

GENTILEZA DANIEL STEJMAN



ENTREVISTA. Daniel Stejman, uno de los creadores de la cuenta más popular de memes del país, habla sobre cómo es hacer humor en tiempos de crisis y qué impacto tiene en la cultura. **Páginas 6 y 7**

Eameo

El meme al poder



ALMORZANDO
CON JUANA



HOY 13:45



el doce

pantallas

Miradas opuestas a "Mickey 17"

A FAVOR

El problema es la realidad



Sofía Ferrero Cárrega
Especial

Bong es sociólogo antes que cineasta, y en sus ocho películas puede trazarse una perspectiva macro desde donde cuenta sus ficciones. No es coincidencia que 1988, año en que ingresó a la Universidad de Yonsei, coincida con las revueltas estudiantiles que, tras más de dos décadas de dictadura, impulsaron la democracia definitiva en Corea del Sur.

Así, su filmografía articula una lectura crítica a la polarización de clases, una denuncia del capitalismo tardío y su expansión sin límites, así como del desastre climático y la opresión ejercida por un poder económico desbordado que hoy se funde con el poder político.

En **Mickey 17**, Bong Joon Ho regresa a la ciencia ficción para, de nuevo, pensar lo social desde el artificio de los géneros. La distopía que propone

no es una mera fantasía futurista, sino la radicalización de una tendencia muy real que se escucha en varios noticieros del mundo: la pureza del pueblo, los verdaderos seres nacionales, como horizonte político.

De esta manera, el personaje interpretado por Mark Ruffalo, un ególatra que clama por "un planeta puro, blanco y lleno de personas superiores como nosotros", no es una persona grotesca y poco probable, sino la proyección posible de discursos contemporáneos.

Bong entiende que el fascismo no es un mal recuerdo de un pasado, sino que está siempre latente y al acecho. Con gran parte del mundo inclinándose hacia la derecha, es un momento propicio para una comedia antifascista que muestra la actual decadencia socio-política.

Y la sátira está en referirse, sin sutilezas, a la clase política, sin esconder que es la más ignorante, fascista y déspota que jamás habíamos conocido hasta ahora. Y probablemente lo más interesante de Bong es cómo siempre encuentra el equilibrio a través del uso del humor para no caer en cualquier moralismo.

Y sí, **Mickey 17** tiene momentos de torpeza y obviedades, pero el problema no es la película. El problema es que la realidad se ha puesto insoportablemente literal.



EN CONTRA

¿Qué hacemos con este director?



Jesús Rubio
Especial

Bong Joon Ho ganó prestigio gracias a dos películas muy buenas: **Memorias de un asesino** y **The Host**. El problema es que después no pudo entregar un título a la altura de esos dos y con el correr de los años se acumularon más las dudas sobre su talento que las certezas sobre su maestría para dominar el género.

Su nueva película, **Mickey 17**, es otra prueba de su mala praxis cinematográfica (ya lo habían sido **Okja** y **Parásitos**). La historia protagonizada por Robert Pattinson está bien filmada (en parte debido a la cantidad de dinero invertido), relativamente bien actuada (los actores cumplen con el guion adaptado), y su ritmo tiene la suficiente fluidez como para que el espectador no se quede dormido.

Sin embargo, lo recién mencionado no la hace buena, por la sencilla razón

de que le falta coraje, genio, creatividad en la puesta en escena y en la trama, para que los personajes no luzcan cuadraditos, sobre todo cuando pronuncian ciertos diálogos de manera tan políticamente obvia, como bajando línea a un público que parecen subestimar.

La película está construida con largas escenas rutinarias (como el momento en el que Mickey 17 prueba la salsa de Yiffa o la larga secuencia del final, cuando ella manda afuera de la nave a los dos Mickey para que corten las colas de los gusanos alienígenas) y esto es, justamente, lo que la torna cansadora, dejando la impresión de que el director coreano no tiene nada nuevo para decir.

Queda claro que es una alegoría juguetona sobre el desprecio que Donald Trump tiene por los inmigrantes, por la naturaleza, por lo que es distinto. Pero podría haber sido más efectiva y no perderse tanto en esas largas escenas que resienten la trama y tapan el trasfondo político (habitual en las películas del realizador).

Es también una película que habla del miedo a la muerte, un sentimiento que, en definitiva, nos humaniza. Aunque se diluye en su inconsistencia narrativa, en esa falta de genio que la convierte en la típica película de ciencia ficción con ínfulas de originalidad.



Hasta **-15%**

sushisoul

Suscribite
☎ 351 884 2000
📱 @ www.clublavoz.com.ar

ClubLaVoz

comer y beber



EN EL CENTRO. Esta esquina de El Ruedo es inconfundible en la peatonal cordobesa.

COMENTARIO. En El Ruedo, 60 años de trayectoria hacen que el sabor explote en la boca, el servicio fluya y la experiencia sea de lo mejor.

Clásico. Una confitería icónica de la peatonal

Nicolás Marchetti
nmarchetti@lavozdelinterior.com.ar

Dicen que la duración promedio de un emprendimiento gastronómico es de dos años, con lo cual, si hay uno que llega a 60 de servicio, quiere decir que está más que testado y aprobado por la comunidad a la cual pertenece.

Ese sería el caso de El Ruedo, un emblemático establecimiento de la peatonal cordobesa. Ya de regreso en la ciudad, luego de la gira estival serrana, encontramos reparo en este emblemático espacio que mira desde atrás a la Catedral.

Frente a la Plaza del Fundador, la vida desde aquí tiene otro ritmo, una cadencia musical y poética en donde la melodía va a cuenta del sonido de la vajilla que entra y sale de la cocina, y la armonía fluye de los mozos, que hablan con la gente

y anotan los pedidos en la mente.

Mística

El sonido de un bar céntrico es único, realmente. Es como si el fantasma del poeta Daniel Salzano estuviera presente en cada mesa y la inspiración fluyera porque sí. Esta mística marida perfecto con el color granate de las mesas y las camisas blancas, impolutas, de los mozos.

Hay mucha gente hoy, pero el pedido sale muy rápido. De entrada pedimos Matambre arrollado con ensalada rusa (\$ 11.900) y llega una porción generosa, con la carne tierna, el relleno estable y sabroso, con una ensaladilla rusa clásica bien humedecida.

Proteína y vegetales bailan su danza suave en la boca, sabores clásicos que les gustan a todos: papa, arvejas, zanahoria, texturas y recuerdos que se encuentran y confluyen en un momento exquisito, lleno de mayonesa.

Emociones

Después fuimos por la Milanesa a la Napolitana (\$ 16 mil) con papas fritas (\$ 5.400). Y al igual que en la experiencia anterior, aquí la nostalgia juega un papel crucial, porque es el mismo sabor que nos acompañó desde nuestras prime-

ras salidas de la infancia.

Y si varias décadas después, ese sabor sigue generando estímulos positivos, quiere decir que la receta a lo largo de los años estuvo bien, que siempre fue, es y será un buen plan una milanesa a la napolitana (siempre y cuando las texturas y sabores sean nitidos, frescos y generosos).

La salsa de tomates sin dudas nos recuerda a los mejores momentos de nuestras vidas. Eso tienen los clásicos, vienen con un bagaje emocional bajo el brazo del que es difícil escapar.

La carta

La carta invita a volver a probar de todo: sándwiches, pizzas, pastas, ensaladas, tablas y cazuelas pequeñas para que cada uno arme la picada como le guste, con jamón, queso, aceitunas, albóndigas, salchichas, lengua a la vinagreta y mil opciones más.

Baño y postre

El baño tiene sus años también,



SABOR. Milanesa a la napolitana con papas fritas, un clásico de bodegón.

pero estaría todo en orden si el secador de manos anduviera mejor. Secarse las manos apropiadamente es parte de una buena experiencia, y en los bares ilustres sobre todo, porque esperamos aún más de ellos.

Ahora sí, en la mesa nos espera un tótem: Flan con crema y dulce de leche (\$ 4.500), con esa textura

carnea de los clásicos, aireada y acaramelada, que se funde con la crema y el dulce de leche por la temperatura en boca, una triada difícil de igual por los pasteleros del mundo entero.

El Ruedo es un señor Resto Bar tradicional, con precios acomodados y sabores para todos, a cualquier hora del día.

El Ruedo

★★★★

Obispo Trejo 84, Centro.
Teléfono (0351) 422-0347
Abierto todos los días de 07 a 02.
Efectivo y tarjetas.

CINEMARK Hoyts
FIESTA DEL CINE
DEL 13 AL 19 DE MARZO
TODAS LAS PELÍCULAS A
\$3000 FORMATOS 2D | 3D
COMPRÁ YA TUS ENTRADAS EN CINEMARKHOYTS.COM.AR
SUMATE A CINE FAN Y OBTÉN UN **50% OFF** EN LOS COMBOS DE SUSCRIPCIÓN

comer y beber

Nicolás Marchetti
nmarchetti@lavozdelinterior.com.ar

Pablo Galoppo siempre sintió curiosidad por la cocina, aunque su primer camino lo llevó a estudiar Ingeniería. Con el tiempo, esa pasión lo condujo a abrir su propio restaurante, Primo, en Alta Córdoba, en una casona que, de casualidad, ya lo había enamorado hacía tiempo.

En esta charla cuenta cómo fue su trayecto en la gastronomía, su especialización en mariscos y las claves para administrar un restaurante exitoso a través del tiempo.

“Desde chico me gustó y me llamé la atención la cocina, siempre fui curioso y me interesaba saber cómo se hacían las comidas en casa. Y eso me llevó a involucrarme cada vez más. Empecé Ingeniería, pero en 2012 largué con la cocina y a realizar trabajos eventuales, lo que me incentivó a empezar a proyectar algo propio”, arranca Pablo.

Al poco tiempo de comenzar a buscar opciones, encontró la posibilidad de comprar un fondo de comercio que se encontraba en el actual local de Primo de Alta Córdoba (Urquiza 1971). Lo inauguró en 2013, de casualidad en una casona que lo tenía enamorado desde hacía tiempo.

“Cuando iba a la facultad en el colectivo, tres o cuatro años antes, veía esta vieja casona abandonada y sentía que era un muy buen lugar para explotar con una propuesta gastronómica. Y cuando fui a una entrevista con alguien que vendía un fondo de comercio, justamente el restó que vendía estaba emplazado en la casona que amaba. Pura casualidad”, arranca Pablo.

De parrilla a mariscos

Tras negociaciones con el propietario, se llegó a un acuerdo en la financiación, y Pablo arrancó. Se mantuvo por un tiempo la estética del lugar y la carta del restorán que ya funcionaba. A lo que se le sumó una opción de parrilla, pensando que sería una buena opción. Pero no.

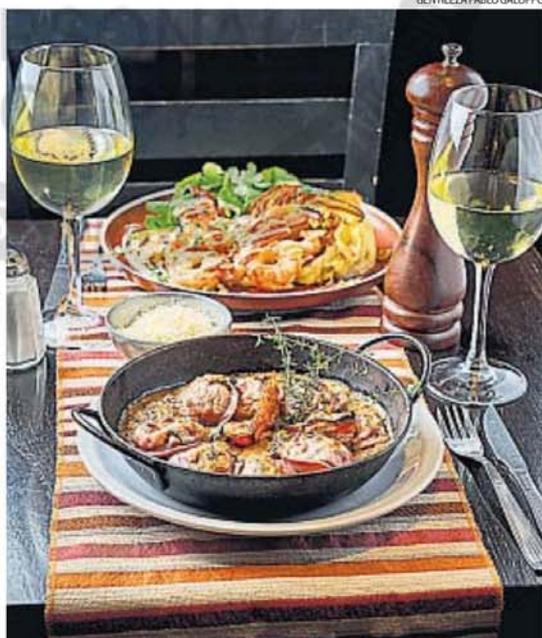
—¿Y qué hiciste?

—Eso me llevó a tener que pensar nuevas opciones. Analicé la oferta de propuestas que había en Córdoba, se me ocurrió incursionar en la merienda libre y por suerte tuvo muy buena aceptación, convirtiéndose

APERTURA. Pablo Galoppo acaba de inaugurar en el Cerro de las Rosas un nuevo local de Primo, luego de 12 años en Alta Córdoba.

La historia del estudiante de Ingeniería que optó por la cocina.

Mariscos. Se reinventa el diente libre en Córdoba



GENTILEZA PABLO GALOPPO



Para ir

Primo. En Alta Córdoba: Urquiza 1971. En el Cerro de las Rosas: Tejeda 4526.

en un clásico que identifica al restorán al día de hoy. Y después, al ver el éxito de la merienda y tras un comentario en mi familia de que habían estado en Mar del Plata comiendo en un diente libre de mariscos, consideré que ese podría ser otro punto fuerte.

—¿Cómo es especializarse en Córdoba en materia de pescados y mariscos?

—Si bien no es tarea fácil, ya que obviamente no contamos con puerro, hoy prácticamente tenemos todos los días entrega de pescados

y mariscos frescos o congelados, lo cual te asegura una excelente calidad de materia prima. En su mayoría, nuestros cuatro proveedores son directamente del puerto de Mar del Plata o de Buenos Aires. No hay problemas, digamos.

—¿Qué tengo que probar si o si en cuanto a mariscos?

—Lo que siempre recomendamos es el diente libre, obvio, una degustación completa que incluye empanada, rebozados (nuggets de pescado, langostinos fritos, rabas), cazuelas (mejillones en provenzal, lan-

gostinos gratinados, mariscada, y papas cuñas). Y paella. En el caso de los pescados, recomendaría la Tabla de Mar y Mariscos, que tiene trucha, lomito de atún y cazuela de mariscos a la crema. Tremendo.

El negocio

En promedio, un negocio gastronómico dura dos años. Primo ya tiene 12, y hay una explicación.

—**Me dijeron que sos muy meticuloso en el trazo fino del negocio. ¿Qué consejos podrías darles a los colegas que están**

empezando?

—Sí, en el negocio soy bastante detallista, en cuanto al cuidado de la materia prima, el servicio, la estética y ambientación del lugar, ya que son elementos que representan la identidad del negocio. También con la parte administrativa. Si tuviera que jerarquizar, te diría que al momento de comprar no siempre lo más importante es el precio, sino la calidad del producto para evitar tener merma. Por ejemplo, en el caso de los mariscos, el exceso de agua que pueden traer al estar congelados. La estandarización y el costo real de cada uno de los platos también es crucial, para poder generar propuestas que sean accesibles y tentadoras para distintos públicos, sin comprometer la rentabilidad del restaurante. Y también te diría: establecer protocolos de atención y capacitación al personal de servicio, para lograr que la experiencia del cliente sea siempre satisfactoria y uniforme, cada vez que nos visite.

—¿Cómo surgió la posibilidad de expandirte hacia la Tejeda?

—Surgió de un comentario hacia un amigo, buscando un socio, en relación con la posibilidad de abrir una segunda sucursal. Al día siguiente, nos pusimos en campaña para buscar locales, con la premisa de que fuese más grande que el local de Alta Córdoba. Tras evaluar distintas opciones y siendo un amor a primera vista, nos decidimos por el de Tejeda 4526, en el Cerro. Lo reciclamos en su totalidad, lo que implicó atravesar dos años y medio de obra y problemas de todo tipo.

—¿Es un público distinto?

—No, es el mismo público que nos acompaña. Viene gente de toda la ciudad.

—Última: ¿por qué cocinás?

—Hoy por hoy, y por la demanda que lleva manejar dos locales gastronómicos, no me permite estar en la línea de fuegos tanto como quisiera. Pero cocinar es una forma de vida, es una pasión que se lleva. La adrenalina de tener la comanda sonando, ver cómo los pedidos se van sumando, que los tiempos corren y todo tiene que salir bien y a tiempo, saber que la gente vino con una expectativa y hay que estar a la altura. Eso genera un sentimiento de responsabilidad de dar el todo por el todo, para que la experiencia sea la mejor.

SHOWSPORT



**HAY EQUIPOS,
HAY COLORES,
HAY PASIÓN**



PASIÓN ALBIAZUL MAR 21 HS.



ACADEMIA TV MAR 23 HS.



LATIDO GLORIOSO MIÉ 23 HS.



TRIBUNA CELESTE JUEV 22 HS.

CANAL 34 Y CANAL 120 FLOW

música

EN EL LIBERTADOR. Los conciertos programados por la Fundación Pro Arte tienen una gran presencia de solistas y agrupaciones internacionales.

Pro Arte. La música clásica ya tiene la agenda del año

lavoz#cvagroup@gmail.com

AGENCIA CÓRDOBA CULTURA



TEATRO DEL LIBERTADOR. Todo listo para un nuevo año repleto de música clásica.

La Fundación Pro Arte Córdoba anunció su Ciclo de Conciertos de Abono Temporada 2025, una cita histórica para los amantes de la música clásica en la ciudad. Este año, volverá a haber una nutrida presencia de solistas, directores, y agrupaciones internacionales, que se presentarán en algunas fechas en conjunto con los elencos oficiales locales.

La renovación y venta de abonos nuevos se puede efectuar hasta el 20 de marzo. Esto se podrá realizar exclusivamente en el stand de informes en planta baja del Patio Olmos Shopping, ingresando por Vélez Sársfield, de lunes a jueves de 11 a 19, y viernes y sábados en Shopping Villa Allende, de 11 a 19.

Todos los conciertos serán en el Teatro del Libertador a las 20.

La programación

Sábado 5 de abril: Orquesta Sinfónica de Córdoba, con Fernando Ciancio, **Concierto para trompeta de Hummel.** Dirección, Nicolás Rauss.

Sábado 19 de abril: Sónico, Tango desde Bélgica con un homenaje a Rovira y Piazzolla.

Viernes 25 de abril: **El Mesías** de Haendel. Versión para Ballet, Orquesta Sinfónica y Coro Polifónico de Mauricio Wainrot. Todos los elencos oficiales de la Provincia de Córdoba. Dirección, Jong Whi Vakh.

Jueves 22 de mayo: "Multipiano Córdoba" (6 pianistas juntos). Música Clásica, tango, jazz e improvisación con Fabricio Rovasio, Andrea Mella, Gisele Tobares, Marina Acuña, Germán Nager y Luis Lewin.

Domingo primero de junio: Orquesta Sinfónica de Córdoba, con Xavier Inchausti. **Concierto para Violín** de Mendelssohn.

Viernes 18 de julio: Orquesta Sinfónica de Córdoba, con Enrique Graf en piano. **Concierto para piano Gershwin N°3.**

Jueves 7 de agosto: Música Dialéctica, Ensamble de Música Barroca.

Jueves 28 de agosto: Franco Pedemonte y Rafael Gintoli, junto a músicos locales, interpretando Beethoven en concierto.

Sábado 6 de septiembre: Elio Coria, piano solo.

Miércoles primero de octubre: Swiss Piano Trio, desde Suiza.

Martes 14 de octubre: Ensamble Ecoute (con Fernando Palomeque, desde Francia). Música Contemporánea.

Sábado 25 de octubre: desde Austria, llega Salzburg Chamber Soloists.

Viernes 31 de octubre: Lausanne Bach Ensemble, desde Suiza.

Sábado 15 de noviembre: Orquesta Sinfónica de Córdoba, con Andrés Navarro al piano -desde España-

Concierto para piano Saint Saens N°2, bajo la dirección de R. Saglimbeni.

Precios de los abonos

-Palcos para 4 personas: US\$ 1.080 o \$ 1.404.000. Palcos Cazuelas para 4 personas: US\$ 720 o \$ 936.000. Plateas: US\$ 320 o \$ 416.000. Cazuelas: US\$ 230 o \$ 299.000. Tertulias: US\$ 190 o \$ 247.000. Paraísos: US\$ 125 o \$ 162.000. Silla extra Palco (Solo palcos de 6 personas): US\$ 270 o \$ 351.000.

Los abonos en dólares deben ser en billete y los que sean en pesos argentinos deben ser en efectivo o tarjeta. Esos con los valores de los abonos netos, sin descuentos de renovación ni promociones que se aplicarán luego. La renovación de abono tiene 10% de descuento.

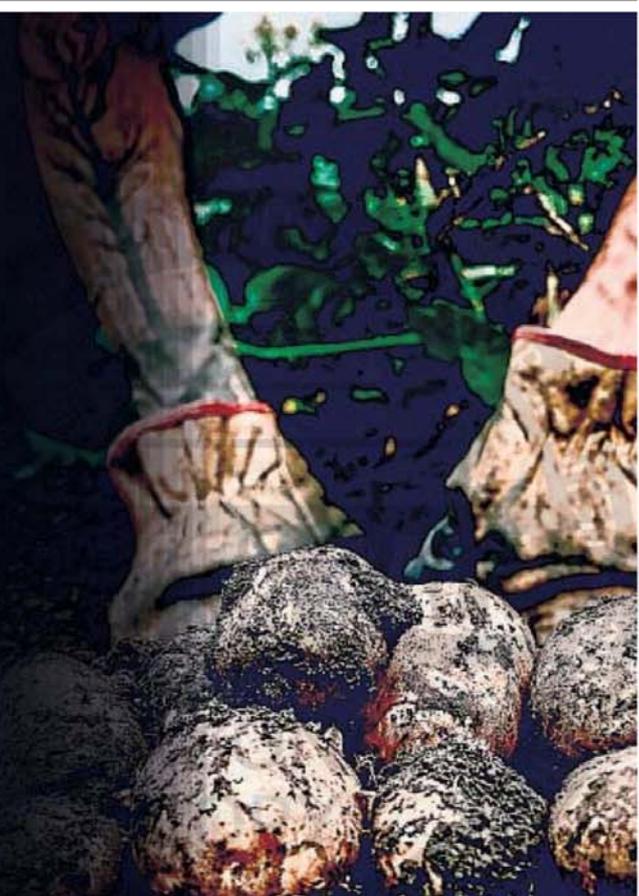
Abono jubilados 2x1 exclusivamente en Tertulia (paga uno y lleva dos). Estudiantes 2x1 exclusivamente en Paraíso (paga uno y lleva dos).

Para consultar las condiciones de las promociones o comprar a distancia, consultar al 351 652 0234.


DEL ORIGEN
a la MESA

Conocé el origen de nuestros alimentos

Escaneá este QR y conocé más



redes sociales

Nicolás Lencinas
nlencinas@lavozdelinterior.com.ar

Una de las mejores trincheras que tiene el pueblo argentino en tiempos difíciles es el humor. Somos producto de nuestro humor. A través de este, hemos aprendido a sobrellevar mejor la realidad diaria, que cada vez se vuelve más compleja.

De un tiempo a esta parte, convivimos con los memes de las redes sociales. Y estos no distan tanto de las creaciones de Quino, Liniers ni las producciones que se hacían en diarios y en revistas de sátira. El concepto es el mismo: ironizar y hacer reír desde un recurso gráfico.

Estamos rodeados de cuentas de Instagram, Twitter y Tik Tok que se dedican a difundir contenido para hacer reír. Hoy es algo natural, pero hubo un tiempo en el que todavía no teníamos una definición clara de lo que era un meme.

En los primeros años de la explosión de Facebook (la primera red social líder en Argentina), fueron apareciendo algunas fanpages dedicadas a viñetas, caricaturas y demás. Pero hubo una que sobresalló por encima del resto: Eameo.

Desde el primero hasta el último meme, la cuenta compartió contenido con una precisión y un poder de síntesis realmente llamativos. A lo cotidiano, a lo que pasa en la calle, en la televisión, en el país, le sumó acidez, ironía y gracia.

A cada consumo cultural, la cuenta le imprimía tanto un porcentaje de humor como otro de argentinidad que, si hoy escoreamos y repasamos de atrás para adelante, meme por meme, primero podemos saber de qué tema se estaba hablando y, segundo, podemos reírnos a carcajadas otra vez. En fin... unos genios.

Poner la cara

Daniel Stejman es la cara visible del proyecto. Es un publicista que se dedica al diseño y desarrollo de marcas. "Mi ámbito siempre ha sido la agencia de publicidad", cuenta vía Zoom.

Con orgullo, exhibe el Martín Fierro que ganó Eameo en 2021. "Somos un grupo de aproximadamente 10 personas. Con los años, algunos se van y otros llegan. Esa vez, que ganamos el premio, ya estábamos preparados para desencantarnos. Porque ya nos había pasado de ir y perder dos veces", recuerda.

"Te llega la carta, el certificado firmado por Luis Ventura. Te sentís como 'Mamá, llegué' y te comprás una corbata, todo. Y comés sanguchitos, lo saludás a Marley y cuando mencionan tu terna y ganás, está genial. Ganamos el premio a mejor fanpage. Pero disfrutamos las tres fiestas que fuimos. Hay sanguchitos de arriba, ¿cómo no vamos a ir?", comenta.

¿Fueron pioneros del meme?

—No, porque existen memes desde muchísimo antes que internet. Podemos hablar de revistas de los años '70 y '80 como *Satiricón*, revista *Humor*, en su momento *La Noticia Rebelde*. Ellos han hecho una forma de humor con una mirada filosa, con un sarcasmo, con una acidez, y nosotros somos



ENTREVISTA. El genio creativo detrás de Eameo habla de una de las cuentas de humor más importantes del país y de la situación actual de la cultura. Radiografía del meme, con argentinidad al palo.

Daniel Stejman

"Es un momento raro para hablar de cultura"

una generación posterior, así que lo heredamos y lo llevamos a las plataformas actuales: internet y redes sociales. En este caso, arrancamos por Facebook, pero digamos que el meme, el jugar con la realidad y el molestar al poderoso, nos lo dieron nuestros antepasados.

¿Qué es un meme?

—La palabra "meme" la inventó una psicóloga aproximadamente en el año

'74. Se refiere a un atajo de la memoria, es como un shortcut. Por ejemplo, hago un gesto y con ese gesto vos entendés una frase completa: señalo a alguien y me muerdo el labio, y vos ya sabés que estoy hablando mal de ese. Y ese gesto que hice es un atajo de la memoria. Vos ya sabías que eso significaba crítica. Ya te dije que es un idiomita o un tarado, que vino mal vestido, no sé, lo que sea. Y ese atajo, esa for-

ma resumida de pasar un mensaje, es el meme.

—Es muy llamativa la precisión y el mensaje que conjuga cada una de sus publicaciones. Encima hacen reír. ¿Cómo se logra dar siempre en el clavo?

—No sé si hay una fórmula, ¿sabés? Le preguntaron a los Beatles: "¿Qué hay que hacer para formar una banda que haga tanto éxito?". Y los tipos dije-

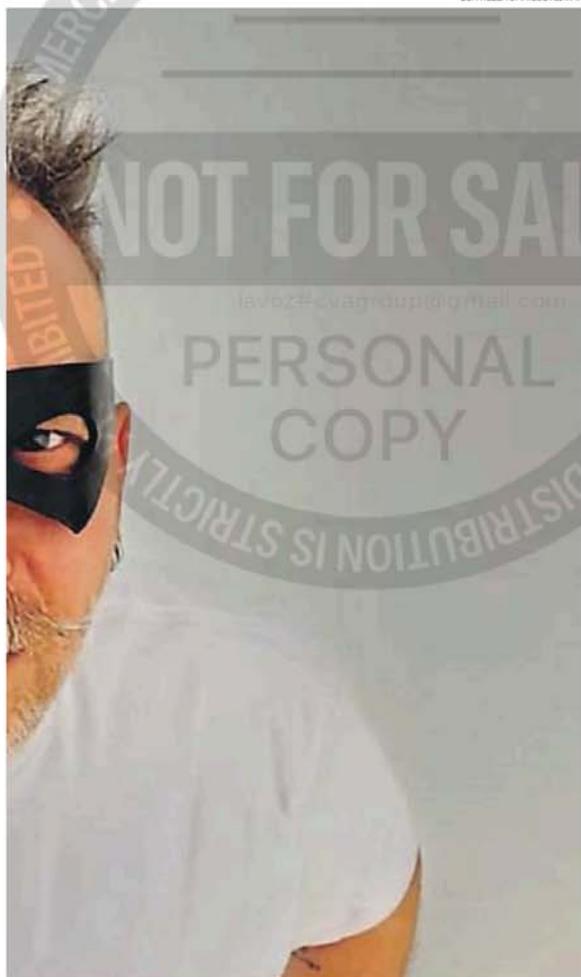
ron "Mirá, si supiéramos cuál es la fórmula, contratamos cuatro pibes que lo hagan por nosotros" (trisas).

—¿Hay algo de videncia? Escoreando, llegué hasta memes del 2020 y había un Alberto Fernández tapado por "La Gran Ola" o también una Mafalda que advertía sobre el palito de abollar jubilados...

—No. Cuando ves las predicciones de *Los Simpson*, ¿pensás que hay un brujo que hizo los guiones o salió de pedo? Yo pienso que salió de pedo. Pero algo hay. También hay una realidad, ¿no? Si vos en Buenos Aires vas por Corrientes y cruzás la 9 de Julio, seguís por Esmeralda. Bueno, después viene Sui-pacha. Ya lo sabés. Y acá también, si vos ves que gana un candidato y saca una ley, bueno, pues ya sabés que detrás de esa ley van a venir las manifestaciones en la calle, la represión, los heridos, ¿viste? Esas cosas horribles a las que estamos acostumbrados, y dado que estamos acostumbrados, ya sabemos que van a pasar.

—¿Qué me decís de la cuestión darwiniana del meme que, habiendo tantas cuentas y tantos circulando, siempre triunfan unos pocos. De hecho, los de Eameo siempre están al frente.

redes sociales



GENTILEZADANIELSTEJMAN

“Las instituciones no están apostando a la cultura, se cierran teatros, se produce menos cine (...) Se está llenando la boca con la palabra cultura y, sin embargo, se ve menos cultura.

rosas. ¿Y sabés qué? Siempre nos topamos con que las imágenes que usamos tienen dueño, porque las bajamos de Google, de algún diario o de algún medio público. No tenemos permiso para comercializar con esas imágenes. Entonces, podríamos haber sacado un libro, bancar los costos y no poder cobrarlo. Eso no era negocio para ninguna editorial. Tener un medio físico para publicar está bueno, pero las redes siguen siendo mucho más rápidas.

–**Inteligencia artificial, ¿sí o no?**

–Sí, re. Para todo. Si es que ahora viene una inteligencia artificial que, no sé, que diseñe por mí, yo también la quiero. Está el temor ese de que los robots nos van a desplazar. Pero, bueno, también lo dijeron hace 200 años en la revolución industrial y acá estamos. En la profesión de publicidad, siempre va a terminar sucediendo que para satisfacer un cliente hay que entenderlo. Y creo que solo lo puede entender una persona.

–**En los comentarios de Eameo, los tildan de “Kukas”, “Mileístas”, “Radicales”, etcétera. ¿No saben de qué va la página o no entienden los chistes?**

–Es jodido porque hay mucha gente que no entiende que estás haciendo humor. Ahora ya no pasa tanto, pero pasaba que había gente que ni siquiera se daba cuenta de que era un retoque. No sé, vos, por ejemplo, ponías una imagen del Papa tocándole la coja a Wanda, y alguien ponía un mensaje “para mí que esa foto es retocada”. Claro, claro que sí, señor. Hay gente que no se da cuenta y después está eso de que algunos tienen mala leche, otros no se dan cuenta, pero no tienen mala intención. Y el hater, se dé cuenta o no se dé cuenta, está ahí para tirar basura.

“Lo que triunfa es el chiste. Quién lo firma es lo de menos.

–Lo que triunfa es el chiste. Quién lo firma es lo de menos. Por supuesto que cuando uno es el autor del chiste y se hace viral, bueno, fantástico, te empiezan a venir felicitaciones, reconocimientos, pero me parece que el triunfo no es del ego, sino del chiste, el haber pasado un mensaje, que el otro haya disfrutado el mensaje, pero disfrutado no necesariamente con risa. De pronto, el mensaje era un homenaje o una crítica, y vos al verlo compartís. Entonces es como que se estableció un diálogo. Haber sacado más likes, en el fondo, lo que significa es que más gente se divirtió.

Referentes culturales

Lo dicho: Eameo ironiza con sarcasmo, acidez y conjuga cuestiones de la cultura popular argentina con hechos llamativos de la realidad diaria. Según Stejman, no hay una fórmula, simplemente sale.

Así, podemos ver (entre miles de

otros) un Luis Caputo emulando la frase “No de nuevo, decía”; un Domingo Cavallo poniéndose una peluca de Milei; una lata Campbell de LoCro y un Messi besando un ventilador Liliana.

“Me gusta ese meme de Messi porque resume todo. Los sofocantes veranos la mayoría lo pasamos con el ventilador, y el más popular es el de esa marca. Estamos acostumbrados a jugar mundiales en junio cuando son en Europa o en Estados Unidos, y en ese mes tenemos frío”, indica, el humorista.

Y añade: “Pasó que hace mucho no traíamos la copa y la trajimos en pleno verano y en Qatar. Que si acá hacían 38 grados, allá 138. A mí, si me daban a elegir entre la copa y el Liliana, elegía el segundo”, bromeó.

–**¿Se puede cobrar y vivir del meme?**

–Se puede en el sentido de posicionarse como *influencer* y cobrar por el contenido. Nosotros usamos plataformas públicas para no tener que cobrar. No creo que haya necesidad de ganar plata por pasar un mensaje. Está bien, hay gente que se dedica a eso, yo no lo juzgo. Nos pasó algo respecto a este tema: quisimos sacar un libro. Tuvimos negociaciones con varias editoriales, algunas bien pode-



PROTESTA. El último meme de la cuenta de Eameo sobre la situación actual.

–**¿Cómo ves culturalmente a la sociedad?**

–Es chistoso lo que preguntás porque, por un lado, tu pregunta va orientada a la cultura y precisamente el Gobierno actual dice que está lidiando con una batalla cultural. Entonces uno se imagina un periodista preguntando por cultura, un gobernante dando una batalla cultural, deberíamos estar en un momento de apogeo cultural. Sin embargo, las instituciones no están apostando a la cultura, se cierran teatros, se produce menos cine. No te puedo asegurar que haya tantas bibliotecas como hace cinco o 10 años. Entonces es un poco raro hablar de la cultura de este momento porque se está llenando la boca con la palabra cultura y, sin embargo, se ve menos cultura.

–**¿Cuál fue el meme por el que sentiste más orgullo?**

–Hay cosas que no han sido humorísticas y que me han dado muchísi-

mas satisfacciones. Me acuerdo de que el día que falleció el papá de Maradona, hace unos cuantos años, quedamos todos consternados. Nadie era amigo de don Diego, nadie era cercano como para entristecerse por su muerte. Sin embargo, nos quedamos todos medio doblados. Y me acuerdo de que en Eameo le habíamos hecho un homenaje a Maradona, como si el papá desde el cielo lo estuviera abrazando. Y eso de humorístico no tuvo nada. Pero a mucha gente le tocó el corazón. Salí en varios diarios, en *Clarín*, lo mostraron en Tinelli y tuvo mucho éxito el meme, pero lo más emocionante fue ver que alguien se tatuó ese meme. Claramente un enamorado de Maradona. Entonces uno dice: “Ok, yo tenía algo para contar porque me pasó algo que me tocó el corazón y le toqué el corazón a alguien”. No nos reímos, bueno, mala suerte, pero está bien que nos genere lo que generó.



CAMPEONES. El celebrado meme de Qatar 2022 con Lionel Messi besando un ventilador en plena ola de calor.

cultura

ENTREVISTA. La escritora y ensayista estará el próximo viernes 21 en el Primer Encuentro de Literatura y Memoria, en la Biblioteca Córdoba.

Ana Arzoumanian

"A veces pienso que el hombre mata porque quiere contar que mata"

Gustavo Pablos
Especial

La escritura y la literatura (aunque también otras disciplinas) suelen asociarse con procesos de construcción y preservación de la memoria. Revisar los hechos del pasado y problematizarlos, registrar el presente, imaginar e instalar narrativas que eviten la repetición de circunstancias atroces: exterminios, genocidios, migraciones masivas y otros efectos de la violencia y las guerras.

Para pensar este tema, el próximo viernes a las 18.30, en Biblioteca Córdoba (27 de Abril 375), se realizará el Primer Encuentro de Literatura y Memoria, organizado por Ediciones del Callejón, dirigida por Ricardo Di Mario. De la mesa participarán la narradora, poeta y ensayista Ana Arzoumanian (Buenos Aires), y la escritora y psicoanalista cordobesa Yael Noris Ferri, a cargo de la coordinación. El encuentro está dedicado a Amanda Lidia Assadourian Magarian, estudiante de nuestra ciudad detenida y desaparecida el 25 de marzo del 76 cuando tenía 29 años.

La participación de Yael Noris Ferri tendrá como eje las marcas y las señales de la historia reciente en la literatura argentina de la posdictadura. A su vez, Ana Arzoumanian, investigadora de los genocidios y los procesos de memoria, así como cocreadora de obras con tecnología de inteligencia artificial, hará su propio recorrido.

Hoja de ruta

Arzoumanian comenzará su charla con el libro **La policía de la memoria**, de Yoko Ogawa. En una pequeña isla empiezan a desaparecer gradualmente las cosas, desde pájaros hasta peces y árboles. Pero no solo eso: también se esfuma de sus habitantes la memoria, las emociones y las sensaciones asociadas a ellos. Y además hay una policía (a la que remite el título) con la misión de perseguir a los pocos que conservan la capacidad de recordar lo que ya no está.

"El foco de la novela no está en la remembranza ni en la persecución, sino en la decisión de la protagonista de alzar la voz -aclara Arzoumanian-. Es ella, con la colaboración de un amigo y un editor (que es quien sí puede recordar), la que a



GENTILEZA ANA ARZOUMANIAN

través de la escritura intenta proteger lo que está destinado al olvido".

El recorrido también la llevará por una reflexión de Susan Sontag, quien vincula la memoria con la "declaración", que es otro modo de escritura. Para hablar de la "posmemoria" (los modos de recuerdo de las segundas generaciones), aludirá al texto de Marianne Hirsch sobre **Maus**, la novela gráfica de Art Spie-

Para ir

El encuentro tendrá lugar el próximo viernes en la Biblioteca Córdoba, 27 de Abril 375, a las 18.30. La jornada se centrará en el homenaje a Amanda Lidia Assadourian Magarian y será coordinada por la escritora Ana Arzoumanian y la psicoanalista Yael Noris Ferri.

lavoz#cvagr@un@.gml. También leerá un texto sobre los efectos que tiene la memoria para un pueblo derrotado. "Cómo se construye en ese caso y quién lo hace teniendo en cuenta que aquello que queda de Hécuba, la troyana, es un ladrillo", dice Arzoumanian.

-¿Qué balance hacés de los intentos de preservar, recordar y traer al presente los sucesos del

pasado para formar una ciudadanía crítica y responsable?

-Durante mucho tiempo, formé parte de asociaciones internacionales de intelectuales para la prevención de los genocidios, y he llegado a la conclusión de lo inevitable de estas calamidades. Las razones son múltiples: económicas, geopolíticas y estructurales. En la búsqueda de sentido de la vida, las personas y las sociedades están obligadas a narrar y a narrarse, y en ese "cuento" pasan por todos los géneros, también el terror. A veces pienso que el hombre mata porque quiere contar que mata.

-¿Cómo recordar cuando la revolución cibernética parece conducir a una sociedad poslogos?

-Insistir en los modos de construir memoria según los modelos del siglo 20 es inoperante, porque vivimos en un presente continuo cuya característica primordial es la ramificación. Lo urgente es comprender el sistema mundo en el que estamos y al que pertenecemos. Una vez dejadas de lado las versiones nostálgicas del pasado, podremos imaginar nuevos modos de respuesta. Vilém Flusser dice que "semejantes cambios requieren de una nueva visión de lo político, de la acción, y necesita que se abandonen los conceptos de nación o clase. Se necesita una imaginación técnica que nadie todavía quiere ni puede movilizar". Yo agregaría la palabra: aún.

-¿Qué escritores y artistas u obras específicas te interesan por cómo abordan esta cuestión?

-Hay quienes trabajan estas cuestiones no porque se centren en los hechos con una voluntad de consolidación, sino porque sus obras son sensibles a las coordenadas de estos tiempos. Son autores que asumen cierta provocación con el objetivo de producir una incomodidad radical frente a los sucesos que inducen a la deflación vital contemporánea. El abanico es grande, pero pienso, entre otros, en Julián Axat, Alberto Cisnero, Daniel Borzutzky, José Arenas, Angélica Liddell, Kim Thuy, Yishai Sarid, Gloria Anzaldúa. También en la ilustradora japonesa Yoko Kondo, la artista plástica Kara Walker o Marlene Dumas.

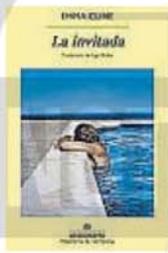
La posmemoria

La especialista considera que se debe alentar el trabajo con productoras audiovisuales, espacios que llevan adelante proyectos donde combinan imagen, texto y sonido, pero que también incursionan en la virtualidad y la realidad aumentada.

"En Argentina, el trabajo de TOXI Media es fundacional, con un segmento de formación y otro de exhibiciones y lecturas a través de casos virtuales. O la plataforma armenio alemana Houshamadyan, que ofrece una idea de las formas de vida anteriores al genocidio contra los armenios a través de fotografías animadas. Es decir, imaginar situaciones vitales antes o después de la catástrofe. Esto facilita mucho la elaboración de la posmemoria", concluye.

libros

Novedades



"La invitada", de Emma Cline

Tras el éxito mundial de **Las chicas**, llega la esperadísima segunda novela de la joven autora estadounidense. El thriller cuenta la historia de una chica que se fuga de un entorno de lujo y apariencias.



"Cuando hicimos historia", de Roberto Gargarella

Este 2025 se cumplen cuarenta años de uno de los hechos más notables de la historia argentina: el Juicio a las Juntas. Gargarella repasa los acuerdos y desacuerdos en torno a ese hecho significativo.



"Tu nombre no es tu nombre", de Juan José Millás

El libro repasa la historia de Claudia Poblete Hlaczik, quien durante años creyó ser Mercedes Landa hasta que un juez le restituyó su identidad robada durante la última dictadura.

Novela

La ternura ante el dolor y el olvido

Stefania Coggiola
Especial

Podría empezar por el pueblo que desaparece, por los muertos que tienen que cambiar de lugar, por el veneno derramado, por el escopetazo, por la muralla.

Para hablar de **Algo que nadie hizo**, de Matías Aldaz, la novela ganadora del concurso La Novela del Verano 2024 que organiza la editorial marplatense El Gran Pez, es apropiado comenzar por una de las escenas que evoca el narrador.

La escena es así: "Papá, en la otra cuadra, pasando el ceibo grande, sentí un perfume lindo, ¿qué es? Es el ñangapiri que *poty jerá*, hijo, me decía. También me decía siempre que si no había árboles donde viviera, tampoco iba a haber pájaros, ni sombra, pero que, sobre todo, lo que nunca iba a haber era consuelo. Y cuando llegué acá, no había nada de eso".

En **Algo que nadie hizo** hay ingredientes centrales que se van intercalando mientras algo denso cae en picada sobre este pueblo acechado por una oscuridad distante e indescifrable. Es un tiempo aciago, donde hay mudanzas de casas y vidas, donde hay extrañezas y eventos extraordinarios que apenas logramos ver donde se tensan los hilos y habita el misterio.

Aldaz nos ofrece la cámara un rato y luego, con un gesto amable, nos la quita. La ternura, los árboles, y la cinematografía en superocho, la dulzura de otras lenguas, como el guaraní, tamizan los desastres cotidianos de una familia. Observamos esas vidas, retazos de sus pasados, el inicio y el ocaso de sus amores, vemos esos jirones que se las arreglan para seguir existiendo. O no.

La ternura funciona como un químico revelador donde se muestra, con extrema sutileza, el corazón del narrador, un músculo agotado, hecho de tristezas y soledades, que aun así hace



Algo que nadie hizo
Matías Aldaz

Editorial El Gran Pez
168 páginas.
20.000 pesos

el ejercicio de rescatar las huellas que nos revelan de qué está hecho. El protagonista —un hombre de oficios, que trabaja la madera, que construye y que también deshace, que visita un pueblo vacío por las noches y entra a casas también vacías— dice lo que quiere decir y nada más. Lo que se guarda en su pecho es porque no tiene que salir a la luz.

Aldaz, nacido en Federación en 1976, prioriza la síntesis poética: explota al máximo la potencia narrativa de una imagen. En las narraciones de unos videos filmados en superocho, observamos el inicio de una familia, el hijo pequeño haciendo sus gracias luminosas, el padre registrando esas interacciones de lo cotidiano, la belleza de los instantes definitivos, fugaces. Todo aquello que no volverá. Entonces, el protagonista les entrega su amor a los árboles, donde habita la vida frente a una honda lista de ausencias y desgracias.

"Un aromito. Un ñandubay. Una manguera", escribe Aldaz, quien mediante el lenguaje de los árboles nos ofrece la ternura, nos da la sombra necesaria, nos hace respirar en medio del dolor y el olvido.

Memorias

Un legado llamado Caparrós

Edgardo Litvinoff
elitvinoff@lavozdelinterior.com.ar

Antes que nada es un libro sobre la muerte. Pero **Antes que nada** es un libro sobre la vida. Tan entrelazadas están ambas realidades que **Antes que nada es**, ante todo, una deslumbrante unidad narrativa que transmite cada sensación del ciclo biológico. Y de qué ciclo.

Antes que nada es nada menos que su historia ¿una autobiografía? que él intenta reflejar a su estilo, con una particularidad inquietante: contar una vida que se apaga de a poco.

Radicado definitivamente en Madrid, el autor ya expuso, a través de un texto excepcional en **El País**, su vida cotidiana con ELA (esclerosis lateral amiotrófica, una enfermedad degenerativa que provoca la pérdida del control muscular).

Pero en **Antes que nada** se explora sobre eso con abrumadora naturalidad, intercala capítulos sobre ese padecimiento entre aquellos en los que narra desde su infancia hasta su exilio, su militancia, sus amores, sus primeros pasos en el periodismo, cómo se hizo escritor, su infancia y su relación con sus padres o las anécdotas de su juventud.

Hay pasajes que sorprenden, por el contenido y por la forma. Como el mismo autor aclara, cada una de esas historias son, al fin y al cabo, distintas vidas de distintos Caparrós, contadas por alguien que ya no es ese que narra.

Sus viajes merecen párrafo aparte: gran parte de su historia está compuesta de idas y vueltas, de huidas y de retornos: "El tiempo de un viaje está tanto más lleno (...) Viajar es una máquina de producir momentos, de producir recuerdos y que por ese vicio de no dejar que la vida se pase sin nada que anotar intenté viajar lo más posible", escribe.

En este sentido, el mundo es la escenografía del libro. Y, a la vez, la historia del mundo en las últimas



Antes que nada
Martín Caparrós

Random House
664 páginas
31.999 pesos

décadas. Imposible retener la cantidad de lugares por los que transcurre cada anécdota, cada tiempo construido en un espacio determinado.

Y así como su vida va de un lugar a otro, hilvanando la historia personal, de manera análoga el escritor parece haber afinado con precisión quirúrgica la utilización de cada palabra, el enlace entre cada una, el ritmo y la cadencia que llevan a leer el libro con el vértigo de la primera bajada de una montaña rusa.

Lejos de quedarse en las descripciones, Caparrós deconstruye cada suceso en sus múltiples significados, en las reflexiones que le despertaron, en lo mucho que le enseñaron y en lo poco que a veces aprendemos de eso, como si nos resistiéramos a absorber esa sabiduría de otra forma que no sea en cuentagotas y, casi siempre, tarde.

Por supuesto, él lo explica mucho mejor.

¿Este libro es un legado? ¿SU legado? Él lo explica, casi al final:

"Me pregunto si ahora debería hacer un balance: los balances son mitos/ que alguien construye/ para creer que ha sido siempre/ uno".

cultura

A veces, durante la Cuaresma, suelo juntarme con amigos y el menú recurrente suele ser de mariscos o pescado y, puesta a elegir, el pejerrey es una de mis opciones preferidas. Quienes hayan leído mi libro **Elogio de la cocina** recordarán que me encanta matizar lo salado con lo agri dulce, y la manzana, la pera, las ciruelas – frescas o pasas – y las uvas resultan complementos muy sabrosos.

Mientras comemos – siempre es cena – comentamos los últimos libros leídos, las series nuevas que hemos descubierto, los viajes que yo nunca haré y posiblemente ellos sí, sin olvidarnos de preguntar por la salud de nuestras queridas mascotas.

Y ya sea por compartir recetas, y siendo época de Cuaresma, aquí van algunas que seguramente disfrutarán en soledad o se lucirán, sin ninguna duda, en compañía.

Pejerrey con ciruelas pasas

Muchas mujeres no quieren cocinar ciertos pescados para no tener que quitarle las escamas; siempre me ha molestado hacerlo, pero la solución está en recordarle al pescadero, o al carnicero que nos lo vende, que se ocupe de desamarlo y seguramente lo hará.

Para esta receta, que rinde entre tres y cuatro platos, se necesita: 1

BAJORRELIEVE

Recetas de Cuaresma



Cristina Bajo
Escritora

pejerrey por cada comensal (grande y sin escamas); 1 y ½ pimiento rojo; 1 pimiento amarillo y medio verde; 1 cebolla de cabeza de mediana a grande; 6 puerros tiernos; ½ kilo de arvejas tiernas (o 1 lata de ellas); 1 o 2 zapallitos blancos; 1 zanahoria mediana; 10 ciruelas pasas sin carozo; 1 puñado de almendras peladas – o de nueces –; sal a gusto; aceite de girasol puro para el fondo de la olla; 1 rama de romero fresca (puede ser de orégano); 4 o 5 hojas de laurel; ½ ramito de ciboulette y 1 ramito de perejil; 1 cucharadita de azafrán (esto último, optativo).

Para acompañar al pescado: ½

kg de papas hervidas aparte, cortadas en gajos y aderezadas con orégano y pimienta rallada, o prensadas en puré, con una pizca de pimienta negra y alguna sal saborizada.

Otra opción: ½ kg arroz blanco al dente o con una cucharadita de azafrán.

Tiempo de preparación: 1 hora y 35 minutos, aproximadamente, entre lavar, pelar, cortar las verduras y cocinar todos los elementos.

Preparación

1) Hervir primero las arvejas por 30 minutos. Controlarlas a los 15, pues no deben pasarse, deben

quedar apenas duras, pues recibirán otro golpe de calor al incorporarlas al pescado; 2) Pelar la zanahoria, el zapallito y las papas. La zanahoria y el zapallito se cortan en rodajas y se dejan aparte. Las papas se ponen a hervir en cuartos o enteras. Enteras demoran más en cocinarse. Si queremos que guarden el sabor, lavarlas prolijamente, cocinarlas enteras y con piel, y echarlas en la cacerola con el agua ya borbotando. 3) El puerro también se corta en rodajas medianas, hasta lo verde, si es tierno; los pimientos y la cebolla en redondeles; 4) Lavar el pescado, cortarle las aletas, la cabeza, y dejarle la cola. Secarlo y salarlo levemente con sal fina. 5) Una vez que tengamos todo preparado, colocar aceite en una cacerola ancha y en cuanto esté caliente, echar sobre él las zanahorias y el zapallito, rehogarlos por 5 o 7 minutos, para que se ablanden, removiendo siempre con cuchara de madera; añadir el pimiento en rodajas y removerlo de a ratos, por otros 5 minutos. Colocar con cuidado el pescado con el lomo hacia abajo, moderar el fuego, acomodar los ingredientes de la olla con un sacudón y echar encima la cebolla, los puerros rebanados y las almendras cortadas por la mitad. 6) Dejar que se cocine lentamente, a fuego suave, con el laurel y el romero.

Aquí van algunas opciones con las que un anfitrión se lucirá, sin ninguna duda, en compañía de amigos y familia.

Cuando pinchemos el pescado y lo notemos tierno (5 o 7 minutos después) lo damos vuelta con una espátula alargada, para no desarmarlo. Agregamos las arvejas hervidas, las ciruelas pasas y, si queremos, un vaso de vino blanco; dejamos hervir unos minutos hasta que se evapore el alcohol.

Finalmente, cortamos el ciboulette chiquito, o el perejil en ramitos y lo salpicamos sobre los ingredientes, tapamos la olla y apagamos el fuego.

7) En un plato playo, ponemos las papas o el arroz blanco. Rodeamos la guarnición con el pescado y el resto de los ingredientes: el vino blanco será un buen acompañamiento.

¡Es una receta rápida, sabrosa y muy sana para los viejitos de mi edad!

7 Telenoche
REARMA SU EQUIPO
LUNES 17 DE MARZO
20:00

el doce
eldoce.tv

Seguinos en nuestras redes.
www.eldoce.tv | [YouTube](#) /eldoce | [Facebook](#) /ElDoce.tv | [Instagram](#) /eldocetv | [Twitter](#) @ElDoce

cartelera

★ MALA ★★ REGULAR ★★★ BUENA ★★★★ MUY BUENA ★★★★★ EXCELENTE

CINES

NOVOCAINE

★★★ ESTRENO

Acción / AM16. De Dan Berk y Robert Olsen c/ Jack Quaid / 1.50'.

Cinemacenter Paseo Libertad

Rivera: (Subt.) dom. 22.20. (Castellano) dom. 20. lun. y mar. 20 y 22.20. Mié. 22.20. Cinerama: (Castellano) 21.30. Dino Mall Alto Verde: (Castellano) 21.40. Dino Mall Ruta 20: (Castellano) 21.30. Dino Mall 60 Cuadras: (Castellano) 21.30. Dino Mall Alta Gracia: (Castellano) 21.30. Cinerama: (Castellano) 21.15. Nuevocentro Hoyts: (Subt.) 22.50. (Castellano) 20.20. Showcase V. Allende: (Subt.) 22.15. (Castellano) 20.10. Showcase V. Cabrera: (Subt.) 17.19.30 y 22. (Castellano) 14.35.

PATTIE Y LA FURIA DE POSEIDÓN

ESTRENO

Animación / ATP. De D. Alaux / 1.35'. Cinemacenter Paseo Libertad Rivera: (Sáb. y dom. 13.10) 17.50. Patio Olmos Hoyts: 13.10 y 15.30. Showcase V. Allende: 15.10. Showcase V. Cabrera: 14.10, 16.25 y 18.20.

PETER PAN: PESADILLA EN LA TIERRA DE NUNCA JAMÁS

ESTRENO

Terror / AM13. De Scott Chambers c/ Kierston Wareing / 1.29'. Cinemacenter Paseo Libertad Rivera: (Subt.) dom. 22.30. (Castellano) sáb., lun. a mié. 22.30. Dino Mall Ruta 20: (Castellano) 19.40. Dino Mall Alta Gracia: (Castellano) 19.30. Dino Mall 60 Cuadras: (Castellano) 19.30. Dino Mall Salsipuedes: (Castellano) 19.30. Showcase V. Allende: (Castellano) 15.30 y 22.30. Showcase V. Cabrera: (Subt.) 22.30. (Castellano) 16.20 y 19.20.

PRESENCIAS

★★★ ESTRENO

Terror / AM13. De Steven Soderbergh c/ Lucy Liu / 1.25'. Cinemacenter Paseo Libertad Rivera: (Subt.) dom. 22.10. (Castellano) dom. 20.10, vie., lun. a mié. 20.10 y 22.10. Cinerama: (Castellano) 20 y 22. Dino Mall Alto Verde: (Castellano) 22. Dino Mall Ruta 20: (Castellano) 22. Gran Rex: (Castellano) 16.20 y 23.20. Nuevocentro Hoyts: (Castellano) 20.15 y 23.10. Showcase V. Allende: (Subt.) 20.30 y 23.30. Showcase V. Cabrera: (Subt.) 14.20, 20.35 y 22.40.

Hoyts: (Castellano) 20.15 y 23.10. Patio Olmos Hoyts: (Subt.) 20.30 y 23.10. Showcase V. Allende: (Subt.) 20.30 y 23.30. Showcase V. Cabrera: (Subt.) 14.20, 20.35 y 22.40.

20. Showcase V. Cabrera: (Subt.) 14.20, 20.35 y 22.40.

1978

Terror / AM16. De Luciano y Nicolás Onetti c/ Carlos Portaluppi / 1.20'. Gran Rex: 19.50 y 23.30. Patio Olmos Hoyts: 22.20.

ANORA

★★★★★

Drama / AM16. De Sean Baker c/ M. Madison y P. Weissman / 2.29'. Cinemacenter Paseo Libertad Rivera: (Subt.) 21.50. Cinerama: (Castellano) 21.15. Nuevocentro Hoyts: (Subt.) 22.30. Patio Olmos Hoyts: (Subt.) 19.40 y 23. Showcase V. Cabrera: (Subt.) 16.40, 19.35 y 22.20.

ATTACK ON TITAN

Animación / AM13. De Yuichiro Hayashi / 2.25'. Gran Rex: 17.

AÚN ESTOY AQUÍ

Drama / AM16. De Walter Salles c/ Fernanda Torres / 2.16'. Cinemacenter Paseo Libertad Rivera: (Subt.) 19. Patio Olmos Hoyts: (Subt.) 16. Showcase V. Cabrera: (Subt.) 19.25.

BAMBI: UN CUENTO DEL BOSQUE

★★★

Animación / ATP. De M. Fessler / 1.20'. Cinerama: 16 y 18. Dino Mall Alto Verde: 14.15. Dino Mall Ruta 20: 14.50. Showcase V. Cabrera: 15.05.

BETTER MAN: LA HISTORIA DE ROBBIE WILLIAMS

★★★★★

Musical / AM16. De Michael Gracey c/ Kate Mulvany y Robbie Williams / 1.26'. Patio Olmos Hoyts: (Castellano) 16.25. Showcase V. Cabrera: (Subt.) lun. y mié. 22.25.

BRIDGET JONES: LOCA POR ÉL

★★★★★

Comedia romántica / AM13. De M. Morris c/ Renée Zellweger / 2.04'. Showcase V. Cabrera: (Subt.) lun. y mié. 22.05.

CAPITÁN AMÉRICA: UN NUEVO MUNDO

Acción / AM13. De J. Onah c/ H. Ford / 2'. Cinemacenter Paseo Libertad Rivera: (Castellano) 15 y 17.30. Cinerama: (Castellano) 20.05. (3D castellano) 17.40. Dino Mall Alto Verde: (Castellano) 16.45, 19.20 y 21.50. Dino Mall Ruta 20: (Castellano) 16.45, 19.20 y 21.50. Dino Mall Alta Gracia: (Castellano) 17. Dino Mall 60 Cuadras: (Castellano) 17. Dino Mall Salsipuedes: (Castellano) 17. Gran Rex: (Castellano) 16.30, 18.50, 21.10 y 23.30. (3D castellano) 13.20, 18.20 y 22.40. (4D castellano) 13.20, 18.20 y 22.40. Nuevocentro Hoyts: (Castellano) 12, 17.20 y 22.40. (3D castellano) 14.40 y 20. Patio Olmos Hoyts: (Subt.) 13.50 y 16.40. (3D castellano) 19.30 y 22.10. Showcase V. Allende: (Castellano) 17.15 y 19.45. Showcase V. Cabrera: (Castellano) 13.55, 16.30, 19.10 y 21.40. (3D castellano) 19.40.

CÓNCLAVE

Thriller / AM13. De Edward Berger c/ John Lithgow / 1.57'. Nuevocentro Hoyts: (Subt.) 22.20. Patio Olmos Hoyts: (Subt.) 22. (Castellano) 13.55. Showcase V. Cabrera: (Subt.) 22.15.

DEADPOOL Y WOLVERINE

★★★★★

Acción / AM13. De Shawn Levy c/ Ryan Reynolds / 2.07'. Nuevocentro Hoyts: (Castellano) dom. a mar. 16.45. Patio Olmos Hoyts: (Castellano) dom. a mar. 17.30.

EL BRUTALISTA

Drama / AM13. De Brady Corbet c/ Adrien Brody / 1.35'. Patio Olmos Hoyts: (Subt.) 18. Showcase V. Cabrera: (Subt.) 21.30.

EL MONO

Terror / AM13 c/r. De Oz Perkins c/ Elijah Wood / 1.35'. Cinerama: (Castellano) 22.15. Gran Rex: (Castellano) 16.20, 20.10, 22.05 y 23.55. Nuevocentro Hoyts: (Castellano) 17.50. Patio Olmos Hoyts: (Subt.) 22.40. Showcase V. Cabrera: (Subt.) 22.35. (Castellano) 14.30.

22.35. (Castellano) 14.30.

FLOW

Animación / ATP. De Gints Zilbalodis / 1.24'. Cinemacenter Paseo Libertad Rivera: (dom. 13) 15.10, 16.20, 17.10, 18.20, 19.30 y 20.20. Cinerama: 15 y 17. Dino Mall Alto Verde: 19.10. Dino Mall Ruta 20: 20. Dino Mall Alta Gracia: dom. 15. Dino Mall Salsipuedes: dom. 15. Gran Rex: 18.05 y 21.30. Nuevocentro Hoyts: 13.30, 15.45, 18 y 20.40. Patio Olmos Hoyts: 12.30, 14.30, 16.30, 18.30 y 20.10. Showcase V. Allende: 16 y 18. Showcase V. Cabrera: 14.25, 16.25, 18.35 y 20.30.

IMPLACABLE

Acción / AM16. De Hans Petter Moland c/ Liam Neeson / 1.52'. Dino Mall Alto Verde: (Castellano) 21.30. Dino Mall Ruta 20: (Castellano) 21.40.

LAS AVENTURAS DE DOG MAN

Animación / ATP c/. De Peter Hastings / 1.35'. Dino Mall Alto Verde: 17. Dino Mall Ruta 20: 17.50.

LOS PÉREZ OSOS

Animación / ATP. De Ricard Cussó y Tania Vincent / 1.28'. Cinerama: 15.35. Dino Mall Alto Verde: 14.50. Dino Mall Ruta 20: 15.45. Dino Mall 60 Cuadras: dom. 15. Dino Mall Salsipuedes: dom. 15. Gran Rex: 14.30 y 18.15. Nuevocentro Hoyts: 13 y 15.15. Showcase V. Cabrera: 14.05 y 17.10.

MICKEY 17

★★★

Comedia / AM13. De Bong Joon Ho c/ Robert Pattinson / 2.18'. Cinemacenter Paseo Libertad Rivera: (Castellano) dom. a mié. 21.30. Cinerama: (Castellano) 19. Dino Mall Alto Verde: (Subt.) 21.20. Dino Mall Ruta 20: (Subt.) 21.20. Gran Rex: (Castellano) 14, 18.55 y 21.50. Nuevocentro Hoyts: (Subt.) 17.30 y 22.50. Patio Olmos Hoyts: (Castellano) 17 y 22.30. Showcase V. Allende: (Subt.) 22. Showcase V. Cabrera: (Subt.) 16.10, 19.05 y 22.10.

MOANA 2

★★★

Animación / ATP. De David G. Derrick Jr. / 1.40'. Cinerama: dom. 15. Dino Mall Alto Verde: 15, 17.20 y 19.30. Dino Mall Ruta 20: 15, 17.20 y 19.30. (dom. no a las 15). Gran Rex: 16.55 y 21.30. Nuevocentro Hoyts: 14.10. Patio Olmos Hoyts: 12.50 y 15.10. Showcase V. Cabrera: 16.45. (3D) 14.45.

MUFASA

★★★★★

Aventuras / ATP. (Castellano) / 2'. Cinemacenter Paseo Libertad Rivera: 15.20 y 17. Cinerama: 19.05. Dino Mall Alto Verde: 15.30, 18 y 21. Dino Mall Ruta 20: 15.30, 18 y 21. (dom. no a las 15.30). Gran Rex: 17.05, 19.25 y 21.45. (3D) 15.40. (4D) 15.40. Nuevocentro Hoyts: dom. y mié. 12.40, lun. y mar. 13.10. (3D) 20.20. Patio Olmos Hoyts: 19. (3D) 13. Showcase V. Allende: 17.30. Showcase V. Cabrera: 14.15 y 19.15. (3D) 17.05.

ROBOT SALVAJE

★★★★★

Animación / ATP. (Castellano) / 1.41'. Dino Mall Ruta 20: 14.30. (dom. sin función). Patio Olmos Hoyts: 13.30. Showcase V. Cabrera: 14.

SONIC 3

★★★★★

Animación / ATP. De J. Fowler / 1.50'. Cinerama: 17. Dino Mall Alto Verde: 16.15 y 18.45. Dino Mall Ruta 20: 16.30 y 18.50. Gran Rex: 14.45 y 19.40. Showcase V. Cabrera: 13.50 y 16.35.

WICKED: PARTE 1

★★★★★

Aventuras / ATP / 2.40'. Nuevocentro Hoyts: (Subt.) 14.20. (Lun. sin función). Patio Olmos Hoyts: (Subt.) dom. 13.40. Showcase V. Cabrera: (Subt.) 16.15.

ESCANEA ESTE CÓDIGO PARA VER LA AGENDA COMPLETA

CALIFICACIONES PARA SEXO / VIOLENCIA / COMPLEJIDAD N NULA M MODERADA A ALTA

LA GRAN MAÑANA DE CANAL C

LUNES A VIERNES

EN VIVO DE 7 A 13 HS

07 y 539 flow

La Mañana del C 7 HS

CONTA CONMIGO 10 HS

Córdoba Noticias 12 HS

CANAL C ARGENTINA

medios

El martes, la radio Rock and Pop ofreció una muestra botón de las situaciones con las que las mujeres se enfrentan a diario.

Un "chiste" fuera de lugar volvió a poner en evidencia que lo que para muchos puede ser "gracioso" o canchero para otros puede ser ofensivo y hasta peligroso.

Una vez más, vale recalcar que el problema no es el "chiste" (se suele decir que se puede hacer humor de casi cualquier cosa), sino lo que esconde en este caso particular.

Pero vamos por partes para tratar de entender y, como dijo el propio implicado, aprender de los errores.

La incontinencia verbal y lo "gracioso"

Justo una semana después de que Eial Moldavsky revelara detalles de un romance que se le atribuye a Lali Espósito con un canchero digno de provocar vergüenza ajena, Ari Paluch protagonizó un traspaso que lo pinta de cuerpo entero en su programa de Rock and Pop durante un pase con Beto Casella y pagó las consecuencias de semejante error porque fue desvinculado dos días después de lo ocurrido.

"¿Es tan fácil conseguir burundanga?", preguntó el periodista a Casella, y luego remató en tono cómplice: "Porque, a mí, esta chica, ¿cómo se llama tu locutora? Noelia (Corral). Es linda esa chica. Entonces, podemos arreglar, vamos y vamos... y en una mañana, le ponemos un poco en un vaso con agua...".

Sin saber mucho qué hacer, Casella tiró la pelota afuera y, entre risas, le dijo a la hija de Paluch: "Frenalo a tu padre", como si la joven fuera responsable por lo que dice o piensa un adulto bastante mayor. Otra vez, una mujer teniendo que explicar lo obvio.

Tanto en lo ocurrido con Moldavsky, como en lo que pasó entre Casella y Paluch, se puede advertir un común denominador, pese a la diferencia en lo ocurrido y a la diferencia generacional e ideológica que tienen los implicados.

La cuestión en común es el clima de confianza que habilita, sobre todo entre varones, a bromear y jactarse de situaciones que involucran a mujeres que en ambos casos no están presentes para defenderse.

Durante años, los micrófonos de



ARI PALUCH. El conductor fue desvinculado de radio Rock and Pop tras sus comentarios al aire.

PUNTO DE VISTA

El caso de Ari Paluch y lo que podemos aprender de los "chistes" que no dan gracia



Noelia Maldonado

nmaldonado@lavozdelinterior.com.ar

los medios fueron testigos de comentarios como estos que pasaron inadvertidos y en muchos casos sí fueron festejados hasta que algo cambió y las víctimas de esos comentarios pudieron explicar por qué no daban gracia.

El caso Paluch

En sus rápidas disculpas, el conductor de radio dijo estar "genuinamente arrepentido" y asumió que quien le hizo notar el error fue justa-

mente su hija.

"Me lo hizo saber inmediatamente mi hija. No es que tuvo que pasar un tiempo para que tomara conciencia. Le pedi disculpas a Noé (.) Este es un aprendizaje permanente. Las cosas cambian. Cosas que uno dice naturalmente no deben ser dichas y en el caso como este, si son dichas, deben ser inmediatamente remendadas", dijo, en parte, el comunicador.

El problema de Paluch es que ya se había alejado de los medios por

denuncias de acoso y destrato laboral que le costaron siete años fuera del aire. Entre las denunciadas, había una microfonista a quien Paluch habría manoseado, según se pudo ver en un video de las cámaras de seguridad del canal de cable A24, lugar en el que ambos trabajaban.

Ninguna de las denuncias que circularon en ese entonces fueron presentadas en la Justicia y en 2024 el comunicador retomó su trabajo.

Al volver, un año atrás, supo decir

en una entrevista: "No tuve un padrino, no tuve una persona que, como a otros colegas y otras personas del ambiente con situaciones gravísimas, los han defendido. Yo no salgo de esto igual que como entré, no se sale igual... Ya pasaron siete años. La penitencia tiene que generarte aprendizaje, pero también te tiene que redimir".

El aprendizaje sigue siendo para Paluch una zanaahoria constante, un lugar al que parece que nunca llega.

Más allá de las cancelaciones

Horas después de lo ocurrido, Rock and Pop decidió suspender al conductor como una forma de transmitir a su público la preocupación del medio por los dichos, sobre todo teniendo en cuenta el perfil de Paluch. Dos días después, lo echó.

Pero más allá de eso y de las cancelaciones y opiniones en redes, lo interesante de lo sucedido es que nos permite volver a repensar, en épocas de retrocesos y de pérdida de derechos, sobre la responsabilidad de quienes tienen un micrófono en la mano y sobre las prácticas que son comunes en la sociedad.

En su descargo, Paluch dijo que fue un "chiste imprudente" y aseguró que hay cosas que no "deben ser dichas en radio", y en efecto es así. Pero, yendo más lejos, también sería importante que una buena parte de la población no pensara que una hipotética situación de abuso puede ser graciosa.

Por eso, aunque muchos se aburrían al escucharlo, hay que seguir hablando del tema, hay que seguir compartiendo datos que sustenten la gravedad del problema.

Las cifras disponibles a nivel nacional de la Unidad fiscal especializada en violencia contra las mujeres, publicadas con datos del 2023, indican que las denuncias de abuso y acoso no paran de crecer. En consonancia, aumentó la cantidad de personas detenidas por delitos sexuales, ubicándose en el cuarto lugar entre las causas de privación de libertad.

En un país en el que el 90% de las víctimas de violencia sexual fueron mujeres (y los abusos denunciados fueron perpetrados por varones), hay que seguir insistiendo en que un "chiste" sobre abuso no solo no es gracioso, sino que sigue habilitando una mirada esquiva sobre las responsabilidades.

Ojalá esta vez el aprendizaje del que viene hablando Paluch hace más de un año finalmente se concrete.

SHOWSPORT.RADIO.COM.AR

EN RADIO SHOWSPORT 101.3, EL DEPORTE SE VIVE CON PASIÓN

PASIÓN POR EL FÚTBOL. PASIÓN POR LA INFORMACIÓN. PASIÓN POR LA RADIO. PASIÓN POR CÓRDOBA.

101.3 FM SHOWSPORT RADIO Córdoba