

sábado

Edición de hoy a cargo de **Sebastián A. Ríos** www.lanacion.com/sabado
 @LNSabado Facebook.com/lanacion LNSociedad@lanacion.com.ar



SIGNOS VITALES

53%

Sin herencia

Más de la mitad de los adultos prefiere gastar el dinero en viajar que en dejar herencia, según Booking

PUNTA DEL ESTE. Se enamoró de Japón y creó un parque para rendirle homenaje — *por Paula Ikeda*. [Página 6](#)

CASA BONET. Historia de un hito de la vanguardia arquitectónica. que cobra vigencia — *por Laura Marajofsky*. [Página 8](#)

MARINA DODERO. “De chica me hicieron bullying, pero luego me vengué”, confiesa — *por Flavia Fernández*. [Página 12](#)



Identidad

Tres clásicos porteños designados como “notables”: La Biela (arriba, izq.), Miramar (arriba, der) y la Confitería La Ideal, tras su profunda restauración



FOTOS DE ARCHIVO

ÍCONOS PORTEÑOS

El detrás de escena de los bares notables

Arquitectos, urbanistas y propietarios de cafés explican cómo mantienen el espíritu de estos establecimientos gastronómicos que son los guardianes del espíritu y la identidad de una ciudad

Texto **Sebastián A. Ríos**

NOTA DE TAPA



Tras su reapertura en 2021, La Giralda sigue convocando con sus churros con chocolate

FOTOS DE ARCHIVO

CUSTODIOS DE LA “PORTEÑIDAD”

Historias detrás de la recuperación de los bares notables de Buenos Aires

¿Qué requisitos debe cumplir un café o restaurante para ser “notable”? ¿Qué motivos llevan a perder esa distinción? Expertos cuentan cómo es el proceso de designación

Texto Sebastián A. Rios

¿Existe algo más porteño que el café de la esquina? Obras cumbres del cancionero popular —desde “Cafetín de Buenos Aires”, de Discépolo y Mores, hasta “Piano Bar” de Charly García— nos recuerdan que es en los salones de los bares donde transcurre la vida de relación de esta ciudad. Fenómeno cosmopolita que hermana a muchas urbes —“Que no te cierren el bar de la esquina”, canta Joaquín Sabina en “Noche de Bodas”—, en Buenos Aires cuenta con una suerte de culto al café como espacio de encuentro, reforzado hace unos años por la designación de “notable” que exhiben algunos de ellos.

Pero, ¿qué requisitos debe cumplir un café para ser “notable”? ¿Es una cuestión de antigüedad y de capacidad para atravesar las décadas sin perder identidad? ¿Lo hace notable ser visitado por personas ilustres? ¿Se puede ser notable y luego perder ese mote? Partamos de la definición que emplea el organismo que otorga esa distinción, que es la Comisión de

Protección y Promoción de los Cafés, Bares, Billares y Confeiterías Notables de la Ciudad de Buenos Aires, y que establece que “se considerará como notable aquel bar, billar o confitería relacionado con hechos o actividades culturales de significación: a) cuya antigüedad, diseño arquitectónico o relevancia local le otorguen un valor propio”.

Quien precisa esta definición es Horacio Spinetto, arquitecto e investigador urbano que presidió la mencionada comisión en sus comienzos, cuando designaron los primeros 36 bares notables: “Para que un café sea considerado notable debe tener cierto tiempo en su rubro (al menos 20 o 25 años de antigüedad), que allí hayan ocurrido cosas de interés para la ciudad o que hayan concurrido persona valiosas desde el punto de ser un referente barrial —explica—. Esto es interesante, porque a lo mejor hay un café al que no han concurrido personas de la cultura, pero si ese café no está es un vacío para el barrio”.

A la fecha, precisa María Pía Moreira, subgerente de Investigaciones

de la Gerencia de Patrimonio del gobierno de la ciudad, a cargo del programa de Bares Notables, “el año pasado se sumaron cinco a la lista, y a la fecha ya son 88. Lo que estamos tratando actualmente es de incorporar establecimientos de barrios que no tienen bares notables”.

Los barrios agrupados en la comuna 1 —San Nicolás, Monserrat,

“El año pasado se sumaron cinco bares a la lista, y a la fecha ya son 88 en total”

San Telmo, San Cristóbal, Retiro— son los que concentran mayor número de bares notables (ver mapa), lo que es lógico, ya que sus calles y avenidas albergan establecimientos históricos como el Tortoni, La Ideal o La Giralda, entre muchos otros. Pero a medida que uno se aleja del tradicional epicentro político y cultural porteño, tejido en torno a la Aveni-

da de Mayo o la avenida Corrientes, entre otras, es mucho más reducido el número de establecimientos “notables”.

Esa designación permite a los establecimientos participar de distintas actividades culturales y turísticas que lleva adelante la ciudad, como por ejemplo los ciclos Feca, Pintó Bodegón o Fin de Semana de Turismo, así como también el Festival de Tango, la Noche de la Música o Gallery Nights.

Vale aclarar que notable no es sinónimo de distinguido, ni tampoco de elegante. “No debes ser necesariamente ni lo uno ni lo otro —aclara Spinetto—. Hay un buen número (de esos que a mí me gustan mucho) más bien atorrantes que son maravillosos, y que tienen mucho que ver con el barrio. En por ellos por donde pasa su vida social, y por lo tanto pueden ser considerados notables”.

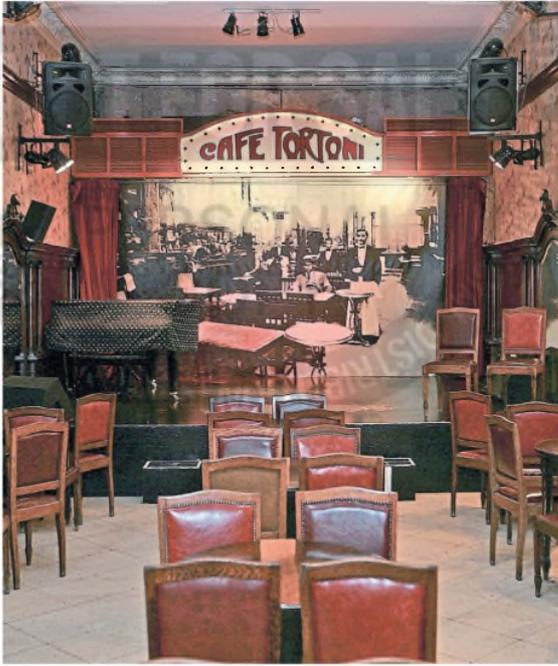
Perder el título

Otro aspecto que suele dar lugar a malentendidos en torno a la figura de los bares notables es hasta qué punto puede ser alterada la fachada

y el salón de los establecimientos. En el fondo, la cuestión es si un bar, al cambiar, puede perder su carácter de notable. La respuesta a esto último es sí.

“La comisión ha retirado en algunos casos el carácter de notable —confirma Spinetto—. Por empezar, hay bares que cierran y luego vuelven a abrir, con más o menos modificaciones, y ahí la comisión se expide si continúa siendo notable o no”.

¿Un ejemplo? “En Pompeya había un café que llegó a ser muy famoso: el bar El Chino —relata Spinetto—. Ganó popularidad por las empanadas que servía, pero también por su dueño, “el chino”, que era muy convocante. Pasaron por allí actores como José Sacristán, la cantante Paloma San Basilio le dedicó un poema y Joaquín Sabina fue una noche después de un concierto. Llegó a las 3 de la mañana y se quedó cantando sentido hasta las 7. Cuando “el chino” murió quedó claro que suele haber alguien que es fundamental para que funcione el local. Al tiempo el bar cambió



Emblema de Avenida de Mayo y sinónimo de tango: el Tortoni



Salón del Petit Colón, abierto en 1978 en la zona de Tribunales

Direccionario



- 1- Bar Bidou: Av. Sáenz Peña 858
- 2- El Colonial: Av. Belgrano 599
- 3- El Federal: Carlos Calvo 595
- 4- Bar Plaza Dorrego: Defensa 1799
- 5- Bar Seddon: Defensa 695
- 6- Bar Sur: Estados Unidos 299
- 7- Boston City: Florida 165
- 8- Británico: Brasil 399
- 9- Café La Poesía: Chile 502
- 10- Café Thibon: Montevideo 723
- 11- Café Tortoni: Av. de Mayo 825
- 12- Claridge's: Tucumán 535
- 13- La Ideal: Suipacha 384
- 14- El Gato Negro: Av. Corrientes 1669
- 15- Florida Garden: Florida 899
- 16- La Giralda: Av. Corrientes 1453
- 17- La Ópera: Av. Corrientes 1799
- 18- La Puerto Rico: Alsina 420
- 19- London City: Av. de Mayo 599
- 20- Los 36 Billares: Av. de Mayo 1265
- 21- Los Galgos: Av. Callao 501
- 22- Miramar: Sarandí 1190
- 23- Paulin: Sarmiento 635
- 24- Petit Colón: Libertad 505
- 25- The New Brighton: Sarmiento 645
- 26- Café Rivas: Estados Unidos 302

de dueño y el nuevo propietario lo cerró para hacer mejoras. Cuando abrió, volvimos y nos encontramos con que las mejores era que todas las características que hacían al local notable habían desaparecido, todo había cambiado. Lo único que quedaba era la foto de "el Chino" y el poema de Paloma San Basilio en la pared".

Así fue como el bar El Chino perdió su carácter de "notable". Spinetto aclara que lo ideal es que los dueños de los bares notables consulten a la comisión antes de emprender alguna reforma, si lo que quieren es mantener esa designación. Sin embargo, tampoco es que un bar notable tenga limitaciones explícitas de lo que puede modificar o no de su establecimiento.

Espíritu y factibilidad comercial

Quien bien sabe de esto es el arquitecto Alejandro Pereiro. Como socio del estudio de arquitectura Pereiro - Cerrotti y Asociados, ha conducido los procesos de restauración de algunos de los más grandes iconos porteños - todos cafés notables -: La Giralda, La Ópera, La Puerto Rico, quizás el trabajo de puesta en valor más ambicioso de todos, la Confeitería La Ideal.

"Que sea un bar notable no significa que sea una obra preservable, porque lo que hace que sea preservable es que sea declarada como Área de Protección Histórica, que puede ser una calle, una zona o un edificio", explica Pereiro. No siendo Área de Protección Histórica, hay libertad para realizar cambios; pero claro, esa libertad también implica actuar con criterio (algo que muchas veces escasea).

¿Qué aspectos se toman en cuenta a la hora de enfrentar la restauración de un café notable, como La Ideal o La Giralda? "Hay dos cosas

que miro esencialmente - responde -. Una es cuáles pueden ser los elementos que hacen al espíritu de lo que ha sido el lugar. En La Ideal, por ejemplo, hemos respetado hasta la última voluta que estaba recubierta de oro, y hoy tiene oro de nuevo. En La Giralda recuperamos el revestimiento de las paredes, que era a base de espejos trabajados al ácido picrico, que no se usa más porque es tóxico. Respetamos la manera de entrar al local, pero modificamos algunos criterios de cartelería para aggiornarlo un poco. Lo que buscamos es lograr una simbiosis con lo nuevo, que haga que al estar allí uno recuerde lo viejo".

Por otro lado, agrega, "toda reforma de un local gastronómico debe pensarse desde el punto de vista de que sea viable económicamente. Porque si no funciona, es una mentira y una impostura. No hay nadie que venga detrás a financiarlo. Tiene que ser posible que funcione por sí mismo".

Aquí cuadra la anécdota del adiós de un café notable ocurrido hace unos años (que luego volvería a renacer de sus cenizas). Cuando se anunció el cierre, los vecinos hicieron un abrazo simbólico al edificio; ante la conmovedora imagen, el propietario no pudo sino decir: "si en vez de abrazar el edificio hubieran venido a tomarse un café de vez en cuando, no hubiésemos tenido que cerrar".

Lo que no está escrito

Clásico de avenida Corrientes, el Gato Negro se cuenta dentro de los primeros 36 establecimientos designados Café Notable en la ciudad de Buenos Aires. Abierto en 1927 como casa de venta de especias, en 1997 se convirtió en café a instancias de Jorge Crespo, nieto del fundador, quien al poco tiempo recibió

la visita del comité que lo habría de designar notable.

"No se si hay algo escrito sobre si se pueden hacer modificaciones o no, pero lo cierto es que este es un lugar que tiene un espíritu y una conciencia. Este formato de café, con las ramas de canela y los frascos de especias sobre los mostradores, las tolvas de café, eso es algo que hay que preservar - dice Crespo, que hace un par de años adquirió otro "notable": Café Thibon -. El concepto acá es que nadie toca nada. Si mirás, en el fondo ves baldosas rotas en el piso de damero; ¡pero al que al que me toques una baldosa le corto los dedos! ¡Sabés quiénes pisan esas baldosas en todos estos años!".

Esa conciencia en torno al valor cultural de los cafés porteños es algo que indudablemente queda en manos de sus dueños. Spinetto aporta un ejemplo, el de Carlitos, un bar ubicado en Carlos Calvo y Saavedra. "Era un bar chiquito, tendría capacidad para 14 personas y era maravilloso. Hasta vinieron a filmar ahí de la televisión de Bélgica - cuenta -. Pero un día, de la municipalidad lo intimaron a presentar una nueva habilitación. Obviamente que para obtenerla había que hacer modificaciones radicales, y eso significaría la muerte de Carlitos; porque si tenía que ponerse al día perdería toda su belleza. Fue entonces que el dueño directamente decidió cerrar".

Tangible por lo edificio, intangible por el espíritu que circula en su interior, sea o no notable, el café cuenta quiénes somos los porteños. "El café es sinónimo de Buenos Aires, está relacionado con la pertenencia - asegura Spinetto -. Crea cualquier porteño que se sienta en un café, se queda un rato y mira a su alrededor está en condiciones de decir si es un café notable o no".



Los inconfundibles vitrales de estilo Tudor que son parte del sello del bar Claridge's

Entre casas de cambio, atracciones turísticas y la vorágine de oficinistas apurados, se encuentra en pleno microcentro porteño un testigo vivo de aquello que el barrio supo ser: el Claridge Hotel. Al ingresar a su lobby con revestimiento de mármol, columnas de capiteles jónicos, sillones *father* ingleses y *boiseries* de madera, se evidencia la ambición fundacional de este icónico. Diseñado para impresionar, su bar fue por muchos años sinónimo de lujo, calidad y estatus. Hoy se renueva, buscando convertirse también en un centro de arte y cultura, con variadas propuestas culturales clásicas y contemporáneas.

Al momento de su construcción, en 1946, la calle Florida brillaba con un esplendor particular. Las Galerías Pacífico, la tienda Harrods y el Plaza Hotel eran símbolos de sofisticación y parte de la vida cotidiana de la alta sociedad porteña. Ubicado en este entorno (Tucumán 535), frente al Jockey Club y a tan solo 5 cuadras de la Casa de Gobierno, el bar logró convertirse en el preferido de reconocidos políticos, músicos y personalidades de la cultura.

Por sus mesas pasaron figuras como Alain Delon, la diva de la ópera española Montserrat Caballé y la bailarina Alessandra Ferri. Pero no solo los extranjeros lo visitaban, el Claridge se transformó en un lugar de pertenencia para muchos locales. José Alberto de Vita, cliente de toda la vida y Cónsul Honorario de Jordania, recuerda cómo el bar estaba siempre lleno, de modo tal que era muy difícil conseguir una mesa y había una lista de espera interminable. En aquella época, el hotel se encargaba de enviarles a sus cumpleaños, un gesto que demuestra como frecuentarlo era formar parte de una identidad común.

“El Claridge abrió sus puertas el 2 de diciembre de 1946, en un momento en que la Argentina vivía un auge económico y cultural. Fue diseñado por el arquitecto francés

Restaurantes con historia

CLARIDGE'S

Un símbolo de la era dorada de la coctelería que se aggiorna

Abierto en 1946, funciona dentro de uno de los hoteles de lujo porteños que marcaron una época; hoy reformula su propuesta con actividades musicales y literarias

Texto Augusto Vitores | Foto Noelia Marcia Guevara

Arturo Dubourg a pedido de los hermanos Felipe y Ottocar Rosarios. Con sus 12 pisos y 156 habitaciones, fue uno de los hoteles más altos de su época”, cuenta Martín Leopoldo Díaz, programador musical del Claridge Hotel, parte del staff desde hace más de 20 años y pianista del Teatro Colón, quien cuenta la historia del bar y de su nuevo rol como centro promotor de arte y cultura.

—¿Cómo describiría el estilo arquitectónico del bar?

—Combina el clasicismo europeo con influencias del estilo Tudor, evocando la elegancia de los clubes británicos tradicionales. Su fachada y espacios interiores reflejan la

sofisticación de la época dorada de la ciudad, con materiales nobles como el mármol y una moqueta importada de Londres que hoy en día permanece original.

—¿Qué personalidades recorrieron sus pasillos?

—Imposible recordar todas, aunque algunas son Alain Delon, César Milstein, Montserrat Caballé, Aga Khan, Umberto Eco, el Dalai Lama, y estrellas del tenis como Steffi Graf, Martina Navratilova y Björn Borg.

—¿Qué relación histórica tienen el Claridge y la coctelería?

—Desde sus orígenes el bar se destacó por sus tragos. Por ejemplo, tuvo a Enzo Antonetti, pieza clave en la historia del bar. Con una trayectoria de excelencia, en 1965 ganó el premio

al Mejor Barman del Mundo en el campeonato de la International Bartender Association. Durante años, Antonetti perfeccionó sus técnicas en el hotel, convirtiéndolo en un punto de referencia para la alta coctelería en Buenos Aires. También sentó las bases para sus destacados sucesores.

—¿Quiénes continuaron ese legado?

—Uno de ellos fue Eduardo Gallo, muy reconocido por su labor personal y como formador de nuevos talentos. Tuvo como discípulo a Oscar Chabrés, que bajo su tutela y con experiencia previa en el Hotel Plaza, se unió al equipo del Claridge's. Chabrés no solo se destacó en esta barra, sino que también dejó una

marca indeleble en la coctelería argentina al ser homenajeado con numerosos premios. Hoy en día la barra está conformada íntegramente por mujeres, que mantienen la calidad intacta.

Lugar de encuentro y pertenencia

Entre 1950 y 1980, el Claridge Hotel era el escenario ideal para celebrar cumpleaños, eventos familiares y fiestas de 15 años, ofreciendo un ambiente elegante y sofisticado que garantizaba experiencias memorables para todos los asistentes. Particularmente se consolidó como el lugar predilecto para la celebración de bodas en Buenos Aires. Las parejas elegían este emblemático establecimiento no solo por su prestigio, sino también por la excelencia de sus banquetes, preparados por chefs de renombre. Era común que los recién casados optaran por pasar su luna de miel en el mismo hotel, aprovechando sus lujosas instalaciones.

Durante esas décadas, era habitual que las ceremonias religiosas fueran seguidas de grandes recepciones con banquetes que incluían múltiples platos y se extendían por varias horas. Solían ser eventos formales, donde los códigos de vestimenta eran estrictos, y se esperaba que los invitados asistieran con atuendos elegantes y acordes a la ocasión. El Claridge Hotel, con su reputación de excelencia y su atención meticulosa, era el escenario perfecto para estas celebraciones.

Pero el hotel contaba con una gran diversidad de propuestas. Otra era su emblemático Piano Bar, con su piano de cola, que ofrecía una experiencia social única. Las notas de jazz, tango y boleros se mezclaban con el murmullo de las conversaciones, creando un ambiente que atraía a locales y turistas por igual. Uno de sus habituales era Luis, que afirma que se siente parte de la historia del hotel y solía pasar las noches en los encuentros musicales. Afirma que, con su renovación actual, volvió a frecuentar



La clásica entrada del hotel y un Martini en su copa



Martín Leopoldo Díaz, a cargo de la programación musical del bar

el bar más seguido, inspirado por los conciertos actuales de música clásica mezclada con reversiones contemporáneas.

En 1992, el arquitecto José María Peña, entonces director del Museo de la Ciudad, otorgó al Claridge el título de "Testimonio vivo de la memoria ciudadana". La manzana de Tucumán, entre Florida y San Martín, fue bautizada como la "Cuadra del Claridge", en honor a su importancia histórica y cultural. El hotel no solo era un lugar de hospedaje, sino también un espacio que reflejaba la identidad de Buenos Aires.

Un clásico que se ofrecía era una tradicional ceremonia del té inspirada en la costumbre británica del "afternoon tea". Se servía en su salón principal e incluía una variedad de acompañados de sandwiches, scones y pastelería. A la hora de la cena, platos clásicos de la hotelería internacional, como el pato a la prensa, preparados por chefs de renombre, eran parte de la oferta gastronómica del hotel.

Hoy, bajo la dirección del español Amancio López Seijas, la cadena Eurostars Hotels busca convertir al Claridge en un espacio que fomente producciones culturales de todo tipo, ocupando la música y literatura un lugar central. La programación musical, a cargo de Martín Leopoldo Díaz, incluye el "Té lírico", presentaciones de artistas del Teatro Colón, y after offices con música en vivo. Estas actividades buscan mantener la identidad del hotel mientras se adapta a nuevas formas de consumo cultural, en un barrio donde la oferta de entretenimiento es la especialidad.

¿Cuáles son todas las actividades que realizan actualmente?

«La ceremonia del té de las 17 horas, el menú del día de lunes a viernes, el ciclo cultural todos los viernes a las 20 horas, el "Claridge literario" y las meriendas líricas con las voces del Teatro Colón»

¿Cómo es la ceremonia del té hoy en día?

«Mantenemos la tradición típica, ofreciendo una selección de hierbas

y deliciosos acompañamientos. El servicio se ofrece de 16:00 a 18:30.»

¿Qué desafíos presenta adaptarse a los consumos actuales?

«Consideramos mucho los nuevos hábitos del público. Hacemos shows más cortos, algo muy propio de la era digital, y buscamos combinar propuestas musicales clásicas con otras más modernas. También ajustamos los horarios para quienes vienen de otros barrios y nos apoyamos en redes sociales para promocionar nuestros eventos. Por ejemplo, en lugar de quedarnos solo con el tango tradicional, incorporamos tango contemporáneo. Para San Valentín, en vez del clásico bolero, ofrecemos una fusión de rumba y bolero, buscando siempre renovar la propuesta sin perder nuestra esencia»

¿Tienen actividades particulares para el verano?

«Sí, se organizan conciertos en la piscina, brindando a los huéspedes la oportunidad de disfrutar de música en un entorno relajado. Además, se los invita a observar y escuchar desde las ventanas de sus habitaciones que dan a la pileta.»

En un contexto económico como el actual, ¿cómo logran mantener al público local?

«Es prioridad absoluta empatizar con aquellas familias que históricamente formaron parte del hotel y por eso buscamos mantener los precios accesibles. Por ejemplo, durante periodos de fluctuación cambiaria, implementamos estrategias como diferenciar entre un menú para turistas y otro para locales.»

Hoy, el Claridge Hotel se presenta como un punto de encuentro que sigue evolucionando, adaptándose a los nuevos tiempos sin perder su carácter distintivo. Con su variada oferta cultural, progresiva renovación e intento de innovar, ofrece una alternativa interesante en un barrio de Buenos Aires en constante movimiento. A quien le interese sumergirse en un pedazo de historia, el Claridge invita a hacer una pausa en su emblemático espacio. ●

Hábitos

La tinta electrónica escapa de los e-books

Smartphones, ordenadores y hasta dispositivos del hogar usan esta tecnología que hace que sus pantallas imiten el papel

Laura Pajuelo
EL PAÍS

MADRID.- Todavía recuerdo la sensación al mirar el primer lector de e-books con pantalla de tinta electrónica que cayó en mis manos hace más de diez años: era muy distinta a la de los móviles o tabletas a los que estaba acostumbrada y, aunque no funcionaba del todo fluida al pasar de una página a otra, me resultó facilísimo acostumbrarme a leer en ella a diario. Tanto, que prácticamente sustituí los libros en papel y me lancé de lleno a la lectura en formato digital.

Estas pantallas, que cansan menos la vista y se leen mejor a pleno sol, se instalaron de forma casi exclusiva durante mucho tiempo en los lectores de libros electrónicos. Ahora que han evolucionado, tienen más resolución, se generan más rápido e, incluso, admiten contenidos a color, se están extendiendo además a otros dispositivos como relojes, smartphones u ordenadores, aunque no de forma generalizada.

▶ Tablets

A medio camino entre los lectores de e-books y una tableta tradicional, dispositivos como el Boox Note Air4 C unen la pantalla de tinta electrónica con el uso del sistema operativo Android. De esta manera, se puede acceder a la tienda de aplicaciones de Google y descargar todo tipo de apps.

Hay que tener en cuenta, eso sí, que la pantalla no tiene la velocidad de refresco de un móvil o de una tablet, por lo que los juegos o los videos quedan descartados. Los modelos de este tipo suelen venir junto con un lápiz digital, y son especialmente interesantes para tomar notas o realizar bocetos.

▶ Teléfonos

El año pasado TCL presentó dos smartphones (TCL 50 NXPaper 5G y TCL 50 PRO NXPaper) que cuentan con una pantalla muy peculiar. A simple vista es de tipo AMOLED, como la que podría tener cualquier otro teléfono; pero, cuando se desliza un botón que tienen en su lateral, esta superficie se transforma en una pantalla de tinta electrónica en la que leer cómodamente. Incluso tiene una biblioteca incorporada. Al pulsar el botón de nuevo, vuelve al modo original. La compañía china ya ha anunciado nuevas versiones.

Al no emitir luz, cansan menos la vista, son legibles incluso a pleno sol y alargan la vida de la batería

▶ Relojes

Sony o Amazfit son algunas de las firmas que, en el pasado, han apostado por este tipo de pantallas para sus relojes o pulseras inteligentes. En la actualidad, casi todas estas propuestas están descatálogadas, aunque relojes inteligentes como el TicWatch Pro 5 apuestan por algo similar.

Al igual que en el ejemplo del smartphone, este wearable tiene una pantalla principal OLED a color pero, cuando no se interactúa con ella, se apaga para dar paso a otro panel monocromo en el que se muestran la hora y fecha, la autonomía restante, los pasos que damos durante el día y la frecuencia cardiaca. De

esta manera, el reloj multiplica su autonomía hasta las 80 horas en modo inteligente y hasta los 45 días en modo esencial, según datos del propio fabricante.

▶ Ordenadores portátiles

Aunque se presentó en CES hace ahora dos años, el Lenovo ThinkBook Plus sigue todavía en catálogo. Su peculiaridad es que la pantalla tiene dos caras: girándola, se puede utilizar como un portátil normal con pantalla OLED o con su pantalla táctil de tinta electrónica. Es que Lenovo llama de modo de escritura, que sirve principalmente para realizar anotaciones o bocetos con un lápiz digital.

▶ Otros dispositivos

Hay muchos más dispositivos que se están atreviendo con las pantallas de tinta electrónica. Por ejemplo, la válvula inteligente Fritz!Dect 302, que se instala en los radiadores de la casa para optimizar el consumo de energía habitación a habitación, muestra la información esencial en una pequeña pantalla en blanco y negro; y la del termostato Tywell 2050 de Delta Dore, visualiza la temperatura interior, exterior y de consigna, además de informar del estado de las baterías.

Un último ejemplo: relojes para la mesilla como Xiaomi Temperature and Humidity Monitor Clock se benefician de esta tecnología para que todos los datos que muestran —temperatura, humedad, hora y estado general del aire— puedan visualizarse desde cualquier ángulo.

Todos estos dispositivos comparten el hecho de que, al no emitir luz, sus pantallas cansan menos la vista, son legibles incluso a pleno sol y alargan la vida de la batería. ●



Las pantallas con tinta electrónica facilitan la lectura

GETTY IMAGES



El jardín se encuentra dentro de la Chacra Eladia Isabel y cuenta con cinco hectáreas. GENTILEZA JARDÍN JAPONÉS PUNTA

Historias

Se enamoró de Japón y creó un parque para rendirle homenaje

Es el Jardín Japonés Punta, ubicado en Laguna del Sauce (Uruguay); con sus cascadas, peces y puentes, es un reflejo de Oriente con acento local

Paula Ikeda
LA NACIÓN

Armonía, silencio e introspección. La fascinación de Juan Carlos López Mena, fundador de Buquebus, por la cultura japonesa es inmensa. El empresario argentino y nacionalizado uruguayo —uno de los más ricos de país vecino según Forbes— replicó en su casa de Punta del Este los paisajes que tanto admira de Japón. Así, buscó a un experto que pudiera concretar su sueño, en uno de sus tantos viajes a la Argentina, se acercó hasta el Jardín Japonés de la ciudad de Buenos Aires, en Palermo, para contratar al paisajista Fernando Matsui.

"López Mena tenía un parque enorme en su chacra y me pidió hacer un jardín japonés alrededor de la casa. Empecé a trabajar en 2009", cuenta Matsui. "Él visitó el Jardín Japonés de Buenos Aires, donde yo trabajaba como gerente de Mantenimiento, a cargo del desarrollo paisajístico. Por entonces, yo tenía más de una década de trabajo allí y me puse a diseñarle el jardín. A los seis meses se lo presenté, le gustó y me propuso si quería hacerlo", recuerda este *nikkei* (descendiente de japoneses) argentino formado en Japón mientras recorrió las instalaciones en Laguna del Sauce.

"¿Por qué Japón? "Él lo tiene muy presente. Hace muchos años estuvo viviendo allí por meses", comenta Matsui. Fue en los tiempos en que, asociado con el astillero japonés Kanbara, construyó el barco Eladia Isabel (bautizado así en honor a su madre). "Cuando hizo el barco con la familia Kanbara, vivió en Japón lo que duró el armado y así se enamoró del país y de su filosofía. Apenas volvió a Uruguay planeó hacer algo en la casa", recuerda el paisajista.

"El predio —la chacra Eladia Isabel— tiene más de cincuenta hectáreas. Estamos ubicados en un cerro, y el jardín está rodeado de montes de eucaliptos, de pinos y de especies naturales del lu-

gar, eso es lo que le da el marco", describe Matsui. Un jardín japonés que no se hizo de un día para otro. "El predio es tan grande que lo fui haciendo por etapas". Fueron doce años trabajando junto a un equipo de ocho personas. "Años de trabajo ininterrumpidos, solo un poco en la pandemia", cuenta Fernando, quien desde entonces dejó Buenos Aires y se mudó a Uruguay para darle forma a su diseño.

Desarrolló el jardín japonés a lo largo de cinco hectáreas. Entre lagos y arboleda, creó un entorno de bosque. "Son todos lagos artificiales —señala—. Hay cuatro grandes, después otros más pequeños conectados, también arroyos y más de treinta cascadas. También hay peces koi (los peces carpa) y flora autóctona uruguaya. Y es que en eso me diferencio del Jardín Japonés de Palermo (que tiene tres hectáreas). Yo sé que muchos paisajistas de Japón me van a criticar, allí fue donde me especialicé en técnicas tradicionales como el uso de piedras y la poda, pero yo quería que el lugar tuviera una identidad propia. Que tuviera los puentes, los lagos, la caminería japonesa si, pero busqué integrar el paisaje existente en el jardín. Me la jugué", describe el paisajista.

"Acá me diferencio, como todo el monte está con todas sus copas en su esplendor seguí la misma línea. Está bien mantenido, pero no podado como suele estar un jardín japonés tradicional. Limpio, pero con ese enfoque natural. Porque si vas a un templo en Nihon (Japón) y te muestran el jardín ves eso, pero si vos caminás por el entorno, te vas a encontrar que estás caminando dentro de un monte. Así lo pensé", dice Matsui.

Un paraíso en el Este

"Lo llamamos Jardín Japonés Punta, porque ya hay un jardín japonés en Montevideo. Nosotros estamos en Laguna del Sauce, en Maldonado", explica Matsui y agrega que para terminar de darle su toque, construyeron pintorescos puentes curvos rojos

(en japonés, *taiko bashi*), y "mandé a traer linternas de piedra de Japón".

Se puede apreciar la naturaleza desde lo alto del mirador (azumaya), cruzar por el puente zigzagueante (conocido como *yatsushashi* o "el puente de las decisiones", ya que obliga a caminarlo lentamente y prestar atención al recorrido) y disfrutar del tradicional color rojo de los árboles *momi* (arce japonés o *acer palmatum*) en otoño.

Y es que el jardín invita a apreciar las distintas estaciones a través de la floración. "Planté glicinas, camelias, azaleas, hortensias y sidonias", comenta el paisajista. Sin embargo, dice que no habrá flores de sakura a la vista. "Lo intentamos. Trajimos algunos árboles, pero por las condiciones del suelo, se secaron, así que preferí que todo fuera más natural".

Con el trabajo terminado, aunque en continuo movimiento, se pensó en abrir el jardín japonés al público. "La promotora de esta acción fue Pilar Rey, expareja del dueño del predio. Ella hizo que podamos materializar su sueño. Todo empezó porque le hacía visitas guiadas a las escuelas de jardinería y tuvimos una respuesta tan positiva de paisajistas, de familiares y amigos. Las personas quisieron venir a conocer y así fue como empezamos con las reservas previas".

Ubicado en la Chacra Eladia Isabel, Ruta 12, kilómetro 10.800, Maldonado, el Jardín Japonés Punta ya se puede visitar. "No hubo una apertura oficial, empezamos de a poco a recibir visitas con reserva previa en diciembre", explica Matsui y agrega: "Animamos a que las personas disfruten el lugar, aprecien los árboles, arbustos, puedan sentarse en los bancos o en el pasto a leer un libro, si quieren. Lo que caracteriza este jardín son los sonidos de la naturaleza. No hay ruidos de vehículos invasivos cerca, esto es un entorno natural donde vas a escuchar a los pájaros, a sentir la presencia del agua por su sonido y a admirar a los koi, entre nenúfares".

Calidad de vida

Qué comer y beber para dormir mejor

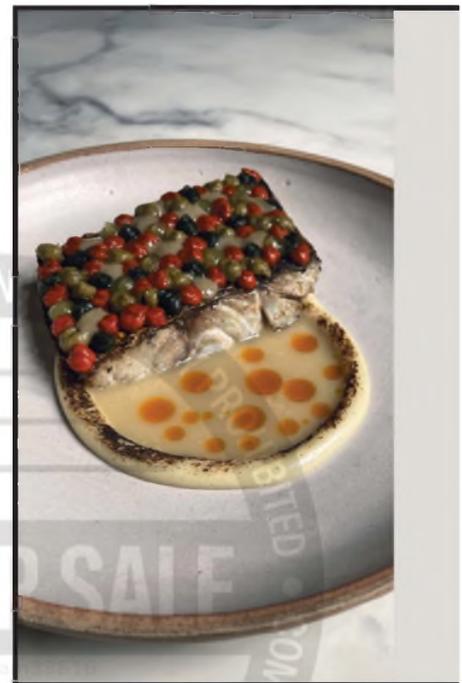
Los expertos estudian ciertos alimentos y dietas que podrían favorecer el descanso nocturno

NUEVA YORK (The New York Times).— Aunque no existe ningún alimento mágico que garantice un sueño impecable, si está claro es que tanto lo que comes a lo largo del día como tu dieta en general desempeñan un papel importante en la manera en que duermes.

Algunas investigaciones han hallado vínculos entre el consumo de determinados alimentos y bebidas y un mejor sueño, dijo Marie-Pierre St-Onge, profesora asociada de medicina nutricional de la Universidad de Columbia.

En varios ensayos pequeños, por ejemplo, los investigadores descubrieron que los adultos que bebían dos vasos de jugo de cereza ácida al día (uno por la mañana y otro por la noche) dormían más y se despertaban menos durante la noche en comparación con los que tomaban placebos.

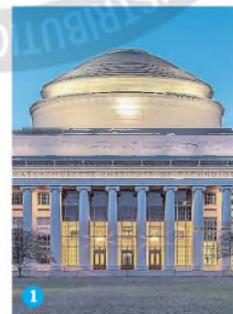
Los estudios también han hallado beneficios en el consumo de otros alimentos, como alrededor de 250 gramos de tomate corazón de buey crudos dos horas antes de acostarse, dos kiwis una



BEBER CON MODERACIÓN - PROHIBIDO

Ranking. LAS MEJORES UNIVERSIDADES

Estados Unidos e Inglaterra se disputan los primeros puestos del ranking en función de aspectos como reputación académica, citación en est...



hora antes de acostarse y un tercio de taza de nueces a lo largo del día.

Sin embargo, muchos de estos estudios fueron financiados por grupos de la industria, por lo que sus conclusiones podrían haber estado sesgadas. Además, tenían varias limitaciones. La mayoría se realizaron en pequeños grupos de personas con características específicas; por ejemplo, 15 atletas de élite, ocho adultos mayores con insomnio o 36 mujeres posmenopáusicas con obesidad. Por esto, es posible que los investigadores no encuentren los mismos resultados en grupos más grandes o diversos.

Dicho esto, en teoría tiene sentido que algunos alimentos puedan ayudar, dijo Michael Grandner, director del programa de investigación sobre el sueño y la salud de la Universidad de Arizona. Las cerezas ácidas, los tomates, el kiwi y las nueces contienen melatonina, una hormona

que podría ayudar a indicar al cerebro que es hora de dormir, dijo.

Otros alimentos ricos en melatonina -como el arroz, la avena, los arándanos, las semillas de girasol, las almendras, los pistachos y algunos hongos- también podrían ayudar, pero los investigadores no han estudiado si tienen efectos similares, dijo St-Onge.

Sin embargo, St-Onge dijo que, en lugar de enfocarse en un solo alimento o nutriente como clave para dormir bien, quizá sea mejor pensar en la dieta como un todo. Cuando los investigadores analizan los hábitos alimenticios y de sueño de personas de todo el mundo, observan que quienes consumen regularmente más frutas y verduras, carbohidratos complejos como la fibra y grasas saludables (de fuentes como el salmón, el aceite de oliva y los frutos secos) tienden a dormir mejor que quienes consumen menos de esos alimentos y nutrientes. ●

Escenas urbanas

Dos jornadas con el tomate como estrella indiscutible

Una nueva edición de la Fiesta del Tomate convocó a vecinos, pero también a chefs internacionales

Texto Sebastián A. Ríos | Foto Pilar Camacho



El Preferido de Palermo fue uno de los escenarios de esta fiesta que rescata la diversidad del tomate

Vecinos, pero también personas de otros barrios se acercaron el fin de semana pasado a Palermo para participar de la Fiesta del Tomate. En esta nueva edición organizada por dos clásicos del barrio -los restaurantes Don Julio y El Preferido de Palermo- se montaron puestos en la vereda en los que se regalaron a los asistentes unas diez toneladas de tomates de distintas variedades, que dan cuenta de la riqueza detrás de esta fruta, que la gastronomía local está recuperando.

"Tomate florentino, corazón de buey (rojo y amarillo), indigo, indigo blue beauty, ananá (también conoci-

do como Big Rainbow), cebra verde, áurea, queen of the night, platense, Sargent Pepper, Michael Pollard, Cuerno de los Andes... Fueron unas 30 las variedades que trajimos a la Fiesta del Tomate", comentó Pablo Rivero, propietario de los restaurantes participantes del evento.

Sobre la vereda de los restaurantes también se dispuso una mesa en la que se colocaron las distintas variedades ordenadas por su color, creado un degradé que iba del amarillo al negro.

Como parte de la fiesta, se realizaron dos comidas especiales para invitados (en su mayoría, gastronómicos)

que contaron con la participación de algunos de los más destacados chefs del continente, que crearon platos con tomates ancestrales como ingrediente central.

Allí estuvieron Pia León (de los restaurantes Central, Kjolje y Mil, en Perú), Tomás Bermúdez (La Docena, México), Iván Ralston (Tuju, Brasil), Mario Castellón (Maito, Panamá), Helena Rizzo (Mami, Brasil), Jaime Rodríguez (Celele, Colombia), Rodolfo Guzmán (Boragó, Chile) y Alfredo Villanueva (Villa Torel, México). Cada uno de ellos reinterpretó recetas propias o de sus países de origen a partir del tomate. ●

MENGANO

BODEGON ARGENTINO

PLATITOS INSPIRADOS
POR BODEGONES

Bib Gourmand 2024 @michelinguide
#82 Latam @theworlds50best

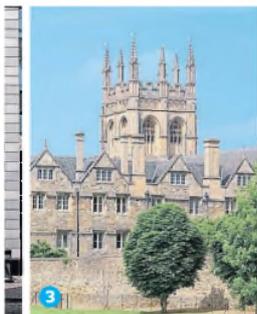
D.V. CATENA

@mengano.ba
Cabrera 5172 • CABA

DA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

DES DEL MUNDO

anking 2025 elaborado por QS World University Rankings, tudios, empleabilidad y sustentabilidad



1. Massachusetts Institute of Technology (EE UU)
2. Imperial College London (Inglaterra)
3. Universidad de Oxford (Inglaterra)
4. Universidad de Harvard (EE UU)
5. Universidad de Cambridge (Inglaterra)
6. Universidad de Stanford (EE UU)
7. ETH Zurich (Suiza)



Pablo Rivero (Don Julio)



Pedro Barger (Mar Cocina S.)



Andrés Rosberg (La Morada)



F. Santarelli (Comedor Balcarce)



Gabriel Oggero (Crizia)



Lucas Canga (Piedra Pasillo)

Laura Marajofsky
PARA LA NACION

Para los turistas o el espectador ocasional puede no haber sido una sorpresa encontrar que la icónica esquina de Paraguay y Suipacha, que contiene una de las obras emblemáticas de la arquitectura moderna en la Argentina, luce diferente desde hace unas pocas semanas. Con la apertura de un nuevo bar emplazado en la planta baja del edificio Casa de Estudios, el microcentro, ese espacio que muchos consideran cada vez más deslucido –sobre todo pospandemia–, sigue mostrando signos de regeneración y renovación poniendo en valor el patrimonio histórico y acercándolo a nuevos públicos para que puedan disfrutarlo.

La obra del arquitecto catalán Antonio Bonet Castellana y de sus colegas argentinos Ricardo Vera Barros y Abel López, que data de 1938-1939, es considerada el inicio de la vanguardia arquitectónica en la Argentina. Además fue el escenario de la fundación del Grupo Austral, cuyos jóvenes miembros rechazaban a sus antecesores y maestros, a los que identificaban con posiciones anacrónicas, incapaces de comprender las nuevas condiciones de producción y sus consecuencias en la arquitectura. Este grupo, del que formaron parte los arquitectos de esta obra, estaba convencido de que era necesario organizar una vanguardia convocando a un vasto conjunto de personalidades de la cultura, capaces de movilizar a la opinión pública.

“El edificio surge de una circunstancia virtuosa típica de la bohemia vanguardista de la época. Antonio Bonet, notable arquitecto catalán que de muy joven ya había tomado contacto con los maestros modernos de principios del siglo XX, hacia 1937 estaba trabajando en París, en el estudio de Le Corbusier adonde conoció a dos arquitectos argentinos, Jorge Ferrari Hardoy y Juan Kurchan. Ambos deseaban que Bonet, al cual consideraban una promesa, se trasladara a Buenos Aires para fundar con él un grupo de arquitectura moderna, que luego sería el Grupo Austral”, cuenta Hernán Bisman, editor y curador especializado en arquitectura, director de Bisman Ediciones, que contiene la galería que está instalada en la planta baja y primer piso del edificio.

“Cuando Bonet manifestó su intención de dejar París en busca de nuevos horizontes, Ferrari Hardoy le escribió a su compañero de facultad, Ricardo Vera Barros, quien estaba proyectando un edificio para su padre, junto a su socio Abel López, en un terreno ubicado en Paraguay y Suipacha, proponiéndole incorporar a Bonet al equipo de proyecto, el cual éste terminaría liderando”. El resto, como dicen, es historia.

La Casa de Estudios para Artistas es una obra singular dentro del panorama de la arquitectura moderna en Iberoamérica. Su diseño responde a una concepción integral del habitar, combinando espacios de trabajo y vivienda en un edificio que fue muy innovador para la época. El mismo se desarrolló en una casa de renta, proyectada por los arquitectos en 1938 y construida en 1939, y financiada por el padre de Vera Barros, quien alquiló los cuatro locales de planta baja, los cinco ateliers en doble altura del primer y segundo pisos y los dos de simple altura pero con unas magníficas bóvedas catalanas del tercer piso. Son en total cuatro locales comerciales ubicados en el nivel de la calle y siete departamentos-estudios. Se puede ingresar desde el primer piso para luego acceder desde cada uno de ellos a un entrespiso, pensado como un ámbito de descanso.

Luego de la sanción de la Ley de

Historias

Un hito de la vanguardia arquitectónica, completamente restaurado y con plena vigencia

Construida entre 1938 y 1939 por un discípulo de Le Corbusier, la Casa de Estudios para Artistas, ubicada en Paraguay y Suipacha, refleja el espíritu bohemio de la época



Frete de la Casa de Estudios diseñada por Bonet FOTOS DE HERNÁN ZENTENO



Salón del flamante bar Acuario, que funciona en su planta baja

Propiedad Horizontal alrededor de 1950, las unidades se fueron vendiendo a diferentes personas.

De interés histórico

Desde el 2002 la Casa de Estudios para Artistas se encuentra catalogada con nivel de protección estructural en el Código de Planeamiento Urbano de Buenos Aires, y a partir de abril de 2008 fue declarada de Interés Histórico Arquitectónico Nacional por el Congreso de la Nación.

Entre los aspectos más destacados del edificio se encuentran su tipología de residencia-taller pensada para artistas muy poco frecuente en la arquitectura moderna de Buenos Aires, con ateliers, unidades que combinan vivienda y espacio de trabajo en una distribución funcional y flexible inspirada en Le Corbusier. Además, la estructura del edificio hace un uso innovador del hormigón, combinando superficies rectas con elementos curvos que aportan dinamismo a la composición espacial, sin olvidar sus distintivas bóvedas (una cubierta ondulante que le otorga un aspecto único). Aunque el diseño arquitectónico fue de Bonet, Vera Barros y López, Ferrari Hardoy y Kurchan contribuyeron a la identidad del edificio a través del mobiliario, destacándose especialmente la icónica silla BKF, que lleva las iniciales de sus apellidos.

¿Es posible pensar no solo una influencia por parte de corrientes europeas, sino también del contexto argentino de ese momento? “El contexto argentino influyó en la Casa de Estudios para Artistas en varios aspectos clave, tanto desde el punto de vista cultural y social como en términos de materiales y técnicas constructivas. Si bien Bonet traía consigo la influencia europea, tuvo que adaptarse a las condiciones locales. La elección del hormigón armado, por ejemplo, responde tanto a la tradición constructiva argentina como a su potencial expresivo dentro de la arquitectura moderna. Asimismo, la Casa de Estudios para Artistas fue concebida en un momento en que la propiedad horizontal aún no estaba regulada en la Argentina, lo que significa que el modelo de financiamiento y uso del edificio estuvo condicionado por el sistema de renta de la época”, aporta Bisman.

En una Buenos Aires en plena expansión que comenzaba a consolidarse como un polo cultural y artístico, el concepto de vivienda colectiva para artistas reflejaba el interés por experimentar con modelos de hábitat flexibles que hoy son más comunes, y hasta están de moda. En este sentido quizás uno de los rasgos más interesantes del edificio sea la interacción entre arquitectura y arte: la Casa de Estudios para Artistas fue concebida como un espacio que favorece la creatividad y la convivencia de artistas.

Parte de este espíritu llega hasta nuestros días con la Galería y Residencia de Arquitectura de Bisman Ediciones, que gestiona y organiza muestras temáticas y residencias para los autores que invitan a exponer con el objetivo de difundir el potencial cultural de la buena arquitectura y su capacidad de dinamizar las ciudades y mejorar la calidad de vida de la sociedad.

“Las residencias y exposiciones organizadas celebran la obra de Bonet Castellana y exhiben también la restauración efectuada en ambas unidades. Esta iniciativa pone en valor al edificio y ofrece, a quienes caminan por allí, una vitriera colmada de arquitectura moderna iberoamericana”.

En 2017 se realizó una puesta en valor del exterior del edificio completo por el Gobierno de la Ciudad, que a través de la Dirección de Regeneración Urbana llevó a cabo una restauración integral de la fachada del edificio, e incluyó la recuperación de los materiales originales, la



“Lo encontramos lleno de vida, con galerías de arte, unidades restauradas y una planta baja cada vez más activa”

Ricardo Pomphile
OPEN HOUSE BUENOS AIRES

“Hoy sigue siendo un punto de encuentro para artistas, arquitectos y escritores, que resignifican el espacio”

Raúl Naón
FUNDACIÓN IDA

“Las residencias y exposiciones celebran la obra de Bonet Castellana y exhiben también la restauración efectuada.”

Hernán Bisman
BISMAN EDICIONES

Visitas guiadas

Bisman Ediciones organiza visitas semanales gratuitas (los miércoles, con cita previa escribiendo a info@bismanediciones.com.ar) a sus dos espacios, explicando a los visitantes primero la historia y características arquitectónicas del edificio todo, y luego visitando el Atelier E que ha sido restaurado exactamente como fue inaugurado.

restauración de elementos deteriorados y la incorporación de un sistema de iluminación que realza la volumetría y el valor arquitectónico del conjunto.

En estos años los propietarios de los ateliers se han ocupado de poner en valor sus unidades, destacándose la unidad C, con obra de puesta en valor del Estudio Esteban Tannenbaum. "Mi interés por el coleccionismo de arte y diseño, y en particular mi fascinación por los archivos, hizo que no dudara cuando se presentó la oportunidad de adquirir uno de los siete ateliers para artistas en Suipacha y Paraguay, específicamente el C. Desde el primer momento, sentí que esos 25 metros cuadrados pasaban a formar parte de mi colección", explica Raúl Naón, dueño de esa unidad, coleccionista y presidente Fundación IdA - Investigación en Diseño Argentino.

"¿Se puede coleccionar arquitectura? Esa unidad como el resto del edificio, conservan la memoria de ilustres figuras de la cultura argentina y mundial que han pasado por allí a lo largo de sus 86 años de historia. Hoy sigue siendo un punto de encuentro para artistas, diseñadores, arquitectos y escritores contemporáneos, quienes resignifican el espacio y, al mismo tiempo, honran su glorioso pasado".

Por último, en 2022, Bisman Ediciones llevó a cabo la restauración en uno de los locales y en el Atelier E, inaugurando en ambos espacios la Galería y Residencia de Arquitectura. "Esta intervención permitió recuperar espacios emblemáticos del edificio muy deteriorados y revalorizarlos como puntos de encuentro para la arquitectura y sus protagonistas. Nuestra restauración fue merecedora de una Distinción en los Premios FAD de Arquitectura 2024, el principal premio arquitectónico de Barcelona y el más antiguo de España", detallan.

"Es muy positivo que, después de 10 años siguiendo la evolución del edificio, hoy lo encontremos lleno de vida, con galerías de arte, unidades completamente restauradas y una planta baja cada vez más activa, con propuestas y usos acordes a la importancia de este icono de la arquitectura moderna de Buenos Aires", comenta con orgullo Ricardo Pomphile de Cohabitar Urbano y uno de los directores de Open House Buenos Aires, el festival abierto de arquitectura de la ciudad que se celebra todos los años, acercando justamente al público de a pie a nuestro patrimonio arquitectónico y cultural. De hecho, "el Bonet", ha sido uno de los edificios más visitados del festival.

"Habitar un 'manifiesto' tiene sus complejidades y desafíos, pero también es una forma de resistencia frente a un mundo cada vez más impersonal. Soy afortunado de cuidar este espacio hasta que le pase la posta a alguna o algún otro nostálgico que siga creyendo que cuidar nuestra cultura y patrimonio es esencial para aspirar a un futuro mejor", cierra Naón. ●



El Syrah es una de las variedades tintas más cultivadas en la Argentina

SHUTTERSTOCK

Bebidas

Una legendaria uva tinta que brilla a la sombra del Malbec

Mañana se celebra el día internacional de esta variedad, que pierde superficie cultivada en el país, pero que gana en precisión, calidad y diversidad estilística

Sebastián A. Ríos
LA NACION

Célebre por dar lugar a icónicos vinos del sur de Francia —como los de Hermitage, Côte Rôtie o Châteauneuf du Pape—, globalmente reconocida a partir del auge, a principios de siglo, de los "shiraz" australianos, el Syrah es una variedad que se destaca por su intensidad aromática y su buen cuerpo, lo que le ha permitido convertirse en una de las uvas más cultivadas en todo el mundo.

Sin embargo, a pesar de su versatilidad a la hora de dar lugar a diferentes estilos de vino y de ser un componente habitual en los blends tintos, en la Argentina su producción retrocede año tras año. El más reciente informe del Instituto Nacional de Vitivinicultura revela que la cantidad de hectáreas de Syrah en la Argentina se redujeron un 7,3% entre 2014 y 2023, aun cuando sigue representando el 5,3% de todas las variedades plantadas en el país.

Oculto a la sombra del éxito del Malbec, invisibilizado por el auge de otras variedades tintas como el Cabernet Franc, el Syrah argentino está presente hoy en las distintas gamas de precios y se destaca en la cima de esa pirámide a partir de vinos de mucha precisión, que apuestan por la frescura y que adquieren identidad a partir de terroirs particulares, como el Valle de Pedernal en San Juan.

Aun cuando la mayor parte del Syrah se encuentra plantado en Mendoza, San Juan apostó fuerte

por esta variedad a principios del 2000, tentado por la explosión del "shiraz" australiano, y es de allí donde provienen algunos de sus exponentes más interesantes.

"El Syrah se ha adaptado muy bien a la diversidad de climas y suelos de San Juan —comenta Matías Bauzá Moreno, director de Marketing Pyros Wines—. En las zonas más cálidas, como el Valle de Tulum, se presenta en una versión frutada y fácil de beber. Mientras que, en los valles de mayor altitud, con clima de alta montaña, como en Zonda, Pedernal o Calingasta, esta uva alcanza expresiones más complejas y elegantes".

"Desde una perspectiva estilística, creemos que Pedernal, con su altitud de 1400 metros, clima frío soleado y suelos pedregosos y calcáreos, permite elaborar un Syrah de perfil moderno, fresco, con buena complejidad y gran elegancia —agrega—. Esta combinación de factores posiciona a este valle como un gran exponente de la variedad, a la altura de reconocidos terroirs internacionales, como los prestigiosos valles del sudeste de Francia o la región de Barossa en Australia".

La creciente calidad de los Syrah argentinos es resultado de una mayor conocimiento de su cultivo y elaboración, sostiene por su parte Germán Buk, enólogo de Finca Las Moras. Y precisa: "En los últimos años, el Syrah ha evolucionado tanto en términos de calidad como en la forma en que se interpreta en nuestra región. A medida que el conocimiento del terroir y

las técnicas de vinificación han avanzado, hemos logrado exprimir al máximo el potencial de esta cepa en San Juan".

"Uno de los aspectos clave en esta evolución ha sido la optimización de la viticultura, entendiendo mejor cómo y cuándo cosechar para preservar la frescura y la complejidad de los aromas —agrega Buk—. Hemos aprendido a trabajar con el clima de San Juan, con sus variaciones térmicas, y eso nos ha permitido obtener un Syrah con una expresión más elegante, equilibrada y con una mayor profundidad de sabores. También ha sido clave el trabajo en la bodega, adap-

tando las técnicas de vinificación para resaltar las características más distintivas del Syrah de nuestra región permitiendo que el vino mantenga su frescura, pero también desarrolle una complejidad que no se veía en los Syrah de hace algunos años".

Un aspecto clave ha sido anticipar el momento de cosecha, señala Ricardo Galante, enólogo de Bodega Del Fin Del Mundo, que elabora esta variedad en Neuquén. "Había una tradición de cosechar el Syrah cuando la uva empieza a "arrugarse" un poquito. Es un punto en que la madurez ya está bastante avanzada y se pierden algunos aromas florales y la parte fresca del Syrah. En los últimos años he encontrado varios Syrah que retienen esa frescura y esas flores. La tendencia es no esperar la sobremadurez, sino aprovechar todas las bondades y cosechar unos puntitos antes. Así es como hoy tenemos vinos más frescos, con más fruta".

Otro de los cambios que ha protagonizado esta variedad es su inclusión en blends no tradicionales en nuestro país. Además de acompañar, como es habitual al Cabernet Sauvignon, al Merlot y al Malbec —e incluso el combinarse con una variedad blanca como el Viognier, como es tradicional en Francia—, en los últimos años han aparecido cortes como el GSM, en el que el Syrah hermana con la Mourvedre y la Garnacha. ●

Beber con moderación —Prohibida su venta a menores de 18 años

5 PARA DESCUBRIR

Pyros Appellation Syrah
PYROS WINES

Paz Syrah
FINCA LAS MORAS

Fin Syrah Single
Vineyard Finca
la Supina
BODEGA DEL FIN
DEL MUNDO

Los Escasos Syrah
ALTA VISTA WINES

Colomé Lote Especial
Syrah
BODEGA COLOMÉ

Gastronomía

La revancha del pancho. Nuevas propuestas que explotan sus posibilidades

Simples, rebozados, con panes artesanales o de estilo coreano, están de regreso en la ciudad de Buenos Aires, ofreciendo una multiplicidad de formas y estilos

Paula Ikeda
LA NACION

"¿Por qué un pancho y no una hamburguesa? Porque hamburguesas hay en todos lados y la pizza ya tuvo su momento. Queríamos reivindicar al pancho, que por mucho tiempo fue comida de carrito acá en Buenos Aires. Nos parecía que era el gran olvidado y quisimos honrarlo, transformarlo de comida chatarra al paso, a buena comida y al plato". Así, los hermanos Luciana López y Cristian Suther desembarcaron con su panchería en una tranquila esquina del barrio de Saavedra y, con la ayuda de Elisardo Urrutia, abrieron Rusvel.

Ellos son los primeros de esta lista de nuevas pancherías que están renovando el auge de este plato.

1 De especialidad en Rusvel
Abierto en octubre de 2023, Rusvel nació dedicado a los panchos. "Pero no cualquier tipo de pancho. El concepto principal es trabajar con productos de estación, si conseguimos orgánicos, mucho mejor. Encurtidos, pickles caseros, chucrut, chutney, pesto... La idea es que nada salga de un paquete exceptuando la salchicha, de excelente calidad que le compramos a Corte Carnicería, las veganas las hacemos acá", explica Elisardo Urrutia. "Los sabores de los panchos los vamos variando.

Desde el Morcipancho, una mezcla de salchicha de morcilla, el pizza... Los panchos salen con papitas pay, nuestras papas salen con cáscara y diez especias". Dirección: Paroissien 4001. Horario: viernes a domingos, hasta las 23.

2 Trasnocche en Cacho Panchería

"Nos gusta hacer productos de los que seríamos clientes -explica el bartender Sebastián Atienza-. En nuestro ambiente de bartenders somos consumidores de estos lugares, como Blancanieves en zona norte o El Gringo en microcentro que me encanta. Nos pasaba de salir acá por Palermo y buscar qué comer, a cualquier hora y no había nada". Así, en enero abrió Cacho Panchería.

"Tratamos de reivindicar al barrio, un poco de dónde venimos con el típico y tradicional pancho, algo muy nuestro también. Lo que ofrecemos no es un pancho gourmet, tampoco hay carta. Son panchos simples, con una salchicha y un buen pan, esponjoso y rico", describe Atienza. Cuentan con seis salsas o toppings (barbacoa, roquefort, palta, batatas, papas, pickles) para elegir. Dirección: Thames 1627. Horario: de martes a sábados desde las 20; martes y miércoles hasta las 2, jueves hasta las 4 y viernes y sábado hasta las 5 de la mañana.

3 Coreanos en Puppo

Puppo fue uno de los primeros en emprender esta vuelta triunfal y con un producto especial, el pintoresco "hattogu" o pancho coreano. "El proyecto nació a raíz de un viaje que hicimos a Corea del Sur, porque somos amantes de viajar y el buen comer, desde los mejores restaurantes, hasta la comida callejera que tiene ese sabor a aventura", explican los hermanos Pablo y Gustavo Hu.

"Al principio la gente no entendía que era y le costaba pedirlo, con el tiempo se fueron acostumbrando y muchos tienen sus combinaciones favoritas". La salchicha viene envuelta en una masa y se puede elegir el rebozado (desde panko o nachos, hasta papas en cubo), el relleno -muzzarella o provoleta y jamón crudo, entre otros- y por último, dos toppings a elegir entre más de treinta, como salsa teriyaki, cheddar o incluso mortadela con pistachos. En Puppo los extras también son distintos, ofrecen teokbokki (pasta de arroz) y salchipapas. Dirección: Arribeños 2272.

4 De colores en Escandaloso Hot Dogs

Una de las propuestas de Via Viva, en el Barrio Chino, sus panchos se destacan por sus coloridos panes. Además del "Normal", con ketchup, mostaza y mayonesa, ofre-

cen opciones picantes como El Explosivo ("ultra spicy" con criolla de jalapeños, cilantro, mostaza, Sriracha, jalapeño fresco, cream cheese y ketchup) y El Provocador (picante, pero no tanto. Con cream cheese, choclo enchilado, Sriracha, ketchup, nachos, cilantro y mayonesa). El Inquieto (con pickles, batatas frita y salsa mil islas) y el Ruidoso (con miel de maracuyá, menta, cilantro, batatas fritas). Horario: todos los días de 12 a 0.

5 Internacionales en Big Dog

"Big Dog nace por la idea de ofrecerle al consumidor el mejor producto al menor precio, algo muy bien equilibrado. Así, ofrecemos una salchicha alemana con piel de la mejor calidad, pan con queso parmesano y una variedad de toppings. Hemos ido innovando y a la gente le fue gustando". Los sabores y nombres están inspirados en distintos países del mundo, "para que cada uno tenga su impronta definida", explica Franco Moschella. ¿Ejemplos? El Argentino (con provoleta y salsa criolla), el Mexicano (con guacamole y nachos), el Francés (con queso azul y cebolla caramelizada) o el Americano con queso cheddar y panceta ahumada. Los precios van desde \$5000 (el tradicional) a \$7000. Dirección: Av. Olazábal 2344 y Av. Corrientes 814.

6 Perros calientes en Manfred

Para los venezolanos Carlos Luna y Mariela Carmona, los panchos y el local Manfred de Devoto son parte de su historia de amor. "Yo trabajaba en la Patagonia y mi novia, Mariela, venía cada mediodía a este lugar, pedía un café con panchos a mediodía y desde aquí hacíamos videollamada". Pospandemia, el dueño decidió vender el fondo de comercio y la pareja vio una oportunidad, a fines de 2023 compraron Manfred. "Le hicimos un cambio, quitamos el café y nos dedicamos 100% a los panchos. Nosotros los venezolanos estamos acostumbrados a 'perros calientes', con ensalada de repollo, zanahoria, papas pay, salsa tártara... y una montaña de queso rallado".

Así, tomamos nuestro perro caliente y le dimos una vuelta de tuerca, una fusión, generando nuevos sabores. En enero 2024 abrieron y ofrecieron un auténtico perro caliente, con salchicha alemana, pan artesanal (bien esponjoso, como una nube) y distintos toppings, muy elaborado, abundante y llamativo, nada de comida chatarra, por eso es un lugar bien familiar. Tenemos seis variedades distintas, como el pancho sabor Pizza (con salsa napolitana y queso gratinado al horno), el Pepperoni o el Argentino (con queso rallado y criolla). Para comer en barra, sentados, o afuera en mesas en la vereda. Los panchos varían entre \$7.000 y \$7.500 y ofrecen barra libre de salsas y papitas. En Av. Francisco Beiró 4694, abren de lunes a sábados de 12 a medianoche.

7 En el Barrio Chino, Feroz

Otra opción en Via Viva, en Belgrano. Abren todos los días de 11 a medianoche. Para probar su Kimchi Town (con salchicha anticuchada, mayonesa kimchi, cebolla de verdeo, pickles de rabanito y ketchup oriental), el Pico Smash (con smash de palta, pico de gallo, totopos dulces, alioli y cilantro) o el Inca King (salchicha anticuchada, mayonesa acevichada y miel de Chile), \$5.500. Con opcional salchicha vegetariana en todos sus panchos. En Av. Monroe 1850. ●



Variedad de toppings en Cacho Panchería (izq.); un pancho coreano en Puppo (arriba), y uno de autor en Rusvel

GENTILEZA

vida digital.

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

La compu

YouTube cumple 20 años, y no se le nota

Ariel Torres LA NACION

Millennials, podéis llorar. generación Z, ya les va a llegar su turno. Es la historia del mundo, y en particular la de la cultura digital. Señoras y señores, cualquiera que sea vuestra generación, YouTube cumplió ayer 20 años. No, en serio. ¡Viente! Wow. Es un montón.

Fue fundado el 14 de febrero de 2005 por Chad Hurley, Steve Chan y Jawed Karim. Karim subió el primer video (el del zoológico) a este servicio que, en las siguientes dos décadas, se convertiría en un pilar de la cultura, revolucionaría los medios audiovisuales, pondría de cabeza los derechos de autor y se transformaría en uno de los motores principales del conglomerado Alphabet, mejor conocido como Google. Dato: es el segundo sitio más visitado de la Web. Luego de Google Search.

Menos de dos años después de su fundación, el 13 de noviembre de 2006, la plataforma de videos pasó a manos del gigante de las búsquedas. Si se toma en consideración el

coloso en el que se convertiría, Google pagó monedas por esta startup. En su momento, 1650 millones de dólares; hoy serían 2560 millones. Para ponerlo en perspectiva, Microsoft invirtió 13.000 millones en OpenAI y Facebook pagó 22.000 millones por WhatsApp. Y el siempre mesurado Elon Musk ofreció esta semana 97.400 millones por OpenAI, una oferta que, de no ser por la naturaleza societaria de OpenAI, habría derivado en lo que se conoce como una compra hostil. O sea, ponés tanta plata sobre la mesa que la ley obliga a los directores a aceptar la oferta. Suena tan a *El padrino* que duele. Pero como OpenAI no funciona bajo ese paraguas legal, Sam Altman le respondió a Elon que no gracias, aunque, eso sí, OpenAI podía comprarle Twitter por algo más de 9000 millones. Chicanas. Vivimos una realidad de puras chicanas.

En todo caso, veinte años atrás, en un mundo muy diferente, nacía una estrella. Como siempre en este negocio, su éxito se basó en una

tecnología mejor. No fue el primer servicio para compartir videos (Vimeo ocupa esa posición), pero desde que apareció YouTube subir clips a Internet se convirtió en un trámite. Con los años, un poco como pasó con Amazon y con eBay (o MercadoLibre, acá), trascendió la cosa personal y se volvió un engranaje esencial para productores, estudios de cine, grandes corporaciones, pymes, profesionales, influencers, academias, canales de TV y sigue la lista.

Google, por supuesto, se queda con la parte del león, y con el tiempo se volvió extremadamente difícil hacer una diferencia. Pero YouTube fue más allá de las métricas y de los personajes que de un día para el otro se volvían multimillonarios a fuerza de viralización. Se convirtió en un pilar de nuestra cultura. Con todas las salvaduras del mundo, porque Google sigue siendo el fiscal último de estos contenidos y sufre de la misma ética oscilatoria y oportunista de cualquiera de estas compañías, pero YouTube es el

lugar por donde vamos a buscar lo que necesitamos mirar. No leer. Mirar. Solemos encontrarlo, además. Tiene sentido. Hay más de 14.000 millones de videos en el sitio. Setecientos millones de esos videos nunca han sido vistos por nadie (excepto por el que los subió).

El impacto de YouTube en estos veinte años es difícil de justificar. Quizá la mejor forma sea no tanto mirar los grandes números, sino los infimos. El otro día, la bomba presurizadora, acá en casa, empezó a fallar. Al parecer, un problema en el sensor de flujo. Una búsqueda rápida con el nombre del fabricante y el modelo me llevó a un tutorial de YouTube que explicaba cómo regular el dichoso sensor. Funcionó, claro. Pero ese no es el punto. El punto es que todos los días vamos a buscar contenidos que al ser visuales son antiguos como la humanidad, y por eso YouTube se mantiene mejor blindado contra los súbitos cambios de clima que regularmente azotan a la Red. Al menos, por ahora. ●

HALLAZGOS



Medievales

Es el título de una comunidad (@somosmedievales, en Instagram), con base en el Museo del Transporte de Quilmes, provincia de Buenos Aires, que organiza eventos nacionales para fans de las recreaciones históricas, los mitos nórdicos y las crónicas de fantasía. Las actividades propuestas incluyen combates, torneos de arquería, juegos de rol, talleres de forja, concursos de hidromiel, danzas (escandinavas, celtas), música, ferias, carnavales, y compra y venta de artículos relacionados: desde espadas y artesanías hasta escudos, runas o vestuario. La Edad Media es un período de la historia europea que arranca alrededor del siglo V después de Cristo y llega hasta las postrimerias del XV (Gutenberg publica su obra maestra, la Biblia en 42 líneas, en 1455). Se considera la caída del Imperio Romano de Occidente como el hito histórico que marca su inicio. ●

contentlab | LA NACION

Seguinos en @clubin

espacio Club LA NACION

Verano eterno

Con Club LA NACION, disfrutar de un tiempo de descanso es mucho más sencillo y conveniente. Beneficios para las mejores vacaciones.

Los socios de Club LA NACION disfrutan de una amplia variedad de beneficios que se renuevan mes a mes, siempre con propuestas pensadas para aprovechar al máximo. Y en esta temporada de verano, vale especialmente la pena tomar nota de ciertos servicios de transporte y alojamiento, ideales para quienes planifican sus próximas vacaciones.

Al momento del traslado, ya sea en avión, buque o auto, las opciones disponibles permiten organizarse de forma cómoda y accesible.

Por ejemplo, Keko ofrece una solución conveniente para quienes necesitan una opción práctica de transporte. Su servicio está diseñado para adaptarse a diversas necesidades, como viajes cortos, mudanzas o mini vacaciones. El funcionamiento es muy fácil: los usuarios pueden reservar y alquilar vehículos a través de la plataforma, eligiendo el punto de retiro y devolución que más les convenga.

En tanto que quienes necesitan recorrer distancias más amplias pueden contar con Flybondi, la primera aerolínea ultra low cost de Argentina. Se destaca por su operativo,

Descuentos en servicios de transporte y hoteles permiten planear mejor la próxima escapada

que permite ofrecer precios accesibles para una mayor cantidad de personas. La aerolínea conecta una amplia variedad de destinos nacionales, como Buenos Aires, Córdoba, Mendoza, Rosario y Bariloche, entre otros.

Mientras que si la idea es viajar a Uruguay, Buquebus ofrece una opción confiable y accesible de transporte fluvial y terrestre, uniendo ambos países a través de sus ferries que cruzan el Río de la Plata. Conectando ciudades como Buenos Aires y Montevideo, facilitan el traslado de pasajeros de manera cómoda y eficiente. La empresa cuenta con diversas frecuencias y servicios adaptados a las necesidades de los viajeros, garantizando un viaje tranquilo.

¿Tus vacaciones finalmente llegan en febrero? Club LA NACION te acompaña a sacar el máximo provecho y disfrutar cada minuto.



VIAJAR POR MENOS

- 1 **Flybondi**
20% en vuelos de cabotaje todos los días
flybondi.com/ar
- 2 **Europcar**
20% en el alquiler online de autos todos los días
europcar.com.ar
- 3 **Buquebus**
Hasta 15% en compra online todos los días
buquebus.com
- 4 **El Faro**
20% para socios BLACK y 15% para Premium en la tarifa de alojamiento todos los días
elfaroboutiquehotel.com.ar
- 5 **Wyndham Garden Campana**
20% para socios BLACK y 15% para Premium en la tarifa de alojamiento todos los días
wyndhamgardencampana.com
- 6 **Cyan Recoleta Hotel**
20% para socios BLACK y 15% para Premium en la tarifa de alojamiento todos los días
cyanrecoleta.com.ar
- 7 **Keko**
15% en el servicio de carsharing en la app todos los días
www.kekoar.com

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

Mesa para dos

Desde su casa en Atenas, la socialité que mejor custodió los secretos de Christina Onassis habla de resiliencia y de amores

Marina Dodero

“De chica me hicieron bullying, pero me vengué”

Texto Flavia Fernández



“No hay que quedarse quieta jamás”, sostiene Marina Dodero

Incluso cuando relata momentos dramáticos, Marina Dodero mantiene la gracia. Histriónica, cercana, maneja cierta inocencia y sabe poco de filtros. “Con las cosas que pase y lo que me tocó atravesar en los últimos años, lo último que uno debe perder es el humor y la fe. El otro condimento importante para sobrevivir en este mundo y ser feliz es la libertad. Toda la vida corrió tras ella. Recuerdo que mi padre traía pajaritos y los ponía en una jaula enorme, preciosa. Pero yo a la noche los liberaba. Nunca soporte que me marquen los tiempos”, dice la mujer que se hizo conocida en el mundo entero por ser la mejor amiga de Christina Onassis (la mujer más rica del mundo, hija del famoso magnate naviero), quien en 1988 murió de forma dramática en su casa del Tortugas Country Club.

Marina Tchomlekdjoglou sigue usando el apellido de su exmarido, fallecido hace un año, porque siempre le resultó más fácil y más corto. “Tuvimos una linda historia de amor que duró lo que tenía que durar (diez años), pero gracias a ella fui madre de dos hijas maravillosas y unas nietas adorables. Yo había tenido otros novios, pero con Dode nos casamos a los siete meses de conocerlos. Gente muy bien, poderosa, educada. Pero ojo que yo tampoco era cualquier cosa”, cuenta picara desde su living en pleno corazón de Atenas, donde se recupera de su último tratamiento oncológico.

—¿Cómo estás?

—Bien. Otra vez luchando. Lo mismo que me pasó en pandemia. Pero lo importante es que no hay metástasis, terminé el tratamiento y ya estoy en etapa de recuperación. Acá en Grecia tengo muchos amigos y primos hermanos. Mis hijas me visitan y me acompañan una empleada amorosa que no me quita los ojos de encima. ¡Y mi perro Oro! Qué sería mi vida sin él. Se me sube al pecho, me transmite energía. Es un gran compañero. Desde el día que me dieron la noticia que no se me separa un centímetro.

—¿Cómo se desencadenó todo?

—Muy original, la verdad. Porque luego de hacerme la mamografía el médico me dijo que tenía dos cosas para decirme. Una, que le parecía muy coqueta y bonita. Dos, que tenía cáncer otra vez.

—Ah, un amor...

—¡Vos viste! Otra vez lo mismo. Consultas, idas y venidas. Viajé a Madrid y con unos médicos fabulosos. Para resumir, terminé operándome y con una quimioterapia dura que duró un año entero. Muy fuerte todo. Pero me di cuenta que yo también lo soy. A esta altura entiendo que también es una cuestión mental, el querer aferrarse a la vida.

—¿Cambiate hábitos?

—Muchas cosas las hice por instinto, sí. El alcohol, que me encantaba, me empezó a dar asco. Y me hice adicta a los caldos de huesos. Una cosa loca porque nunca había leído lo saludable que es, pero empecé a necesitarlo. Nuestro organismo es

increíble. Cada mañana me tomo un limón con cúrcuma, algo buenísimo para matar el bicho. Después me hago hervir una pata de pollo y tomo el líquido. Me encanta. Nunca lo necesité ni hubiera fantaseado con una cosa así, pero disfruto con eso y también con el jugo del caracú. Es como que me lo pide el cuerpo.

—Todo esto a la par del tratamiento...

—Desde ya. Yo no soy de las que dicen que se curan tomando jugos; eso me parece delictivo. Hay que hacer todo lo que proponen los médicos, pero más duro que sea el proceso, pero también escuchar a nuestro cuerpo. Y tener fe. Yo estoy mucho con la Medalla Milagrosa; la adoro. Creo que el combo es medicina, fuerza de voluntad, aguante y espiritualidad.

—¿No te permitis estar triste?

Brindar

“No estoy tomando por esto que me sucede, la falta de deseo. Pero sí hay que celebrar, se brinda. Siempre lo hice con champagne. Pero estamos en Grecia, hoy podríamos hacerlo con Metaxa”



—Puedo preocuparme, sentir miedo, pero triste no me pongo. Como estaba recién mudada me dediqué a comprar cosas. Cuando terminé la decoración de adentro empecé con el balcón. Así estuve durante seis meses. No hay que quedarse quieta jamás. Entre quimio y quimio deambulaba por anticuarios. De otra forma no hubiera podido porque la cabeza ocupada es clave.

—Alguna vez dijiste que Christina Onassis no soportaba que le mencionaras algún dolor. ¿Eran exclusivos de ella?

—Ella me decía: pedime lo que quieras, pero nunca me digas que estás enferma. Era hipocondríaca, tenía muchos temas y un especial pánico a los melanomas. Alguna vez yo he tenido taquicardias y ella se ponía loca. Así que mejor que no vio nada

de todo esto que estoy contando.

—¿La extrañas, la sentís cerca?

—Sí, yo me siento muy protegida por todos los seres amados que ya no están. Ahora tengo el título de viuda. Dode hacía tiempo que estaba mal pero yo iba, lo veía o hacía Facetime. Tuvimos una relación bárbara, solo que no podíamos convivir.

—¿Volverías a estar en pareja?

—Yo creo mucho en la vida de a dos; no estaría mal tener un compañero. No me casaría porque soy un ser terriblemente libre. Pero viajar con alguien, poder llamarlo. Me agrada dar con alguien sano, con quien exista química, ganas de reír, hablar profundo.

—Sabrás que existen aplicaciones de citas...

—¿Como Tinder y esas cosas? Qué locura, ni se me ocurre. Yo sé que hay gente que se casa y son muy felices. Incluso que hay aplicaciones para gente paqueta o algo así. Pero me daría mucha vergüenza que vean que estoy buscando algo. Y no lo digo por mis hijas, que estarían chocas si yo tuviera un compañero.

—¿Tuviste muchos amores?

—Tuve mis historias. No de chica porque era bastante fea, con el pelo mota. A mí me mandaron a un colegio de monjas católicas siendo ortodoxa. Me dejaron entrar porque papá habló con alguien y lo logró. Pero me hicieron mucho bullying. Terrible. Erantodas chicas bien, con apellidos famosos y yo con el mio griego tan difícil, impronunciable... Me decían “come chcolo”. Hacían fiestas y las tarjetitas de invitación pasaban por todos los pupitres menos por el mio. ¿Por qué? Porque era hija de griegos y además no muy agradada. Pero me vengué.

—¿Cómo?

—Yendome a estudiar a Londres, donde me rodeé de chicas adorables pertenecientes a familias reales (la actual reina Salcha de Brunéi, las princesas Manon de Hohenlohe-Schillingsfürst y Beatriz de Borbone-Sicilias), que me elegían capitana de equipo, me trataban bárbaro. Se dio vuelta todo. Y al tiempo conocí a un mallorquín que me marcó para toda la vida. Fue en Palma de Mallorca, cuando nos escapamos con una amiga. El romance duró pocos días y no prosperó porque mis padres no lo permitieron. De su lado tampoco porque era muy chico y aún no había hecho el servicio militar. Vivi un gran amor. Lo increíble es que cada tanto nos seguimos hablando.

—¿Perdonaste infidelidades?

—A mi marido le descubrí algunas cosas pero pasado el tiempo. Ya no daba enojarse así que nunca se lo dije. No soy celosa y creo que cualquiera puede hacer lo que sienta.

—¿Consumís noticias argentinas?

—Claro, sé todo lo de Wanda Nara y la China, que me parece monísima pero no me gusta nada. Creo que se le fue la mano. En realidad a los dos. Pero lo increíble es el muchacho, este Mauro Icardi. Porque no es Messi ni Ronaldo ni Federer. Me parece que no entiende que en algún momento se le va a acabar la plata. Y ahí sí se acaba la novela. ●

EL ÁLBUM



Junto a Christina Onassis: con su hija “Tweety” y su exmarido Alberto Dodero; con su perro Oro