

# 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

## 48%

**Trabajo híbrido**

Casi la mitad de los argentinos prefiere esa modalidad, según una encuesta de Grupo Gestión



**DON ZOILO.** La clásica parrilla de Villa Crespo donde siempre hay fila— *por Sebastián A. Ríos.* Página 4

**CANSANCIO CRÓNICO.** El doctor Facundo Pereyra explica cómo desactivarlo — *por María Florencia Sanz.* Página 10

**ÁGATHA RUIZ DE LA PRADA.** La diseñadora española repasa sus 40 años con la moda — *por Paula Ikeda.* Página 12

**Pasión común**

Camila Ramallo y Adrián Gluck (arriba); Fernando Palomare y Cecilia Seckel (izq) y Sebastián Curey y Rocio Séré. Las tres parejas se formaron en un running team



## AMOR RUNNER

*Historias que nacen en la línea de largada*

Con el crecimiento de las carreras en Buenos Aires, los grupos de corredores y las maratones se convirtieron en un ámbito de entrenamiento, pero también de socialización

Texto **Carolina Rossi**

## NOTA DE TAPA



Camila y Adrián

ÉL FORMABA PARTE DE LA ORGANIZACIÓN DE UNA CARRERA A LA QUE ELLA NO PUDO LLEGAR. EL MENSAJE DE DISCULPAS DIO LUGAR A UN ENCUENTRO QUE DERIVÓ EN MUCHOS MÁS

## EL AMOR, EN LA META

### Circuitos de running: un lugar donde “hacer match” también es posible

De un tiempo a esta parte, Buenos Aires pasó a ser el principal escenario de carreras de calle y los grupos de corredores se multiplican como espacio para entrenar y conocer gente

Texto **Carolina Rossi**

**C**ecilia Seckel es licenciada en economía y Fernando Palomare es productor gráfico, además de mecánico de un equipo de autos de carrera. No frecuentan los mismos ambientes ni lugares y hubiera sido muy difícil que alguna vez se cruzaran, de no ser porque los dos adoran correr. El destino los unió en un running team hace varios años, el mismo que mantienen hasta el día de hoy porque ahí, dicen, encontraron personas que integran un grupo divertido donde olvidar las situaciones negativas de lo cotidiano y disfrutar del entrenamiento con compañeros. “Somos como una gran familia donde no importan los niveles individuales ni las edades de cada integrante”, dice Cecilia.

Lo cierto es que en este tipo de grupos es habitual que quienes tengan ritmos similares corran juntos y ese fue, justamente, el caso de Cecilia y Fernando. Empezaron a acompañarse en algunos “fondos largos” [correr largas distancias a un ritmo constante] y así fueron co-

nociéndose, porque en esos entrenamientos más extensos, pero también más tranquilos, el aire alcanza para charlar. “De hecho, el profesor insiste siempre con que los fondos deben hacerse a ritmo suave, de modo que se pueda trotar y conversar sin agitarse”, explica Cecilia. Ellos hicieron caso y así empezó todo.

Corría noviembre de 2023 cuando se anotaron en una 8K solos, sin el team. Una carrera nocturna que cobró especial relevancia por ser la primera experiencia deportiva que hacían, ya, como pareja.

Hoy, Cecilia cree que lo bueno de compartir la misma pasión con su novio es que los dos entienden el esfuerzo, las madrugadas de competencias y el tiempo y dedicación de entrenamiento que requiere el running. Además, asegura que el apoyo y la motivación que recibe de Fernando le generan la confianza y el impulso necesarios para seguir corriendo. “Yo creo que lo bueno de todo esto es poder valorar los logros del otro, entendiendo el sacrificio que hay detrás, y festejar el crecimiento de la pareja”, dice por

su parte Fernando. También destaca la importancia del apoyo cuando las cosas no van bien. Saber que la pareja está en las buenas y en las no tan buenas, “es impagable”. Para ellos, los desafíos deportivos compartidos suman un plus extra a la relación. Este año, por ejemplo, se pusieron el objetivo de preparar y correr juntos una media maratón y ya proyectan viajar para participar de una carrera en el exterior.

Casos como el de Cecilia y Fernando son cada vez más comunes en un contexto en que el crecimiento del running alcanza una magnitud récord. Un breve paneo: los 21K de Buenos Aires, el año pasado, reunieron a casi 25 mil corredores (todo indica que para este año la convocatoria irá en aumento) y también ha crecido significativamente la concurrencia femenina. Si en la primera edición de la carrera más tradicional de la Argentina, Fiestas Mayas, en 1972, corrieron 284 atletas y no hubo ninguna mujer en la línea de largada, en su última edición, en 2024, fueron casi 13 mil y el porcentaje por género dio

un giro exorbitante: hubo un 52 % de mujeres y un 48 % de hombres. En la última edición de los 42K de Buenos Aires, además, corrieron casi 4500 mujeres.

Estos números no solo representan un crecimiento exponencial de un fenómeno deportivo sino que también dan forma a un evento social masivo. Así, el hecho de que más gente corra carreras en la ciudad genera un contexto rico para conocer compañeros con una pasión común y generar vínculos: desde amigos, hasta parejas.

Adrián Gluck, un runner que corre desde hace 25 años, organizador de eventos deportivos y CEO de I Love Run, cuenta que en sus carreras suele preguntarles a los participantes cuántos corren con su pareja o cuántos tienen un compañero o compañera que corra. En 2019, el resultado de esa encuesta arrojaba aproximadamente un 7%. En 2024, ascendió al 30%. De hecho, él mismo conoció a su pareja, Camila Ramallo, de esa forma.

Sucede que una marca convocaba una mañana de sábado a correr

5K en Martínez y una de las participantes era Camila, que había empezado a correr en la secundaria y se había vuelto fanática del deporte. Pero justo ese día se le hizo tarde por el tráfico y mandó un mensaje a la organización de la carrera avisando que no podría llegar. Adrián, que estaba al frente del asunto, la invitó entonces a que lo esperase, y al finalizar el evento se conocieron personalmente. Ese saludo derivó en una charla y la charla en un almuerzo. Desde entonces, no se separaron más.

Hoy, que ya llevan tres años en pareja, coinciden en que el running empodera su relación. “Yo nunca había estado en pareja con un corredor y no imaginaba que era algo que se podía compartir y disfrutar tanto de a dos. De hecho jamás había corrido en grupo; recién cuando conocí a Adrián adquirimos el hábito de desayunar y salir a correr juntos”, comenta Camila. También dice que conocerlo implicó, por un lado, construir una relación de novios, por otro, ponerse a prueba como una corredora flexible, capaz de



**Rocío y Sebastián**

AMBOS CORRÍAN Y COINCIDIERON, SEIS AÑOS ATRÁS, EN EL MISMO EQUIPO DE CORREDORES. HOY TIENEN UNA FAMILIA ENSAMBLADA Y SON PADRES DE SUR, DE 14 MESES



**Cecilia y Fernando**

ELLA ES LICENCIADA EN ECONOMÍA Y ÉL DISEÑADOR GRÁFICO: SE CONOCIERON EN UN RUNNING TEAM Y, EN 2023, CORRIERON SU PRIMERA CARRERA COMO PAREJA

adaptarse y vivir de otra forma una actividad que venía realizando desde hacía muchos años en soledad.

¿El recuerdo runner más lindo que comparten? El del día en que Camilia corrió su primera maratón, la de Buenos Aires, en 2022. “Yo la estaba esperando en el kilómetro 33, cerquita del Obelisco, para acompañarla y alentarla en el último y duro tramo final”, describe Adrián y Camila agrega que gracias a ese gesto, los últimos kilómetros de su primera maratón se convirtieron en un fondo de a dos inolvidable.

“Desde que nos conocimos yo empecé a sentir que para un runner, no hay nada mejor que otro runner –dice Camila–. Tener una pareja que también corre hace que ambos hablemos un mismo idioma. Aceptamos y entendemos las rutinas de entrenamiento, los horarios, los abrazos transpirados, los abrazos con otros corredores, incluso con desconocidos”. También plantea que el hecho de que su novio sea, además de corredor, un organizador de carreras, multiplica todo: “Es un motivador nato”, concluye.

**Puntos a favor**

En general, las parejas que corren no dudan en afirmar que el running es una actividad perfecta para practicar en pareja: cuando los dos corren, todo es más fácil. Por un lado, porque muchas veces el corredor dedicado (no en nivel sino en su compromiso con la actividad) es incomprendido o tildado de “obsesivo” por quienes no corren. Es común que a los familiares y amigos no deportistas les cueste entender el disfrute de levantarse un domingo a las cinco de la mañana para participar de una carrera (y pagar para eso); preferir acostarse temprano un sábado en lugar de salir; evitar las grasas y el alcohol; gastar fortunas en zapatillas; deprimirse por unos segundos más de lo esperado en una 10K y la lista sigue. Cuando los dos están “en la misma”,



**Camila Ramallo**  
PROFESORA DE ARTES PLÁSTICAS

“Cuando nos conocimos adquirimos el hábito de desayunar y salir a correr”

**Adrián Gluck**  
ORGANIZADOR DE EVENTOS DEPORTIVOS

“En la primera maratón de mi novia yo la esperé en el kilómetro 33, cerca del Obelisco, para acompañarla”

**Fernando Palomare**  
DISEÑADOR GRÁFICO

“Lo bueno de todo esto es poder valorar los logros del otro, entendiendo el sacrificio que hay detrás”

en cambio, la complicidad y la comprensión son moneda corriente y los reclamos se reducen bastante. Al menos eso es lo que opinan Rocío Séré y Sebastián Curet, que llevan décadas corriendo. Ella arrancó a los 15 años motivada por su papá, que también corría, y así se fue enganchando con el deporte hasta alcanzar logros deportivos realmente significativos, como ganar El Cruce de los Andes en equipo en 2018 (una carrera de 100 km en tres etapas) y el Grand K en 2021.

Sebastián, por su parte, empezó a los 12 participando de torneos de atletismo en la escuela. A los 17 llegó a un segundo puesto en los Torneos Bonaerenses y, ya más grande, se convirtió en todo un maratonista: hoy lleva completadas ocho 42K de calle, un medio Ironman y un Triatlón.

Con Rocío se conocieron hace seis años en el running team que lidera Ezequiel Pauluzak y ambos creen que esta práctica no solo propició su encuentro sino que potenció su relación, generando momentos para compartir: durante el entrenamiento, en el post, en los viajes a distintas carreras... Además, formaron una familia ensamblada. Sebastián tiene dos hijos, Fran, de 14, y Cami, de 10, y con Rocío se convirtieron en padres de Sur, de 14 meses.

Nunca olvidarán su “luna de miel atlética” en 2022 en Europa, donde corrieron por toda Italia, de sur a norte, disfrutando de paisajes como los de Limone, las Dolomitas, o Vernazza. También por Francia y Suiza. Y cerraron el viaje, por supuesto, con una carrera: la Ultra Pirineu, en Baga.

Hoy, los dos tienen el mismo sueño deportivo pendiente: correr una maratón de las Majors. Además, Rocío anhela completar la UTMB, la carrera de montaña más prestigiosa del mundo, y Sebastián se sentiría completo con un Ironman: la prueba máxima del triatlón. Desafíos comunes que refuerzan, al mismo tiempo, su amor. ●

**LA TOPADORA DEL RUNNING EN NÚMEROS**

**913**

Cantidad de running teams, solo en AMBA (Base de datos del Club de Corredores)

**270.000**

Cantidad de inscriptos en carreras de calle y aventura en 2024, de las cuatro empresas más grandes de la actualidad (Club de Corredores, SportsFacilities, Asociación de Carreras y Maratonés Nandú, I Love Runn)

Crecimiento en cantidad de inscriptos de las carreras más importantes de la Argentina:

► Calle

**25.000**

21 K de Buenos Aires (menos de 250 en la primera edición de 1989)

**14.000**

42 K de Buenos Aires (menos de 20 en la primera edición de 1984)

**13.000**

10 K Fiestas Mayas (menos de 300 en la primera edición de 1972)

**11.000**

21 K de Mar del Plata (500 en la primera edición, que incluía 42K, en 1996)

► Aventura

**4500**

El Cruce Saucony (menos de 150 en la primera edición)

**2500**

Raid de los Andes Columbia (500 en la primera edición)

**6000**

Circuito Eco Trail by Dexter (500 en la primera edición, que incluía 42K, en 1996)



Una escena habitual en la esquina de Honorio Pueyrredón y Luis Viale

Los ojos de los grandes polos gastronómicos porteños, la fila que de martes a domingo, entre las 19 y las 20, nace de la esquina de Honorio Pueyrredón y Luis Viale se ha convertido en una postal del barrio. Una postal que el año pasado cumplió 35 años. Prácticamente desde su apertura, en noviembre de 1989, la parrilla Don Zoilo trabaja mediodía y noche a salón lleno, y como resabio de la época en que funcionaba sin reserva, aun hoy se acerca gente con la ilusión de lograr sentarse en las pocas mesas destinadas a quienes no han acordado cita.

"En promedio, tenemos 11.000 comensales por mes y en un día normal, si no llueve ni hace mucho frío, a las ocho de la noche, cuando abrimos para la cena, suele haber una fila de 80 personas", cuenta Mauro Cisterna, que ingresó al restaurante en el escalafón más bajo con 20 años de edad, y hoy a punto de cumplir 40 ocupa el cargo de gerente general.

Mauro muestra una foto tomada con su celular desde la terraza de Don Zoilo en un Día de la Madre, en el que la fila llegaba hasta la otra esquina. "Me acuerdo que nos mirábamos para ver quién salía a decirles que, con las reservas que ya teníamos, la mitad no iba a poder entrar", cuenta Mauro, que sostiene que la razón del éxito está en los detalles, al tiempo que asegura que la ecuación precio, calidad y -no menor- cantidad de esta ya clásica parrilla es imbatible.

#### ¿Cómo nace Don Zoilo?

-Don Zoilo ya tiene 35 años: abrió en el 89 en este barrio que no es un polo gastronómico como Palermo o Devoto. Nosotros estamos cerca de Warnes: hay fábricas, talleres, agencias de autos y alguna que otra pizzería. Pero desde el día uno se trabajó un montón. Al principio el salón era más chico; recién hace 10 años se incorporó la propiedad que estaba al lado, sumando un nuevo

espacio. Pero siempre vino bastante gente y en un momento llegamos a tener 100 sillas en la vereda.

#### ¿Quiénes son los clientes del restaurante?

-Históricamente venía la gente del barrio, pero con el tiempo el público fue mutando y también empezaron a venir los hijos de nuestros clientes del principio. Con el tiempo ese público fue creciendo y las esperas en la puerta se hicieron cada vez más largas. Don Zoilo en ese momento no tomaba reservas. Yo hablo bastante con la gente que viene, me gusta, y los más jóvenes me decían: "Yo vengo porque mi viejo quiere venir acá, pero me como una hora afue-

ra". Con Alejandro, que es el dueño y es como mi papá gastronómico, pensamos que había que hacer algo para que los hijos quisieran venir. Entonces incorporamos las reservas y le dimos un golpe chiquito de modernización al restaurante. Mucho no, porque ya es un clásico. Pusimos entonces las carnes maduras y abrimos la parte nueva. Lo curioso es que habitualmente, cuando un restaurante hace una reforma, nadie quiere ir a la parte nueva. Pero acá pasó completamente al revés. Con la ampliación espaciamos mucho más las mesas. Cuando Don Zoilo arrancó estaban una al lado de la otra y no había aire

acondicionado, solo ventiladores. Hoy estamos mucho más en el detalle. Creemos que la suma de los detalles hace a la excelencia.

#### ¿Qué capacidad tienen hoy?

-Sin contar la vereda -nosotros no la contamos porque funciona dos o tres meses al año- debemos estar en 145. Antes de la ampliación teníamos 110; con el mayor espacio no ganamos tanto en cubiertos pero sí en que la gente esté más cómoda. Hoy servimos a unos 11.000 comensales al mes, en promedio, y en un día normal, si no llueve ni hace mucho frío, a las ocho de la noche ya suele haber una fila de 80 personas.

#### ¿Cómo es el sistema? ¿Dejan

#### mesas para los que vienen sin reserva?

-Al no reservar históricamente, era muy brusco para el público que venía siempre y que esperaba, y que no manejaba internet ni las plataformas de reserva, decirles "está todo reservado". Entonces se dejó un margen de algunas mesas que se ocupan por orden de llegada. Ahora es cada vez menor ese margen, porque la mayoría de la gente utiliza las plataformas, pero siempre hay algunas mesas sin reserva. Porque lo cierto es que está el cliente que viene desde hace 30 años y espera que lo atienda el mozo que trabaja acá hace 30 años. Eso es muy valioso.

#### ¿Cómo manejan la espera?

-Cada 15 minutos, entre las siete y las ocho, sale alguien a avisar qué disponibilidad de reservas y de mesas libres hay, porque sino siempre hay alguien que dice "cómo puede ser que estoy desde siete de la tarde, son las ocho y no entro". Al resto se le ofrece esperar, y es una espera de no menos de una hora y cuarto, hora y media, porque nadie cena en menos tiempo. Se les ofrece una copa de vino, de champagne, una empanada, y hay gente que espera.

#### ¿Decías que tienen mozos que están hace 30 años, ¿siguen tomando el pedido de memoria?

-Ahora anotan por un tema interno, porque hace unos años implementamos un sistema de comandas cuadruplicadas, pero la mayoría son mozos de los que no anotan. De hecho, cuando implementamos la comanda fue una guerra civil. Algunos llevaban 40 años trabajando al canto, y nos preguntaban: "Pero, ¿cómo? ¿Si me piden un agua con gas lo tengo que escribir?". Sí. Llevó un año y medio hasta que implementaron el proceso de cambio; hoy se trabaja anotando el pedido.

#### ¿Cuáles son los platos estrella de Don Zoilo?

-Nuestro fuerte es la parrilla. Vendemos entre 250 y 270 kilos de asado por semana. El asado de tira sale muchísimo, también el ojo de bife

## Restaurantes con historia

DON ZOILO

# La parrilla de Villa Crespo en la que todas las noches hay fila

Con porciones de hasta dos kilos de carne y platos de pastas para compartir entre dos o incluso tres comensales, este restaurante con 35 años de vida ya es un clásico del barrio

Texto Sebastián A. Ríos | Foto Fabián Marelli/Alejandro Guyot



Mauro Cisterna, gerente del restaurante



Uno de los salones con sus paredes decoradas con vinos

madurado, las mollejas, la provoleta Don Zoilo, que viene ahumada, con jamón, pimentón, albahaca, ajo y oliva. Esos son los platos íconos de la parrilla. Después, si vamos a la cocina, están los fusillitos al fierro, que son hechos a mano, un plato con el que comen hasta tres personas, porque es una cazuela de barro que entre salsa y todo tiene más de un kilo.

**—¿Ha ido cambiando lo que la gente pide?**

—Hay cosas que no, que son históricas. Desde un bocadito de espinaca o un fusilli en la cocina, y en la parrilla, el asado. Pero después hay cosas que sí cambiaron: creció mucho la venta de entraña, el ojo de bife que incorporamos hace unos años hoy

**“Acá la porción de asado pesa un kilo y medio; la de costillar en crudo, dos kilos”**

se vende muchísimo. Van mutando los gustos, porque va mutando el público. La gente a la que le gusta salir a comer hoy tiene mucha más información.

**—¿Van detrás de los cortes de vanguardia, como puede ser hoy la ceja de ojo de bife?**

—La ceja de ojo de bife la hicimos en un momento, pero no somos tan de vanguardia. Vamos más a lo clásico que a lo que es moda.

**—¿A qué modas no se subieron?**

—No vamos con el colchón de rúcula. Está bárbaro, respetamos a quien lo hace y todo tipo de gastronomía. Pero a nosotros no nos funciona porque nuestro público no va para ese lado. Acá una ensalada de rúcula es una ensalada de rúcula.

**—¿Tienen clientes de todos los días?**

—Sí, los del mediodía. El 80% de los que vienen de martes a viernes son

los mismos. Es la gente que trabaja en la zona.

**—¿Cuál es el secreto del éxito?**

—Es trabajo, dedicación, detalles. Es armar un buen equipo. Y por sobre todo, es respeto por el cliente. Yo hoy como en esta mesa, otro día en otra, y así voy rotando por el salón. Un día uno de los mozos me pregunta: “¿Por qué comes todos los días en mesas distintas?”. Justamente: porque la gente cuando viene no se sienta siempre en la misma mesa. Yo necesito saber si pega mucho el aire acondicionado, si molesta la luz, si la mesa se mueve, qué ve la persona cuando come...

**—La excelencia está en los detalles, ¿cuáles son dos o tres que creés que el comensal valora de Don Zoilo?**

—La limpieza, el orden, la acústica. Que el mantel esté limpio, que la copa esté fajinada, que el cuchillo corte. Si vos te sentás después de esperar afuera una hora, y la mesa se mueve o el cuchillo no corta, ya la estás pasando mal antes incluso de comer.

**—¿Qué oís que dice la gente del restaurante? ¿Qué cuenta el boca en boca?**

—Que si tenés ganas de salir a comer vayas a Don Zoilo. Si querés ir a sacar fotos podés ir a un montón de lugares, pero cuando tenés ganas de comer bien y abundante, este es el lugar.

**—¿Qué tan abundantes son las porciones?**

—En 20 años no vi a alguien que se termine solo un plato de sorrentinos. Las pastas se comparten todas. La porción de asado pesa un kilo y medio, la de costillar en crudo, dos kilos. La relación precio, calidad y cantidad es fundamental.

**—¿Y el nombre? ¿Por qué Don Zoilo?**

—Cuando estaban por abrir no había aún un nombre. Un día vino un amigo del dueño y se puso a contar chistes de campo, de un Don Zoilo. Se puso a hilar un poco toda esa historia, y al final quedó Don Zoilo. ●

## Hábitos

# Lo que el traje de Elon Musk dice sobre Trump y el poder

El affaire en torno a la vestimenta de Zelenski en su paso por la Casa Blanca lleva a repensar los protocolos al respecto

Shawn McCreesh  
THE NEW YORK TIMES

NUEVA YORK.— La semana pasada se le hizo una pregunta aparentemente sencilla a Karoline Leavitt, secretaria de prensa del presidente Donald Trump, sobre el código de vestimenta de la Casa Blanca. Una persona de la prensa señaló que los funcionarios del gobierno estaban “molestos” porque el presidente de Ucrania, Volodimir Zelenski, no había usado un traje para ir al Despacho Oval. Sin embargo, continuó esta persona, “Elon Musk nunca lleva traje ahí. Entonces, ¿cuál es el código de vestimenta?”.

Como suele ocurrir con todo en Washington, en realidad se trataba de una cuestión de poder. Musk ejerce el suyo vistiendo de manera informal donde todos los demás deben vestir formalmente. Lleva su camiseta de “apoyo técnico” por la ciudad y en las reuniones con el presidente.

Por eso, cuando el magnate de la tecnología se puso traje y corbata dos veces la semana pasada, como cualquier trabajador común y corriente de Washington, se vio como una señal de que tal vez algunas de las viejas reglas de este lugar —y las relativas a la moda y la etiqueta— están entre las más antiguas —de pronto ya se estaban aplicando a este especialísimo empleado gubernamental.

Curiosamente, cuando Musk se pone un buen traje, da la impresión de haber perdido estatus. No hay duda de que él y Trump siguen juntos en este viaje, pero la semana pasada las cosas empezaron a cambiar un poco para Musk. Los secretarios del gabinete comenzaron a enfrentarlo. Trump dijo que tendría que utilizar un “bisturí” en lugar de un “hacha” para hacer los recortes en el gobierno. Los legisladores

republicanos del Capitolio empezaron a preocuparse por él.

Leavitt dijo en su sesión informativa que cuando Musk se puso un traje para el discurso del presidente ante el Congreso, “al presidente le gustó mucho”. Volvió a ponerse uno dos días después para la segunda reunión del gabinete.

Para Donald Trump, los trajes no son poca cosa. Su padre, un promotor inmobiliario, usaba uno todos los días, incluso cuando iba a visitar las obras. Su hijo acabó haciendo lo mismo. Y ahora sus tres hijos (incluso el adolescente) prefieren los trajes y se anudan las corbatas de la misma forma que su padre.

Musk es fundamentalmente una criatura de Silicon Valley, un escenario que inició toda una revolución en la forma de vestir del poder. Los jóvenes amos de ese universo se vestían de manera informal para demostrar que pertenecían a una nueva élite, una que se negaba a vestir como los adultos a los que estaban a punto de derrocar. La camiseta derrotó al traje.

Sin embargo, Washington sigue siendo la única ciudad, más que ninguna otra, en la que la gente sigue usando traje y corbata. Por eso resulta curioso ver a Musk de traje. En última instancia, se está vistiendo como la misma cosa que vino a destruir: el burócrata de traje gris.

“Tal vez se sintió mal vestido”, dijo Roger Stone, un antiguo aliado de Trump cuya condena por siete delitos fue conmutada por el presidente en 2020. Stone, un destacado amante de la ropa, publicó un libro con sus lecciones de vida titulado *Stone's Rules: How to Win at Politics, Business, and Style* (“Las reglas de Stone: cómo ganar en política, negocios y estilo”). Una de sus reglas afirma que “si te dedicás a cualquier

negocio o profesión, es mucho más probable que tengas éxito si vas bien vestido que si vas mal vestido”.

Stone comentó que le gustaba ver a Musk bien vestido. “Me pareció que se veía genial”, dijo. “Pero dudo que lo vayamos a ver usando uno todos los días. No es su estilo”. ¿Stone sospecha que al presidente le molesta el estilo de Musk? “No puedo especular sobre eso”, objetó. Siempre ha parecido difícil de creer que, de entre todas las personas, a Trump le pareciera bien que Musk vistiera como lo hace.

Casi nunca se ve al presidente sin traje Brioni y corbata. Trump tuvo alguna vez su propia línea de trajes (de venta en Macy's) y escribió en uno de sus libros que “la forma en que nos vestimos dice mucho de nosotros antes de que digamos una palabra”.

“Para mí, vestir con éxito significa comprender tu entorno: conocer la cultura y hacer un esfuerzo por reflejarla y respetarla”. Entonces, ¿cómo es que el mismo hombre que escribió eso puede permitir que su adjunto más empoderado vista como un emo de centro comercial en lugar de vestirse para el trabajo más importante del mundo?

El mes pasado hubo un raro momento en el que Trump parecía un poco molesto por el estilo de Musk, cuando los dos hombres se sentaron uno al lado del otro para una entrevista en Fox News. Cada uno vestía su respectivo uniforme: un traje y una camiseta.

“Tiene gente muy brillante trabajando para él”, dijo Trump en defensa de Musk. Y, sin embargo, esa gente muy brillante se las arregla para “vestir mucho peor que él, de hecho”, dijo. Y agregó: “Uno no se daría cuenta de que tienen un coeficiente intelectual de 180”. ●



Elon Musk con camiseta y gorra de béisbol, en la Casa Blanca, el mes pasado

NYT



Duraznos asados con helado de crema: una delicia justa para este clima

SHUTTERSTOCK

## BOCAS DESPIERTAS

## Cambio de estación: cómo aprovechar lo mejor de esta época

El fin del verano y el comienzo del otoño potencian las frutas y verduras de marzo: ideas para saborear duraznos, tomates, peras, choclos y ajíes

Narda Lepes PARA LA NACION

Después del calor intenso de las últimas semanas, este fresco reparador y elegante que nos da noches con campera es un verdadero alivio. Aunque durante el día tengamos aún sol y calidez, ya empezamos a sacar las primeras mantas del placard. Y esa sensación se transmite, a su vez, a lo que empezamos a desear comer, que muta casi sin que nos demos cuenta. El otoño está a la vuelta de la esquina, pero también es bueno recordar que las verdulerías están llenas de frutas y vegetales que vamos a extrañar en un par de meses. La transición de estaciones es generosa con respecto a colores y sabores: tanto el verano como el otoño son abundantes y ricos en variedad.

Aunque el clima fresco es de mis favoritos, lo que va dejando el calor nos dice que es el momento de guardar, congelar, hacer conservas, buscar las tapas de los frascos y, si tenemos unas horas en el fin de semana, desconectar cocinando un poco.

Un consejo: si las conservas no son lo tuyo, es momento de aprovechar la mejor expresión de la naturaleza que, como dije, es la transición que estamos atravesando. Acá, entonces, comparto una lista de ideas para inspirarnos en este puente entre el calor y los primeros fríos.

Si en el verano te distrajiste y no comiste duraznos o ciruelas, este es el momento. Las granadas aún no aparecieron: son la alerta del fin de la fruta de carozo. ¿De qué forma comerlos? Los duraznos pueden ir solos cortados en un plato al medio de la mesa; en ensaladas con queso rico, oliva y cebolla colorada o jamón crudo; asados con un poquito de manteca y azúcar en el horno, o igual, pero salteados con helado de crema. Y por supuesto, si nunca hiciste mermelada, la de damascos es mi favorita porque no tienen mucha agua

y, al cocinarlos, expresan quiénes son verdaderamente. Quiero decir: el damasco suele ser decepcionante, pero cocido, siempre rinde. Por otra parte, si te gusta la pastelería o querés probar, las tortas invertidas son ideales porque son fáciles, rápidas y no requieren batidora ni habilidades especiales. La de Juliana López May, por ejemplo, es divina para probar.

Los tomates de los que tanto hablamos durante todo el año viven ahora su última chance. Estas semanas son las que tenemos que utilizar para sentir el tan amado sabor a tomate. Si nunca comieron un sándwich de tomates, no se priven. Si, solo tomates: pan tostado y frotado con ajo si les gusta. A mí, por ejemplo, me gusta una rodaja bien gorda de tomate en su punto, jugoso, con sal y mayo-

La transición de climas invita a aprovechar lo que se va y abrazar lo que llega

nesa. No dejen que se vaya el verano sin probarlo. Háganme caso: coman tomate ricos ahora, que después los extrañamos.

Otro gran producto de verano es el choclo: grandes platos y tradiciones de nuestra cocina lo tienen como protagonista. Creo que pocos vegetales tienen tantos fanáticos infantiles como el choclo amarillo y dulce. Empanadas de humita, humita a la olla, "choclo playero", locro de verano, crema de choclo con o sin Maryland, son algunas opciones. Pero ojo, simplemente saltear los granos de choclo con manteca, pimentón y gotas de limón es un platazo. También el budín de choclo, la tarta de choclo o el hermoso chipa guazú. Lo que no hay que olvidar es que todo esto que amamos cambia radicalmente cuando el cho-

clo está bueno, cuando está excepcional, que es ahora. En esta época podemos almorzar platos veraniegos y cenar algo más calentito, el primer caldo, sopas... prender el horno y no suena a una locura y podemos también asar vegetales o un pollo (y no tiramos los huesos sino que hacemos caldo, obviamente).

Las peras son las primeras en aparecer, avisando lo que viene. Recomendando comerlas con queso, con hojas amargas en ensalada o doradas en sartén con alguna chuleta y mostaza.

Acaba de terminar la vendimia y la variedad de uvas invade la verdulería. Van bien solas, asadas con un chorro de vinagre y apenas azúcar en horno bien fuerte, en ensaladas o sumadas a las picadas clásicas. Mi mamá hacía un pollo a la miel con uvas y vino blanco con puré de zapallos, al que yo hoy le agrego salvia, que claramente representa esta época.

Si las sandías están baratas les hacemos un hueco y con una cuchara de madera vamos rompiendo y machacando, para sacar el líquido de a poco, colando a medida que vamos trabajando. ¿El resultado? Al menos casi tres litros de jugo de sandía que podemos congelar en tazas.

También encontramos los mejores pimientos para asar y guardar en conserva. Piquillos, calahorras, pimientos turcos o los simples y clásicos morrones. El otro día en Fico, un restaurante que adoro, comí una ensalada de ajíes en vinagre asados, morrones pelados y piquillos con un bife de cuadril y chips de papa que fue de lo más rico que probé este verano. Una ensalada con la variedad de un solo producto que nos da solo este momento del año.

En conclusión, recomiendo que aprovechen lo que se va y abracen lo que llega, porque la estacionalidad es de las pocas certezas que compartimos todos. ●

## Vínculos

## ¿Los padres siempre tienen un hijo favorito?

Según la ciencia, el temperamento, género y orden de nacimiento influyen en la posible preferencia

César Quispe Alcócer  
EL COMERCIO / GDA

Preguntarle a un padre cuál de sus hijos es su preferido puede resultar incómodo, ya sea por la culpa que esto podría generarle o por el impacto emocional en los demás miembros de la familia. Sin embargo, diversos estudios han explorado esta cuestión y han encontrado respuestas claras.

De acuerdo con la Asociación Estadounidense de Psicología, sentir mayor afi-

nidad por un hijo no es algo extraño, sino una tendencia natural.

De hecho, hay especialistas que indican que los progenitores no deberían sentirse culpables por esto, ya que es un fenómeno común en la dinámica familiar.

Un estudio de esta misma organización, publicado en la revista *Psychological Bulletin*, analizó el favoritismo parental en 19.469 personas de Estados Unidos y Europa. Los investigadores encontraron que la inclinación



BEBER CON MODERACIÓN - PROHIBIDO

## Ranking. LAS 5 BEBIDAS MÁS CARAS

La publicación británica *The Drinks Business* dio a conocer su ranking mayoría de los casos por sus lujosos envases, decorados con piedra



1



2

por un hijo sobre otro es una realidad y que esta preferencia puede estar influenciada por diversos factores.

**Cuestiones que influyen**

En principio, los datos obtenidos mostraron que elementos como el temperamento, el orden de nacimiento, los rasgos de personalidad y el género de los padres pueden influir en la preferencia por un hijo.

En este sentido, entre los hallazgos más destacados, se identificó que los progenitores suelen inclinarse más por las hijas y por aquellos hijos que son considerados responsables y organizados.

**¿Cómo se manifiesta la preferencia?**

El favoritismo puede reflejarse de distintas maneras, desde la forma en que se trata a cada hijo hasta la cantidad de recursos y tiempo que se les dedican.

Esta inclinación suele ser notada por los hermanos, lo que puede generar efectos en su bienestar emocional, principalmente en la adultez.

En algunos casos, puede contribuir a problemas como baja autoestima, ansiedad o sentimientos de frustración. Por eso, los especialistas sugieren algunas estrategias para reducir el impacto negativo del favoritismo en los hijos que no reciben la misma atención.

Entre ellas, recomiendan validar sus emociones, escuchar sus inquietudes, compartir tiempo de calidad con cada uno, evitar respuestas defensivas y apoyar el desarrollo de sus talentos.

Aplicar estas medidas puede ayudar a fortalecer los lazos familiares y evitar conflictos derivados de estas diferencias en el trato que, aunque sutiles, son verdaderas y pueden generar riesgos entre hermanos. ●



Media masa es el estilo que identifica al país en el mundo

ARCHIVO

**Gastronomía**

**La pizza argentina se convierte en una categoría internacional**

Por primera vez será incluida en un concurso mundial de maestros pizzeros; cuáles son las características que la definen

**Sebastián A. Ríos**

LA NACION

Todo un desafío para los maestros pizzeros del mundo. Por primera vez la pizza argentina tendrá su propia categoría en un concurso internacional de la especialidad, en el que los participantes deberán recrear una clásica de muzzarella al molde. "Puede parecernos fácil desde nuestra mirada, pero no lo es para alguien que está acostumbrado a hacer una napolitana o una estilo Detroit", asegura Diego Dávila, director de la escuela profesional de la Asociación de Pizzerías y Casas de Empanadas (Apyce), entidad que impulsó la inclusión de la nueva categoría.

Con su masa alta, su desbordante dosis de muzzarella y su chimichurri, la pizza al molde o media masa deberá ser recreada en la 4ª edición del Campeonato de España de Pizzas Gourmet, organizado por la Asociación Española de Pizzeros Artesanos (AEPa) y el Grupo Gourmets, que se llevará a cabo del 7 al 10 de abril en Madrid. Allí, los participantes se medirán en categorías como clásica, pala, taglio, napolitana, sin gluten, piú lunga, velocidad, acrobacia y, por primera vez, pizza argentina.

Pero ¿por qué pizza al molde y no a la piedra? "Cuando la pizza salió al mundo y llegó a la Argentina la pizza solo era al molde, que era la clásica alta del norte de Italia - responde Dávila-. La pizza a la piedra comienza a hacerse un lugar en los años 70, y luego gana mucho terreno en los 80 y los 90. Pero del 2000 en adelante recupera su lugar la pizza al molde y hoy es la más representativa de la Argentina. De alguna forma, es similar a lo que ocurre con la pizza napolitana, que es la más representativa de Italia, aun cuando tiene muchos estilos".

**Estándares de un ícono**

Una aceituna por porción. Ese es quizás el requisito más fácil de cumplir



Desde los 2000, la pizza al molde es la más representativa de la Argentina

plir a la hora de elaborar una "pizza argentina" acorde con los requisitos establecidos para esta categoría por Apyce. "Para participar del concurso en España con una categoría propia hubo que darle una norma a la categoría - explica Dávila-. Partimos de la idea de una pizza que se cocina dentro de un molde, y que es redonda, ni ovalada ni rectangular como caracteriza a otros estilos".

Tampoco puede tener cualquier tamaño: debe tener entre 33 y 35 centímetros de diámetro y el peso del bollo debe ser de entre 380 a 500 gramos. Como es de esperar, también está normatizado qué tipo de queso lleva la pizza argentina y, dato no menor, qué cantidad es la necesaria para lograr

su característica exuberancia.

"La cantidad de muzzarella debe ser de entre 350 y 600 gramos... ¡abundante!", destaca Dávila, que precisa que además el queso debe ser "queso muzzarella argentino u otro de leche de vaca que reproduzca sus características".

En cuanto al tomate, precisa el maestro pizzero, "debe ser tomate entero triturado. Y si bien hay algunos pizzeros que cocinan la salsa, no es lo más común, aunque se puede aceptar".

La aceituna es opcional, pero de tenerla debe ser una porción, "algo muy típico de la pizza argentina. Y la pizza debe ser terminado con el clásico chimichurri de pizzería argentina, ese aceitito que le da el sabor característico y que uno no logra cuando hace pizza en casa, y que se compone de aceite de oliva, ajo, orégano, ají molido (solo una pizca, no debe ser picante), pimentón dulce, y algunos le ponen albahaca o perejil".

Vale aclarar que solo se podrá participar haciendo pizza de muzzarella. "Es como probar el helado de dulce de leche de una heladería, si está bien hecho el resto de los sabores no van a fallar", asegura.

En el marco del Campeonato de España de Pizzas Gourmet, Dávila ofrecerá una masterclass sobre pizza argentina. Cuenta el maestro pizzero que es de esperar una gran convocatoria en la nueva categoría: "Cuando un pizzero va a competir busca a toda costa subir al podio, y si hay una categoría nueva espera que haya menos inscriptos".

Para la Argentina, agrega, "es una oportunidad de llevar nuestra pizza al mundo. Y detrás de la pizza van los pizzeros argentinos, a los que se les abren posibilidades de trabajo en el exterior, y con ellos va también el producto argentino: la muzzarella argentina, la harina específica para nuestra pizza". ●

**RUFINO**  
PARRILLA ARGENTINA

**TE ESPERAMOS**

Vení a conocer la parrilla más cool de Buenos Aires, todos los días desde las 19:00.

Av. Pres. Manuel Quintana 465.  
Dentro del hotel Mío Buenos Aires,  
Buenos Aires, Recoleta.

**RESERVAS:**  
WA: +54 9 11 5601-7547  
Mail: reservas@rufinoargentino.com  
@rufinoarg

DA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

**DEL MUNDO**

ing de espirituosas que se destacan por su precio, pero en la is preciosas, oro y plata



3

1. D'Amalfi Limoncello Supreme  
**US\$ 33 millones**
2. Whisky Isabella Islay  
**US\$ 4,6 millones**
3. Billionaire Vodka  
**US\$ 3,6 millones**
4. Tequila Ley .925 Diamante  
**US\$ 3,4 millones**
5. Craft Irish Whiskey Co. The Emerald Isle Collection  
**US\$ 3,1 millones**

Circuitos

# El lado B de la calle Aguirre

Cuando bajan las persianas de los outlets de indumentaria, florecen cafés de especialidad y platos de autor

lanacion#cvam38616

Texto Vivian Urfeig

Cuando bajan las persianas de los locales de indumentaria el eje de la calle Aguirre se transforma por completo. Del universo de ofertas a platos de autor en ambientes de diseño, luces cálidas y propuestas gourmet que van desde café de especialidad a tapas: El lado B de Aguirre, en pleno corazón de Villa Crespo.

Cada vez son más los emprendimientos que eligen estas casonas tipo PH para instalar sus cocinas, casi sin remodelarlas. Así, la sensación de cenar en el living de una casa es un valor agregado y entre las novedades, sorprenderlos diseños arquitectónicos que detrás de una piel de ladrillos esconden un restaurante a puertas cerradas.

Aguirre, la calle en transformación que muestra su costado gourmet y genera un contraste en la trama urbana: outlets de día, propuestas de autor a partir del atardecer. ●



- 1- Horta Aguirre 1080
- 2- Midbar (cocina judía) Aguirre 971
- 3- Cajú Café Aguirre 653
- 4- Raíz (café de especialidad) Aguirre 1015
- 5- Marino Pizzas Aguirre 991
- 6- Alcanfor Aguirre 949
- 7- La Board Game House Aguirre 938
- 8- La esperanza de los Ascurra Aguirre 526
- 9- Casa café de especialidad Aguirre 509
- 10- Love in roll Aguirre 601



**HORTA**  
AGUIRRE 1080

Recién incorporado al circuito, este bistró moderno de menú corto incluye opciones vegetarianas, veganas y libres de gluten. Tortellini rellenos de mousse de parmesano o las carrilleras de vaca, con puré de papas, manteca ahumada y chucrut se suman a la pesca fresca de anzuelo, seleccionada por su calidad.



**CASA CAFÉ DE ESPECIALIDAD**  
AGUIRRE 509

Café en grano para llevar (de los tostadores La Motofeca) y café vegetal. Entre las opciones saladas, scones, avocado, bagel y ciabatta. Brownies, tortas, budines, pasta frola y alfajores artesanales completan el menú.

**LA ESPERANZA DE LOS ASCURRA**  
AGUIRRE 526

Con el foco en compartir y casi 15 años en el barrio es uno de los locales pioneros que ofrece tapas españolas elaboradas con productos frescos, una barra al estilo de los bares madrileños, gin propio y vermouth. Gambas apanadas, paellas, tortillas y croquetas.



**LA BOARD GAME HOUSE**  
AGUIRRE 938

Este café se especializa en juegos de mesa para pasar la tarde o la noche entre amigos o familia, con propuestas lúdicas originales y por fuera del mercado tradicional, con más de 500 opciones. Las mesas están diseñadas especialmente para facilitar los juegos y degustar cosas ricas.



**ALCANFOR**  
AGUIRRE 949

En un típico PH, con huerta y cocina a la vista se destaca el uso integral de los productos, minimizando desperdicios. Chipirones grillados, tomates reliquia, cordero con puré de manzana y fondo de cedrón, hongos con puré de alubias y duraznos con mousse de mascarpone, son algunos imperdibles.



**CAJÚ CAFÉ**  
AGUIRRE 653

"Servimos el café a 75", anuncian desde la carta y ofrecen la opción de pedirlo más caliente. Nutellate, Affogato y Caramel, entre otras variantes, se pueden combinar con bowls de vegetales, tostones, marquisse de frutos rojos, key lime pie y helados. El dato: es pet friendly.



**MARINO PIZZAS**  
AGUIRRE 991

Los bordes rellenos son la especialidad: de jamón y queso llanero, de cebolla y tocino o de queso cheddar y bombas de mozzarella, entre otros. Entre los gustos de pizzas se destacan la Primavera, Caraqueña, la Hawaiana (con ananá) y la de pollo con topping de BBQ.



**MIDBAR**  
AGUIRRE 971

Alejandro Kaplan está al frente del local especializado en la cocina judía, israelí y de Medio Oriente. "La comida es el corazón de la celebración", dice. Entre los principales, hígados de pollo encebollados, varenikes de papa, pastrón y musaka de carne y berenjenas. Además, lajmayin, niños envueltos y, de postre, baklava y strudel de manzana.



**RAÍZ**  
AGUIRRE 1015

Soda de jengibre casera, café filtrado o la opción elaborada por baristas, con hielos de cold brew, almibar de dátiles, espressos y más, desde una barra con vista a la calle. La pastelería se elabora en el local.



**LOVE IN ROLL**  
AGUIRRE 601

Rolls frescos con ingredientes naturales para disfrutar en la vereda. Ofrecen la opción de llevar el propio tupper para armar todo tipo de ensaladas y contribuir a la reducción de plásticos. Falafel, pollo, cebollas caramelizadas y vegetales, dentro de tortillas de trigo.





Salidas

# Débora Nishimoto: cinco planes para el finde

La actriz revelación de *Envidiosa* cuenta cuáles son sus bares, restaurantes, series y música infaltables en los momentos de ocio

Texto **Natalia Sarramone**

En el último tiempo su rostro se volvió más que popular. Es "la china" de la serie *Envidiosa*, esa cocinera oriental que se interpone entre el amor de Vicky (Griselda Siciliani) y Matías (Esteban Lamothe) en la serie de Netflix. "Sentía que mi personaje iba a generar algo, pero realmente no esperaba este nivel de masividad y popularidad. La verdad me pone re contenta." Con Mei (así se llama su personaje) no solo ganó reconocimiento a nivel mundial sino que encontró el amor. "Cuando la gente nos ve juntos es como que quedan descolocados", confiesa esta argentina -descendiente de japoneses- sobre su relación con Esteban Lamothe; un vínculo que la tomó por sorpresa y que ya lleva siete meses.

Mientras espera el llamado para ser parte de la tercera temporada, Nishimoto se prepara para volver a las tablas con la obra *Los miedos* y sigue combinando sabores y aromas con Kaori, su emprendimiento de cocina. Aquí, comparte cinco planes ideales para disfrutar de su tiempo libre.

**1. ¿TU RESTAURANTE FAVORITO?**

Mi restaurante favorito de Buenos Aires es Roux, lo descubrí hace relativamente poco porque me mudé a Recoleta hace unos meses y me queda cerca. La atención es increíble, la bienvenida es un gazpacho con un hummus: un plato en sí mismo.



**2. ¿UNA CAFETERÍA?**

Yo soy muy fanática del café; me gusta el espresso, cortito o doble. Así que tengo dos lugares para nombrar: Oli, en Palermo, que tiene los mejores croissants y medialunas del mundo, y Farinelli, cerca de casa, que también me gusta mucho.



**3. ¿UNA SERIE?**

Mi serie preferida de todos los tiempos, esa que pongo por ejemplo si estoy cenando y quiero ver un capítulo de algo, y repetirlo y repetirlo, sería *The Office*. Me hace reír cualquier capítulo que encuentre. Del último tiempo, otra que es muy parecida a *The Office* es *Paquita Salas*, una serie española dirigida por Los Javis que tiene ese mismo humor de mirar a cámara, medio *mockumentary*, como un falso documental, sobre una agencia de representantes de actores. La miro y digo: "Qué divertido sería actuar ahí".



**4. ¿LUGARES QUE SEAN REFERENTES DE LA COMIDA JAPONESA?**

Como mucho en mi casa, la verdad, pero está Mirutaki, de dueños japoneses, en Palermo, y Nare, que queda en Belgrano, y es muy chiquito: una barra divina.



**5. ¿UNA SALIDA IDEAL DE FIN DE SEMANA?**

Si hay una fiesta, me gusta mucho la música electrónica: hace poco fui a ver a Chemical Brothers. Y si es algo más tranquilo, me gusta mucho ir al teatro y al cine. Para un domingo, me encanta ir a la zona de teatros, por ejemplo, ir al San Martín y después ir a comer algo al bar Los Galgos.



Bebidas

# Pequeña guía de espumantes italianos

¿Qué diferencia hay entre los reputados vinos de Prosecco y Franciacorta?

Sebastián A. Ríos  
LA NACION

Hasta que Francia estipuló que la palabra Champagne solo puede usarse en la etiqueta de un vino producido en esa región, todo vino con burbujas era llamado Champagne (o, en estas tierras, champán o champaña). Y si bien esa región es reconocida como cuna de algunos de los más icónicos vinos espumosos del mundo, son varios los países que se destacan en su producción. Uno de los más relevantes es Italia, aun cuando su presencia en la Argentina siempre ha sido más bien escasa.

La buena noticia es que en estos días coinciden la llegada al país de espumantes italianos que son exponentes de dos de sus más relevantes denominaciones de origen: Franciacorta y Prosecco. Qué mejor excusa que esta para dar un paseo por el mundo de las burbujas italianas, y saber qué esperar de ellas en las copas.

"Italia es un importantísimo jugador en el panorama mundial del vino -destaca la sommelier Delvis Huck-. En 2022 exportó 4,4 millones de hectolitros de vino espumante, lo que representó alrededor del 20% del total de exportaciones de este tipo de vino".

Gracias al furor del Spritz, el Prosecco que integra este cóctel comenzó a hacerse un lugar en las barras y las cartas de vino argentinas. "El Prosecco es la categoría clave en el crecimiento de exportaciones de espumoso italiano, con una demanda en aumento en mercados como el Reino Unido, Estados Unidos y Alemania", agrega Delvis.

La Denominación de Origen Controlado (DOC) Prosecco abarca a las provincias de Friuli Venezia Giulia y Véneto, y tiene a la variedad de uva Glera como protagonista. En la mayoría de los casos la burbuja se obtiene por método Charmat (o Martiniotti, como se lo denomina en Italia), en el que la "toma de espuma" tiene lugar en grandes tanques de acero presurizados. El resultado son vinos que se destacan por su frescura y aromas de fruta: conviene beberlos jóvenes. Existe sin embargo una categoría de Prosecco

de mayor calidad, conformada por las DOCG (Denominación de Origen Controlado y Garantizado) Asolo y Conegliano Valdobbiadene.

Justamente esta última es la que se encuentra en la etiqueta de los Prosecco que se presentaron esta semana en el país. "Se trata de vinos elaborados mediante método clásico, provenientes de Treviso -comentó Gian Agnelli, director comercial de la firma que importa los Prosecco-. Es muy elegante y se diferencia tanto del Champagne francés como del Franciacorta italiano".

Franciacorta es la otra gran denominación de espumante italiano. Esta DOCG proviene de la provincia de Brescia, a 90 kilómetros al este de Milán. "En 1995 se convirtió en el primer vino italiano elaborado con segunda fermentación en botella en obtener la DOCG", destaca Huck, que explica que el Franciacorta se elabora a partir de uvas Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Bianco (y se admite el uso en pequeñas proporciones de una cepa local llamada Erbatmat) mediante método clásico: "con un período mínimo sobre lías de 18 meses, cuando Champagne exige 15 meses".

El resultado es un espumante de burbuja fina, que combina los aromas de la fruta con notas de panadería y frutos secos características del método clásico. "Franciacorta es un estándar de la producción vitivinícola italiana, con muchísima personalidad y mucha definición de lugar. Al igual que si decís Chianti o Barolo, si decís Franciacorta sabés dónde está. Es un territorio y un estilo de elaboración únicos", comenta por su parte el chef italiano Donato de Santis.

Si bien Franciacorta y Prosecco son las dos denominaciones de origen más relevantes, existen otras dentro del mundo de la burbuja italiana: "Todas tienen características únicas: Asti Spumante y Moscato d'Asti en el Piemonte con su bajo alcohol y niveles perceptibles de dulzor elaborados con Moscato; y los Lambrusco de Emilia Romagna, espumantes de método ancestral tintos", enumera la sommelier Delvis Huck. ●



Italia es uno de los grandes productores de espumante

Facundo Pereyra se transformó en un best seller con *Resetea tus intestinos*

## AUTOTEST

► Si querés saber si tu fatiga viene del cerebro, tenés que tildar al menos dos de los siguientes ítems que afecten la mayor parte de tus días: insomnio, nerviosismo, irritabilidad, miedos, angustia o tristeza.

► Para saber si viene del intestino, primero reconocé si se te hincha la panza o si tenés algún síntoma digestivo, y después tenés que tildar dos o más de estos ítems: dolor de cabeza, hormigueos o adormecimiento de las piernas, erupciones o picazón en la piel, rinitis, hinchazón de manos, pies y cara; dolores articulares o musculares; visión borrosa, adicción al azúcar y/o harina, haber sido operado de la vesícula, tener hipotiroidismo o alguna enfermedad autoinmune.

## Salud mental

En su nuevo libro, *Agotados*, el reconocido gastroenterólogo indaga en las causas de la fatiga constante y brinda una guía práctica para combatirla

## Facundo Pereyra. “El intestino inflamado y el burn out desencadenan cansancio crónico”

Texto María Florencia Sanz

Facundo Pereyra es especialista en medicina interna, gastroenterología y endoscopia digestiva. Junto a su padre, un prestigioso gastroenterólogo, crearon un programa de “reseteo intestinal” para evaluar y tratar problemas crónicos de salud vinculados con un mal funcionamiento del intestino. Hasta ahora, ya lo realizaron alrededor de 400 mil personas de todo el mundo.

Pero el primero en ser su paciente, fue el mismo Facundo. “A mis 33 años y durante muchos más estuve con agotamiento, tristeza y una especie de depresión leve a las que se sumaban muchos síntomas en el cuerpo, como reflujo, urticarias y lumbalgias. Entonces me decidí y probé de mi propia medicina. Empecé el programa de reseteo intestinal y dejé de comer ultraprocesados, azúcar y harina. Me puse a comer mucha variedad de plantas, a tomar magnesio y a hacer toda una serie de cambios graduales. Tuve una mejoría impresionante, volvía a ser el Facundo de siempre, y quise que esto no le pasara a nadie más. Justo llegó la pandemia y pude empezar a difundir en las redes socia-

les el concepto de salud intestinal y microbiota, y su relación con la salud mental”, repasa Facundo.

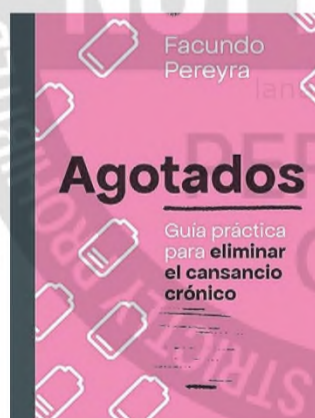
Así fue como en 2022 publicó su primer libro, *Resetea tus intestinos* (El Ateneo), que se convirtió en un best seller internacional con más de 54 mil ejemplares vendidos. Y ahora, se suma una nueva publicación: *Agotados. Guía práctica para eliminar el cansancio crónico* (El Ateneo).

—¿Cuál es la diferencia entre el cansancio crónico y el cansancio común o esperable?

—El cansancio crónico y al que debemos prestar atención es aquel en el que la persona no se recupera después de descansar y de dormir una buena cantidad de horas. Es cuando te levantas cansado o cuando el fin de semana estás todo el día tirado y te invitan a algún lugar y no tenés energía. En cambio, en el cansancio normal, después de un buen descanso, te recuperás y estás nuevamente energético.

—¿Qué factores son los desencadenantes de esta fatiga crónica?

—Yo los divido en tres grandes grupos. El primero son las causas médicas como las enfermedades crónicas, la fibromialgia, el EPOC, las



enfermedades autoinmunes, e incluso la ingesta de algunos medicamentos como los betabloqueantes o los antihistamínicos. El segundo tiene que ver con causas cerebrales como el estrés crónico de la vida diaria, el síndrome de burnout, los trastornos de ansiedad o la depresión. Y el tercero está relacionado directamente con el intestino y la mala alimentación.

—En cuanto a las causas médicas, ¿hay alguna forma de prevención?

—Hay muchas causas médicas que tienen su complejidad, pero hay tres entidades que suelen pasar desapercibidas y que son fáciles de tratar, porque basta con pedir las en un análisis de rutina. La primera es la ferritina baja, es decir cuando el depósito de hierro en el cuerpo está disminuido incluso con hematócritos normales y sin tener anemia. Esto genera una gran fatiga que mejora dándole hierro al paciente. El otro diagnóstico es la vitamina B12 baja. Tuve un paciente con el que trabajamos muchísimo para ver cómo mejorar su energía, probamos de todo y nada funcionaba hasta que hicimos un análisis de vitamina B12 y la tenía por el piso. El tercer diagnóstico es el hipotiroidismo, que si bien es popular, a veces no se busca y es una de las grandes causas de fatiga crónica.

—¿Por qué los trastornos de salud mental desembocan en un cansancio crónico?

—Lo que sucede es que el cerebro empieza a funcionar mal: genera más cortisol y menos serotonina. Por supuesto que hay distintos grados, primero está el estrés crónico de la vida diaria, que es el que tenemos casi todos cuando estamos acelerados. Cuando pasa a ser algo muy

sostenido en el tiempo puede aparecer el famoso síndrome de burnout, que es cuando ya dejás de tener ganas de ir a trabajar, tenés rechazo, aparecen síntomas anímicos más marcados y síntomas somáticos del cuerpo. Y después están los estados de ansiedad y depresión que casi siempre tienen algún componente genético, donde las personas heredan un cerebro con una especie de déficit de receptor de serotonina. Esos cambios neuroquímicos generan pensamientos negativos automáticos: tomar conciencia de eso también puede ayudar.

—Mencionaste las causas intestinales como el otro gran desencadenante del cansancio crónico, ¿por qué?

—El intestino empieza a inflamarse y a filtrar toxinas de la materia fecal a la sangre y uno de los síntomas más importantes es la falta de energía. Suele suceder en personas que viven traumas o comen mal durante mucho tiempo, o son sensibles al gluten o a los lácteos, o por la toma de ciertos antibióticos, entre otros factores. Muchas veces la ansiedad y la depresión pueden venir del intestino. Hay casi 90 enfermedades y síntomas corporales que tienen que ver con un intestino inflamado. Para curarlo, creamos una dieta que llamamos “la dieta perfecta del intestino”, donde el intestino recibe cero irritantes durante siete días y activa su mecanismo de autosanación. Este programa de reseteo intestinal tiene tres pilares: la dieta, la meditación y el ejercicio. Al octavo día la persona deja de tener cansancio, elimina otros síntomas y en la reintroducción gradual de los alimentos, se va autoconociendo.

—¿Qué alimentos afectan al síntoma del cansancio?

—Hay una clara asociación entre el intestino permeable y su enemigo más conocido que es el gluten, lo que causa fatiga crónica. Hay un 20% de la población que tiene sensibilidad al gluten no celiaca. Esa fatiga también la genera la adicción y exceso de azúcar y de harina. El 80% de los argentinos come mal y rellena sus requerimientos calóricos con comida chatarra; el cuerpo se va quedando lentamente sin nutrientes, vitaminas y oligoelementos. Aunque según tu biología, a veces la fatiga puede ser provocada incluso por alimentos saludables como las legumbres. ●

# vida digital.

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

## Vida laboral

# Llegan los agentes de IA y cambian todo

**Débora Slotnisky** PARA LA NACION

Al como señala Thiago Araki, director de tecnología para América latina de Red Hat (hoy parte de IBM), "la que toma decisiones es un tipo de IA que puede ejecutar tareas de manera autónoma, sin necesidad de intervención humana constante. Para imaginarlo de forma sencilla, tenemos que pensar en un asistente digital que no solo le dice cuál es la mejor receta para cocinar espaguetis, sino que también busca los ingredientes, los agrega al carrito de compras y gestiona la entrega. En el mundo empresarial, estos agentes pueden automatizar procesos complejos, como la gestión de inventarios, la atención al cliente o el desarrollo de software".

Esta tecnología se conoce como agentes de IA y está expandiendo la automatización a un nivel sin precedente. "A diferencia de los asistentes virtuales tradicionales, que solo responden a comandos específicos, un agente tiene la capacidad de planificar, aprender y adaptarse a diferentes

situaciones", explica Juan Pablo Villa, director de ventas de Aditi Consulting, que brinda servicios de ingeniería digital a empresas Fortune 500.

Emilio Giménez, de BCI Consulting, subraya la importancia de adquirir habilidades para trabajar con estas soluciones. "El reemplazo del humano no vendrá directamente por el avance del agente computacional, sino por la llegada de un colega que sí haya desarrollado las destrezas necesarias para aprovechar esta tecnología", advierte.

El estudio *Technology Vision 2025*, de la compañía de tecnología Accenture dice que el 77% de los directivos encuestados están de acuerdo en que los agentes de IA reinventarán la forma en que su organización desarrolla sistemas digitales. Además, el 78% de estos ejecutivos consultados coincide en que en los próximos 3 a 5 años tendrán que desarrollarse ecosistemas digitales para los agentes de IA y las personas.

Más allá de su potencial, la adopción de estos agentes enfrenta barreras. Su implementación requiere programadores que son escasos, una infraestructura robusta y una inversión significativa en software, nube y mucha energía eléctrica. "Además, muchas organizaciones subestiman los costos ocultos, como el mantenimiento continuo y la regulación emergente que podría limitar su uso en ciertos países", observa Villa.

Por supuesto, también hay cuestiones éticas y técnicas que aún se están abordando. Araki detalla: "Por ejemplo, ¿cómo podemos asegurarnos de que los sistemas con agentes estén alineados con nuestros valores? ¿Quién es responsable cuando una IA con agentes comete un error? En algunos casos, existen desafíos de transparencia, ya que no sabemos con certeza cómo el agente llegó a la conclusión que ofrece como resultado".

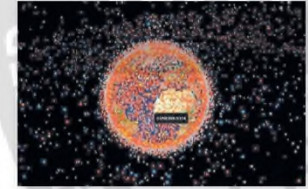
Según Gartner, para 2028, el 33% del software empresarial incluirá agentes de IA (hoy es menos del 1

por ciento). Sin embargo, Giménez dice que no hay que alarmarse, porque lo que se viene es el salto de una tecnología que lleva años entre nosotros.

A medida que las empresas observan las crecientes capacidades de la IA, pueden verse tentadas a abordarla de manera similar a las tecnologías de automatización del pasado. "Sin embargo, la singularidad de la IA generativa radica en que se vuelve más capaz y útil cuanto más cerca está de las personas", comentan los entrevistados.

El ejecutivo de Aditi concluye: "Los agentes computacionales no representan simplemente una evolución tecnológica, sino un cambio de paradigma en la forma en que se toman decisiones corporativas. Las empresas que no inicien hoy su transición hacia esta nueva era de la automatización quedarán rezagadas en pocos años". La cuestión, por lo tanto, ya no es si estas herramientas serán adoptadas masivamente, sino quién logrará aprovecharlas con mayor eficacia. ●

## HALLAZGOS



### Índice satelital

En esta impresionante página (<https://sky.rogue.space>) hay una base de datos espaciales que permite visualizar todos los objetos artificiales que orbitan alrededor del planeta Tierra. Pueden hallarse y seguirse, además de satélites, diferentes cuerpos rocosos, escombros y otros objetos desconocidos. Aparte de la información técnica que concierne a cada unidad registrada (su denominación, pero también su apogeo, perigeo, velocidad, inclinación, etcétera), el sitio Rogue Space Database, dependiente de la compañía Rogue Space Systems, e incluye referencias sobre la trayectoria y los lanzamientos de programas como Iridium, SpaceX y Starlink. Cada objeto está codificado por color (en rojo, los satélites, por ejemplo) y con un clic del botón secundario se selecciona cada uno y es posible allí listar todos las unidades de ese lanzamiento en particular. ●

contentlab | LA NACION

Seguinos en @clubn

espacio Club LA NACION

# Eternos estudiantes

Ya sea para cambiar de carrera, potenciar habilidades o por el placer de aprender, siempre hay opciones para seguir estudiando. Club LA NACION acerca propuestas para todos.

La educación para adultos se ha convertido en una herramienta esencial para quienes buscan reinventarse profesionalmente y adaptarse a las demandas del mercado laboral. A continuación, tres opciones que combinan calidad educativa y flexibilidad.

Coderhouse se destaca por su enfoque práctico y dinámico en la educación online. Ofrece cursos, carreras y diplomaturas en áreas como programación, marketing digital, diseño UX/UI y data science. Su metodología combina contenido pregrabado con clases en vivo, permitiendo a los estudiantes interactuar con expertos y resolver dudas en tiempo real. Además, propone la Coderbeca, con la cual es posible inscribirse en los cursos abonando el 30% del precio total (y con un descuento adicional para los socios de Club).

Por su parte, el Instituto Neone ofrece cursos y programas orientados a las necesidades actuales del mercado laboral. Su oferta académica abarca desde tecnología hasta habilidades blandas, adaptándose a las demandas de diversas industrias. La institución se caracteriza por brindar una formación integral, combinando teoría y práctica para

La educación para adultos ofrece alternativas prácticas y accesibles para mantenernos siempre competitivos

garantizar una educación de calidad.

En tanto que el Centro de E-Learning de la Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Buenos Aires, ofrece una amplia variedad de cursos y diplomaturas en modalidad online. Su propuesta educativa abarca áreas como tecnología, gestión, salud y medio ambiente. Al ser parte de una universidad reconocida, los programas cuentan con el respaldo académico de la UTN, asegurando calidad y pertinencia en los contenidos.

Los chicos volvieron a clases, ¿por qué no hacerlo nosotros también? Continuar capacitándonos a lo largo de la vida es clave no solo para mejorar el perfil profesional en un entorno laboral en constante evolución, sino, sobre todo, para mantener encendidas la creatividad y la pasión por lo que hacemos.



### APRENDER A TODA EDAD

#### 1. INSPT - UTN

20% para socios BLACK y 15% para Premium en el precio de lista en Cursos y Diplomaturas en compra online todos los días [extension.inspt.utn.edu.ar](http://extension.inspt.utn.edu.ar)

#### 2. Instituto de Cultura del Cudes

10% en compra online y presencial en el arancel de la Diplomatura en Cultura Argentina todos los días [institutodecultura.cudes.org.ar](http://institutodecultura.cudes.org.ar)

#### 3. Instituto Neone

100% en la matrícula de cursos grupales de todos los idiomas y 15% en la cuota mensual de cursos grupales de todos los idiomas, todos los días [www.institutoneone.org](http://www.institutoneone.org)

#### 4. CUI - Centro Universitario de Idiomas

15% sobre los cursos de idiomas en compra online todos los días [www.cui.edu.ar](http://www.cui.edu.ar)

#### 5. Coderhouse

20% adicional en el plan Coderbeca en compra online todos los días [www.coderhouse.com](http://www.coderhouse.com)

#### 6. Centro de E-Learning UTN UBA

25% para socios BLACK y 20% para Premium en el precio de lista en Cursos, Diplomaturas, Expertos Universitarios y para el Posgrado en Gestión de Proyectos todos los días [utnba.centrodelearning.com](http://utnba.centrodelearning.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](http://club.lanacion.com.ar).

## Mesa para dos

La diseñadora española repasa sus 40 años con la moda y habla de todo: el amor, los contactos y la proyección de su marca

# Ágatha Ruiz de la Prada

## “La vida social es clave para mi empresa”

Texto Paula Ikeda | Foto Fabián Marelli

Aquí me siento como en casa”, dice la diseñadora española Ágatha Ruiz de la Prada al hablar de Buenos Aires, ciudad de la que se declara fanática. Así lo demostró en su última visita, en agosto del año pasado, cuando inauguró una muestra en el Centro Cultural Recoleta, fue distinguida por la Legislatura de la Ciudad de Buenos Aires y reconocida como embajadora por Distrito Buenos Aires Fashion & Arts (BA-FA). En aquella ocasión, recorrió Tigre, se reunió con artistas y visitó las locaciones de la serie *El Encargado*. También se dio tiempo para presentar su biografía, *Mi historia*, donde conoció a Amalia “Yuyito” González quien, a su vez, generó un encuentro con el presidente Javier Milei en la residencia presidencial.

Hoy, Ágatha vuelve al país para presentar su exhibición *Ágatha Ruiz de la Prada, 40 años de diseño y creatividad*, una retrospectiva con 100 de sus trajes en La Usina del Arte (puede visitarse hasta el 6 de abril).

**–En tu última visita a la residencia presidencial, ¿pudiste conversar con Javier Milei o fue una visita “para la foto”?**

–No fue solo por una foto. Estuve bastante rato, pero yo me fui porque soy educada: en las reuniones, soy la invitada perfecta.

**–¿Qué te convierte en la “invitada perfecta”?**

–El saber irme. Hay mucha gente que no sabe retirarse a tiempo. El otro día di una fiesta en mi tienda y... hay mucha gente que no encuentra el momento de irse. A mí me encanta ir a los sitios, ver qué está pasando... pero yo voy, saludo y me retiro casi siempre. No aviso, me escapo, me suelo ir “a la francesa”. Pero tenía un novio –con el que me he peleado hace unos días– que no sabía irse. Se quedaba hasta las cuatro de la mañana, ya con el camarero desesperado, queriéndose ir. Yo eso no lo hago nunca. Primero porque no me quiero beber 12 whiskies; segundo, porque tampoco quiero que anden contando que voy cerrando los sitios, y tercero, porque no me ha gustado nunca. La gente te invita a comer, no a pasar el fin de semana. Eso me lo enseñó Carolina Herrera.

**–Hablando de ella: hay una foto de las dos abrazándose en tu libro.**

–Sí, el otro día estuve en Nueva York y la vi, monísima. La llamé y me dijo: “Pues venga, te invito a comer”. Con ella más que colegas, somos amigas.

**–También admirás a Miuccia Prada.**

–No soy amiga de Prada, pero la admiro muchísimo. Ha comprado ya Versace, ¿no? Parece. Sí, me gusta mucho más Prada que Versace.

**–No quedan muchas fundadoras de su propia marca. Carolina, por ejemplo, dio un paso al costado.**

–Sí, Carolina hace muchísimos años vendió su marca y, una de las cosas que me contó el otro día es

que desde el día que se fue no ha vuelto a pisar la oficina nunca más (aunque yo creo que la ha debido pisar ahora porque su último desfile fue en el edificio). Ella es muy inteligente. No lo hizo por nostalgia, sino para darle libertad al siguiente diseñador y porque un poco dijo: “Si me voy, me voy.”

**Una vida de contactos**

Más allá de sus 40 años de carrera y su pasión por el diseño, Ágatha Ruiz de la Prada pertenece al mundo de la aristocracia europea, por ser marquesa de Castellodorsius y baronesa de Santa Pau, dos títulos por los que debió pelear hasta ser reconocida.

Durante 30 años, además, estuvo en pareja con Pedro J. Ramírez, padre de sus dos hijos, exdirector del



“Al principio me decían que mi ropa no se la podía poner nadie”

### Lo básico

*Nada de tragos sofisticados ni vinos de alta gama. Si tiene que elegir qué beber, Ágatha se inclina por el agua “porque no hay nada que te dé mayor satisfacción cuando tienes sed.”*



diario El Mundo y actual del diario digital El Español. Él es la persona a quien, desde su separación, la diseñadora menciona como “el innombrable”. “Su nombre no volverá a aparecer en este libro”, escribió Ágatha en su biografía. “No le quería hacer publicidad. Porque a él, en esta última etapa, no lo conoce ni el gato”, dijo.

**–Conociste a mucha gente importante en tu vida y no necesariamente gracias a tu ex.**

–Claro. Ten en cuenta que cuando yo era pequeña, el rey iba a vivir a casa de mis abuelos. O sea, que no es que yo he conocido a mucha gente con “el innombrable”, sino que así fue toda mi vida. Yo vivía puerta con puerta con los Garrigues Walker, que eran como los Kennedy

españoles. De hecho Jacqueline Kennedy también vino; cuando yo era pequeña [Aristóteles] Onassis era el tío más impresionante del mundo. En mi libro ves la foto con Andy Warhol –de antes de conocer a “el innombrable”– porque yo expuse en la misma galería que él. La primera vez que vine a la Argentina hice un desfile y vino Mauricio Macri, que luego sería presidente. Después Milei. Y así con reyes, emperadores.

**–Te presentaste ante los emperadores de Japón con un vestido hecho de papel.**

–Fue en una fiesta en el Palacio Real de Madrid. Así como yo era muy fan suya, el rey (hoy emérito) era muy fan mío, así que me invitó. Le divertió, le parecía que yo podría “dar la nota”. Así que fui con mis colores y un vestido hecho de papel. ¿Correcta? Correcta fui solamente con el Papa. Solo con él usé el negro. Porque hay cosas como la religión, con las que soy súper respetuosa.

**–¿Seguís creyendo en el amor?**

–Creo más ahora de lo que creía hace años.

**–Y entre tus residencias en París, en Mallorca o Madrid, ¿volverías a tener pareja casa adentro?**

–Es muy difícil, porque ya a mi edad una tiene muchas manías. Y no es lo mismo que cuando eres joven que quieres tener hijos y todo recién empieza. Yo a mis hijos me los he sacado de encima, casi: Tristán se ha mudado hace poco al tener a mi nieta, que tiene diez meses. Y me he cambiado de casa...

**–Decís siempre que el color funciona como un antidepresivo, incluso en tus peores momentos lo usaste y salías, nada de quedarte en tu casa.**

–Salía casi todos los días. Bueno, no todos, porque cuando sales tanto inevitablemente engordas [risas].

**–También comentaste que con tu hijo Tristán, que trabaja con vos en la marca, discutían sobre semejante exposición. ¿Es necesaria la vida social para fomentar un trabajo o una marca?**

–Sí, igual que como le funciona a la gente el hacer gimnasia o comer bien, para llevar adelante una empresa así de importante la vida social es clave. Mis hijos no se dan cuenta de lo importante que es. Aunque luego cuando salen lo pasan bomba, incluso mejor que yo, hay que empujarles.

**–¿Cuántas veces te dijeron que tu ropa parecía la de un payaso?**

–Al principio, muchísimo, pero gracias a Dios todo ha cambiado. Tal y cual repitiéndome a cada rato: “Esto no se lo puede poner nadie”. Y luego ahora mismo, entre todos ellos, soy la única que ha quedado, no queda nadie más.

**–Pero, ¿se vende la ropa? ¿Es posible sentarse con un traje así en una cena?**

–No sé el resto, pero yo sí, con todos. Aunque quizás éste es el más difícil –señala un diseño que parece un túnel hecho con telas– tiene 30 metros. Para andar con alguien que me lleve la cola [risas]. ●

### EL ÁLBUM



Ágatha junto al presidente Javier Milei; en su visita al papa Francisco, y en la muestra de la Usina del Arte junto a Javier Iturriz, Teresa Bulgheroni y Gino Bogani