

sábado

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



SIGNOS VITALES

54%

Turismo

Este año la mayoría de los argentinos preferirá hacer actividades nocturnas por las altas temperaturas, según Booking

NOVEDAD MARPLATENSE. Los chefs que cocinan lo que ellos mismos pescan — por **Rodolfo Reich**, Página 4

VILLA LURO SORPRENDE. Un circuito gourmet alejado del centro — por **Vivian Urfeig**, Página 10

DAFNE CEJAS. La top model argentina regresó al país y se anima a incursionar en el arte — por **Gabriela Picasso**, Página 12

lanacion#



Un clásico reversionado
 Con el característico arroyo que la atraviesa y desemboca en el mar, Luna Roja hoy ofrece alojamientos y gastronomía de primer nivel

GUÍA PARA “CHAPALOVERS”

Verano 2025: playa, deportes y gastronomía

Con gran afluencia de público joven y nuevas propuestas, Chapadmalal atrae fanáticos y se consolida como un destino revelación que marca tendencia

Texto **Dario Palavecino** Corresponsal en Mar del Plata | Foto **Mauro V. Rizzi**

NOTA DE TAPA

TEMPORADA 2025 EN CHAPADMALAL

Clásicos y novedades del destino más trendy de la costa atlántica

Aperturas gastronómicas, cabalgatas frente al mar, pistas de skate y paradores que marcan tendencia: un panorama de las propuestas para este verano

Texto **Dario Palavecino** Corresponsal en Mar del Plata

Los caballos de alquiler de Oscar "Coco" Bonavetti (721 entre 0 y 4) conocen bien el recorrido y avanzan de media tarde por las calles de tierra, se desvían entre algunos pastizales altos, próximos a la ruta, y apenas ven cerca los autos viran tierra adentro, de espaldas al mar, donde se multiplican las casas de veraneo y las novedades que van desde un hostel hasta un café de especialidad.

Así se vive, disfruta y transforma este Chapadmalal modelo 2025, que allá atrás pero no hace tanto, cuando la pandemia empezaba a ser historia, se despedaba como un oasis de aire puro y paisajes despejados. Tres años después, el destino de la costa atlántica se consolida como un paraje con residentes en ascenso y una oferta turística que no tardó en encontrar fanáticos. Hasta los bautizaron "chapalovers". Así les dicen a los que vieron nacer el fenómeno y lo abrazaron cada verano. Manuel Pico, creador de la plataforma ChapaMood (@chapa mood), da fe. "Mi familia es de Mar del Plata y yo estoy viviendo en Chapadmalal desde hace un tiempo. El año pasado armé esto con el objetivo de unir eventos y personas. Si estás acá y querés ver qué hay de noche, o a la tarde, tenés todo en ChapaMood, porque cada vez hay más cosas para ofrecer".

Lo cierto es que los jóvenes, en particular, vienen eligiendo este destino año a año, tentados por las buenas olas de la zona para la práctica del surf, sus hostels siempre vinculados a deportes de mar y una gastronomía que subió a escena en temporada estival y se quedó por 12 meses.

Playas unplugged

Una marejada adolescente cruza la interbalnearia, a mitad de camino entre Mar del Plata y

Miramar, para adueñarse de las arenas públicas de Luna Roja y Cruz del Sur, dos de los balnearios más celebrados de esta zona que es remanso entre tanto ruido en el sur.

De un tiempo a esta parte, Luna Roja, con el característico arroyo que la atraviesa y desemboca en el mar, se modernizó con sus dormis y gazebos para pasar el día, y hasta opciones para comer sobre la arena. Claramente, son playas en modo "unplugged": si cerca del faro hay DJ, aquí abundan los libros. Allá ofrecen recitales en grandes escenarios; aquí, con suerte, puede asomar una guitarra al atardecer. Aires bien distintos y bienvenidos en este extremo sur que se convirtió en tendencia y arranca el año con novedades.

Una pista de skate 0km es uno de los grandes hits 2025: en las cabañas La Candelaria (Chica-

En las cabañas La Candelaria estrenaron Chicama Pump Trak

Los domos de AykenChapa son uno de los alojamientos más buscados

En La Herrería ofrecen desde crêpes hasta sándwiches asados

ma 4 y 749), unos alpinos que llegaron cuando casi no había nada, acaban de estrenar Chicama Pump Track. "Sacamos una piscina y un hermoso parqueado para darles un producto a los riders que nos eligen", cuenta Pato, responsable del complejo donde se puede rodar con tablas y bicis de BMX.

Sin dudas, las tierras de origen surfero siguen siendo las favoritas de los que eligen la cercanía de aguas con buenas olas. Desde la zona de Los Lobos, donde la bajada a la playa es más bien rústica, hasta Chapa Trapa, el point que está sobre el frente de playas de los hoteles del Complejo Turístico de Chapadmalal. "Una vez por mes, todo el año, me vengo a correr unas olas", dice un rosarino que encara con su tabla un mar más calmo de lo normal por estos días.

A su vez, las variantes de alojamiento se han multiplicado. La oferta incluye casas particulares de amplios jardines que se alquilan a grandes grupos y unidades más pequeñas que encontraron una construcción rápida con contenedores marítimos. Además, hay establecimientos en variedad de formatos, como las coquetas propuestas de Casa Pampa (0 entre 725 y 721) o los sorprendentes y muy buscados domos de AykenChapa (743 bis y Pehuenco), con espacio para parejas y hasta un menor, contando con comodidades cien por ciento estilo "glamping".

En paralelo, se consolida un desarrollo inmobiliario a gran escala: bien cerca de allí crece Olas (Ruta 11 y 515), un amplio y ambicioso barrio privado que lleva el espíritu del mar en su diseño. Son más de 100 hectáreas con 350 lotes; las obras de los primeros servicios ya están en marcha.

Un poco más lejos se levanta La Hostería. Sus dueños abrigaron un sueño y dieron algo más que techo a quienes por allí bus-



Bai Bai ofrece desayunos, cenas y meriendas



Chicama Pump Track, en las cabañas La Candelaria

MAURO V. RIZZI



Los innovadores domos de AykenChapa



En Chapadmalal, las playas son tranquilas

MAURO V. RIZZI



La Hosteria, un bar de playa y hostel que convoca sobre todo a los jóvenes



Cabalgatas con el mar de fondo

MAURO V. RIZZI

caban reposo y algo para comer. Hoy, este bar de playa y hostel (0 y 699) creció y, con estética palermitana, es un gran lugar de reunión para después de la playa, ofreciendo cerveza tirada, pizzas y hamburguesas.

La Casa del Abuelo (0 y 697) es la cita obligada con las carnes. En la otra esquina es posible encontrar muy buena cerveza en Las Cuevas (0 y 699), otra casona con años a cuestas y buenos jardines. Allí, la nueva ola trajo los sabores del mar: Proyecto Pescado se instaló con un grupo de apasionados por los anzuelos. Ellos mismos se embarcan y un rato después cocinan en su *food truck* lo que rindió el buen pique.

En esas pocas cuadras, la variedad gastronómica planta bandera. Pueden degustarse crepes y sándwiches asados en La Herrería (699 y 4), que acondicionó su taller para atender y servir sus tragos, y está también la hamburguesería y el Club Social y Deportivo Costa Azul (4 y 699), con aires de bodega y minutos de esas que, para llevar o en salón, invitan a volver. "Este es un lugar de encanto un sueño que se disfruta cada vez más", dice el concesionario del lugar, Daniel Martínez, quinta generación de familia criada en Chapadmalal. Daniel supo vivir en soledad, con unos pocos vecinos y otros que apenas hacían escala, hasta que fue testigo de este crecimiento exponencial. "Llegaron los 'chapa' y llegaron para quedarse", dice entre risas a LA NACION.

Así, el aluvión de fanáticos fue el puntapié de una oferta comercial que, con ferias y locales que ofrecen desde recuerdos hasta ropa de primera marca, tiene como locomotora la industria del alojamiento y la gastronomía. Y la primera línea más próxima a la Ruta 11 como plato fuerte. Bai Bai (0 entre 64 y 719), por ejemplo, ofrece una barra en altura para saborear desayunos, almuerzos y meriendas con el mar en el horizonte cercano. Lo mismo Cafecito Ruta (11 km 541), que desde su rincón abrió el camino al café de especialidad en Chapadmalal.

La buena cocina también se hace lugar en sitios como Casa Pampa (0 entre 725 y 721), que sembró la semilla con su imponente propuesta seguido de cerca por Gava Mar (Ruta 11 km 543), con su carta de estilo mediterráneo que ofrece pescados, mariscos, arroces y buenos tragos.

Todas estas propuestas conviven con la más tradicional presencia de Antares, que llegó hace algunos años y marcó territorio con sus cervezas y un lugar distinguido también por su diseño y comodidades.

Es innegable que el nivel de la gastronomía de Chapadmalal se consolidó el verano pasado con la renovación del restaurante del parador Luna Roja, que quedó en manos de Patricio Negro y Fernanda Sarasa, creadores del restaurante marplatense Sarasanegro y pioneros de esta ola de exquisita cocina con platos de mar: desde sorrentinos de salmón hasta pulpo a la plancha.

Para sorprenderse

Se sabe: Chapadmalal es multitud a mediodía y a última hora de la tarde. En esta línea, hay otro *food truck* que a metros de

la Ruta 11, con reposeras sobre el verde y bancos y mesas de madera al reparo de un toldo, ofrece hamburguesas, sándwiches de bondiola y versiones *veggies*, con ensaladas y licuados. Todo al paso. "Zona de amigos y naturaleza callejera", se presentan, rodeados de acantilados y unas pocas unidades de servicio. Un par de kilómetros más adelante aparece Cruz del Sur, que linda al norte con un sector de playa pública bien amplia, también con un arroyo que corre sobre su límite norte. Cruz del Sur se convirtió en otro de los reducidos favoritos de los jóvenes: allí es donde deporte, lectura y algo de música muestran otra versión de los mismos que más tarde andarán por las pistas de baile, en busca de diversión.

Otro encanto cercano es La Redonda. Al nivel de la arena, hay una paz absoluta (apenas el sonido del mar y los pájaros), mientras que en la cima del acantilado se levanta una base para acampantes con sus casetas rodantes o campers.

De todos modos, algo de ruido se ha filtrado. Los vecinos originales y los que han llegado más tarde a Chapadmalal atraídos por la tranquilidad están viendo crecer El Calamar Loco (Ruta 11 y 721), otra bajada de playa que asomó con los after a media tarde, y sube la música hasta altas horas de la noche.

A descubrir

Lo que es indudable es que ese frente de playa es apenas el punto de partida de un universo mucho mayor que invita a ser descubiertos. Así, se ve a muchos que, desde el ciclismo o las caminatas, se filtran por las calles flanqueadas por vegetación hasta llegar a los límites de plantaciones de kiwi.

Por allí también, lejos de la costa, hay novedades para conocer. Vale la pena, por ejemplo, llegar hasta Samay Huasi (14 y Ale Pue), la aventura de Marisa Sguerra, una apasionada por la pastelería, y Ezequiel Arca, arquitecto. Aquel que se acerque podrá disfrutar de un salón en medio de un jardín donde se sirven deliciosas tortas, bocados y variedad de tés. Un ambiente sencillo y coqueto que vale la pena probar.

Quienes estén con auto, pueden permitirse la experiencia de transitar y descubrir nuevos parajes. Conocer los primeros viñedos marplatenses puede ser una buena opción. Costa y Pampa (Calle 749) es la marca en Mar del Plata de Trapiche, que tiene su bodega a 2000 metros del mar y produce allí sus pinot noir y gama de blancos. Hay visitas guiadas y degustaciones. Se trata de vides que nacieron, se criaron y multiplican en Estancia Santa Isabel, parte de un circuito de grandes establecimientos rurales caracterizados por sus casonas amplias y de estilo; espacios privados con reducidas posibilidades de ser visitados. Uno de los más renombrados es Marayui, convertido en barrio cerrado. Tiene cancha de golf propia y si no se es propietario, el ingreso requiere invitación. Otro es Estancia Santa Sylvina, cuya hermosa capilla se puede visitar a diario en los horarios de misa. ¿El dato? El chalet histórico con ocho dormitorios y lo que fue el sector de caballerías, ahora rediseñado como apartamentos, se alquilan a turistas. ●



Rolo Maroñas de Bardeci y Giorgio Benedetti



Tiradito de besugo con gazpacho verde y huacatay



En la carta de Faro Norte solo utilizan lo que ellos sacan del mar

GENTILEZA

El mar, con sus rompientes, sus escolleras y su fuerza inmensa, es un símbolo de las vacaciones en la Argentina, con Mar del Plata como epicentro turístico del país. Una ciudad visitada cada año por millones de personas que recorren su rambla, clavando infinitas sombrillas en la arena y hundiendo los pies en el agua, y que este enero, además, sorprende con Faro Norte, un nuevo restaurante que trae una propuesta única. ¿De qué se trata? Una carta no solo basada en ese enorme océano Atlántico que se oye a lo lejos, sino que está constituida en exclusiva con la pesca artesanal que hacen los mismos cocineros del restaurante. Con anchoas de banco y pez limón, pez palo, castañetas, chernia, besugo caballa, meros y salmón blanco, entre otros, se propone un menú de pasos que cambia constantemente, sumando los vegetales de una huerta orgánica propia, con vinos de colección y cristalería de lujo, todo dentro de una preciosa casa en la parte sur de la ciudad. Una apuesta que, a pocos días de salir al ruedo, ya está dando que hablar.

Detrás del restaurante (Sanchez de Bustamante 3548) está Proyecto Pescado, un grupo de amigos (Facundo "Rolo" Maroñas de Bardeci, Francisco Soldi, Elio Contreras y José María "Pico" Villanueva) que desde hace unos años trabaja por fortalecer y comunicar la pesca artesanal en Mar del Plata. En un documental que explica su filosofía, utilizan esta frase dicha originalmente por el Perito Moreno: "No se ama lo que no se conoce y no se protege lo que no se ama". Ellos, queda claro, aman el mar. Y así como lo aman, quieren protegerlo.

Al restaurante se suma Giorgio Benedetti, periodista de vinos y asesor en el desarrollo de marcas de distintas bodegas, que aportó no

solo la idea original, sino el espacio físico y su colección privada de botellas, con etiquetas nacionales e importadas, muchas de pequeños productores elegidos uno a uno. "Solo usamos lo que pescamos nosotros, y a eso sumamos vinos increíbles y una cristalería acorde. Es algo nuevo para la ciudad", aseguran.

—¿Qué es Proyecto Pescado?

Rolo: Somos un grupo de amigos con mucha experiencia en gastro-

Restaurantes con historia

FARO NORTE

Revelación marplatense: los chefs que salen a pescar lo que cocinan

Son amigos, ofrecían cenas a puertas cerradas con lo que obtenían del mar y ahora hicieron crecer su propuesta; un periodista especializado en vinos sumó su colección de botellas

Texto Rodolfo Reich

nomía que, inicialmente, salíamos a pescar; y luego, con lo que pescábamos, organizábamos comidas a puertas cerradas convocando por redes y WhatsApp. Postpandemia, muchos nos decían: "Che, hagan algo para más gente". Ahí nació Proyecto Pescado como una plataforma para desarrollar actividades que nos gustan, defendiendo el mar que tanto amamos. La gastronomía llegó luego, como una idea para poder sostener el proyecto.

—¿Ahí abrieron el Chiringo?

Rolo: Sí, fue nuestra primera idea, algo simple, accesible, de buena relación precio-calidad, apto para todo público. Una forma de generar una cultura de comer más pescado. Nos juntamos con la gente de Cerveza Las Cuevas, sobre la costa en Chapadmalal, y armamos una propuesta de cocina ofreciendo hamburguesas de pescado, algún ceviche, algún tiradito. Esto arrancó en 2021 y nos permitió conocer

mucha gente. Se acercaron ONG con proyectos sobre sustentabilidad en el mar, también artistas con ideas de hacer audiovisuales. Con el Chiringo fuimos creciendo, logramos armar una cámara de frío más grande, sumamos más pescadores, profesionalizamos la recepción de nuestros pescados. Ese fue un paso muy importante para poder abastecer a hoy a dos lugares: al Chiringo y al nuevo Faro Norte.

—Faro Norte es un restaurante mucho más ambicioso; ¿cómo llegaron a esta idea?

Giorgio: Yo tenía armado un lugar con una cava subterránea, con la idea de poner un restaurante. Conoci a los chicos de Proyecto Pescado, hablamos mucho y entendí que teníamos una filosofía similar sobre la pureza del producto que queríamos ofrecer. Las reuniones comenzaron en mayo, nos pusimos a armar el espacio, la cocina, y a fines de diciembre abrimos con todo.

—¿Qué creen que aporta Faro Norte a la gastronomía de Mar del Plata?

Rolo: Es un lugar donde hacemos todo: salimos a pescar en kayaks, en canoas, en el semirrigido de Pico, que es nuestro pescador profesional. Limpiamos nosotros el pescado, lo guardamos en nuestras cámaras, lo maduramos, lo ahumamos, lo curamos, lo cocinamos. Son pescados que nunca tocaron agua dulce; por prueba y error aprendimos que, al limpiarlos con agua del mar, mantienen la frescura mucho más tiempo. Ese mito de que el agua salada oxida la carne es mentira.

Giorgio: Tenemos también una huerta orgánica al lado del restaurante y según lo que vamos cosechando, los chicos cambian los platos. Yo tenía una cristalería increíble para el vino, de la marca de lujo Zalto, y completamos la línea con copas Riedel y Schott Zwiesel.



El salón del restaurante, recién inaugurado



La fachada, sobre Sánchez de Bustamante

buscando que cada vino tenga su propia copa. Y puse a disposición mi colección de vinos, con mayoría de pequeños productores, también etiquetas importadas, con mucho Barolo, mucho del Ródano, de Borgoña, algo de Estados Unidos.

-¿Cómo es la propuesta?
Giorgio: -El lugar parece una casa, tiene un patio, un salón de doble altura, la cocina a la vista y un mural de la genial artista Fernanda Cohen. Tenemos una capacidad para unas 40 personas máximo, todo con reserva previa. El menú es por pasos y se arma día a día con lo que pescaron los chicos y con lo que sacamos de la huerta.

Rolo: -Usamos mucha pesca de costa, pescadilla, besugo, castañeta, pez palo, chernia. Ahora en verano vamos con anchoa de banco, con pez limón. Nos gusta usar todo. Con el hígado hacemos un paté que nos encanta, hacemos también botarga, escabeches, distintos fondos con los huesos de los pescados, incluso preparamos un garum fermentado.

-¿Algunos ejemplos de platos que ofrecen?

Rolo: -Esto es un trabajo de equipo con todos los que estamos en cocina y va cambiando todo el tiempo. Te podemos recibir con un caldo de miso y alguna hierba del jardín, luego probás una galleta marinera con paté de hígado de pescado, chutney de cerezas y ciruelas frescas del árbol que está acá afuera. Después viene el pan de masa madre con pez limón curado, un pan brioché con manteca de garum y unos rabinos lactofermentados. Servimos los cogollos de las distintas lechugas de la huerta con pan frito, crema de ajo asado, boquerones y un furikake con algas desecadas. Siempre hay crudos: sashimi de chernia con pasta de menta y avellanas tostadas; otro de pez limón con hojas de huacatay y jengibre. Hacemos tiradito de besugo

con gazpacho verde y salsa picante, un tartare de besugo que sale con huevo a 63°C, un tataki de salmón blanco con sopa fría de melón. De la cocina caliente puede venir una pasta con albóndigas de pescado: un pescado a la parrilla envuelto en algas wakame que nos trajo la gente de Amar Algas, de la Patagonia. Y hoy tenemos un plato, que es lo único que no pescamos nosotros: un arroz con vieiras de un pescador amigo, del que sabemos cómo cui-

Los pescados nunca tocaron agua dulce y por eso mantienen la frescura

da su producto. Incluso uno de los postres es a base de pescado: una tarta vasca de queso Patagonzola (de la quesería Ventimiglia) con un toffee dulce de pescado.

-¿Y cómo manejan el maridaje de vinos?

Giorgio: -No tenemos carta, por ahora todo es muy informal. Me acerco a las mesas, charlo con todos, les cuento lo que voy bebiendo, les aconsejo, pero también escucho lo que cada uno quiere. Algunos de pronto quieren algo muy arriba, otros algo más tranquilo. La mayoría acepta la selección de copas que yo voy sugiriendo, pero también puede pasar que alguna persona prefiera una botella entera para toda la cena. Vamos jugando, probando, aprendiendo.

-¿Cómo imaginan el futuro de Faro Norte?

Rolo: -Nos imaginamos creciendo y sirviendo a un objetivo mucho mayor, que es el de generar una verdadera cultura de la pesca y del pescado, una cultura del respeto por el mar que, en definitiva, es lo que nos define como lugar en el mundo. ●



SUSCRIBITE A
Living

Y RECIBÍ LA REVISTA
 EN TU CASA



revistalivingarg



Revista Living



espacioliving

LN | bienestar

EL LADO B DE LA VIDA



Todo el contenido que necesitás
 para tener la vida de tu lado

Ingresá en: lnbienestar.com.ar

[@lnbienestar](#)



Viñedo Araucana en Valle Azul, Río Negro

ARCHIVO

Bebidas

El vino más caro del país al que le puso precio un magnate chino

En una visita a la Patagonia se enamoró de este blend tinto que saldrá a la venta en breve; unas pocas botellas quedarán en la Argentina

Sebastián A. Ríos
LA NACION

Hace ya unos años que el vino argentino juega en las grandes ligas. Eso demuestran aquellas etiquetas de alta gama que se venden en La Plaza de Burdeos, la red de negociantes de vino de lujo más antigua y reputada del mundo. Nuestros vinos, que allí se comercian bajo el sistema "en primeur" —en el que se adquieren antes de que salgan de la bodega—, lo hacen con valores menores que los que puede exhibir un gran ejemplar de Borgoña o de Burdeos.

Pero quien desafía el precio más alto que hasta ahora podía ostentar el vino argentino es un tinto con base Merlot de la Patagonia, cuya primera edición fue adquirida "en primeur" por un multimillonario chino que se enamoró del peculiar paisaje de bardas de Valle Azul, en Río Negro... y de sus vinos. En particular, de un blend de cosechas surgidas del Viñedo Araucana, conformado por cinco hectáreas que forman parte de un terroir único y singular donde produce sus vinos la bodega Ribera del Cuarzo.

Incluso antes de ver la luz (su salida a la venta en la Argentina está prevista para mediados de 2025), este tinto patagónico se ha ganado el título de "vino más caro de la Argentina". Su nombre es Ribera del Cuarzo Puro y su historia refleja lo que tiene de alquimia el hacer vino, un proceso en el que aleatoriamente algunas barricas desarrollan cualidades excepcionales que las separan de sus hermanas de cosecha.

Pero esta es una historia que también llama la atención sobre la forma en que otras naciones miran nuestro terruño, deslumbradas con nuestra geografía y nuestra cultura.

De China a Valle Azul

Todo comenzó en 2018, en un viaje a China, en el que Felipe Menéndez, director de la bodega Ribera del Cuarzo,

acompañó a su padre a la botadura de un barco de carga en un gran astillero en las afueras de Shanghai (con profundas raíces en la Patagonia, su familia se dedica desde hace generaciones al transporte de ultramar).

"Luego de la botadura hubo una comida en la que un empresario que había hecho una gran fortuna vendiendo piedra de granito durante el boom de la construcción en China manifestó su interés en conocer la Argentina —recuerda Felipe—. Tenía en mente

"El viaje bastó para que se enamorara de la Patagonia, sus paisajes y su gente"

elaborar alimentos con materia prima argentina, por lo que le ofrecimos organizar una visita al Valle de Río Negro, para conocer productores de frutas y vinos".

Mr. Lee —como se lo conoce al empresario— visitó finalmente la Patagonia, y tras recorrer distintos productores fue invitado a visitar el viñedo Araucana. "El viaje bastó para que se enamorara de la Patagonia, sus paisajes y su gente", asegura Felipe.

Tanto es así que el empresario volvió al año siguiente con amigos, también al siguiente y al siguiente. Su amor por la Patagonia y por sus vinos fue creciendo con cada visita. "Al tiempo, cuando con la bodega emprendimos un viaje de negocios a la región asiática, decidimos pasar por Shanghai para visitarlos y ofrecerle una cata privada en su casa. Llevamos varios vinos, incluido uno nuevo que todavía se encontraba en bodega, sin haber salido a la venta".

Un vino muy particular, afirma Felipe. "Es un blend de cuatro cosechas (2019, 2020, 2021 y 2022), de uva principalmente Merlot, con un pequeño

agregado de Malbec y Petit Verdot —describe—. Fue hecho con las barricas que se destacaron por calidad y expresión del resto de la cosecha. Es una barrica por cada año, por lo que solo hay 600 botellas magnum (1,5 litros) de este vino".

Mr. Lee, que ya se había enamorado de Patagonia y de sus vinos, quedó maravillado con el medido blend de añadas. Tanto es así que, a la vuelta de su gira por Asia, el equipo de Comercio Exterior de Ribera del Cuarzo se encontró con una sorpresa. "Habíamos recibido una transferencia de una importante suma de dinero proveniente de Mr. Lee —cuenta Rosario Langdon, líder del equipo—. Le consultamos y nos dijo que era la señal por el blend de añadas que le habíamos dado a probar".

La conversación siguió más o menos de la siguiente forma:

Rosario: —El vino todavía no se encuentra a la venta, y de hecho todavía no hemos definido su precio.

Mr. Lee: —Yo pago 1000 dólares por cada una de las botellas. Y compro las 600.

Negociación a la distancia

La bodega aceptó la señal, pero aclaró que solo vendería una parte de la partida, ya que la idea era que el vino primero fuera presentado en la Argentina. "Pensábamos lanzar este vino con un precio alto, pero no tan alto como el que termino definiendo Mr. Lee", admite Rosario.

Por el momento, las 600 botellas de Ribera del Cuarzo Puro descansan en la cava de la bodega en Valle Azul. La mitad será enviada a Mr. Lee, y la otra mitad se repartirá entre la Argentina, Inglaterra y Estados Unidos.

Sus etiquetas llevarán una ilustración de tono realista que muestra el particular paisaje de bardas de este terruño patagónico que puede hoy exhibir con orgullo el haber pactado la venta "en primeur" del vino más caro de la Argentina. ■

Calidad de vida

Tres propósitos para comer mejor en 2025

La crítica gastronómica Melissa Clark brinda consejos para aprender a cocinar o probar cosas nuevas

NUEVA YORK (The New York Times). — La comida es a la vez mi profesión y mi obsesión, lo que significa que mi trabajo consiste en consumir cosas deliciosas todos los días. Para mí, la clave está en maximizar el placer al tiempo que me inclino por la moderación y, en general, por comer de forma más sostenible. Quiero compartir este acto de equilibrio. He aquí mi enfoque, desglosado en bocados fácilmente digeribles:

● Aprenda a cocinar algo, o algo nuevo.

Si estás empezando en la co-

cina, hace que 2025 sea el año en que aprendas a cocinar. En el transcurso de 10 platos adquirirás habilidades básicas para reforzar tu confianza. Mantener la despensa bien surtida te llevará a la mitad del camino, y aquí tienes algunos consejos para conseguirlo. Sé que no te va a ir corriendo al supermercado o ir corriendo al supermercado, sé que podrá cocinar algo increíblemente satisfactorio que a menudo es más rápido y barato que pedir comida para llevar.

Si sos un cocinero expe-



BEBER CON MODERACION - PROHIBIDO

Ranking. LOS QUE MÁS VOLARON A LA

La Subsecretaría de Turismo de la Nación dio a conocer el número de visitantes de 2024; el ranking lo encabezan Brasil y los países de A



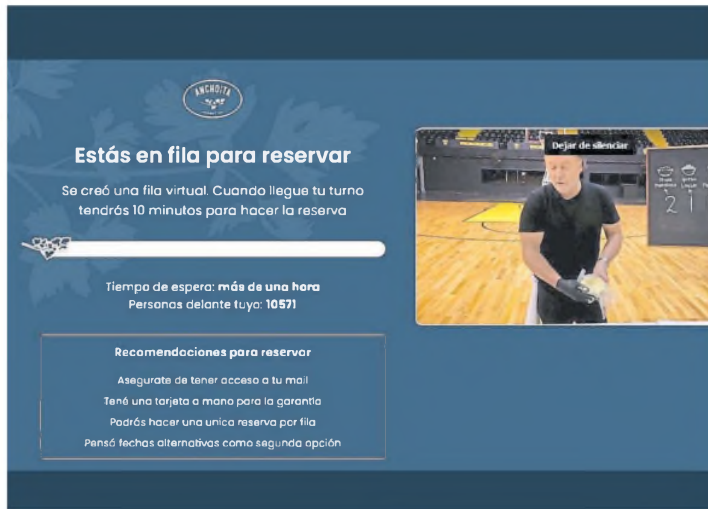
rimentado pero te falta inspiración, comprométe a preparar una receta nueva al mes. Conseguirás puntos extra incluyendo ingredientes o técnicas que no hayas probado nunca. Platos como el arroz con champiñones y jengibre en una sola cazuela (para el que hay que aterciopelar los champiñones) y la ensalada de col crujiente con almendras fritas te ayudarán a volver a tu ritmo.

● **Comé menos carne.** Reducir el consumo de carne es más fácil con el paso de los años. Resulta que cuanto menos carne como, menos me apetece. Y la sustitución de alimentos de origen animal por cereales integrales, legumbres y frutos secos se ha relacionado con un menor riesgo de diabetes de tipo 2 y enfermedades cardiovasculares. Ahora usa la carne sobre todo como condimento para verduras, legumbres o pasta. Un poco de jamón serrano, una pizca de tocino o unas onzas de pavo picado

hacen mucho. El tofu asado con calabaza y panceta, el estofado de alubias con tomate picante y los tortellini de una olla con prosciutto y chicharos reducen al mínimo la carne y aumentan la satisfacción.

● **Tomá menos alcohol.** Para mí, beber más moderadamente gira en torno al enfasis. Medi cuenta de que beber más cócteles y mocteles con poco o nada de alcohol es tan satisfactorio como beber alcohol. También he descubierto que la ceremonia de tomar una copa es tan importante como lo que hay en el vaso, si no más. Dame algo con un profundo sabor agrídulse en una elegante copa como puerta de entrada a una velada agradable, y nunca echaré de menos la resaca.

Un dulce y cítrico French 75 sin alcohol, un tonic sucio de limón sin alcohol rebosante de aceitunas y un burbujeante de hibiscus de color rubí son aptos para el brindis festivo o la imbibición tranquila, sea cual sea la ocasión. ● **Melissa Clark**



Vista de la plataforma creada especialmente para reservar 2025 en Anchoita, con video de Enrique Piñeyro

Osaka

COCINA NIKKEI

Viví la experiencia Nikkei en José Ignacio

LUNES A DOMINGO DE 12.30 A 00 HS



CONSULTAS Y RESERVAS
 @osakapde • +598 92 521 648
 reservas.puntadeleste@osaka.com.pe
 Calle del los Cisnes y los Tordos
 José Ignacio, Uruguay

DA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

A ARGENTINA EN 2024

de turistas que visitaron el país por avión de enero a métrica del Norte, seguidos por los otros países vecinos



- Brasil**
757.141 turistas
- Europa**
471.780 turistas
- EE.UU. y Canadá**
346.881 turistas
- Chile**
297.730 turistas
- Uruguay**
50.225 turistas
- Paraguay**
36.138 turistas
- Bolivia**
32.542 turistas

Gastronomía

Anchoita: 280.000 personas trataron de reservar para 2025

En poco más de dos horas se agotaron los 5500 cubiertos que el restaurante de Enrique Piñeyro ofrece para este año

Sebastián A. Ríos
 LA NACION

Fueron 280.000 las personas que ingresaron a la plataforma Woki el pasado viernes 27 de diciembre, a partir de las 13 horas. Al entrar, un cartel indicaba en qué lugar de la fila virtual se encontraban los recién llegados: en el momento de más visitas -las 13.30- se advertía a quien entrara que ya había 19.000 personas delante. Pero la espera no era para sacar entradas para ningún show nacional o internacional, sino para hacer reservas en un restaurante: el aclamado Anchoita, en Chararita.

Como todos los años, el establecimiento gastronómico creado por el piloto y actor Enrique Piñeyro abre las reservas del año próximo a fines de diciembre. El público foodie lo sabe, los snobs también, y por eso es ya un clásico que el sistema de reservas colapse, solo que esta vez no ocurrió. En apenas dos horas, todos los turnos de 2025 se agotaron sin fallas, sin errores y sin quejas.

¿Cuál fue la diferencia? Esta vez, Anchoita montó una plataforma especial capaz de hacerle frente a la demanda que puede generar, por ejemplo, la salida a la venta de entradas para un recital de Taylor Swift o de Lali Espósito. De hecho, se trató de un todo un evento virtual. Mientras el usuario veía cómo progresaba su lugar en la fila, la plataforma ofrecía videos en los que Piñeyro mostraba cómo cocinar algunos de los platos clásicos de su restaurante.

Como todos los años, las redes sociales se hicieron eco del evento, a tal punto que el viernes por la tarde "Anchoita" fue trending topic en X en Buenos Aires. "Pasaron 36 minutos. Tengo 11.629 personas delante mío", postaba un usuario en la red: "la fila virtual de anchoita es

el festipuertoño, me encanta, yo también voy a jugar", ironizaba otro. Lo cierto es que, en mucho menos tiempo que el esperado (inicialmente la espera para concretar el cupo total de 2025 era de ocho horas), las 5500 reservas volaron.

Folclore y tecnología

La dificultad para conseguir reserva en Anchoita ya es parte del folclore porteño. A tal punto que de ello da cuenta la prestigiosa Guía Michelin: "Suele tener todo reservado, aunque también puedes acercarte a primera hora y hacer cola,

¿Podrían soportar el peso de 400.000 usuarios simultáneos?
 ¿Podrían evitar los ataques de bots y de hackers?

a la espera de que termine alguna mesa". Esta advertencia puede leerse en el comienzo de la reseña que la prestigiosa guía francesa hizo de Anchoita cuando el año pasado le otorgó la Estrella Verde que premia el compromiso con el medio ambiente en gastronomía.

El desafío para este año, entonces, no era otro que evitar el ya también tradicional colapso del sistema. "Cuando Anchoita nos eligió como su socio tecnológico, sabíamos que el reto era monumental -contó Nicolás D'Auro, CEO de Woki, la app que este año se animó a dar una respuesta al tsunami de gente interesada-. Un nuevo fracaso podría haber erosionado la magia del restaurante, y para nosotros significaba un salto al vacío".

¿Podrían soportar el peso de 400.000 usuarios simultáneos?
 ¿Podrían evitar los ataques de bots

y hackers? Esas fueron algunas de las preguntas que se formularon desde Woki cuando aceptaron el reto, afirmó Nicolás: "Nuestro CTO, Rafael Gijón, un ingeniero nuclear del Balseiro con una visión quirúrgica para resolver problemas complejos, lideró la misión. Trabajamos en una plataforma construida desde cero para este evento único".

¿Qué características tuvo el nuevo sistema diseñado a la medida de Anchoita? Una persona solo podía hacer máximo dos reservas; se implementaron protocolos de seguridad de avanzada para evitar bots y ataques cibernéticos, y, quizá lo más importante, contó con una infraestructura escalable capaz de soportar picos de demanda, tal como sucede con las plataformas que se emplean en recitales de artistas mainstream.

Esto último, de hecho, fue lo que ocurrió. A los cinco minutos de abierta la convocatoria ya había más de 10.000 personas en la fila, se habían hecho más de 100 reservas para 2025 y el sistema marcaba "más de una hora de espera", que es el tiempo máximo que puede indicar la plataforma.

Pese a todo, las cosas anduvieron mejor de lo esperado. "La experiencia fue fluida, clara y justa -comentó Nicolás-. Eso se vio reflejado en las redes sociales en las que la gente ya no se quejaba como el año anterior, sino que compartía el éxito de haber obtenido la tan ansiada reserva para Anchoita".

Para el final de la jornada, de los 280.000 usuarios que ingresaron solo 5500 lograron el ansiado lugar en el restaurante ubicado en Juan Ramírez de Velasco 1520. Algunos de ellos tendrán que esperar nada menos que 12 meses para hacer uso de la misma. Pero esto ya es parte del la movida gastronómica porteña. ●

Historia

Raquel Rodrigo, la mujer que recupera íconos porteños

Le devolvió a la ciudad el mítico restaurante El Tropezón y la librería Clásica y Moderna; ahora, convirtió al antiguo teatro 35 en un espacio que ofrece espectáculos y gastronomía

Pablo Mascareño

PARA LA NACION

"Antropóloga de la ciudad" sería una buena forma de definir a Raquel Rodrigo. Pero no solo eso: docente, catequista, fundadora de un colegio. Todo eso es ella también.

En 2016 comenzó a poner en valor el histórico restaurante El Tropezón (ese al que el tango le cantó estrofas que confirmaban "cabaret, Tropezón, era la eterna rutina, pucherito de gallina, con viejo vino carlon") y, gracias a su gesta, reabrió el 12 de septiembre de 2017.

El 11 de diciembre de 2023, a su vez, fue la responsable de levantar la persiana de Clásica y Moderna, esa librería, bar y sala de conciertos que claudicó luego del fallecimiento de Natu Poblet, quien fuera el *alma mater* del lugar.

Y el último 26 de noviembre abrió también el solar donde funcionó el teatro 35 que, desde hacia cuatro décadas, estaba convertido en un sótano con varios centímetros de agua estancada. Hoy ese lugar es Albur, un lujoso restaurante digno de paladares exigentes que conservó el escenario original para ofrecer conciertos de esmerada curaduría.

"Cada mañana invoco a Dios para que me dé fuerzas y ayuda", cuenta la mujer delgadísima, de hablar suave, que saluda a cada uno de sus empleados con un "buenos días"

acompañado por su nombre de pila. "Jamás me propuse tener un restaurante, nunca me lo planteé", explica Raquel, mientras pide un café y conduce una "visita guiada" por Albur, su última adquisición que, seguramente, no será la última.

¿Cómo se define?

—Mi actividad primaria es la docencia, soy catequista. Aun trabajo en el Obispado de Morón, soy representante legal del colegio Virginia Gamba, que fundé en 1991.

¿Cómo fue que llegó a fundar un colegio?

—En 1988, cuando Virginia Gamba falleció, le comenté a Monseñor Justo Laguna, con quien trabajaba en el Obispado de Morón, que quería homenajearla fundando un colegio secundario. Él era un hombre muy libre, así que me impulsó a hacerlo, aunque era impensado que una mujer hiciera eso. Sin embargo, pude llevarlo a cabo.

La hacedora

Ese motor interno que parece nunca apagarse es el mismo que la llevó a este presente prolífico. Lejos de delegar, Raquel todavía se apersona una vez por semana en el colegio, ese mundo que le sigue resultando tan cercano, donde se desempeña sin cobrar honorarios y que, en principio, nada tiene que ver con sus emprendimientos comerciales, todos montados, cu-

riosamente, sobre la avenida Callao en un radio de nueve cuadras.

Allí, gente no le falta: en El Tropezón trabajan 23 personas, en Clásica y Moderna se desempeñan 12 empleados y cerca de una treintena ocupa cada uno de los flamantes puestos creados en Albur. Muchos de ellos, aclara Raquel, vienen del colegio que ella fundó.

Sus días son intensos. A las siete de la mañana llega a El Tropezón y dos horas después se "muda" a Albur. Para evitar el tránsito pesado, cada día sale de su casa, ubicada a varios kilómetros de Buenos Aires, a las seis de la mañana. "Vengo rezando y feliz. Algún sacrificio en la vida tenés que hacer", comenta.

¿A qué hora se levanta?

—A las cinco de la mañana. Dios me ha regalado tanto que no es un problema madrugar. Si también madruga mi cocinero, que vive en Berazategui, y el encargado de los garajes, que es de Morón Sur, ¿por qué no voy a madrugar yo?

¿Qué desayuna?

—Nada. Mi hijo más chico me explicó las bases del ayuno intermitente, así que distancio la cena de la siguiente comida, pero, cuando llego a El Tropezón, me hago preparar cuatro o cinco claras de huevo en un omelette.

¿A qué hora finaliza su jornada?

—A la vuelta también espero que el

tránsito se tranquilice, así que salgo a las ocho de la noche para llegar a casa cerca de las nueve. En invierno, me voy de mi casa y regreso cuando es noche cerrada.

¿Y cuándo descansa?

—Los domingos: es el día que disfruto de mi casa.

Amistades ilustres

Se sabe que fue muy amiga de Lola Flores, ¿cuándo la conoció?

—En 1990, cuando se presentó por última vez en Buenos Aires. La vimos en el teatro Ópera. Fuimos con mi esposo y nos encantó.

¿Cómo nació la amistad?

—Esa noche nos invitó al restaurante Fecho, donde le daban el Disco de Oro. Allí, medio su tarjeta y me dijo: "Cuando estés en España, te vienes a mi casa". A los seis meses la llamé pensando que no me reconocería, pero se acordaba perfectamente y me reiteró la invitación. Hasta 1995, cuando falleció, una vez por año la visitaba en Madrid.

Lola falleció el 16 de mayo de 1995, ¿asistió a su funeral?

—Como no tenía el dinero suficiente, mi padre me facilitó el importe para comprar los pasajes y poder viajar. Cuando llegué a Madrid, no se podía entrar al Centro Cultural de la Villa, dada la multitud que se había acercado a despedirla. Le rogaba a la gente de seguridad, les explicaba que era amiga y había llegado des-

de Buenos Aires, les mostraba los pasajes. Finalmente, me dejaron pasar. Cuando ingresé al salón, su hermana Carmen, a quien solo había visto una vez, me saludó y me dijo que yo era la única persona que había llegado desde la Argentina. En ese momento, me explicó que habían cerrado la caja, que es como le dicen al cajón, pero que la abrirían para que yo me pudiese despedir.

¿O sea que abrieron el ataúd para que usted pudiese despedirse de Lola Flores?

—Así es, pude darle un beso en la frente y una bendición. Fui la última persona que besó a Lola Flores; luego cerraron el cajón y el cortejo salió para el Cementerio de la Almudena. Al día siguiente, camino al aeropuerto para volver a la Argentina, le pedí al chofer ir hasta allí. Como no recordaba dónde estaba ubicada la tumba, el canto de los gitanos, que se habían quedado toda la noche, me guió para llegar. Estaban ellos y la hermana de Lola. Fue increíble. Ahí mismo invité a Carmen a visitar Buenos Aires y, seis años después, comencé a producirla, sin siquiera saber cómo se contabilizaba la recaudación de una boletería.

Reliquias recuperadas

Y volviendo al presente: ¿cómo llega a usted la posibilidad de reinaugurar El Tropezón?

—En 2015, con mi familia habíamos comprado el estacionamiento lindante que incluía, justamente, un local cerrado, con las cortinas bajas. Nuestro objetivo fue poner a punto el garaje, que estaba muy deteriorado, y nos preocupamos por mirar el local. Al mes de haber comprado el predio, inauguramos las cocheras.

¿Cómo se enteró de que ese local abandonado, que venía incluido en la transacción del garaje, era el mítico restaurante?

—El día que inauguramos el estacionamiento, lei en una mayólica que aún está colocada en el frente: "Aquí funcionaba el antiguo restaurante El Tropezón, lugar de encuentro de literatos y políticos". En cuanto lei esa inscripción me dije para mis



"Mis días comienzan a las cinco de la mañana", cuenta Raquel desde la célebre Clásica y Moderna

GENTILEZA

adentros: "Lo voy a reabrir". No era un restaurante cualquiera, se trata de la historia de Buenos Aires. Se inauguró en 1896 y es uno de los cinco más antiguos de la ciudad. Un periodista amigo, Daniel Cufre, me acercó una foto donde se ve a Carlos Gardel, Libertad Lamarque y Azucena Maizani comiendo en El Tropezón.

-Que un tango refiera al lugar habla de su valor patrimonial y cultural.

-El autor, Roberto Medina, lo escribió mientras comía allí. Es más que un restaurante, es el templo de la cultura. Por El Tropezón pasaron Lola Flores, Lola Membrives, Federico García Lorca. Estuvieron todos. Incluso muchos políticos, como Ricardo Balbín.

-De ahí, pasó a la librería Clásica y Moderna: ¿cómo fue eso?

-Hacia cinco años que permanecía cerrada. Ver sus cortinas bajas, arruinadas y escritas con grafitis era triste, los argentinos no podíamos permitirnos que pasase eso. Había un litigio judicial de por medio, que se terminó desarmando. La propietaria del lugar, Elena Botaro, nos alientó a hacerlo. Compré todo a través de remates, hasta las viejas cucharitas, y hoy le alquilamos el local a su dueña.

-¿Se pudo conservar algo del patrimonio de la librería?

-El piano que le había donado Sandro Natu Poblet estaba en perfecto estado. Además del piano, los 9000 libros que habían quedado allí no estaban ni siquiera apolillados.

El camino hacia Albur

En Callao al 400, la familia de Raquel Rodrigo posee otra playa de estacionamiento. En 2013, la docente y emprendedora vio un lettero, en una puerta lindante a ese predio, que ofrecía un subsuelo en venta. "Pense que ese espacio se juntaría con el subsuelo del garaje que está pegado y eso nos permitiría agrandar".

-¿Con qué se encontró cuando llegó al lugar?

-Lo primero que le dije a la persona de la inmobiliaria que me acompañó fue "esto fue un teatro", pero me

respondió que no sabía. Pero había cuatro baffles enmarcando la platea y una embocadura de escenario deteriorada, pero reconocible. También reconoció el pasillo de artistas que conectaba la platea con los camarines.

-¿Conservaba el escenario?

-No, estaba en ruinas, ya que el agua circulaba como un río.

-¿Cuándo supo que había sido el teatro 35?

-Me lo dijo un empresario teatral, dueño de una sala donde llevé a actuar a Carmen Flores.

-¿Fue rápida la compra?

-No, por el inmueble pedían una barbaridad, algo ilógico. De todos modos, le adelanté a mí mismo: "Si alguna vez compro ese lugar, no será para un estacionamiento, sino para abrir un teatro". Es más, siempre le decía a mi familia: "Cuando cumpla 60 años, voy a tener un teatro".

-En 2013 le pidieron una fortuna, pero logró adquirir el lugar.

-Sí, a los tres o cuatro años de eso viví que no estaba más el cartel que lo ofrecía en venta. Le pregunté al portero del edificio y me respondió que, como no había clientes, el abogado, dueño de la propiedad, decidió sacarlo de la venta. Pedí su teléfono, le manifesté mi interés y le aclaré que pedía un dinero desorbitante, ya que había que poner mucho encima para poner en valor el lugar.

-¿Qué le respondió?

-Escuchó mi oferta y no la aceptó. Cuando, en 2017, abrí El Tropezón, él se enteró por el diario, me vino a saludar y me consultó si seguía interesada en la propiedad de Callao. Le dije que sí, pero que no podía pagar lo que él pedía. Luego de la pandemia me llamó otra vez y me comentó que, por una cuestión de edad, ya había entregado su matrícula de abogado y que, como no quería dejarles ningún problema a sus hijos, me invitaba a conversar sobre el tema. Nos reunimos y me dijo "ponga usted el precio".

-¿Aceptó la proposición?

-Al día siguiente, el 18 de abril de 2022, estábamos firmando el boleto de compra-venta. Ese día, tenía 60 años, pero, al día siguiente, cumplía los 61. Por eso me apuré a firmar. ●



Croquetas y osobuco del rey (arriba), empanadas y osobuco braseado

GENTILEZA

Gastronomía

Osobuco: las 1001 formas de un corte en pleno auge

Económico y tradicionalmente asociado al puchero, hoy es protagonista de distintos platos, incluso en la alta gastronomía

Sebastián A. Ríos
LA NACION

En el restaurante de cocina italiana l'Adesso sirven unas croquetas llamadas "Rocher de osobuco" con maermellata di pomodoro, cuyo protagonista no es otro que el popular corte de carne. En Croque Madame, en el Palacio Paz, ese es también el relleno de las empanadas, al igual que en Punto Mona, el bar de la reconocida bartender Mona Gallosi en Chacarita. En Rufino, el osobuco se sirve braseado y gaseado al Malbec sobre puré cremoso de papas, mientras que en Malcriado apuestan por el "osobuco del rey", que es cuando se sirve con el hueso sobresaliendo. En el restaurante de cocina nórdica Sál usan el tuétano de su hueso para una mayonesa.

Considerado tradicionalmente un "corte de segunda", el osobuco se ha abierto paso en los restaurantes porteños —incluso dentro de los menús de pasos del llamado *fine dining*— gracias a una ecuación en la que entran en juego su bajo costo, su potencial gastronómico cuando es trabajado en cocciones lentas... y lo bien que sale en Instagram.

"El osobuco es sabroso, pero también es muy lindo para la foto", comenta Gastón Riveira, chef y creador de la Parrilla de Palermo La Cabrera, hoy con sede en nueve países, que recomienda una cocción lenta para luego terminarlo a la parrilla, servido con alguna salsa o jugo de carne, y acompañado con un puré o como integrante de un risotto.

"El osobuco se está revalorizando en el mundo del carne —agrega Pablo Rivero, creador de la multipremiada Parrilla Don Julio—. Es un corte popular,

no caro, que guisado va muy bien con muchas preparaciones. En nuestro país es el protagonista de los pucheros, pero también ha ganado mucho prestigio en las empanadas".

"Hasta hace unos años era un corte que solo podía ser usado para un puchero o para el loco, pero con el tiempo la cocina ha ido incorporando ingredientes que antes no eran tomados en cuenta, y es el caso del osobuco —afirma Marcelo Gil, propietario de Malcriado, restaurant y wine bar con sedes en Parque Leloir y Tortuguitas—. Lo cierto es que

"Después de ser braseado, el osobuco queda con una textura fibrosa, tierna y con gran sabor"

después de ser braseado, queda con una textura fibrosa, tierna y con gran sabor".

Costo y versatilidad

Para Connie Moltedo, sommelier de carne y veterinaria de De Pastura, la razón de su actual auge en la gastronomía porteña está dada por dos factores: bajo costo y versatilidad. "Es un corte barato que con una forma vistosa de presentación se puede cobrar bien en un restaurante —explica—. Además, tiene muchas formas de preparación y presentación. Una de ellas es el osobuco del rey, que tiene el hueso descubierto, que está en sintonía con la tendencia de valorizar el ver el hueso en el plato, que se dio con cortes como el tomahawk".

Pero no solo la carne del osobuco tiene potencial gastronómico. "Lo que creo que es ideal del osobuco en la alta gastronomía es el tuétano. La carne tiene un gusto muy definido, pero la grasa del tuétano es realmente una delicatessen" asegura Nicolás Díaz Martini, chef y creador del restaurante porteño de cocina nórdica Sál (recomendado por la Guía Michelin). "Con el tuétano emulsionamos la mayonesa casera que es parte de nuestro tartar ahumado de calamar", describe.

Cómo cocinarlo

Para quienes quieren incursionar con este corte en el hogar, van algunas recomendaciones.

Adrián David Euler, chef de La Capitana, sugiere: "Pedir que el osobuco sea cortado en rodajas de tres centímetros. Sellarlas en una sartén con materia grasa, para que queden bien doradas, y preparar una buena guarnición aromática (zanahoria, puerro, cebolla, apio y hierbas a gusto). Colocar las verduras en la base de una fuente, por encima el osobuco sellado, y completar hasta la mitad con caldo. Luego, tapar con aluminio y cocinar al horno medio durante dos horas y media o hasta que esté tierno (ya que todos los hornos son diferentes)".

Julio Gagliano, sommelier profesional de carnes y dueño de Viejo Patrón, aporta: "Otra manera de hacer osobuco es cortarlo a lo largo, al revés de lo habitual. De esta forma rompés lo que se conoce como osobuco redondo, y ahí sí lo podés hacer a la parrilla de un lado primero, y luego del otro. Es una forma más rápida de cocinarlo, pero no es rápida: demanda una media hora de parrilla aproximadamente". ●



En Callao al 200, El Tropezón mantiene su fisonomía original



Junto a su amiga Lola Flores

Circuitos

Villa Luro sorprende con su polo gourmet

Zona de estancias y tambos a principios del siglo XX, este barrio de veredas arboladas agrupa cervecerías, cantinas y restaurantes

lanacion#cvam38616

Texto Vivian Urfeig

lanacion#

La zona de estancias y tambos que impulsó Pedro Luro, hijo de uno de los fundadores de Mar del Plata, se conocía como "las tres vías" por el triángulo que formaba la traza de los ramales del ex Ferrocarril del Oeste, hoy Sarmiento. La parada del tren inaugurada en 1911 dio origen al núcleo urbano que limita con los barrios de Monte Castro al norte, Vélez Sarsfield al este, Parque Avellaneda al sur, Mataderos al sudoeste, y Liniers y Versalles al oeste.

Sede de propuestas gastronómicas, a Villa Luro también se lo conoce como el barrio de las calles románticas porque agrupa las arterias Byron, Lope de Vega, Hornero, Molière, Milton, Virgilio y Victor Hugo, entre otros. Al ritmo del tren, con casonas patrimoniales y espacios verdes, se consolida como alternativa para degustar nuevos sabores. Y hasta jugar a la "ruleta del vino" en una de sus cantinas.



- 1- Don Blanco Pastelería. García de Cosío 5897.
- 2- Casa Tónica Gintonería. Av Rivadavia 10101. 3- Puchero Restaurante. Av Rivadavia 10300.
- 4- Siete Vidas. Guardia Nacional 18. 5- Amén Wine Bar. García de Cosío 5895. 6- Temple. Basualdo 103. 7- Lucas Wine. Basualdo 15. 8- Gluck cervecería. Av Rivadavia 10430. 9- Alma y Fuego. Av. Rivadavia 10399. 10- Aida Restaurante. Pola 299



DON BLANCO PASTERERÍA
GARCÍA DE COSSIO 5897

Un clásico que ya va por la cuarta generación, en honor a los pasteleros Don Fermín Blanco y su esposa Balbina. Con siete sucursales, la de Villa Luro se ubica frente a la plaza Larrzábal. Hay macarones de distintas variedades, Spicy mango, tartas de frutos secos, ensaladas veggie, sandwiches y pastelería helada.



AMÉN WINE BAR
GARCÍA DE COSSIO 5895

La vinoteca, frente a la plaza Larrzábal, abre de miércoles a sábados. En la terraza, bajo una gran palmera, se organizan eventos donde participan bodegas de todo el país. Se destacan los langostinos con coco, las ribs BBQ y el helado de pistacho con oliva y galletas de jengibre.

PUCHERO
AV. RIVADAVIA 10300

El puchero en invierno y la paella de los fines de semana son los hits de la cantina en cuya cava se realiza La Ruleta del Vino: una degustación a ciegas a cargo del sommelier Martín Narvaja, con premios y descuentos. En el primer piso, un bar speakeasy.



SIETE VIDAS
GUARDIA NACIONAL 18

Carlos Apolonio, uno de los impulsores del polo gastronómico define el lugar como "la nueva generación de cervecerías". Allí, cuenta con doce canillas de primeras marcas, una barra y un menú a base de tapas, pinchos y hamburguesas.



CASA TÓNICA
AV. RIVADAVIA 10101

La gintonería que funciona en una exesguradora ofrece 15 etiquetas de gin nacional e importado. Los tragos de autor maridan con la propuesta gastronómica donde se impone el lomo con mil hojas de papas, la bondiola braseada, malfatis de espinaca y empanadas de matambre y camarones.



LUCA'S WINE
BASUALDO 15

La vinoteca y bar de vinos es un clásico de la zona. Hace 14 años que esta boutique de vinos dice presente con más de 200 etiquetas, para compra y consumo en el local o la vereda. Hay empanadas, picadas y tapeos para acompañar las propuestas de productores pequeños y medianos.



ALMA Y FUEGO
AV. RIVADAVIA 10399

Cocina a las brasas y parrilla de especialidad. Se destacan los platos de autor que salen del horno Jospier, que combina lo mejor de los dos mundos: truchón patagónico, patrón con hueso y moussaka de cordero. Además, asado emperador, picaña y flank steak están entre los cortes especiales.



TEMPLE
BASUALDO 103

Justo en la esquina con la calle Patrón, la cervecería es uno de los puntos de encuentro del público joven de Villa Luro. Entre las variedades se destacan la Ipa, Kung Fu Sour, Demon Honey, Alpha Barrica I y ediciones limitadas. Papas fritas, hamburguesas y tapeos amenizan las noches musicales.



GLUK
AV. RIVADAVIA 10430

A metros de la plaza Ejército de los Andes, corazón del polo gastronómico, esta cervecería artesanal se destaca por las porciones abundantes de pizzas, rabas, papas y postres. Entre las novedades está la Mojo, cerveza estilo mojito lima ale, hecha en Mar del Plata, con menta, lima y trigo.



AIDA
POLA 299

En "la cocina de la abuela" se prepara "la mejor carne al horno, la mejor lasagna gratinada y las mejores milanesas", según anuncian desde el menú que incluye osobuco, pastel de papas, canelones y pastas caseras. De postre, imperdibles la chocotorta y el flan. Hay opciones para chicos y una plaza blanda especial para ellos.

vida digital.

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

La compu

Preguntas incómodas, a 25 años del Y2K

Ariel Torres LA NACION

Cuatro días atrás, a las 12 de la noche, se cumplió un cuarto de siglo del Y2K. El aniversario, salvo por honrosas excepciones, pasó sin pena ni gloria. Tiene lógica. El Y2K aparece en la conversación cotidiana asociado de manera sistemática con uno de los mayores embustes de la historia. Y, sin embargo, fue exactamente al revés. Solo que, por una vez, y casi con entera certeza porque las computadoras por entonces eran algo muy nuevo, hicimos las cosas bien, invertimos dinero en corregir lo que había que corregir, lo hicimos en tiempo y forma, y cuando llegaron las 12 de la noche del 31 de diciembre de 1999, solo hubo inconvenientes menores y aislados. Pero el Y2K fue un problema muy real. Me gustaría demostrar cuán real fue. El dato me llegó en 1998 por medio de unos de mis redactores, que me pidió hablar a solas. Fuimos una sala, y entonces, sin mayor preámbulo, me entregó una carpeta con documentación: entre otros, de IBM. Le el resumen.

Pensé unos instantes y le dije: "Si esto no es cierto y lo publicamos, me quedo sin trabajo. Y si es cierto y no lo publicamos, también".

Tenia que chequear el dato, que es a lo que nos dedicamos en este oficio, y para eso me fui a IBM (ya he contado esta historia, así que resumo) y pedí mirar el código fuente de los programas que contenían esta falla. Y la falla estaba ahí, clara y distinta.

¿Qué era? Simple: muchos de los programas que en esa época se usaban en infraestructura crítica en los países más industrializados (bancos, líneas de producción, centrales nucleares, distribución eléctrica) habían sido heredados de una época en la que el año 2000 quedaba muy lejos y la memoria electrónica era muy costosa. Por lo tanto, para guardar el dato del año no se usaban cuatro caracteres, sino solo dos, los últimos, los más significativos. Como consecuencia, cuando llegaron las 12 de la noche del 31 de diciembre de 1999, en esos programas el valor del año pasaría

de 99 a 00. O sea, las computadoras volverían a 1900. Un desastre.

Lo que siguió tiene dos vertientes. Por un lado, la industria se puso a morigerar las consecuencias de esta peligrosa situación. Por otra, hubo cientos de picarones que se ocuparon de explotar el miedo y la paranoia; recuerdo un libro (que realmente se publicó, no es broma) en el que su autor pulsaba la cuerda del preparacionismo y recomendaba construir un búnker subterráneo y aprovisionarse para varios meses, porque, a todas luces, se venía el fin del mundo.

Mientras estos vivos sacaban tajada, un montón de informáticos trabajaron contra reloj para resolver el conflicto. La mayoría de nosotros solo tuvo que dejar que el muchacho de sistemas corriera algo desde un disquete en nuestras PC, y listo. (Esta operación actualizaba el BIOS para sortear ese fatídico salto de 99 años al pasado.)

Es toda una paradoja —y tal vez una lección— el que cuando hacemos los deberes y nos ocupamos

de resolver, entonces el problema no existió. Viceversa, la pandemia, con la que la dirigencia hizo casi todo mal en casi todos lados, nos parece (y fue) muy real.

Pero, aparte de este sesgo, quisiera señalar un hecho abrumador. En 1999 faltaban siete años para el nacimiento de Twitter y de Facebook tal como la conocemos hoy. En 2002 había aparecido LinkedIn y al año siguiente, MySpace. Es decir que la paranoia, los búnkers y los millones de caracteres escritos desde la más absoluta ignorancia acerca de lo que realmente acechaba en el código de esos antiguos programas se dio sin redes sociales.

A lo mejor sería una buena ocasión, este primer cuarto de siglo del Y2K, para reflexionar acerca de lo que ocurriría hoy, si los medios empezáramos a publicar la noticia de que existe este problema, latente, potencialmente desastroso, pero que, si hacemos las cosas bien, podría resolverse. ¿Cómo reaccionaría ese oráculo inapelable al que llamamos *las redes*? ■

HALLAZGOS



Oníricos

Junto al mar, en un auto clásico. Lleno de tortugas verdes. Me pregunté: ¿por qué?, relata un usuario anónimo en este sitio íntimo, simple y a la vez grandilocuente, titulado Archivo Internacional de los Sueños (www.internationalarchiveofdreams.com). Un gabinete de curiosidades bellas y extrañas, acaso absurdas, sin necesidad de sentido ni continuidad, según su creador, en el que los usuarios pueden publicar cápsulas o fragmentos oníricos, divididos en temáticas y categorías: el estado (lúcido, sonámbulo), la trama, el lugar de ensueño, la portada, que puede verse arriba, es enigmática y simple, con solo cuatro menús descolgables. El primero sirve para enviar el relato de tu sueño, que no solicita datos personales (solo hay un captcha). Los otros tres son para recorrer los sueños de otros, o, para ser exactos, las narraciones de sus sueños, que no es lo mismo. ■

contentlab | LA NACION

Seguinos en @clubn



Un salto a Uruguay

El país vecino es el lugar perfecto para escapar del ritmo diario y disfrutar de una pausa. Club LA NACION acompaña en el viaje.

Uruguay reúne lo mejor de un destino cercano y versátil para disfrutar de un cambio de aire. Combina paisajes tranquilos y calles encantadoras con la posibilidad de experiencias gastronómicas y alojamientos para todos los gustos. Además, su cercanía y su accesibilidad en buque hacen que sea una escapada fácil de planificar para cualquier momento del año. Club LA NACION acompaña a sus socios en esta aventura de la mano de sus beneficios.

Para resolver el traslado entre Buenos Aires y Uruguay, Colonia Express conecta ambas orillas con rapidez y comodidad. Su flota de catamaranes de alta velocidad une Buenos Aires con Colonia del Sacramento, y ofrece además servicios en bus hacia Montevideo, Punta del Este y otros puntos, permitiendo que sus pasajeros comiencen a disfrutar del viaje desde que suben a bordo.

Ya en destino, es posible disfrutar de una buena comida en Il Baretto, que resalta lo mejor de la gastronomía italiana en el corazón de Punta del Este. Su carta se destaca por pastas frescas y pizzas, además de ensaladas, pescados y mariscos de pri-

Además de Punta del Este, hay muchos otros destinos para disfrutar, desde Colonia y Montevideo hasta Fray Bentos

mera calidad. Para completar la experiencia, ofrece más de 100 etiquetas de vinos nacionales e internacionales, ideales para maridar cada plato.

Y si hay que resolver el alojamiento, el Gran Hotel Fray Bentos se destaca en la ciudad homónima por su fachada clásica y un interior minimalista. Ofrece cómodos balcones con vistas al río Uruguay, ideales para relajarse mientras se disfruta del paisaje. Entre sus servicios, se incluyen piscina, sauna, gimnasio, Wi-Fi y estacionamiento. Una buena opción para ir en pareja o en familia.

A pocas horas de distancia, Uruguay siempre espera de brazos abiertos. Los beneficios de Club acompañan en el viaje. ¡A hacer las valijas!



¡A DISFRUTAR!

1 Gran Hotel Fray Bentos
20% en tarifa de alojamiento en compra online todos los días
www.granh.com/fray_bentos

2 Don Antonio Posada
20% en tarifa de alojamiento en compra online todos los días
www.posadadonantonio.com

3 Colonia Express
Hasta 25% de descuento
www.coloniaexpress.com

4 Real Colonia Hotel & Suites
20% en tarifa de alojamiento en compra online todos los días
www.smesreservas.com

5 Il Baretto
20% todos los días
www.ilbaretto.com.uy

6 Vivaldi Hotel Loft Punta Carretas
20% en tarifa de alojamiento en compra online todos los días
www.vivaldihotel.uy

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

En Dafne Cejas (32) coexisten dos mundos. Uno es el de las pasarelas cosmopolitas que la reciben con sus piernas eternas y su look etéreo. El otro es el de la mujer que regresó al terreno para plantar raíces y buscar la belleza desde otro lugar: el arte.

Con apenas 17 años, la chica de Villa María, Córdoba, era una promotora más en el Cosquín Rock cuando una scout de la agencia Hype la descubrió con su metro 83, la mirada de lince y ese pelo en rebeldía. Fue así como en 2009 Dafne viajó a Buenos Aires, y casi sin escalas, llegó a Nueva York. No había pasado una semana y ya había hecho su primera editorial para Vogue Italia con el famoso fotógrafo Steven Klein. Después llegó París, Vogue Francia, y allí conquistó a todos los números uno de la moda con su belleza exótica, empezando por Riccardo Tisci, director creativo de Givenchy, que la eligió como imagen exclusiva de la marca. También fue una musa para campañas y desfiles de Hermès, Max Mara, Louis Vuitton, Zac Posen o Zara. Desde hace tres años, dice Dafne, el arte se transformó en su nuevo proyecto de vida y por eso viajó de Nueva York a Buenos Aires junto a su marido, el fotógrafo Andrés Cigorruga Castex (39). En mayo de 2023, junto a otros socios, en el barrio de Barracas, inauguró Barrakesh, un centro cultural para promover nuevos artistas que ya tiene múltiples actividades para 2025. Todo, con un Martín Fierro de la Moda fresquito en la mano y su agenda de modelo completa. Los mundos de Dafne siguen girando y multiplicándose. "Mi universo está en expansión", asegura.

Como modelo pasaste de Villa María a Buenos Aires y a Nueva York casi sin escalas... ¿Te resultó un terreno hostil?

—Fue una de las tantas cosas maravillosas que me sucedieron en la vida. No fue un terreno hostil, creo que quizás porque todo pasó muy rápido y no dimensionaba lo que me iba sucediendo, a quién conocía, para quienes comenzaba a trabajar, ante la lente de qué fotógrafo estaba posando. Siempre voy a recordar la pregunta de mi padre antes de irme y su preocupación por el paso que daba: "¿Por qué no podés ser modelo en Argentina?". Y yo lo tranquilicé con un "Voy un par de semanas y vuelvo". Algo que nunca sucedió, y que terminó inevitablemente cambiando mi vida para mejor.

—Fuiste parte de una generación de modelos altas, flaquísimas y con un estilo especial, ¿sentías que formabas parte de una tribu?

—Hoy siento que ese fue un gran momento en la moda que estaba vinculada mucho más a lo artístico, a lo profundo, al talento, y en nuestro caso, a que construyéramos carreras estables y duraderas. Aunque no sentía que fuese parte de alguna tribu especial, es verdad que existía un estereotipo caracte-

ístico en esa etapa de la moda y por mis características físicas, rasgos, altura, fui parte de eso. Era un estereotipo que se consumía en Nueva York, muy diferente al que se consumía en la Argentina, entonces allí éramos modelos fashion, y acá quizás éramos unas raras y flacuchas. Creo que a todas nos cuesta vernos cambiando, pero nunca me molestó, de hecho, cuando entendí que ser modelo se trata de eso, de poder ser versátil y camaleónica, se volvió mi fuerte. Es algo que me divierte y se volvió parte de mi CV.

—¿El peso fue un tema conflictivo para vos?

—Fue un tema mucho antes de ser modelo. Nadie nace 100% cómodo con su cuerpo. El que tiene pelo largo, quiere rulos; yo, delgada, quería

Mesa para dos

La modelo que triunfa en las pasarelas internacionales decidió incursionar en el arte y abrió una galería en Barracas

Dafne Cejas

"Nadie nace 100% cómodo con su cuerpo"

Texto Gabriela Picasso



"Mi complejo siempre fue que no podía ganar peso y quería ser más voluptuosa"

Café y vino

Durante el día, toma cantidades industriales de café. Pero a la noche, para relajarse, prefiere una copa de vino con su marido. "Tinto para el invierno y blanco o rosé para el verano"



tener mucho más cuerpo y curvas. Si bien me gustaba cómo era, me faltaba ese toque, sobre todo en la adolescencia, que todos cambian a tu alrededor y vos no. Mi complejo siempre fue que no podía ganar peso y quería ser más voluptuosa. Pero abandoné esa idea cuando comencé a trabajar como modelo y no tenía que hacer nada porque tenía las medidas perfectas. En ese momento, de hecho, mi dieta era malísima: comía comida chatarra y gaseosas y no subía un gramo. ¡Hoy mi metabolismo cambió y no puedo permitirme ese lujo! Así que tengo que cuidarme más.

—¿Un día para recordar?

—Mi primer desfile sin haber desfilado nunca en mi vida. Estaba aterrada, la pasarela era oscura, tenía miedo de caérme, pero fue especta-

cular. Fue el desfile exclusivo de Givenchy en París Fashion Week 2010.

—¿Conociste a Madonna?

—¡Sí! Primera semana en Nueva York, me manda mi agente a hacer un casting para mi primera editorial para Vogue Italia con el fotógrafo Steven Klein. El primer día comenzamos a medianoche, pleno invierno. Yo estaba en un tráiler envuelta en una manta, muerta de frío, probándome los vestidos, cuando de repente entra Madonna y como si nada se pone a mirar la ropa con la vestuarista. "Esta es Dafne, una modelo de Argentina", me presentan. Ella me mira, me saluda, y enseguida le dice a su amigo Klein: "¡Mirá esa cara! Con ese pelo tenés que soltárselo para que quede más glamorosa, yo se lo soltaría". Y me pide que me agache, me suelta el chignon que tenía, y me revuelve el pelo. "Así estás divina", me dice, y se va. Cierra la puerta y todos los del tráiler que parecían que estaban ahí como si nada, se ponen como locos. "¡Ay dios, te tocó el pelo Madonna, no puede ser, estás bendecida!", me decían, estaban todos emocionados.

—¿Alguna vez sentiste que te perdías algo en el camino?

—No sentí que me perdía, pero sí tuve un momento en el cual estaba muy estresada con el trabajo, los viajes, la vida fuera de casa, y entonces me tomé un tiempo para procesar todo eso y replantearme si era feliz haciendo lo que hacía, obviamente con mucha terapia de por medio. Y me di cuenta de que sí, era muy feliz. Entonces ese poder parar me sirvió para volver con más fuerzas. Siempre pienso que estas cosas son muy fuertes para una chica adolescente y que este trabajo te obliga a crecer de golpe, a tomar decisiones, a valerte por vos misma siendo quizás muy chica, y que en algún momento tenés que frenar y tomar conciencia de todo lo que viviste y estás viviendo para seguir adelante segura y confiada.

—¿El amor?

—Mi marido, (el fotógrafo) Andrés Cigorruga Castex, es mi cable a tierra. Nos conocemos hace 12 años, fuimos amigos primero, antes de casarnos, hace cinco años. Andy es el mejor compañero que podría haber elegido para un proyecto de vida juntos.

—Pasaste de la moda al arte, ¿te subestimaron?

—Al principio tuve alguna que otra crítica. Me llegaron a decir que yo era como las "Gallerinas", título que le ponen a las chicas que trabajan en las galerías en Nueva York y son modelos. Es anecdótico y no me ofende. Tengo muchísimo apoyo de gente que pertenece al mundo del arte y me quedo con eso. Creo que ser modelo me sirve a la hora de convocar diferentes públicos. Pero soy de las que nunca busca el camino fácil, soy escorpiana, me gusta lo complicado. Estoy armando, en paralelo con la moda, mi camino en el mundo del arte. Los dos tienen en común el trabajo duro, el profesionalismo y la necesidad de formación constante. Nunca me gustaron las cosas improvisadas. ●

EL ÁLBUM



Junto a su marido, Andrés Cigorruga Castex: al recibir el Martín Fierro de la Moda, y en uno de los desfiles internacionales