

sábado

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



SIGNOS VITALES

75%

En busca del bienestar
3 de cada 4 argentinos desean hacer cambios para mejorar su calidad de vida, según un estudio de Natura

LA "MADRINA" DE TEQUILA. Paola Pravato, la mujer detrás de la disco de la Costanera — por **Flavia Fernández**. *Página 8*

CUESTIONARIO DE MODA. Candelaria Tinelli comparte sus secretos de estilo — por **Romina Goldstein**. *Página 10*

DORA SÁNCHEZ. La viuda de Horacio Rodríguez Larreta [padre] le rinde homenaje en un libro — por **Paula Ikeda**. *Página 12*

lanacion#



LOS GANADORES DE 2024

Argentina, meca de vinos, diseño y gastronomía

Este año, prestigiosos premios y rankings internacionales ubicaron a nuestro país como uno de los grandes referentes del lifestyle

Texto **Carolina Cerimedo**



CON SELLO ARGENTINO

Lo mejor en gastronomía, vinos y alojamientos

Este año, los premios y las distinciones en rankings regionales y globales ubicaron a nuestro país como uno de los grandes referentes en lifestyle a nivel internacional; aquí, los ganadores de 2024

lanacion#ocam38616

lanacion#

Texto **Carolina Cerimedo**

Ya 2023 había terminado muy bien con la llegada de la Guía Michelin a Buenos Aires y Mendoza, un puntapié para posicionarse a la Argentina (el primer país hispanoamericano en ser examinado por los famosos inspectores) en el mapamundi de los mejores restaurantes. Y 2024 siguió con todo, con múltiples reconocimientos internacionales que confirman la tendencia: Argentina está de moda. Capta la mirada, conquista el paladar y toca el alma de los grandes críticos globales. De bares a bodegas, de parrillas a *fine dining*, de Malbec a Chardonnay, de palacios urbanos a lodges entre viñas. Las distinciones en rankings regionales y globales señalan variadas propuestas de nuestro país como referentes del lifestyle mundial.

Calidad, innovación y el folklore de estar en el fin del mundo abonan

estas premiaciones por las que Argentina se vislumbra como semillero foodie. De granero del mundo a meca gourmet, la excelencia no está solo en el producto, también en cómo se lo sirve y se lo disfruta. La visión ecológica cuenta. Y la del público, con experimentados viajeros que se quedaron con tres hoteles argentinos como los mejores de Sudamérica. A su vez, llegó el aplauso de los usuarios de Tripadvisor que, en sus 1000 millones de reseñas para 40 países, ubicaron

a Mendoza (puesto 20) y Buenos Aires (puesto 25) como mejores destinos gastronómicos.

Nuestro país también está en el cima del turismo gastro-enológico: la mejor casa de carnes del mundo y el mejor vino tinto del año; il chefs argentinos en Best Chef Awards 2024; ocho restaurantes porteños en Latin America's 50 Best Restaurants 2024; seis bodegas nacionales en World's Best Vineyards y seis vinos argentinos entre los 100 mejores del mundo, encabezados por un blan-

co, para sorpresa de muchos. Además, tres bares en World's 50 Best Bars. La provincia de Buenos Aires suma una pizzería de Adrogué en el 50 Top Pizza World por tercer año consecutivo. El equipo argentino se llevó el cuarto puesto en el Mundial del Helado Artesanal y hay tres heladerías entre las 100 mejores. Además, un barrio y una calle porteños entre "los más cool del mundo" para The New York Times y Time Out London. Con ustedes. Los ganadores del año. ●



Gonzalo Aramburu

CHEFS

Once argentinos fueron distinguidos entre los mejores del mundo en el ranking global

Los premios globales Best Chef Awards 2024 que se entregaron en Dubái subrayan la superioridad culinaria y los toques de autor con ingredientes autóctonos, aspectos por los que cinco chefs argentinos ganaron la categoría de estatus de clase mundial. Los cocineros locales que fueron distinguidos con Two Knives son: el maestro del *fine dining* Gonzalo Aramburu (del Dos Estrellas Michelin Aramburu) que en el pasaje del Correo en Recoleta ofrece un impactante menú de 18 pasos. Nos vamos a Córdoba con el santiagueño Javier Rodríguez (de El Papagayo), que en un pasillo de 2,40 metros de ancho por 32 de largo hace 10 años que levanta un imperio de la creatividad, con un menú de pasos itinerante que hoy expone 65 preparaciones en 11 platos. Volamos a Hong Kong con

Agustín Ferrando Balbi (de Andó), el chef de Ramos Mejía que fue el primer cocinero argentino en ganar una estrella Michelin en Asia, a cinco meses de abrir su restaurante en 2022. Su propuesta hoy está en Central, donde hace alta cocina de la abuela española con técnicas japonesas. Volvemos a Buenos Aires con Guido Tassi (del multipremiado Don Julio) y Tomás Treschanski (de Trescha), el jovencísimo chef que plantea una revolución en 14 bocados, en una casa recuperada de Villa Crespo. Por otro lado, con One Knife se premió a Fernando Rivarola (El Baqueano, Salta), Patricio Ariel Negro (Sarasaneiro, Mar del Plata), Sebastián Weigandt (Azafrán, Mendoza) y Gabriel Oggero (Crisia), Julio Baez (Julia) y Tomás Kalika (Mishiguene de Buenos Aires). ●



Parrilla Don Julio

RESTAURANTES

Ocho locales figuran en los Latin America's 50 Best Restaurants 2024

Las mejores parrillas del mundo están en Buenos Aires. La Argentina lidera la lista World's 101 Best Steak Restaurants con cuatro casas de carne porteñas, incluido el puesto N°1. Por su auténtica cocina argentina de clase mundial, el ranking que elabora la firma londinense Upper Cut Media House le dio el primer lugar a Don Julio por segundo año consecutivo. La parrilla de barrio que arrancó hace 25 años como un emprendimiento familiar de Pablo Rivero hoy es un emblema del ritual federal de la carne y el fuego. El asado argentino en su máximo nivel también le valió estar en el Top 10 de los mejores restaurantes del mundo. En la ceremonia The World's 50 Best Restaurants 2024, Don Julio subió ocho posiciones (es el único argentino que figura en esta escala global) y desplegó en

Las Vegas nuestra bandera gastronómica con el asado argentino. Por otra parte, Don Julio también obtuvo el primer lugar en la lista regional y fue elegido como el mejor de América Latina, en una fiesta que lo coronó en Brasil. Fue un medallero enorme la firma londinense Upper Cut Media House le dio el primer lugar a Don Julio por segundo año consecutivo. La parrilla de barrio que arrancó hace 25 años como un emprendimiento familiar de Pablo Rivero hoy es un emblema del ritual federal de la carne y el fuego. El asado argentino en su máximo nivel también le valió estar en el Top 10 de los mejores restaurantes del mundo. En la ceremonia The World's 50 Best Restaurants 2024, Don Julio subió ocho posiciones (es el único argentino que figura en esta escala global) y desplegó en

El siguiente restaurante argentino en el listado es Gran Dabbang (18), que sube ocho posiciones en relación a 2023. Después vienen El Preferido del Palermo (31) y Trescha (33), que también recibió el premio Highest New Entry Award por su ascenso significativo respecto a su ubicación 94 en 2023. Por último, Niño Gordo (34), Julia (37) y Aramburu (46). ●



BODEGAS

Seis nombres nacionales ingresaron al prestigioso World's Best Vineyards

Son seis las bodegas argentinas que aparecen en el World's Best Vineyards, con grandes nombres de Mendoza y de Salta a la cabeza. Sin dudas, la argentina mejor posicionada es Finca Victoria - Durigutti Family Winemakers (10), en el Top 10 de los mejores viñedos del mundo. Esta bodega fundada por Héctor y Pablo Durigutti tiene la tarea y el placer de ubicar a Las Compuertas en el mapa del mundo del vino como un lugar único para gozar de una experiencia suprema.

Sueño cumplido para los hermanos que armaron este proyecto con el objetivo de difundir sus raíces y las costumbres de su pueblo: un inmenso patrimonio cultural vitivinícola y uno de los corredores históricos más antiguos,

en Luján de Cuyo. Sin dudas, Durigutti Family Winemakers cierra el año bien arriba, porque también ha sido distinguida en los premios Best of Mendoza's Wine Tourism gracias a sus prácticas sustentables y a la cocina de finca de su restaurante 5 suelos.

Las otras bodegas argentinas que quedaron dentro de la reconocida premiación internacional World's Best Vineyards celebrada en Reino Unido también son dignas de mención: Salentein (18), Matías Riccitelli (26), El Enemigo (29) -que con su cocina de terroir de Casa Vigil ganó una estrella Michelin y otra verde por su conciencia medioambiental que hoy lleva adelante 11 programas-, Diamantes (39) y Colomé (40). ●



BARES

Con tres entre los 50 mejores del mundo, uno logró posicionarse entre los 10 primeros

Los World's 50 Best Bars destacan a los mejores bares alrededor del mundo en base al servicio y la originalidad. En la edición de 2024 celebrada en Madrid, Tres Monos -que figura en la lista por cuarto año consecutivo y en 2023 recibió el premio a la mejor hospitalidad- quedó en el séptimo puesto a nivel mundial. Además de innovar con sus propios licores, como el sake y el whisky elaborado con granos locales, producen vinos, como sauvignon blanc y espumosos pét-nat. Su ley primera es abastecerse de ingredientes estrictamente argentinos y hechos en casa. Servicio relajado e hiper atento, coctelería suprema e inclusiva (tienen una escuela de bartenders en el Barrio Mugica -ex Villa 31- para capacitación e inserción laboral, ya que luego los "graduados" van a trabajar a Tres

Monos) y nuevo salón estilo garage para que entren todos, con estética punk.

En el puesto 22 está el concurridísimo bar de Inés de los Santos, Cochinchina, un lugar de Palermo que luce y sabe como el sudeste asiático y está entre los mejores. Tiene una onda festiva que se esparce desde su barra con forma de herradura; coctelería sugerente y comida callejera franco-vietnamita en un espacio diseñado por Eme Carranza con paisajes orientales, una combinación explosiva para una noche bien arriba.

Para terminar, en el puesto 46 llega Florería Atlántico, el célebre rincón subterráneo de Tato Giovanni. Una puerta oculta en la coqueta calle Arroyo conduce a un gastrobar temático que convierte al visitante en un viajero del mundo. ●



VINOS

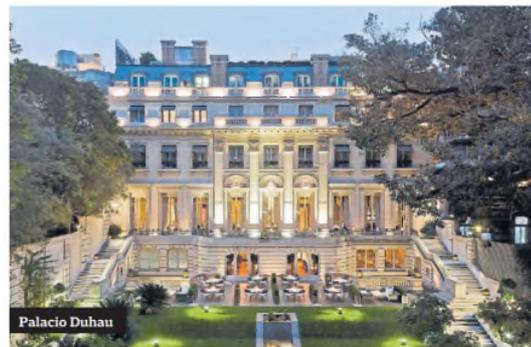
Los más premiados por la crítica y los que se destacaron en concursos internacionales

En su lista de los Top 100 Wines World 2024, el crítico californiano James Suckling evaluó más de 40.000 botellas. En esas catas, el vino argentino más destacado fue Catena Zapata Adrianna Vineyard White Bones 2022, con una calificación de 100 puntos que lo deja en el puesto 17 del ranking mundial. Para Suckling, este Chardonnay tiene una cautivadora mezcla de aromas y texturas que le otorga el puntaje perfecto por segunda vez (ya lo obtuvo en 2020). Respecto a los tintos, Jardín de Hormigas Los Amantes Malbec 2021 resultó ser el favorito del crítico este año.

Si guiendo con grandes premios para tintos argentinos, hay dos que obtuvieron galardones destacados. Entre más de 1500 vinos de 30 países, Trapiche Tesoro Malbec 2022 fue reconocido en el concurso in-

ternacional Sommelier's Choice Awards 2024 con la medalla de oro. Además, se convirtió en la Bodega Oficial del Inter Miami CF club en el que juega Lionel Messi. Por su parte, Gran Dante Malbec 2021 obtuvo 96 puntos en el International Wine Challenge, otro de los certámenes más prestigiosos. Esto le valió el International Malbec Trophy, que distingue como el Mejor Malbec del Mundo a este ejemplar de la bodega Dante Robino.

Para el prestigioso crítico inglés Tim Atkin, por otro lado, el vino tinto argentino del año fue Piedra Infinita Supercal Malbec. Este año, Atkin le otorgó 100 puntos en su informe anual Argentina Special Report 2024 a este "Malbec de clase mundial que se caracteriza por sus taninos firmes y su deliciosa frescura". ●



HOTELES

Tres establecimientos (dos porteños y uno de Mendoza), los más elogiados de Sudamérica

En los Travel + Leisure World's Best Awards, los premios a los mejores hoteles del mundo que tienen en cuenta ubicación, servicios, habitaciones, instalaciones y alimento, el mendocino Cavas Wine Lodge -notable propiedad de Relais & Chateaux en el corazón de la región vinícola- obtuvo el tercer puesto de Sudamérica.

Palacio Duhau-Park Hyatt y Hotel Faena, por su parte, lideran el ranking de los mejores hoteles de América del Sur para Condé Nast Traveler: ambos encabezaron el Readers' Choice Awards 2024 de los 20 mejores hoteles de Sudamérica para los lectores del medio especializado. Por su elegancia palaciega y sobriedad, Duhau-Park Hyatt Buenos Aires es el hotel número uno en Sudamérica. La dedicación y el servicio de la propiedad, así como su

ambientación -candelabros de cristal, pisos de mármol y arreglos florales- hacen que esta mansión neoclásica de 1930 restaurada haya ganado el podio. El otro reconocimiento de la revista de viajes a la industria de la hospitalidad fue para Faena Buenos Aires, en segundo lugar. El castillo de ladrillos de Puerto Madero fue elegido por su efecto sorpresa, ya que desde afuera el edificio no insinúa la extravagante decoración que tiene dentro, en un impresionante diseño de Philippe Starck. Así, el hotel deslumbró con un estilismo dramático, con mucho rojo, negro y toques excéntricos. Bistro Sur impacta con una ornamentación blanca y dorada; mientras que la sensualidad de El Cabaret brinda el escenario perfecto para las noches de tango. ●



PIZZERÍAS

Un emprendimiento de Adrogué alcanzó el puesto 40 en el 50 Top Pizza World 2024

En el país que idolatra la muzzarella, esta pizzería de Adrogué que rinde culto al estilo "napoletano" fue galardonada por tercer año consecutivo en Nápoles, y vale la pena conocerla. Comandada por las hermanas Carola y Victoria Santoro, Ti Amo ingresó al preciado ranking pizzerero en 2022 en el puesto 50, en 2023 subió al 38, y hoy, en el puesto 40, es la única pizzería sudamericana en el Top 50. Con el horno de barro siempre prendido y el corazón en llamas, las Santoro aseguran que están más que contentas con todo lo que está pasando en torno a su emprendimiento de zona sur, que nació ni más ni menos que en el jardín de la casa materna y que lleva la impronta familiar como emblema.

Todo empezó de una manera muy casual, dicen las hermanas, porque les

gustaba comer pizza y les atraía el fuego. Así que ensayaron, viajaron y googlearon hasta dar con la fórmula perfecta: la textura que le da la leña a la pizza y una poca cantidad de toppings de buena calidad. Así, casi sin darse cuenta, Carola y Victoria estaban haciendo una alta pizza napoletana que en 2024 también ganó el premio a la mejor performance del año, el tercer puesto de Latinoamérica y el primero de Argentina, en el marco de 50 Top Pizza World.

"La napoletana no es una pizza crocante: es muy ligera, muy suave, tiene que tener esos alvéolos en el bordecito de la pizza, y la fermentación más prolongada hace que sea una comida liviana", resume Carola Santoro. "Podés comer una pizza entera y aún así, te sentís liviano".



DISTRITOS URBANOS

Chacarita y la calle Guatemala, lo "más cool" para The New York Times y Time Out London

Para sorpresa de muchos, Chacarita fue declarado como "el barrio más cool de Buenos Aires" según The New York Times. Casonas art déco que conviven con arquitectura brutalista, calles empedradas, bodegones y churros son las razones que el medio estadounidense enumera para visitar la zona y para considerarla el nuevo barrio más peculiar de la ciudad. Múltiples cafés acogedores, chefs vanguardistas, pizzerías tradicionales, bares de vermut y tiendas originales componen las recomendaciones que han puesto el foco internacional en un barrio que siempre ha sido de perfil más bien bajo.

Un museo de fotografía, una librería escondida tras una puerta de madera antigua y un club de jazz aportan aires culturales al circuito planteado por el diario

que declara a Chacarita como el epicentro hipster porteño, con el primer restaurante especializado en hongos de la ciudad.

A su vez, Time Out London declaró a Guatemala como "la calle más cool" de la ciudad. Incluso si Buenos Aires es enorme, esta calle de Palermo Viejo concentra dos de los cuatro locales porteños con estrella verde [categoría de la guía Michelin que distingue lugares con prácticas sustentables] y uno de los dos únicos restaurantes con la preciada estrella Michelin. Guatemala también alberga los dos sushi omakase recomendados por la guía francesa: Buri (inspirado en el estilo de Kioto, va más allá del nigiri de pescado local) y Uni, un *speakeasy* donde todo lo que sucede después de tocar el timbre es una grata sorpresa.



HELADERÍAS

Tres argentinas entre las 100 mejores del mundo y un cuarto lugar en la Copa Mundial

Según un ranking global de Taste Atlas -que busca comidas típicas y ya catalogó alrededor de 10.000 alimentos y bebidas-, dos establecimientos de Buenos Aires y uno de Bariloche se encuentran en la lista 100 Most Iconic Ice Creams porque lograron mantener viva y relevante la tradición de los postres helados.

Fundada en 1938 por la familia de inmigrantes italianos, Scannapieco, la heladería que lleva su apellido, se convirtió en un icono de Buenos Aires frente al Mercado de Pulgas, sobre la avenida Álvarez Thomas, en el barrio de Colegiales. Tanto para ella como para Cadore -la otra heladería ganadora-, que abrió sus puertas en 1957 en la ciudad de mano de la familia italiana Olivetti -el gusto especial con el que se destacaron

dentro del ranking global fue el dulce de leche. Mientras tanto, la barilocheense Rapanui (establecida en 1948) se consolidó por la excepcionalidad de su sabor chocolate.

En paralelo, en la Gelato World Cup 2024, la competencia internacional que tuvo lugar en Rimini, el equipo argentino salió cuarto. La Selección Nacional del Helado Artesanal liderada por el maestro heladero Eduardo Zacaría -que ostenta el título de Campeón Latinoamericano del Helado Artesanal- también se ubicó como líder del continente. Los jueces quedaron cautivados con la torta helada, el helado salado y las esculturas de caramelo. El viaje de sabores incluyó pistacho, frutos rojos, aceite de oliva y crema de berenjenas asadas.



MODA

De Olivos al mundo: el nuevo director creativo de la marca italiana Moschino

De la mano de un audaz diseñador argentino, nuestro país pisa fuerte en las pasarelas europeas. Adrián Appiollaza nació en Olivos y con solo 21 años y un gusto por la música inglesa se mudó a Londres para dedicarse a la moda y explorar nuevas búsquedas y tendencias. Entró a la prestigiosa Central Saint Martins e hizo una pasantía con Alexander McQueen. Su colección de graduación, presentada en el Victoria & Albert Museum e inspirada en la cultura gauchesca argentina, fue el trampolín que lo llevó a trabajar en Chloé. Y desde entonces no paró, hasta que a principios de este año desembarcó en la firma italiana Moschino.

Su llegada se asoció con una nueva era para la marca fundada en 1983 por Franco Moschino, más ligada al espíritu origina-

rio de poner la moda "patas para arriba" con irreverencia e ironía, en un momento donde la industria se encorsetaba en una etapa conservadora.

Hoy, Appiollaza imprime un hito, con una creatividad tan arrolladora como su entusiasmo. El volumen y el universo de fantasía: el juego y la diversión, son las ventanas que el argentino quiere abrir para conectar a las prendas con la esencia genuina de su creador. "Siempre admiré la ironía abrasiva de Franco Moschino -afirmó Appiollaza cuando presentó la primera colección masculina de la firma, bajo su dirección-. Sus creaciones no eran simples prendas de ropa, sino un comentario sobre el statu quo de la sociedad de su tiempo, construido con tela", subrayó.

En auto o caminando, cuando bajaba por Montevideo camino a avenida Corrientes, Jorge Crespo miraba de reojo la fachada de unos de los bares notables de la ciudad de Buenos Aires ubicado a escasas cuadras de Tribunales: Café Thibon. "Siempre me llamaba la atención. Me atraía esa cosa de lugar antiguo, acogedor, un poco parecido en algunos aspectos a El Gato Negro [del que Crespo es propietario], aunque más pequeño", recuerda Jorge, que el año pasado compró Thibon con la idea de mantener su legado, pero, primero, ponerlo en valor.

"Thibon había quedado muy golpeado por la pandemia, así que cuando lo compramos no lo cerramos, para evitar que se cayera aún más, por eso comenzamos a hacer su relación los fines de semana", cuenta, y aclara que considera a Thibon una suerte de hermano gemelo de El Gato Negro –el primero se fundó en 1938, el segundo, once años antes–, aunque con características propias y un público habituado, en su mayoría integrado por abogados de los estudios vecinos.

¿Cómo nace Café Thibon?

Nace en 1938 de la mano de un francés que se había instalado en la Argentina tres años antes. Frederic Thibon vino de la región de Ardèche, donde tenía viñedos y cierto conocimiento del vino. ¿Por qué vino a la Argentina? Europa en esa época salía de la Primera Guerra Mundial, y acá el país era un vergel. Acá brotaba todo. Thibon fue uno de los tantos inmigrantes que vinieron entonces a la Argentina, y siendo conocedor del mundo de bebidas puso un negocio de bebidas alcohólicas, pero también de cafés y tés. De esa época quedan aún las toivas de café y de té en el sótano del local, y acá arriba tenemos la tostadora que construyó él en 1938.

¿Funciona?

Funciona, pero nosotros el café que servimos lo tostamos en El Gato Negro. Cuando compramos Thibon y vinimos a visitarlo con Juan Carlos, el gerente de toda la vida en El Gato, probó la máquina para tostar junto con el nieto del fundador de Thibon y me dijo "sigamos tostando en El Gato". La máquina tiene sus particularidades... para que se disipe el humo y no quede en el local habría que usarla a las 6 de la mañana. Además, no entra dentro del inventario del fondo de comercio que compramos. Cuando la familia se la lleve pondremos una tostadora nueva para tostar el café a la vista.

¿Y por qué compraste Thibon?

Conozco a muchos dueños de bares notables y nos reunimos una vez por mes. En uno de esos encuentros, el dueño de Café La Poesía y de otros bares notables me dice: "Tenés un bar notable a la vuelta para comprar". Yo me quedé con ese comentario y por esas casualidades de la vida tuve que hacer trámites en una escribanía que está en el mismo edificio donde está Thibon. Cuando bajé y me despedí de mi abogado, entré para conocerlo.

¿Nunca habías entrado?

No. Lo veía todos los días, cuando bajaba en auto por Montevideo. Me gustaba el lugar, me llamaba esa cuestión de café antiguo. De hecho me llamó la atención cuando en 2000 lo abrieron como cafetería, porque antes era solo de venta al mostrador. "Hicieron lo mismo que yo", pensé, que dos años antes había abierto como cafetería El Gato Negro. Pero la verdad es que nunca había entrado.

¿Con qué te encontraste?

Había que mirarlo con mucho cariño para descubrir todas las



La restauración puso en valor la barra y las estanterías originales del local



Jorge Crespo, dueño de El Gato Negro, lo adquirió el año pasado



Thibon fue creado en 1938 por el francés Frederic Thibon

Restaurantes con historia

CAFÉ THIBON

Un café de 1938 rescatado en pleno Tribunales

Fundado por un inmigrante francés que era gran conocedor del vino, funcionó como despacho de bebidas hasta los 90, cuando abrió como bar; cómo pasó nueva vida después de la pandemia

Texto Sebastián A. Ríos | Fotos María Bessone

virtudes que tenía, porque en el primer golpe de vista no aparecían. Estaba todo muy vacío, daba un poco de sensación de tristeza. Le faltaba mantenimiento. Pero vi los muebles originales, el piso, las estanterías... Me presenté con la empleada que atendía y le dije que me llamaran. Ahí empezaron las negociaciones, que llevaron tiempo, porque a la familia le costaba muchos desprenderse del local.

¿Quiénes eran entonces los dueños?

Estaban el nieto del fundador y sus hijas. Cada uno con sus necesidades y sus opiniones. El tema es que querían vender y no querían vender. Me decían que querían que el nombre perdurara. Yo le dije que estaban con la única persona con la que eso iba a ocurrir. Pero también que eso no era algo que se pudiera poner por escrito. Pero las pruebas están a la vista: no pienso cambiar el nombre. Al contrario. Compramos el fondo de comercio y alquilamos el local. Fue algo medio suicida de mi parte: el alquiler es a diez años y en dólares. Pero posicionamos un negocio, una marca, un lugar, lleva tiempo. No es algo que sucede por generación espontánea.

¿Cuánto duraron las remodelaciones?

Yo no quería cerrar. Así que pintamos durante un fin de semana, porque ya estaba tan caído que si lo cerrábamos se caía más. El café había funcionado bastante bien hasta los 90. Este tipo de negocios parecen muy sencillos a primera vista, muy de piloto automático, pero de eso no tienen nada. Si uno no está continuamente atento, haciendo pequeños cambios y adaptaciones para que la gente siga viniendo, el negocio se cae. Y Thibon fue decayendo y la pandemia lo terminó de matar. El barrio estaba lleno de estudios de abogados, que después se digitalizaron y cambió la dinámica del barrio. Por eso cuando tomamos Thibon no cerramos: hicimos lo básico entre un fin de semana y los siguientes. Y lo que buscamos fue adaptarlo a la dinámica del lugar, que es completamente diferente a lo que pasa acá a cuatro cuadras en avenida Corrientes, que es otro mundo.

¿Qué tienen de diferente?

Todo. Thibon abre de lunes a viernes a las ocho de la mañana y cierra a las seis de la tarde. Mientras que El Gato Negro abre todos los días a las nueve y los fines de semana cierra a las dos de la mañana. Acá, el público son los vecinos y los abogados de Tribunales; a El Gato vienen turistas, la gente que va al teatro. Son dos frecuencias distintas. Acá la gente viene mucho en el horario del almuerzo, porque tenemos un menú ejecutivo, y siguen viniendo clientes a comprar bebidas, que siempre fue uno de los clásicos de la casa. En ese sentido, nosotros tuvimos que empezar de cero aprendiendo del mundo de las bebidas.

¿Cómo es la dinámica típica del lugar?

En general la gente viene y lee el diario, abre su computadora, tiene un ritmo tranquilo. Cosa que no sucede en Corrientes, que cuando está lleno explota. Pero tanto acá como en El Gato nosotros vamos a contrapelo de los principios gastronómicos, que dicen que una mesa tiene que rotar cada tanto tiempo. Tenemos gente que pide un café y se queda cuatro horas, y nadie lo corre.

¿Qué feedback tienen de la familia Thibon? ¿Están contentos con la nueva vida del café?

Ellos querían que su nombre perdurara, y eso va seguir sucediendo. Desde ese punto de vista están muy tranquilos, porque ven el negocio con el nombre de su bisabuelo cuidado y funcionando. Eso los pone muy contentos. ●



El mayor consumo de vinos espumantes en la Argentina ocurre en diciembre

SHUTTERSTOCK

Bebidas

Guía práctica para elegir la mejor burbuja del brindis

Qué ofrecen los distintos estilos de vino espumante: de la elegancia del champenoise a la rusticidad de los pet nat de moda

Sebastián A. Ríos
LA NACION

Llegan las Fiestas, llegan las burbujas. Aunque en los últimos años se ha recorrido un gran camino en busca de desestacionalizar el consumo del vino espumante, lo cierto es que el pico de ventas ocurre en diciembre. Si bien su potencial gastronómico es indudable —cada vez más restaurantes los incorporan a la hora del maridaje—, en la Argentina los espumosos son los protagonistas de los brindis (eso explica, de hecho, por qué el momento más oscuro del consumo de espumantes fue la pandemia, en la que sin ocasiones de brindar la venta alcanzó su piso histórico).

La buena noticia es que los espumantes argentinos cada vez son mejores. Y no solo se trata de un salto en calidad, sino también en diversidad. Hay una amplia gama de burbujas que permite al consumidor elegir entre aquellos elaborados mediante método tradicional o mediante método Charmat; o incluso burbujas obtenidas por métodos ancestrales (los tan de moda pet nat). También se puede optar por espumosos producidos a partir de nuestras cepas insignia, como el Malbec o el Torrontés. Y obviamente hay versiones secas (brut, brut nature), de dulzor medio (extra brut), semidulces (demi sec) y dulces.

Pero, para guiarnos en la elección, partamos de sus métodos de producción, que aportan significativas pistas sobre sus características. Empecemos por el método tradicional o champenoise, aquel que descubrió por casualidad el monje benedictino Dom Pierre Pérignon. El primer paso es similar a la elaboración de cualquier vino: se fermenta el jugo de las uvas hasta obtener un vino seco de graduación alcohólica baja (alrededor del 11%), ya que la segunda fermentación habrá de incrementar un poco más el porcentaje de alcohol.

La segunda fermentación se realiza en botella: cada una es llenada

con el vino y una pequeña cantidad de levadura. Aquí es cuando se genera el dióxido de carbono que al disolverse en el líquido dará lugar las burbujas. Tras haber cumplido con ese trabajo, las levaduras mueren y las células muertas —llamadas borras o lias— comienzan a descomponerse en un lento proceso que confiere al vino aromas, sabores y texturas.

"Esto hace un producto único en cada botella —explica Alejandro Martínez Rosell, enólogo de la bodega Rosell Boher—. Nos da la posibilidad de jugar en distintos momentos con un largo periodo de madurez sobre borras, lo que permite que el producto final tenga una característica muy especial en cuanto a su riqueza aromática y estructura en boca".

Aromas de panadería o de frutos secos son habituales en estos espumantes, cuya alta gama incursiona últimamente en crianzas muy prolongadas. Y si antaño nos sorprendíamos al toparnos en la góndola de la vinoteca con un vino espumoso con 24 meses "sobre lias" o "sobre borras", hoy algunos que cuentan con 30, 40, 50 y hasta 70 meses de evolución en botella. Cuanto más tiempo de evolución en botella, más complejidad.

Algunas etiquetas recomendables del método tradicional son: Rosell Boher Rosé 2021 (\$52.600), Colección Rutini Brut Nature (\$39.300), Baron Hérítage 004 (\$85.040), Trapiche Costa & Pampa Extra Brut (\$25.029), Otronia Brut (\$56.700) o Luigi Bosca Bohème Brut Nature (\$52.000).

En busca de frescura

El otro gran grupo de espumantes son los elaborados mediante método Charmat. Aquí, la segunda fermentación no se realiza en botella, sino en un tanque de acero inoxidable. Los tiempos de la segunda fermentación son mucho más cortos (tres meses o seis meses), lo que resulta en vinos de menor complejidad, pero de mucha frescura. Su paleta aromática y gustativa va por el lado de la fruta, en vinos más directos, fáciles de beber y de maridar. Además —dato no menor—, tienden a ser mucho más baratos que los vinos elaborados mediante método tradicional (aunque hay excepciones, como veremos a continuación).

Algunos ejemplares recomendables de esta categoría son: Alyda Van Salestein Brut Nature (\$20.500), Amalaya Brut Nature (parte del corte de Torrontés, \$12.100), La Flor Brut Nature (\$21.000), Bianchi Extra Brut (\$10.930), Montchenot Extra Brut (\$12.000) y Domaine Nico Brut Rosé (\$39.600).

Algunos ejemplares recomendables de esta categoría son: Alyda Van Salestein Brut Nature (\$20.500), Amalaya Brut Nature (parte del corte de Torrontés, \$12.100), La Flor Brut Nature (\$21.000), Bianchi Extra Brut (\$10.930), Montchenot Extra Brut (\$12.000) y Domaine Nico Brut Rosé (\$39.600).

Vuelta a las raíces

Por último, una relativamente reciente categoría de vinos espumantes son los llamados pet nat, abreviación de "pétillant naturel". Son el brazo espumoso del vino natural, ese movimiento que propone volver a las raíces y desandar los distintos procesos industriales implicados hoy en su producción, para ofrecer bebidas de elaboración completamente artesanal. En otras palabras, hacer vino sin agregar ni quitar nada: solo uva (y, por lo tanto, uva orgánica, a veces incluso biodinámica, con certificado y todo).

La burbuja nace por el hecho de que parte de la fermentación se produce (con las levaduras indígenas presentes en el grano de uva) directamente en la botella; así, encerrado, el dióxido de carbono se disuelve en el líquido generando una cuota de gas menor a la de los espumantes elaborados con otros métodos más modernos. El resultado es un vino espumante menos delicado, algo más áspero y rústico, pero con una paleta aromática diferente, que va de los frutos rojos a los tropicales sin escalas.

¿Ejemplos? Cruzat Pet Nat Chardonnay (\$19.800) y Kung Fu Pet Nat (\$32.200). ●

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

Calidad de vida

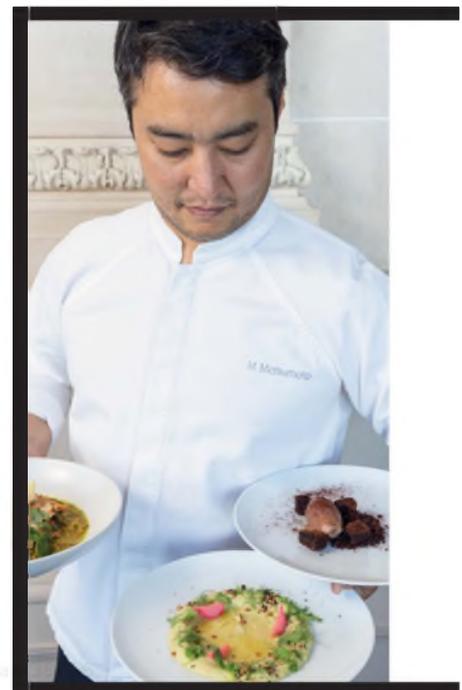
¿Es posible hacer crecer dientes perdidos?

En Japón, los científicos investigan un nuevo y revolucionario medicamento para la salud dental

(O Globo/GDA) - Nuevos dientes podrían crecer en personas con ausencia de ellos, según dentistas japoneses que están probando un innovador medicamento que sería una alternativa a las prótesis dentales y los implantes. A diferencia de reptiles y peces, que suelen renovar sus dientes regularmente, que los humanos y la mayoría de los mamíferos solo tienen dos juegos de dientes: los de leche y los definitivos. Sin embargo, según Katsu Takahashi, jefe de cirugía oral en el Instituto de Inves-

tigación Médica del Hospital Kitano, en Osaka, bajo nuevas encías hay brotes latentes de una tercera generación de dientes. Su equipo ha iniciado estudios clínicos en el Hospital de la Universidad de Kioto con un medicamento experimental que tiene el potencial de activar el crecimiento de estos dientes ocultos. "Es una tecnología completamente nueva para el mundo", afirmó Takahashi.

Los tratamientos tradicionales para la pérdida de dientes, ya sea por caries, enferme-



BEBER CON MODERACIÓN - PROHIBIDO

Ranking. LOS MEJORES FUTBOLISTAS DEL MUNDO

Pisando el final de 2024, The Guardian, uno de los diarios más prestigiosos futbolistas del año. Lautaro Martínez está dentro del top 10



dades o lesiones, suelen ser costosos e invasivos. Por ello, "restaurar dientes naturales tiene ventajas significativas", explica el investigador principal. Pruebas previas en ratones y hurones demostraron que bloquear una proteína llamada USAG-1 puede activar un tercer juego de dientes. En un estudio reciente, el equipo concluyó que "el tratamiento con anticuerpos en ratones es eficaz para la regeneración de dientes y podría representar un avance en el tratamiento de anomalías dentales en humanos", lo que ahora será evaluado en los ensayos clínicos. Inicialmente, el medicamento está destinado a pacientes con una ausencia congénita de seis o más dientes permanentes, una condición hereditaria que afecta al 0,1% de la población. Estas personas, a menudo, enfrentan dificultades para masticar y en Japón suelen ocultar los espacios en su boca usando máscaras faciales durante la adolescencia.

"Este medicamento podría ser un cambio radical para ellos", asegura Takahashi. La meta es que el tratamiento esté disponible principalmente para niños en 2030. El profesor Angray Kang, de la Universidad Queen Mary de Londres, considera que el equipo japonés lidera este campo de investigación. Aunque los resultados iniciales son alentadores, expertos como Chengfei Zhang, de la Universidad de Hong Kong, advierten que los hallazgos en animales no siempre se traducen directamente en humanos. También plantea dudas sobre si los dientes regenerados podrán cumplir funciones estéticas y funcionales adecuadas.

Takahashi, por su parte, confía en que la ubicación de un nuevo diente podría controlarse mediante el lugar de inyección del medicamento. Y si el diente creciera en una posición incorrecta, podría ser reposicionado mediante ortodoncia o trasplantes. ●



Dormir bien en el avión, uno de los desafíos más grandes durante los viajes

NYT

Hábitos

Seis consejos para dormir realmente bien en el avión

Estas estrategias probadas pueden ayudar a conseguir cierto grado de descanso, incluso en un poco conveniente asiento vertical

Sally Wadyka
THE NEW YORK TIMES

NUEVA YORK - ¿Qué es peor que estar hacinado en un asiento demasiado estrecho y demasiado vertical en un vuelo nocturno? Estar despierto todo el tiempo. A falta de recibir un billete dorado (es decir, una mejora de categoría y un asiento reclinable), hay algunas estrategias para hacer que un vuelo largo sea más reparador y no llegues a tu destino totalmente destrozado.

❶ **Llega algo soñoliento:** La mayoría de los vuelos nocturnos, llamados *red eye* o de ojos rojos, implican viajar de oeste a este a través de varias zonas horarias e intentar dormirte antes de lo que lo harías normalmente en casa. "Estar un poco privado de sueño cuando subes al avión puede ser beneficioso", dijo Jamie Zeitzer, codirector del Centro de Ciencias del Sueño y Circadianas de la Universidad de Stanford. Intenta quedarte despierto hasta un poco más tarde de lo habitual la noche anterior al vuelo y levántate más temprano la mañana siguiente. Si estás cansado al embarcar, dijo, "puede pesar más que el hecho de que estés incomodote e intentes dormirte a una hora extraña".

❷ **Sáltate las comidas a bordo.** "Dormimos mejor si no comemos justo antes de irnos a dormir", dijo Virginia Skiba, directora médica asociada de los Laboratorios del Sueño del Grupo Médico Henry Ford de Michigan. "Comer una comida ligera y no grasa un par de horas antes del vuelo es tu mejor opción".

❸ **Engaña a ti mismo para dormir.** Cuando abordes, cambia mentalmente a la zona horaria de tu destino. Si sales de Nueva York y te diriges a París, no son las 6 p. m. cuando despegas, sino medianoche. A continuación, empieza tu rutina para acostarte. "Traslada al avión tantos rituales nocturnos tranquilizadores como puedas", dijo Oren Cohen, profesor adjunto de Medicina

del sueño en la Facultad de Medicina Icahn de Mount Sinai. "A tu cerebro le gustan esas asociaciones para ayudarte a adormecerte". Eso puede incluir apagar todas tus pantallas, lavarte los dientes y quitarte los lentes de contacto.

Kristin Luna, escritora de viajes afincada en Tennessee, quien ha estado en más de 130 países, utiliza un antifaz, auriculares con cancelación de ruido y una almohada cervical Trtl, que le encanta porque se pliega en su bolsa de mano. "También llevo ropa cómoda, tipo pijama, y un suéter largo que puede servir de manta", dijo.

❹ **Piensa dos veces antes de tomar medicamentos para dormir o beber alcohol.** Todos los expertos consultados para este artículo desaconsejaron el uso de somníferos de venta libre o con receta (como melatonina) durante un vuelo. Pero si estás pensando en hacerlo, habla antes con tu médico, dijo Alicia Roth, psicóloga del sueño de la Clínica Cleveland. "Nunca tomes ningún medicamento o suplemento por primera vez en un vuelo", añadió. "Pruébalo en casa la semana anterior para saber exactamente cómo respondes a él, con qué rapidez te afecta y cómo te hace sentir al despertar".

Ten en cuenta también la duración del vuelo. "La mayoría permanecen en tu organismo al menos ocho horas, así que si no tienes tanto tiempo para dormir, no deberías tomarlo", dijo Cohen. "Aunque te ayudara a dormir un poco, podría dejarte demasiado atontado al aterrizar".

Aunque la opinión general sobre beber en los aviones es que no lo hagas, Zeitzer es un poco más optimista, siempre que no combines el alcohol con la medicación para dormir. "No es buena idea tomarse varios cócteles, pero una sola copa de vino puede relajarte lo suficiente para que puedas conciliar el sueño", dijo. "El alcohol no es bueno para el sueño, pero en este caso, un sueño imperfecto sigue siendo mejor que no dormir nada".

❺ **Sé creativo con tu asiento y tu posición para dormir.** Un asiento de ventanilla suele ser la mejor opción, ya que puedes apoyarte en la pared. Algunos viajeros tienen preferencias menos obvias. Tras años viajando entre Colorado y Australia, "aprendí a reservar el asiento del pasillo en la sección central del avión", dijo Drew Hudon, director de mercadotecnia de una empresa de dispositivos médicos. "Descubrí que los demás asientos de esa sección suelen estar ocupados por personas que viajan juntas", dijo, "así que si una de ellas necesita levantarse, despertará a su acompañante para salir, no a mí". Los asientos centrales de la sección intermedia también suelen ser de los últimos en llenarse, por lo que a veces puedes conseguir un asiento extra para separarte.

Cualquier asiento puede hacerse más propicio al sueño con un poco de ingenio. "Si estoy con alguien que conozco, reclinomi asiento unos centímetros más que el suyo y apoyo la cabeza en su asiento". O a veces emplea la postura de la cabeza apilada: "Apoyo la cabeza en el hombro de mi compañero y él apoya la suya encima de la mía".

❻ **Quédate despierto al llegar.** No importa lo bien o lo mucho que duermas en el avión, una vez que aterrices se trata de vencer al jet lag o desfase horario. Planifica actividades ese primer día que te mantengan al aire libre en movimiento. "La exposición a la luz a primera hora del día ayuda a regular la melatonina y a ajustar tu reloj interno a la nueva zona horaria", dijo Roth.

Estar en movimiento cumple otro objetivo importante: te agotará. "La hora de acostarse en el nuevo lugar no te parecerá la hora de acostarse", dijo Zeitzer. "Estar muy cansado ayuda a anular la fuerte señal de tu cuerpo de que quiere permanecer despierto". Y después de una buena noche de sueño, por fin sentirás que estás de vacaciones. ●

SOFITEL
MONTEVIDEO CASINO CARRASCO & SPA

31/12
menú año nuevo

Disfrutá en estas fiestas un
menú de 5 pasos especialmente
elaborado por el chef
Maximiliano Matsumoto

RESERVAS
reservations.montevideo@sofitel.com
(+598) 2604 6060
Rambla República de México 6451
MONTEVIDEO - URUGUAY

DA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

EL MUNDO

tigios de Inglaterra, realizó su característico listado con los 100 (en el puesto 7), mientras que Lionel Messi se ubica en el 27



1. Rodrigo Hernández **Manchester City**
2. Vinicius Junior **Real Madrid**
3. Erling Haaland **Manchester City**
4. Lamine Yamal **F.C. Barcelona**
5. Jude Bellingham **Real Madrid**
6. Harry Kane **Bayern Múnich**
7. Lautaro Martínez **Inter de Milán**



Paola fue bautizada "la Madrina" por las nuevas generaciones que frecuentan la disco

SANTIAGO CICHERO/AFV

Historias

Junto a Osvaldo Brucco, está al frente de la mítica disco de la Costanera desde los años 90: discreción, mimbres y glamour convirtieron a este lugar en parada obligada de las celebrities

Paola Pravato. "En Tequila lo que se guarda es 100 veces más de lo que se sabe"

Texto Flavia Fernández

La chica que en los 90 todos querían conocer y seducir es la misma que hoy sigue "rockeando" con glamour y simpatía desde Tequila, ese espacio icónico de la Costanera. Relaciones públicas, mano derecha y a esta altura familia del empresario Osvaldo Brucco (dueño de Happening, Gardiner y Tequila), fue columnadora de una movida que no solo sobrevive sino que sigue marcando el calendario aspiracional de la noche de Buenos Aires.

Paola Pravato, "la Madrina" para las nuevas generaciones, se ríe con el apodo que le pusieron los hijos

de los amigos famosos que siguen frecuentando el lugar. Incansable vanguardista, conserva la esencia de esa nena que nació en una familia humilde a pesar de su impronta cool y piensa que sí, sin dudas, ella podría ser la protagonista de una serie bien jugosa. "¿Con todo lo que vi, imaginen! Bromean mucho con esto. Es que traté y traté con todos. Veo, sé, observo cámaras... Pero códigos son códigos y, como reza el cartel del boliche, lo que pasa en Tequila queda en Tequila", dice con picardía.

—Cuenta la leyenda que Maradona nunca pudo entrar y que

existen tarjetas rojas y amarillas. Gente que no entra y otra que queda amonestado.

—No es leyenda sino la pura verdad. Cuando abrimos, Osvaldo me dejó bien en claro que soñaba con un lugar en el que el famoso pudiera sentirse un más. La prensa lejos y escándalos cero. Porque el tipo conocido no tiene ganas de ser conocido las 24 horas del día. Queríamos el mejor producto sin necesidad de recurrir a lo obvio. Ser famosos por cuidar famosos. Y esa es una receta que hasta hoy nos funciona y aplaudo. Siempre supimos que el bardo, afuera. Nadie arriba de una mesa o regando a

la gente con champagne. Y sí, a Diego lo adorábamos, pero estaba con su tema de drogas. Había entrado una sola vez por pedido del querido Clota Lanzetta. Pero bueno, se decidió eso y Guillote lo entendió perfectamente.

—Animarse a decirle no al Diego. Hecho histórico.

—Claro. ¿Qué persona en el mundo, año 1998, se animaba a decirle un no? Y se la bancó como un señor. Ha pasado de todo. A Naomi Campbell, siendo una top, la mujer más linda del mundo, la sacó la seguridad porque estaba muy agresiva. Y otro que no podía entrar era Carlitos Menem Junior. Y eso que yo la adoro a la hermana, pero él tenía un perfil muy alto, aparecía con la Ferrari, épocas de helicóptero. Y, la verdad, jamás nos importó que fuera hijo de un presidente, porque nosotros nunca nos dejamos llevar por el poder.

—¿Recordás alguna propuesta disparatada que te haya dejado muda?

—Miles. Pero recuerdo un extranjero, en Punta del Este, que estaba obsesionado con conseguir una mesa y realmente no había espacio. Insistió tanto, pero tanto, que le tiré un número para que se fuera, pero aceptó. Treinta mil dólares para estar en una mesa al lado del baño.

—¿Y las tarjetas rojas actuales? Dijeron que Wanda Nara, luego del episodio con la China Suárez, estaba en capilla.

—Digamos que tiene la amarilla, está controlada [risas]. La que obtuvo la roja y no entra más es su amiga La Pochi, yo desconocía su existencia, pero fue la que arengó generosa una situación tan decadente. Sea Gardiner o Tequila, persona agresiva, borracha, bardera y etcétera, se la saca a la calle y no entra más. A mí no se me escapó una. Estoy acá todos los días de mi vida. Algunos hablan de discriminación. Yo en cambio digo que es cuidado, respeto, modales y derecho de admisión. Nadie en nuestros locales se va a parar, agredir y mucho menos grabar a alguien.

—Algunos dicen que fue raro ver

a I. Gante en Tequila, que no responde al target del lugar.

—A mí me encantó. Creo que es un chico especial, una linda persona y artista. Es talentoso y humilde, tiene mirada noble, y ese es un combo que me puede. Si hay algo que aprendí en estos años es a mirar a la gente con música y sin luz. Mauro Icardi, que ahora está viniendo con un grupete divino, también me parece un amor y es súper educado.

—Dejás picando que el problema es Wanda!

—No, solo que cuando entró al lugar le advertí que estaba su exy también la China comiendo con sus amigas. Wanda estaba advertida. Ella llegó tarde supuestamente a un cumpleaños, se acercó a saludarla y en el acto sus amigas empezaron a decir barbaridades y todo lo que ya es sabido. A mí lo que no me gusta es el mamarracho de estar prendiendo una cámara e invadir. Y nadie le pagó la cuenta a nadie, todo eso es un invento. Me pareció horrible la situación: no son los códigos que manejamos.

—¿Existió algún escándalo histórico más trending topic entre famosos que la pelea Pampita-Isabel Macedo?

—Si supieran las cosas que han pasado. Acá lo que se guarda es 100 veces más de lo que se sabe. Como lo de Pampita hubo millones. Es el lugar donde más famosos se fueron con famosos.

—¿El nuevo novio de Pampita es amigo tuyo?

—Sí, a Martín Pepa lo adoro. De él si voy a hablar porque es amigo y tengo toda la confianza. Es una gran persona y trabajador, la mano derecha del millonario australiano James Packer, que es una especie de ciudadano del mundo. El cuento me fascina porque se conocieron casualmente por la madre de él, que peregrinó a Luján con Carolina. Se tenían de la provincia, de cuando los dos eran chiquitos. Pero nunca nada. Lo alucinante fue que esta mujer, que es divina, le dijo: "¿Vos deberías conocer a mi hijo!"



El interior y la fachada de Tequila en Buenos Aires GENTILEZA



Junto a Oswaldo Brucco, socio y amigo GENTILEZA

-Y se concretó el milagro...

-Yo no sé si milagro, pero ella estaba en plena crisis, empezaron a chatear y le hizo bien. Se escribieron sin parar y nunca más se separaron. Están contentos. Cuando él me comentó la situación le dije que le diera para adelante. Caro es de las chicas que más quiero. La conocí a sus 17 años.

-Hablando de encuentros y romanticismo, vos te casaste a los 52 años. La chica imposible de atrapar...

-Bueno, tuve dos relaciones importantes, pero esto me superó. Y si, terminé vestida de blanco en una terraza de Manhattan, rodeada de amigos y muy feliz. A Héctor [Guerrero] lo conocí ya separado y con hijos grandes. Es polista y coach de Ellerstina. Me lo presentó Facu Pieres, que es mi amigo de toda la vida.

-Y la boda la organizó nada más y nada menos que Gabriela Hearst, ex directora creativa de Chloé.

-Ante todo mi mejor amiga, una hermana, la persona más talentosa que conocí. Una mujer que sigue y seguirá haciendo historia. Pero volviendo a la boda... La verdad es que se puede ser novia y casarse a esta edad. Lo de los hijos no se dio, pero la vida es perfecta. En Tequila me llaman "la madrina" porque ahora cuido de cerca a todas las hijas de las famosas y famosos que bailoteaban conmigo.

-Y siempre con Oswaldo cerca. ¿Cómo nació esa historia?

-Mágicamente. Yo, muy chiquita, trabajaba como relaciones públicas en un bar que se llamaba Vladimir. Ahí lo conocí como cliente y me dijo que tenía ganas de hacer algo. Él ya tenía la experiencia de Happening, que fundó su madre. Y acababa de abrir Gardiner. Cuando me habló del proyecto, ahí en Costanera, que era una zona fuera de moda, dije que si pensando en ganar unos mangos y usarlos para viajar. Supuse que sería un negocio de corto plazo, pero terminó siendo la historia de mi vida.

-¿Y el nombre?

-Lo pensamos juntos porque era el tragado de moda en Europa. Ninguna connotación mexicana, solo una imagen que nos bajó y nos pareció bien.

-¿Cuál fue el pico de éxito, la era dorada?

-Abrimos un 19 de septiembre de 1990 y tardamos cinco años en llegar a la cima total. Ahí aparecieron Valeria Mazza, Vero Lozano, Carolina Peleritti, Andrea Burstein, María Vázquez, Ricardo Piñeiro, Pancho Dotto, Adolfo Cambiasso, Juliana Awada, Loly López, los Castagnola, Monteverde, Tinelli y miles. Obviamente no faltaron

"Maradona no pudo entrar nunca, y se la bancó como un señor"

Charly García, Gustavo Cerati, el Flaco Spinetta. Imposible nombrarlos a todos. Y hubo montones de bodas, como la de Hernán Cattáneo y Jackie Keen, que fueron fruto de Tequila.

-Tarjeta vip, membresía... Ese siempre fue tema de discusión para quienes quedaron afuera.

-Arrancamos con tarjeta vip, que era como una de crédito. Hoy se accede mediante una membresía digital, con reconocimiento facial. Existe un link, un código QR. Y nose usa como objeto de discriminación sino por un tema de espacio. Algunos creen que es un boliche para miles de personas cuando apenas entran 400, que cuidamos en modo colegio.

-¿Cómo definirías el lugar? ¿Por qué la magia?

-Oswaldo siempre quiso algo aspiracional. Y fuimos originales. Hubo bandas en vivo, pool, metegol. Es el espacio de las grandes celebraciones, donde todos quieren estar. Jueves 22.30 es Gardiner, y las 12 Tequila. Estas cosas se instalan, no se programan. Supongo que sí, que ahí aparece la magia. ●

Hábitos

Guía para pasar las fiestas en Nueva York

Desde visitar los lugares clásicos fuera de horario hasta hacer compras en sitios alternativos: consejos de una local

Julie Besonen
THE NEW YORK TIMES

NUEVA YORK. - En diciembre, a los neoyorquinos les gusta disfrutar del chocolate caliente espumoso y otras delicias navideñas tradicionales tanto como a los visitantes de la ciudad, pero enfrentarse a multitudes aplastantes y precios elevados puede ser tan desagradable como morder un bagel duro.

Los habitantes de la ciudad han aprendido algunos trucos para disfrutar sin problemas de la algarabía navideña de Nueva York. Desde visitar los favoritos de siempre fuera de horario hasta hacer compras en sitios alternativos, he aquí cómo residentes y visitantes pueden celebrar la época navideña en este lugar manteniendo el estrés al mínimo.

Espectáculos gratuitos

Este año vale la pena ver la tienda insignia de Louis Vuitton, en la calle 57. Toda su fachada está "envuelta para regalo" como los característicos baúles de viaje de la marca. Los árboles de Navidad iluminados en los parques de los barrios son de menor escala, pero igual de conmovedores. El árbol de Tompkins Square Park, en el East Village, se iluminó a principios de este mes, al igual que los árboles del distrito de Dumbo, en Brooklyn, y del Washington Square Park, en el West Village. En Nochebuena, de 17 a 18, el Rob Susman Brass Quartet se presentará en el Washington Square Park, y cantar villancicos allí es una tradición centenaria.

Maravillas

Algunos espectáculos navideños tradicionales de la ciudad pueden disfrutarse por menos dinero si vas a horas más tranquilas. En el Jardín Botánico de

Nueva York, en el Bronx, reservá entradas fuera de las horas pico para el cautivador Espectáculo del Tren Navideño, donde varios trenes de juguete exploran la ciudad en miniatura. El Lightscape del Jardín Botánico de Brooklyn (adultos, fuera de temporada alta, 36 dólares; niños, 18 dólares) tiene instalaciones de arte de luz ideales para las selfies navideñas. Los viernes y sábados por la noche, las multitudes se reúnen en el Museo Metropolitano de Arte, que permanece abierto hasta las 21. El Museo de la Ciudad de Nueva York rara vez se congestiona, ni siquiera para la deliciosa exposición *Gingerbread NYC: The Great Borough Bake-Off*. Hasta el 12 de enero estarán en exhibición fabricaciones arquitectónicas con aroma de azúcar y especias, desde la Wonder Wheel de Coney Island hasta el famoso edificio Dakota.

Otro museo menos conocido que se embellece elegantemente para las fiestas es el Merchant's House, en la calle East Fourth. El actor John Kevin Jones maravilla al público en el salón doble, interpretando *Canción de Navidad* como Charles Dickens. Un consejo: dale un vistazo a la pequeña tienda de regalos del museo, donde encontrarás porcelana, cristalería y joyas antiguas donadas.

La flauta mágica, de la Ópera Metropolitana dirigida por Julie Taymor y apta para toda la familia, es otro clásico en el Lincoln Center, con localidades baratas a partir de 35 dólares.

Varias iglesias impresionantes de Manhattan ofrecen programas musicales de temporada, algunos gratuitos y otros no. Siempre está la catedral de San Patricio, por supuesto.

Lugares para tomar algo

Para los amantes del chocolate caliente, hay dos impresionantes

en la ciudad. En la pastelería Frenchette, en el Whitney, una cuchara casi podría mantenerse erguida en la taza de chocolate caliente oscuro, espeso y cremoso que se remata con una porción de malvavisco quemado hasta alcanzar un brillo dorado (10 dólares). En el SoHo, el chef Dominique Ansel, sirve una obra maestra de brebaje en su pastelería homónima. Otros chocolates calientes que destacan son el de Jacques Torres, en Dumbo, donde lleva chipotle, y el de Marie-Belle, cuyo dulce salón de té del SoHo sirve una mezcla achocolatada de chiles, canelay nuez moscada en una taza de porcelana (8 dólares). Por último, el chocolate caliente de Angelina, una cafetería de estilo parisino cerca de Bryant Park, es una fusión de tres variedades de chocolate. Marie-Belle y Angelina reciben una avalancha de visitantes por la tarde, así que andá antes del mediodía. Otro consejo de alguien que vive en la ciudad: rara vez hay fila - pero debería haberla - en Roni-Sue's Chocolates, una tienda del Lower East Side que produce exquisitos dulces y chocolate caliente.

Dónde comprar regalos

Macy's y Bloomingdale's suelen estar llenas de guirnaldas pero también de clientes, así que dirígete a la menos conocida Delphinium Home, en Hell's Kitchen. La tienda tiene adornos para el árbol de leyendas de Broadway y también vende productos extravagantes para el baño y la cocina.

Otra experiencia de compras inusual es el Mercado Minorista de la avenida Arthur del Bronx, un revoltijo de carnes italianas, quesos y pastas. También puedes encontrar otros mercados navideños al aire libre en Manhattan, en Columbus Circle, Bryant Park y Union Square. ●



La tienda de Louis Vuitton, sobre la calle 57, está "envuelta para regalo"

lanacion#

NYT

22 Preguntas de Moda

Candelaria Tinelli y sus secretos de estilo

Artista, cantante, empresaria e influencer, sacude las redes sociales con outfits marcados por el arte y el diseño; en este cuestionario, comparte consejos a la hora de vestirse

Romina Goldstein PARA LA NACION

Es imposible describir a Candelaria Tinelli (Lele, para los más cercanos) en una sola palabra. Artista, cantante, empresaria e influencer, se destaca por su estilo único, profundamente marcado por el arte y el diseño. Sus tatuajes, que cubren gran parte de su cuerpo, son un reflejo de su personalidad creativa y original. En los últimos años, incursionó en la música con canciones que fusionan pop y trap. Su actitud rebelde y auténtica le ha valido millones de seguidores en redes sociales, donde comparte su día a día, sus looks, proyectos y reflexiones. A punto de lanzar un reality sobre su familia, la hija de Marcelo Tinelli responde algunas preguntas sobre moda.

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

Poder jugar, ser ecléctica, cambiar de personalidades y de estilos según mis ganas o la ocasión.

2. ¿QUÉ ES LO QUE MENOS TE GUSTA DE LA MODA?

Que la sociedad crea que para estar bien vestido, hace falta usar marcas de lujo. Tampoco me gustan los cuerpos que fomentan, a veces, en ciertas marcas.

3. NUNCA SALÍS DE TU CASA SIN...

Ropa cómoda.

4. ¿DISEÑADOR FAVORITO?

Alexander McQueen.

5. ¿LO ÚLTIMO QUE TE COMPRASTE?

Estoy de viaje, así que seguramente varias cosas que no usaré.

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

Siempre juego a disfrazarme un poco. Por ejemplo, he llegado a usar un collar de penes en una comida familiar.

7. ¿UNA TENDENCIA QUE NUNCA PASA DE MODA?

El punk y ser uno mismo.



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

Soy adicta a las camperas. Tengo muchas que no puedo soltar.



9. ¿QUÉ NO PUEDE FALTAR EN TU VALIJA?

Buzos, zapatillas, ropa grande y cómoda. Además, obviamente todo mi kit de skincare, que es enorme.



10. ¿UN LUGAR EN EL MUNDO?

Mi casa en la Argentina.

11. ¿EL PERSONAJE DE FICCIÓN MÁS ELEGANTE?

Christian Bale en American Psycho y Cruella de Vil.

12. ¿UN COLOR QUE NUNCA USÁS?

Azul, no entiendo el motivo pero me cuesta mucho.

13. ¿COLECCIONÁS ALGO?

Cosas de Hello Kitty y todo lo que sea de Sanrio.



14. ¿LA MUJER MÁS ELEGANTE DE LA ARGENTINA?

¡Uy, qué difícil! Creo que del momento, Pampita y Zaira Nara.

15. ¿ALGÚN CONSEJO QUE TE DIERON DE MODA QUE TE MARCO?

Que siempre sea yo, más allá de las tendencias. Que use siempre lo que me gusta a mí y no a los demás para pertenecer o encajar.

16. ¿ALGUIEN DEL MUNDO DE LA MODA CON QUIEN TE GUSTARÍA CENAR?

Con mi hermana Mica, dueña de Ginebra.



17. ¿COMPRÁS ONLINE O EN PERSONA?

Más online que en persona.

18. ¿ALGUNA PERSONALIDAD QUE TE INSPIRE?

Muchas influencers de afuera súper alternativas. Pero conocida, Billie Eilish, por ejemplo.



19. ¿ALGÚN ACCESORIO QUE NUNCA TE FALTA?

Anillos y cinturón. Los accesorios me parecen clave para armar un buen look.

20. ¿UN ÍCONO DE MODA?

Madonna.



21. ¿TU OUTFIT FAVORITO?

Jeans, zapatillas, buzo: todo 100% oversize.

22. ¿UN OUTFIT QUE NO PODÉS CREER QUE USASTE?

Un vestido de novia [risas].

Hábitos

Ejercicio, la clave contra los excesos festivos

Cómo contrarrestar las calorías extra de esta época

MONTEVIDEO (El País Uruguay).— Según un estudio publicado en *The New England Journal of Medicine*, las personas suelen ganar entre 0,5 y 1,5 kilogramos durante las Fiestas. Y esto es una oportunidad para reflexionar sobre lo importante que es mantenernos activos.

Durante los festejos de fin de año, es fácil duplicar la ingesta diaria de calorías, procedentes de banquetes, dulces y bebidas. Esto suele ir acompañado de un descenso de la actividad física, ya que preferimos descansar o socializar. Es un desequilibrio que no solo afecta el peso, sino también el metabolismo, la digestión, el sueño y los niveles de energía. Además, es habitual que estos días aumentemos el consumo de alcohol. La cerveza, el vino y las copas llevan también calorías, que se sumarán a las aportadas por los alimentos. Estudios científicos han demostrado que, en hombres, el consumo de alcohol inhibe la masa muscular, un efecto más atenuado en las mujeres. La buena noticia es que un poco de actividad, como caminar después de las comidas o jugar con la familia, puede reportar beneficios.

También se ha mostrado cómo diferentes tipos de ejercicio benefician distintas áreas del cerebro. Por ejemplo, el ejercicio moderado o intenso mejora el estado de ánimo, combate el estrés y favorece el aprendizaje y la memoria. Además, no hay que olvidar que la actividad física también libera endorfinas, las "hormonas de la felicidad" que reducen el estrés y mejoran el estado de ánimo y la salud cardiovascular, contrarrestando los efectos de una dieta rica en grasas y azúcares.

Adiós a las excusas

El 58% de la población admite que no tiene tiempo para el ejercicio. Sin embargo, las investigaciones han demostrado que rutinas de una intensidad alta mezcladas con tiempos de descanso y que duren en total 20 minutos, pueden llegar a ser suficientes para controlar el peso y la salud metabólica. En segundo lugar, el 29% dice que no se mueve por falta de motivación. Las claves para conseguir la serían considerar el ejercicio como una oportunidad de unión social, de relacionarnos con familiares y amigos, y practicar un deporte a nuestro propio ritmo.

Por último, el 13% se excusa por no contar con espacios o la infraestructura necesaria. Cabe recordar que los espacios públicos son lugares propicios para cualquier práctica deportiva, además de brindar un escenario de interacción social. De hecho, estas Fiestas pueden ser una oportunidad para encontrar o reencontrarnos con personas que nos acompañen durante el 2025. ●

vida digital.

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

La compu

El futuro de los medios y el viejismo al revés

Ariel Torres LA NACION

Durante las reuniones de fin de año suele darnos por los análisis y el balance. Esta Nochebuena apareció en la mesa el asunto de los medios de comunicación tradicionales. A alguien se le ocurrió preguntarle a un chico de 18 años, allí presente, qué medios consumía. La respuesta fue que algo de YouTube y antes, durante la pandemia, Twitch, así como fragmentos de streamings, aunque rara vez programas completos. Y que no, no miraba las noticias. Frente a esto, que había resonado como una sentencia, la conclusión fue que "ahí estaba toda la respuesta que se necesitaba".

Como sé que es un razonamiento bastante difundido, me permitiré plantear algunos reparos. El primero, y en este caso el más importante, es que un chico de 18 años no es ni nunca fue representativo de lo que pasa con los medios en general. No vive solo, no sostiene su economía, necesita madurar en casi todos los aspectos y por supuesto que no mira las noticias. Ca-

si ninguno de nosotros miraba las noticias a los 18 años. Eso no quería decir ni que nadie las mirara ni que nuestros hábitos al respecto fueran a ser inmutables. En todo caso, y forzando un poco las tintas, a lo sumo era representativo de la forma en que la gente de nuestra edad —en esa época— consumía medios. Nadie deducía (en esa época) que lo que hicieramos a los de 18 era (y cito) "la respuesta a todo".

El motivo es que este resorte lógico está roto. Por dos motivos. El primero, es razonamiento inductivo. Aunque todos los chicos de 18 años que entrevistemos digan que no ven las noticias, eso no quiere decir que ningún chico de 18 años mire las noticias. Segundo, porque supone que existe algo así como la *juventud*. La juventud, lógicamente, es el futuro. Y como es el futuro, lo que ese chico haga hoy es lo que ocurrirá mañana.

Bueno, hay un problema ahí, tan evidente que el mismo lo había puesto en sus propias palabras: "Durante la pandemia miraba mu-

cho Twitch, pero ahora ya no". Al parecer, los adultos que consultaban al oráculo de la juventud no habían reparado en que durante la pandemia ese chico de 18 años no tenía 18 años, tenía 13. O 14. O 15. De modo que si le hubiéramos preguntado entonces habríamos llegado a la conclusión de que el futuro de los medios era Twitch. Pero ahora que tiene 18, ya no.

Dos reflexiones, en este punto. Por un lado, deberíamos bajar un par de cambios respecto del valor que puedan tener los hábitos de los más jóvenes solo por el hecho de que como nosotros somos adultos "y no entendemos nada de tecnología", entonces lo que digan es la verdad revelada. Ni los medios ni ninguna otra cosa funciona así. Este es un seño de una parte importante de los adultos actuales que, en efecto, usan con menos destreza ciertas tecnologías. Pero eso tiene que ver con los brutales cambios que se han producido en los últimos 50 años, no con que lo que haga un chico de 18 años hoy va

a ser lo mismo que hará dentro de 10, de la misma manera que lo que hace hoy no era lo mismo que hacía cuando tenía 13. O 14. O 15.

Por supuesto, la aparición de internet causó y va a seguir causando impacto en la industria de los medios. La razón es prístina: esta industria nació de un avance técnico. Antes de Gutenberg no existía, de la misma forma que antes de Faraday, Maxwell, Hertz y Marconi no existía la radio. Internet vino a cambiar el balance de poder en un aspecto fundamental, que analizo en la versión web de este artículo.

Pero vuelvo al chico de 18 años sentado a la mesa navideña. Aparte de una cantidad de otros análisis que podrían hacerse, el creer que por un adolescente mira solo fragmentos de streaming (escandalosos o no) entonces ese es el futuro de los medios es el equivalente a prejuzgar a alguien porque tiene más de 50. O de 60. O de 70. Es lo opuesto al viejismo. Y lo opuesto de una cosa mala es otra cosa mala, pero de signo contrario. ■

HALLAZGOS



Música gratis

Tradiciones, brindis y mesas dulces no pueden faltar en las fiestas de Fin de Año. Tampoco la música, ante irradiada desde dispositivos individuales, ahora pulsando desde un canal de streaming Jango (www.jango.com) es una de esas plataformas. Se trata de un servicio gratuito, contemporáneo de Spotify, que compila unas 30 millones de canciones y permite realizar búsquedas por artista, género y categorías. Ofrece funciones de registro, configuración personalizada y listas de reproducción, sin avisos ni interrupciones. Es compatible con el browser, Android y iOS. Con todo, el servicio ha ido variando desde su fundación, y en los términos y condiciones aclaran que si bien el uso de Jango.com es gratis, esto podría dejar de ser así en el futuro. La plataforma, radicada en la ciudad de Nueva York, Estados Unidos, está orientada sobre todo a difundir música indie. ■

contentlab | LA NACION

Seguinos en @clubn



Llegan los Reyes

Una vez pasada la Navidad, es tiempo de los Reyes Magos. Propuestas para anticiparse a esa tradición entrañable de la mano de Club LA NACION.

La noche del 5 de enero, los niños preparan una de las tradiciones más lindas: dejan pasto y agua para esperar con ilusión a los camellos que traerán a los Reyes Magos, Melchor, Gaspar y Baltasar. Esta es una oportunidad para sorprender con detalles especiales y hacer de esta fecha un recuerdo inolvidable. Los más pequeños suelen anhelar desde juguetes clásicos hasta propuestas innovadoras. Y elegir el regalo perfecto es un poco más fácil de la mano de Club LA NACION.

Rasti se destaca por su variedad de juguetes de construcción y kits tecnológicos que fomentan la creatividad y el aprendizaje. Entre sus propuestas, incluye sets clásicos para los más pequeños, opciones temáticas para fanáticos de aventuras o deportes y kits educativos ideales para desarrollar habilidades. Además, cuentan con juegos diseñados para distintas edades, asegurando que cada niño encuentre una alternativa acorde a su etapa de desarrollo. Un regalo para aprender jugando.

Otra gran opción es CityKids, una juguetería que abarca opciones para bebés, la primera infancia y niños de diferentes

Cuanto menos "hace" un juguete, más crea un niño; es ideal apostar por opciones que estimulen el juego

edades. Entre sus variantes pensadas para estimular el desarrollo y la creatividad, se destacan juegos de mesa, masas y arenas para moldear, juguetes para la playa y el agua o disfraces, ideales para la imaginación. Y otro destacado es Wabro, que combina experiencia y dinamismo con más de 15 años en el mercado. Su propuesta incluye figuras coleccionables, kits para manualidades, autos y pistas, ideales para incentivar el juego. Además, trabaja con productos licenciados de grandes marcas y ofrece una amplia variedad de juguetes, marroquinería y peluches. Serán regalos que se destacan por su calidad y su diseño innovador.

Para hacer a un amanecer más que feliz la mañana del 6, los beneficios de Club acompañan.



¡A JUGAR!

1 Jugueterías CityKids
 20% para socios BLACK en compra online los martes y jueves y en compra presencial los jueves y 15% para Premium en compra online y presencial los martes y jueves, hasta el 31/12
 www.citykids.com.ar

2 Fischertechnik
 25% en compra online todos los días
 www.fischertechnik.com.ar

3 Ciudad Rayuela
 25% en compra online y presencial todos los días
 www.ciudadrayuela.com.ar

4 Wabro
 25% en compra online todos los días
 www.tiendawabro.com.ar

5 Tienda Rasti
 20% en compra online todos los días
 tienda.juguetesrasti.com.ar

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

Yo tengo mucho humor negro y cuando me preguntan: "¿Y tu marido?", les respondo que está en el Jardín de Paz". Ah no, yo decía Martín [Cabrera], me dicen [risas]. Lo que pasa es que Martín es mi novio, no es mi marido. Yo soy la señora de Rodríguez Larreta y lo voy a seguir siendo siempre", afirma Dora Sánchez (67) en su casa de la Avenida del Libertador. La empresaria acaba de presentar un libro sobre quien fuera su marido, Horacio Rodríguez Larreta, padre del exjefe de Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires y de sus hijos mellizos, Antonio y Rafael.

"El libro *-Horacio-* surge porque quiero que Antonio y Rafael, que lo perdieron cuando aun no habían cumplido un año, escuchen y conozcan mejor a su padre, el amor de mi vida", afirma Dora sobre Rodríguez Larreta, quien fue presidente de Racing y se dedicó a la consultoría en el ámbito empresarial y político. Ella trabajaba junto a él; juntos generaban eventos y viajaban seguidos. "Fuimos los representantes de una enorme editorial americana, la empresa Business International con sede en Nueva York, que en 1986 fue comprada por el grupo inglés *The Economist*. Trabajábamos muy bien juntos, nos llevábamos brutal", cuenta.

Rodríguez Larreta también colaboró con Juan Bautista Yofre en la SIDE y fue subsecretario de privatizaciones del ministerio de Defensa del Gobierno de Carlos Menem. Unas de las relaciones públicas, con errores y aciertos. Quienes lo conocían remarcaban su don de gente y su gran necesidad en la vida: "Quería que todo el mundo lo quisiera", asegura Dora.

¿El libro es una biografía?

"Es su historia. Pensé en reunir anécdotas e imágenes con testimonios de la época empresarial, de la política y de la del fútbol, porque mi marido tuvo una vida muy intensa. Yo no quería que quienes participaran me enviaran testimonios por mail, pensé en armar este libro -privado, para amigos y familiares- para el que Mercedes Furst Zapiola entrevistó a 100 personas. Ella interpretó lo que yo quería. Mi marido estudió Ciencias Políticas, se fue a Francia donde vivió unos años e hizo el doctorado en La Sorbona. Cuando Frondizi ganó se vino a la Argentina para trabajar en el Gobierno, luego fue presidente de Racing Club.

¿Cómo se conocieron?

"Nos conocimos cuando yo tenía 18 años, en marzo de 1976; estudiaba Ciencias Políticas y tenía que hacer un trabajo para la facultad. El presidente de la empresa que decidí analizar era íntimo amigo de mis padres, así que me derivaron con él, que era el director. Horacio tenía 42 años, hacía dos que estaba separado de Cristina Díaz Alberdi y tenía tres hijos -Horacio (13), Augusto (11) y Mariano (9)-. El flechazo fue instantáneo. Me contrató para traba-

Mesa para dos

La viuda de Horacio Rodríguez Larreta [padre] le rinde homenaje en un libro que reúne testimonios de quienes lo conocieron

Dora Sánchez

"A mis hijos y a mí no nos gusta la vida pública"

Texto Paula Ikeda | Foto Alejandro Guyot



"Horacio fue el amor de mi vida y lo va a ser siempre", afirma Dora

jar en Asesores Latinoamericanos. Cuando mis padres se enteraron de que yo estaba saliendo con él, me tuve que ir, pero seguí saliendo varios años a escondidas con Horacio. Cuando decidí irme a vivir con él, en casa no les gustó. Estuve dos años alejada de mi madre, me peleé con ella, le dije: "Esto es lo que yo elijo, esta es mi nueva familia".

¿Y cómo fue el papel de madrastra?

"Yo creo que, cuando no te toca vivir con los hijos, la situación es un drama. Porque los dos días de semana que te tocan son como de padre de fantasía, no podés hacer ningún programa, todo es para los hijos... Pero yo crié a estos chicos, mis hijastros vivían con nosotros. Y cuando vos vivís con tus hijos hacés tu vida normal. ¿Tenés que salir

Siempre café

"Mi bebida favorita es el café, obvio. Me tomo unos seis por día, ya desde antes de salir con Martín Cabrera. También me gustan el vino tinto y la Coca Cola común"



a comer? Los dejás con la niñera... Por eso siempre digo: qué suerte que vivían conmigo y no solo venían de visita.

¿Eras joven y madrastra de tres...

"Y, además lidiaba con el carácter de Horacio, que era permisivo, igual que su mamá. Si yo lo ponía en penitencia a Augusto, Horacio lo sacaba. Pero soy muy familiar, nuestras casas (la quinta "La Dictadora" o la casa de Punta del Este) estaban siempre llenas, eran el centro de los chicos y sus amigos, en todo momento. Eso a mí me gustaba, vacaciones, fiestas... No es que los chicos se iban los fines de semana con la madre, estaban de lunes a domingos con nosotros.

¿La casa está repleta de fotos de encuentros, ¿Horacio era buen anfitrión?

"Era un tipo divertido. Encasaba tenías desde la barrabrava al ministro de economía de turno, al "gordo" Porcel, Palito Ortega, Mirha Legrand, Rogelio Frigerio, Arturo Frondizi. Mi marido era muy sociable, pero muy de la casa, poco salidor, era lo opuesto a Martín [su actual pareja]. Le gustaba el petit comité, teníamos gente a comer casi todos los días, pero mesas de ocho, no de 40. El decía: "Para mí no existen las razas ni los credos, para mí la diferencia que hay entre los seres humanos es la inteligencia". Hoy encuentro que me moldeó desde los 18 años, y que a la hora de ver con quién reunirme pienso igual que él.

¿Por qué decidieron casarse recién en 1997? Más de dos décadas después de conocerse...

"El divorcio en la Argentina aparece en el 85 y la verdad es que yo nunca lo necesité. Ya era la señora de Rodríguez Larreta, era su mujer. El casamiento fue para acomodar un poco las cosas, él me propuso casamiento en un viaje que hicimos por Viena y Grecia en 1996.

¿No soñabas con el vestido blanco y la Iglesia?

"Mi marido era de familia religiosa, quería Iglesia y vestido blanco para mí, pero era divorciado. A mí en cambio no me importaba, incluso me casé de negro y los testigos fueron los tres hijos de Horacio. Me acuerdo que el civil fue un mes antes de que naciera mi primera nieta -Jazmin-, la hija de Augusto que además es mi ahijada - porque su mamá estaba a pleno con la panza.

Y ustedes estuvieron 30 años juntos, pero los hijos llegaron hacia el final, recién en 2002.

"Cuando me casé, él tenía a los chicos, yo era muy joven y estaba criando a sus hijos. Además soy muy familiar y mi casa siempre tiene que ser el centro. Pero una vez nos fuimos de viaje y yo había tenido un atraso. "¿Estaré embarazada?", dije, y Horacio se puso contento. Después hicimos tratamientos de fertilidad y cuando quedé de mellizos, él se sentía un crack. Antonio y Rafael para mí fueron el gran regalo de amor de mi marido, que en ese entonces tenía unos 68 años.

¿Sus hijos tienen muy poca, casi nula exposición pública...

"A mis hijos y a mí no nos gusta la vida pública. Cuando Horacio [hijo], estaba en el gobierno, siempre respetó nuestro no involucramiento. Yo dejé de usar el apellido muchísimo tiempo. Ahora salgo con Martín, que es un tipo mediático. Cuando empezamos le dije: "Yo lo único que te pido es que en fotos no me pongan el apellido de casada".

¿Sentís que tuviste varias vidas? De estudiante a viuda de Rodríguez Larreta, hoy novia de Cabrera...

"Siempre voy a extrañar a Horacio, en mayo hubiera cumplido 90 años. Fue el amor de mi vida y lo va a ser siempre. A Martín seguramente no le encanta leer eso, pero no creo que haya espacio para tener dos grandes amores de la vida, creo que sucede una sola vez."

EL ÁLBUM



Con su marido, Horacio Rodríguez Larreta (padre) y sus hijos; junto a Antonio y Rafael, y en la presentación del libro, en familia