien además de escritora es historiadora. Acaba de editar *La institutriz*, donde se sitúa a principios del siglo 20, período que le resulta muy interesante “porque hay mucho avance tecnológico y una idea de que la humanidad está avanzando”. Confiesa que la Primera Guerra Mundial es su límite, que lo contemporáneo no le atrae. “Cuanto más cerca del presente, menos me gusta. Como historiadora me abocaba a la antigüedad, prefiero el pasado bien pasado”, comenta.

Dice que la novela histórica en la Argentina, en la mayoría de los casos, es romántica, y que la idea del amor existe desde el inicio de la humanidad. “Cuando uno se enamora, se pregunta quién es y quién es el otro, hay una pregunta por la identidad que siempre está presente. El encuentro con el amor viene a cuestionar la identidad y eso siempre me gusta plantearlo”, cuenta.

Cuando comenzó a escribir, le costaba la separación entre ficción y realidad. “Por mi formación, cuando había algo que no podía llenar o una pregunta que no podía responder, me cuestionaba cómo hacía para inventar, si era historia. Acepté que una novela histórica sobre todo es ficción, si hay algo que no puedo completar, no importa”.

¿Un libro que estés leyendo?

Infernales. La hermandad Brontë, de Laura Ramos.



LA INSTITUTRIZ

Elizabeth Shaw está por regresar a Inglaterra, pero una familia, a la que está unida por fuertes lazos, la contrata. ¿Podrá el amor vencer una red de secretos y un oscuro pasado?

384 págs.
Ediciones B.
www.megustaleer.com.ar



Préstamos Naranja®

Escaneá el QR, entrá directo desde tu celu
y sacá tu préstamo 100% online.

- Hasta \$ 120.000 y en cuotas.
- Sin cargo de otorgamiento.
- No afecta tu disponible de compra.
- Cancelación sin costo.



Monto a otorgar sujeto a verificación crediticia. Consultar condiciones en naranja.com

La eternidad y un día

Aquella noche soñé que regresaba a mi pueblo. Volvía a tener 12 años y despertaba en mi antiguo dormitorio para sentir que la memoria del rostro de mi madre me había abandonado. Y del modo en que se entienden las cosas en los sueños, sabía que la culpa era solo mía, porque no fui capaz de retenerla en mi mente.

De repente, ingresaba una luz vigorosa que me bañaba por completo. No llegaba en línea recta, sino que fabricaba rulos geoméricamente dispersos. Iluminaba los espacios en silencio, con la implacable certeza de una fuerza liberadora.

Esa luz me llevaba a recorrer la casa. La puerta principal se abría y mostraba un sendero flanqueado por ángeles y criaturas fabulosas que miraban desde las sombras. El viaje continuaba hasta llegar a una habitación donde la luz creaba un espejismo replicado por mil cristales.

Al final, en un punto sin retorno, estaba mi madre de pie, esperándome. Veía su figura, pero su rostro seguía difuso. Ella me tomaba de la mano y seguíamos el trayecto por el interior. La cocina emanaba sus olores y sabores de años, aquellas agradables fragancias de la niñez tamizadas por el filtro del sueño. Atravesábamos los cuartos y luego el *living*, eternamente largo, con sombras amorfas que invadían el espacio como tentáculos amistosos.

Sigo sin ver su rostro, ni escuchar su voz, creo que perdí para siempre el timbre de sus palabras. Abrimos la puerta que da a la calle y salimos. Asombrosamente, no hay nadie, ni ruidos, ni autos, ni viento. Una senda nos lleva al cine

que está frente a la casa, parece como si una alfombra roja nos introdujese en él. La sala luce llena, pero la gente está congelada en el tiempo. Brillos de luces estáticas revelan el polvillo del ambiente, el halo de la linterna del acomodador apunta quieto al cielorraso y el cortinado está detenido antes de dar sus primeros pasos de danza.

Una luz cenital ilumina dos asientos vacíos. Nos sentamos y la pantalla empieza a llenarse de imágenes que se mueven, creo escuchar el sonido de un piano, pero no estoy seguro. Aparecen los títulos. *Melodía inmortal* se llama la película. Levanto la cabeza y ahora sí veo el rostro de mi madre, radiante, feliz, pleno. Me mira y sonrío, me acaricia la cabeza y yo muero de amor. Sé en el sueño, porque lo sé en la vida, que esa película era una de sus preferidas. Tyrone Power y Kim Novak en una historia real, de amor, vida y muerte. Un hijo los llena de felicidad, pero al protagonista le detectan una enfermedad terminal. Es un golpe bajo del destino.

Miro el rostro de mi madre y veo sus lágrimas. Los dos estamos llorando, mientras la gente sigue inmobilizada. El sueño continúa, ahora es ella la que está en la pantalla reemplazando al protagonista. Y habla con el hijo, que no soy yo, aunque quiero serlo. Antes de morir, le deja su mensaje: "Vendré todas las veces que me llames". Su rostro se ve majestuosamente hermoso, mientras la imagen y el sueño comienzan a desaparecer. Y entonces, envuelto en el velo de esa epifanía, despierto con una sonrisa gigante. ■

redaccion@convivimos.com.ar

"LEVANTO LA CABEZA
Y AHORA SÍ VEO
EL ROSTRO DE MI
MADRE, RADIANTE,
FELIZ, PLENO".

FERNANDO MEDEOT

Familiero. Lic. en Comunicación, publicitario, docente, agnóstico, soñador. Fanático de Serrat, Federer, Benedetti y el buen cine.



Débito Automático

Tus débitos
siempre participan
por un premio.

Descubriilo.



debitos.naranja.com





**TANGÓTICO,
VOL. I**
TANGÓTICO

Pablo Montanelli y Alfredo Piro se unieron en una dupla que ofrece canciones que van más allá del tango y del rock, géneros en los que se reconocen ambos. Disco debut con composiciones propias. Exquisito, introspectivo y original.

Independiente



PANDEMONIUM
MARÍA CANGIANO

Interpretaciones no convencionales de temas de Astor Piazzolla, que celebran los 100 años del nacimiento del bandoneonista. Eligió las canciones que recorren diversas emociones, en sintonía con el contexto pandemia.

Epsa Music

YO ESCUCHO **PATRICIA GÓMEZ**



“LA MÚSICA VA MÁS ALLÁ DE LOS LÍMITES GEOGRÁFICOS”

“La música no tiene fronteras. No necesitás ser del litoral para tocar un chamamé. Soy cantora litoraleña y lo aclaro para especificar la geografía en la que he nacido y en la cual vivo, pero la música va más allá de los límites geográficos”, dice Patricia Gómez. La artista santafecina acaba de presentar *De raíz*: “En el disco intento contar qué forma parte de esta identidad, aquellos elementos sonoros, rítmicos, líricos e históricos de la raíz que me representa”, dice. Si bien aborda los ritmos tradicionales, como chamamé, candombe, galopa y rasguido doble, cada tema muestra aires de otros géneros. “Sostengo las músicas del litoral y, de alguna manera, innovo desde otros estilos que me interpelan y me fueron nutriendo como artista”, comenta sobre su séptimo álbum.

Reunió a autores de su región y, aunque reconoce que aún le faltan herramientas para hacerlo mejor, mostró por primera vez sus composiciones. “Primero nace la melodía, suelo soñarlas, entonces ni bien me levanto las escribo. Pienso qué me estará atravesando en ese momento o qué querré decir. Recién ahí intento una letra”, explica, y confiesa que si no le convence, comparte la música con alguien que escriba. “Me gusta que la canción, desde un vocabulario sencillo, no rebuscado, pueda atravesar la sensibilidad del público que la recibe”.

¿Un disco que recomiendes?

Fander, de Jorge Fandermole.



DE RAÍZ

La voz de Patricia se mueve cómoda por las diversas sonoridades que propone. Temas propios y versiones de Antonio Tarragó Ros, Ramón Ayala y Pocho Roch, entre otros autores mesopotámicos.

Acqua Records

LEYENDO SALÍS GANANDO SUSCRIBITE Y PARTICIPÁ

CONVIVIMOS

AVENGERS

Disney
COMICS

Disney
Junior

GANADORAS

DEL SORTEO MENSUAL PARA SUSCRIPTORES

YANINA ANABEL YEDRO, S. R. DE CALAMUCHITA, CÓRDOBA

\$100.000

MARÍA ROSA PARRA, MORENO, BUENOS AIRES

PLAY STATION 4

¡PRÓXIMO SORTEO: 03/05!



VILMA PALMA E VAMPIROS

En un *show* presencial, el grupo festeja 30 años de música, repasando todos sus éxitos.

8 de abril, a las 21, en Teatro Mercedes Sosa, San Martín 479, Tucumán.



SANDRA MIHANOVICH

Presenta *No habrá fronteras*, un recorrido por sus canciones preferidas. La modalidad es virtual.

Desde el 28 de abril, disponible una semana, en www.cultura.amia.org.ar

DESDE LA PISTA BRUNO MORENO



"NO SE PUEDE MEJORAR LO PERFECTO"

Desde que Bruno Moreno comenzó a estudiar música, trata de entender cómo está hecha. Por eso, como tecladista y arreglador de Música para Volar, se metió en los detalles de las composiciones de Gustavo Cerati y Charly García, a quienes el grupo interpreta en una propuesta artística integral que incluye orquesta sinfónica. "Transcribo todo lo que escucho y luego lo orquesto. Ahí, inevitablemente la canción se transforma. De todos modos, no cambio ni una nota, no se puede mejorar lo perfecto. Usamos la orquesta como una especie de filtro", explica el músico.

Con José Matteucci, Alexis Thompson y Julieta Sciasci crearon el grupo en 2012. No querían formar una banda, solo hacer el repertorio del disco de Soda Stereo. Sin embargo, la repercusión del público le dio continuidad. "Nuestra mentalidad siempre fue hacer algo mejor de lo que ya habíamos hecho. Pensamos en metas cortas, y así va creciendo la cosa", comenta.

En su rol de arreglador se desafía a no repetirse: "En lo posible trato de que cada arreglo tenga su personalidad. Aunque es difícil, se puede hacer porque el material de base es muy noble, son canciones muy buenas", explica.

No se trata de un homenaje. "Esas músicas forman parte de nuestro acervo cultural, pero la noción de cultura no puede ser una especie de bronce que hay que adorar, es algo con lo que tenemos que dialogar activamente", sostiene.

¿Un grupo para no perderse en vivo?

Acá Seca Trío.



MÚSICA PARA VOLAR

Presentan "Sinfónico de Gustavo Cerati y Charly García", con banda, orquesta y experiencia visual.

9 de abril, a las 20:30, en Teatro Gran Rex, Av. Corrientes 857.



BERGMAN Y LIV. CORRESPON- DENCIA AMOROSA

Cuenta, a través de cartas, el vínculo de 40 años entre Ingmar Bergman y Liv Ullmann. Una obra sobre el amor que se transforma en el tiempo, el teatro y las películas.

Viernes y sábados, a las 20:30, en Centro Cultural 25 de Mayo, Av. Triunvirato 4444, Buenos Aires.



MI AMIGA LA OSCURIDAD

Nescius y Positivín muestran que la oscuridad es una artista, permite imaginar cosas impensadas y vivir aventuras increíbles utilizando los sentidos. Una obra de Teatro Ciego.

Vía *streaming*, a través de <https://bue.tickethoy.com>

EN ESCENA **EDGARDO GIMÉNEZ**



"EL ARTE TIENE QUE SER REPARADOR"

"Si hay un clima hostil, el hecho artístico tiene la magia y el encanto de transformar lo que no sirva en algo que sí. El arte tiene que ser reparador; servir para mejorarnos, para ponernos bien y hacernos amigos del planeta", dice Edgardo Giménez, el artista plástico que en la década del 60 formó parte del Instituto Di Tella. "La gente está angustiada, y esto viene de antes de la pandemia, necesita bienestar. Los artistas somos como un calmante para el dolor de cabeza. Con mis obras apunto en esa dirección desde siempre", comenta.

Toda su producción se inscribe en el arte pop y asegura que es la corriente que más interpela al público. "No creo en el arte para seis personas, sino cuando le sirve a todo el mundo. Y el pop ha logrado ser popular", dice. Además, sostiene que el arte debe ser provocador: "Agarrarte por entero y que por eso descubras cosas que no sospechabas que existían".

Entre risas confiesa que está abierto a la aventura, porque prefiere un destino libre para hacer lo que desee. "No es seguro que solo quiera estar pintando. La vida tiene muchos condimentos, si falta uno, el plato no sale perfecto", declara. Además, se considera afortunado porque está feliz consigo mismo y no quiere cambiar de receta. "Eso es el éxito, cuando estás solo con vos y te sentís contento", confirma.

¿Un artista que recomiendes?

Alfredo Arias y Marta Minujín.



LA CIVILIZACIÓN PERDIDA

La muestra propone un cruce entre artistas de distintas generaciones como Edgardo Giménez y los jóvenes Geraldine Schwindt y Gabriel Chaile.

De martes a domingos en Centro Cultural Recoleta, Junín 1930, Bs. As.

HACIA EL INFINITO Y MÁS ALLÁ...

Se cumplen 50 años desde que el astronauta soviético Yuri Gagarin se convirtió en el primer hombre en viajar al espacio. Un repaso por las películas y series que retrataron la gran aventura del hombre por tratar de conquistar esa nueva frontera.

Por Leo González

El 12 de abril de 1961, la nave Vostok 1 despegó del cosmódromo soviético de Baykonur. Transportaba una pequeña cápsula esférica en donde viajaba Yuri Gagarin, un piloto de 27 años de la fuerza aérea. Al pasar la atmósfera y soltarse la cápsula, Gagarin se convirtió en el primer ser humano en viajar al espacio y completar una órbita alrededor de la Tierra. Este fue uno de los más grandes hitos de la historia, y desató además una aceleración en la carrera espacial durante la Guerra Fría. A continuación, una selección de obras que retratan a la perfección los esfuerzos que hizo el hombre por llegar al espacio.

Hay que comenzar con un film que muestra la epopeya de 1961: la rusa *Gagarin: First in Space* (Gagarin. Pervyy v kosmose, 2013). La historia se centra en el astronauta y lo que le costó tanto profesional como familiarmente este desafío. En Disney+ está la serie *Los elegidos de la gloria* (The Right Stuff, 2020), de National Geographic. Trata sobre cómo pilotos estadounidenses son reclutados para realizar pruebas en distintas aeronaves experimentales con el objetivo de convertirse en astronautas de la nave Mercury. Es la adaptación de la novela *The Right Stuff*, escrita por Tom Wolfe en 1979. En 1983, este libro fue llevado al cine con Sam Shepard, Scott Glenn, Ed Harris, Dennis Quaid y Fred Ward, entre otros. *Talentos ocultos* (Hidden Figures, 2016) cuenta la historia de las tres brillantes mujeres científicas afroamericanas que trabajaron en la NASA a comienzos de los años 60 en el ambicioso proyecto de poner en órbita al astronauta John Glenn. El director Damien Chazelle, por su parte, se despachó con *El pri-*



mer hombre en la Luna (First Man, 2018), largometraje que relata la misión de la NASA que llevó a Neil Armstrong al satélite y todo lo que se hizo para lograrlo. *De la Tierra a la Luna* (From the Earth to the Moon, 1998) es una miniserie de doce episodios que muestra todos los detalles de las expediciones de Apolo a la Luna durante la década de 1960 y principios de 1970. Vamos a terminar con la icónica *Apolo 13* (1995), de Ron Howard, que se puede ver en Netflix. Tom Hanks, Bill Paxton y Kevin Bacon reviven la fallida misión a la Luna que se llevó a cabo en 1970 y que tuvo al mundo pendiente para ver si los astronautas retornaban a la Tierra sanos y salvos.

Una historia bien contada en cine, en televisión o donde sea siempre es un manjar para degustar. Y si esas historias son verídicas, mucho mejor todavía. A despegar y remontar vuelo hasta la próxima. **■**

PARA LOS MÁS CHICOS

Estos son algunas de las novedades en distintos canales de *streaming*. Netflix trae solo como novedad *Agencia secreta de control mágico*. En Amazon Prime se pueden encontrar *Don Gato: El inicio de la pandilla*, *Alvin y las ardillas 3* y *El expreso polar*. Disney+ estrena *Miraculous World: New York - United HeroeZ*, *Un disfraz para Nicolás* y *Gnomeo y Julieta*. Por último, Flow añadió *Kim Possible: Problemas en el tiempo*, *Norman del norte*, *Monster High: Electrizadas* y ¡*Scooby-Doo!* - *La espada* y *Scooby*.



PINOCHO (CINE.AR)

Una marioneta llamada Pinocho, creada por el carpintero Gepetto, se convierte en un niño de verdad. Como cualquier chico, siente curiosidad por el mundo y aprende por ensayo y error. Entre lo real y lo fantástico, en una Italia rural, inicia un viaje que lo enfrentará con la naturaleza, el reino animal y el mundo de la imaginación. Dirigida por Matteo Garrone, con la actuación de Roberto Benigni.



LA MULA (AMAZON PRIME VIDEO)

Earl Stone es un hombre de unos 80 años que está solo y en quiebra. Un día le ofrecen un trabajo que solo requiere que conduzca. A simple vista es algo bastante fácil, pero sin que él lo sepa es contratado como mensajero de drogas para un cartel mexicano. Lo hace tan bien que su carga aumenta exponencialmente y el peligro también. Dirigida y protagonizada por Clint Eastwood.

YO VI OSVALDO LAPORT



"ESTOY GENERANDO COSAS CONSTANTEMENTE"

Osvaldo Laport no se reinventa, ama lo que hace y esa pasión lo lleva a transitar diferentes formas de la actuación. Empezó en el escenario, luego la televisión le dio papeles inolvidables como Catriel y Guevara, y durante la cuarentena creó una plataforma de *streaming* para teatro. Además, acaba de estrenar una película cordobesa. "Desde chico, mis padres me enseñaron la supervivencia y a hacer de todo. Soy resiliente y estoy generando cosas constantemente", cuenta con una sonrisa.

En el film *Bandido*, dirigido por Luciano Juncos, interpreta a un cantante desencontrado con su profesión, pero asegura que con el personaje tienen personalidades distintas. Le interesó componer a Roberto Benítez porque tiene que ver con el detrás de cualquier artista, la intimidad que la gente desconoce. "Parece que fuera el documental de muchos artistas", reflexiona. Un estreno no le genera ansiedad, aunque no puede evitar corregirse cuando se ve en pantalla.

"Hubo un crecimiento del cine nacional, no solo desde la realización, ha evolucionado en la dramaturgia, en la poesía a la hora de contar. Porque si tenés una buena historia que permita la identificación del público, no se necesitan megaproducciones ni capitales extranjeros", afirma y agrega: "Un buen texto puede hacerse en cualquier rincón del planeta, hasta en el *living* de una casa, en una esquina".

¿Una película que recomiendes?

Cinema Paradiso, de Giuseppe Tornatore.



BANDIDO

Un cantante de música popular que, pasando la mediana edad, entra en una crisis y pierde los deseos de cantar. Luego de un asalto, se reencuentra con un amigo de los inicios. *Bandido*, como se lo conoce, tendrá una nueva oportunidad de encontrarse consigo mismo y con su pasión.

En salas del país.

LA PÁGINA EN BLANCO

CONVIVIMOS

Nombre y apellido :.....
Domicilio y código postal :.....
Teléfono / E-mail :.....

Enviala a lectores@convivimos.com.ar (no te olvides de incluir tu número de teléfono con el código de área) o entregala en la Casa Naranja más cercana. ¡Participás en el sorteo de un libro a elección!

Sin obligación de compra, válido desde el 01/01/21 al 25/12/21. Para más información, consultar en www.naranja.com



Amor por los animales

Celebramos el Día del Animal con los dibujos de nuestros lectores. Trazos y colores para expresar el cariño y el respeto hacia las mascotas y los animales silvestres.



MI MUNDO

“Me gusta mucho la naturaleza y los animales. Mi deseo es que todos los seres humanos cuidemos el planeta y con este dibujo lo represento”.

Liz Verónica Carrizo
(10 años, Andalgalá, Catamarca)



BENGI

“Me dibujé con mi perro Bengi en el parque. Lo saco a pasear y a caminar a la noche. Lo que más me gusta de las mascotas es que son juguetonas de cachorras. Me encantan los perritos y los gatitos, también quisiera conocer a los animales de la granja”.

Benjamín Gatarío Salgado
(7 años, Rosario, Santa Fe)



ENTRE FLORES Y PENSAMIENTOS

“Me gusta mucho la naturaleza y convivo con ocho perros. Para hacer el dibujo, me inspiré estando sentada con mi abuela en el patio, mientras miraba el paisaje. Tenemos que cuidar a los animales y dejar de contaminar, porque si no, cada vez más estarán en peligro de extinguirse”.

Lola Reinoso Leonardi
(13 años, Carlos Paz, Córdoba)

HISTORIAS PARALELAS

Con suerte hoy saldrá todo bien. El terreno es grande para todos los que quieran venir, y bastante alejado para que no lo descubran.

Con suerte hoy saldrá todo bien. La terapia es grande para todos los que necesiten internación, y bastante equipada para que no falten insumos.

Unos se encargan de las bebidas; otros, de la música. Toda fiesta clandestina necesita organización.

Unos se encargan de examinar pacientes; otros, de indicar quién va a respirador. Toda sala de cuidado intensivo necesita organización.

Pasada la medianoche comienzan a llegar los autos. A buen ritmo, el lugar

causar disturbios.

La guardia es intensa y se demanda mucho oxígeno. En poco tiempo, los primeros que se hipoxiaron comienzan a causar intubaciones.

Un grupo pelea. Se suman chicos y chicas con deseos de dañar.

Un paciente entra en paro. Se suman médicos, médicas, enfermeras y enfermeros con deseos de curar.

En un fondo de bruma roja formada por luces y sudores, se dibujan extrañas formas. Con cada golpe, la sangre brota y salpica.

En un fondo de bruma azul formada por luces y vapores, se dibujan extrañas formas. Con cada canalización, la sangre

horario se ha cumplido y piensan en retirarse; su responsabilidad se lo impide.

Recuperados de la resaca y habiendo completado formularios en la seccional, chicos y chicas chatean con quienes no fueron.

Algo recuperados del trabajo y habiendo completado informes en las historias clínicas, el equipo de salud entrega la guardia a quienes los reemplazan.

Nada como mostrarse en las redes para confirmar su condición de inmortales.

Nada como pensar en próximas guardias para confirmar su condición de vulnerables.

"EN UN FONDO DE BRUMA ROJA FORMADA POR LUCES Y SUDORES, SE DIBUJAN EXTRAÑAS FORMAS".

se llena de gritos y de risas, y los ánimos caldean lo que promete ser otra fiesta con desborde.

Pasada la medianoche comienzan a llegar las consultas. A buen ritmo, el lugar se llena de gritos y de llantos, y los ánimos caldean lo que promete ser otra guardia desbordada.

El calor, las luces y el ritmo frenético que imprime el DJ aumentan la euforia.

El calor, las luces y el ritmo frenético que imprime el trabajo aumentan el agobio.

La noche es intensa y se demanda mucho alcohol. En poco tiempo, los primeros que se excedieron comienzan a

circula y alivia.

Pasadas las cuatro, merma el volumen de la música, aunque muchos siguen saltando.

Pasadas las cuatro, merma la demanda, aunque algunos siguen esperando.


Los heridos se recuperan mientras la multitud expuesta parece menos intoxicada.

Los pacientes graves se recuperan mientras el grupo que sigue afuera parece menos sintomático.

Algunos jóvenes sienten que su horario se ha cumplido e intentan retirarse; móviles policiales se lo impiden.

Algunos profesionales saben que su

Las actividades normales de los adolescentes incluyen, además de obligaciones, momentos de diversión, encuentros masivos y algún que otro desborde. Su deseo se potencia hoy por la extensa postergación ocurrida durante el aislamiento. Y como corresponde a su edad, ninguno se reconoce como persona de riesgo. En paralelo, un informe de Amnistía Internacional resalta que más de 7500 profesionales sanitarios han fallecido por COVID-19 en todo el mundo desde que se inició la pandemia.

Nadie teme lo que desconoce. 

redaccion@convivimos.com.ar

ENRIQUE ORSCHANSKI

Médico pediatra y neonatólogo, docente universitario, padre de dos hijas; autor de libros sobre familia, infancia y adolescencia.



La teoría

Por aquellos años mozos en los que cursaba el secundario, tenía una profesora de Latín que siempre nos decía: “Theoria sine praxis sicut rota sine axis”. Esta frase, sin dudas, fue una de esas que a más de uno se nos grabó a fuego.

En sus clases, recitábamos conjugaciones verbales, paradigmas y declinaciones; revisábamos los casos, las oraciones subordinadas (completivas, de relativo, temporales) y la *consecutio temporum*. Estudiábamos y repetíamos el contenido de la *Gramática Latina* una y otra vez.

Después, pasábamos a los ejercicios prácticos y empezábamos a traducir; por ejemplo, *De Bello Galico* (Sobre la Guerra de las Galias), que comenzaba así: “Gallia est omnis divisa in partes tres...” (La Galia está toda dividida en tres partes...). En este texto, Julio César describe la campaña bélica que llevó a cabo Roma para apropiarse de territorio galo.

El problema empezaba cuando llegaba el momento en el que teníamos que demostrar los saberes adquiridos, porque en ese preciso momento comenzábamos a patinar de lo lindo.

Una confusión en los tiempos verbales o en los casos de las declinaciones era más que suficiente para que el sentido que Julio César, con sus habilidades oratorias, había buscado, acabara en un enredo conceptual que no entendíamos en absoluto.

Leía uno, leía otro y tratábamos de pulir una traducción que nos llevara a algún lado. Entonces, con aire de desolación, la profesora repetía: “Theoria sine praxis sicut rota sine axis”. Esto es, “la teoría sin práctica es como una rueda sin eje”. Solo la puesta en práctica de

aquellas nociones estudiadas nos permitiría tener un manejo del conocimiento.


DOS SIGNIFICADOS

¿Se han puesto a pensar que la palabra “teoría” encierra dos significados muy distintos? Deriva del término griego *theorein* y significa ‘observar’; se empleaba para referirse al hecho de mirar con atención obras de teatro. Por ello, la traducción exacta de *theoria*, en latín, es ‘especulación’ (efecto de perderse en sutilezas o hipótesis sin base real).

Así, por un lado, en español usamos este término para referirnos al plano de los supuestos, a algo que no fue comprobado: “En teoría, vendrá a las seis”.

Por otro lado, esta “especulación” latina también alude a la acción de mirar con atención algo para reconocerlo y examinarlo. De este modo, su uso tiene una acepción intelectual. Entendemos por “teoría científica” a aquel estudio experimental que se comprobó y se convirtió en una ley que explica un fenómeno natural, social o cultural.

Según Stephen Hawking en *Historia del tiempo*, “una teoría es una buena teoría siempre que satisfaga dos requisitos: debe describir con precisión un amplio conjunto de observaciones sobre la base de un modelo que contenga solo unos pocos parámetros arbitrarios, y debe ser capaz de predecir positivamente los resultados de observaciones futuras”.

Ahora bien, de ambos significados, tanto en el plano de los supuestos como en el del rigor científico, la teoría siempre necesita de la práctica para afianzarse, tanto como una rueda necesita de su eje. 

redaccion@convivimos.com.ar

“LA TEORÍA SIN
LA PRÁCTICA
ES COMO UNA
RUEDA SIN EJE”.

AGUSTINA BOLDRINI

Lic. en Comunicación Social.
Correctora de textos.



EL MUNDO COMO POSIBILIDAD

Días atrás tropecé inesperadamente con un párrafo en el que el gran filósofo Emilio Lledó define la educación. Quien a los 95 años es considerado por muchos “el sabio de España” dice: “La esencia de la educación es mostrar el mundo como posibilidad”.

En varias oportunidades he citado en estas páginas la frase atribuida a Hesíodo, poeta griego contemporáneo de Homero y activo en la segunda mitad del siglo VIII a. C. acerca de la educación: “Educar a una persona es ayudarla a

Mostrar a niños y jóvenes el mundo como posibilidad es la tarea de padres y maestros. Y eso se logra exhibiendo ante ellos lo mejor que los seres humanos hemos podido concretar a lo largo de nuestra prolongada historia sobre el planeta. El esfuerzo por enseñar está estrechamente relacionado con la acción de poner a esos “recién llegados” en posesión de una herencia que les pertenece y a la que tienen derecho por la sola razón de haber desembarcado inesperadamente en nuestro mundo.

cisco cuando hace unos años señaló: “Para que los niños crezcan bien, háganlos hablar con los abuelos. Los dos extremos de la vida. Porque los abuelos tienen memoria, tienen raíces y serán quienes se las den a los niños. Por favor, que no sean niños sin raíces, sin la memoria de su pueblo, de la fe, de tantas cosas bellas que ha hecho la historia, de los valores. ¿Y quién ayudará a los niños a tenerla? Los abuelos. Por eso, hablar siempre con los ancianos”.

Esta dimensión histórica que proporciona el hoy debilitado vínculo entre las


“LA EDUCACIÓN DEBE ESTAR BASADA EN UNA IMPRESCINDIBLE ALIANZA ENTRE LAS GENERACIONES”.

aprender a ser lo que es capaz de ser”. Ambas ideas, separadas por 29 siglos, se complementan de manera admirable y caracterizan muy acertadamente la tarea de educar. De lo que se trata, pues, es de introducir a los “recién llegados” —como considera Hannah Arendt a las nuevas generaciones— a un universo de significados que ya existen en ese mundo antes de que ellos se incorporen a él. Lo que los mayores deben hacer es descubrirles las posibilidades de ser que ofrece ese mundo al mismo tiempo que develarles las capacidades que cada uno encierra para poder ser en ese mundo.

Los mayores no siempre somos conscientes de la responsabilidad que nos cabe en esa tarea crucial de introducir al mundo a los recién llegados mostrándoles las posibilidades que este les ofrece, guiándolos al mismo tiempo en el descubrimiento de sus capacidades como humanos. Mostrándoles la realidad mediante el ejercicio de sus potencias intelectuales, logramos que los chicos se incorporen al mundo provistos de las herramientas para intentar comprenderlo y, de ser posible, mejorarlo.

Por eso, la educación debe estar basada en una imprescindible alianza entre las generaciones. Vuelvo a citar al papa Fran-

generaciones es fundamental en el proceso educativo, porque contribuye a dar sentido a la propia existencia. Jorge Luis Borges expresó admirablemente esta idea en su poema dedicado a Francia. Dice así: “El frontispicio del castillo advertía: ‘Ya estabas aquí antes de entrar y cuando salgas no sabrás que te quedas’”.

Es nuestra misión ayudar a los recién llegados a apropiarse de su herencia descubriendo sus vínculos con el pasado, porque así advertirán la trascendencia que su vida puede tener en la construcción del futuro. 

redaccion@convivimos.com.ar

**GUILLERMO JAIM
ETCHEVERRY**

Médico, científico y académico; exrector de la UBA.
En Twitter: @jaim_etcheverry



Las tertulias

Los “escándalos” producidos en los bailes de carnaval en la Buenos Aires del último cuarto del siglo XVIII llegaron a los oídos del rey Carlos III, acercados por alcahuetes y aburridos que nunca faltan en ningún lado. Su “majestad” le pidió al mexicano virrey Vertiz y Salcedo que pusiera orden, y el hombre de las luminarias le contestó que como se bailaba en toda España, él creyó que la sana costumbre podría trasladarse a América sin mayores problemas. En contraposición, la imitación de hábitos de una ciudad cortesana hizo que se adoptara la costumbre de organizar reuniones periódicas en las casas de las familias más ricas, como forma de sociabilidad de elite y de ostentación de prestigio ante sus pares. Aunque es habitual que hoy se las recuerde como “tertulias”, en realidad este nombre se aplicaba a un tipo en particular.

Las tertulias eran reuniones, generalmente semanales, en principio convocadas con una función cultural como la lectura o declamación de textos, la interpretación de piezas musicales, las conversaciones sobre temas artísticos, científicos o de un interés especial para sus participantes. Las tertulias servían de medida del prestigio de cada familia. Las más encumbradas recibían a las máximas autoridades —el virrey en Buenos Aires, los gobernadores en las capitales correspondientes, los obispos o principales miembros del clero de cada ciudad, los miembros del cabildo— y a ellas aspiraban a integrarse los que deseaban “pertenecer” al círculo de la elite local. Para hacerlo, era necesario ser contertulio habitual o concurrir con quien ya lo era. Mientras que en los saraos (reuniones nocturnas) animaban la fiesta con

su canto, ejecutando algún instrumento y sobre todo como parejas en el baile, en las tertulias era posible que el ama de casa, las demás integrantes femeninas de la familia y unas pocas amigas (llegadas acompañando a sus maridos contertulios) viviesen en su estrado condenadas a las “bagatelas” de las que se quejaba Belgrano y que apenas les llegase el rumor de las “conversaciones serias” de los integrantes masculinos de la reunión. Para eso estaba la *rotation*, ya que en una noche se podían recorrer varias tertulias hasta encontrar la adecuada a los gustos de cada uno; pero, claro, eso lo podían hacer los varones solteros y las parejas legalmente constituidas. Mariquita Sánchez, hablando en nombre de las jóvenes de su edad, decía que la vida de los tiempos coloniales era “muy triste y muy monótona”. Recién con la llegada de aires revolucionarios a la colonia, lo que ocurriría a partir de las invasiones inglesas, las cosas empezaban a cambiar.

Desde 1808, se hicieron famosas las tertulias de su casa en la calle, formalmente llamada “Unquera” y más conocida por todos como “del Empedrado” o “del Correo”, en la actual Florida al 200.

Aunque Mariquita en ningún escrito mencionó que haya sido allí donde se tocó por primera vez el Himno Nacional, la tradición lo quiere así y hasta le pone dos fechas posibles: 14 o 25 de mayo de 1813. En la instalación del episodio tuvo mucho que ver el cuadro de Pedro Subercaseaux pintado en 1910, basado en las *Tradiciones argentinas* de don Pastor Obligado y que hoy puede verse en el Museo Histórico Nacional. ■

redaccion@convivimos.com.ar

“MARIQUITA SÁNCHEZ
DECÍA QUE LA VIDA
EN LA COLONIA ERA
‘MUY TRISTE Y MUY
MONÓTONA’”.

FELIPE PIGNA

Historiador, profesor de Historia,
escritor; director de la revista *Caras y caretas*
y de elhistoriador.com.ar.



POR QUÉ ES IMPORTANTE LEERLES CUENTOS

Antes de dormir, en casa o mientras se viaja... No hay lugar donde no quepa la lectura. Es un momento único y la entrada a nuevos mundos, palabras y expresiones que irán formando el bagaje cultural que acompañará a los niños toda la vida.

POR MAGDALENA BAGLIARDELLI

Por qué es importante leerles cuentos a los chicos? La pregunta cobra real dimensión frente a los datos del Informe sobre Equidades en el Ejercicio de los Derechos de Niños y Niñas (período 2010-2017) de la Universidad Católica Argentina, que muestra que en la Argentina cuatro de cada diez chicos entre 0 y 12 años no tienen libros infantiles en sus hogares.

Especialistas en procesos de lectoescritura e investigación educativa aseguran que la lectura permite a los niños, además de reconocer el afecto que se les transmite en ese momento, incorporar vocabulario y nuevos conocimientos, y les facilita el aprendizaje del proceso de lectura y escritura.

Celia Rosenberg, doctora en Educación (UBA) y directora del Centro Interdisciplinario de Investigaciones en Psicología Matemática y Experimental (CIIPME/CONICET), asegura que es muy importante que los chicos participen tempranamente de situaciones de lectura de cuentos y otros textos. En una entrevista realizada por la Fundación Arcor y publicada en su sitio web, afirma: “La hora de lectura antes de irse a dormir, tan común en muchos hogares, es importante que siga existiendo, porque al leerle un cuento a un chico, el adulto lo introduce a otros mundos, a un vocabulario no familiar, lo acerca a otras realidades, a otras formas de expresión, organizaciones sintácticas más complejas, y eso ha mostrado hacer una gran diferencia a la hora en que los chicos tienen que aprender a leer y escribir en el marco escolar”.

Un material educativo realizado por la misma fundación, que reúne contenidos desarrollados por Rosenberg y Alejandra Stein, vicedirectora de CIIPME, sobre la lectura de cuentos en el hogar, explicita que “para aprender, los niños y niñas deben contar con el apoyo de un adulto que, en la interacción, los guíe a que centren su atención en los conocimientos y las habilidades que son la base del proceso de alfabetización”.

De esta manera, pueden ampliar sus horizontes, conocer lugares y situaciones representados en la historia que comparten y habituarse a otro estilo de lenguaje, aprender el significado de términos poco familiares y expresar sentimientos propios a través de la vida de un personaje, entre otras tantas experiencias de disfrute y aprendizaje a las que da apertura la lectura compartida de una linda historia.

VALORAR EL ENCUENTRO

Leer es importante y necesario porque “ese momento queda grabado en el imaginario de los chicos”, afirma Natalia Porta López, coordinadora del Plan Nacional de Lecturas del Ministerio de Educación de la Nación. La autora de literatura infantil, también coordinadora del Programa Abuelas Cuentacuentos de la Fundación Mempo Giardinelli, recomienda tener siempre a mano un libro. “Leerles permite obtener algo lindo para compartir; el chico sabe que mientras dure el cuento, ese adulto que lee va a quedarse con él dialogando, y así se va creando el amor por la lectura”, añade.

Ese encuentro genera una “huella afectiva”, “el recuerdo de algo muy amoroso que alguien nos da muy generosamente



Foto: iStock.

y sin pedir nada a cambio”, afirma la especialista.

“El rol de los adultos es compartir literatura sin pedir después ejercicios o interpretaciones, sobre todo, únicas. Los adultos tenemos que estar atentos a todas las interpretaciones de los chicos y no descalificarlas, para que sigan teniendo ganas de leer y no lo tomen como si fuera un trabajo o un mensaje por descifrar. Queremos que disfruten, no que sientan obligación”, subraya Porta López.

“No hay necesariamente un espacio del día más adecuado que otro; lo conveniente es leerles en cualquier momento, porque no hay lugar donde no quepa la lectura. Hay momentos donde quizá no podemos leer, pero es omnipresente la oportunidad de compartir una rima, un cuento corto, por ejemplo, antes o después de comer, mientras jugamos en el jardín, o podemos introducir el libro como objeto lúdico”, agrega.

Para ella, el contacto con el libro en papel permite “identificar al objeto libro como centro de los encuentros con alguien, ya sea un par o un adulto”.

Estela García, voluntaria del Programa Abuelas Cuentacuentos que funciona en la ciudad de Venado Tuerto, Santa Fe, se incorporó a la iniciativa impulsada por el escritor chaqueño cuando su hija estaba en la escuela primaria, y hoy continúa allí. Junto con otras voluntarias, visitan escuelas y

**"ES IMPORTANTE PORQUE
ESE MOMENTO QUEDA
GRABADO EN EL IMAGINARIO
DE LOS CHICOS".
NATALIA PORTA LÓPEZ**

llevan libros para compartir con los estudiantes. “Un niño que lee incorpora imaginación; los cuentos los transportan a otros paisajes, y ellos –que son ávidos y curiosos de recibir nuevas historias– las van recreando cuando las escuchan”, relata García.

Por su parte, María Teresa Andruetto, ganadora del premio Hans Christian Andersen, el galardón más importante dentro del campo de la literatura infantil y juvenil, apunta: “Siempre el libro en papel permite el encuentro del niño con un

adulto o con otros chicos escuchando a alguien que lee, que en la virtualidad se da con la computadora o un aparato electrónico”. La escritora cordobesa señala que “escuchar un cuento todas las noches, en la cama o al momento de cenar, tiene un gran valor afectivo, y, además, les permite a niños y niñas acceder a universos diferentes, imaginarios o reales”.

Andruetto considera que leerles a niños antes de dormir, en general, se vincula a “un momento al final del día, de reposo, de descanso y de encuentro: un camino para transmitir amor, abrazo, proximidad mediante la calidez de la voz, para que ese niño pueda hacer preguntas, que se detenga, vuelva a las páginas... Es un momento para él solo que a veces en el furor de la vida cotidiana no somos capaces de encontrar”. **C**

COHETES EN EL ESPACIO SERRANO

Chicos y chicas de un club de ciencias del barrio El Talar, en Mendiolaza, Córdoba, lograron con éxito lanzar cohetes que diseñaron con materiales descartables. La iniciativa fue saludada desde Cabo Cañaveral por los responsables del SAOCOM.

TEXTO Y FOTO BIBIANA FULCHIERI

T

odavía se palpita la emoción y el entusiasmo en quienes relatan lo ocurrido en agosto pasado sobre la Plaza de la Memoria. Fue en el corazón del barrio El Talar de Mendiolaza, localidad de las Sierras Chicas cordobesas.

Allí, al mismo tiempo que se vivía la tensión de espera por la puesta en órbita del satélite argentino SAOCOM 1B en la base estadounidense de Cabo Cañaveral (Florida), los chicos y las chicas integrantes del Club de Ciencias del Espacio Sayana lograban con éxito lanzar sus cohetes vibrantes de colores y diseños aerodinámicos. Recubriendo las botellas de plástico recicladas, le dieron cuerpo a esta experiencia educativa que busca estimular el pensamiento y el accionar científico desde la niñez.

Guillermo Villavicencio es diseñador industrial, ejerce como docente de Tecnología, pero fundamentalmente es el “profe Guille”, el que armó la sede del Club de Ciencias en el Espacio Sayana, donde funciona una biblioteca popular y el Centro Cultural El Talar. “Llegué a vivir a Mendiolaza e inmediatamente empecé a pensar en proyectos a partir de reciclados. Justamente, mi tesis universitaria fue un prototipo de adoquines con botellas de plástico fundidas que muy bien servirían para realizar nuestras inexistentes veredas”, cuenta con detalles el profesor. Ese fue el inicio de la experiencia, denominada “Cohete”. “En el 2017 participé de una convocatoria a diez profesores des-

de el Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia para crear –en algún lugar comunitario habilitado y con las medidas de seguridad necesarias– un club de ciencias que fomentara en los chicos la ciencia de manera lúdica, en el que fueran partícipes de proyectos donde explicar fenómenos a través de aplicar conocimientos científicos”, remarca Villavicencio.

Así fue como con el visto bueno y el auspicio económico del ministerio, el apoyo de la biblioteca popular, del centro cultural y de las familias vecinas, salieron a “volantear” la iniciativa por los negocios del barrio. A través del boca en boca convocaron a una quincena de chicas y chicos desde los 7 hasta los 14 años, para reunirse una vez por semana y crear diversos artefactos donde poner en práctica conocimientos vinculados a los saberes científicos.

“Empezamos con una mano robótica en cartón donde explicamos cómo funcionan los tendones y los robots en la industria, y también hicimos teléfonos con vasos y con hilos”, relata el docente. “Y debido a la curiosidad y el interés de los chicos por un tema trascendental como el que la Argentina figure entre los países que tienen satélites nacionales, los impulsé a crear sus propios cohetes”, agrega. En dos semanas, los artefactos estaban listos para ser propulsados.

INSPIRACIÓN

Los elementos con los que se les dio vida fueron ob-



Cohetes realizados por los chicos del Club de Ciencias Sayana con materiales descartables.

**"JAMÁS IMAGINAMOS
LO LEJOS QUE
LLEGARÍAN LAS
IMÁGENES DE NUESTRA
EXPERIENCIA".
GUILLERMO
VILLAVICENCIO**

tenidos de reciclados caseros: botellas descartables de PET, cintas aisladoras, tapas plásticas, papeles, pegamentos, tijeras y, como dice Villavicencio, muchísima creatividad. El profe cuenta que los chicos y las chicas del club se fueron a la biblioteca de Sayana y miraron allí buscando inspiración, y que, al final, cada uno tomó la forma y el vuelo estético con la impronta original de cada participante.

La pandemia de COVID-19 impuso un protocolo general para la mayoría de las actividades colectivas, y así fue como, con estrictas medidas sanitarias y al aire libre, se fijaron el día y la hora del evento de lanzamiento. Villavicencio lo recuerda y no puede disimular la emoción que le produce recordar a todos los integrantes del Club de Ciencias y sus familias, en prudente distancia, pero aunados en una algarabía contagiosa. "Para disparar los cohetes —explica— también tuvimos que realizar una plataforma de lanzamiento, que básicamente la fabricamos con un conector rápido, un par de caños de polipropileno, mangueras y una base de madera. Con un compresor inyectamos aire a la 'botella-cohete' que tenía algo de agua y que, por efecto de acción y reacción, despidió el agua y el cohete fue impulsado hacia arriba. Fue muy impresionante ver cada trayectoria particular... algunos alcanzaron unos veinte metros de altura, con otros tantos metros de trayectoria hasta caer en las inmediaciones de Sayana", recuerda.

Ese lanzamiento, así como los que se sucedieron en la "base espacial" de El Talar de Mendiolaza, fueron registrados en un video. "Jamás imaginamos lo lejos que llegarían las imágenes de nuestra experiencia —exclama el profesor—. Resulta que tomé contacto, en una reunión de la Red de Clubes de Ciencias de Argentina, con Alberto 'Tito' Fernández y Paula Kramer, que son los organizadores de estos encuentros. Ellos me propusieron hacer llegar al equipo técnico argentino que estaba en Cabo Cañaveral el video de nuestros lanzamientos y un saludo de aliento. Así lo hicimos, y nuestro envío les llegó en un momento de sensibilidad especial. Sabemos el impacto que les causamos, porque Raúl Kulichevsky, director ejecutivo de la CONAE, desde Florida nos envió un mensaje de agradecimiento que decía: 'Recibimos el video que nos mandaron, que nos emocionó muchísimo. También nos da fuerzas para seguir trabajando y la justificación de ustedes, que son el futuro'".

CÓMO COMUNICARSE:

Red de Clubes de Ciencias
011-4899-5000 (int.1355)
clubes.mincyt.gob.ar
jgvillavicencio@hotmail.com

redaccion@convivimos.com.ar

ROBERTO PELONI

"EL APLAUSO ES AMOR"

Sensible y talentoso, es el actor más buscado del teatro musical. Agradecido por un presente profesional, confiesa que es inquieto y necesita estar trabajando.

POR DAI GARCÍA CUETO

Roberto Peloni no puede estar sin hacer nada. La entrevista fue un martes, su día de descanso de las funciones en el teatro. Sin embargo, se levantó a las seis de la mañana para refaccionar su casa materna en Lanús, volvió a la suya en la ciudad de Buenos Aires y, antes del almuerzo, conversó con *Convivimos*. Después tendrá que ir a hisoparse para poder trabajar en las dos obras en las que participa, *Te quiero, sos perfecto, cambiá* y *A chorus line*. "Me gusta tener proyectos. Soy medio culo inquieto, necesito planificar, no me gusta que se me vayan las horas", cuenta el actor.

De chico, una espada de juguete era la llave al mundo de la imaginación, ahora es en el escenario donde encuentra ese pasaje. Cuantos más personajes y más distintos sean entre sí, más se entretiene. "Cada uno es un juego distinto, no es lo mismo jugar a la mancha que al ajedrez", explica moviendo las manos. Al teatro lo conoció de adolescente, sin saber de qué se trataba y descubrió un parque de diversiones.

Su primer papel fue en *Las mil y una noches*, de Pepe Cibrián, en 2004, siguió con *Los productores* de Enrique Pinti y, al momento, trabajó con todos los pesos pesados del género de la Argentina. Acaba de cumplir 40 y tiene una reconocida trayectoria en el teatro musical que incluye, en 2015, el Hugo de Oro por su actuación en *Shrek*. La composición de Lord Farquaad desbordó talento y sacrificio, cada función debía hacerla arrodillado sobre una estructura para lograr la altura del personaje. De su infancia humilde, le quedó el valor del esfuerzo;

y de cada maestro con el que se cruzó, recolectó una enseñanza. "Nuestra empresa somos nosotros, nuestra vida. Hay que ser serio en el mejor sentido, tomarlo con importancia, darle valor al oficio", expresa quien se lució en *El cabaret de los hombres perdidos*.

Le costó dar el paso a la televisión, pero se animó en *Morfi, todos a la mesa*, donde desplegó su versatilidad y humor. También tiene tres películas en su historial cinematográfico y está esperando empezar el rodaje de la serie *Santa Evita*. "Me proyecté hacia lo audiovisual, lo empecé a desear y sucedió", dice.

¿Cómo describís este momento profesional?

Me siento afortunado, agradecido y feliz. Estar arriba del escenario siempre fue muy especial, emocional y mentalmente, es un lugar de mucho placer. Y esta vez, muchísimo más, porque me olvidé de la pandemia, del dolor, de la muerte. Y me conmueven los espectadores, ellos seguro que perdieron algo importante en este tiempo también.

¿Qué buscabas cuando encontraste el teatro?

Me parece que jugar. Soy de procesos lentos, necesito relajarme y entender. Me da el mismo placer que cuando jugaba de niño, solo que ha cambiado y se ha hecho más específico. Estar arriba del escenario es un momento de mucho disfrute y, además, de una sensación de sentirme seguro. Nada malo va a pasar, aunque lo que cuente sea malo, hay una sensación de juego, de seguridad. Hay riesgos, pero que son impulsos, son lindos.



Foto Gentileza Agencia Tommy Pashkus.

Betiana Blum dijo al aire de Morfi que vos la emocionabas. ¿Los elogios ayudan o desafían?

Ayudan, sobre todo si son de colegas. Lo que busco es el afecto. En realidad, todos los actores lo buscan: podés ganar mucha plata, pero si no te aplauden, no tiene sentido. El aplauso es amor, es escuchar que hiciste algo en el otro que lo emocionó. Me encanta la reacción del aplauso, es una celebración. Es lindo hacerle saltar una risa o un aplauso a alguien, llega electricidad, energía, es la celebración de un momento, de vivir algo.

¿Preferís el camino difícil?

Sí, pero no es consciente. Tengo la enseñanza de que no vi las cosas fáciles nunca, lo único que vi siempre fue que con esfuerzos descomunales se puede. También tengo una valoración de que nada que llega muy rápido dura demasiado o tiene sustento. Me parece que va más por ahí. Todo tiene su tiempo, necesita una elaboración. Me gusta así, las cosas difíciles me estimulan.

CAFÉ CON RITA

Cuenta que el café es un buen compañero para leer o estar en la PC, y lo prefiere cortado. “El que más me gusta es el de una cafetería estándar, el que hago en casa nunca sale tan rico”, confiesa. Por la ciudad se mueve en bicicleta o caminando, el auto prefiere no usarlo porque lo estresa. Su mamá falleció en agosto y, desde entonces, su mascota Rita vive con él. Mientras duró la videollamada, la perra no hizo otra cosa que dormir.

¿El teatro musical es popular?

No, aunque sería hermoso que lo fuera. El teatro y cualquier actividad cultural que no llegue a todos es una privación, porque el contacto con el arte le da a una persona más posibilidades, más herramientas, más poder simbólico para imaginar que las cosas pueden ser de otra forma.

¿Tenés un punto de llegada?

No, pero al mismo tiempo es una sensación que tengo en muchos momentos. Cuando digo “Ay qué bien esto”, es un segundo de gracia. De esos tuve muchos en mi carrera. Con esto de que cumplí 40, me siento más grande, más crecido en mi trabajo, en la manera de encararlo, lo disfruto desde otro lugar, veo otras capas. Hay cosas que antes se me escapaban y, como todo, con la edad empezás a ver un poquito más allá. ☐

redaccion@convivimos.com.ar



A close-up, low-angle shot of a tennis player's face and shoulder. The player is wearing a white shirt with a dark collar. The background is dark, and the lighting is dramatic, highlighting the player's features and the texture of the shirt.

DIEGO SCHWARTZMAN

"SOY TAN PROFESIONAL
QUE A VECES ME
CUESTA DISFRUTAR"

Flamante campeón del Argentina Open, su cuarto título profesional, está entre los mejores diez tenistas del mundo. Cuánto le costó llegar adonde está y qué piensa para su futuro.

POR JUAN MARTÍNEZ

El tenis siempre estuvo. Si bien no llegó a la altura de la pasión que siente por el fútbol, condujo su vida desde chico. Un talento a prueba de todo guió su vida y lo paseó por el mundo. Antes, cuando las oportunidades y el dinero no sobraban, se las ingeniaba para viajar a los torneos gracias al esfuerzo de sus padres (capaces de vender su auto para comprar pasajes en micro hacia una competencia). Como espectador, el entonces ATP de Buenos Aires –hoy Argentina Open– fue siempre un campeonato especial: lograba colarse y ver algunos partidos, soñando con alguna vez ser protagonista y, quizá, levantar ese trofeo.

Ya como jugador, Diego Schwartzman intentó ser campeón en su ciudad, Buenos Aires, con la presencia de sus amigos y familiares, pero el torneo le fue esquivo. En 2019 perdió la final, el año pasado debió retirarse por una lesión y, finalmente, en 2021 concretó el objetivo. Metáfora de estos tiempos, consiguió disfrutar en casa lo que antes únicamente solía obtener afuera. En octubre del año pasado, luego de un Roland Garros sensacional, logró meterse en el selecto grupo de los diez mejores jugadores del *ranking* profesional. El ansiado *top ten*, además de brindarle facilidades en todo el circuito, también implica para él una responsabilidad: “Soy bastante político en ese sentido, tengo mis opiniones y trato de sumar. Como funciona todo, lamentablemente escuchan un poco más al que está más arriba, y por ese lado, trato de hablar un montón con los jugadores para ver cómo estamos, qué opinamos, para dónde vamos, para dónde tiramos o para dónde intentamos que las cosas cambien. Puedo comunicar después todos estos temas a la gente que toma decisiones en la ATP. Me gusta poder trasladar lo que piensan los jugadores y lo que pienso yo, y poder cambiar las cosas que me parece que están mal”.

¿Te gustaría involucrarte en política?

En política deportiva. Política

nacional, no. Me divierte ir generando ideas o cambios. Poder ayudar y usar la palabra me encanta.

Hablaste algunas veces de la desigualdad que sufren los tenistas sudamericanos, por los viajes y los gastos que deben costear para tener una carrera. En tu caso, viviste eso de cerca, con tu familia vendiendo cosas para que puedas asistir a los torneos. ¿Qué recuerdos tenés de esas épocas?

Mi familia prácticamente no me hacía sentir toda esa falta ni los líos económicos que había tanto para mí como para mis hermanos a la hora de viajar, jugar o ir a entrenar. Casi que no me daba cuenta de eso, y es algo muy bueno, porque quizás hubiera colgado la raqueta si veía que mi viejo vendía un auto o lo que sea para poder viajar a un torneo. Quizás les hubiera dicho que frenen, que no sigan con eso. Pero también me formó en un montón de valores y cosas que tengo. Eso hizo que me guste poder ayudar y colaborar para que, con el tiempo, esa desigualdad para los sudamericanos no sea tan grande.

¿Cuándo te diste cuenta de todo ese mundo que no veías?

Cuando fui un poco más grande. Hubo un montón de cosas que no me enteré hasta cerca de los 20 años, y ya en el tenis jugaba mejor y no necesitaba ayuda. Desde los 16, 17 años, hubo gente que me ayudó mucho económicamente para que pueda arrancar en mi etapa profesional, *sponsors*. De más grande, como me iba bien en los torneos, pude ir solventando un poco más los gastos y generando mejores condiciones para mi carrera. Y ahí me fui enterando de un montón de anécdotas y cosas que mis viejos, mis hermanos y mucha gente hacía en su momento para que yo pudiera jugar.

Le dicen “Peque”, aunque la suya es una altura promedio. Sucede que entre los 20 mejores jugadores de tenis del mundo, excluyendo a Diego, el promedio es de 189 centímetros, 20 más que los suyos. Durante años,





2021

Lo que más entusiasmo a Diego Schwartzman este año no es ningún Grand Slam ni tampoco volver al selectísimo ATP World Tour Finals, donde ya compitió el año pasado. Lo que este año lo ilusiona particularmente es la posibilidad de vivir los Juegos Olímpicos de Tokio, para los que ya se encuentra clasificado. Sin embargo, viendo un poco más allá, su deseo máximo es extradeporativo: "Ojalá se hagan los Juegos, no sé lo que pueda pasar en cuanto a las decisiones de la pan-

demia... Quiero que el mundo mejore para volver a competir, pero sanamente, con gente en las tribunas y en torneos normales. Es duro lo que pasa hoy. Lo bueno que tiene viajar es que ves realmente cómo está el mundo, y es un mundo un poco triste: no hay nadie en ningún lado y toda la gente está con mucho miedo. Es feo, así que lo más importante sería que vuelva un poco todo a la normalidad para disfrutar de nuevo de esos viajes y los torneos como siempre".

él y su familia buscaron tratamientos que pudieran ayudarlo en su crecimiento, ya que no solo constituía una desventaja dentro de la cancha, sino que muchas veces su estatura atraía burlas y comentarios afuera. "Finalmente no hice ningún tratamiento, porque eran muy invasivos y prácticamente no iban a modificar nada. Fue una decisión que me frustraba mucho en su momento. Después, ya me dio igual. A medida que crecí, vi y entendí un poco más el alrededor, y fui consciente de lo que pasaba, dejó de frustrarme tanto como cuando tenía once, doce años", cuenta.

¿Fue un tema para vos? ¿Te molestaba?

Me frustraba más que nada. Me daba cuenta de todo el esfuerzo que hacíamos para que yo jugara al tenis y veía que físicamente no iba a poder ser competitivo por ese lado, en cuanto a la altura y el físico, con otros jugadores, y que el tenis cada vez tenía una media más alta. También me frustraba porque no entendía, recién me estaba formando en los valores y las cosas que realmente importan. Dos centímetros más, dos centímetros menos realmente mucho no cambian.

Hace poco, el venezolano Soteldo, futbolista del Santos de Brasil, que es de baja estatura, dijo que cuando vio jugar a Messi se sintió más confiado en que él iba a poder llegar. A vos, ¿se te acercan chicos que no tienen la estatura promedio

del tenis para decirte cosas similares?

Sí, y muchos papás de chicos que están jugando. Me dicen que me tienen como referente. Me divierte y trato de aconsejarlos. Me preguntan cómo entrené o cómo me formé cuando era chico para llegar donde hoy estoy. Y trato de contarles que no hice nada raro: simplemente entrenar, como entrenan todos, ser muy profesional, porque, al tener menos herramientas físicas, obviamente debés suplantarlas con otras cosas. Yo sé que no me van a salvar un saque o la fuerza de mis golpes desde el lado físico. Hay que ser muy consciente y suplantar todo eso.

Hace ya un tiempo que cada año que pasa es el mejor de su carrera. El suyo es un recorrido ascendente, en nivel, en posiciones en el *ranking*, en reconocimiento y también en dificultad. Los lugares para escalar son menos que los ya escalados, los ojos puestos en sus espaldas se multiplican, los requisitos para mantener posiciones son cada vez mayores. "Todos los años cuesta más subir, y este año seguirá costando. Cada año terminé más arriba en el *ranking*, y ese es un logro personal, una satisfacción personal y de la gente que está al lado mío, tanto profesional como familia y amigos, que es espectacular. Es siempre festejar por algo a fin de año. Esperemos que no se corte la racha, porque no estoy muy acostumbrado a irme para atrás. Tengo mucha presión con eso", confiesa.

¿De dónde viene esa presión?

De mí. Nunca la sentí del lado de afuera. Sí me ponía un poco más nervioso, y todavía me pongo un poco más tenso, cuando represento a la Argentina, porque estoy representando a mucha más gente. Cuando juego en el circuito, al final estoy jugando para mí y quizá para los que más me quieren. Sé que un montón de gente me toma como referente o me quiere sin conocerme, por verme jugar. A veces, siento que quiero demostrarles a esas personas, pero al final, a la hora de competir, no me pongo a pensar lo que puedan decir. Estoy jugando para mí y yo quiero ganar más que nadie, quiero que me vaya bien más que nadie. Esa es la presión que me pongo.

¿Hay espacio para el disfrute en el tenis profesional?

Creo que a medida que van pasando los años encontré muchas más razones para disfrutar. Obviamente que, por la parte económica y por ver bien a tu familia, poder disfrutar con tus amigos, con tu novia, conocer lugares y darte gustos que no te imaginabas, el tenis te hace ir disfrutando cada vez más. Hoy tengo 28 y disfruto de un montón de cosas.

¿El tenis es tu deporte favorito?

Me encanta el tenis, pero está claro que no. Mi deporte favorito es el fútbol, siempre lo fue. Pasa también que soy tan profesional y competitivo que a veces me cuesta disfrutar de lo que hago y disfruto más de lo



"CADA AÑO
TERMINÉ MÁS
ARRIBA EN EL
RANKING, Y ESA ES
UNA SATISFACCIÓN
PERSONAL Y DE LA
GENTE QUE ESTÁ
AL LADO MÍO".



que veo por tele que hacen otros. Ninguna actividad que hubiera hecho como profesional habría sido mi favorita, nunca. A todo el mundo le pasa que quiere un poco lo que no tiene...

Hace un tiempo, en una nota en el sitio Enganche, dijiste que a veces te da un poco de miedo no poder recuperar las cosas que te perdiste por tu profesión...

Lo sigo pensando. Tengo muchos amigos, varios hermanos, ahora también sobrinos, y el jugador sudamericano, como hablábamos antes, se la pasa viajando... Todos los años me paso mucho, mucho tiempo lejos de mi casa, de toda esa gente que quiero y de todo lo que realmente

disfruto. Y cuesta. Van transcurriendo los años y gané mucho más de lo que perdí, obviamente, pero hay cosas que ya no voy a poder hacer cuando sea más grande.

Te habías planteado en un momento retirarte a los 32 años, ¿mantenés esa idea?

Treinta y dos, treinta y tres... Si estoy *top ten*, la verdad no creo retirarme, pero sí, siempre digo que para mí es mucho mejor retirarse uno y no que te retire el deporte. Esa es mi frase de cabecera con el profesionalismo. Prefiero tomar la decisión yo a que me deje el tenis. Quiero tomar la decisión y hacerlo mientras lo disfrute y la pase bien, que es lo que hago hoy. No me imagino, la

verdad, a los 35 años viajando siete, ocho meses, como hoy viajo.

Anticipándose a lo que viene, Schwartzman ya puso en marcha algunos proyectos que hoy ocupan su tiempo libre, lo ayudan a sacar la cabeza por fuera del exigente circuito del tenis y lo entusiasman a futuro. Colabora junto a su hermana y su cuñado en la marca de gorras e indumentaria Guinche 21, sin gran responsabilidad en el día a día del emprendimiento, pero con voz y voto sobre modelos y otras cuestiones. También fundó un club de *eSports*, Stone Movistar, cuya sede de entrenamientos y concentraciones está en el Club Náutico Hacoaj, el mismo que lo vio usar la raqueta de tenis por primera vez. Retroceder sobre sus pasos para agradecer y llevar adelante proyectos en conjunto es otra característica suya: hace poco se sumó a Summa, la agencia comercial que lanzó el exjugador Juan "Pico" Mónaco. "Es como un hermano para mí. Desde muy chico me apadrinó un poco, llevándome a muchas pretemporadas, a muchos entrenamientos, cuando yo tenía 15, 16 años. Sentía que, si podía, tenía que ayudarlo en su nuevo proyecto. Va a ser bueno para los dos", explica Schwartzman.

Aquellas dificultades de sus comienzos, los centímetros que sentía que necesitaba, los pesos y dólares que no alcanzaban, forjaron la personalidad de este torbellino que, a puro empuje, a fuerza de triunfos que se apilan unos sobre otros, torció el destino y se erige hoy como referente de los tenistas del futuro. Él, que se colaba en los torneos y miraba con admiración a los integrantes de "la legión" (el grupo de tenistas argentinos que, simultáneamente, escalaba en el *ranking* y ganaba torneos por el mundo), es hoy el portador de la posta. Una posta que, asegura, entregará entero, cuando le queden pilas para disfrutar de lo que más le importa, lo que no entra en una cancha de tenis. **C**

redaccion@convivimos.com.ar



A man with dark hair and a light beard, wearing a tan jacket over a light blue shirt, stands in a lush green forest. He is looking directly at the camera with a neutral expression. The background is filled with dense foliage and trees.

EMILIANO EZCURRA

“HAY QUE SALVAR EL BOSQUE QUE YA ESTÁ”

Referente de la ONG Banco de Bosques, dice que para enfrentar el cambio climático y la llamada “crisis de extinción”, hay que proteger el bosque existente. Asegura que “es la forma más barata de frenar la emisión”.

POR FABIÁN GARCÍA FOTOS LAURA ORTEGO



Emiliano Ezcurra tiene 49 años y ha pasado más de la mitad de su vida tratando de cuidar

bosques de la voracidad de las topadoras. Primero desde la ONG Greenpeace, y desde 2009 en la ONG Banco de Bosques. Es una de las caras de una iniciativa novedosa: donar dinero para salvar hectáreas de bosques. Con sumas que van desde 400 a 2000 pesos por mes, cualquier persona puede ayudar a comprar campos con bosque nativo para que allí no haya tala de árboles.

En la Argentina, en los últimos 20 años (1998-2018), fueron desmontados 6,5 millones de hectáreas de bosque nativo, una superficie equivalente a 320 ciudades de Buenos Aires juntas. Por hora se tala el equivalente a 40 canchas de fútbol. La principal razón de semejante práctica es la extensión de la llamada “frontera agropecuaria”.

De acuerdo con un informe del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, ello sucedió entre 1998 y 2018, y el 87 por ciento de la pérdida fue en el parque chaqueño –principalmente Santiago del Estero (28 por ciento), Salta (21 por ciento), Chaco (14 por ciento) y Formosa (13 por ciento)–, considerado el segundo foco de deforestación de Sudamérica después del Amazonas.

Durante la conversación a través de Zoom, desde el jardín de su casa en Buenos Aires, Ezcurra cuenta que se enamoró de la naturaleza en su niñez y que la sensibilidad por hacer algo por el otro la heredó de sus padres, “que han sido personas muy dedicadas a lo solidario”. “A mí se me dio por lo ambiental, porque si la naturaleza está bien, mi comunidad va a estar bien”, agrega.

¿Cómo empezaste a trabajar en la protección de los bosques? ¿Cuándo te “enganchaste” con esta tarea?

Trabajando en Greenpeace me dedicaba a la campaña de bosques, y teníamos un seguimiento de las actividades de desmonte en Salta, Santiago del Estero, Chaco y Formosa. Obviamente debía documentar los desmontes para mostrar a la opinión pública. En los años 90, muy poca gente sabía qué era un desmonte y que encima se realizaba con dos topadoras unidas por una cadena de ancla de la industria naviera y avanzando las dos máquinas en paralelo. Levantaban el bosque entero como si fuese una alfombra, y luego todas esas gigantescas escolleras de árboles se prendían fuego. Imaginate, escolleras de cinco o diez kilómetros de largo por diez metros de alto encendidas. Este fue el proceso que fue expandiendo la frontera agrícola-ganadera hacia el norte en esa década en particular y también en la del 2000, con un paquete tecnológico que tornaba muy atractiva la plantación de soja

en esas latitudes. Ese avance de la frontera agropecuaria tenía esa consecuencia ambiental. Me tocó muy fuertemente eso.

“CADA PERSONA NECESITA COMPENSAR SEIS TONELADAS DE CARBONO POR AÑO”.

¿En qué momento nació Banco de Bosques?

Un día estaba en lo de mi suegro leyendo los clasificados del campo, y vi avisos inmobiliarios de venta de inmuebles rurales. Eran los que yo sobrevolaba con la avioneta buscando topadoras. Leía que el precio por hectárea era bajísimo. Pensé: “Si una persona está donando 300 pesos por mes a una ONG para sostenerla, que haga su trabajo, y lo hace por muchos años, en tan solo cinco años esa donación es lo que vale una hectárea de bosque”. Dije “Guau, qué simple sería empezar a unir todo esto”. En ese momento estaban apareciendo las redes sociales, y la idea fue que esa donación fuera directo a la compra de la tierra. Pensé “Pum, se acabó el problema, porque

“HAY QUE HACER UN ESFUERZO GRADUAL PERO SOSTENIDO PARA RECUPERAR MILLONES DE HECTÁREAS EN LOS PRÓXIMOS 50 AÑOS”.

es propiedad privada”. Los 5000 o los 20.000 que pusimos 400 pesos por mes para frenar a la topadora somos los dueños y nosotros decidimos que ahí no entra ninguna. Pero, además, con el Google Earth, esa persona que donó puede saber exactamente adónde fueron sus 300 pesos.

¿Por qué creés que puede funcionar?

Porque transforma una operación normal en el mundo inmobiliario con una vuelta ambientalista de activismo financiero. Es decir, nadie está pidiendo que regales nada, nadie está pidiendo que transformes tu campo en un parque nacional; hablemos de números, hablemos de plata, vendenos el campo.

¿Qué resultados consiguieron con esta práctica desde 2009?

En diez años pudimos salvar dos campos en Misiones y un campo enorme en el Chaco y otro en la Patagonia. Todo con este sistema de pequeñas donaciones que hemos combinado con grandes donantes.

¿Cuántas hectáreas tienen los campos que adquirieron con el banco?

Tenemos campos de 40 hectáreas el más chico, uno de 5000 en la Patagonia en proceso de donación para áreas protegidas naturales nacionales y provinciales, y el más grande, nuestro gran “trofeo y orgullo”, que es el Parque Nacional El Impenetrable, originado con la adquisición de la estancia La Fidelidad (250 mil hectáreas), en Chaco. En este momento estamos también con un campo en Misiones de ciento y pico de hectáreas, vecino al parque Urugua-Í. Tenemos muchas ganas de trabajar en el caldenal pampeano, que es el único bosque totalmente argentino. Sería muy bueno poder comprar una propiedad del caldenal, donarla y tener un parque nacional allí.

¿Cuáles son los destinos de los campos comprados con las donaciones?

Hay dos destinos posibles, y esto está en los estatutos: uno es que se vuel-

va área natural protegida, que es lo que hemos venido aplicando hasta ahora. Y el otro es el de una explotación con el monte en pie, que nos encantaría tener rápidamente.

¿Hasta dónde se involucran las empresas en esta iniciativa?

Hay muchas pymes que están haciendo huella de carbono con nosotros. Esto de neutralizar emisiones de carbono compensándolas con metros cuadrados de bosque está creciendo de manera impresionante. Por ejemplo, tenemos una pyme que hace tapas de empanadas y tacos. Calcularon su huella de carbono, vinieron y dijeron: “Nosotros emitimos estas toneladas de carbono por año, queremos neutralizar nuestras emisiones y queremos hacerlo con Banco de Bosques para que sepamos exactamente dónde estará cada árbol donde se almacena el carbono que no va a salir a la atmósfera”.

¿Cuánto carbono absorbe por metro cuadrado un bosque?

En un bosque, las plantas fijan carbono, y las hojas que están en el piso, las que caen, que se secan, emiten carbono. Un bosque maduro se encuentra en una situación más o menos estable. Pero la gran calamidad, y ahí está el secreto, es que la deforestación libera todo el carbono almacenado. Por eso no es que esté mal plantar árboles, pero plantar árboles cuesta plata, tiene una técnica y deben ser nativos del lugar. Lo urgente es retener el carbono que está en stock. Como dice el IPC, que es el Panel de Cambio Climático del Protocolo de París, frenando la deforestación frenamos la emisión de una manera muy barata.

¿La solución al desmonte está en manos de los ciudadanos, de la sociedad civil, o también de las leyes y de la intervención del Estado?

Obviamente que el Estado siempre puede subir la apuesta, el Estado puede sacar una ley de fomento al stock de carbono. Por ejemplo, la posibilidad de deducir del Impuesto a las Ganancias un porcentaje para este tipo de fines sería espectacular.



VIAJERO

Cuenta que su vida es "viajar mucho, estar mucho con los pies en el territorio". "Me encanta andar con mi carpita por todos lados, dormir en pleno bosque. Hoy las comunicaciones son impresionantes, yo puedo mandar *e-mails* desde mi carpa casi en cualquier lugar, si no, me voy a algún pueblo en el que haya wifi, y después estoy relevando bosques y trabajando con técnicos. A veces hay que venir acá, a Buenos Aires, a ponerse una camisa y reunirse con un diputado, un senador, un funcionario, tratar de convencerlo de que apoye la creación de un parque nacional o el tema que sea relevante. Mi trabajo es muy diverso, y eso lo hace muy divertido".

¿Cuánto bosque queda en la Argentina en relación con su territorio?

La Argentina ha perdido el 70 por ciento de sus bosques nativos. De hecho, en algunas provincias donde se perdió tanto, como en Santa Fe o Córdoba, ya no es solo hablar de proteger lo que queda, sino de restauración. Algunas provincias tienen que pensar en planes de restauración.


¿Cuál es el mínimo de bosque que sería necesario restaurar para equilibrar, al menos, la huella de carbono?

Hay que hacer un esfuerzo gradual, pero sostenido, de tratar de volver a recuperar millones de hectáreas en los próximos 50 años. Del 70 por ciento que se perdió debería recuperarse el 50 por ciento. Sería lo deseable, tendría un impacto económico, ambiental y social enorme.

Llevado a la vida cotidiana, ¿cuántos árboles necesita una persona para poder vivir?

Necesita compensar unas seis toneladas de carbono por año. Depende del tipo de bosque son más o menos árboles. En la selva va a salvar menos árboles que en el bosque chaqueño, pero puede requerir hasta 100 árboles para compensar su vida en la Tierra.

¿Por qué es prioritario salvar el bosque?

Porque es la forma más veloz y más barata de resolver dos problemas con un solo movimiento: el del cambio climático y el de la extinción de la especie humana. Una de las maneras más baratas de atacar estas dos cuestiones es frenando la deforestación, salvar lo que está. 

DÓNDE DONAR:

www.bancodebosques.org/participa-donando/

redaccion@convivimos.com.ar

DIEGO GRAVINESE

EL COSMOS DENTRO DE ÉL

El artista explora las profundidades del ser a través de los gestos y las imágenes de sus deidades, que hablan con fuerza universal a través de óleos y acrílicos en escalas magníficas.

POR CATA GRELONI PIERRI FOTOS PATO PÉREZ

La obra neofigurativa de Diego Gravinese documenta, a lo largo y ancho de tres décadas prolíficas, las percepciones (y preocupaciones) que el artista nacido en La Plata y criado en San Isidro, provincia de Buenos Aires, manifiesta sobre la humanidad. Desde una primera fragmentación pictórica a sus 20 años, que exhibía piezas yuxtapuestas de su infancia a través de recortes de fotografías familiares con influencias de Piet Mondrian y Jackson Pollock, pasando por los retratos noventeros pop de su generación, en un *mix* de pintura gestual y chorreada, con imágenes emplazadas a modo de *collage* y recortadas dentro del mismo plano que funcionaban como crítica social; hasta los registros hiperrealistas a gran escala, sin pose y cuasi fotográficos, de musas, amantes y amigas que hoy toman un nuevo vuelo para establecer una analogía poética entre la energía cósmica y la feminidad.

Luego de un raudo paso por la Escuela Nacional de Bellas Artes Prilidiano Pueyrredón —de la cual desertó a los seis meses junto a su colega Leandro Erlich—, el morocho de flequillo *stone*, patillas largas y voz tranquila se formó en el taller de Ana Eckell. “Leandro me la presentó porque era su profesora, y recuerdo que al comenzar con ella no puse ninguna resistencia, dejé que me atravesara totalmente con sus enseñanzas”, dice el pintor desde su casa/taller en el barrio de San Cristóbal, en la ciudad de Buenos Aires, desde donde agrega que uno de los aprendizajes más grandes que le dejó Eckell

fue la comprensión de las líneas de tensión en un cuadro.

Gravinese se hizo camino al andar entre premios de museos argentinos, exhibiciones porteñas, participaciones en muestras europeas y de la mano de la galerista Ruth Benzacar, con la cual trabajó durante diez años y expuso la icónica *Surfer*, en 1997, una muestra de 30 cuadros dispuestos de modo continuo en un ambiente, sin principio ni final, ofreciendo una multiplicidad de narrativas posibles. Una especie de carrete de diapositivas donde el cosmos y el infinito se manifestaban de manera latente, pero que cada vez se volvería más explícito.

¿Cómo la tecnología atravesó la producción de tu obra?

Cuando empecé a pintar, tenía una tendencia muy fuerte y natural hacia el realismo, y Ana me ayudó a soltarme. Mis primeros cuadros en el taller fueron gestuales y rápidos, para abandonar un poco mi meticulosidad frente al dibujo, pero después descubrí que los artistas pop de los 60 usaban el episcopio —un proyector de opacos— para trazar una mejor calidad de imagen. Mi papá era un buen fotógrafo *amateur* y siempre tuve fascinación por los proyectores, las diapositivas familiares y la forma en que la imagen y la luz generaban esa sensación de tridimensionalidad sobre un plano. Entonces, todo empezó a confluir en mi obra, y comencé a cortar la tela en partes en donde se mezclaba el mundo imaginario con lo personal y familiar, para luego darle paso al mundo de las amistades, a fines de los 90. Me interesaba la foto instantánea, la inmediatez, y ese período fue la relación más horizontal entre mis amigos y mi obra,






a la vez un poco cínica y crítica de esa representación generacional y del mundo del arte también.

Pero luego tu obra vira hacia una estética más apacible e hiperrealista.

Siempre fui muy visual y figurativo, pero mi intención no es la reproducción fiel de la imagen, sino lo que se cuenta a través de ella. Hay una bisagra muy grande en mi manera de pintar, a los 30 años, que tuvo que ver con haberme enamorado, que me permitió explorar representaciones más íntimas, sensibles y una nueva versión figurativa, que también se vio modificada luego de una separación muy dolorosa que inspiró la incorporación de los cristales en la obra. Se me vino el mundo abajo. En los 90 estaba muy atento a lo que pasaba alrededor mío, pero el amor me liberó un poco de esas pretensiones y me hizo darme cuenta de que no me quedaba otra cosa más que ser quien era yo, por más trillado que suene, y esos son los cuadros que más me representan. Lo que me salvó en los 90 fue el amor, pero después, a mis 42, fue el descubrimiento de un aspecto mucho más espiritual de la vida.

¿De qué se trató esta nueva transformación?

Tuvo que ver, por un lado, con un reencuentro mío con la meditación. Mi hermana Alejandra es cinco años mayor que yo y, además de introducirme en el *punk* desde chico, me enseñó a mis 30 a conectar con el yoga, con un lado espiritual y de los mundos invisibles. Esto me daba bienestar, pero yo no sabía qué hacer con esa data. Yo quería ser intelectual y rebelde, y no lograba conciliar ambos universos. A los 40, a través de la meditación profunda y las plantas sagradas, se me abrió una visión de la realidad totalmente transformadora y que me dio una dimensión de la existencia que intuía, pero que pude ver en primera persona. Fue totalmente liberador y me resultó una experiencia directa al alma, aunque soy consciente de que la vida sigue estando acá, en este plano de la realidad. Por eso el cosmos aparece continuamente en mi obra, por-

que somos la experiencia completa y lo veo como una metáfora del ser. Ahí entra en juego el cuerpo, especialmente el femenino, que, más allá de su erotización, me parece uno de los mayores misterios de la vida: ser receptividad pura, fuerza vital y poder engendrar vida. 

**“EL COSMOS EN MI OBRA
ES UNA METÁFORA
DEL SER. SOMOS LA
EXPERIENCIA COMPLETA”.**

RADIO CON VOS MEJORÓ TUS MAÑANAS

ERNESTO TENEMBAUN - REYNALDO SIETECASE

¿Y ahora quién podrá ayudarnos?

Lunes a viernes de 7 a 10 hs.

La inmensa minoría

Lunes a viernes de 10 a 13 hs.



Periodismo
de tu lado

89.9 FM RADIO
CON VOS 

Available on the
App Store

GET IT ON
Google Play



EL BUSCADOR DE SOLUCIONES

Mateo Salvatto tiene 22 años, es emprendedor y diseñó una app inclusiva que asiste a personas con discapacidades en todo el mundo. Amante de los imposibles, quiere ayudar con la tecnología.

POR DAI GARCÍA CUETO FOTO GENTILEZA MATEO SALVATTO

Siempre me pareció divertido hacer que pasen cosas que la gente no espera que pasen, como la magia”, revela Mateo Salvatto, el creador de Háblalo, una aplicación para el celular que permite a las personas con diferentes discapacidades expresarse y dialogar con otros.

Este desarrollo colabora con una problemática a nivel mundial y que no existía entre las ofertas tecnológicas.

La pasión por lo tecnológico estuvo latente desde su infancia, incluso recuerda las sensaciones de la primera vez que prendió una computadora cuando tenía dos años. Más tarde descubriría que el interés es mayor cuando lo tecnológico se junta con lo social. Luego de terminar el secundario y de resultar campeón nacional e internacional de robótica, se propuso programar una tecnología que ayudara gratis a la gente y que, a la vez, generara ingresos. “Suena medio incompatible lograrlo, pero como no voy a lo fácil, desde un principio dije ‘No quiero hacer ni una ONG ni una típica empresa tecnológica que desarrolle *software*’, quería una mezcla perfecta y balanceada de ambas”, afirma. Y abriendo mucho los ojos, agrega: “¡Cómo vas a cobrarle a alguien por comunicarse!”. Hoy, Háblalo tiene más de 120 mil usuarios en los cinco continentes, y fiel a su pasión

por los desafíos, Mateo confirma que hasta el millón no se detiene.

Se describe como una persona analítica y confiesa que da muchas vueltas sobre sus ideas y que, a la noche, antes de dormir, elabora teorías de todo tipo. “Me gusta pensar mi realidad, la del país, la de la gente que me rodea, y ver dónde se puede ayudar. Desde chiquito tuve el objetivo de usar la tecnología, hacer mi propio proyecto y generar millones de dólares para la iniciativa y para mí. Sin embargo, no quiero un crecimiento financiero solo, es buenísimo el concepto de crecer con el crecimiento de los demás y, a la vez, me interesa más aportar a la calidad de vida de las personas que desarrollar un *software* y venderlo”.

Para Mateo, ser emprendedor es cuestión de personalidad. “Emprendedor no es hacer una empresa, no es una acción, es un adjetivo que nos califica como persona. Sos emprendedor si tenés la necesidad de mirar el mundo con ojo crítico y tratar de atar el problema con la solución todo el tiempo. Me pasa con todo: veo algo que no anda y necesito arreglarlo, no me quedo tranquilo hasta que funciona. También me pasa con la sociedad. Los que tenemos una personalidad emprendedora muy fuerte encontramos más satisfacción en la

resolución del problema que en la recompensa por la solución”. Por eso cuenta que tras el éxito de Háblalo, con su empresa Asteroid Technologies trabaja en dos propuestas para avanzar sobre problemáticas que afectan a una gran parte de la población. “Estamos diseñando algo para el mal de Alzheimer, y después una deuda pendiente es poder realizar un *software* para que quienes no tienen ningún tipo de movilidad logren una comunicación efectiva a través de un teléfono”, anticipa desde su departamento en Buenos Aires, adonde se mudó solo hace seis meses.

Considera que es parte de una generación más sensible frente a temas como la discapacidad, la sexualidad y el medioambiente. También, que estamos en un contexto de democratización de la información y que el gran avance de la tecnología impacta más rápido, reduciendo los tiempos de cambios socioculturales. Desde su mirada optimista, este es un combo que podría resultar más que positivo para pensar un mundo mejor. Si bien no se imagina actuando en política, se plantea “tratar de aportar un granito de arena para generar más confianza de los jóvenes en la Argentina y una apuesta más grande por el futuro del país”. ■



MARIÁNGELES COSSAR

LA MÁS GANADORA

Es la deportista que más títulos ganó en Boca. Volvió a la selección de vóley en un momento histórico: obtuvo la clasificación a los Juegos Olímpicos de Tokio.

POR JUAN MARTÍNEZ FOTO DIEGO LUCHINI



Sus estrellas no están en el escudo del club, pero nadie sumó tantas como ella. Mariángeles Cossar es la deportista que más campeonatos oficiales ganó en toda la historia de Boca, en cuyo escudo solo se exhiben las obtenidas por el primer equipo de fútbol masculino. Cossar lleva más años como jugadora de vóley en Boca que sin serlo: tiene 31 y hace 16 que usa la azul y oro en cancha (híncha fanática siempre, ya la llevaba puesta desde mucho antes). En todo este tiempo fueron 20 los títulos ganados, lo que la pone en la cima del *ranking* (en fútbol, el más ganador del club es Sebastián Battaglia, que ganó 17 trofeos).

Por estos días, y luego de un paréntesis producto de una racha de lesiones que la marginó, comparte sus días en Boca con Las Panteras, el seleccionado nacional con el que obtuvo la clasificación a los Juegos Olímpicos de Tokio.

Todo comenzó en Tortugas, el pueblo santafesino donde nació: siguiendo los pasos de Romina, su hermana tres años mayor, se metió en el equipo de vóley. Más tarde, también siguiéndola a ella, viajó a Buenos Aires para ver los entrenamientos de su hermana en Boca. La invitaron a entrenar informalmente y su talento hizo el resto: la propuesta concreta llegó enseguida y se quedó en Boca desde entonces.

Fuera de la cancha, Chu —como la llama todo el mundo— también va al frente continuamente, y desde sus redes apoya e impulsa distintas causas, entre ellas la igualdad de oportunidades para el vóley femenino. “En la federación hay inscriptas el doble de mujeres que de hombres. Así y todo, la liga masculina históricamente recibe más atención y repercusión, los jugadores cobran mucho más y se los trata de una forma profesional. En todo, las mujeres tenemos que esforzarnos mucho más que nuestros pares varones, porque, por ejemplo, hay muchas que son madres y siempre les

cuesta el triple o el cuádruple seguir jugando. No es para criticar al género masculino en sí mismo, sino a la sociedad, que creció de esa forma y estableció esos conceptos, con muchas diferencias de género infundadas. Estamos todo el tiempo tratando de cambiarlas, porque es un pensamiento muy atrasado, y se palpa que el deporte femenino —y el vóley en particular— están haciendo una revolución muy grande. Nos merecemos toda esta difusión que se nos está dando y ojalá que cada vez estemos en mejores condiciones”, afirma.

Desde hace un tiempo, muchas jugadoras están pidiendo de una manera más activa, en redes, la profesionalización. ¿La sentís más cerca? ¿O sigue lejos?

Creo que, lamentablemente, se encuentra muy lejos todavía. Está más cerca que en otro momento, porque estamos luchando muy activamente para que se vayan produciendo cambios. Cada cambio que se produce, por más chiquito que sea, hace que



BOCA

“Yo no tenía idea de que era la que más títulos había ganado en el club, no los contaba. Cuando me lo hicieron notar, fue muy loco. Es hermoso. Por ahí voy a caer el día de mañana, cuando mire para atrás. Soy muy competitiva, quiero ganar siempre y apuesto a seguir ganando, no me quedo con todos los títulos que pasaron. Es un orgullo saber que formo parte de la historia del club más grande del país y uno de los más importantes del mundo”, afirma Mariángeles.

estemos más cerca que en el momento anterior. Con todas las chicas del colectivo Doble Cambio (jugadoras y exjugadoras, entrenadoras, gente allegada al vóley femenino) estamos tratando de difundir esto, nos sentimos apoyadas por muchas personas y sabemos que los cambios son muy grandes. Había que empezar por algún lado y no quedarse en el conformismo de decir “Bueno, no tenemos esto”. Debemos luchar para conseguirlo. En un par de años va a terminar mi carrera y yo no creo que llegue a vivir en una época en la que el vóley sea profesional, pero así y todo estoy luchando, como lo hacen todas mis compañeras, para que las chicas que tengan ganas de arrancar a jugar al vóley el día de mañana puedan hacerlo en mejores condiciones que las que tuvimos nosotras históricamente.

¿Pensás en el retiro?

Lo veo más cerca que antes, pero no es que digo “Me voy a retirar a tal edad”. Depende de cómo me vaya sintiendo físicamente. Mientras siga disfrutando de mi pasión como lo hago y el cuerpo me siga dando, obviamente continuaré. Sé que los años que jugué al vóley son más que los que me quedan. Trato de disfrutarlo en todo momento, porque sé que mi retiro está más cerca, pero no pienso eso.

¿Las lesiones que tuviste tienen que ver con que ahora disfrutes más?

Sí, obvio, porque cuando estás tanto tiempo afuera de la cancha sos consciente de todo lo que te estás perdiendo. Después de cada lesión trataba de disfrutar más, me sentía muy privilegiada por estar dentro de una cancha, que es el lugar que más me gusta. No está bueno pasar por las lesiones, no me gusta que se romaticen porque son muy duras, pero sí se aprende mucho de eso. A mí me ayudaron a forjar mi carácter. Siempre me enfoqué en que iba a decidir yo cómo y cuándo me iba a retirar, no iba a permitir que ninguna lesión me dejara afuera. **■**

redaccion@convivimos.com.ar

MICROBIOTA: UN MUNDO FASCINANTE

Nuevas investigaciones muestran el papel de la microbiota intestinal en la salud de las personas. Enfermedades como diabetes u obesidad, y trastornos neuropsíquicos podrían tener su origen allí.

POR FABIÁN GARCÍA FOTOS AFP Y ISTOCK

Gran parte de la buena o mala vida de una persona, en términos de salud, depende de su microbiota intestinal o, mejor dicho, de la armonía entre las bacterias y los microorganismos que la componen y el intestino. Se trata de una relación colaborativa entre un hospedador —la persona— y estos minúsculos habitantes que realizan tareas fundamentales a cambio de “nutrientes” para su existencia. Ese vínculo se llama “simbiótico” y se define como “la relación establecida entre dos organismos que se necesitan mutuamente para sobrevivir”¹.

Lo particular es que esta sociedad no es algo dado o definitivo a partir del nacimiento, sino que parece depender de distintos factores, entre ellos, el modo en que nos alimentamos y vivimos. El profesor emérito de la Universidad Católica de Córdoba (UCC) Guillermo Bustos y la médica Franca Monferini

(Clínica Reina Fabiola, en Córdoba) afirman, con un toque de ironía, que “somos lo que le damos de comer a nuestra microbiota”, ya que, según el tipo de dieta, pueden producirse desequilibrios que terminarán incidiendo tanto en el metabolismo como en el sistema inmunológico. La alteración de esa armonía se llama “disbiosis”.

La microbiota es considerada un órgano adquirido del cuerpo y está integrada, como explica el investigador del CONICET y director del Instituto de Investigaciones Médicas (UBA-CONICET) Carlos Pirola, por unos 8000 millones de organismos diferentes, cada uno con su bagaje de funciones y cargas genéticas. Dentro de esa diversidad de organismos, ingresan bacterias, virus, hongos y microbios. La intestinal habita en los distintos tramos de nuestro sistema digestivo y puede pesar entre 1,5 y 2 kilos. Según precisan Bustos y Monferini, las bacterias representan el 80 por ciento de los habitantes de la microbiota. Para tener una dimen-

sión cabal de la densidad poblacional, solo en el colon o intestino grueso de una persona adulta viven unos 10 billones de bacterias. Además, se renueva constantemente cada veinte días y por lo menos un tercio de la materia fecal está formada por microorganismos que ya han cumplido su función.

A su vez, la microbiota dominante es como el DNI de cada individuo, dado que varía entre distintas personas. Esta cuestión es multicausal, ya que intervienen factores genéticos, ambientales y culturales —por ejemplo, el tipo de alimentación o el estilo de vida—.

Dentro de ese universo que vive en nuestras panzas, hay tres grandes “familias”: las especies predominantes, que son las bacterias *Clostridium*, *Eubacterium*, *Faecalibacterium*, *Bacteroides* y *Bifidobacterium*; las “raras”, que integran el *Streptococcus*, *Escherichia coli* y *Enterobacteriaceae*; y las transitorias, donde se encuentran las levaduras y bacterias lácticas.



Sin embargo, además de la intestinal hay comunidades de microorganismos en las superficies, como la piel; y de otras cavidades, como el sistema respiratorio, los ojos, la boca, el oído, la vagina y el tracto urinario en los varones. Omar Romero, inmunólogo y profesor invitado de la cátedra de Química Clínica en la Universidad Nacional de Córdoba (UNC), precisa que recién conocemos, gracias a los avances tecnológicos de los últimos años basados en el estudio de genes (ADN), al 10-15 por ciento de los habitantes de la microbiota intestinal. Es decir, apenas tenemos noticias de una parte menor de sus habitantes y, por supuesto, mucho menos de las funciones específicas de cada uno de ellos y los mecanismos de interacción que se ponen en juego en cada actividad.

Guillermo Bustos y Franca Monferini detallan las siguientes funciones de la microbiota intestinal:

Barrera: protege al organismo del ingreso de patógenos (productores de enfermedad). Allí, las bacterias “buenas”

de la microbiota luchan directamente contra los patógenos para competir por los mismos nutrientes. Además, algunas bacterias liberan moléculas antimicrobianas contra los gérmenes patógenos y otras estimulan la producción de mucosidad para proteger a las células intestinales de las agresiones y evitar efectos nocivos para el organismo.

“DEBERÍAMOS VOLVER A LAS FUENTES, AL PARTO NATURAL”. OMAR ROMERO

Digestiva: transforma las fibras alimenticias en nutrientes para las células. Se trata de una tarea fundamental, ya que permite digerir algunos componentes de los alimentos que el organismo no puede digerir y metabolizar por sí mismo.

Absorción de vitaminas en general y, en particular, de la vitamina K (importante para la coagulación de la sangre y la salud de los huesos) y las del complejo B, entre ellas la B12 (ayuda a obtener energía de los alimentos, a producir glóbulos rojos y a mantener el sistema nervioso central).

Metabólica: el metabolismo comprende a los procesos físicos y químicos del cuerpo que convierten o usan energía, entre ellos el de la digestión de alimentos y nutrientes. En ese marco, la microbiota intestinal ejerce funciones metabólicas esenciales para la digestión. Estudios de los últimos años relacionan a la diabetes, la obesidad y otras patologías con desequilibrios en la microbiota.

Neuropsíquica: influye sobre depresión, ansiedad y autismo. Existe un verdadero eje entre el cerebro y los intestinos.

Inmunológica: promueve la defensa general del organismo, ya que allí tiene domicilio la mayor parte del arsenal defensivo de los seres humanos y la prevención de algunas





El estilo de vida saludable también cuenta.

enfermedades inmunológicas. Incluso la alergia alimentaria y la dermatitis atópica o eczema parecen estar relacionadas.

En ese sentido, Bustos y Monferini describen que “el sistema inmunológico está conformado principalmente por el tejido linfático, el cual se encuentra disperso en todo el organismo, pero la mayor parte está ubicada en el área intestinal. El tejido linfático asociado al intestino (GALT, por sus siglas en inglés) constituye la parte más extensa y compleja del sistema inmune. Su respuesta es la formación de anticuerpos y otros sistemas de defensa que envía a todo el organismo. El 80 por ciento de las defensas del aparato respiratorio, por ejemplo, provienen de allí”.

CÓMO SE FORMA

En términos generales, la constitución de la microbiota intestinal lleva unos tres años a partir del nacimiento. Luego, en condiciones

normales, se diversificará y adquirirá cierta estabilidad hasta la etapa de la vejez, en la que tenderá a empobrecerse por la pérdida de diversidad de microorganismos.

Las claves de este proceso son tres:

-Al pasar por el canal vaginal de su madre, el recién nacido recibirá una carga de microorganismos para constituir su microbiota.

-A través de la lactancia materna, la madre continuará proveyendo microorganismos; gammaglobulina A –un anticuerpo que fabrica el sistema inmunitario para combatir los ataques de bacterias, virus y toxinas–, especialmente presente en el calostro de las primeras horas; y proteínas para el crecimiento. La OMS (Organización Mundial de la Salud) recomienda un mínimo de seis meses de amamantamiento, pero su extensión es benéfica.

-Cuando llega el momento de suplementar la leche materna, debería “realizarse con comida no industria-

HÍGADO GRASO

Los investigadores Carlos Pirola y Silvia Sookian (UBA / CONICET) son autores de un trabajo que publicó la revista *Gut*. El informe aborda la composición de la microbiota del tejido hepático en pacientes con **hígado graso y diferentes grados de obesidad**. Aunque es sabido que el desarrollo del hígado graso está relacionado con factores ambientales y genéticos, estudios recientes muestran el peso de la microbiota intestinal en esta patología. Hasta ahora no se conocía la existencia de correlaciones entre diversos tipos de ADN microbiano del tejido hepático, cuya presencia por primera vez se describe en este estudio, y la severidad con la que se manifiesta esta enfermedad. “Lo que hicimos fue identificar el ADN bacteriano en pacientes con y sin hígado graso, y encontramos una diversidad de bacterias que se pueden asociar con las formas en las que esta enfermedad se manifiesta”, expresó Pirola.

DIABETES

La calidad de la dieta y la microbiota intestinal son más determinantes en el riesgo de desarrollar diabetes tipo 2 que la obesidad. Así lo demuestra un estudio del Centro de Investigación Biomédica en Red Diabetes y Enfermedades Metabólicas, citado por la agencia de noticias científicas SINC (España). Revela que, cuando se sigue una dieta sana, la presencia de obesidad no aumenta el riesgo de esta diabetes, algo que sí ocurre en personas con mala alimentación. Tras comparar la microbiota intestinal, se vio que los grupos con dieta no saludable (obesos y no obesos) mostraron mayor concentración de *Prevotella* y menor de bacterias acidolácticas y *Faecalibacterium prausnitzii*. “La microbiota tiene un rol esencial en el desarrollo de la diabetes, y los grupos con dieta no saludable presentaban un patrón de bacterias con mayor riesgo patológico”, dijo Diana Díaz Rizzolo, una de las coordinadoras del estudio.

lizada”, esto es, preparada en casa con alimentos naturales.

Qué prácticas alteran este proceso de adquisición de la microbiota en estos primeros tres años de vida:

-El nacimiento por cesárea, ya que el recién nacido no obtiene la microbiota simple de las bacterias vaginales y fecales de la madre. Según la OMS, el nacimiento por cesárea no debería ser mayor al 10 por ciento de una población. Bustos y Monferini expresan que “en nuestro país se ha visto un aumento importante en los últimos años debido a múltiples factores. Mientras que en Finlandia solo el 5 por ciento nace por cesárea, en la Argentina supera el 50 por ciento en algunas regiones”.

-El uso indiscriminado de antibióticos, algo que sucede, por ejemplo, cuando los padres los utilizan sin prescripción médica.

LA ALIMENTACIÓN

“Nuestra dieta está compuesta básicamente de hidratos de carbono, proteínas, grasas, minerales y vitaminas. Todos estos nutrientes

se digieren y absorben en el intestino delgado. También consumimos fibras de origen vegetal que llegan sin digerir al intestino grueso donde habitan la mayor parte de nuestras bacterias benéficas, las que están capacitadas para transformarlas químicamente en sustancias que las alimentan y mejoran sus múltiples funciones. En nuestro país se calcula que dos tercios de la población recibe una alimentación que no reúne las características que convienen a una microbiota normal”, afirman Bustos y Monferini.

Entre las dietas sugeridas, aparece la llamada “dieta mediterránea”, incluida en 2010 como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. Precisa la agencia española SINC que tiene “uno de los patrones alimentarios más equilibrados y saludables del mundo. (...) La adhesión a este patrón dietético es alta a largo plazo por la variedad de alimentos y la riqueza en grasas de origen vegetal. (...) Numerosos estudios han puesto de manifiesto los beneficios de este tipo de dieta en la promoción de la salud y la preven-



ción de enfermedades como los trastornos cardiovasculares, la diabetes o el cáncer”.

La dieta mediterránea, según la Biblioteca Nacional de Salud de los EE.UU., se basa en “comidas a base de vegetales, con solo pequeñas cantidades de carne vacuna y pollo; más porciones de granos enteros, frutas y verduras frescas, nueces y legumbres; alimentos que en forma natural contengan cantidades altas de fibra; pescados y mariscos; y aceite de oliva como la fuente principal de grasa empleada para preparar los alimentos. Este aceite es una grasa saludable y monoinsaturada”.

También aparecen entre las sugerencias la incorporación de prebióticos y probióticos a la dieta.


Los prebióticos “son componentes funcionales no digeribles de los alimentos (como algunos tipos de fibras) que estimulan la actividad y el crecimiento de ciertos grupos específicos de bacterias, como las bifidobacterias y las bacterias lácticas. Estudios científicos han demostrado que tanto los prebióticos como los probióticos tienen numerosos efectos beneficiosos

para la salud del huésped (especialmente en lo que respecta a las funciones digestivas y a las inmunitarias)”¹.

En la lista de prebióticos (alimentos ricos en fibras vegetales) aparecen los cereales integrales, no refinados: arroz, maíz y trigo sarraceno; trigo, avena, cebada y centeno (TACC) no aptos para celíacos; ver-

chía, etc.; y salvado, sémola, polenta, mandioca.

Mientras que los probióticos, según la definición del 2001 de la OMS y la FAO, son “microorganismos vivos que, cuando se administran en la cantidad adecuada, confieren beneficios de salud al huésped”. Normalmente, se consumen en alimentos fermentados como los yogures.

Si bien aún falta mucho camino por recorrer, en el equilibrio de la microbiota se encuentra, quizá, uno de los secretos de una existencia saludable. Como dice Romero: “Deberíamos volver a las fuentes, al parto natural; a la lactancia de al menos seis meses; y luego a los alimentos hechos por la familia en la casa, sin conservantes, sin antibióticos, sin antimicóticos. Y en la adultez, igual. Si hay una receta, es volver a lo natural. Respetaríamos la fórmula con la que la microbiota se ha autodiseñado a través de los siglos”. 

“SOMOS LO QUE LE DAMOS DE COMER A NUESTRA MICROBIOTA”. **GUILLERMO BUSTOS**

duras: espárragos, alcauciles, ajo, cebolla, puerro, achicoria, tomate, alfalfa, remolacha, rúcula; frutas: todas, pero especialmente banana y manzana; legumbres: lentejas, garbanzos, porotos; frutos secos: nueces, almendras, cajú, avellanas; miel; semillas: quínoa, girasol, lino,

1-Glosario:<https://www.gutmicrobiota-forhealth.com/es/recursos-glosario/>.

redaccion@convivimos.com.ar



UNA RED QUE RECUPERA ALIMENTOS Y EVITA EL DESPERDICIO

Los bancos de alimentos recuperan gran parte de los productos aptos para consumo que se desperdician en la Argentina. Cómo trabajan y cómo colaborar con ellos.

POR DENISE DESTÉFANO

Imaginen 430 camiones llenos de papas. Más de 10 millones de kilos de papas todos juntos, uno encima del otro, listos para ser consumidos. Imaginen que esas papas ya no pueden ser comercializadas por diversos motivos. Imaginen 10 millones de kilos de papas apilándose en un relleno sanitario y el desperdicio de los recursos que se usaron para producirlos, sin mencionar las bocas con hambre que no los recibieron.

Esto podría haber ocurrido el año pasado de no haber intervenido la Red Argentina de Bancos de Alimentos (REDBdA). Tras el cierre de locales gastronómicos, la empresa McCain, una de las principales productoras de papas fritas del mundo, se encontró con un excedente, pero, afortunadamente, pudo ponerse en contacto a tiempo con la Red.

“Esos 430 camiones hubieran quedado bajo tierra”, resume a *Convivimos* Liliana Cagnoli, presidenta de REDBdA, y cuenta que en 2020 entregaron más de 31 millones de kilos de alimentos que fueron a 1.600.000 personas, cuando en 2019 habían alcanzado a 460.000. “O sea, triplicamos nuestra operación. Fue básicamente un gran desafío y lo vivimos con mucha responsabilidad: teníamos que lograr que los bancos de alimentos siguieran trabajando”, detalla Cagnoli.

Los bancos reciben productos alimenticios donados por empresas, supermercados y productores agropecuarios que son aptos para el consumo, pero que por distintos motivos fueron sacados de circulación: excedentes de producción, corto vencimiento o corta vida útil, embalaje o etiquetado defec-

tuoso, devoluciones de clientes, productos estacionales fuera de temporada y así. Cada banco los clasifica en depósitos con ayuda de voluntarios y luego los distribuye entre organizaciones sociales de la zona: comedores comunitarios, hogares de ancianos, apoyos escolares, centros de rehabilitación y otros.

“Nuestra lógica es: no podemos dejar que un alimento que esté apto para el consumo humano se tire cuando hay gente que pasa hambre”, asegura Cagnoli.

COSTO AMBIENTAL

La Red Mundial de Bancos de Alimentos (GFN, por sus siglas en inglés), de la que REDBdA es miembro fundador, señala que “en las economías emergentes se desperdicia aproximadamente el 15-30 por ciento de los alimentos. Cada año, se desperdician millones de libras de alimentos mientras que una de cada cuatro personas está desnutrida”.

Según informó la Secretaría de Agroindustria de la Nación en 2019, en la Argentina se desperdician 16 millones de toneladas de alimentos por año. Unos 14,5 millones corresponden a pérdidas en las etapas de producción, almacenamiento, transporte y procesamiento, y 1,5 millones en la comercialización y el consumo.

El desperdicio tiene un doble efecto: no solo se está desaprovechando un alimento que podría paliar el hambre, sino que también se están dilapidando los recursos que se emplearon para producirlo. Por ejemplo, tirar media hamburguesa genera un impacto ambiental equivalente a tomar una ducha de 60 minutos, según la iniciativa mundial Save Food! De la misma manera, para



DE FRUTAS Y VERDURAS

En los últimos años, REDBdA puso el foco en la recuperación de frutas y verduras con el fin de enriquecer la dieta de quienes reciben la ayuda: en 2020 rescató unos 12.542.309 kilos y realizó más de 100 talleres a comedores. Los cursos que dicta son fundamentales para aprender acerca de la correcta higienización de los productos, cómo pelarlos y cocinarlos para que no pierdan sus nutrientes y lograr un mejor aprovechamiento para mejorar la calidad nutricional de las personas asistidas.

producir un tomate se requieren trece litros de agua, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés), sin hablar de los gases de efecto invernadero generados y la mano de obra y la energía empleadas en su elaboración.

Esta es una preocupación mundial y adquiere cada vez más relevancia, al punto de que la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas lo refleja en el objetivo 12.3, llamando a reducir a la mitad los niveles de desperdicio en el consumo y la venta minorista de alimentos, y a minimizarlo en la producción y el abastecimiento.

UN MODELO PARA SEGUIR

El modelo del banco de alimentos nació en 1967 en Phoenix, Estados Unidos, fundado por John van Hengel, quien logró convencer a los encargados de varios supermercados de que donaran a la iglesia St. Vincent de Paul alimentos que habían perdido su valor de venta. Este modelo llega a la Argentina con la crisis del 2000 impulsado por personas interesadas en esta problemática. En el 2003 nace la REDBdA con la intención de nuclear a los bancos de alimentos de todo el país y de darle visibilidad a este sector. Actualmente agrupa a 25 bancos, desde Jujuy hasta Neuquén.


“Los bancos de alimentos terminan indefectiblemente teniendo un triple impacto: medioambiente, economía y sociedad. Que le llegue la comida a quien realmente lo necesita generando puestos de trabajo, y el último impacto es medioambiental”, relata Cagnoli, y menciona que si bien la

pandemia los puso a prueba, lo vieron como una oportunidad para crecer.

En ese contexto, tuvieron que adaptarse a nuevos protocolos de seguridad, armar turnos, conformarse con pocos voluntarios al principio y adaptar sus procesos a las restricciones en la circulación en todo el territorio nacional. La baja en la actividad o el cierre de emprendimientos gastronómicos y supermercados hizo, por otro lado, que haya más productos disponibles para recuperar. Al no poder ir los asistidos a recibir la comida, las instituciones armaron viandas y bolsones, ya no pensados para una persona, sino para toda la familia, donde muchas veces algunos miembros habían perdido su trabajo.

“Tenemos 2907 voluntarios. Logramos que se entreguen más de 90 millones de raciones en 2020 y estamos llegando a más de 5200 instituciones. Fue impresionante: con menos recursos hicimos más cosas”, reconoce Cagnoli, sin dejar de mencionar las dificultades.

Habiendo logrado la Ley Donal, que limita la responsabilidad del donante una vez entregados los alimentos, el mayor desafío hoy es la logística. Lograr una manera eficiente de trasladar los alimentos que minimice los costos es un objetivo siempre presente. En ese sentido, la Red busca visibilizar el trabajo de cada banco de manera de que cada región pueda fortalecerse armando nodos y optimizar así las operaciones.

Para colaborar con la REDBdA, se pueden hacer donaciones de alimentos, de servicios, de dinero o de tiempo a través de su web: www.redbda.org.ar 

EL CHAMAMÉ ES DE TODOS

Más que una música y una danza, el chamamé es el modo de ser, de mirar el mundo y de celebrar de toda la región del Litoral. Por eso, desde 2020 es Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

POR DAI GARCÍA CUETO FOTO JOSÉ LUIS SUERTE

Miles de *sapucay* se escucharon al unísono el 16 de diciembre de 2020. Ese día, la UNESCO declaró al chamamé como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Un reconocimiento fundamental para hacer visible en todo el mundo a este particular género musical.

La iniciativa de presentar esta expresión cultural artística para el reconocimiento internacional fue del gobierno correntino, provincia donde nació. En 2016 ya se había hecho un primer intento, pero fue recién el año pasado, en plena pandemia de coronavirus, que la votación resultó positiva.

“El chamamé no es solo música y danza, es mucho más amplio, hablamos de la cultura chamamecera. Una cultura que no tiene límites y se extiende a Paraguay, parte de Uruguay y el sur de Brasil”, le dice a *Convivimos* Gabriel Romero, presidente del Instituto Provincial de Cultura, la dependencia que lideró la postulación. “El chamamé tiene un vínculo con el paisaje desde la letra, hay un amor al lugar de pertenencia. También hay un respeto hacia la naturaleza y una exaltación del hombre y la mujer, de fraternidad y vínculo con el otro. Además, expresa una profunda religiosidad popular. Eso también coincide con el ser correntino, humilde, solidario, amigo, enamorado, hermanado con su paisaje y religioso”, agrega el funcionario.

Por su parte, Pedro “Topo” Zubieta, el presidente de Fundación Memoria Chamamé, resume con con-

tendencia: “El correntino no concibe su esencia sin el chamamé”.

Para la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), “el patrimonio inmaterial proporciona a las comunidades un sentimiento de identidad y de continuidad: favorece la creatividad y el bienestar social, contribuye a la gestión del entorno natural y social, y genera ingresos económicos”. Con esta distinción, el organismo internacional se propone la conservación del “patrimonio vivo”. La Argentina tiene, ahora, tres bienes culturales reconocidos: los otros son el tango y el fileteado porteño.

A partir de este nombramiento, aumentan las posibilidades de difusión a nivel mundial, además de incluir fondos para su desarrollo. Tanto Romero como Zubieta coinciden en que los esfuerzos deben direccionarse a la investigación y al ingreso de esta expresión cultural al mundo académico. “Además de aportar para que los artistas chamameceros puedan circular, nos obliga a pensar políticas públicas a largo plazo, que no se queden solamente con la difusión de la música y el baile, sino que atiendan a otros aspectos del chamamé y que nos den un gran sostén conceptual”, comentó el titular del Instituto Provincial de Cultura de Corrientes.

El chamamé está presente en la vida cotidiana. Se lo vive en cada una de las celebraciones, desde un festejo o un bautismo hasta un velorio. Se escucha en el campo y también en la ciudad.

“Se enseña por transmisión. Toda la historia del género fue así, los chamameceros de la vieja guardia eran



todos ‘orejeros’, aprendían mirando. En mi casa, soy la tercera generación de chamameceros, y porque había instrumentos, antes de que me diera cuenta ya estaba tocando. En cualquier lugar del Litoral te encontrás con una persona que pertenece a familias de músicos de varias generaciones. Ese patrimonio, esa riqueza es lo que distingue al chamamecero. Todos lo respetan y cultivan”, explica Zubieta, quien ejecuta la guitarra y el acordeón, pero no se considera artista.

DESDE SIEMPRE

“El chamamé es mi infancia, es la radio arriba de la heladera de mi casa, es el *sapucay* que pegaba mi papá en la carpintería, es el acordeón de Raúl Barboza y todos queriendo tocar como él cuando éramos adolescentes. El chamamé son mis hermanos, mi mamá secando el guardapolvo de la escuela arriba de la cocina

ORIGEN GUARANÍ

La música y la danza del chamamé son de origen guaraní. Luego recibiría influencias de los jesuitas que habitaron la región durante la colonia española y de los inmigrantes europeos que llegaron en los siglos XIX y XX. Más tarde, con las grabaciones discográficas, el folklorista Tránsito Cocomarola abriría caminos para el género que transitarían grandes autores, intérpretes y músicos. Justamente, el 19 de septiembre, fecha en la que murió Cocomarola en 1974, se conmemora el Día Nacional del Chamamé. Hoy es de toda la humanidad.

a leña. Mi primer acordeón, y los otros acordeones. Es la música con la que camino en la vida. Como dicen los hermanos Chávez: ‘Fue mi canción de cuna y será el sol de mi vejez’”, expresó el Chango Spasiuk, uno de los referentes más importantes de la música litoraleña, en un video que compartió para celebrar el reconocimiento.

Dijo también que “es un llamado de atención para repensarnos y resignificarnos, y unir un montón de piezas de las que estamos hechos [los argentinos]”. A partir de ello, pidió que nombres como Tránsito Cocomarola, Antonio Tarragó Ros o Ernesto Montiel “ocupen un lugar más preponderante” como el de otras figuras nacionales de la cultura nacional, por ejemplo, Jorge Luis Borges, Astor Piazzolla, Atahualpa Yupanqui, Carlos Gardel o Mercedes Sosa. **■**

CHEVROLET TRACKER

MARCADA EVOLUCIÓN DE LA SUV COMPACTA

Por Fernando Soraggi



PRECIO
\$2.898.900

180 KM/H
Velocidad
máxima

130 CV
Potencia máxima
a 5500 rpm

14 KM/L
Consumo
promedio

DISEÑO. 4/5

La nueva generación de la SUV compacta de Chevrolet, la Tracker, muestra muchas novedades que le entregan mejor presencia, más solidez estructural, nuevo equipamiento, más tecnología, muy buena habitabilidad y un motor más rendidor, como para seguir en la preferencia de los usuarios.

Este utilitario deportivo que se produce en Brasil llega a nuestro mercado con un diseño exterior mejorado que lo pone al día con la modernidad, ya que no tiene una sola línea de su antecesora. Se produce sobre la nueva plataforma GEM, siguiendo los pasos del Onix. Creció en casi todas las dimensiones, lo que aporta en presencia y en un mejor interior. Es para criticar que no ha mejorado el despeje al suelo, por lo que habrá que estar atento para no tocar abajo.

De líneas elegantes, destaca el frontal, con un capó más lanzado y con nervaduras, que termina sobre los llamantes faros led rasgados. Estos le dan el marco a la nueva parrilla dividida en dos, con el logo en la parte superior.

De perfil resalta la mayor amplitud de la superficie vidriada y las llantas de aleación de 17 pulgadas de renovado diseño. El techo solar es panorámico y tiene barras, con un *spoiler* sobre el portón posterior.

CONFORT. 3%/5

En el interior se nota claramente la vinculación con el Onix. Cuenta con un tablero con buena información y calidad de materiales y construcción, con un diseño con el tapizado que combina símil cuero y detalles de tela.

Las butacas delanteras son cómodas y toman bien el cuerpo, sin per-

mitir movimientos inesperados. La del conductor cuenta con ajuste en altura, reglaje que, junto con las modificaciones que ofrece la columna de dirección, altura y profundidad, garantiza una muy buena posición de manejo.

Atrás, lo de siempre: dos adultos viajarán confortablemente, ya que es muy buena la altura al techo y el espacio para las piernas; mientras que el asiento central es mucho más incómodo y más ajustado, y con respaldo duro, por lo que habrá que acomodar a los más chicos.

Al abrir el portón posterior se nota que el baúl ha crecido en dimensiones. Tiene piso plano y capacidad para acomodar 400 litros, que se pueden agrandar hasta 1300 litros rebatiendo los asientos posteriores. Bajo el piso está la rueda de auxilio, que lamentablemente no se modificó y sigue siendo temporal.



MOTOR

Motor naftero delantero transversal. Tres cilindros en línea, cuatro válvulas por cilindro, dos árboles de levas en la culata. Alimentación por inyección electrónica multipunto. Cilindrada: 1200 cc
Tasa de compresión (ratio): 10,5:1
Potencia: 130/5500 rpm
Torque: 190 Nm a 1500-4500 rpm

TRANSMISIÓN

Tracción delantera
Caja: Automática de 6 velocidades y MA

MEDICIONES

Largo / ancho / alto: 4270 mm / 1791 mm / 1626 mm
Distancia entre ejes: 2570 mm
Peso en orden de marcha: 1271 kg
Capacidad de baúl: 400/1299 litros
Capacidad de combustible: 44 litros

SUSPENSIÓN

Delantera: Independiente tipo McPherson con brazos oscilantes, resortes helicoidales y barra estabilizadora
Trasera: Semiindependiente con eje de torsión, resortes helicoidales, amortiguadores hidráulicos y barra estabilizadora

FRENOS

ABS
Delanteros: Discos
Traseros: Tambores

DIRECCIÓN

Asistencia eléctrica progresiva

LLANTAS Y NEUMÁTICOS

Llantas de 17"
Material: Aleación
Neumáticos: 215/55 R17
Rueda de auxilio: Temporaria de 15"

FABRICANTE/IMPORTADOR

Chevrolet Brasil / Chevrolet Argentina

PRECIO Y GARANTÍA

\$2.898.900, 3 años o 100.000 kilómetros

MOTOR. 3 ¼/5

El motor es una de las mejoras, ya que se dejó de lado el 1.8 de 140 CV, que era bastante gastador, y se ha puesto el nuevo 3 cilindros, 12 válvulas, con doble árbol de levas a la cabeza de 1.2 litros con turbo, que entrega 132 CV y un buen torque de 190 Nm, con lo que ha mejorado en todas las prestaciones. Sin embargo, por el peso del vehículo, es algo gastador en ciudad, aunque menos que el anterior. Muestra buenas aceleraciones y notables reacciones de recuperación, con un consumo promedio de 14 km/litro. Una lástima que el tanque de combustible se haya reducido a 44 litros, sobre todo por la elasticidad.

EQUIPAMIENTO. 3 ¼/5

Este es otro de los ítems que han mejorado notablemente, sobre todo en lo relativo a la tecnología, tan útil en estos tiempos, con el sistema OnStar, con asistencia las 24 horas, los 365 días del año. Además es el único producto de su categoría que posee wifi propio con la posibilidad de conectar hasta siete dispositivos, manteniendo la señal hasta a 20 metros del vehículo. El

paquete de datos es suministrado por Claro y se debe contratar aparte.

SEGURIDAD. 4/5

En esta nueva generación los frenos traseros ya no son a disco como empleaban las opciones más equipadas de la generación anterior, igualmente nuestras pruebas dieron resultados positivos, con distancias cortas y sin fatiga.

En el rubro seguridad, además de los habituales *airbags* (seis en este caso), control de tracción y estabilidad, y anclajes Isofix, aparecen elementos que pueden marcar alguna diferencia con sus rivales, como alerta de colisión inminente con freno automático de emergencia, sensor de ángulo ciego y faros *full led* regulables en altura.

PRECIO. 3 ½/5

Probamos la versión más elevada de la Tracker, Premier, cuyo precio vigente es de \$2.898.900, comenzando desde \$2.000.000, por lo que está equiparada con los rivales. Esta SUV compacta sin duda dejará conforme –por diseño, equipamiento y, sobre todo, por las soluciones tecnológicas– a toda la familia. ☑

Con la música a todas partes

La amplia oferta de parlantes móviles se adecúa a todas las formas de escuchar música, ya sea en lugares cerrados o al aire libre. Y a todos los presupuestos.

Por Ariel Hendler

Está claro que las instalaciones de audio para ubicar en un lugar fijo del *living* pasaron a la historia. Hoy, cuando se escucha música solo desde archivos digitales, ya sea mediante conexión USB, wifi o *bluetooth*, los nuevos equipos tienden a ser portátiles para poder ser llevados de un ambiente a otro. Además, unifican en un solo dispositivo las múltiples funciones de fuente de sonido, amplificador y parlante, de modo que ocupan muy poco espacio.

Entre los equipos más básicos y monoaurales (“1.0”, como se dice ahora), un clásico es el cilindro compacto y portátil tipo “latita de gaseosa”, que se mueve naturalmente de una habitación a otra para llevar la música. Dentro de la muy amplia oferta se distingue el Sony Extra Bass XB12, que suena con una gran potencia de bajos e incluso funciona muy bien en exteriores.

En la misma gama hogareña existe una infinidad de modelos que varían en sus prestaciones y estética, porque muchos son también objetos decorativos. Por caso, el pequeño Philips TAS2505b, estilo “cajita de habanos”, es ideal para tener sobre una mesa ratona y ofrece la posibilidad de funcionar en tándem con cualquier otro parlante para generar entre ambos un sonido estéreo (2.0). Además, posee la función de generar luces led desde su carcasa para acompañar la música con una experiencia multimedia.

A su vez, el Xiaomi IP55, con forma de “termito”, pero muy potente, tiene la versatilidad de que su sonido se adecúa tanto a interiores como a exteriores. Cuando se lo usa al aire libre, arroja un audio vibrante de largo alcance; y si se lo utiliza en una habitación, su sonido es de una gran sutileza, como para apreciar todos los detalles.

Otros modelos, en cambio, se distinguen por las prestaciones que ofrecen más allá del audio en sí. Es el caso del diminuto pero muy macizo Motorola Sonic Sub 240, monoaural de gran potencia y un amplio rango de graves y agudos, que puede ser controlado a través de los asistentes virtuales Google Assistant, Alexa y Siri.

Incluso hay algunos parlantes que, a pesar de ser portátiles, fueron pensados casi para una ubicación fija, como la estilizada Barra de Sonido Gadnic BS-500. Se trata literalmente de una barra delgada y horizontal, de un metro de largo y con los parlantes en sus extremos, que brinda un lujoso sonido estéreo gracias a sus 95 *watts* y su capacidad de ecualización. Pero que, sobre todo, es ideal para acomodar delante del televisor y poder escuchar también el audio de una película o serie. Como en un *home theatre*. ■

redaccion@convivimos.com.ar

PARA EXTERIORES

La oferta de equipos de audio transportables abarca también a los que son especialmente aptos para usar en exteriores, ya sea un jardín, un quincho, un *camping* o incluso la playa. Los hay chicos y livianos, como el juego de dos parlantes Fleck 7 BT, de Thonet & Vander, que incluyen su propio sistema para sujetarlos en altura a una pared —obviamente en jardín o patio—. Son ideales para amenizar la sobremesa familiar. Entre los equipos de gran porte, estilo “fiesta” y por lo general monoaurales, se destaca la torre de sonido Noblex Mnt290, de medio metro de alto, con su enorme potencia capaz de “conmover” a todo un balneario.



¿Semilla o tepes?

Claves para elegir el césped apropiado para crear un buen jardín de acuerdo con el tipo o tamaño del terreno, y el presupuesto disponible. Las características y los pros y contras de cada método.

Por Yamila Garab

A la hora de empezar a armar un jardín o reconstruir el que ya se tiene, lo primero es evaluar los dos métodos básicos para llevarlo a cabo y así poder elegir el más adecuado a cada situación y presupuesto. Uno es el de colocar rollos de pasto (también llamados “tepes”); y el otro, el tradicional de plantar semillas. El primero es casi el “obligado” para un típico jardín urbano en el fondo de una casa y el segundo es el que se recomienda cuando el terreno tiene dimensiones generosas y con arboleda.

El método del césped en forma de tepes consiste en unas planchas de tierra compactada con pasto natural bien sujeto por sus raíces. Estas tienen 25 centímetros de ancho, 3 centímetros de espesor y dos metros de largo; vienen enrolladas y se colocan manualmente como si fuera una alfombra. Esto suele tomar un solo día de trabajo y se puede llevar a cabo en cualquier momento del año, con la ventaja adicional de que al cabo de una semana ya se puede disfrutar del jardín a pleno. En cuanto al costo, si bien este método es bastante más caro que el tradicional de semillas, si se comparan los precios por metro cuadrado, en un jardín urbano de dimensiones normales el gasto total no llega a ser escandaloso.

Por su parte, la gran ventaja del método tradicional (semillas) es que permite combinar una variedad casi infinita de pastos con distintas formas de hoja, texturas y tonalidades de verde, de modo que se pueden diferenciar sectores, delimitándolos mediante senderos o muretes (arriates). Su desventaja es que las semillas suelen tardar varias semanas en germinar y luego se debe esperar más de un mes antes de poder pisar el terreno, y a veces hasta



un año para poder disfrutarlo en forma intensiva. Además, se recomienda plantar solo en algunos períodos bien acotados del otoño o la primavera, por ser las estaciones con clima más amigable y sin temperaturas extremas.

Para ambos métodos existe una gran variedad de tipos de pastos que se pueden utilizar, aunque obviamente esta es mucho mayor en el caso del tradicional. El césped más popular es la gramilla o grama fina, muy requerida por su resistencia a las pisadas, el calor y las sequías. En cambio, el césped *tifway* se destaca porque soporta el pleno sol, mientras que la grama bahiana y la *zoysia* pueden mantenerse bien a la sombra incluso si esta es permanente, por ejemplo debajo de árboles con copas frondosas.

Por lo pronto, el fin del verano y comienzo del otoño es una época ideal para elegir los pastos más adecuados y empezar a poner el terreno en condiciones. ■

LA PREPARACIÓN DEL SUELO

Estas son las tareas que es necesario realizar antes de plantar césped con cualquier método:

1. Remover la tierra hasta 15 a 20 cm de profundidad (humedecer antes para facilitar la tarea).
2. Quitar las malezas y raíces de otras plantas, piedras y cualquier objeto sólido.
3. Rociar con un herbicida el terreno ya removido.
4. Emparejar con un rastrillo el nivel del terreno para facilitar el drenaje del agua de riego.
5. Agregar una capa de arena para ayudar a un buen drenaje.
6. Agregar una capa de tierra fértil para que favorezca el crecimiento del césped.

BELLEZA AMERICANA

Predador solitario y territorial, recorre sigiloso las tierras que aún lo preservan. El yaguareté es el felino más emblemático de nuestro país.

FOTOS NICOLÁS PÉREZ TEXTO CRISTINA DI PIETRO

Custodio de los hábitats naturales de América y emblema indiscutible de nuestro patrimonio cultural, el yaguareté –“verdadera fiera” en guaraní– es el felino más grande del continente americano y el tercero del mundo, después del tigre de bengala y el león.

Para muchas culturas prehispánicas, el *Panthera onca*, tal su nombre científico, era un animal sagrado. La fuerza, el poderío y el misterio que lo rodean protagonizan todavía hoy innumerables leyendas, mitos e historias, como la de los chiriguano que creen que los eclipses los provoca el *yaguárohuí*, un tigre criollo de color morado que se come al sol o a la luna; o la del *yaguareté-abá* (en guaraní) o *runa-uturunku* (en quichua), que consistía en la transformación de ciertos hombres en tigres por las noches.

Predador solitario y territorial, caminador incansable y excelente nadador, este majestuoso felino puede moverse diariamente hasta once kilómetros y cruzar ríos caudalosos para cazar peces y lagartos. Estos, junto a tapires, carpinchos, corzuelas, armadillos, tortugas, aves y prácticamente todas las especies que conviven en su hábitat son parte de su variada dieta.

El yaguareté es el máximo depredador de Sudamérica y, como tal, cumple un rol clave para el mantenimiento de los ecosistemas donde vive. Es también lo que se denomina una especie “paraguas”: su conservación implica la protección indirecta de otras especies con las que comparte su territorio.

Declarado Monumento Natural Nacional en el año 2001, hoy en nuestro país su población está críticamente amenazada. Solo sobreviven entre 200 y 300 ejemplares distribuidos en su mayoría en las yungas de Salta y Jujuy, en la región chaqueña y en la selva misionera.

En este sentido, resultan fundamentales las acciones que se llevan adelante para su preservación. Entre ellas, la que se realizó en enero, en Corrientes, con la valiosa colaboración de la Fundación Rewilding Argentina, que, después de más de una década de trabajo, logró reintroducir a este gran felino al ambiente donde había sido exterminado 70 años atrás. ■

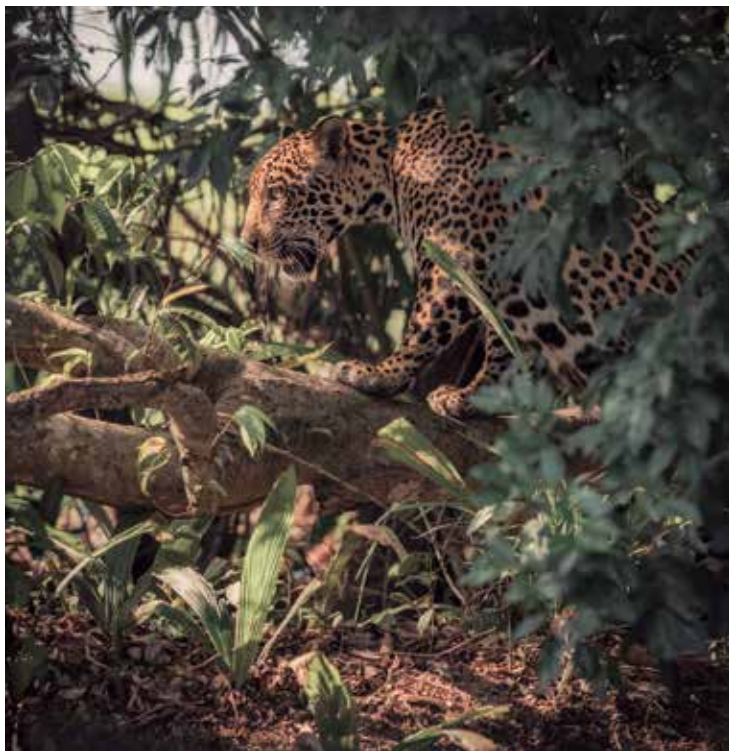




Además de yaguareté, yaguar o jaguar, también se lo conoce como “tigre”, “uturunco”, “Nahuel” y “pintado”, entre otros.



Gran nadador, cruza ríos para explorar nuevos territorios y atrapar presas como carpinchos y yacarés.



La disminución de su ambiente natural y la caza furtiva son sus principales amenazas.



Los machos pueden llegar a medir hasta 2,5 metros de largo y pesar hasta 140 kilos.



Para mayas y aztecas, el jaguar era un animal sagrado.



Su pelaje le sirve para camuflarse en su hábitat selvático.



NICO PÉREZ

Fotoperiodista especializado en naturaleza y vida silvestre. Con sus fotos intenta hacerle justicia al mundo natural, ansiando captar esos instantes que se consiguen con mucha observación y paciencia. Espera poder inspirar a las personas a cambiar su comportamiento, para asegurar que los ambientes naturales persistan. Su trabajo ha sido publicado en numerosos libros y revistas, ha recibido premios y ha sido exhibido en importantes galerías y museos de Estados Unidos y Europa. www.instagram.com/nicopereznature

LOS CAMINOS DEL VINO CORDOBÉS

Además de sus bellos paisajes serranos, la simpatía de su gente y la pureza del aire que se respira, Córdoba despliega un atractivo que no muchos conocen: sus viñedos y la elaboración de vinos únicos y especiales.

POR SILVINA REUSMANN





La bodega Aráoz de Lamadrid en San Javier, una de las más lindas de la región.

Córdoba tiene grandes secretos por descubrir. Como ser el hogar del cactario más grande de Sudamérica, por ejemplo, o haber sido la primera provincia donde se elaboró vino. También hay varios datos curiosos. Pocos saben que la Plaza Federal, junto al lago San Roque, es el centro geográfico de la Argentina, o que en la capital, más específicamente en la avenida Olmos 91, está el inmueble más angosto de Sudamérica (algunos dicen del mundo): un edificio de solo 3,7 metros de profundidad diseñado por dos arquitectos franceses. ¿Cuántos saben que el famoso festival folklórico de Cosquín tiene un festival “mellizo” que se festeja desde hace 46 años en una pequeña ciudad de Japón y dura tres días? Al parecer en 1955, un profesor de la ciudad de Kawamata escuchó por la radio una canción de Atahualpa Yupanqui, se enamoró del folklore y así nació la idea de replicarlo. Tampoco es muy conocida su larga tradición vitivinícola que data de hace 400 años, mucho antes de que se pensara en producir vino en el resto del país. Córdoba tiene muchas historias para contar y muchos lugares por visitar.

El camino del vino cordobés atraviesa cinco zonas que albergan alrededor de 18 bodegas: en Sierras Chicas están las más antiguas; en el norte, el corazón del valle de Ischilín, una pareja fundó en 2007 una de las más nuevas; Calamuchita y Traslasierra fueron las últimas zonas en desarrollarse; y en Punilla, tres hermanos armaron una bodega de cero en las tierras favoritas de su mamá. Pero para entender esta ruta que atraviesa la provincia, primero hay que viajar un poquito al pasado.

SIERRAS CHICAS

Al igual que en muchas otras partes del mundo, fueron los monjes, en este caso los jesuitas, quienes plantaron las primeras vides. Pero cuando estos partieron de Córdoba a misionar por otras latitudes, la tradición decayó hasta que, a mediados del siglo XIX, numerosas familias italianas provenientes del Friuli se instalaron en la zona y con todo su conocimiento a cuestras, resuci-

taron la industria del vino. Fundaron Colonia Caroya, nació la frauma, una cepa mestiza local, y para 1900, La Caroyense, la principal bodega de la provincia, se ubicaría entre las diez más importantes del país. Luego vendrían algunos vaivenes políticos, económicos y hasta climáticos que dejarían a Córdoba fuera del juego durante varias décadas hasta su regreso con gloria a las pistas enológicas en los 90, cuando nacería un nuevo “camino del vino”.

Colonia Caroya ya no es solo famosa por sus salames, aunque nadie se resista a un vermú y una picada vespertina en el Bar 9, donde se rumorea que preparan los mejores, también es reconocida por los vinos que se elaboran en Terra Camiare, una de las bodegas más modernas de la provincia, a solo 52 kilómetros de la capital y que se extiende hasta Quilino. El proyecto no se limita al vino, también conjuga diversas actividades que suman gastronomía, paseos y un poco de historia. En La Folie, su restaurante, se preparan deliciosos platos para acompañar sus vinos dondevinos: resaltan el premiado Socavones Semillón por su expresión y frescura o el particular Zambua seco, un *blend* de Malbec, Bonarda e Isabela, una cepa única de la región, que tiene marcadas notas a frambuesa y frutillas. En la entrada de la bodega hay expuestas algunas maquinarias que se utilizaron más de 100 años atrás, cuando esta aún pertenecía a los Nanini y cobraba fama por sus vinos únicos. Cuando la familia Mizzau la compró en 2015, la bodega se renovó completamente y esas máquinas empezaron a contar un poco de la historia y la tradición del vino en la zona.

TRASLASIERRA

Los pueblos de San Javier, Yacanto y La Población son conocidos por su encanto y sus hermosos paisajes, pero desde hace algunas décadas es también una rica zona vitivinícola. Noble de San Javier fue la primera bodega en presentar un vino de la región y continúa con la elaboración de vinos orgánicos y biodinámicos. Cerca, la bodega Aráoz de Lamadrid cuenta con doce hectáreas con un particular diseño: el viñedo se integró al paisaje y



así crecen las vides entre rocas y árboles frondosos. Sus particulares dueños, que vienen del mundo de la educación y el paisajismo y se están iniciando en el universo del vino, decidieron respetar las características de la zona y crearon una bodega que llama la atención y se convirtió en una suerte de oasis serrano. Allí se encuentra el cactario más grande del mundo: hay más de 6000 cactus de más de 450 especies que llegaron desde los lugares más remotos del mundo y 30 estanques con flores de todos los colores. El propio Goyo Aráoz de Lamadrid, descendiente directo de Francisco y Gregorio Aráoz de Lamadrid, héroe de la independencia argentina, repasa la historia familiar mientras acompaña a los visitantes en un recorrido por el viñedo. La visita culmina con una degustación de sus vinos acompañados por productos de la zona. Para los



Gastronomía y vinos en la Bodega Noble San Javier.

El primer vino elaborado en tierras cordobesas fue bautizado "Lagrimilla".

que quieran quedarse, hay una serie de habitaciones para alojarse y vivir la experiencia completa. Aquellos que estén de paseo por La Población, a pocos kilómetros de San Javier, podrán visitar Peperina, el restaurante revelación del año que cuenta con Alejandro Digilio como chef. Más conocido como "Nitu", el cocinero que pasó por El Bulli y tuvo en Buenos Aires la maravillosa Vinería de Gualterio Bolívar se instaló antes de que la pandemia sacudiera el mundo en tierras serranas y allí comanda los fuegos del restaurante de la bodega.

Cerca de allí, en la finca El Boleado, la familia Westerdhal elabora un Viognier que ya es famoso. Su historia se remonta a su bisabuelo danés, que se enamoró del lugar cuando pisó la Argentina. Para este año prepara su primer rosado de Syrah y Bonarda y en los planes está elaborar un espumante de

Viognier, una uva que se da muy bien en la zona. Y al pie del cerro Champaquí, en San Javier, está La Matilde, una comarca biodinámica abierta todo el año con una posada que cuenta con ocho habitaciones con vista a los viñedos y las Altas Cumbres. Todo allí se encuentra en consonancia con la naturaleza, se recuperaron lagunas que estaban secas, se mejoraron los drenajes y canales para acumular el agua de lluvia, se hace una utilización responsable de los recursos, se reciclan todos los desechos y trabajan su cocina con un criterio de kilómetro cero, para evitar el innecesario transporte de alimento: se cultiva lo que se come y el resto es de los productores más cercanos. Este trabajo apoyado en la sustentabilidad y la preservación del medioambiente se traslada a sus vinos, orgánicos y biodinámicos, elaborados por el enólogo Matías Michelini.



La Caroyense, el comienzo de la historia del vino cordobés.

CALAMUCHITA

Desde hace ya varios años, entre los diques y embalses que caracterizan la zona de Calamuchita, surgieron diversos emprendimientos familiares vinculados al mundo del vino. Durante el verano, además de aquellos que se aventuran a los deportes acuáticos y los turistas que se instalan en los alrededores de los diques, cada vez son más los que recorren esta ruta del vino que propone la provincia. Cerca de Los Reartes, se puede visitar la bodega Río del Medio, que hoy elabora dos vinos que pueden encontrarse en la carta de El papagayo, uno de los mejores restaurantes de la provincia: el Tizún Malbec y el Malabar Chardonnay. Siguiendo la ruta, en Villa Ciudad Parque, asoma Famiglia Furfaro, una bodega comandada por dos hermanos. Jorge vive todo el año en Córdoba, y Hugo reparte su tiempo entre Italia, donde tiene un restaurante que vende los vinos familiares, y la finca de Calamuchita. Dueño de una risa contagiosa, es un gran anfitrión para las catas y degustaciones que se hacen de sus Primaterra.

A pocos kilómetros, la bodega Vista Grande comenzó en 2012 con

un viñedo de Malbec, pero en poco tiempo decidió expandirse a otras cepas. Hoy también elabora vinos tintos a base de Cabernet Sauvignon; Merlot y Cabernet Franc; y blancos de Chardonnay, Sauvignon, Gris y Roussanne. La edificación de la bodega destaca por su diseño moderno y diferente. Allí cuenta con una sala de arte itinerante donde se realizan catas y degustaciones de sus dos líneas: Surmenage, compuesta por vinos jóvenes, y 30/08, los de guarda.

FIN DEL RECORRIDO

Si el viaje culmina en el norte, la parada obligada para los amantes del vino será Ischilín, un pequeño pueblo cuyo nombre significa “alegría” en lengua sanavirona, la que hablaban los primeros pueblos originarios que habitaron la región. Ischilín parece detenido en el tiempo, mantiene sus aires coloniales, su pulpería y antiguos edificios, los ranchos de adobe y la casa museo del artista Fernando Fader. En las afueras está la bodega Jairalla Oller, el emprendimiento de un matrimonio que dejó Buenos Aires y se enamoró del despojado paisaje de

la zona. Además de los ricos vinos de la bodega, hay que ir a probar las empanadas y los dulces de La Serena, y los platos de La Rosada. Ambos lugares cuentan además con alojamiento para los visitantes.

Por otra parte, al este de la capital, en la zona de Santa Cecilia del departamento de Punilla, recién están naciendo los primeros vinos de Nébula, un viñedo plantado por tres hermanos en honor a su madre. La bodega abre los fines de semana hasta que cae el sol y suele tener actividades programadas que pueden consultarse en su Instagram.

Los vinos de Córdoba están construyendo su identidad a partir de la recuperación de una larga tradición que durante años se mantuvo latente. Tintos y blancos expresivos y sabrosos *terroirs* con distintos perfiles, variedad de suelos y de climas donde se están trabajando además de las cepas tradicionales otras con gran potencial. Córdoba está definiendo un perfil que empieza a reconocerse en las góndolas y que en poco tiempo dará mucho para hablar. ☑



Viñedos de Vista Grande.



Degustación en bodega Jairala Oller.



Vinos Finca Altos.



Chacra de Luna.

Fotos Gentileza Córdoba Turismo

DATOS ÚTILES

En la página de Córdoba Turismo (cordobaturismo.gov.ar) se puede encontrar un detallado catálogo de actividades y experiencias así como mapas, información general y recorridos virtuales por las bodegas, que, además, publican en sus perfiles de Instagram sus lanzamientos, actividades y propuestas. Si bien la mayoría brinda la posibilidad de visitarlas, en algunas debe hacerse reserva previa.

¿CÓMO LLEGAR?

Por micro hasta la capital de Córdoba y otras ciudades de la provincia. Horarios y pasajes en www.plataforma10.com.ar.

EN AUTO:

Sierras Chicas/Colonia Caroya: desde la ciudad de Córdoba tomar la RN 9 norte, pasando la Estación Juárez Celman y General Paz.

Traslasierra/San Javier: tomar el Camino a las Altas Cumbres y luego seguir por la ruta 14 que desemboca en diversos pueblos de Traslasierra.

Calamuchita/Villa Ciudad Parque/Los Reartes: tomar RP 5 hasta Villa General Belgrano o hasta Villa Ciudad de América, pasando Potrero de Garay, tomando luego la ruta S271 hasta Los Reartes.

Ischilín: se encuentra a unos 120 kilóme-

tros de Córdoba Capital. Se puede llegar por la RN 9 y la RP 17, o por la ruta E 53 y luego la RP 17.

Punilla: desde la ciudad de Córdoba tomar la ruta 20, luego continuar por la RP 73 y la RP 55, hasta desembocar en la RN 38.

POR AVIÓN:

Hay vuelos de Aerolíneas Argentinas, Fly Bondi y JetSmart. Los precios varían según la fecha y la disponibilidad.

Romina Levy Daniel

CULTURA ROCK PARA LAS MASAS

La directora creativa de Complot cuenta la evolución y reestructuración de la etiqueta, quintaesencia de la indumentaria adolescente en la Argentina, en un año de múltiples y profundos cambios.

POR CATA GRELONI PIERRI FOTO PATRICIO PÉREZ

R

omina Levy Daniel cuenta que cuando terminó de estudiar Diseño de Indumentaria y Textil en la Universidad de Buenos Aires (UBA), su padre no quería que trabajara en la empresa familiar a causa de su falta de experiencia. Roberto y Carlos Levy Daniel habían fundado en 1990

Complot, una firma de ropa casual y mayorista con un primer local en la avenida Avellaneda al 2800, en el barrio de Floresta, Buenos Aires. “Él es muy exigente y quería que yo me ganara mi lugar, así que accedí a dejarme entrar, pero como pasante, contando botones y haciendo fichas técnicas hasta que considerara que pudiera ser útil”, se ríe hoy desde su oficina, en el mismo barrio donde nació la compañía que hoy maneja en conjunto con su primo Diego, segunda generación al mando.

Empezó su camino desde la cadetería, hasta que, en 2001, en pleno estallido económico e industrial del país, decidió tomar las riendas del sector creativo e imponer la estética y las necesidades personales de una chica de 23 años: que Complot fuera accesible y cosmopolita, y que tuviera una actitud roquera y una identidad característica entre las marcas de moda del momento. Así, la diseñadora comenta cómo nació la asociación de la cultura rock con una firma que quería separarse del montón: “La esencia de Complot tiene

que ver conmigo y mi estilo, porque su identidad se fue consolidando a medida que yo crecía, como cuando tuve a mi primera hija, Lola (14), y lanzamos la línea MINI”.

Hoy Complot cuenta con más de cien empleados y diez locales distribuidos entre la ciudad y la provincia de Buenos Aires, en un *mix* de espacios propios y franquiciados, pero su crecimiento no fue ni lineal ni sostenido. El año pasado, a raíz de la pandemia por el COVID-19, la etiqueta decidió retirarse de los *shoppings*, reestructurar la organización empresarial y fortalecer el canal digital, que ya tiene más de diez años de funcionamiento. Levy Daniel reflexiona y dice: “Es momento de transformarnos y de dejar de ser una empresa familiar. Con mi primo nos dimos cuenta de que hacía falta un gerente general con *expertise* en indumentaria que ayudara a profesionalizar los procesos para poder crecer sobre la base de proyecciones financieras y no de la intuición”.

¿En qué creés que Complot puede mejorar como empresa?

Si bien estoy muy contenta con la comunicación y la imagen de la marca, se viene una nueva etapa comercial. Podemos mejorar desde la logística, el diseño y la identificación de las necesidades de nuestros clientes por plaza, ya que tenemos muchísima información que se nos reporta desde cada punto de venta y plaza ma-



UN COMLOT VIRTUAL

Levy Daniel reconoce que su público vive con el celular pegado a la mano y que la comunicación de la marca responde a ese tipo de consumo, sumado a que su canal de venta *on-line*, presente en el mercado hace una década, aumentó las ventas en un 250 por ciento durante la pandemia. “Nuestro canal de Instagram tiene 328.000 seguidores, y hoy es nuestra principal red para comunicarnos”, dice la diseñadora, y agrega que también publicitan *on-line* en otras redes sociales como Facebook y Google. Prefieren no trabajar con influencers: “No nos representan. Preferimos darle ropa a gente que nos gusta por su estilo y que la va a usar porque le copa y no solo a cambio de una acción o un canje”.

yorista que no se está aprovechando bien. Ajustar las curvas de color, de talles, y analizar mejor los productos sobre la base del *big data* va a volver más eficiente al producto.

¿Por qué la nueva colección se llama “Reset”?

El año pasado fue duro, pero también me dio un respiro para bajar decibeles, aprender a estar sola –que debí aprender a hacerlo– en mi casa y con mis tres hijos. Me sirvió para valorarme, para eliminar relaciones tóxicas y dedicarme a pleno al cuidado de mi familia y mi trabajo. Me sentí muy poderosa. Por eso la colección del año pasado se llamaba “I Love Me” (Me amo), porque todos pasamos por un momento de autoconocimiento y reflexión. Entonces pensé: “¿Y ahora qué?”. Ahora me *reseteo*, me quedo con lo mejor, destilo lo malo y avanzo. Lo mismo que atravieso a nivel personal y laboral es lo que quisimos transmitir a través de las prendas.

¿De qué se trata esta temporada?

Contemplamos el confort por los cambios que trajo la cuarentena y porque, cuando empieza el frío, probablemente queramos quedarnos dentro de casa de nuevo, entonces se pueden encontrar muchos conjuntos de buzos y pantalones, camisas anchas, remerones y camperas infladas y protectoras. Esta temporada hicimos 300 artículos, bastante unisex, con varias estampas por

metro y otras únicas que atraviesan las prendas y las dividen en tres mundos: uno inspirado en el autoconocimiento, en la astrología y en la conexión espiritual con una misma; el segundo es el más inspirado en los *collages* y la incertidumbre que genera este futuro incierto, de donde parte una estética más ciberpunk; y el último nos hace viajar a países exóticos a través de iconografías, *animal prints*, tipografías y logos que te llevan a destinos lejanos como Japón, Berlín y hasta Rusia, en alusión a la vacuna Sputnik V.

¿Cómo son las usuarias de Complot?

Al principio, la empresa se focalizó en un público más bien adolescente, pero que fue evolucionando a medida que yo crecí y quise seguir encontrando opciones para vestirme en Complot. Las usuarias también crecieron con la marca y siguen hallando qué ponerse para salir, para el trabajo, para estar cómodas en su casa, y eso me encanta. Mis amigas de 40 se visten con mis diseños, y eso me copa, pero cambió mucho la nueva generación de pibas en relación a la mía. Las veo mucho más libres en cuanto a sus elecciones sexuales, por ejemplo; más amables con su imagen corporal y desinhibidas. También están más atentas y permeables a la diversidad en general y no se guían por estereotipos. **■**

EL ETERNO RETORNO DEL JEAN

Una vez más, el "denim" vuelve a protagonizar la moda de esta temporada, estrenando nuevos lavados y morfologías, revitalizando clásicos e imponiendo su rebeldía y su espíritu democrático e inclusivo.

FOTOS NICOLÁS PÉREZ ESTILISMO SOFÍA PÉREZ Y SANTÍA

NUEVO JARDINERO

Camisa con hombreras (Melocotón)
y jardinero (Inversa).





VESTIDO NEVADO

Vestido a la rodilla (System) y collar
con dije (Utopías de María).



CLÁSICO DE CLÁSICOS

Camisa oversize (Portsaid) y jean
Oxford (Melocotón).



COMPAÑERO *COOL*

Vestido con botones (Melocotón) y collar con dije (Utopías de María).

ESPÍRITU LIBRE

Campera *oversize*
con roturas (Peuque).



JEAN+ JEAN

Camisa y *jean* ancho (Levi's).



DENIM SENSUAL

Camisa con bolsillos en el frente y *short* tiro alto (Kosiuko), y botas de cuero gamuzado (Viarno).

Agradecemos a Fundación Patagonia Flooring
(@designandartcenter @patagoniaflooring)
y Mudrá (@mudraplantbased).

Inversa: inversanet.com.ar
Kosiuko: kosiuko.com
Levi's: levi.com.ar

Melocotón: melocoton.com.ar
Peuque: peuquejeans.com.ar
Portsaid: portsaid.com.ar
System: systembasic.com.ar
Utopías de María: utopiasdemaria.com.ar
Viarno: viarno.com

SABORES DE LA PASCUA

POR
SANTIAGO
GIORGINI



Fotos Fernando Giampieri (Estudio Migone)



EMPANADAS DE VIGILIA RELLENAS CON MERLUZA

18 PORCIONES **3** H PREPARACIÓN **20** MIN COCCIÓN

INGREDIENTES:

Masa - Hojaldre rápido:

500 g de harina 0000
230 cc de agua
300 g de manteca o margarina
10 g de sal fina

Relleno:

2 cebollas
300 g de merluza
½ Morrón rojo
1 diente de ajo
1 lata de caballa
1 cucharada de pimentón
1 tomate perita
Perejil picado c/n
Sal y pimienta c/n
Aceite de oliva c/n
1 huevo para pintar

PREPARACIÓN:

Para la masa:

Poner en un bol la harina con la sal y la manteca bien fría cortada en cubitos chicos.

Con la punta de los dedos o con un cornet, comenzar a romper y aplastar la manteca con la harina hasta formar como un arenado grueso.

Es un procedimiento que debe hacerse rápido para que no se ablande la manteca.

Incorporar el agua, también fría, y comenzar a formar la masa. No hay que amasar, solo unir los ingredientes.

Espolvorear con harina la mesada y por encima de la masa, y estirar con un palote formando un rectángulo.

Doblar en 3 partes, aplastar un poco y llevar a la heladera unos 15 minutos.

Repetir el estirado del rectángulo y el doblez en 3. Llevar nuevamente a la heladera.

Repetir el estirado y los dobleces 2 veces más, dejando siempre descansar en la heladera unos 15 minutos entre uno y otro.



Por último, estirar la masa hasta obtener 2 mm de espesor y cortar los discos de empanadas con un cortante bien filoso. Reservar con separadores o espolvoreadas con harina, y tapadas en la heladera.

Para el relleno:

Cortar la cebolla, el Morrón y el ajo en cubitos chicos.

Rehogar en una sartén con aceite de oliva. Agregar la merluza en cubos pequeños y la caballa picada.

Condimentar con sal y pimienta.

Sumar el tomate rallado, el pimentón y el perejil picado.

Retirar y dejar enfriar.

Disponer una cucharada de relleno sobre cada tapa de empanada y cerrar sin repulgar, solo presionando. Colocar sobre placas apenas enmantecadas.

Pintar con huevo batido y cocinar en horno bien fuerte hasta dorar la masa.

TIPS:

- Se pueden espolvorear con azúcar antes de llevar al horno.

ROSCA DE PASCUA

2 ROSCAS 2 H PREPARACIÓN 30 MIN COCCIÓN

INGREDIENTES:

Masa previa:

10 g de levadura fresca
65 cc de leche tibia
1 cucharadita de miel
125 g de harina 0000

Amasijo:

375 g de harina 0000
1 cucharadita de sal fina
100 g de azúcar
2 huevos
30 g de levadura fresca
75 cc de leche
1 cucharadita de esencia de vainilla
Ralladura de 1 limón
100 g de manteca
1 huevo batido para pintar

Crema pastelera:

500 cc de leche
125 g de azúcar
6 yemas
40 g de almidón de maíz
1 cucharadita de esencia de vainilla

Para decorar:

Mermelada reducida o almíbar c/n
150 g de cerezas al marrasquino
Azúcar grana c/n

PREPARACIÓN:

Para la crema pastelera:

Poner la leche en una olla con la mitad del azúcar y calentar.

Aparte, mezclar con un batidor de mano la otra mitad del azúcar y el almidón. Agregar las yemas.

Verter un poco de la leche tibia sobre la mezcla de yemas, revolviendo bien y llevar al fuego el resto de la leche. Cuando rompa hervor, volcar la preparación de yemas, mezclando con batidor para evitar que se formen grumos.

Cocinar durante 1 minuto, removiendo bien para que no se pegue. Aromatizar con vainilla y enfriar con film o antiadherente en contacto. Colocar en una manga de pastelería.



Para la masa previa:

En un bol disolver la levadura con la leche tibia. Agregar la miel, la harina e integrar. Tapar y dejar fermentar. Preparar 40 minutos antes.

Para el amasijo:

Hacer una corona con la harina y la sal. Poner en el centro los huevos, el azúcar, la levadura desgranada, la esencia de vainilla y la ralladura de limón. Agregar la masa hecha anteriormente, la leche tibia, la manteca blanda y comenzar a unir hasta formar la masa. Amasar hasta lograr una masa suave que no se pegue en las manos.

Dividir en 2 partes iguales, bollar, tapar con film y dejar descansar 40 minutos.

Hacer un hueco en el centro de cada bollo y abrir hacia los costados para formar las roscas.

Poner sobre placas de horno enmantecadas. Cubrir y dejar leudar hasta duplicar el volumen.

Pintar con huevo batido y llevar al horno a 180° por 20 minutos. Distribuir la crema pastelera por encima y cocinar por unos 10 minutos más.

Retirar, pincelar con mermelada reducida, decorar con azúcar grana y cerezas al marrasquino.

PANCITOS RELLENOS DE QUESO

20 PANCITOS 20 H PREPARACIÓN 25 MIN COCCIÓN



INGREDIENTES:

Fermento:

75 cc de leche
1 cucharadita de azúcar
1 cucharada de harina 0000
15 g de levadura fresca

Masa:

500 g de harina 0000
220 cc de leche o agua
10 g de sal
Aceite de oliva a gusto
1 cucharada de romero fresco picado

Para rellenar:

250 g de *mozzarella*
1 huevo para pintar

PREPARACIÓN:

Para hacer el fermento:

Disolver la levadura en la leche tibia y mezclar con el azúcar y la harina. Tapar y dejar espumar.

Para la masa:

Poner en un bol la harina con la sal, hacer un hueco y colocar allí el fermento anterior, un chorrito de aceite de oliva y el romero picado. Agregar la leche o agua de a poco y formar la masa. Amasar hasta que resulte suave. Tapar y dejar descansar.

Tomar porciones de masa de aproximadamente 50 g, o del tamaño deseado. Rellenar con un cubito de *mozzarella* y formar el bollito.

Colocar en placa o fuente aceitada o enmantecada, y dejar duplicar su volumen. Hornear a 180° por aproximadamente 20 minutos o hasta que estén dorados..

TIPS:

- Se pueden saborizar con otras hierbas como orégano, tomillo o albahaca. Si se utilizan secas, poner menos cantidad, ya que son más invasivas.
- También probar combinando con otros ingredientes para los rellenos, como tomates secos, aceitunas u otros tipos de queso.

POR
FABRICIO PORTELLI



MALBEC ARGENTINO TRANSMITE SU TERRUÑO

Un reciente estudio publicado en *Scientific Reports* explica por qué los Malbec no son todos iguales, desterrando cualquier polémica. A partir de la investigación de terruño más extensa jamás realizada para cualquier variedad de vino, el Catena Institute of Wine comprobó científicamente la capacidad que tiene el Malbec de transmitir el lugar, tal como sucede con las uvas más famosas en las regiones más prestigiosas del Viejo Mundo.

Por primera vez, un estudio demostró que el efecto del *terroir* puede ser explicado químicamente a través de diferentes cosechas, desde pequeñas parcelas hasta grandes regiones, y con un ciento por ciento de efectividad en las predicciones. Roy Urvieta (33) —responsable enológico de la entidad creada por Laura Catena hace 25 años— es uno de los autores principales del estudio. Así, estos resultados pioneros y prueba

irrefutable de la existencia del terruño y su persistencia a través de las añadas ya están disponibles para todos. Dentro de la comunidad científica se suele decir que si no se publica, no existe. Por lo tanto, publicar el resultado de un trabajo de muchos años es un hito, porque más allá de que otros investigadores puedan usar la información,

para otros puede significar el punto de partida para nuevos hallazgos.

Y si bien esto no cambia ni mejora los Malbec, significa un paso más en la demostración de que el cepaje emblema de la Argentina tiene personalidad propia, y que puede integrar la elite de las variedades clásicas junto al Pinot Noir, el Cabernet Sauvignon y la Chardonnay. **■**

TIPS

Si bien no es el atributo más importante de un vino, para muchos el precio es la variable más relevante para elegirlo (muy lógico en una economía inflacionaria). Pero en la cultura del vino, estos eternos aumentos generan una problemática más profunda. En la Argentina está considerado un alimento, aunque no un producto de primera necesidad. Entonces, cuando el bolsillo ajusta, cae drásticamente la demanda. Y su consumo nunca logra despegar, porque cuando un grupo de consumidores se acostumbra a cierto tipo de vino, la inflación se lo cambia de segmento. Y así, en lugar de tomar de mejor calidad, deben conformarse con vinos más económicos o cambiar de bebida. Este año se actualizará a los productores primarios, reconociéndoles un valor más justo por la uva. Ese incremento representará al menos un cien por ciento de variación en el precio de la uva respecto de 2020. Buena noticia para ellos, pero mala para el consumidor.

MINIGUÍA DE VINOS



**DOÑA PAULA ROSÉ
MALBEC 2020**
DOÑA PAULA, UGARTECHE,
LUJÁN DE CUYO \$527
PUNTOS: 88,5

Nueva cosecha de este rosado tan atractivo por fuera (etiqueta y cápsula coloridas, y aspecto brillante) como por dentro. De trago fácil y muy expresivo; la clave está en su vivacidad. De aromas frutales y una acidez firme que aporta texturas vibrantes en su paso por boca. Ideal para disfrutar por copa como aperitivo, en distintos cócteles

o con pescados grillados.



**NINA NATURAL
BLANCO 2019**
SAN HUBERTO, VALLE DE
AMINGA, LA RIOJA \$600
PUNTOS: 88

Es la última novedad de la segunda bodega más importante de La Rioja, tercera provincia vitivinícola. Elaborado de manera sustentable y sin utilización de agroquímicos en viñedo, y con insumos orgánicos en bodega. En sus aromas fragantes e intensos se adivina un Torrontés bien equilibrado. De paladar seco y buen volumen, franco, expresivo,

vo, con cierta personalidad.



**VITO CORLEONE
RED BLEND 2019**
MASTRANTONIO WINES,
MENDOZA \$620
PUNTOS: 88,5

Flamante *blend* a base de Malbec, con Bonarda y Petit Verdot. De aromas intensos y frutados. Paladar en línea, ágil y con cierto agarre, frutas rojas y especias se combinan con sus texturas casi firmes, aportando persistencia. Sin dudas, esta nueva etiqueta que llama tanto la atención sorprende con un tinto completo para servir con

comidas caseras.

HORÓSCOPO



POR GABA ROBIN
LA BRUJA POP

TAURO (21/04 - 21/05)



Amor: Andarás sintiendo que a veces el mundo no es todo lo bello que querés, andarás muy sutilizado, sensible. Querrás cambiar emociones y afectos, indecisiones que te enloquecen. Una cierta estructura armada te hace sentir seco y querés jugar y rejuvenecer.

Trabajo: Mucha voluntad de dinero, de hacerlo, de negocios, de comprar y vender. Podés sentirte con una energía especial para lograr cometidos materiales. Estás en un buen momento en cuanto a logros en lo que hacés, con esfuerzo y premios.

Salud: Ojos y dientes en primer plano, dentista y oculista con turnos. También tu columna te exige atención, médicos y conciencia. Te movés entre el cansancio y las ganas.

GÉMINIS (22/05 - 21/06)



Amor: Si te gustan los hombres, hay uno que aparece con mucha energía sexual. Si te gustan las mujeres, andarás con una energía cazadora fuerte. Tiempo en donde nada se da en forma tenue. A tope. Armarás un viaje a otro país y conocerás a un extranjero.

Trabajo: Lo laboral avanza de forma contundente; si estás con proyectos, este es el momento. Si estás buscando trabajo, tenés la fuerza para encontrarlo. Si querés armar una sociedad, pensá que vos solo tenés energía de sobra para lograr tu cometido.

Salud: Ya estás decidido a realizar una cirugía que se encontraba programada en tu agenda anual. Tu mente va a una velocidad que puede causarte cansancio mental.

CÁNCER (22/06 - 24/07)



Amor: El sexo te viene a aliviar la vida después de tantos obstáculos en estos años pasados. Es momento de entregarte al mundo de los sentidos y vivir a pleno tu cuerpo y tus fantasías.

Trabajo: Muchas cosas llegan rápidamente, sin pausa. El trabajo va más allá de tus proyecciones. Éxito. Dejarás la emocionalidad y saldrás a defenderte con lanzas frente a todo aquel que te exponga laboralmente.

Salud: Tratamientos de órganos sexuales, chequeos anuales. Alteración de tus sueños, por ejemplo despertares en medio de la noche con pesadillas o con miedos. Necesitás bajar de esos estados de gran excitación del día antes de irte a dormir.

LEO (24/07 - 23/08)



Amor: Estarás armando con muchos obstáculos algo con alguien, o ya podés estar fluyendo en el amor. Pero hay un moldearte en una relación que tiene que ver con la convivencia. Puede que entre dos estén por armarse la casa, hacerla o comprarla.

Trabajo: Abandonás algo que está gastado. El trabajo ya cambió en sus formas y lo seguirá haciendo. Lo que proyectaste como un camino se transforma. Trámites y cambios de razón social.

Salud: Grandes cambios de hábitos, dejarás ciertas costumbres que te dañan. Expulsarás toxinas atrapadas, lo cual al comienzo es fuerte y molesto, pero es como excavar en tu esencia que se ensució.

VIRGO (24/08 - 23/09)



Amor: Querrás sentir aquellas sensaciones en tu cuerpo que hace un tiempo no sentís. Rejuvenecimiento en las ganas. Las relaciones estarán armónicas y aquellas incertidumbres que venís acarreado con la pareja se apuntalan.

Trabajo: Hay un impulso de agrandar tus capacidades, tus horarios y tus proyectos, sentirás que hay una libertad para decidir y tomar caminos laborales. Estás armando algo que podrás reconocer en los próximos dos años.

Salud: Querrás entrenar, hacer rutinas de alimentación, caminatas, comenzar con hábitos que ya tomarás para siempre. Sentís que es tiempo para pensar en vos y cuidarte.

LIBRA (24/09 - 23/10)



Amor: La relación se manifiesta en este mes en tonos altos. Será para sanarla, por viajes de la pareja, por una comunicación profunda. Es tiempo de renovar la convivencia a través de acuerdos y pautas, y también de poner hermosa la vivienda. Embarazo.

Trabajo: Tu creatividad brillará y en esa luz podrás sacar algo productivo. Armarás algo nuevo en estos dos años, al margen de lo que ya realizás. Cambiás bienes, cerrarás temas legales con otras personas.

Salud: Los nervios pueden estar un poco descarriados, así que es tiempo de suavizarte y encontrarte. Nada sirve en medio de torbellinos: bajá a tierra, caminá a otro ritmo y comé con otros bocados.

ESCORPIO (24/10 - 22/11)



Amor: Las cosas no están estables, pensás que hay ciclos que cerrar y estos se dan, pero también sentís mucha tensión entre lo que tenés, lo que querés, lo que es pasado y lo que querés experimentar. Nada será como es. Ampliación de la casa.

Trabajo: Mucho de todo. Energía que impulsa muchas cosas nuevas, comunicaciones, viajecitos, contratos, es el momento para actuar. Si te quedás sin hacer, perdés oportunidades. Discusiones con socios o ex en cuanto a finanzas.

Salud: Ganas de cambios en tu imagen, en lo facial y en la dentadura, que llevarás a cabo. Tendrás que canalizar tanta energía, si no, por las noches, podrás estar dando vueltas sin parar.

SAGITARIO (23/11 - 22/12)



Amor: Si estás en edad y con ganas, puede ser el momento de tener hijos, ya que los aspectos planetarios del mes marcan eso. Si ya tenés, disfrutarás de momentos con ellos y noticias hermosas. Podés mudarte o hacer cambios contundentes en tu casa. Andarás alegre.

Trabajo: Terminás de pagar cuotas o cerrás una deuda que te deja impecable materialmente. Contratos, estudios, tesis. Si trabajás con creatividad, estás con grandes musas acompañándote, aprovechálas. Cambios de trabajo.

Salud: Cuidá tus bronquios y pulmones, que podés sentir los primeros frescos, y de más. Andarás muy positivo y con ganas de hacer. Operación de boca, tratamiento de dientes, oculista.

CAPRICORNIO (23/12 - 20/01)



Amor: Cambios en la casa, la hermo seas, recibís a alguien amado. Inesperadamente llegará un nuevo integrante a la familia. Embarazo. Tu intimidad se intensifica.

Trabajo: Estarás muy ocupado en armar una estructura de dinero. Querés y vas hacia eso, dándote cuenta de otros métodos para lograrlo. Más billetes en tu cuenta. Mucha voluntad laboral.

Salud: Querrás hacer ejercicios o rutinas fuertes. Puede que realices cambios en cuanto a tu rutina diaria, caminando más, corriendo o acudiendo a un gimnasio con entrenamiento. Cuidá tu alimentación para evitar dolores de cabeza.

ACUARIO (21/01 - 20/02)



Amor: Más sensual y sexual. Experimentarás rejuvenecimiento en tus ganas, y si tenés hijos, habrá más disputas ya que querrás ocuparte mucho de vos. Amante que llega. Viaje corto, pero bello.

Trabajo: Mucha creatividad para gestionar nuevos negocios, otras formas de realizarlos, innovación. Algunos acomodados con compañeros o empleados, puede haber distintas miras de trabajo.

Salud: Chequeos anuales intensos. Accidentes domésticos, ya que estarás descarriado energéticamente. Tus huesos pueden sufrir. Mucha buena energía para desparramar, pero con precauciones.



ARIES (21/03 AL 20/04) DALMA MARADONA

2 de abril de 1987, Buenos Aires. Sus primeros años vivió en Nápoles, su padre jugaba en el club Società Sportiva Calcio Napoli. Inició su carrera de actriz en 1997, a los nueve años, en la serie de televisión infantil *Cebollitas*.

Amor: Estás con todos los astros experimentando el amor en tu entorno, en tu vida. Lleno de energía para amar, para hacer tus días mágicos y positivos. Llegan amigos nuevos.

Trabajo: Comunicaciones abundantes, viajecito para concretar trabajo o negocio. Contratos. Estarás locuaz e incluso hablador de más o imperativo. Ganas de participar y formar grupos.

Salud: Las piernas necesitan mimos, masajes, tratamientos y visitas al médico. Cuidado con tus bronquios, que pueden sufrir los primeros frescos del año.

PISCIS (21/02 - 21/03)



Amor: Cosas importantes en tu casa, reformas, pintura, etcétera, o mudanza sin haberlo pensado mucho. Problemas con uno de tus padres, discusiones que serán sentidas familiarmente. Necesitás respirar más amor y más arte. Los más complicados son los nacidos los 9, 10, 11 y 12 de marzo.

Trabajo: El dinero está para hacer negocios, compras o ventas. Fuerza en generarlo. Conversaciones laborales positivas. Cambios en tu hogar para tener mejor lugar de trabajo. Dejarás de asistir a grupos en los que participabas.

Salud: Te embellecerás por fuera, estéticamente, pero es tu alma la que brilla. Recibirás sueños predictivos y andarás más en eje con tu esencia hermosa.

SUDOKU

Ubique en cada hilera (horizontal), columna (vertical) y recuadro de 3x3 (indicado con bordes gruesos) los dígitos del 1 al 9.

			7	3		8		9
		3	1			2	5	
		7	2				3	1
1	8					3	7	
				8				
	2	5					8	6
5	3				7	6		
	1	8			2	7		
9		2		1	3			

GRILLA

Anote las respuestas, teniendo en cuenta que figuran las sílabas que las forman, a manera de guía. En las columnas señaladas se formará una frase de André Malraux, novelista y político francés.

MEZCLAGRAMA

Las referencias, tanto horizontales como verticales, se dan mezcladas. Como guía, ubicamos algunas letras.

						O				
H										T
			A							

Horizontales

- Antes de Cristo.
- Canciones de cuna.
- Embuste, engaño.
- Labraron la tierra con el arado.
- Madre de la Virgen María.
- Manija, asidero.
- País, nación.
- Precavido, prudente.
- Segunda nota musical.

Verticales

- Altar donde se celebran ritos religiosos.
- Arrojar, tirar.
- Cocinar a la parrilla.
- Fruto del candelabro, planta cactácea.
- Negación.
- Prefijo negativo antes de vocal.
- Prueban, degustan.
- Tengo conocimiento sobre un tema.
- Traspasar gratuitamente.
- Une con ligaduras.
- Violonchelo siamés.

Definiciones

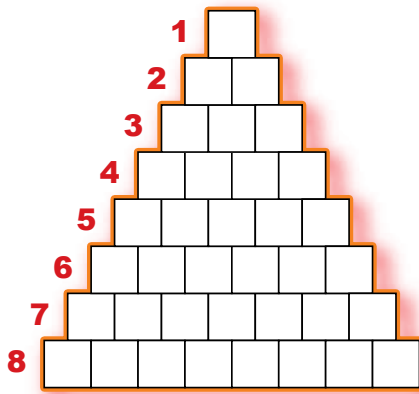
- 1 • Aquello que, por haber tocado el cuerpo de un santo, es digno de veneración.
- 2 • Se dice de cierto material sintético que se puede moldear fácilmente.
- 3 • Compuesto químico formado por polimerización.
- 4 • Cetro en forma de arpón que tienen en la mano las figuras de Neptuno.
- 5 • Enredo, confusión.
- 6 • Empréstito.
- 7 • Relativo a la corteza.
- 8 • Medicamento que actúa contra un veneno.
- 9 • Perfumado, aromático.
- 10 • Tratamiento de respeto que se da entre musulmanes a los sultanes y príncipes.
- 11 • Fruto del olivo.
- 12 • Inusual, poco frecuente.
- 13 • Pedazo de piedra sin labrar.
- 14 • Anterior al nacimiento.
- 15 • Cubierto de laca.

Sílabas:

A - A - AN - BRO - CAL - CEI - CO - CO - COR - DEN - DO - DO - DRA - DRUS - EM - FRA - GAN - IN - JA - LA - LI - LI - LÍ - LLO - ME - MO - NA - NA - PE - PLÁS - PO - PRE - PRÉS - QUE - QUE - QUIA - RE - RO - SÓ - TA - TAL - TE - TE - TI - TI - TÍ - TO - TO - TRI - TU.

PIRAMIDAL

Cada palabra (salvo la primera, que es de una letra) se forma con las mismas letras de la anterior, más otra que se agrega.



Definiciones: 1• Segunda vocal. 2• Prefijo: repetición. 3• Rece, eleva sus plegarias. 4• Hermano de Rómulo. 5• Más pequeño. 6• (Mariano...) Uno de los secretarios de la Primera Junta de Gobierno. 7• Holgazán, perezoso. 8• Árbol de fruto ovoide, amarillo y de sabor ácido.

SOPA SIN LISTA

Encuentre en esta sopa de letras 23 palabras de 6 letras cada una. Atención: no valen los verbos conjugados ni los plurales.

Z J O R O P O N A
O D A C E R U O H
R B O A B G N R C
Z X P I E I A R R
A A T N R L E A A
L A I E U P V J M
V A M C I L O O C
L C O S A L D N H
A C A S E R I E U
P A R A M O G V E
Y O D A D O L O C
D A M S E C A N O

EN CLAVE

A número igual, corresponde letra igual. Como ayuda, ubicamos dos palabras.

1	18	2	18		19	26	18	3	10	22	5	1	18	26
18	5	11	1	18		18	1	11	18	26		18	24	22
13	18	5	11	26	18		18	10	11		18	9	18	2
	10	18	10	23	19	22	26	11		18	21		16	18
1		16	23	16	18	9		9	18	16	22	10		26
18	13		13	11		1	26	11	21	22	16	23	18	
26	18	10	11		3	22	18		18	10	18	26	26	18
11	26	18		21	18	26	23	9		18	20	18	1	22
1	11	26	5	18	9	11	16	18	26		18	9	22	9

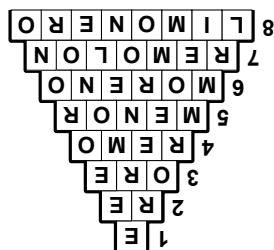
SOLUCIONES

T	A	Z	A	F	R	A	G	M	E	N	T	A	R
A	N	O	T	A	A	T	O	A	R	A	V	E	
C	A	N	O	R	A	A	M	O	R	A	A	S	A
M	A	M	I	F	E	R	O						
T	L	I	L	I	A	S	S	A	L	E	M		
A	C	C	O	C	O	P	E	L	I	A			
R	A	M	O	G	E	A	A	M	A	R	R	A	
O	R	A	P	A	R	I	S	A	B	A	T	E	
T	O	R	N	A	S	O	L	A	R	A	S	E	S

EN CLAVE

Z	J	O	R	O	P	O	N	A
O	D	A	C	E	R	U	O	H
R	B	O	A	B	G	N	R	C
L	A	I	E	U	P	V	J	M
V	A	M	C	I	L	O	O	C
L	C	O	S	A	L	D	N	H
A	C	A	S	E	R	I	E	U
P	A	R	A	M	O	G	V	E
P	A	R	A	M	O	G	V	E
Y	O	D	A	D	O	L	O	C
D	A	M	S	E	C	A	N	O

SOPA SIN LISTA



PIRAMIDAL

1	R	E	L	I	Q	U	A	
2	P	L	A	S	T	I	C	O
3	P	O	L	I	M	E	R	O
4	T	R	I	D	E	N	T	E
5	E	M	B	R	O	L	L	O
6	P	R	E	S	T	A	M	O
7	C	O	R	T	I	C	A	L
8	A	N	T	I	D	O	T	O
9	F	R	A	G	A	N	T	E
10	J	A	D	R	A	Q	U	E
11	A	C	E	I	T	U	N	A
12	I	N	S	O	L	I	T	O
13	P	E	D	R	U	S	C	O
14	P	R	E	N	A	T	A	L
15	L	A	Q	U	E	A	D	O

GRILLA

R	E	A	R	A	R	O	N
A	S	A	A	R	A	N	A
H	N	A	N	A	S	A	T
C	A	U	T	O	A	N	A
E	S	T	A	D	O		A

MEZCLAGRAMA

2	5	1	7	3	4	8	6	9
4	9	3	1	6	8	2	5	7
8	6	7	2	5	9	4	3	1
1	8	6	9	2	5	3	7	4
7	4	9	3	8	6	1	2	5
3	2	5	4	7	1	9	8	6
5	3	4	8	9	7	6	1	2
6	1	8	5	4	2	7	9	3
9	7	2	6	1	3	5	4	8

SUDOKU

SUEÑO POR CRIST



CONVIVIMOS.NARANJA.COM

LLEVÁ TU REVISTA **CON VOS**



ESCANEÁ Y LEÉ 

CONVIVIMOS

Galicia
Seguros

Cuidamos esa noche estrellada,
Cuidamos tus Historias.

SEGURO DE HOGAR

0800-555-9797

Compañía Aseguradora: Galicia Seguros S.A. Maipú 241 CABA. CUIT 30-6874532-2. N° de Inscripción en SSN 0399. N° de Inscripción en ISO 12.571. Agente Inicialista: N° de Inscripción ISO Tarjeta Naranja S.A. CUIT 30-6856363-9. Contratación de la cobertura sujeta a verificación y análisis de Galicia Seguros S.A. Consultá requisitos de asegurabilidad, riesgos no cubiertos y cobertura del seguro llamando al teléfono 0900-444-0810 o en www.galiciaseguros.com.ar. Superintendencia de Seguros de la Nación: 0800-666-8400. www.argentina.gob.ar/ssn. El titular de los datos personales tiene la facultad de ejercer el derecho de acceso a los mismos en forma gratuita a intervalos no inferiores a seis meses, salvo que se acredite un interés legítimo al efecto conforme lo establecido en el artículo 17 inciso 3 de la Ley N° 25.076. LA AGENCIA DE ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA, en su carácter de Órgano de Control de la Ley 25.326, tiene la atribución de atender las denuncias y reclamos que interpongan quienes resulten afectados en sus derechos por incumplimiento de las normas vigentes en materia de protección de datos personales. Política de Privacidad y Protección de Datos Personales: <https://www.galiciaseguros.com.ar/egales/politicas/privacidadprotecciondatospersonales>.