

sábado

Edición de hoy a cargo de **Violeta Gorodischer**, www.lanacion.com/sabado
 @LNsabado Facebook.com/lanacion LNsociedad@lanacion.com.ar



SIGNOS VITALES

27%

Grabado en la piel

Ese es el porcentaje de argentinos que planea hacerse un tatuaje este año, según un estudio de Voces

EL PUENTECITO. Un restaurante del siglo XVIII en el corazón de Barracas — por **Carolina Cerimedo**. Página 4

22 PREGUNTAS DE MODA. La modelo Milagros Schmoll cuenta las claves de su estilo — por **Romina Goldstein**. Página 10

FRANCO YAN. “El apellido no me pesa, me enorgullece” — por **Gabriela Picasso**. Página 12



Directo de California

Jennifer Thompson y Clark Morris viajaron especialmente para casarse aquí, con varias ceremonias: en la montaña, en el lago y en el campo

CASAMIENTOS EN EL SUR

Bariloche, un nuevo destino para bodas

Es uno de los escenarios más elegidos por argentinos y extranjeros para sellar su amor; las celebraciones duran varios días y suelen planificarse a distancia

Texto **Vivian Urfeig**

NOTA DE TAPA



Sol Carena es argentina y Gerónimo Maraboli, mexicano; hicieron base en el Llao Llao y los festejos de la boda duraron tres días

GENTILEZA DUPLA PLANNERS

CASARSE EN BARILOCHE

La tendencia del “sí, quiero” junto al Nahuel Huapi

El destino patagónico se consolida como uno de los más elegidos para celebrar bodas y se destaca con una amplia oferta de opciones que disfrutaron tanto los novios como los invitados

Texto Vivian Urfeig

El paisaje tradicional de viajes de egresados y lunas de miel cambia de piel y ahora apuesta a las bodas de destino. El “sí, quiero” a orillas del lago Nahuel Huapi, en el marco de una de las postales más lindas de la Patagonia, es la apuesta fuerte que convoca a las parejas a elegir esta locación.

Los casamientos en la montaña se transformaron en una opción que además de garantizar fotos espectaculares ofrece la posibilidad de pasar unas minivacaciones, tanto para los novios como para sus invitados. Desde el catering, la contratación de fotógrafos y músicos y el alojamiento, los organizadores se ocupan de todos los detalles. Y le dejan a la naturaleza el item ambientación.

La base del cerro Tronador, la inmensidad del refugio Frey tras cuatro horas de trekking o la tranquili-

dad de playa Bonita como testigos de la unión suelen ser los escenarios más buscados.

Las parejas pueden elegir entre llegar en botes, atravesar muelles de madera o senderos rodeados de retamas en flor para convertirse en los protagonistas de una fiesta que, en general, se realiza de día; en verano el sol recién se esconde pasadas las 22, con atardeceres impactantes. La tendencia privilegia la gastronomía y los detalles patagónicos. Ciervo ahumado, trucha arco iris, cordero y postres a base de frutos rojos son infaltables.

Un viaje compartido

Florencia Martínez Dalkey y Martín Fernández son expertos en el universo de los eventos. Trabajaron juntos en el icónico hotel Llao Llao y desde 2016 llevan adelante Dupla Planners, un servicio que se ocupa de todo. Entre reuniones y video-

llamadas, planifican ese momento único con detalles personalizados de acuerdo a las necesidades de cada pareja. “Nos lleva mínimo un año de trabajo en conjunto para armar una experiencia de tres días o más, entre el cocktail previo, la ceremonia, la recepción y la fiesta. El concepto es que la boda sea el disparador de un viaje compartido con los invitados con el denominador común del disfrute al aire libre”, explica Fernández.

Fanáticos del trekking, Bruna Scheidt y Alexandre Moretto, de Brasil, optaron por una sesión de fotos posfiesta a 1700 metros de altura, rodeados de torres y agujas rocosas a orillas de la laguna Tonck. Llegaron con el vestido y el traje cuidadosamente empacados. Recién después de cuatro horas de caminata, se cambiaron en el Refugio Frey para la sesión de fotos. Esos 10 kilómetros de ida y otros tantos de

vuelta representaron mucho más que un ascenso por la montaña. “Nos parecía imposible casarnos en Bariloche, la ciudad de la que estamos enamorados y a la que visitamos hace dos años. Pero la boda fue un éxito. Llevamos a 20 invitados a la aventura en el Frey y todos amaron la experiencia. Aunque no fue fácil, la recompensa fue el paisaje inigualable”, dice Bruna. La luna de miel fue en San Martín de los Andes; también visitaron El Calafate y, a la vuelta, pasaron unos días en Buenos Aires. “Fue un gran viaje, una caravana”, concluye Bruna.

Sol Carena es argentina y Gerónimo Maraboli, mexicano. En su caso, eligieron el imponente paisaje de Bariloche con base en el hotel Llao Llao, porque a ambos les fascina el paisaje patagónico. “Lago y montaña es una combinación explosiva”, dice Sol desde México, donde vive hace ocho años. “Que-

riamos grabar estos recuerdos para mi familia y los invitados mexicanos. La experiencia fue inolvidable. Hicimos tres días de boda, con excursiones a la Isla Victoria, festejo en el hotel y un asado en la estepa”, destaca.

Lo cierto es que en hoteles boutique, en hosterías o establecimientos 5 estrellas, las bodas de destino requieren una logística ajustada para que no quede ningún detalle librado al azar. El clima, por ejemplo, pide a gritos un plan B. “Las carpas y gazeos son fundamentales y también contemplamos que haya mantas, ruanas y ponchos por si refresca. La idea es customizar el festejo a la medida de la pareja y su grupo de invitados para que sea inolvidable”, dicen Florencia y Martín, de Dupla Planners. Y agregan que la temporada de bodas, que está en su pico, se extiende de octubre hasta principios de abril.



Sophie y Phil viven en New Jersey y viajaron con familia y amigos para celebrar



Jennifer y Clark se dieron el gusto de la escalada en pareja



Luisina y Dario optaron por el muelle como locación

Desde Esencia Weddings, Nahuel Alonso también se dedica a coordinar "el primer día del resto de sus vidas". Entre cabalgatas, diseños de vestuario, ambientaciones temáticas y propuestas disruptivas, realiza entre 15 y 18 bodas al año. La de Sol y Francisco, por ejemplo, se destaca por incluir siete elementos de la naturaleza representativos para la pareja porteña. El blend de té negro y manzanilla, la pieza tejida en telar con lana hilada por las abuelas, las canciones de cuna interpretadas en arpa, un artesano que hacía arcos y flechas en el momento, poemas y otras referencias personales. Cada ritual contaba con un portal distinto, hasta llegar al último, una hamaca donde prometieron sus votos.

"Como somos una empresa con certificación B, promovemos valores sustentables y elegimos materiales reciclables", aclara Nahuel Alonso, guía de montaña, organizador de eventos y de viajes de alta gama. Por estos días, gestiona una boda en el sur de Chile vinculada al viento que culminará con el intercambio de anillos sobre el glaciar Serrano.

Además de las caminatas de niveles de complejidad diversos, excursiones, paseos en motos de nieve, rapel y navegación por el lago Nahuel Huapi, los invitados también disfrutaron asados en la estepa patagónica, o semanas de esquí. Los novios y novias llegan desde Brasil, México y Alemania, pero también de Buenos Aires, Córdoba o Tucumán.

Luisina Tarulli y Dario Masiuk se conocieron en las pistas de esquí de Bariloche. Se enamoraron en la nieve y la hora de elegir dónde casarse no lo dudaron. "Era muy simbólico para nosotros este paisaje", dice Luisina, que viajó junto a sus 100 invitados para festejar su boda en el hotel L'iao L'iao. Con vistas pa-

norámicas a la inmensidad del Nahuel Huapi y las montañas, optaron por el muelle como locación. "En el mirador organizamos una preboda, para que los invitados entraran en confianza. Todo lo armamos a la distancia, cuando llegué no lo podía creer, me sentí una invitada de honor a mi propia fiesta", recuerda Luisina. Para la luna de miel viajaron apenas 80 kilómetros para descansar en Villa La Angostura.

Mobiliario de madera, mesas con flores silvestres, rincones con textiles de lana natural, arreglos y altares realizados con ramas de coihue, lenga y maitén. La ambientación que propone Jimena Adamovsky para las bodas subraya la riqueza de la flora autóctona. Ya en primavera aparecen los primeros pimpollos del ciprés y el amancay, además de las retamas amarillas que bordean la ruta 40 y se encuentran en bosques y senderos. Las carpas estructurales o las del estilo pagoda se visten de blanco, junto a los pisos de madera y las alfombras que elijan las parejas. Los sillones, las tablas de madera, los puff con fundas de pelo y mesas de distintas alturas integran el menú de Tienda de Eventos. "Para la boda de Blaquier [Santiago Segundo Blaquier y Magdalena Zorraquín Anchorena] usamos astas de ciervo, pieles de oveja, candelabros de madera, mucho follaje autóctono y cueros naturales", repasa la experta con más de 20 años en el rubro.

Jeaninne Martín y Pedro Zanca son músicos, barilocheños y pareja. Desde Momento Música animan bodas en vivo. Pedro es violinista y Jeaninne canta y toca el piano. "Somos amantes de la Patagonia y combinamos estas pasiones en bodas al aire libre donde la música completa ese momento tan especial", dicen los músicos cuya performance



TIEMPO Y COSTOS

Planificar una boda en Bariloche implica tiempo, además de dinero. Se requiere por lo menos un año para elegir locaciones, mantener reuniones con los organizadores y elegir proveedores.

Desde Dupla Planners manejan presupuestos variables. El catering, por ejemplo, arranca en los US\$ 120 por persona. El servicio de fotografía, a partir de US\$ 1600; un DJ, US\$ 1800 y la decoración del espacio, a partir de US\$ 3000. Para el alojamiento en un hotel de 4 o 5 estrellas, la tarifa es de US\$ 220, en base doble.

En tanto, en Esencia Weddings el fee de inicio es de US\$ 5 mil en concepto de "desarrollo conceptual de la boda que incluye planificación, diseño, idea de sustentabilidad y reuniones quincenales", explican.

acústica contempla un repertorio que va desde folclore y rock nacional a indie, clásicos, músicas de película y pop.

"El paisaje es un desafío, acá hay que estar listo para las cuatro estaciones en cualquier momento del año. El clima es muy cambiante, conocemos muy bien esas condiciones como el resto de los proveedores de la zona. Llevamos sombreros para el sol, broches antiviento para las partituras y estacas para los atriles. Es nuestro kit básico", enumeran.

En tanto, el portal Casamientos.com.ar, de referencia en el sector nupcial de Argentina, agrupa a más de 70 proveedores locales, entre fotógrafos, DJs, servicios de catering e iluminación. Desde la web que forma parte del grupo The Knot Worldwide relevan que febrero es el mes más elegido para celebrar bodas en la región y que la modalidad "bodas de fin de semana" arrasa. "Un solo día ya no alcanza", definen.

Que las imágenes sean épicas no solo depende del paisaje, sino de la lente. Samanta Contin, fotógrafa nacida en Bariloche, es una de las referentes que mejor entiende la complejidad de la luz patagónica y dispara en el momento justo. "Las locaciones más elegidas son las costas de los lagos Nahuel Huapi y Gutiérrez", confirma. Y agrega que la clave es "conectar con la pareja, estar atenta al lenguaje corporal para anticipar cada movimiento y esperarlos desde el mejor ángulo posible". Por último, dicen las novias, la experiencia de tirar el ramo con el lago detrás no se compara con nada.

Así, Bariloche se consolida como un destino multifacético que ofrece un abanico de variantes inmersivas. Una celebración única, a pura naturaleza. ●



"En general, las fiestas se realizan de día, ya que en verano el sol recién se esconde pasadas las 22 horas"

"Las carpas y gazebos son fundamentales; también las mantas, ruanas y ponchos por si refresca"



El salón comedor convoca un público familiar y se mantiene siempre impecable

Fue en 1750 que este local de Luján y Vieytes abrió sus puertas por primera vez. Cerca del puerto —que en aquella época se encontraba en una boca del Riachuelo—, cuando la zona era un bañado, allí donde Barracas se juntaba con un arroyito, los gauchos se detenían a cargar sus carretas y a tomar unos mates, antes de encarrar hacia el sur de la provincia de Buenos Aires.

Dicen que por entonces se tardaba dos días en llegar a Chascomús. Tardes de guitarra y noches de ginebra servían entonces para aminorar las travesías y fueron, justamente, el origen de esta esquina que sigue vigente desde hace tantos años. Fue pulpería, posada, taberna y, desde 1873, se mantuvo como una fonda que sirve clásicos de bodegón porteño. En su carta figuran los platos de siempre y también los que han desaparecido (como caracoles a la bordelesa y tarantela), más algunas incorporaciones que actualizan la propuesta.

Hoy, El Puentequito está en manos de Fernando Hermida, hijo de un gallego que lo adquirió en 1958, exactamente 30 años después de emigrar de la portuaria La Coruña y trabajar en casas gastronómicas icónicas de Buenos Aires. Por supuesto, sumó al menú pulpo a la gallega y otras especialidades de mariscos, como la cazuela y la paella. Se hizo fuerte en los pescados, con su mero a la crema de azafrán. Así, la tradicional cocina de olla de El Puentequito se aggiornó conforme cambió la demanda y la dinámica de la zona: primero fue bien calórica y dedicada a los trabajadores portuarios que le ponían el cuerpo a las tareas cotidianas; luego sació a los empleados de los frigoríficos que llegaron al área, con porciones grandes a precios pequeños. Y hasta llegó a abrir 24 horas para no dejar a nadie sin comer. Finalmente, su público esencialmente masculino

y trabajador se hizo familiar y la cocina también se agrandó en este espacio que desde afuera es una casita colonial, y desde adentro es un comedor tan histórico como impecable, con proliferas mesas de mantel enmarcadas por reliquias que hablan de su larga edad.

—**Fernando, ¿este es el restaurante más antiguo de la ciudad?**
—Sí, es el que lleva más años en el mismo sitio, desde 1750. Que yo sepa, es el único. Siempre estubo en la misma esquina: acá es donde nació y acá es donde sigue. Abrió como posta de carretas, con pulpería. Fue posada, fonda, y se fue transforman-

Bodegones con historia

EL PUENTEQUITO

Desde 1750: el restaurante más antiguo de la ciudad

Nació en una esquina de Barracas, a metros del Riachuelo, como última posta antes de dejar Buenos Aires hacia el sur; por sus mesas pasaron desde Yrigoyen hasta Alfonsín

Texto **Carolina Cerimedo** | Fotos **Valeria Rotman**

“El Puentequito siempre estubo en la misma esquina: acá es donde nació y acá es donde sigue”

do, creciendo de atrás para adelante. Porque todo lo que hoy vemos restaurado es donde estacionaban las carretas. Hay una materia donde los gauchos descansaban y un patio con 60 metros de fondo, donde encontramos un pozo de agua que

usaban para enfriar las bebidas. Esta era una zona de depósitos, el local llegaba hasta 200 metros de acá. En estos galpones se dejaba la mercadería y desde acá también salía, hacia el lado de La Plata, por ejemplo. Acuérdense que acá estaba el puerto de Buenos Aires, que era el del Riachuelo, en La Boca y Barracas, que luego se trasladó a Puerto Madero.

—**Desde el exterior parece una casita colonial...**

—Es que lo es. La construcción es original. Con lo que es gauchesco armé un museo que desmonté con la pandemia, ahora las piezas históricas están distribuidas por los

salones. Fuimos actualizando los carteles con un letrista, el que dice “El Puentequito”, por ejemplo, es el más antiguo.

—**Muchos creen que su nombre se debe al puente de madera que quedaba por acá.**

—Sí, pero esa no es la razón. En realidad el nombre proviene de la calle, que antes se llamaba Puentequito, lo podés ver en los mapas de la época; luego fue Pedro de Luján. Le habían puesto así porque por acá pasaba un curso de agua que buscaba el Riachuelo, esto era un bañado, no era tan hondo, así que levantaron un puente de madera para que fuera más simple pasar hacia Avellaneda con las carretas y los caballos, para que no se quedaran en el fango. Hubo varios por acá, a algunos se los llevó la Sudestada. Estamos frente al Puente Gálvez, que cobraba peaje por cruzar según la carga y la cantidad de animales; se arruinó con una crecida y se hizo conocido más tarde como el Viejo Puente Pueyrredón.

—**El que en 1806 fue incendiado para evitar el paso de los ingleses desembarcados en Quilmes. Años más tarde, Avellaneda se convirtió en un imán de inmigrantes gallegos, entre ellos tu papá...**

—Sí, mi viejo vino a los veintipico. Llegó de La Coruña en 1928, allá era marino, el mejor de la flota. Acá trabajó en Harrods y hizo su experiencia gastronómica en la confitería La Giralda y la pizzería Roma de la calle Lavalle. Servía cerveza tirada. También hizo unas chingas en el buffet del Parque Retiro, que estaba donde hoy está el Sheraton. Temía tres trabajos a la vez. En 1958 pasó por esta esquina y vio que una parte del restaurante estaba en venta, quiso formar parte de la sociedad, era un italiano y una decena de españoles. Dos años más tarde todos quisieron vender en bloque. Pero él decidió quedarse porque acababa de entrar. No tenía la plata para adquirirlo, a pesar de que entonces eran otros



Fernando Hermida, su actual dueño



Desde afuera, la casa colonial mantuvo su estructura original

valores que hoy nos darían risa cuando ves *La familia Ingalls* te das cuenta... hablan de centavos de dólar. Así que salió a buscar parientes y amigos para que fueran inversores. A él nunca le interesó estar en la caja, en El Puentecito fue mozo y fiambrero, era el responsable de que todo saliera bien de la cocina y de preparar los postres.

—¿Qué le aportó Fernando Hermida padre a El Puentecito?

—Fue modificando de a poco la carta, introdujo la crema, como la de verdeo o roquefort. Y un montón de platos, como conejo y ranas. O sea, fue haciendo aportes según fue cambiando la vida del argentino. En un comienzo, este restaurante era mucha comida de olla. Cuando mi papá vino, ese tipo de cocina se servía constantemente, no solo en

“La estrella de la carta sigue siendo el pulpo, que se cocina durante dos horas”

invierno. En ese momento se hacía puchero todo el año, hoy con este calor, ¿quién te lo come? Antes lo consumían a diario, porque acordate que la mayor parte de la gente de acá era del puerto y trabajaba en los depósitos de Barracas cuando no había maquinaria, era todo a hombro. Se cargaban y descargaban los barcos a pulmón. Necesitaban calorías. Incluso, esto estuvo las 24 horas funcionando. Luego llegaron los frigoríficos. Alguien que trabajara en La Negra [el tradicional frigorífico], por ejemplo, ¿qué iba a venir a comer? ¿Una ensaladita? ¿Un omelette? [risas].

—Bueno, el que hacen de alcauciles es muy famoso.

—Pero comían puchero, comían un montón.

—Clientes famosos también tuvieron.

—Justo hoy estubo almorzando Norman Briski. Pasaron jugadores de fútbol, muchos. Alfonsín venía seguido, antes, durante y después de su presidencia. Ahí lo ves en las fotos, lo atendía mi viejo.

—Dicen que también vino Yrigoyen.

—Estaba hospedado acá, en el piso de arriba, y desde el balcón dio un discurso el día antes de asumir; cenó en el bodegón.

—¿Qué dirías que hay que probar en El Puentecito?

—A mí lo que me fascina es el marisco y los langostinos, que pueden ser al ajillo o rebozados. La estrella sigue siendo el pulpo, lo vendemos más barato que nadie. Honestamente, no quiero culpar a los demás, pero no sé por qué roban tanto con el pulpo. Acá una porción es un cuarto okolo, o más, a veces solo una pata pesa 300 gramos. Sale con un pimentón bueno, aceite de oliva y la papa al natural. Se cocina durante dos horas; yo no lo hago en la plancha, personalmente no me va ese invento gastronómico nuevo, es como hacer un asado en la cacerola [risas]. Por cierto, la parrilla es otra de nuestras especialidades. Y los pescados también son muy buenos, hay abadejo a la gallega, lisa según la época, también pacu, que lo incorporé yo en la carta.

—Vos, ¿desde qué año venís?

—Yo nací en el 63, tengo 61 años, estoy a cargo del restaurante desde que murió mi viejo, en el año 2006. Claro que vine de chico a ayudar, me encantaba, estaban mis tios también, que eran de Lugo, había algunos primos. En las vacaciones venía a lavar las copas, a limpiar mejillones. En aquel tiempo era así, algo muy común: te hacían laburar para que vieras lo que era la vida. Muchos de los cocineros que tenemos hoy, de hecho, venían de pequeños a acompañar a trabajar a sus padres. Ese que me saludó, ¿ves?, tiene 55 años y viene desde los 15. Lleva 40 años con nosotros. ●

contentlab | LN

espacio | BONVIVIR

Expresiones novedosas del vino argentino

En marzo BONVIVIR ofrecerá en sus Selecciones etiquetas que representan el sabor más actual del vino argentino

Aunque Argentina es famosa por sus Malbec, el país cuenta con más de 200 mil hectáreas de viñedos, donde se cultivan unas 100 variedades de uvas destinadas a la elaboración de vinos de calidad. Afortunadamente, cada vez más bodegas apuestan por esta diversidad, ofreciendo vinos originales que reflejan la actualidad de nuestra vitivinicultura. La Selección Exclusiva de marzo será una excelente oportunidad para comprobarlo de la mano de Carrascal Cabernet Sauvignon 2022, Via Blanca Terroir Selection Corte Singular 2023 y La Florita Syrah 2021.

Mientras que los socios de BONVIVIR que opten por la Selección Mix disfrutarán de Montfleury Pinot Rosé 2023, un rosado enérgico y refrescante.

Vinos que expresan el lugar

Los grandes vinos reflejan la visión del winemaker sobre los varietales en cada terroir. Un ejercicio útil para comprobarlo es catar vinos de una misma región

elaborados por distintos enólogos, sin importar el varietal. La Selección Alta Gama de marzo de BONVIVIR nos trae dos expresiones del Valle de Uco: Zorzal Field Blend 2021, un sofisticado red blend que destaca el carácter de Gualtallary, y Alandes Uco Valley Malbec 2022, un malbec moderno y carnoso.

Tintos de origen con estilo

Cada bodega imprime identidad y carácter en sus vinos, permitiendo reconocer estilos y la mano de nuestros enólogos favoritos. La Selección Insignia de marzo presenta tres vinos con sello propio: Casarena DNA Malbec 2019 de Agustín Alcoleas, Irracional Cabernet Franc 2022 de Daniel Piy Decero Mini Ediciones Cabernet Franc 2020 de Tomás Hughes, reflejando el arte de la enología en cada sorbo.

Únete al club de vinos más importante del país y recibe mensualmente estas y otras etiquetas en la comodidad de tu casa. Suscríbete en www.bonvivor.com o comunícate telefónicamente al (011) 5555-6958.

SELECCIÓN EXCLUSIVA DE MARZO 2025



Carrascal Cabernet Sauvignon 2022

Tradicional agglomerado, ofrece frutos rojos y negros, especias y hierbas con matices terrosos y balsámicos. Largo y sabroso.



Via Blanca Terroir Selection Corte Singular 2023

Rojo violáceo, frutado con buena definición de cerezas y ciruelas acompañadas con dejos especiados y tostados.



La Florita Finca El Peral Syrah 2021

Original y atractivo. Aromática frutal con detalles herbales y de especias. En boca es jugoso con taninos amables.



Montfleury Pinot Rosé 2023

Enérgico y refrescante. Color rosé sutil, aromática de fruta roja y flores con dejos de cerezas. Vibrante con cuerpo medio.

INSIGNIA



DNA Malbec 2019, violáceo profundo y brillante con buen caudal frutal y de hierbas, flores, grafito, especias sobre dejos minerales. En boca es potente y vibrante.



Cellar del Pí Irracional Cabernet Franc 2022, puro y vibrante. Violáceo con matices púrpura, aromático con tonos de frutos rojos y hierbas. Paladar fluido y tenso.



Decero Mini Ediciones Cabernet Franc 2020, exquisita expresión varietal. Rubi rojizo, aromas de fruta, cenizas, grafito y ahumados. Paladar pleno y sabroso.

ALTA GAMA



Zorzal Field Blend 2021

Sofisticado y persistente. Rojo rubi, con matices herbales, especias y frutos rojos. En boca es amplio, envolvente con buen cuerpo.



Alandes Malbec 2022 Uco Valley

Moderno y carnoso, es rojo rubi profundo con aromática compleja, buen caudal frutal que se luce en su paladar intenso.



"Al crecer, me dijeron que me casara con un CEO, pero nunca que lo fuera", dijo Whitney

Historias

A los 35, el mundo de las citas la volvió millonaria

Whitney Wolfe Herd cofundó la popular aplicación de citas Tinder, luego abrió Bumble y llegó a cotizar en la bolsa

Analia Pereira
EL PAÍS URUGUAY

MONTEVIDEO.— Cuando se piensa en multimillonarios jóvenes, la mayoría de los perfiles corresponden a herederos. Pero, existen también quienes antes de cumplir los 35 años lograron amasar su propia fortuna. Un ejemplo de ello es Whitney Wolfe Herd, la cofundadora de la aplicación de citas Bumble, quien, en 2021 y con 31 años, festejó en Nueva York el ingreso de su empresa a la bolsa de valores de Nasdaq. Así, se convirtió en la CEO más joven en lograr esa hazaña y en alcanzar la categoría de multimillonaria.

Nació en 1989 en Salt Lake City, Utah. Estudió Relaciones Internacionales y Marketing en la Universidad Metodista del Sur, en Dallas, y mientras cursaba su carrera, en el año 2009, emprendió por primera vez: comenzó a vender tote bags y luego lanzó una línea de ropa.

El mundo de los negocios la atrajo, y en 2012 se unió a Hatch Labs, una incubadora donde conoció a Sean Rad, Justin Mateen y Jonathan Badeen, con quienes cofundó la famosa plataforma de citas Tinder.

Plan de acción

En 2013, con una fuerte estrategia para atraer clientes, Wolfe Herd visitó varias universidades brindando charlas en las que la única condición para asistir era tener Tinder instalado. Con el tiempo, esta aplicación se popularizó en todo el mundo, alcanzando a cientos de miles de usuarios. Sin embargo, el paso de la joven por la empresa solo duró dos años, ya que abandonó la firma tras demandar a Mateen, quien era su pareja, por abuso sexual.

En 2014, junto al emprendedor ruso Andrey Andreev, creador de la aplicación de citas Badoo, Wolfe Herd lanzó su propio proyecto:



Bumble, una innovadora plataforma de citas enfocada en permitir que la mujer diera el primer paso. Así, una de las características del servicio es que, luego de que dos perfiles "hacen match", solo la mujer tiene la capacidad de escribir el primer mensaje. "Fundé Bumble para crear un espacio digital segu-

Wolfe Herd se convirtió en la mujer más joven en tener una fortuna mayor a US\$ 1000 millones

ro y más amable. Nuestra misión es hacer que las relaciones sean sanas y equitativas", expresó la emprendedora en sus redes sociales.

Posteriormente, Bumble se expandió con varias versiones, como Bumble BFF (para encontrar amigos) y Bumble Bizz (para hacer networking). Durante el verano de 2017,

MatchGroup Inc., un holding tecnológico que opera una cartera de servicios de citas online que incluye a Tinder, Match.com y OkCupid, entre otros, intentó comprar Bumble por US\$ 450 millones, pero la oferta fue rechazada.

El gran salto

Wolfe Herd lideró la empresa junto a Andreev hasta 2020, cuando el emprendedor vendió su participación a la compañía de private equity Blackstone, que pasó a ser el socio mayoritario. En febrero de 2021, Bumble entró en el Nasdaq y alcanzó una valoración de US\$ 13.000 millones. Así, su cofundadora se convirtió en la mujer más joven en tener una fortuna mayor a US\$ 1000 millones sin el apoyo de una herencia. En 2021, el patrimonio de la empresaria, que está casada Michael Herd (heredero de una empresa petrolera de Texas), llegó a los US\$ 1500 millones.

Finalmente, el 1º de enero de 2024, Wolfe Herd se despidió de su rol de CEO de Bumble, antes de asumir como presidenta ejecutiva. Publicó en su cuenta de Instagram un mensaje sobre el empoderamiento femenino y la capacidad de los emprendedores de "convertirlo mundano en magia". El post, que decía "al crecer, me dijeron que me casara con un CEO, pero nunca que lo fuera", fue acompañado por tres fotos: una de ellas al graduarse, otra en la que posó junto a su sucesora en Bumble, la brasileña Liane Jones, y una imagen de una publicidad de la empresa que citaba: "Sé la CEO con la que tus padres siempre quisieron que te casaras (y luego encuentra a alguien que te guste)".

Aunque Wolfe Herd tomó un nuevo puesto, Bumble anunció que, tras la renuncia de Jones por motivos personales, su cofundadora asumirá como CEO en marzo. ●

Calidad de vida

Arroz o pasta: ¿cuál es más saludable?

Ambas comidas son famosas en la mesa y cada una ofrece beneficios particulares

(El Tiempo / GDA).— Entre las comidas más comunes de la mesa familiar se encuentran las pastas, con fideos y ravioles como platos más populares, entre otros. Del mismo modo, también se destaca el consumo de arroz, un alimento que es conocido (y celebrado) por su rápida elaboración, además de ser versátil y una de las opciones más baratas que uno puede encontrar en el supermercado.

Sin embargo, muchas personas no conocen cuál de ambos es mejor para man-

tener el cuerpo saludable, por lo que en esta ocasión se lo contaremos de la mano de especialistas.

Una aclaración: este tipo de carbohidratos no suelen ser muy recomendados por los nutricionistas si lo que alguien busca es bajar de peso, aunque según cuentan en la publicación *Men's Health*, sea cual sea la situación, jamás deben eliminarse carbohidratos como estos por completo.

Esto se debe a que aportan nutrientes y energía sin



BEBER CON MODERACIÓN - PROHIBIDO

Ranking. LOS MEJORES PAÍSES DE AM

Un nuevo listado basado en el Índice de Desarrollo Humano de la O de acuerdo con factores como el crecimiento económico, la espera:



arruinar los objetivos de la dieta. No obstante, los expertos aseguran que las pastas refinadas son mejores que el arroz blanco.

Ahora bien; deberás tener en cuenta una cosa, en caso de que estés analizando comer pastas integrales o arroz integral: en este caso, la última opción será mejor que, por ejemplo, unos fideos integrales. ¿La razón? Que el arroz cuenta con una buena cantidad de fibra y minerales, dejando atrás a cualquier variedad de pasta.

De igual manera, los especialistas recomiendan consumir carbohidratos integrales, ya que estos consiguen brindar sensación de saciedad más rápido y, al mismo tiempo, aportan más nutrientes.

¿Qué aporta el arroz al cuerpo?

El arroz integral es pura fibra y, según algunos estudios, comerlo habitualmente puede reducir hasta 3 centímetros

de cintura. A su vez, el arroz es un gran combustible y aporta 28 gramos de carbohidratos por ración. Contiene magnesio, y esto ayudará a tu cuerpo a mantener a raya la fatiga durante el entrenamiento físico, por ejemplo.

¿Qué aporta la pasta al cuerpo?

Según los expertos, una sola ración de pasta integral contiene más de la mitad de la cantidad diaria recomendada de selenio (un mineral natural que el cuerpo necesita en pequeñas cantidades para funcionar correctamente). Entre sus beneficios se menciona que puede contribuir a la fertilidad, pero también puede ayudar a adelgazar y puede controlar el azúcar en sangre del organismo.

En pocas palabras, podría decirse que es una buena variante a tener en cuenta, pero definitivamente, no llega a ser mejor que el arroz integral. ●

Escenas urbanas

Año Nuevo Chino: la ciudad, escenario de festejos

En el año de la Serpiente de Madera, las calles porteñas fueron sede de varias actividades para revivir una tradición milenaria

Fotos Noelia Marcia Guevara AFV



Las danzas del león y del dragón en el corazón del Barrio Chino

El Año Nuevo Chino, también conocido como el Festival de Primavera, es la celebración más importante del calendario lunar chino. En 2025, se le da la bienvenida al año de la Serpiente de Madera (4723), símbolo de sabiduría, transformación y protección. Este nuevo ciclo comenzó el 19 de enero y se extenderá hasta el 7 de febrero, según el Ente de Turismo de la Ciudad de Buenos Aires.

De acuerdo al horóscopo chino, la serpiente de madera representa un año propicio para la introspección y

el crecimiento personal, invitando a cerrar ciclos y abrirse a nuevas oportunidades. Los 12 signos del zodiaco chino estarán influenciados por este espíritu transformador, según la astrologa Susy Forte.

"El año de la serpiente es de reevaluación y es un buen periodo para revisar, reestructurar y transformar en busca de respuestas y redención. A su vez, es un buen año para el romance, para perseguir la belleza y las artes. La música y el teatro florecerán, y la gente se esforzará por una vida más

culta. A su vez, la ciencia y la tecnología también harán contribuciones notables", explica Forte.

El último sábado, en Buenos Aires, un amplio cronograma de actividades tuvo como epicentro el Barrio Chino en Belgrano, que se llenó de vida con las danzas del dragón y del león, exhibiciones de artes marciales y música en vivo. Además, se instalaron stands gastronómicos y de artesanías. Este fin de semana, las calles del Barrio Chino estarán nuevamente repletas de actividades. ●

la mar

TE ESPERAMOS

para compartir una experiencia gastronómica que une el Pacífico con los jardines andinos.

Acompaña D.V. Catena

@lamarbsas

Arévalo 2024 • CABA

DA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

AMÉRICA LATINA PARA VIVIR EN 2025

ONU reveló cuál es mejor país de Latinoamérica para radicarse en materia de vida y el acceso a la educación



3

1. Chile **0,860 (IDH)**
2. Argentina **0,849 (IDH)**
3. Uruguay **0,830 (IDH)**
4. Panamá **0,820 (IDH)**
5. Costa Rica **0,806 (IDH)**
6. México **0,781 (IDH)**
7. República Dominicana **0,766 (IDH)**
8. Ecuador **0,765 (IDH)**
9. Cuba **0,764 (IDH)**
10. Perú **0,762 (IDH)**



Javier en el personaje de Scorpion, de Mortal Kombat



Rocio, lookeada como el perro Dipzy



Nehuel es Sub-Zero, de Mortal Kombat



Keila y Matías fueron con sus trajes de anime



Diego González y Rocio Nocelli, maestro de kung-fu y profesora de danza



Lella Nichea y Fernando Medrano, profesores de kung-fu shaolin

Historias

Dólares, famosos y champagne. Gilberto Scarpa, el creador de las míticas fiestas de Punta del Este

A los 86, el magnate brasileño recuerda cómo organizó *La noche de los sueños*, el megafestejo esteño que le costó cuatro millones de dólares y que ahora quiere transformar en serie

Gabriela Picasso
PARA LA NACION

Mediados de los 90 en Punta del Este. Apenas se apagaban los festejos de fin de año, el runrún se hacía cada vez más intenso: todos querían saber quién sería parte del selecto grupo de los 654 invitados a *La noche de los sueños*. O quizás, uno de los 309 afortunados jóvenes que, vestidos de blanco, ingresarían a la mansión La Pinduca después de la medianoche para sumarse a la celebración. Unas cifras arbitrarias que nadie, ni siquiera el propio anfitrión del festejo, el empresario brasileño Gilberto Scarpa, podía explicar.

Nacido en una familia humilde y huérfano de madre a los ocho, Gilberto Balsamo Scarpa se hizo "de abajo" vendiendo joyas y escalando posiciones en la fábrica de cerveza de su tío para luego pasarse a la competencia. Allí, logró convertirse en

un gigante con 5000 empleados y 15 empresas, principales proveedoras de botellas de plástico para las grandes marcas de bebidas gaseosas.

Para la década del 90, el nombre del magnate ya era marca registrada en la costa esteña. Tiempo atrás, los brasileños habían llegado en masa a Punta del Este ("Punta de Janeiro", llegaron a bautizarlo), enamorados del glam rioplatense y de las ruletas y mesas del casino, prohibidas en Brasil. Armaron un exclusivo barrio residencial en una zona detrás del golf que se conoció como Beverly Hills (por el tamaño y lujo de sus mansiones) y también, de la mano de Scarpa, se adueñaron de las celebraciones poniendo a Punta del Este en el ojo del jet set internacional. Y aunque las fiestas de Gilberto solo fueron tres, bastaron para quedar grabadas como las más glamorosas y resonantes del balneario esteño. Comenzaron en 1994, con la te-

mática de *Las mil y una noches*. La segunda, al año siguiente, evocaba la atmósfera de Hawái, y la última, bautizada *La noche de los sueños*, se realizó el 4 de enero del verano del 96 y pasó a formar parte de la mitología de las celebraciones cuando Scarpa "tiró la casa por la ventana" en un palacio de cristal montado en su propio jardín. Para entonces, el mundo ya lo conocía como el rey de las fiestas del verano.

Pero eso de "la alegría brasileña" duró solo un rato. Acusaciones por malversación y evasión fiscal, juicios, divorcio, la venta de la casa, la pérdida de su hijo y el intento recurrente de Scarpa de contar la historia de aquella noche soñada en modo de serie fueron algunos ecos de aquella icónica celebración.

Hoy, a casi 30 años de "la fiesta inolvidable", Gilberto Scarpa (86) vive en el recuerdo de la figura que supo ser. Con su vozarrón, su risa fuerte

y esa manía de hablar de sí mismo en tercera persona, asegura que su serie, *Don Scarpa*, está escrita y lista para empezar a grabarse, luego de más de una década de idas y vueltas. Y eso lo entusiasma. "Scarpa quiere contar, quiere dejar huella", dice, y ofrece comprar su libro (*La otra cara de las fiestas*) por e-book en Amazon.

También confiesa que se alegra cuando lo reconocen o cuando oficia de anfitrión invitado en la que fue su casa, La Pinduca, convocado por su actual dueño para amenizar los festejos de *La noche de la nostalgia*.

-Brasil tiene unas playas maravillosas, pero usted eligió Punta del Este para veranear, y finalmente, hacer sus fiestas. ¿Cómo llegó a ese lugar?

-Gracias a mi primo, Nicolau Scarpa, y a su esposa argentina, Alicia. Ellos tenían una casa en el Barrio Parque Golf y fueron los que me animaron a conocer la zona. En 1985 fui a Punta del Este por primera vez y me encantó. Me hospedé con familiares y amigos en el hotel de San Rafael porque me gustaba el casino. Iba también al casino Nogaró, me gustaba mucho. Después de alquilar distintas propiedades en los veranos siguientes, compré La Pinduca, tenía una casita y una manzana completa. Yo lo convertí en un chalet de 1500 metros cuadrados con 12 suites y una pileta semiolímpica ubicada en los jardines del prestigioso barrio de Beverly Hills. También me empezó a gustar el glamour de Punta del Este, con el querido Roberto Giordano, que armaba esos desfiles espectaculares con chicas bonitas donde todo el mundo quería estar. Pero entonces yo miraba las fiestas de los argentinos y la verdad es que no daban en la tecla, siempre eran lo mismo: armaban una carpa pequeña, hacían una comida típica, la música de un DJ y solo eso. Me parecían todas iguales, todas aburridas. Entonces mi mujer me dijo: "Hagamos una fiesta a

nuestra manera, que vean cómo se hace una verdadera fiesta". Y así las fiestas de Scarpa fueron una marca registrada en Uruguay, hice "la fiesta inolvidable".

-¿Por qué quería hacer tantas fiestas en Punta del Este? ¿Qué buscaba?

-Yo estaba casado con una mujer con la que tuve tres hijos, y en un viaje a París conocí a Enriqueta, que fue mi segunda esposa. En aquella época no había divorcio en Brasil, así que ella siempre lloraba y me decía: "Yo me quiero casar con usted, me quiero casar de blanco, ya tenemos hijos juntos". Entonces le hice una promesa: que cuando cumpliésemos 20 años juntos, yo iba a hacer una fiesta muy grande donde ella iba a estar de blanco y llena de joyas, como si fuera un casamiento. Llegaron los 20 años, ¡y tuve que cumplir!

-Un casamiento carísimo!
-¡Carísimo! [risas]. Imagine que el vestido lo hizo Gino Bogani y me costó 35 mil dólares. Y las joyas... ¡un millón! Ese collar y los pendientes de esmeraldas y brillantes que le compré a Ada de Maurier. Pero te voy a confesar que también había otro motivo. Yo tenía dos fábricas de botellas de plástico para gaseosas y en ese momento estaba en tratativas con una empresa de Brasil que me iba a invertir 150 millones de dólares para hacer seis plantas más. Pero también necesitaba un 20% de aporte de algún banco europeo. Así que la condesa Pety Blunt, que era la dueña de tres palacios en Roma, había quedado en organizarme comidas con banqueros para hacer negocios. Hacer esa fiesta fue una forma de mostrarles mi poderío. Era también una manera de hacer contactos.

-¿Cuánteme de las cifras, de las que tantose habló.

-Se dijo que la fiesta costó dos millones de dólares, ¡pero costó cuatro! La carpa transparente de 1900 metros cuadrados, con piso de cristal de blindex con el que se cubrió toda la piscina, se hizo en San Pablo y se



Las mil y una noches fue su primera fiesta esteña, en 1994



Scarpa y su exmujer, Enriqueta, rodeados de celebridades



Gilberto Scarpa en la actualidad



Catherine Deneuve pidió 20 mil dólares para ir a *La noche de los sueños*

transportó desde Brasil en 20 camiones; el montaje tardó 40 días, a un costo de medio millón de dólares. La decoración y la ambientación la hizo la principal escenógrafa de Brasil, que trabajó para mi fiesta en exclusiva. Todo fue una locura. Hasta las 36 mil flores que llegaron desde el exterior para adornar las mesas. La vajilla estaba grabada en oro con mis iniciales y las de mi esposa. Los cubiertos de plata, las copas de cristal tallado, los adornos. Hubo langosta, caviar, exquisiteces, y se sirvió champagne Cristal toda la noche.

-Dicen que dejó sin champagne a Uruguay y Argentina.

-Después de la fiesta el representante de Argentina del champagne me llamó: "Scarpa, todos en Argentina me están pidiendo champagne Cristal y no tenemos las cantidades. Usted malacostumbró a la gente." En el diario decían que yo había pagado mil dólares por botella. Nada que ver, pero yo dejaba correr el rumor. La verdad era que yo había estado comprando en todas las casas que vendían bebidas importadas todo lo que tuvieran, y como era poco, finalmente me contacté con el proveedor del estado y le compré todo lo que tenía. ¡Dejé al Palacio de Gobierno uruguayo sin champagne!

-¿Cómo se planificó La noche de los sueños?

-Estuve dos años proyectando la idea. Con las 100 personas que tuve que tratar no hizo falta firmar ni un contrato. Un año antes hablé con Mariano Mores y le pregunté cuánto me costaría su orquesta con 120 músicos. "350 mil dólares", me dijo. Ahí le di el 50%; después 30% diez días antes de la fiesta, y el 20% restante diez días después. Era una locura, fueron 120 músicos. Algo nunca visto en una fiesta. Hicimos nuestra entrada con una versión especial de compuesta para nosotros de "Luces de mi ciudad".

-¿Cómo logró tener a todos esos invitados famosos?

-Acá nada de tarjetita ni de cartas.

Todo fue en vivo y en directo. Fui a Europa y Estados Unidos en mayo y junio a invitar personalmente a 100 personalidades de distintos países. Pedía que me las presentaran en las fiestas, o me las encontraba en comidas, o iba a sus casas. Usted no invita a Catherine Deneuve o a una princesa (y diseñadora de moda belga-estadounidense) como Diane von Fürstenberg o la condesa Gunilla Gräfin von Bismarck, nieta del ex canciller alemán Otto von Bismarck mandando una carta: yo iba personalmente. Después, obviamente, en algunos casos había algún pedido económico. Para Catherine Deneuve fueron 20 mil dólares y Gina Lollobrigida vino por 10 mil. A la que rechazé fue a Sharon Stone: me pidió la locura de 150 mil dólares.

-Una diferencia de cachet.

-Y no solo eso. La Deneuve pidió que la Lollobrigida no se sentara en la mesa principal. La tuve que poner en la de mi primo, Chico Scarpa. Todo fue por una cuestión de vanidad. Ella quería ser la invitada más importante.

-Y no faltó nadie.

-Nadie. Estaban Mirtha Legrand, Daniel Hadad, Rolando Pisanu, Daniela Cardone, Liu Terracini, Nicky Caputo, Gerardo Sofovich, Ricardo Piñeiro, Pancho Dotto, Valeria Mazza...

-¿También hubo políticos?

-Muchos. Los uruguayos Jorge Pacheco Areco y Jorge Valle venían a mi casa desde siempre, porque éramos amigos. También Franco Macri y su hijo Mauricio. Todos ellos, cuando vinieron, no eran presidentes todavía. ¡Scarpa les dio suerte!

-Cuando va a La Pinduca como anfitrión de La noche de la nostalgia, ¿siente melancolía?

-No, hay que aprovechar la vida en el momento en que uno puede. A los 20 lo de los 20, a los 40 lo de los 40. Hoy, a los 86 años, yo vivo y tengo una historia para contar. ¡Y qué historia! ●



Las water bikes traspasaron el límite del Delta y ya se ven en Bariloche y Uruguay

GENTILEZA

Hábitos

Las bicicletas acuáticas salían a conquistar el río

Síntesis de la náutica y el ciclismo, marcan tendencia por ser livianas, transportables y aptas para todas las edades

Laura Reina
PARA LA NACION

Antes de ser socios, Nicolás Sparapani y Marcelo Mandino fueron unos amigos a los que los vinculaba el amor por el Delta y la pasión por los deportes náuticos. Hoy, además, los uno Deltabike. "La primera fábrica de bicicletas acuáticas de Argentina" que crearon a partir de una charla de fin de semana, mientras miraban el río sentados en un muelle en plena pandemia.

"Estábamos charlando, viendo pasar los kayaks y los SUP (Stand Up Paddle), y los dos pensamos lo mismo, que no había una bicicleta para el agua. Nos miramos y dijimos: '¿Por qué no armamos una?', cuenta Sparapani, que en ese momento trabajaba en una empresa de transporte. Mandino, en cambio, había estado vinculado en su juventud al diseño náutico pero después lo dejó y empezó a trabajar en una compañía del rubro eléctrico. El expertise, sin embargo, lo conservaba.

La búsqueda de la bici acuática perfecta no fue sencilla y en el camino hubo mucha investigación, ensayo y error, hasta que, hace poco más de un año, los amigos dieron con el modelo perfecto y empezaron a fabricarlas y venderlas a los distintos paradores del Delta, donde las alquilan a un promedio de 30 mil pesos la hora o las ofrecen para el uso de los clientes que se alojan en las posadas de la zona. También las compran particulares que tienen casa en las islas o en los barrios cerrados con lagunas y buscan sumar un medio de transporte y esparcimiento. A su vez, las bicis traspasaron los límites del Delta y se ven en Bariloche, Potrerillos, Uruguay y Brasil.

"Yo tengo casa en el Delta y acá todos tienen kayaks, que son co-

mo una especie de bicicleta por que se usan para recorrer distancias cortas", dice Sparapani. Pero el problema con estos botes es que la posición es incómoda, a las personas mayores se les hace bastante difícil subir y bajar y necesitan de cierto estado físico. Además, en invierno no te mojas. Ni hablar del SUP, que es mucho más complicado, tenes que tener equilibrio y fuerza de brazos. En cambio, las bicis acuáticas son estables y no te exigen hacer fuerza porque se deslizan por el agua suavemente. Te subís y salís pedaleando a tu ritmo".

Por su parte, Germán Rodgers, de Spatium Argentina, otra de las empresas que comercializan estas embarcaciones en el país, cuenta que conoció las waterbikes por un amigo que viajaba mucho a China y se las mostró. Quedó tan fascinado que empezó a importarlas. "Es un emprendimiento que comenzó el año pasado. Solo las comercializamos, no las alquilamos. Para que la gente las conozca y pueda probarlas organizamos salidas fijas desde San Fernando", cuenta Rodgers.

Aunque muchos las comparan con los famosos botes de los Lagos de Palermo, hay que decir que desde el punto de vista estético son una mezcla de SUP, por su estructura flotante de espuma de poliestireno, y bicicleta fija. "Se adaptan a cada lugar. Andan muy bien a contracorriente y también con olas pequeñas", sostiene Sparapani. La gente las lleva de viaje porque además son muy fáciles de armar y desarmar, no se tarda más de ocho minutos en tenerla lista y no se necesitan herramientas, solo el inflador para darle aire a los pontones. Además, todas las partes, salvo el cuadro, entran en un bolso".

La practicidad y portabilidad también es algo que destacan en Spatium Argentina: "Es de fácil

armado y además ofrece un ejercicio al aire libre de bajo impacto que puede practicarse en todas las estaciones del año". También aseguran que pueden usarlas desde niños -de hecho tienen un modelo junior especialmente diseñado para los más pequeños- hasta personas mayores de hasta 200 kilos.

Hay varios modelos que ofrecen experiencias distintas: Deltabike tiene uno individual con inflables redondos como los de un gomón y el modelo flat con dos tablas similares a las de SUP y otra tabla horizontal que cruza detrás para llevar a alguien, que es el que más se vende. "Además, tenemos un modelo con plataforma delantera que sirve para salir a pescar y permite llevar las cañas y las heladerías. Todas las bicis vienen con un canasto y un portacelular en el manubrio", cuentan desde la empresa.

En Spatium Argentina, además del junior hay uno individual y otro doble para pasear en pareja, que tiene triple pontón y soporta hasta 320 kilos. Los tres modelos comercializados también incluyen accesorios.

"Son cómodas, seguras y hasta podés ir tomando mate sin problemas mientras pedaleás", plantea Sparapani. Las bicis acuáticas llaman mucho la atención, son la novedad de este verano y están de moda porque son la síntesis perfecta de dos deportes muy populares como la náutica y el ciclismo", aseguran desde Deltabike, que produce unas 25 bicicletas acuáticas por mes.

"Otra clave de su éxito? Sin duda, son ciento por ciento Instagrameables y eso las convierte en un atractivo perfecto para los incansables creadores de contenido que buscan sorprender a sus seguidores y conseguir el deseado like. ●



La Pinduca, la mansión de la fiesta, en Beverly Hills



Gina Lollobrigida, otra de sus célebres invitadas

GENTILEZA

22 Preguntas de Moda

Milagros Schmolli: los secretos de su estilo

La modelo argentina, musa de Jean-Paul Gaultier y cara de las marcas más prestigiosas del mundo, revela quiénes son sus diseñadores favoritos y los infaltables a la hora de armar un outfit

Romina Goldstein PARA LA NACION

Milagros Schmolli es una modelo argentina reconocida a nivel internacional. Comenzó su carrera a los 14 años en Buenos Aires y, poco tiempo después, se trasladó a París, donde se convirtió en una de las musas del diseñador Jean-Paul Gaultier. Su profesionalismo y versatilidad la llevaron a trabajar con algunas de las marcas más prestigiosas del mundo de la moda, como Dior, Armani, Hermès, Dolce & Gabbana y Calvin Klein.

A lo largo del tiempo, ha sido retratada por renombrados fotógrafos como Mario Testino y Peter Lindbergh, consolidándose como una de las modelos argentinas más influyentes de su generación. Aquí, un cuestionario de moda para conocer sus secretos de estilo.

1. ¿QUÉ ES LO QUE MÁS TE GUSTA DE LA MODA?

Lo vanguardista.

2. ¿Y LO QUE MENOS TE GUSTA?

La copia.

3. ¿NUNCA SALÍIS DE TU CASA SIN...?

Mi Birkin Hermès.

4. ¿TU DISEÑADOR FAVORITO?

Jean-Paul Gaultier y Daniel Roseberry.



5. ¿LO ÚLTIMO QUE TE COMPRASTE?

Un vestido de Valentino.



6. ¿LO MÁS POLÉMICO QUE USASTE PORQUE TE ENCANTABA?

Un tapado de piel.

7. ¿UNA TENDENCIA QUE NO PASA DE MODA?

Ser uno mismo.

8. ¿ESA PRENDA QUE TENÉS EN TU PLACARD HACE TIEMPO Y NO PODÉS DEJAR IR?

Vendi todo mi placard.

9. ¿QUÉ NO PUEDE FALTAR EN TU VALIJA?

Mis vestidos de Valentino, mis zapatos de Bottega Veneta y mis carteras de Hermès.



10. ¿UN LUGAR EN EL MUNDO?

Maldivas.

11. ¿EL PERSONAJE DE FICCIÓN MÁS ELEGANTE?

La Mujer Maravilla.

12. ¿UN COLOR QUE NUNCA USÁS?

Por lo general uso todos.

13. ¿COLECCIONÁS ALGO?

Mis obras de arte.

14. ¿LA MUJER MEJOR VESTIDA DE LA ARGENTINA?

Máxima Zorreguieta.



15. ¿AL GÚN CONSEJO DE ESTILO QUE TE HAYA MARCADO?

Cuanto más natural, más linda.

16. ¿COMPRÁS ONLINE O EN PERSONA?

Ambas.

17. ¿QUIÉN TE INSPIRA?

Valentino.

18. ¿UN ACCESORIO INFALTABLE?

Mi collar de perlas.

19. ¿UNA PERSONALIDAD DE LA MODA CON LA QUE TE GUSTARÍA CENAR?

Alexander McQueen.



20. ¿UN ÍCONO DE MODA?

Azzedine Alaïa.

21. ¿TU OUTFIT FAVORITO?

Jeans, tacones, camiseta de los Rolling Stones y Birkin Hermès de cocodrilo.

22. ¿ALGO QUE NO PODÉS CREER QUE USASTE?

Tacones de más de 10 centímetros de altura de Gucci y Dior.



Salidas

Qué ofrece el Food Fest de La Rural

Hoy puede visitarse esta gran feria gastronómica con 30 puestos de comida

Durante todo el día de hoy, de 19 a 01, continúa el Food Fest en La Rural, Palermo. Un plan perfecto tanto para locales como para turistas que buscan una experiencia culinaria diversa en los atardeceres y noches de verano.

En esta feria gastronómica, que cuenta con el apoyo de BA Capital Gastronómica, pueden encontrarse más de 30 puestos de comida para deleitar a los asistentes con platos, bebidas y postres para todos los gustos.

Además, Food Fest también es un evento pet friendly, por lo que permite asistir con mascotas y disfrutar de un ambiente inclusivo y relajado.

A continuación, algunos de los foodtrucks que podrán visitarse (ordenados en orden alfabético):

- ▶ **Almibar:** coctelería moderna con Aperol.
 - ▶ **Amo mi Matcha:** smoothies y baos llenos de sabor.
 - ▶ **Asado Campero:** carnes al estilo tradicional argentino.
 - ▶ **Blest:** cerveza artesanal traída directamente desde la Patagonia.
 - ▶ **Camarao Market:** opciones destacadas de cocina de mar.
 - ▶ **Como te lo digo:** patisserie con un toque artesanal.
 - ▶ **Dolces del Cuore:** delicatessen italianas como la porchetta.
 - ▶ **El Papá de los Helados:** creaciones de helado tailandés hechas en el momento.
 - ▶ **Fierra:** bratwurst al estilo europeo.
 - ▶ **Gazpacho:** cocina española con tradición y estilo.
 - ▶ **Isla Negra:** licuados frescos ideales para combatir el calor.
 - ▶ **Jordanas:** burgers con un toque único.
 - ▶ **Kreaps:** crepería para los que buscan algo dulce o salado.
 - ▶ **Maza:** focacería que combina innovación y tradición.
 - ▶ **Mochica:** la mejor cevichería para un toque fresco y marino.
 - ▶ **No es Soberbia:** carnes ahumadas con un sabor distintivo.
 - ▶ **Oggi:** pastas livianas y sabrosas.
 - ▶ **Shami:** shawarmas de autor.
 - ▶ **Shappa:** propuestas de fusión veraniega.
 - ▶ **Taproom:** tintos de verano para acompañar cualquier plato.
 - ▶ **Vera Pizza:** pizzas napolitanas hechas al estilo tradicional.
 - ▶ **Veggie Green Burger:** opciones plant based que no tienen nada que envidiarle a las carnes.
 - ▶ **Yellow:** limonadas refrescantes para todos los gustos.
 - ▶ **Zapata:** taquería que lleva los sabores de México a Palermo.
- Además, se realizará un sorteo de vouchers que incluyen un plato, una bebida y un postre para los ganadores. Para participar, es necesario seguir a @foodfestba en Instagram, dar like a la publicación del sorteo y etiquetar a un acompañante en los comentarios. ●

vida digital.

Edición de hoy a cargo de Ariel Torres | www.lanacion.com/tecnologia @Lntecnologia | tecnologia@lanacion.com.ar

La compu

Lo que todavía no te dijeron de DeepSeek

Ariel Torres LA NACION

La noticia tecno de esta semana fue que el modelo de lenguaje DeepSeek, de una pequeña empresa china llamada High Flyer, en inglés, y Huàn fāng (Cuadrado Mágico), en chino, había noqueado en los rankings a los gigantes de la inteligencia artificial estadounidense. Como consecuencia, los valores de varias compañías del rubro se desplomaron, sobre todo la de Nvidia, que cayó un 12 por ciento. El cataclismo llenó los titulares, produjo más memes que una final de la Copa del Mundo y causó un tufillo burbuja puntocom que más de uno le puso los pelos de punta.

Vamos a desmenuzar este asunto. Primero, OpenAI también era una compañía relativamente pequeña (aunque con el apoyo de un gigante, Microsoft) cuando el 30 de noviembre de 2022 lanzó ChatGPT y le pasó por encima a Google, Facebook, Apple e Intel, entre otros, y catapultó a Nvidia al tope de los negocios tecno. High Flyer, o sea Cuadrado Mágico (su logo es un

cuadrado estilo Escher), también tiene el apoyo de un gigante, el gobierno chino, que sabe que, entre las restricciones para importar chips de Estados Unidos y la censura que ejerce sobre el discurso público, sus modelos de lenguaje dejan que desear.

Hubo una reunión muy top hace poco, organizada por el gobierno de ese país, donde participó Liang Wenfeng, fundador de Cuadrado Mágico (o sea High Flyer), que hasta que se le ocurrió meterse con la IA solo dirigía un oscuro fondo de inversiones de riesgo. De pronto, tuvo el capital para comprar 500 millones de dólares en chips estadounidenses, y ahora, inmediatamente después de las elecciones presidenciales en Estados Unidos, literalmente de la nada, aparece (y cito) "un modelo de IA chino mejor que el de OpenAI, pero a una fracción del costo".

Este dato, el que pudiera entrenarse un modelo de inteligencia artificial generativa a una fracción del costo de los de OpenAI, Facebook y

Google fue lo que puso de cabeza a la industria y desplomó el valor de Nvidia. Fue, también lo que me causó más sospecha, por dos motivos.

Primero, no hay nada mágico en los chips que Estados Unidos no exporta a China. Solo hay más velocidad. Más núcleos. Más poder de cómputo. El primer ChatGPT que conocimos había sido entrenado con una supercomputadora con 2065 placas de video de última generación. Última generación de 2022. El cómputo, en particular el cómputo en paralelo, se trata de escala. Si no lo podés hacer con 2065 chips de última generación, podés usar 10.000 menos potentes. No tengo idea (no lo hicieron público) de cómo entrenaron a DeepSeek, pero el tema de los chips parece haber espantado a un montón de inversores que, como pasó con la estampida puntocom de 2002, no saben nada de tecnología.

En segundo lugar, ¿qué le impedía a High Flyer haber usado a GPT para entrenarse? Esto viola los términos y condiciones de

OpenAI, pero es no solo posible, sino frecuente; OpenAI dijo tener pruebas de que DeepSeek había sido entrenado, en parte, de este modo. No me llama la atención que cuando le pregunte a DeepSeek por el mismo verso de la misma canción con la que puse en jaque hace unos meses a ChatGPT, me respondió exactamente lo mismo y le atribuyó ese verso a la misma canción que GPT. Cometió el mismo error, en suma. Raro.

Las compañías de IA estadounidenses son cajas negras, concedido. Pero al menos tenemos algunos datos. Cuando le pregunté a DeepSeek por el contenido de su corpus, me dijo que era información que Cuadrado Mágico no hacía pública. ¿El volumen de ese corpus? Tampoco lo decimos. ¿El hardware que usaron? Nope. ¿Generación de dióxido de carbono durante el entrenamiento? Silencio de radio.

Así que el dato más relevante aquí ha sido el susto que se llevó la industria estadounidense. ¿Por qué están tan tensos? ●

HALLAZGOS



Misteriosa

Nuva Turismo (www.instagram.com/nuvatourismo) es el perfil de Instagram de una organización que ofrece excursiones, circuitos y paseos alternos para explorar Buenos Aires desde sus planos más perturbadores, paranormales y ocultos. Si bien su grilla incluye itinerarios como Tours de Graffiti o visitas al Barrio Padra Mugica, su punta de lanza es el Tanato Turismo. Es decir, travesías diurnas y nocturnas hacia distintos cementerios porteños o peregrinajes para conocer los fantasmas, los mitos urbanos y los casos más atronadores del paisaje negro de la ciudad. A saber, la tragedia de Felicitas Guerrero, la leyenda de la Dama de Blanco de Recoleta, los escenarios de Yiyá Murano (la envenenadora de Monserrat) o el Crimen de la Calle Gallo. Todas las grandes ciudades tienen su lado oscuro, y Buenos Aires no es la excepción. ●

contentlab | LA NACION

Seguinos en @clubn

espacio Club LA NACION

La favorita

El 9 de febrero se celebra el Día Mundial de la Pizza, fecha que rinde homenaje a uno de los platos más queridos. Club LA NACION acompaña a honrarla.

En Argentina, la pizza es sinónimo de unión. Aquí, las recetas son tan variadas como sus fanáticos: con masa al molde o a la piedra, sabor fugazzeta o napolitana, e incluso con nuevas combinaciones de sabores en tendencia que sorprenden. El Día Mundial de la Pizza es la ocasión perfecta para deleitarse con las mejores propuestas gastronómicas y rendir homenaje a un clásico.

Ubicado en el corazón de Palermo Soho, Così Mi Piace ofrece la auténtica pizza romana, preparada en un tradicional horno de leña que resalta sus sabores únicos. Con enfoque en la frescura y calidad, cuentan con una huerta urbana propia que garantiza ingredientes naturales en opciones como la pizza con espinaca o espárragos. Un rincón imperdible para disfrutar de la esencia italiana en Buenos Aires.

Otra gran opción es Fame di Pizza, un lugar que combina la tradición de la pizza napolitana con un toque argentino. Sus versiones, elaboradas exclusivamente con masa madre y sin levadura industrial, se destacan por su tamaño generoso y la abundancia de ingredientes de primera ca-

En 2017, la UNESCO declaró a la pizza Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por su importante papel social

lidad, como la salsa de tomate italiana. El local ofrece un salón acogedor y una barra con tragos y vinos seleccionados. Además, cuenta con un pequeño mercado de productos italianos importados.

En tanto que Fuego Pizzas del Mundo propone una experiencia singular: descubrir en un solo lugar las recetas más icónicas de pizzas de todo el mundo. Este emprendimiento gastronómico combina creatividad y tradición, llevando a la mesa una diversidad de sabores que recorren los destinos más representativos del planeta. El menú se destaca por su versatilidad, abarcando desde clásicos hasta opciones dulces como la pizza de Nutella. También cuentan con alternativas veganas. ¡Están todos invitados a la mesa!



EN SU HOMENAJE

1 Così Mi Piace
20% de lunes a jueves
@cosmipiaceok

2 Fuego Pizzas del Mundo
20% para socios BLACK y 15% para Premium todos los días
@fuegopizzasdelmundo

3 Pandanés
20% todos los días
www.pandanés.com.ar

4 Army
30% los martes, 20% de miércoles a lunes y 15% en take away todos los días
www.cafearmy.com.ar

5 Fame di Pizza
20% de miércoles a lunes
@famepizza.ba

6 Parecchio Pizza & Ristorantino
20% todos los días
www.parecchio.com

Para ser parte de Club, disfrutar de todos estos beneficios y ver todas las bases y condiciones aplicables, ingresá en club.lanacion.com.ar.

Cálido, educado y sensible, Franco Yan potencia, en la vida real, todo lo que proyecta en la pantalla. Por empezar, no le afectan los husos horarios ni el cansancio por los vuelos que lo llevaron hasta el destino de su último trabajo, desde donde conversa con LA NACION: "Ahora estoy en Sudáfrica filmando una publicidad muy importante para una compañía internacional, que se verá en varios países", cuenta. Temas para tocar sobran: la pertenencia a una familia que hizo historia en los medios nacionales; el legado de su mamá, Romina Yan; la relación con sus abuelos, Gustavo Yankelevich y Cris Morena; el peso de esa herencia en la historia de la televisión y el teatro argentinos... Y en paralelo, la consolidación de su propia carrera artística. Es que después de haber vivido casi cuatro años en Europa, donde estudió y se graduó de bachiller en Artes en el prestigioso Royal Central School of Speech and Drama de Londres, se sumó al elenco del musical *Los puentes de Madison*, en Madrid, y hasta hace unos meses estuvo en la Argentina, donde se lo vio en la piel de Fach, un hacker bueno, pero con alma de ladrón, en la serie *Margarita*, surgida de la usina de Cris Morena. "Ahora quiero probar hacer series y cine en Los Ángeles, y también seguir escribiendo música y ver qué pasa con algunos guiones que tengo dando vueltas -detalla Franco, entusiasmado-. El año empezó con todo. Tengo muchos proyectos en camino."

-Si tuvieras que describirte, ¿qué dirías?

-Diría que soy una persona muy entusiasta y curiosa. Sé lo que quiero y hacia dónde voy, lo tengo muy claro desde siempre. Soy un gran soñador, pero me gusta transformar esos sueños en realidad. Y tengo perseverancia: no paro hasta que consigo lo que quiero.

-¿Por qué decidiste usar el apellido artístico de tu mamá?

-El apellido no me pesa, todo lo contrario, me enorgullece mucho. Es más, lo siento como una responsabilidad. Uso el apellido artístico de mi mamá porque es mi guía absoluta en este camino que decidí seguir y además compartimos profesión, ¿cómo no iba a hacerlo? Me parece un lindo homenaje a ella y también es una forma de tenerla siempre cerca, porque compartimos la misma pasión.

-A los 18 años te fuiste a estudiar actuación a Londres, ¿fue para probarte lejos de casa o porque querías hacer otro tipo de cosas en ese terreno?

-Siempre supe que me quería dedicar a esto. Me fui a estudiar afuera porque era algo que tenía muy en claro y sentía ganas de hacerlo desde que era chico. En la Argentina tenemos unos maestros impresionantes, pero yo quería ir a la cuna del teatro: a la tierra de Shakespeare y Marlowe. Quería empaparme de ese conocimiento

y que personas con experiencia en la industria me conocieran y vieran lo que tengo para dar. Necesitaba hacerlo por mí. Creo que fue un gran acierto y estoy feliz de haber tenido esa experiencia.

-En la actuación, ¿dirías que sos relajado o autoexigente?

-Creo que a la hora de actuar no me pongo límites. En mi casa veíamos mucha fantasía, muchas películas de mundos nuevos y extraños, y de personajes opuestos a la vida real, así que siempre soñé con interpretar a alguien muy distinto a lo que soy, ponerme en ese rol, exigirme. Soy exigente en la previa, a la hora de preparar el personaje y hacia dónde quiero llevarlo. Soy muy meticuloso y disciplinado. Y como soy consciente de que soy joven y tengo mucho que aprender, siempre es-

Mesa para dos

El artista, músico y compositor, quinta generación de una familia ligada desde siempre a los medios, quiere hacer carrera en Los Ángeles

Franco Yan

"El apellido no me pesa, me enorgullece"

Texto Gabriela Picasso



"Antes de salir a escena, imagino que le doy la mano a mi mamá", cuenta Franco

Jugo y vino

"Durante el día me la pso tomando jugo de manzana. Me encanta. Para brindar, me gusta tomar vino. Puede ser blanco o tinto, depende de la comida y de las ganas"



toy atento y dispuesto a escuchar.

-Tu rol favorito sería...

-Me encantaría interpretar a un Capitán pirata. Alguien como el Capitán Jack Sparrow de *Piratas del Caribe*. Es mi sueño desde que lo vi a los tres años en la pantalla grande.

-¿Tenés alguna cábala?

-Tengo una cábala que hago siempre y es con mi mamá. Antes de salir a escena, imagino que le doy la mano y le digo: "Vamos juntos". Eso me da fuerzas. También le pido mucho a Dios y a las personas que me acompañan desde otro plano que me ayuden cuando lo necesito. Pero más allá de eso, no tengo muchas cábalas.

-Parecés romántico y tranquilo. ¿Cómo te divertís y qué te saca de tus casillas?

-¿Te parece que soy tranquilo? [risas] Puede ser, pero también soy inquieto. La verdad es que me divierto mucho haciendo planes fuera de lo común. Me encanta ir a salas de escape con amigos, juntarme a jugar juegos de mesa con peloteros, disfrutar de una buena película en el cine, de una gran obra en el teatro, o ir a escuchar música en vivo. Lo que me saca, lo que verdaderamente me enloquece, es la traición y la mentira.

-¿Cómo está hoy tu corazón?

-En el amor estoy pleno. Estoy muy enamorado de una chica que es maravillosa, me hace muy feliz. Prefiero todavía guardarme su nombre, pero puedo decir que es una excelente cantante y creo que van a escuchar mucho de ella porque tiene una voz increíble y una gran carrera por delante. ¡Lo digo como músico, no de puro enamorado!

-Dijiste alguna vez que soñás con tu mamá. ¿Tuviste con ella alguna experiencia más allá de los sueños?

-Sí, tuve algunas. A veces son señales que uno tiene que interpretar y otras veces son experiencias muy claras. Ella se me hace presente en la música, que es algo que nos conecta mucho. Yo escucho toda mi música en modo aleatorio y cuando me siento de una manera particular o necesito un consejo, siempre me sale la canción que estoy necesitando para saber que ella está. Hay días en los que escucho lo mismo que escuchaba con ella, por ejemplo, Alejandro Sanz o David Bisbal, y siento que está conmigo. Otras veces me pasa que aparecen personas que me dicen algo muy puntual y luego se van, o veo palabras escritas en algún lugar.

-Sos el hermano mayor de Azul y Valentín, ¿cómo es ese rol y cómo es tu relación con ellos?

-Cada uno de nosotros es muy diferente y único a su manera. Ser el mayor no significó una responsabilidad, sino un disfrute, por la posibilidad que tuve de verlos nacer y crecer. Con Valen somos una dupla tranquila y cuando nos juntamos nos gusta hablar mucho del trabajo y de la actualidad del mundo. El también eligió hacer algo que lo hace feliz, correr autos, y eso me despierta felicidad y admiración. Con Azul, que es la más chica y mi debilidad, tengo una relación de mucho mimo y protección. Siempre nos hacemos chistes y nos estamos divirtiendo. Me encanta la relación que tenemos con mis hermanos.

-Siempre hablaste con especial cariño de Gustavo, tu abuelo. ¿Te gustaría hacer algo con él?

-Mi abuelo es único. Es mi gran referente y mi confidente. En el encuentro mi seguridad y un espacio para ser yo mismo. Por supuesto que me encantaría hacer cosas con él, pero ya de alguna forma lo hago, porque me siento parte de su vida y de su trabajo; nos contamos todo. Y en esta cercanía constante con alguien que ha hecho tanto, aprendo mucho para el futuro. ●

EL ÁLBUM



Con su abuelo, Gustavo Yankelevich, al terminar sus estudios en Londres; junto a su madre, Romina Yan, y en *Alice*, una adaptación de *Alicia en el País de las Maravillas*