

# sábado

Edición de hoy a cargo de **Violeta Gorodischer** [www.lanacion.com/sabado](http://www.lanacion.com/sabado)  
 @LNsabado Facebook.com/lanacion LNsociedad@lanacion.com.ar



**SIGNOS VITALES**

**40%**

**Formación en debate**  
 4 de cada 10 argentinos creen que el título universitario será menos importante para garantizar un empleo, según Randstad

lanacion#

**MOBY DICK.** Cómo nació el primer pub de Punta del Este — por **Carolina Cerimedo**. Página 4

**LA HORA DEL VERMOUTH.** Un clásico que regresa con fuerza— por **Sebastián A. Ríos**. Página 10

**PATRICIA DELLA GIOVAMPAOLA.** “Pensé que jamás volvería a enamorarme” — por **Gabriela Picasso**. Página 12



**Opciones al aire libre**

Zipline en el cerro Otto, paseos en velero, “lujo agreste” en el glamping de la isla Victoria y buceo en el lago Nahuel Huapi



## BARILOCHE, LADO B

*Qué hacer cuando se va la nieve*

Buceo, glamping, deportes extremos, alta gastronomía y más: el destino patagónico se consolida como uno de los favoritos de los argentinos en verano

Texto **Paz García Pastormerlo**



El Folk Camp de Piedras Blancas



Abundan las empresas que ofrecen cabalgatas y asado en la estepa



En Fuegos de Patagonia



El cerro Catedral, en esta época, es ideal para trekking



Charlas con expertos en la fábrica de whisky Madoc



Antes del buceo en Playa Bonita

## NOTA DE TAPA

BARILOCHE  
SIN NIEVEPropuestas innovadoras  
para la temporada  
de verano

Con el buen clima, las opciones se multiplican: ríos, aventura, relax y buena gastronomía en el destino patagónico que prevé un 72% de ocupación para esta quincena

Texto Paz García Pastormerlo

**Y** SAN CARLOS DE BARILOCHE a en los días previos al Año Nuevo, el tránsito hacia Bariloche, sobre todo por el norte a través de la ruta 237, hablaba de un muy buen comienzo de temporada. Vehículos de todo tipo trayendo conservadoras, reposeras, kayaks, stand up paddles e incluso semirrígidos y yates. Cientos de turistas copando la ciudad.

En paralelo, Bariloche fue el destino más concurrido en los vuelos de cabotaje programados por Aerolíneas Argentinas entre el 27 de diciembre y el 1 de enero. Y de acuerdo con cifras del gobierno rionegrino, la localidad andina recibirá en enero unos 850 vuelos provenientes de los principales centros emisivos del país y Chile: un 11% más que el mismo periodo de 2024.

Desde la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de Bariloche (AEHGB) confirman que la ocupación estimada para la primera quincena de enero es del 72%. ¿Cuáles son las razones del fenómeno? Detrás de los números, hay cada vez más turistas nacionales y extranjeros que saben que Bariloche, en verano, es sinónimo de playas de lagos y

ríos, de aventura, de relax y, de un tiempo a esta parte, también de buena cocina. En estas líneas, algunas de las mejores y más innovadoras propuestas para conocer o (re)visitar.

**En movimiento**

Bariloche se conoce como la "capital del turismo aventura" que, en esta época sin nieve, atrae con otro abanico de ofertas. Por empezar, hay múltiples trekkings y refugios de montaña, pero también rincones para practicar deportes acuáticos como rafting, kitesurf, stand up paddle, kayak o incluso la menos difundida actividad del buceo en estas latitudes. Así, a 8,5 km del Centro Cívico, en Playa Bonita, funciona Arum-Co Buceo, un emprendimiento que ofrece bautismos de buceo y salidas para buzos profesionales, así como paseos en lancha alrededor de la isla Huemul y la isla Gallina. Para principiantes, hay salidas de snorkel con "flotadas" que permiten ver, entre otras cosas, restos de barcos hundidos.

A su vez, hay empresas y agencias que ofrecen desde cabalgatas de tres horas con asado en la estepa hasta excursiones terrestres de 10 horas por Pampa Linda y el monte Tronador (al sur del Par-

que Nacional Nahuel Huapi). También hay paseos en rafting por los ríos Limay o Manso, excursiones de cinco horas por el Brazo Blest y navegaciones en velero por el Nahuel Huapi.

Unos 40 km al este de la ciudad, en la estancia San Ramón, es posible realizar cabalgatas de medio día, o de dos días y una noche. La primera opción incluye una travesía a caballo de dos horas por un increíble valle rodeado de formaciones rocosas, con desayuno o merienda (según el horario de inicio) y almuerzo campestre.

De la mano de Yachting Bariloche, en tanto, los aventureros pueden realizar una navegación de tres horas por el Brazo Campanario hasta la bahía de aguas turquesas en el extremo de la Península San Pedro.

Partiendo del camping Petunia (en el km 13,500 de la avenida Bustillo), también hay paseos en modalidad privada (con tabla de fiambres, vino y gaseosas; el precio varía de acuerdo con la cantidad de personas), así como navegaciones de cuatro horas por aguas abiertas hasta la bahía de Puerto Venado, en las costas de Neuquén. Los más arriesgados pueden optar por navegaciones de unas seis horas que incluyen desembarco en la isla Huemul



The Station, flamante café y wine bar



Casa Cassis, en Villa Lago Gutiérrez

para explorar las ruinas históricas y una parada en las playas de Puerto Venado.

Durante los paseos en veleros tentadora la posibilidad de bajar en la emblemática isla Victoria y pasar una o varias noches en el parador náutico Puerto Piedras Blancas. Se trata de un camping "premium" con 28 parcelas y fogones (el aforo máximo es de 200 personas) al que solo se accede por vía lacustre. La mayor parte de los visitantes llegan en sus propias embarcaciones, aunque también hay un porcentaje (especialmente extranjeros) que alquilan barcos para llegar hasta allí o contratan el servicio de traslado en excursiones privadas.

Entre los servicios distintivos de Piedras Blancas está sin dudas el Folk Camp: bajo el concepto de "lujito simple en lugares agrestes", hay cuatro domos con capacidad para dos adultos, a pasos de la costa del lago Nahuel Huapi. De 28 metros cuadrados, cada domo tiene calefacción a leña, energía eléctrica, enchufes USB y una cama Double Queen o dos singles. El mobiliario minimalista se completa con mesas de luz, un organizador para la ropa, dos sillones y un tronco que hace las veces de mesa ratona. La estadia incluye desayuno y los sanitarios se comparten con quienes duermen en carpas.

Entre las múltiples experiencias turísticas que ofrece Esencia Patagonia está Nomads of the Lake, una forma única de explorar el lago Nahuel Huapi. Con navegaciones "a medida" a bordo de barcos y veleros, la propuesta enlaza naturaleza y lujo a la hora de descubrir alguno de los siete brazos del lago. Se incluyen caminatas por lugares reconditos, paseos en mountain bike, "culipatin" en la cascada Blanca del brazo Blest, stand up paddle, snorkel y pesca. Para que la desconexión sea total, se pueden pasar varias noches a bordo.

Aunque su fuerte es el invierno, el cerro Catedral también ofrece aventura en verano: todos los días, de 9 a 16, los visitantes pueden ascender por la telecable Amanay y disfrutar de trekkings guiados hasta diferentes puntos panorámicos. Hay caminatas suaves y caminos bien señalizados para los aventureros. A más de 1800 metros de altura, también crecen las propuestas de gastronomía de montaña.

Después de todo el día al aire libre, Bariloche despliega, a su vez, múltiples espacios desde donde admirar el atardecer. Una de las mejores opciones está en el *tap garden* de la cervecería Wesley: en el km 15 de la avenida Busti-

lo. Allí el espacio alberga una granja, una huerta, juegos para los más chicos y un salón repleto de barricas donde degustar distintas cervezas y platos. En el mismo predio donde funciona la fábrica, Wesley ofrece cabalgatas de una hora y media por el cerro Campanario.

En el km 12,9 de la misma avenida, Fuegos de Patagonia aparece como otro parador-oasis con muelle, fogones en la playa y una excelente gastronomía y coctelería.

Una última opción es el Mercaty Cerve Club de Lago, con food trucks, música en vivo, alquiler de stand up paddle, escuela de optimist, slack line y otras actividades. Además, en la carpa central hay una carta que incluye platos a los fogones. Para quienes disfrutan de los tragos, se destaca el Cerve & Tonic: gin, agua de frambuesas, vino rosado y agua tónica.

**Gastronomía de primer nivel**

Sin dudas, Bariloche se afianza desde hace años como faro gourmet, con nuevas aperturas y restaurantes de primer nivel. Entre los destacados está Anima, abierto en 2018 por el sanjuanino Emanuel Yáñez y la sanrafaelina Florencia Lafalla. Conseguir mesa no es tarea fácil -solo hay lugar para 20 personas-, pero vale la pena. En septiembre de 2023, la pareja de chefs idearon un plato con velouté de trucha ahumada, huevas de trucha y pera que resultó ganador de la 5ta edición del "Prix Baron B - Édition Cuisine". Formados en 1884 (el restaurante de Francis Mallmann en Mendoza), Emanuel y Flor crean platos que conjugan la cocina catalana con las brasas y los fogones. Anima está ubicado muy cerca de la laguna El Trébol, sobre el Circuito Chico.

A unos 13 km, otro punto obligado es Quetro, un restaurante de puertas cerradas con lugar para 12 comensales y un menú sorpresa. Los anfitriones, Martín Erkekjdjian y María Constanza "Coni" Rossi, ofrecen una cocina cuidada y un servicio relajado. Abren de jueves a sábados, a las 20.30, con reserva previa.

En el centro de Bariloche, a metros del lago, Nené Bar es otra de las grandes apuestas culinarias. El cocinero y pastelero Joaquín Facio lo define como "un lugar informal en el que se come bien". En la barra, el bartender Alexander Martínez crea tragos que entran en diálogo con los platos del bar. En uno de los cocteles, por ejemplo, utilizan recortes de pan y de queso que quedan en la cocina para conseguir una propuesta conceptual integral. Lo cierto es

que en Nené la carta cambia constantemente, pero hay platos que los visitantes no paran de pedir, como el vitel toné de carré de cerdo hecho a baja temperatura, con pickles de cebolla y hojas de alcaparra.

Con un local en el centro y otro en el km 4 de Bustillo, la cervecería Manush aparece como otro mojón clave por la buena cerveza y el ambiente distendido. El brewmaster y creador de la marca, Martín García, armó un equipo sólido junto a su hermana Leticia y su cuñado Takeru Adachi. La pareja de chefs trabajó en Europa y se instaló en Bariloche en 2011 para diseñar la carta de Manush, con influencia de los gastro pubs londinenses. Al igual que las birras que crea Martín, platos como la tempura de cerveza negra, la cazuela Manush (de carne de ternera estofada durante horas en cerveza negra), la trucha beurre noisette y el chicken pot pie se han convertido en clásicos entre locales y visitantes.

Con el foco puesto en la cocina, aunque también en la huerta y en la familia, otra parada deliciosa y acogedora es Casa Cassis, en Villa Lago Gutiérrez. Para este verano, Mariana "China" Müller, Mecha Solís y Ernesto Wolf reciben con una experiencia que combina una recorrida por la huerta familiar, el jardín y la bodega de vinos y vinagres caseros. Esa filosofía da origen a los sabores y aromas del menú. Tras un aperitivo, los visitantes pasan al salón para degustar platos como el escabeche especiado de conejo, zanahorias, acedera y curry, o la ricota citrica.

**Bebidas y cultura**

Otro "viaje" de aromas y sabores lo propone el tour por destilerías de gin, vermouth y whisky. La excursión incluye visitas a tres destilerías emblemáticas: la vermutería Milvago, la fábrica de whisky Madoc y la gintonería Athos. Además de charlas con los creadores de esas bebidas, el programa ofrece un almuerzo acompañado de una selecta degustación de destilados.

Por último, esta temporada suma la apertura de The Station, un café y wine bar que fusiona un espacio de cafetería y gastronomía con el arte y la naturaleza. También ofrecen actividades como stand up paddle y mountain bike, así como la posibilidad de conocer "La ridícula idea", el espacio multidisciplinario del artista Pablo Bernasconi y su mujer, Tania Gatti. Lejos del recorrido "formal", aquí triunfan la experimentación y los juegos sensoriales. ●

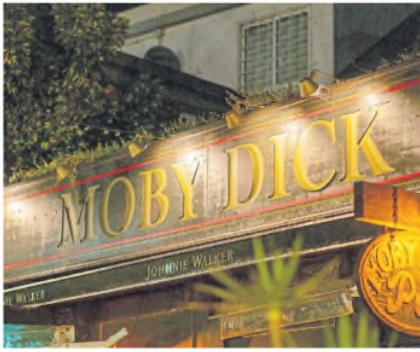


Uno de los paseos privados por el lago Nahuel Huapi



La vermutería Milvago, un imperdible

FOTOS GENTILEZZA Y ARCHIVO



La fachada característica del lugar



Ofrecen más de 170 etiquetas de whiskey



También hay mesas afuera; suele estar lleno en esta época

## Restaurantes con historia

### MOBY DICK

# Un clásico del puerto: cómo nació el primer pub de Punta del Este

Pablo Tiffenberg se mudó de Entre Ríos a Uruguay para abrir una inmobiliaria, pero terminó creando un ícono gastronómico que lleva más de 30 años; hoy, el lugar está en manos de sus hijos

Texto Carolina Cerimedo | Fotos Natalia Ayala

Pablo Tiffenberg no imaginaba, durante sus días de escribano en una tranquila ciudad del norte entrerriano llamada La Paz, que años más tarde se convertiría en el fundador de uno de los pubs más emblemáticos de Punta del Este. Sin embargo, él siempre había querido mudarse a Uruguay y no le tembló el pulso a la hora de cruzar las orillas del Río Paraná junto a su familia para llegar al puerto esteño. En un primer momento había pensado en dedicarse a los bienes raíces, pero el destino torció su camino y terminó siendo el creador de un lugar que se convirtió en ícono de la noche en la península.

Todo surgió de casualidad, porque se enamoró de un quincho de dos pisos que estaba en alquiler. Era una casa simple, de familia, que exhibía una canoa y un remo en su entrada. Fue tal el flechazo, que Pablo la alquiló y en el verano de 1991 abrió Moby Dick. Por entonces, en la rambla del puerto aún no había casi movimiento, apenas algunos restaurantes como Seaport y Pepino. Tampoco había ningún pub de este estilo en la ciudad balnearia. Aun así, Moby Dick se abrió paso y 33 años más tarde sigue en pie, ya no como novedad sino como institución. Con su barra siempre activa —ofrecen más de 170 etiquetas de whiskey—, su estilo marinerío, el espíritu inglés y una ambientación que combina objetos antiguos con modernos en una decoración típica de las casas de campo de Gran Bretaña. Las reminiscencias al agua son múltiples, desde la famosa novela de Herman Melville hasta la vista a la bahía, la carta con foco en los sabores de mar y la Ocean Race. “La regata Whitbread —la vuelta al mundo a vela— fue un antes y un después para nosotros, ahí nos hicimos conocidos. Vinieron en el

noventa y pico y nos pusieron de moda, porque estuvieron acá todos los días”, revive Pablo, el hijo mayor de Tiffenberg que hoy dirige el negocio. Entonces, Moby Dick se subió a la ola gastronómica que hizo explotar a Punta del Este en la década del 90, convirtiéndose en el lugar de encuentro tanto de personajes conocidos —del espectáculo, la política y los deportes—, como de turistas y lugareños.

De atardeceres a amaneceres,

de fiestas temáticas a almuerzos tranquilos, Moby Dick abre todos los días y todas las noches del año: con su estufa a leña en invierno, con una versión playera en verano en un parador de Montoya; con actividades recreativas para todas las edades que se suman a la propuesta gastronómica.

En 2016, además, el restaurante cruzó el Río de la Plata para hacer el camino inverso que su creador y desembarco en Buenos Aires, en la

Costanera, en el festivo local que ocupó hace tiempo Los años locos. “Lo que nos enamora es que está emplazado en un local mítico de la ciudad, rodeado de otros lugares emblemáticos, lleno de historias y con muchísimas posibilidades. Tres pisos, varios salones, el patio. Dijimos: ¡Es acá o en ningún lado!”, cuenta Pablo (hijo). En 2023, con esas mismas ganas de traspasar fronteras, el resto-pub llegó a Valencia.

—Pablo, ustedes tenían una vida armada en Entre Ríos. ¿Por qué tu padre decidió mudarse a Uruguay?

—Mi papá vino a Uruguay a cumplir el sueño de vivir en Punta del Este. Ya teníamos una casa, en la zona de Pinares. Toda la vida habíamos veraneado acá y él insistía con venirse, pero no le creíamos. Hasta que lo hizo. Dejamos atrás nuestra vida en Entre Ríos, que era muy linda: vivíamos en una ciudad llamada La Paz, casi en el límite con Corrientes. Él trabajaba de escribano, pero era incansable, siempre estaba buscando nuevos desafíos, con la compañía de mi mamá, Silvia, que estaba junto a él para apoyar y emprender. Vinimos cuando yo tenía 21 años, con mi hermano Fede.

—¿Y ellos llegaron con la idea de fundar Moby Dick?

—No, llegaron primero con la idea de abrir una inmobiliaria, un negocio del cual mi papá entendía bastante por su profesión. Incluso llegaron a alquilar un local en Gorrero. Hasta que un día, paseando por el puerto, se enamoró de la casita de Moby Dick y eso cambió el rumbo de sus vidas.

—¿Qué relación tenían hasta entonces sus padres con la gastronomía?

—En La Paz habíamos tenido el primer bar con cine en pantalla gigante, nos mandaban las películas desde los videoclubs de Buenos Aires, cuando todavía no existían en Entre Ríos. Y ahí de a poco empezamos a coquetear con la gastronomía, siempre guiados por la búsqueda incansable de mi papá que quería hacer algo fuera de la escribanía, que le resultaba aburrida.

—¿Con qué concepto abrió el pub?

—Mi viejequería hacer algo distinto. Fuimos el primer pub de este estilo, nada más ni nada menos que en el



Pablo Tiffenberg, el fundador del pub, en Escoria



Los detalles, infaltables en la decoración

puerto, un sitio ineludible para todos los bañeristas del mundo. Papá puso mucho énfasis en la calidad de los productos y hasta viajó invitado a conocer el castillo de Chivas en Escocia. Hoy Moby Dick tiene más de 170 marcas de whisky. Por entonces, la escena era bien diferente, los inviernos eran muy duros, aguantábamos jugando al backgammon. Hasta que llegó el Conrad y de a poco empezó a transformar Punta del Este. Ahora, fuera de la temporada de verano hay mucha más gente, con muchísimos congresos, por ejemplo.

¿Cómo era el quincho donde fundaron Moby?

En realidad era una casita, la imprenta se la puso un arquitecto llamado Jorge Macoco, un uruguayo especializado en diseño de barras. Incluso él fue quien sugirió bautizar al local Moby Dick. Era mucho más chiquito, lo fuimos ampliando, hacia arriba, hacia afuera con el deck y anexando el local lindero.

¿De qué forma lograron posicionarse al lugar como un clásico?

Nos convertimos en un clásico por el trabajo y la dedicación constante de toda la familia. Hasta el día de hoy mi mamá sigue trabajando y poniéndole mucho cariño. Al principio la gastronomía estaba bastante inclinada por la cocina española por la cocinera, doña Elvira. Tortillas, langostinos al ajillo y las famosas rabas. Todo en una cocina muy pequeña, pero llena de amor. La propuesta se fue actualizando con las nuevas generaciones, ahora está Tomás también, mi hijo, que es la sangre nueva, con 23 años y muchas ganas. Mi hermano le agrega la experiencia y eso hace que Moby Dick mantenga su vigencia.

¿Cuándo entraste vos al negocio?

Arranqué en el año '93. Lo que hice fue convertirlo en un lugar más descontracturado. Me acuerdo que

teníamos un grabador y un cassette que me había regalado un colega amigo de la City. Con ese cassette, hacíamos bailar a todo el mundo. Se cortaba, lo dábamos vuelta y seguía la fiesta! Hoy tenemos un DJ residente.

¿Qué famosos vinieron?

Pappo tomaba varias birras, acumulaba la cuenta y después tocaba con la banda que hubiera ese día. Charly tocó hace dos años. Un día vino Luis Miguel, todos pensamos que era el doble, hasta que llegó la seguridad! Se pidió un Martini y lo tuvimos que sacar por la cocina. Una vez Jacobo Timerman pidió que cerráramos las puertas con el boliche llenoy él invitó a todos, toda la noche. ¡Uf! ¡Pasó tanto y vinieron tantos! Gustavo Cerati, Fito, Naomi

“Cuando vino Luis Miguel tuvimos que sacarlo por la cocina”

Campbell, Paulo Coelho, The Killers, Azúcar Moreno, los chicos de Electric Light Orchestra y Sammy Sosa, el mejor bateador del mundo. Por Moby pasaron deportistas famosos de todas partes. Nosotros como familia siempre estuvimos ligados al rugby, por eso auspiciamos un equipo que jugó el Seven de Punta, por el cual pasaron muchísimos Pumas e incluso Waisale Serevi, una eminenia del Seven mundial.

¿Qué recomendás probar?

Los pescados. La tabla del Atlántico - con cazuelita de pulpo, aros de calamár, pinchos de langostinos y fish and chips - es ideal para acompañar un trago o una cerveza helada. Y por supuesto, el chivito uruguayo, con jamón, queso, panceta, huevo frito, cebolla, tomate y lechuga. ●

## Vinos llenos de sabor y carácter

Las Selecciones de febrero de BONVIVIR llegan con vinos sorprendentes para descorchar o atesorar

lanacion#

En Argentina, el vino es mucho más que una bebida; es una expresión de nuestra identidad, una pasión compartida que se refleja en cada copa. Las cepas emblemáticas como el Malbec y el Cabernet Sauvignon han conquistado tanto a expertos como a aficionados, gracias a su carácter inconfundible y su versatilidad. Este febrero, BONVIVIR celebra esa rica tradición con una Selección Exclusiva que reúne tres etiquetas destacadas: Don Manuel Villafañe Cabernet Sauvignon Reserva 2021, Landelia Corte Singular 2022 y Andillian Malbec 2022, perfectas para disfrutar con platos intensos.

Por su parte, la Selección Mix BONVIVIR se completa con Piedra Negra Reserve Chardonnay 2022, un blanco fresco y equilibrado del Valle de Uco.

### Tintos que definen el sabor local

La relación entre el terroir y las cepas es clave para entender la esencia de cada vino, y en Argentina, el Malbec y la Bonarda han encontrado su máxima expresión. Aprove-

chando estas condiciones excepcionales, BONVIVIR presenta en febrero su Selección Alta Gama, con dos vinos que destacan por su carácter y profundidad: Cavas Don Nicasio Single Vineyard Bonarda 2020 y Durigutti Gran Corte Único 2022. Una propuesta irresistible para quienes buscan vinos de gran cuerpo y personalidad.

### Tintos sofisticados para atesorar

La capacidad de un gran vino para ser disfrutado en su juventud o evolucionar con el tiempo es un arte que pocos dominan. En la Selección Insignia de febrero, BONVIVIR presenta tres etiquetas que reflejan este equilibrio: Alma Mater Malbec 2018, Monte Quieto Enlace Corte de Terroirs 2019 y Structura 2021 de Navarro Correas. Vinos ideales tanto para el descorche inmediato como para una guarda prolongada.

Únete al club de vinos más importante del país y recibí mensualmente estas y otras etiquetas en la comodidad de tu casa. Suscríbete en [www.bonviviir.com](http://www.bonviviir.com) o comunícate telefónicamente al (011) 5555-6958.

SELECCIÓN EXCLUSIVA DE FEBRERO 2025			MIX
 <p><b>Don Manuel Villafañe Cabernet Sauvignon Reserva 2021</b></p> <p>Tinto de perfil frutal con pimienta negra, hierbas secas y ahumados del roble. Paladar carnoso con buen cuerpo.</p>	 <p><b>Landelia Corte Singular 2022</b></p> <p>Sabroso y complejo con buen mix de frutos rojos y negros sobre hierbas, especias y detalles terrosos. Paladar fresco de buen cuerpo.</p>	 <p><b>Andillian Malbec 2022</b></p> <p>Buen nervio y estructura, aromas especiados, balsámicos y detalles mentolados. Paladar sabroso con taninos finos firmes y final jugoso.</p>	 <p><b>Piedra Negra Reserve Chardonnay 2022</b></p> <p>Blanco fresco y equilibrado, expresivo con notas de manzana verde, peras, flores blancas, piel de limón y miel sobre dejo de especias.</p>
INSIGNIA		ALTA GAMA	
 <p><b>Alma Mater Malbec 2018</b>, concentrado y profundo, aromas intensos de frutos rojos y negros, tonos herbales, especiados y ahumado. Paladar jugoso y envolvente.</p>	 <p><b>Monte Quieto Enlace Corte de Terroirs 2019</b>, elegante y fragante con frutos rojos y negros, detalles herbales y de crianza. Fondo balsámico y floral. Es sabroso con cuerpo medio.</p>	 <p><b>Cavas Don Nicasio Single Vineyard Bonarda 2020</b></p> <p>Complejo e intenso con especias, balsámicos y frutos rojos maduros. Sabroso con textura envolvente.</p>	 <p><b>Durigutti Gran Corte Único 2022</b></p> <p>Profundo con buena definición frutal y matices florales que se funden hierbas de montaña. Caudaloso y tenso.</p>



Muchos ignoran el bien que hacen a través del ritual de la fuente

NTT

## Hábitos

# El destino de las monedas de la Fontana di Trevi

La tradición de los turistas que visitan Roma de arrojarlas al monumento recaudó 2 millones de euros en 2023

Elisabetta Povoledo  
THE NEW YORK TIMES

ROMA. — Es probable que muchos de los que visitan por primera vez la Fontana di Trevi en Roma conozcan el procedimiento. Para asegurar que regresará a la ciudad eterna, dice la leyenda, colócate de espaldas al agua y lanza una moneda con la mano derecha por encima del hombro izquierdo.

El ritual se hizo famoso en todo el mundo gracias a la película de 1954 *La fuente del deseo* y a la canción que compartes título en inglés —grabada por Frank Sinatra—, ganadora del Oscar a mejor canción original.

El lanzamiento de monedas es tan popular en los itinerarios turísticos que en los últimos meses se cortó el acceso directo a la fuente del siglo XVIII fue un factor disuasorio. Los visitantes seguían agolpándose frente a los paneles transparentes que protegían la obra para lanzar monedas —por valor de unos 61.000 euros, o 63.000 dólares— a una tina utilitaria de baja altura.

“El turista va a tirar una moneda, no le importa si hay obras o no”, dijo Fabrizio Marchioni, pocos días antes de la reapertura de la fuente. Durante 13 años, el principal trabajo de Marchioni para la organización benéfica católica Caritas ha consistido en recoger las monedas de la fuente.

“Son monedas de solidaridad, se les da un buen uso”, dijo Giustino Trincia, director de la filial de Caritas en Roma. En 2023 se repartieron más de 52.800 comidas en los comedores sociales de Caritas en Roma. La recaudación en 2023 fue cercana a los 2 millones de euros.

La reciente limpieza de la fuente, 10 años después de una importante res-

tauración, llegó justo a tiempo para el comienzo del Año de Jubileo de la Iglesia Católica, en Nochebuena.

El cierre temporal permitió a los funcionarios de la ciudad ensayar el control del acceso de los visitantes. En la reapertura, los funcionarios anunciaron que solo se permitiría la entrada de 400 personas a la vez en la zona hundida delantera. “El objetivo es que todos puedan disfrutar de la fuente sin aglomeraciones ni confusiones”, dijo Roberto Gualtieri, actual alcalde.

Roma tiene una plétera de fuentes, las caras públicas y decorativas de los acueductos que construyeron los antiguos romanos, pero ninguna iguala la fama de la Fontana di Trevi. A principios del siglo XVIII, “un arquitecto prácticamente desconocido”, Nicola Salvi, sustituyó una iteración más modesta de la fuente por la obra monumental que alcanza casi los 35 metros de altura, posiblemente “el monumento más conocido de la Roma moderna”, dijo Claudio Parisi Presicce, superintendente del patrimonio cultural de Roma.

La fuente se convirtió en una estrella cinematográfica en el siglo XX, sobre todo en *La dulce vida* de Fellini, donde Anita Ekberg llamaba con su voz ronca a Marcello Mastroianni para que se uniera a ella mientras caminaba por sus aguas.

El ritual de arrojar monedas comenzó a finales del siglo XIX, cuando unos académicos alemanes que estudiaban en Roma retomaron una antigua práctica romana de arrojar monedas para atraer la buena suerte. Pronto se puso de moda.

A lo largo de las décadas, las monedas —y las personas que se sientan en el borde de mármol de la fuente— han contribuido a su desgaste, sobre todo porque el número de visitantes ha

aumentado considerablemente. “Son monumentos magníficos, pero muy delicados”, dijo Anna Maria Cerioni, jefa de restauración de la superintendencia de arte de la ciudad.

La fuente sigue abasteciéndose del Aqua Virgo, construido en el siglo I a.C. y el único de los II acueductos que ha permanecido casi constantemente en uso, dijo Marco Tesan, quien supervisa el mantenimiento de algunas fuentes y acueductos de Roma. Dos veces por semana, los trabajadores de servicios públicos utilizan una máquina para aspirar las monedas de la fuente. Estas se pesan bajo la supervisión de agentes de la policía municipal antes de que Marchioni las lleve a las oficinas de Caritas. Allí, primero se lavan bajo el agua de la canilla y luego se depositan sobre una mesa forrada de toallas para eliminar las impurezas. Los objetos más grandes que suelen encontrarse en la fuente, como botellas, paraguas, fruta y vasos, son retirados directamente por los trabajadores. Marchioni y los voluntarios que lo ayudan remueven los objetos más pequeños. Como no hay mercado para las máquinas de secado de monedas, Caritas encargó a una empresa que fabrica máquinas para secar cubiertos que convirtiera una para sus fines. Así, las monedas se secan y luego pasan por una máquina que separa las de euro de todo lo demás. La recaudación se destina a diversos proyectos, desde actividades juveniles hasta programas de atención a enfermos de Alzheimer. Sobre todo, Caritas ayuda a familias necesitadas, dijo Trincia, de la organización.

Y agregó que esperaba que los turistas que visitaran Roma fueran conscientes del bien que se hace a través de la fuente. “La pobreza no se va de vacaciones”, dijo. ●

## Hábitos

# Viajeros conscientes anti-Instagram

Uno de cada tres argentinos no etiquetará destinos poco concurridos para evitar que se masifiquen

¿Egoístas? Quizás, pero con un objetivo noble. Hoy, muchos de los viajeros que descubren un destino poco conocido o que sencillamente se encuentra fuera del mapa del turismo *mainstream* prefieren mantener el hallazgo en secreto y no compartirlo en redes sociales. Esa es una de las tendencias que destaca el reciente estudio sobre las predicciones de viaje de 2025 de Booking.com.

Realizado a partir de entrevistas a 27.713 personas de 33 países y territorios (incluida

la Argentina), el estudio destaca que “un 38% de los viajeros argentinos no etiqueta sus ubicaciones en las redes sociales cuando visita un destino menos conocido para que siga siendo un secreto y no adquiera masividad”.

El motivo citado por los encuestados para no revelar los “descubrimientos turísticos” es evitar que estos lugares poco transitados pierdan su identidad y se desnaturalicen en manos de los “turistas de Instagram”.

La actitud contrasta con las



REFRER CON MODFRACION - PROHIBIT

## Ranking. LOS MÁS RICOS DEL MUNDO

Los últimos datos del Bloomberg Billionaires Index muestran los cambios registrados en sus fortunas en el último tiempo



del 55% de los turistas pertenecientes a la generación Z y las del 47% de los que integran la franja etaria apodada *millennial*, que coinciden en afirmar que reconsiderarían visitar un destino si no pudiesen etiquetar su ubicación.

**Sobresaturación**

La visita cada vez más masiva –en ocasiones desbordante– que reciben actualmente algunos sitios turísticos tradicionales o de moda está llevando a los gobiernos de muchos destinos a reformular sus políticas en torno al turismo receptivo.

Tasas adicionales, restricciones a los cruceros, moratorias hoteleras o la prohibición de plataformas de alquiler como Airbnb son algunas medidas aplicadas por muchas ciudades, entre las que se cuentan Roma, Venecia, Ámsterdam, París o Nueva York. Todas medidas con escaso éxito, por ahora.

Es por eso que cada vez son

más los viajeros que echan mano a distintas aplicaciones para evaluar qué tan saturado se encuentra determinado destino que planean o desearían visitar. En esta línea, según el estudio de tendencias 2025 de Booking.com, un 82% de los encuestados dijo tener la esperanza de utilizar la tecnología para encontrar áreas menos concurridas y un 29% ya está utilizando aplicaciones para abordar este problema en tiempo real.

La adopción de herramientas de IA (inteligencia artificial) para elegir un destino a visitar es otra de las modalidades que destaca el citado estudio en el que el 43% dijo estar interesado en utilizar IA con estos fines. Además, el 79% de los encuestados argentinos aseguró que este año usará la tecnología para encontrar experiencias auténticas y lograr respetar los lugares que visiten, causando un impacto positivo en ellos. ■ **Sebastián A. Ríos**

**Bebidas**

**La Argentina copó el top five regional de la revista *Decanter***

Según el anuario 2024 de la prestigiosa publicación, cuatro de los cinco mejores vinos de Sudamérica son de origen nacional

lanacion#

**Sebastián A. Ríos**  
LA NACION

“Los numerosos vinos que hemos probado y las reuniones con productores que hemos tenido a lo largo de 2024 confirman que América del Sur es – y seguramente seguirá siendo – la fuente de algunos de los vinos más apasionantes del mundo en varios estilos y precios. Los terroirs únicos – en algunos casos extremos – y un creciente grupo de enólogos talentosos explican este fenómeno”, escribió Inés Salpico, Editora Regional para Sudamérica de la prestigiosa revista especializada en vinos *Decanter*.

El comentario encabeza su selección de los mejores vinos sudamericanos publicada en la edición de enero de la citada revista, en la que de cinco etiquetas, cuatro son argentinas. Es más, la sección de este anuario de *Decanter* dedicada a destacar a un enólogo prometedora – bautizada *One to Watch* o “uno al que mirar” – hace foco en Juan Pablo Murgia, un enólogo argentino que hace vino en Mendoza, pero también en la actual frontera sur de la vitivinicultura argentina: la localidad de Sarmiento, en Chubut.

“Pocos enólogos tienen la oportunidad de ser pioneros en nuevas regiones, y menos aún en terroirs

extremos en los que los manuales de texto de vitivinicultura no son útiles. Quizás ninguno llega a ver que sus esfuerzos innovadores den lugar a vinos de clase mundial en menos de una década. Aun así, todo esto aplica a Juan Pablo Murgia”, escribió Salpico en la introducción de su *One to Watch* 2024.

Murgia lideró el proyecto de Bodega Otronia, establecido a orillas del lago Musters, en Sarmiento (Chubut), que desde su primera cosecha comercial – la 2017 – no ha parado de obtener premios y altos puntajes de la crítica internacional. De hecho, uno de sus Pinot Noir es uno de los cinco mejores vinos de Sudamérica 2024 a juicio de *Decanter*.

**Argentina 4 - Chile 1**

Volviendo a los vinos destacados, un factor en común que destaca Salpico es que detrás de ellos se ve una sinergia entre generaciones: “Rostros más jóvenes, armados con conocimientos técnicos, instinto, personalidad y conciencia global, junto con nombres establecidos cuyo estatus de no tener nada que demostrar les permite tener la libertad de correr riesgos y cuestionar los supuestos – sobre todo sobre ellos mismos – con confianza”.

Ejemplo de eso, plantea, es la realidad de bodegas mendocinas como

Catena Zapata o Zuccardi, de producir “clásicos modernos”, como los que ambos productores venden en los mercados más reputados del mundo del vino, como La place de Bordeaux (la plaza de Burdeos).

Dos de los destacados como los mejores de 2024 les pertenecen. Nicolás Catena Zapata 2020 es uno, cuya reseña destaca su equilibrio, su tensión y su frescura, pero también el ser un vino pensado para crecer con los años de guarda. El otro es Zuccardi Finca Canal Uco 2021, un Malbec de perfil mineral y taninos finos, con una “tensión picante” que lo atraviesa.

En la lista aparece otro mendocino y un chubutense. Un clásico ya en las selecciones de la crítica internacional es Per Se La Craie, que en su año 2021 obtuvo el puntaje más alto de este ranking (97 puntos sobre 100). El otro es Otronia Pinot Noir 2021, que lleva la firma de Juan Pablo Murgia, y que es destacado por “la sedosidad y la fineza que domestica su acidez filosa y sus taninos de tiza”.

Finalmente, el único vino chileno del top five es Los Padrinos Selección de Parcelas 2022, un Cabernet Sauvignon de Valle de Maule, elaborado por la bodega Baetig. ■

*Beber con moderación - Prohibida su venta a menores de 18 años*

LA SII VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

**EN 2025**

atrimonios netos de las personas más adineradas del planeta y o, aquí, un top 5 con las cantidades expresadas en dólares



1. Elon Musk, director de Tesla y SpaceX **426.000 millones**
2. Jeff Bezos, fundador de Amazon **241.000 millones**
3. Mark Zuckerberg, fundador de Meta Platforms **216.000 millones**
4. Larry Ellison, creador de Oracle **189.000 millones**
5. Bernard Arnault, presidente de LVMH **176.000 millones**



**Per Se La Craie 2021**  
ARGENTINA (97 puntos)



**Zuccardi Finca Canal Uco 2021**  
ARGENTINA (97 puntos)



**Los Padrinos Selección de Parcelas 2022**  
CHILE (96 puntos)



**Nicolás Catena Zapata 2020**  
ARGENTINA (96 puntos)



**Otronia Pinot Noir 2021**  
ARGENTINA (95 puntos)



**Juan Pablo Murgia (41), enólogo de Grupo Avinea**  
ARGENTINA

## Gastronomía

# Comer en Río. Platos por 20 dólares, menús de mar y cocina de autor

Comida tradicional y al paso, pescados de todo tipo, sushi y opciones de *fine dining*: una guía para conocer la exuberante faceta gourmet de la "cidade maravilhosa"

**Rodolfo Reich**  
PARA LA NACION

Mar, samba y caipirinhas: este verano 2025, con un real devaluado frente al dólar, Río de Janeiro recibe un récord de turistas argentinos, ansiosos por una zambullida en las icónicas playas cariocas. Hablamos de la segunda ciudad más grande de Brasil, que cuenta con un paisaje privilegiado: las alturas del cerro Corcovado, el morro Pão de Açúcar con su teleférico, la frondosa mata atlántica, el océano azul profundo, la enorme laguna Rodrigo de Freitas, todo en una misma ciudad, conocida justamente como la "cidade maravilhosa". Y en materia de gastronomía, Río es también un destino en sí mismo. Lejos de esa cocina básica que mostraba hace 20 años, hoy la gran capital turística brasileña suma restaurantes de lujo, boteques relajados, parrillas multitudinarias, pescados y mariscos deliciosos, con influencias del mundo y del propio país, que eligen Río como su nueva casa. Comer bien en esta ciudad es fácil: aquí, una guía para todos los gustos.

## Rico y económico

Por menos de 20 dólares por persona, Río de Janeiro explota en opciones

Una posibilidad playera es enfilar para la pequeña playa Vermelha, en el barrio residencial de Urca, al pie del Corcovado. Allí, en un puesto a metros de la arena, Acarajé da Cátia (@acarajedacatia) ofrece su cocina bahiana al paso, con el acarajé como actor principal: una masa de porotos fradinho frita, crocante por fuera y cremosa por dentro, rellena de vatapá, caruru y langostinos secos: una delicia por unos \$5000 argentinos. Otra opción en la zona es ir al Bar Urca (@barurca): abierto desde 1939, siempre lleno de gente bebiendo cervezas de pie en la vereda. Allies posible pedir petiscos (un bolinho de bacalao con queso, un pastel frito de sirí, un chorizo a la calabresa, entre otros), para comer mirando al mar.

La combinación de petiscos y cerveza es un verdadero clásico carioca, con varios exponentes compitiendo entre sí. Uno de los mejores es Chanchada, en el barrio de Botafogo (@chanchadabar), donde hacen un delicioso pastel de chocio con queso y cebolla caramelizada, así como un torrezno adictivo. Y tal vez el más famoso de todos, el que suele quedar primero en la lista de los mejores boteques de todo Río, sea Bar do Momo, en Tijuca (no confundir con la playa Barra da Tijuca), un

local pequeño con vereda generosa, donde hay que probar su bolinho de arroz relleno de chorizo y quesos, las sardinias fritas o la costilla desmechada con crema de yuca, entre tantos más.

## Más opciones al paso

Una buena hamburguesa en T. T. Burger (@t.t.burger), parte del grupo gastronómico comandado por el chef de origen francés Thomas Troigros (su Goiabacon lleva un medallón de 120 gramos de carne Angus con cheddar, panceta y ketchup a base de goiaba, el gran secreto de la casa); en Braseiro Copacabana (@braseiro.copacabana) hacen desde hace más de 50 años algunos de los pollos al spiedo más famosos de la ciudad: un pollo para dos personas con gasosa de dos litros, papas fritas y arroz, cuesta unos \$20.000 argentinos. Y con precios apenas superiores, en la parrilla Braseiro da Gávea (@braseirodagavea) todos encontrarán algo que les guste: carnes Angus a la parrilla, pollos al spiedo, varios pescados y mariscos, y clásicos brasileños como el Strogonoff de filet mignon.

Para terminar, un obligado: ir a la heladería Vero (@verogelateria), donde el maestro heladero Andrea (italiano radicado hace varios años

en la ciudad carioca) prepara algunos de los mejores helados de todo el país, con sabores clásicos pero también otros mucho más caprichosos y jugados, como el de uno muy veraniego de cítricos, cilantro y ají picante.

## La ruta del pescado

Difícil estar en una ciudad costera y no querer comer sus pescados y mariscos recién salidos del mar. Para satisfacer esa necesidad, ahí está Ocyá (@ocya.rio), con dos locales: uno más glamoroso en el barrio de Leblón y otro más rústico, escondido en Ilha Primeira (para llegar, hay que ir hasta Barra da Tijuca y tomar allí un barco-taxi que en cinco minutos cruza a la isla). Su chef e ideólogo es Gerônimo Athuel, el mismo pescador, que madura los pescados en cámaras de frío, trabajando con muchas especies usualmente poco valoradas. Charcutería a base de pescado (como el choripán ahumado), pescados y pulpo a la parrilla, fritos como la milanesa de manjubinha, crudos como el tartar de pescado, entre otros, marcan un rumbo que deambula entre la experimentación y la simplicidad. Un plato favorito: el pescado del día a la brasa, con bagna cauda,

papas y legumbres braseadas.

Con una inmigración japonesa importantísima (especialmente en São Paulo, pero también en el resto del país), el sushi es cosa seria en Brasil. Un buen lugar donde comprobarlo es en Haru Ichiban (@harusushirj), en plena Copacabana: vieiras, atún rojo, pescados blancos como sargo, carapau, lenguado, robalo, langostinos y pulpo servidos como sashimi y nigiri (un combinado de 20 piezas de sashimi sale unos \$22.000 argentinos). Un dato: en el primer piso está Umai Río, una barra omakase de lujo comandada por Menandro Rodrigues Almeida, el cocinero detrás de ambos restaurantes.

Dos lugares más: en el precioso barrio Jardim Botânico (donde está uno de los jardines más espectaculares de Latinoamérica), el restaurante Escama (@escama.rio) recibe a los comensales en una hermosa casona con fresquismas ostras de Santa Catarina, arancinis de calamar con ají amarillo y unos linguinis con gambas y espárragos que son una delicia. En la Boutique do Mar del barrio Gávea (@boutiquedomargavea), por otro lado, es posible relajarse con petiscos basados en frutos del mar carioca: *fish and chips*, *fideuá* do mar, sardina grillada y tempura de langostinos, entre otros.

## Alta cocina

Río suma un creciente circuito de alta gastronomía, que cosecha premios y halagos. Quien busque elegancia, puede apuntar a Gero, el restaurante ubicado dentro del hotel Fasano, símbolo del lujo brasileño con sucursales en varias ciudades de Brasil, además de Uruguay (Punta del Este) y Estados Unidos (Nueva York). Allí ofrecen una cocina italiana clásica, donde no esca-



Lasai, en Botafogo, solo para 10 comensales



Acarajé da Cátia, cocina al paso en la playa Vermelha



Ocyá, en Ilha Primeira, un must para comer buen pescado



22 Preguntas de Moda

# Angie Landaburu comparte sus secretos de estilo

Tras anunciar su embarazo, la modelo, influencer y empresaria cuenta cuáles son sus accesorios infaltables, sus diseñadores favoritos y las prendas que mejor resisten el paso del tiempo

Romina Goldstein PARA LA NACION

timan en productos: los gnocchi di patate al burro con tartufo blanco, los ravioli di vitello al funghi, el risotto con alcaucil y queso taleggio o los linguini con almejas son todos buenos ejemplos, para acompañar con la selección de vinos traídos de Italia. Un dato extra: los huéspedes del hotel pueden subir al bar en la terraza, donde se ven increíbles atardeceres sobre Ipanema.

Para cocina de autor, el mejor restaurante de Río de Janeiro, con dos estrellas Michelin a cuestas, es Lasai (@restaurantelasai), del chef Rafa Costa e Silva. Ubicado en Botafogo, el lugar cuenta con una única barra para apenas 10 comensales. Allí Rafa logra algo difícil: un menú degustación ágil, sorprendente y con personalidad, donde el protagonismo lo tienen los vegetales de dos huertas propias, con carnes y pescados como sabrosos acompañantes. Hay delicadeza, técnica e imaginación, que convierten a Lasai en un lugar único.

Por último, Oseille (@oseilleres-taurante) es la más reciente apertura del chef Thomas Troigros, ubicado en el primer piso de su restaurante más casual, Toto. Aquí también se trata de una barra, pero la cocina de Thomas es más brutal, directa e intensa que la de Rafa. "Una alta cocina divertida, como si estuvieras en mi casa", explica el propio Thomas, que no solo sirve los platos sino que elige sus playlists con la música que tiene ganas de escuchar cada noche.

Hay más, mucho más: Río, con sus seis millones de habitantes, requiere de muchas semanas para entenderla y descubrirla por completo. Pero en apenas unos pocos días, es posible conocer parte de su mejor gastronomía, al ritmo del sol, de las playas y de las caipirinhas. ●

Angie Landaburu es una destacada modelo argentina, reconocida por su influencia en el mundo de la moda y el lujo. Nacida en una familia de abogados, comenzó sus estudios en Derecho, pero su pasión por la indumentaria la llevó a cambiar de rumbo. Su carrera en el modelaje comenzó a los 18 años, cuando fue descubierta por un "cazatalentos" e inició un recorrido en las principales pasarelas del mundo. A lo largo de los años, trabajó con prestigiosas marcas, participó en diversas campañas, diseñó colecciones cápsula y se convirtió en una figura clave en los eventos más exclusivos. Su estilo sofisticado y su versatilidad la han posicionado como una referencia en la industria. Además de su éxito profesional, tiene una fuerte presencia en redes sociales, especialmente en Instagram, donde comparte a diario su vida personal y profesional con sus seguidores. Hace unos días, contó que espera su primer hijo junto a su pareja, Augusto Marini.

Más allá del modelaje, Angie también se destaca como empresaria y coleccionista de arte, demostrando su capacidad para abarcar diferentes aspectos del mundo creativo. Aquí, un cuestionario para conocerla mejor:



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

Lo que más me gusta es la manera en que te permite expresar tu personalidad, jugar con diferentes estilos o seguir las tendencias que reflejan tu identidad. La moda también puede ser una forma de creatividad, de sentirse seguro o de conectarse con un grupo o una cultura. Incluso te permite mostrar tu estado de ánimo. Elegir un look que te haga sentir bien, además, puede aumentar tu confianza: la ropa adecuada puede hacer que una mujer se sienta empoderada y segura de sí misma. La moda también es una forma de conectar con lo que está en auge culturalmente a través de influencias de celebridades, diseñadores o, incluso, subculturas.

2. ¿Y LO QUE MENOS TE GUSTA?

Las tendencias

3. ¿NUNCA SALÍS DE TU CASA SIN...

Mi cartera y mi perfume

4. ¿TU DISEÑADOR FAVORITO?

Anthony Vaccarello

5. ¿LO ÚLTIMO QUE TE COMPRASTE?

Una obra de arte

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

Siempre fui muy clásica para vestirme, el secreto está en no seguir tendencias y, en cambio, ir por lo que nos gusta

7. ¿ALGO QUE NUNCA PASA DE MODA?

Lo clásico

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

Las ballerinas de Chanel.



9. ¿QUÉ COSAS NO PUEDEN FALTAR EN TU VALIJA?

Básicos: camisas blancas, buenos jeans, stiletos y un little black dress

10. ¿UN LUGAR EN EL MUNDO?

Porto Cervo, en Italia

11. ¿CUÁL ES EL COLOR QUE NUNCA USAS?

Naranja.

12. ¿COLECCIONÁS ALGO?

Arte.

13. ¿EL PERSONAJE DE FICCIÓN MÁS ELEGANTE?

Holly Golightly, de Desayuno en Tiffany's



14. ¿LA MUJER MÁS ELÉGANTE DE LA ARGENTINA?

Ángeles Cibils, mi mamá. Ella me enseñó todo lo que sé de estilo, vestimenta y protocolo

15. ¿ALGÚN CONSEJO QUE TE HAYA MARCADO?

Todo lo que es moda pasa de moda, el estilo, jamás

16. ¿UNA PERSONALIDAD DEL MUNDO DE LA MODA CON LA QUE TE GUSTARÍA CENAR?

Anna Wintour. Tuve la oportunidad de conversar varias veces con ella y me parece extraordinaria

17. ¿COMPRÁS ONLINE O EN PERSONA?

En persona

18. ¿ALGUIEN QUE TE INSPIRE EN LA MODA?

Miuccia Prada, Carolina Herrera, Charlotte Casiraghi

19. ¿ALGÚN ACCESORIO INFALTABLE?

Una buena cartera

20. ¿UN ÍCONO DE MODA?

Brigitte Bardot

21. ¿TU OUTFIT FAVORITO?

Los vestidos. Actualmente, los de Emilio Pucci.



22. ¿ALGO QUE NO PODÉS CREER QUE USASTE?

Los zapatos de Christian Louboutin con tacos de 13 centímetros de alto y tachas



La revalorización del vermouth es un fenómeno global

GENTILEZA

## Bebidas

# Vermouth, un clásico que vuelve reforzado y marca tendencia

A contramano de la caída de ventas de las bebidas alcohólicas, el aperitivo vive un momento de auge con la multiplicación de productos que atraen nuevos consumidores

Sebastián A. Ríos

LA NACION

En tiempos en que el furor por el gin parece estar apagándose, con la lenta desaparición de un gran número de las etiquetas que surgieron en los años pospandemia, muchos se preguntan qué viene ahora, quién tomará la posta en el mundo de las bebidas. La respuesta es "el vermouth", y no debería sorprender. O no tanto.

"En la Argentina tenemos una cultura de producción vinica histórica y súper consolidada. Por eso, en un país con miles de etiquetas de vinos, un producto cuya composición es 75% vino, es de esperar que bodegueros y enólogos se sumen a la producción de vermouth", afirma Julián Varea, creador de la exitosa marca de vermouth artesanal Lunfa, y del más reciente Ajenojo.

El desarrollo de nuevas marcas de vermouth por parte de las bodegas es un fenómeno claro, que por el momento no tiene techo. De eso dan cuenta los recientes lanzamientos de Siete Cuatro Seis, por parte de la asociación entre Bodegas López, Lui Wines y la destilería marplatense Restinga, Fasano de Bodegas Bianchi, Crotta Rosso de Bodega Familiar Crotta o Vincenzo Rosso de Catena Zapata. Estos se suman a otros aparecidos poco antes, como Desconfiado, de Bodega Séptima, o Guardianes del Cerro, de Duriutti Family Winemakers.

Si bien la revalorización del vermouth es un fenómeno global —las estimaciones hablan de un crecimiento del 8,5% anual, que llevará el mercado global de esta bebida de 12.36 mil millones de dólares en 2023 a 21.89 mil millones en 2025—, en la



La Fuerza fue incluido en el top 10 de vermouths globales

Argentina el fenómeno ofrece incluso números más atractivos.

"El mercado del vermouth en la Argentina ha mostrado un crecimiento sostenido en los últimos años, con un aumento estimado del 25% anual, impulsado por el auge de la coctelería y la revalorización de las tradiciones locales. Este resurgimiento es especialmente notable en los segmentos premium y artesanales, donde los consumidores priorizan productos de alta calidad y con una identidad clara", comenta Francisco Mecca, gerente de marketing de Bodegas Bianchi, que destaca: "Su crecimiento en el mercado actual representa una oportunidad estratégica".

"Las proyecciones del vermouth en la Argentina, son muy positivas, dado al cambio de hábitos en el consumidor. Esto se debe a la aparición

de muchas marcas nuevas que se suman a las tradicionales", agrega por su parte Carlos Crotta, Gerente de Bodega Familia Crotta, que aporta otras previsiones: "En la actualidad, se venden ocho millones de litros y creo que este año va estar cerca de duplicarlo", dice.

"Hoy veo dos grandes ramas en los nuevos vermouths: aquellos en los que la base vinica es la que tiene más presencia, y otros donde los botánicos se destacan por sobre el perfil del vino", agrega Juan Pablo Díaz, enólogo de Bodegas López.

### Reinventar la tradición

Pionero en la vuelta del vermouth con La Fuerza —que acaba de ser destacada por Drinks International en su top ten de marcas de vermouth que marcan tendencia—, Julián Díaz

relata desde su mirada los aspectos claves del resurgimiento de uno de los tradicionales protagonistas del momento del aperitivo: "La Argentina, desde siempre, es uno de los principales mercados de vermouth del mundo, ya que tiene una gran tradición de producción y consumo. El vermouth tuvo su punto más alto de consumo en la década del 70, pero luego entró en una meseta", comienza diciendo.

"En los últimos 15 años se revitalizó el consumo de aperitivos con marcas tradicionales que se renovaron, pero eso no había pasado con el vermouth, que también es un aperitivo —continúa—. Nosotros lanzamos La Fuerza en 2018, en un momento en que aparecieron otros dos proyectos en una escena en que era una novedad absoluta. Desde ese momento, lentamente, la gente joven empezó a incorporar el vermouth a sus bebidas, los consumidores de distintas generaciones vieron en él algo interesante, con una historia local y opciones de calidad para elegir, y la gastronomía volvió a verlo como una bebida atractiva y relevante en sus propuestas".

Julián Varea, también pionero en materia de vermouth artesanal en la Argentina, advierte que el resurgimiento de esta bebida hace posible identificar dos grupos de consumidores: "Por un lado, el público que busca en nuestros vermouths la forma de potenciar su cocktail en la elaboración de clásicos como Negronis, Martinis o Manhattan, entre otros. Por otro lado, está el público más joven que se acerca desde la vermutería, como aperitivo con una tapa o triolet y que lo toma con soda o tónica".

Es que si hay algo que da cuenta de la vuelta del vermouth es la aparición de las "vermuterías": bares descontracturados, que proponen recuperar la hora del aperitivo pero también hacerle un lugar a esta bebida en las comidas y en la noche.

Algo que queda claro, señala Julián Díaz, es que "se amplía el momento de su consumo, ya que ahora forma parte de una cena, de una fiesta o de un picnic en una playa con un vermouth en lata listo para tomar. Es la forma más relajada que hay de tomar vino, entonces las posibilidades son infinitas".

### Diversidad y calidad

A diferencia de otros países, sin una industria y una cultura del vino bien establecidas, la Argentina cuenta con todas las herramientas para el desarrollo de vermouths de alta calidad (e incluso de alta gama). Y eso es algo que queda expuesto en la precisión e identidad de muchos de los nuevos ejemplares que hoy amplían esta categoría.

"Hay mucha capacidad de hacer vermouth de alta calidad en la Argentina, expresando cada uno desde sus fincas los distintos paisajes, lo que redundan en una gran diversidad de productos y de perfiles", comenta Felipe Menéndez, que a fin de año lanzó sus vermouths Cantieri Navali, elaborados en Valle Azul, Río Negro.

"Los botánicos de cada lugar expresan algo distinto, y eso es lo que hicimos con Cantieri Navali: el Bianco está elaborado con hierbas de la Patagonia atlántica, mientras que el Rosso con hierbas de la montaña. El resultado son dos vermouths que reflejan dos paisajes bien distintos de nuestra Patagonia", explica.

La búsqueda de un estilo personal no solo está dada por la geografía o por la necesidad de innovación. En un país con una extensa tradición en torno a esta bebida, lo nuevo puede ser incluso poner en valor recetas históricas. Es el caso del Rosso que acaba de lanzar Crotta: "Encontramos la receta de 1951 del que hacía mi abuelo en esos años, para desarrollar un vermouth que no copia ninguna fórmula, que tiene una impronta única", dice Carlos Crotta. ■

# vida digital.

Edición de hoy a cargo de Ariel Torres | [www.lanacion.com/tecnologia](http://www.lanacion.com/tecnologia) @L.Ntecnologia [tecnologia@lanacion.com.ar](mailto:tecnologia@lanacion.com.ar)

## La compu

### Los algoritmos se comieron el ágora global

Ariel Torres LA NACION

La era de las redes sociales, que ya muestra todos los síntomas de estar mudando de piel, nos ha dejado varias lecciones. Una es particularmente importante. El ágora global, simplemente, no existe. Lo que es quizá más serio, tampoco podría existir. Es un concepto con el que machacaron mucho, al principio de la así llamada *era social de internet*, pero contiene una falacia en la base. La idea, bonita, humanitaria, grandilocuente y hasta un poco mesiánica, tiene sus cimientos en arenas movedizas. No es asunto ideológico. Es una simple cuestión de números.

A propósito, queda muy bien usar la palabra *ágora*, o, como insisten en Twitter, referirse a la "plaza del pueblo global", en una significativa y desprolija ensalada etimológica. El problema es que ese término proviene de sociedades muy antiguas. La primera versión de *ágora* está en Lineal B (a-ko-ru); es decir, siglo 16 antes de Cristo. Dicho más simple: en esa época éramos -calculan los que

estudian estas cosas- 27 millones de personas en este planeta. Once siglos después, en la Grecia de la proverbial *ágora* había unos 21.000 ciudadanos, 10.000 metecos (residentes) y 400.000 esclavos; y no todos los ciudadanos iban a esas reuniones de consorcio atenienses. Además, *ágora* significaba muchas cosas (rebaño, por ejemplo), y la que más aplicaría sería *mitin*. La asamblea anual del barrio o del edificio están mucho más cerca del *ágora* original que cualquier red social moderna. Es ahí donde entran los números.

Hoy hay en el mundo más de 8000 millones de seres humanos, dispersos en innumerables culturas, sistemas socio políticos, economías diversas y contextos diferentes y cambiantes. Tenemos mucho en común, pero no la plaza del pueblo. Primero que nada porque no hay tal pueblo.

Como mensajes esperanzador. Vende. Mal o bien, al principio de Twitter, todos lo compramos, de la misma forma en que cuando Fa-

cebook arrancó confundimos contactos con amigos. Ni plaza pública ni amigos. Lo que estaba pasando era que habíamos accedido a la libertad de expresión a una escala que excedía la mesa familiar o el cafetín del barrio. Era algo nuevo para la civilización, que luego de la Segunda Guerra Mundial y la barbarie nazi había defendido este derecho con uñas y dientes. Pasaron muchas cosas, como consecuencia de esta liberación de la libertad de expresión, si me permiten el regodeo sonoro. Quisiera centrarme en uno solo de los hilos (perdón, eso fue sin querer) de esta trama. Es decir, que no tenemos claro lo que significa libertad de expresión.

El artículo 19 de la Declaración Universal de los Derechos Humanos dice que libertad de expresión significa que no nos pueden perseguir por nuestras opiniones y que tenemos el derecho de buscar, recibir y difundir información e ideas sin limitación de fronteras y por cualquier medio.

Quedaba buenísimo en el papel,

pero cuando la dirigencia empezó a ver que en internet *realmente* cualquiera podía decir lo que se le daba la gana y googlear lo que quisiera y todo lo que ya sabemos, bueno, ardió Troya.

A juzgar por lo que ocurrió en la última década y media, sin embargo, la clase dirigente puede quedarse tranquila. Una vez más, y como ya había pasado antes -salvo durante breves periodos-, la libertad de opinar y difundir ideas quedó mediatizada, esta vez por un engranaje siniestro: los algoritmos.

Es lógico, en parte y por lo dicho antes. Ya no somos 21.000 ciudadanos, sino 8000 millones; unos 4000 millones están en alguna red social. Los algoritmos son una forma de control, claro, pero aún así la libertad de expresión está un poco mejor hoy que hace 100 años. O 500. Sin embargo, deberíamos dejar de creer que el mundo es una aldea con una plaza donde decidimos juntos qué hacer. Porque eso ni siquiera era así en la Atenas del siglo 5 antes de Cristo. ■

## HALLAZGOS



### Prototelefonos

Vintage Mobile Phone Collection Sales & Expert Search Assistance (@vmp\_vintage\_mobile\_phones) es el título de esta cuenta de Instagram en la que se exhibe, se vende y se asesora sobre el mercado de teléfonos celulares retro: modelos antiguos, unidades célebres, ediciones limitadas y ejemplares seguidos por los coleccionistas debido a su rareza, colorido, diseño o funciones poco usuales. Los hay de todas las marcas que alguna vez llenaron los titulares y que luego cayeron derribadas por la avalancha *smartphone* que causó la salida del *iPhone* en 2007. Los veteranos reconocen los sellos de Nokia, Alcatel, Motorola, Siemens y Sony-Ericsson, así como algunos modelos primigenios de la compañía que hoy es uno de los dos colosos de la telefonía celular, Samsung. Spoiler: si tenés más de 40, esta cuenta de te va a arrancar un lagrimón. O dos. ■

LN | juegos

# PONELE PLAY

a tu recreo diario



Descubrí nuevos juegos todos los días.  
¡Escaneá el código QR o ingresá a [lanacion.com.ar/juegos](http://lanacion.com.ar/juegos) y empezá a jugar!

LA NACION

**A**lguna vez, Patricia Della Giovampaola se definió a sí misma como "una chica de campo". Una descripción que, en principio, parece oponerse a la elegancia que despliega cada vez que se muestra en algún rincón del planeta: Miami, París, Londres, Milán, Punta del Este, Nueva York o Buenos Aires. Todos esos lugares a los que su vida nómada la transporta. Amante de la alta costura, es también una coleccionadora serial de vestuarios de alta gama, una purista de la estética en muchos niveles.

A los 18 años vino a la Argentina a visitar a unos tíos desde Montepulciano, un pueblo en su Toscana natal. Al pisar Buenos Aires, dice, el flechazo fue inmediato. "Me encantaba desde siempre y no sé por qué. Será que llegué muy joven y me gustó en especial aquella época", confesó alguna vez, con seductor acento italiano. Sin embargo, Patricia encontró un destino de cuento del otro lado del Río de la Plata: se enamoró y se casó con el príncipe Rodrigo D'Arenberg, que falleció en 2007. Hace 12 años y contra todo pronóstico, se animó a apostar nuevamente al amor y hoy comparte la vida junto al escritor e intelectual francés Jean-Paul Enthoven. "Siempre digo que todo lo que soy viene de mi educación, de mi familia, de mis raíces", comenta Patricia, y es entonces cuando la esencia del campo aflora y convive en paz con su vestuario de lujo.

—¿Cómo es tu relación con la moda? ¿De dónde viene?

—Desde siempre la moda fue parte de mi vida. No sé si es algo que se hereda o se lleva en la sangre, pero en casa siempre hubo una sensibilidad especial hacia lo estético. Mi madre tenía un estilo impecable, de esos que no necesitan esfuerzo, y mi padre era el hombre más elegante de la zona. Tenía una elegancia totalmente natural, se vestía con su sensibilidad. A pesar de que vivíamos en Montepulciano, que era un pueblo, él siempre estaba guapo, un dandy. Supongo que crecí con esa idea de que la moda es una forma de expresarte.

—Tu guardarropa está repleto de etiquetas de diseñadores increíbles: ¿cuáles son tus favoritos?

—Oscar de la Renta es maravilloso, también adoro a Schiaparelli, que se reinventa gracias a Daniel Roseberry, un texano lleno de talento. A nivel local, Javier Saiach tiene una sensibilidad que me encanta.

—¿Tenés una prenda fetiche?

—El que nunca falla es el vestido negro corto a la rodilla, con un tapadito haciendo juego. Hay otros que son como pequeñas obras de arte, como uno de Marchesa que usé en un casamiento en Roma, bordado con tul, que parecía el traje color del tiempo de Piel de Asno. Me sentí mágica.

—¿Los "no" de Patricia en la moda?

—Detesto los tatuajes, no van con mi

go. Tampoco me gustan los logos. Mostrar las marcas no es mi estilo. El marrón y el gris no son mis colores y de las tendencias de este verano estero, no me gustan las botas texanas a media pierna: te hacen la pierna cortada, son poco sentadoras. Se aceptan solo a una cierta edad y la verdad, ¡son horrosas!

—¿Tenés un marido europeo, casas en París, Punta del Este y Miami. Sin embargo, seguís viniendo a la Argentina. ¿Qué te atrae de este país?

—La Argentina tiene una energía que no encuentro en ningún otro lugar. Es esa mezcla de nostalgia y pasión. Me gusta volver, sentir esa conexión con mi pasado, mis afectos y mis historias. Mi hogar del corazón está en Buenos Aires.

—¿Te costó volver a apostar al

## Mesa para dos

La socialité italiana cuenta cómo conoció al escritor e intelectual francés Jean-Paul Enthoven luego de haber enviudado

# Patricia Della Giovampaola

## "Pensé que jamás volvería a enamorarme"

Texto Gabriela Picasso



"Detesto los tatuajes y los logos", asegura Patricia

### Todo verde

"Hace siete meses abandoné totalmente el alcohol. Nunca tomé mucho, pero ahora ni lo pruebo. Tomo jugo de apio fresco en ayunas y té verde durante todo el día"



amor después de haber enviudado?

—Rodrigo murió en 2007 y jamás pensé que volvería a enamorarme. Apostar al amor nuevamente después de enviudar fue un proceso complejo, pero aprendí que el corazón no tiene leyes y siempre encuentra su camino. Jean Paul apareció en un momento en el que yo no estaba buscando nada, pero a veces las mejores cosas llegan así, sin planeárselas. Lo nuestro se dio de manera muy natural. Nos conocíamos socialmente desde hacía muchos años. Él llamó para darme el pésame cuando murió Rodrigo, y cuatro años después nos volvimos a encontrar; a los días, me llamó para invitarme a salir. En esa primera cita, me confesó que aquella noche había quedado muy impac-

tado y que realmente yo le parecía una mujer fascinante. Todo fluyó desde el principio. Me enamoró su carácter, su forma de ver la vida, su energía y por supuesto, me cautivó con su inteligencia. ¡De más está decir lo buen mozo que es!

—¿Cómo vivís el amor ahora?

—Con libertad y alegría, cada relación me enseñó cosas distintas y creo que lo más lindo es aprender a compartir sin perder tu esencia. Ahí está el secreto: cada uno aporta su fuerza de una manera diferente. Compartimos mucho, pero también sabemos cuándo ceder. Es un equilibrio y estoy encantada. Jean-Paul es una persona que todo el tiempo te está estimulando.

—¿Qué aprendiste con él?

—Aprendí a tener distintas miradas, a escuchar sobre los distintos temas y tratar de entenderlos, observarlos desde diferentes ángulos. Él me comparte lo que piensa y es muy interesante porque es un intelectual, siempre está estudiando y analizando todo a su alrededor. Puedo estar de acuerdo o no con él, pero siempre me hace pensar.

—¿Casamiento?

—Nunca fui una amante de los casamientos y ya pasó el momento de esa fantasía. Por otro lado, los dos logramos construir nuestros propios espacios. Pueden pasar días enteros en los que cada uno está en lo suyo. Con Jean Paul valoramos nuestras individualidades: en París él tiene su casa y yo la mía. Así, cada encuentro es especial y disfrutamos del tiempo que pasamos juntos, sobre todo en los viajes. Creo que el casamiento no es algo que necesitamos.

—Con tu hermana Rossella son una de las mujeres más elegantes de la Argentina. ¿Cómo es el vínculo entre ustedes?

—Rossella es mi gran compañera. Crecimos muy unidas y siempre nos apoyamos y celebramos los logros de la otra. Nos hablamos todos los días, somos muy cómplices, tenemos como un idioma muy nuestro, muy profundo. Nuestros padres ya murieron, con lo cual ella es la única que entiende y sabe de qué se tratan mis recuerdos de infancia. Somos inseparables.

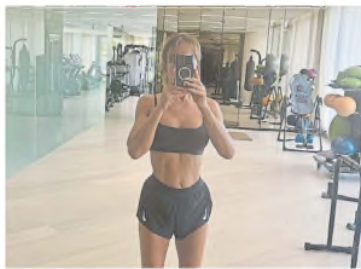
—Con la ropa, ¿se prestan, se consultan o se copian?

—No nos prestamos, cada una tiene su vestidor y su estilo. Lo que puede pasar es que nos compremos el mismo vestido, como nos pasó hace poco [risas].

—¿Cuáles son tus secretos para mantenerte tan bella y saludable?

—No creo en dietas extremas. Me cuido mucho, me considero disciplinada. Todas las mañanas me levanto temprano, hago yoga y footing, esté dónde esté. Y llevo una dieta compuesta preferiblemente por alimentos orgánicos. Tengo claro lo que me hace mal, así que no fumo ni tomo alcohol. Y el descanso es clave, tanto como la actividad física. Para la cabeza, que es tan importante como el cuerpo, leer, estar con gente y ver cosas nuevas: arte, museos, naturaleza. Hay que activar los sentidos. ●

### EL ÁLBUM



Con su actual pareja, Jean-Paul Enthoven; en su rutina diaria de entrenamiento y una postal de su infancia, en Italia