

JUAN JOSÉ MURGIA CANTEROS,
uno de los Doce Apóstoles del
penal de Sierra Chica. Salió en
abril, hoy maneja un remis.



+

Bayly
Cucurto
Vinos
Comer
Moda
Chiches

C

actualidad a diario

Jubilación tumbara

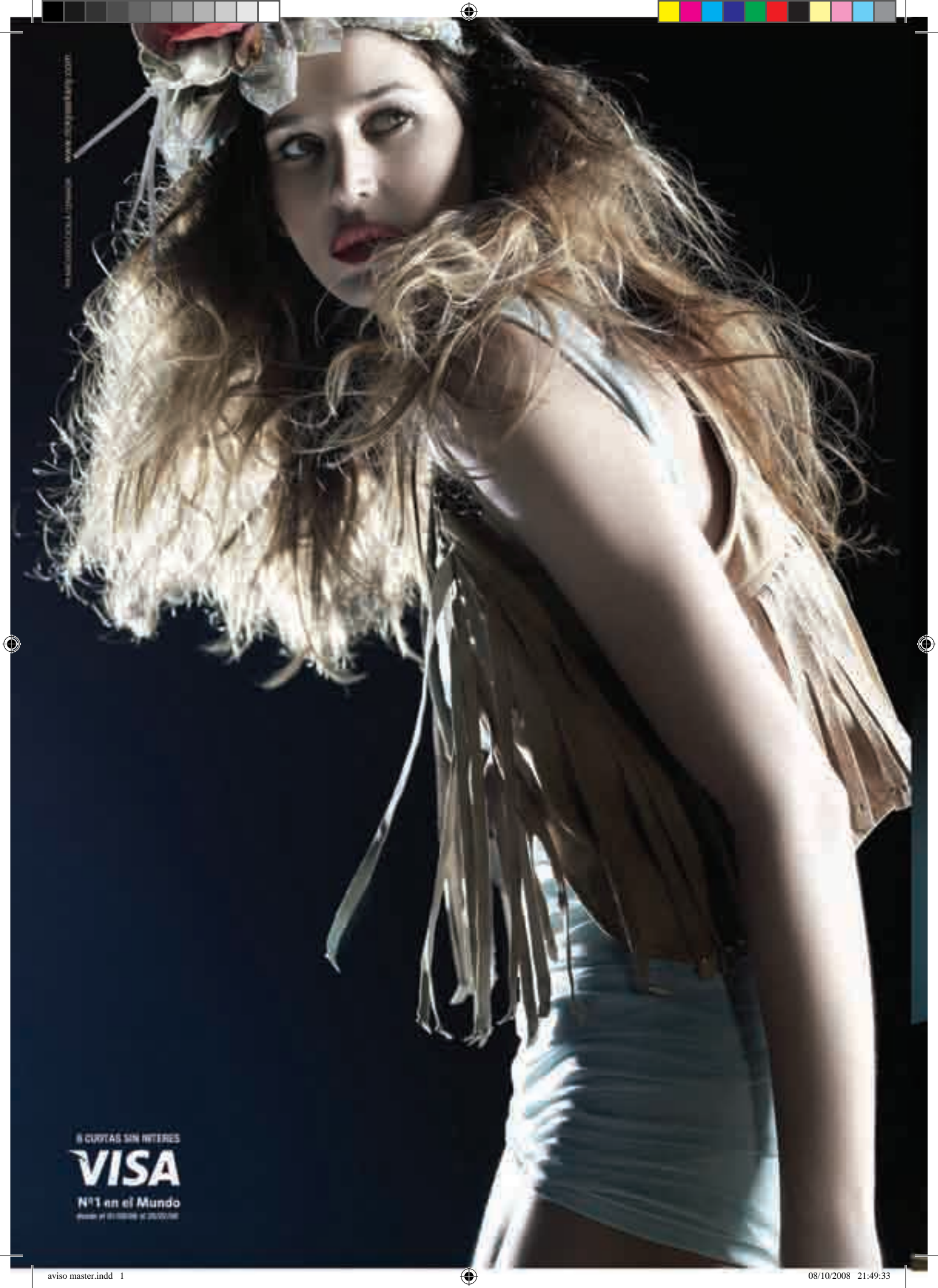
Cómo y de qué
viven los ex presos
de casos famosos.

Daniel Hendler

“Los medios me
ponen más fóbico
que la gente”.

A brazo partido

El duelo Argentina-
Brasil, también en un
torneo de pulseadas.



www.visa.com

8 CURTAS SIN INTERÉS

VISA

Nº1 en el Mundo

desde el 01/01/08 al 31/03/08



SARKANY
Mother's Day



Después de la cárcel

De qué –y cómo– viven hoy los protagonistas de algunos de los casos policiales más conocidos de los últimos años. Desde *El Apóstol* José Murgia Canteros hasta *La Garza Sosa*, una generación que se dice retirada y la realidad sobre la reinserción social de los ex presos.

JUAN JOSÉ MURCIA CANTEROS: Fue uno de Los Doce Apóstoles del trágico motín de Sierra Chica en el '96. Está libre desde abril; maneja un remis.



POR RODOLFO PALACIOS
FOTOS DIEGO LEVY, PATRICIO PIDAL, LEANDRO SÁNCHEZ

“Realmente yo, él, vos, todos nosotros, estamos al otro lado de la vida. La de los locos, los asesinos, las prostitutas. Todos somos iguales.”
(Del Astrólogo de Los Lanzallamas, de Roberto Arlt)

El Ford Escort blanco modelo 90 está a dos cuadras. Viene a los tumbos, a más de 90 kilómetros por hora. Levanta polvo por las calles de tierra. Ahora está a una cuadra. En la esquina asoma la trompa abollada, acelera y cruza después de un bocinazo seco. Así, de prepo, le gana el paso a un camión lechero. El caño de escape ruidoso larga un humo negro, casi espeso. El auto frena, dejando una huella profunda. Estaciona en la puerta de una casa humilde, a metros del Cruce Varela, en el partido de Moreno. Tiene salpicaduras de barro y una rueda empachada. Desde el estéreo suena a todo volumen la canción “Dime que no”, de Ricardo Arjona. El conductor se baja a las puteadas. Pega un portazo. Se agarra la cabeza. Mira al cielo nublado con los brazos abiertos. Maldice a un mecánico.

—En la calle está lleno de hijos de mil puta.

Eso dice el remisero Juan José Murgia Canteros. Está furioso porque pagó ocho mil pesos por el arreglo del motor, pero el auto anda peor. El mecánico que lo estafó desconoce el pasado de ese hombre parco, de un metro ochenta, que en cuatro dedos de la mano derecha lleva tatuadas, con tinta china, las letras de su primer nombre.

Ignora que estafó a uno de Los Doce Apóstoles de Sierra Chica.

Murgia Canteros fue condenado a reclusión perpetua por el sangriento motín que en la Semana Santa de 1996 terminó con ocho presos asesinados; algunos de ellos convertidos en relleno de empanadas mientras sus cabezas eran pateadas como pelotas de fútbol. Hubo 17 rehenes, entre ellos una jueza. Por entonces, Murgia Canteros fue acusado de matar de un certero facazo en el pecho —como si fuera la estocada de un torero— al temible cuchillero correntino Agapito Lencinas, líder de la banda rival. Es probable que después de saber esto, el mecánico inescrupuloso trague saliva, respire hondo y rece para no volver a cruzarse con el remisero. Le debe las disculpas.

Murgia Canteros se tranquiliza y le resta importancia al hecho:

—Ya fue. Chantas como estos hay en todos lados. Descubrí que en la calle hay tipos más deshonestos que los peores presos. Me cagó y punto. Lo más triste es que nos deja parados a mi compañero y a mí. No podemos usar el remis en ese estado. Perdemos guita y laburo. Quizá en otro momento a ese mecánico le hubiese pegado un fierrazo en la cabeza. Pero eso es pasado. Ya estoy retirado.

El Apóstol está libre desde el 22 de abril gracias a una reducción de condena. Cuando se fue de la cárcel de Florencio Varela, donde trabajaba en una granja, se hizo una promesa:

no robar más. Buscó trabajo, se integró a un grupo pastoral, no les atendió el teléfono a las malas compañías y sacó el registro de conducir. Ahora maneja un remis destartado por las calles calientes del conurbano bonaerense. Forma parte de una generación de ladrones pesados que anunció su retiro del delito. El Gordo Valor y La Garza Sosa, ex líderes de la superbanda que robaba camiones blindados, siguen ese mismo camino. “Los ladrones retirados se han auto-evacuado del submundo que alguna vez los cobijó: el del hampa. Lo hacen por propia decisión, no porque se les haya ‘enfriado el pecho’. Eran ladrones con códigos: nunca mataron ni violaron, no robaron a los pobres o laburantes”, dice Cristian Fernández Vargas, abogado que logró las liberaciones de La Garza y del Gordo Valor.

Algunos delincuentes planean un último golpe para salvarse, pero al final desisten por temor a perderlo todo en el intento. Otros se retiran por sus familias.

Hay que dejar en claro una cuestión: todos los ladrones que salen de la cárcel juran que no delinquirán más. Es un lugar común. Muchos de ellos no cumplen y vuelven a caer. Pero hay quienes se lo toman en serio y buscan reinsertarse en la sociedad a través de oficios dignos. Tienen un código inquebrantable: no se reúnen entre sí por más que hayan compartido robos, motines o charlas en la cárcel. Creen que si los ven juntos, aunque sea en una mesa de café, la policía sospechará que están planificando un golpe.

Los asaltantes que anunciaron su retiro robaron bancos, se alzaron con botines millonarios, se tirotearon con la policía, hicieron boquetes y vaciaron camiones blindados a balazos. Con sus golpes, fugas y caídas alcanzaron la fama en la crónica policial. Pero a medida que el delito le abrió paso a una nueva camada de ladrones, que responde a otros códigos y a otro tipo de violencia, ellos alcanzaron el ocaso delictivo. En lugar de reincidir o volver a robar, como hacen muchos delincuentes que gozan de libertad condicional, dijeron basta. Así como los futbolistas cuelgan los botines, los ladrones tiraron sus armas a la basura.

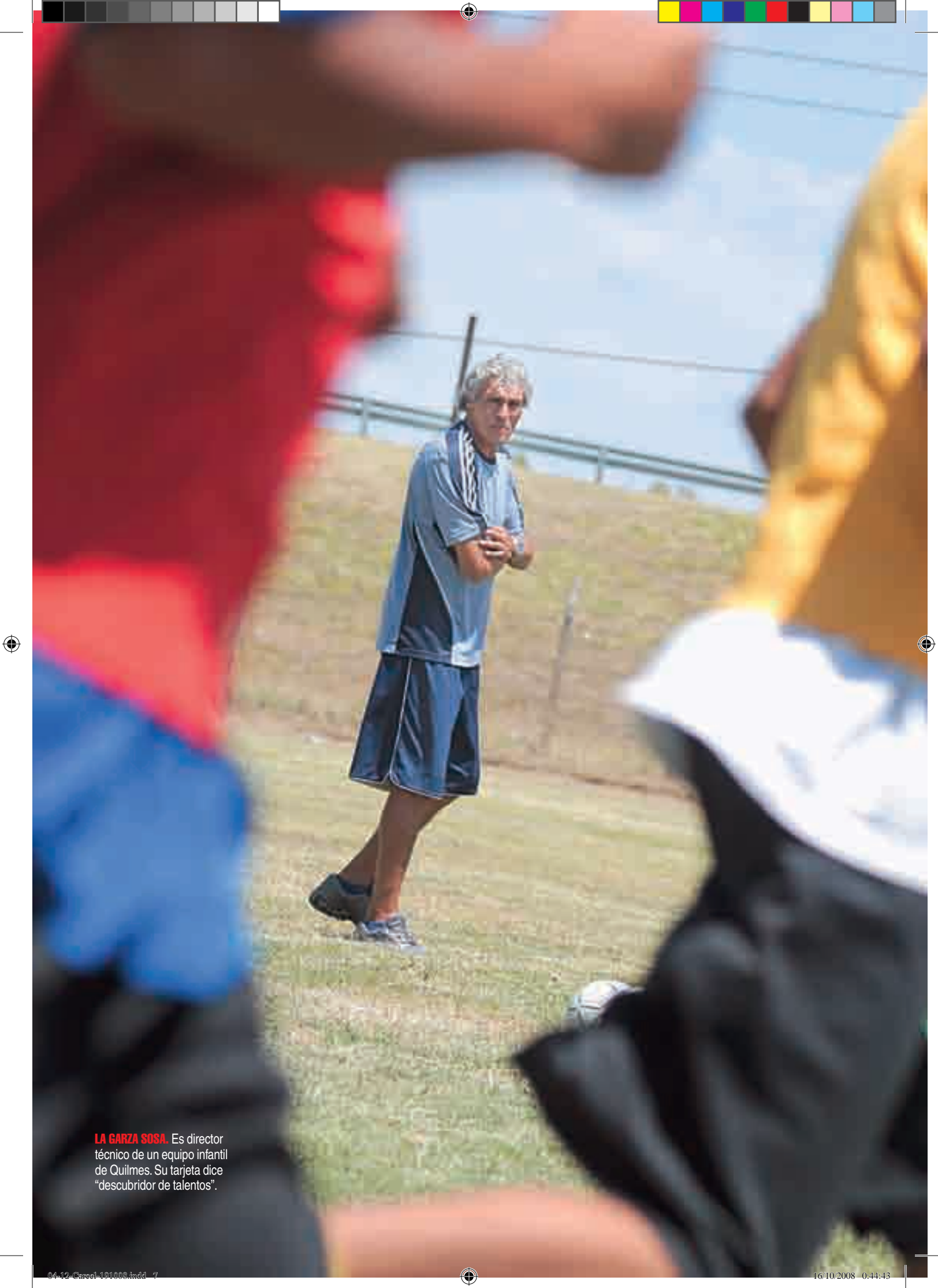
El abogado penalista Ariel García presentó en octubre de 2007 un proyecto ante la Dirección Nacional de Asociaciones Sindicales del Ministerio de Trabajo para crear el primer sindicato de presos. “La idea es que tengan obra social, jubilación y un sueldo digno a cambio de sus trabajos”, explica García. Hasta ahora, el hampa no tiene gremio.

“Los ladrones se jubilan. El poder punitivo selecciona conforme al estereotipo, pero el estereotipo no es algo externo solamente, se introyecta: si a alguien lo tratan como periodista y termina actuando como periodista, se asume como tal. Si comienzan a tratarlo como ladrón y roba, se asume como tal. El estereotipo del ladrón es joven, como el del futbolista, el del bailarín o el del torero. Cuando pasa cierto límite y se cae del estereotipo los demás tampoco lo ven como tal”, dice Raúl Zaffaroni, ministro de la Corte Suprema de Justicia.

El guardia cárcel Jorge Krohling, tomado como rehén en el famoso motín, opina: “Murgia Canteros no es el único. Hay ladrones que se retiran por la familia o por los hijos. Cuando se despiden de la cárcel, les digo: ‘Espero no volver a verlos por acá’. Algunos volvieron hasta tres veces. Otros siguieron el buen camino”.



Es difícil para el ex preso conseguir trabajo. Salís de un pozo ciego y te metés en diez pozos ciegos”.
Murgia Canteros



LA GARZA SOSA. Es director técnico de un equipo infantil de Quilmes. Su tarjeta dice "descubridor de talentos".



CARLOS ALBERTO BARRESE, CARLONCHO. Fue ladrón en los 60. Tiene una pizzería en La Plata donde trabajan presos.

De paseo con un Apóstol

“No vuelvo a afanar ni por un millón de dólares”, jura Murgia Canteros. A los 40 años, gana 70 pesos por día manejando un remis durante doce horas. Es el mismo trabajo que al salir de la cárcel conseguía el personaje que interpretó Julio Chávez en *El oso rojo*. A diferencia del protagonista de la película, Murgia promete no volver a delinquir. Estuvo 22 años en prisión, condenado por varios robos a mano armada, y participó en ocho motines. Dice que aprendió la lección.

La primera vez que manejó el remis se sorprendió con las autopistas y con Puerto Madero. No conocía esa geografía. “Cuando entré en cana sólo había yuyos y calles de tierra. No soy un tipo muy nostálgico que digamos. De esos que añoran su barrio de la infancia y moquean con los recuerdos o las fotos en blanco y negro. En la zona sur del conurbano encontré todo cambiado. Donde había una casita baja ahora hay un edificio; donde estaba la peluquería del barrio, hay un mercado chino; donde estaba el potrero pusieron un ciber y un lavadero de autos. La gente se casó, tuvo hijos, se separó, murió. Todo eso ocurrió mientras yo estuve confinado en una celda; absolutamente solo”.

—¿Lo discriminaron cuando fue a pedir trabajo?

—Por suerte una mujer generosa me presta el auto para laburar. Pero es difícil para el ex preso conseguir trabajo. Enseguida te miran el documento. Salís de un pozo ciego y te metés en diez pozos ciegos. Salís de la mierda para meterte en otra mierda. La sociedad a veces se vuelve una suciedad. La cárcel es un reflejo de la sociedad. Cada pabellón es un barrio.

—¿Si le ofrecieran un botín millonario volvería a robar?

—Ni en pedo. Ni por un millón de dólares. Prefiero comer pan duro. Quiero disfrutar de mi viejita, a quien le festejé el cumpleaños. Además tengo a mi hijo de 22 años preso. Tengo que estar libre y fuerte por él. Ya me llamaron varias veces. Tuve ofertas. Me vinieron a ver en autos importados. Pero no voy a volver. Ya no les atiendo las llamadas. No hay marcha atrás. Seré pobre, pero libre. Con el remis me siento cómodo. Soy respetuoso y trato de no darle charla al pasajero. Me cuesta ubicarme en algunas calles. No me preocupa la inseguridad. Si me roban los saco a los gritos. Me gustan los autos. Aprendí a manejar a los cinco años, cuando me subí al Falcon de mi viejo y lo choqué contra un árbol. Casi me mata. La segunda vez fue para llevar a mi vieja al hospital. Las patitas no me llegaban a los pedales.

El ex Apóstol robaba solo. No era de los que volteaban bancos y salían en la tapa de los diarios. Lo suyo era más anónimo; más silencioso.

—Tenía perfil bajo. Mientras muchos chorros iban a los bancos y se les caía la prensa encima, yo aprovechaba para robar fábricas. Nunca robé a un pobre, siempre a garcas y a tipos que se lo merecían— dice.

Pero el motín de Sierra Chica lo catapultó a la fama. A la mala fama. Durante los ocho días que duró la revuelta fue el matador de Agapito Lencinas, el líder de la banda “Los arruinaguachos”, presuntos bucheros del Servicio Penitenciario y violadores de presos jóvenes.

El periodista Luis Beldi, autor del libro *Los 12 Apóstoles*,

cuenta el momento decisivo en que Murgia mata a Agapito: “Murgia quería la gloria de ser su matador para ganarse el respeto en todas las cárceles (...). Con un ademán parecido al golpe de revés de los tenistas, le cortó el cuello y abrió la yugular”. Murgia recibió dos heridas: un cuchillazo en el pecho de su víctima y un balazo en la muñeca que partió del FAL de un oficial del Grupo Geo. Quizá su destreza para maniobrar la faca haya tenido origen en el oficio que cumplió con su padre: trabajó en un matadero. Acuchillaba chanchos”.

—¿Le molesta cargar aun con el mote de Apóstol?

—Ya está. Es así. Son las reglas de juego. Fui Apóstol, pero nunca maté. No me arrepiento de nada ni tengo remordimientos. Ya pagué con creces. Si alguien me apunta con el dedo, se le va a doblar.

—¿Volvió a ver a sus ex compañeros de esa banda?

—A un par los vi por tele, haciendo notas. No me juntaría con ellos. Los ex delincuentes no deben verse en la calle. Soy amigo de La Garza Sosa, pero no me quiero juntar ni a jugar a la canasta porque van a decir que andamos en algo raro. Hay que caminar con pies de pluma.

—¿Qué recuerda de la masacre de Sierra Chica?

—Sobre el motín se han escrito y dicho muchas mentiras. No voy a hablar del asunto porque lo pienso contar todo en un libro que voy a escribir. Está la posibilidad de hacer un documental o una película.

—¿Usted mató a Lencinas?

—No insista. Del motín no voy a hablar.

—¿Usted respondía órdenes del líder de la banda?

—Le aclaro algo: nunca tuve patrón. Ni ahora quiero tenerlo. Ni Dios es mi jefe. Y eso que creo en él a muerte.

“

**Nunca disfruté la guita que robaba. Tenía para garpar el Sheraton, pero vivía refugiado en un fitito”.
La Garza Sosa.**

Cuento del tío tour

“Todos somos potenciales delincuentes”, dice Pedro Palomar mientras camina mezclado entre la gente por la estación Constitución. Desde que está libre le gusta caminar varias horas por día y observar calles, casas, autos, personas. “Acá no te empujan porque están apurados, sino para probarte y sembrarte”, dice. Salió en libertad hace cinco meses de la cárcel de Olmos. Pasó 30 de sus 55 años entre rejas. Asegura que se retiró del delito y que le llegó el momento de “estar de la vereda de enfrente de los hampones”. En prisión escribió el libro *Mi vida como ladrón*, publicado por Planeta, y *Cárceles*, el ciclo de Telefé conducido por el actor Diego Alonso, hizo un programa especial con su historia.

Palomar toma el subte en Constitución. Combina con otro y se baja en la estación Florida. Es lunes al mediodía en el microcentro porteño. Parado en Florida y Corrientes con los brazos en jarra, pucho en mano, Pedro Palomar da una especie de curso acelerado para detectar estafadores, pungas, arrebatadores, cuenteros del tío y posibles víctimas. Habla en voz baja. Su monólogo no tiene pausas:

—Mirá a ese flaquito. Ese que está parado en la boca del subte. ¿Lo ves? Tiene un buzo en el antebrazo. Mira para todos lados. Está al acecho. Punga de acá a la China. Tiene manos chicas y más rápidas que la mirada. Estos tipos son como el

La reincidencia es de menos del 10%

POR CLARA SAJNOVETZKY*

Pese a ser universitaria cargo con tres estigmas que me impiden conseguir trabajo. Soy una mujer discapacitada. Tengo 57 años. Y fui rea. En 1975 me recibí de abogada. También fui escribana. En 1996 me mandaron a la cárcel por estafa. Estuve allí nueve años. No perdí el tiempo: comencé a estudiar sociología e incursione en el terreno de las artes.

Actualmente dirijo los proyectos de la Asociación Por la vuelta Clara para la reinserción social de internas y externas de las cárceles federales. En la Feria de Mataderos, donde trabajo, vendo tejidos hechos por mí. Además, asesoré a Pablo Trapero para su película *Leonera*, que retrata el mundo de las mujeres presas. Repito: encuentro muchas trabas a la hora de pedir trabajo. Eso les pasa a quienes estuvieron entre rejas.

Las personas que salen de la cárcel encuentran un mundo nuevo en la calle. Muchos se retiran del delito. Esas historias no suelen aparecer en los medios. Siempre salen a la luz los casos más negativos: aquellos que violan la libertad condicional para robar o matan pese a ser controlados con tobillera magnética.

La educación es elemental para bajar la tasa de reincidentes. Es bajísima, casi nula, para quienes han tenido condena firme sin condena anterior. Es fundamental darles herramientas válidas como estudios universitarios en la cárcel. Eso les da un futuro, lejos del delito. Y el tiempo que estuvieron en la cárcel deja de ser tiempo muerto.

Cuando los organismos no gubernamentales se ocupan, como en el caso nuestro, de crear microemprendimientos para ex detenidos, el objetivo es darle un medio de vida digno para que no reincida. El Ministerio de Justicia, en este caso, mediante un convenio de cooperación, nos apoya con la compra de insumos. Esa es la manera de prevenir futuros delitos, y así tratar de bajar la tasa de inseguridad. Debo aclarar que también nos ocupamos del detenido intramuros y apoyamos el aggiornamiento de la Procuración Penitenciaria.

El Patronato de Liberados sólo se ocupa del seguimiento. Ese es uno de sus fines. Según datos de ese organismo, el grado de reincidencia es de menos del 10%.

No es fácil para un ex preso presentarse a una entrevista de trabajo. Eso se complica más cuando se trata de una mujer detenida. El tema del género es urticante cuando se habla de una mujer encerrada. Cuando entra en una cárcel se desmiembra la familia, ni qué hablar cuando están con hijos menores de edad, embarazadas, o con menores de cuatro años, que pueden estar con su madre en prisión. Es por eso que rogamos, para no estigmatizar en los primeros años de vida, que es donde se forma la elemental personalidad del individuo, se sancione la ley de arresto domiciliario para madres en esas condiciones, impulsada por la diputada nacional Diana Conti. Es inhumano separar al hijo de su madre y también lo es judicializar una panza.

**Directora de proyectos de la Asociación Por la vuelta Clara para la integración de privadas de la libertad en cárceles federales.*

mago manco que esconde las cartas. ¿Cómo es que se llama? Sí, sí. René Lavand. Aquél otro, el gordito pelado de bermudas, es descuidista. Reloja los bolsos de los tipos que toman una feca en las mesitas de la vereda. Al primer descuido, ¡sacate! Palo y a la bolsa. Andá a correrlo si podés. Al pedo. Mira a ese otro gil: se toca el bolsillo derecho, que está abultado. Con ese gesto, para muchos imperceptible, avivó a más de uno. Es obvio que lleva mucha guita. Seguro que recién salió del banco. Allá, en la esquina, el tipo ese que lleva traje y maletín, no es ningún empresario ni contador, es estafeta. Estafador. No tiene dónde caerse muerto. Pero con esa imagen y ese andar seguro, engaña a más de un tonto. Los ladrones se mezclan en la multitud. En el ir y venir diario. Están entre nosotros. Los ves y no los ves. Pasan desapercibidos. Yo era uno de ellos.

—¿El ladrón tiene una vida útil?

—En mi caso, sí. Pero mientras te dé la cabeza y el cuerpo podés seguir choreando de lo lindo. He visto chorros de 80 años. En el hampa hay de todo.

—¿Por qué se retiró?

—Por mi decadencia. Es triste cuando un ladrón se vuelve decrepito. Es ridículo sostener un arma en un robo cuando se está envejeciendo. Yo no podía más. El de ladrón es un oficio no apto para distraídos o tipos que están en picada. Hay que estar con todas las luces; tener ojos en la espalda. Pensar más rápido que el otro. Dar el golpe en el momento justo. Mi último robo, hace cinco años, fue un papelón. Estaba tan dado vuelta que ni me acuerdo si llegué a robar.

El ex ladrón viste un traje azul y usa barba candado, como el personaje de Ricardo Darín en *9 Reinas*, la película que retrata el mundo de los estafadores. “Ese papel estuvo basado en mi historia. La diferencia es que la estafa no fue con estampillas, sino con un Van Gogh robado. De aquel golpe me deben 500 mil dólares, pero no daré más detalles”, dice con cierto misterio el ladrón que una vez se escapó de una cárcel de Corrientes, durante una obra de teatro carcelaria en la que actuaba al aire libre. En la escena clave aprovechó para fugarse entre los pastizales.

Palomar fue punza, descuidista (manoteaba bolsos a los distraídos), arrebataador, escrucante (robaba casas en ausencia de sus dueños) y ladrón de bancos. Pero el mayor éxito en su carrera delictiva lo logró a través del engaño. Llegó a tener una casa, dos autos, cuentas corrientes, mujeres y una empleada doméstica. Como estafador interpretó distintos papeles. Fue corredor de Bolsa, dueño de campos, gerente de radio, guionista de cine, contador, abogado y millonario.

—Hasta fui pai umbanda en Moreno— cuenta Palomar.

Por entonces estaba cansado de robar. Por eso recorrió varios templos umbanda y se dio cuenta de que él podía ser el mejor pai; el más creíble. Alquiló una casona y repartió volantes con la leyenda: “Pedro de Bará le ayuda a limpiar la maldad en su vida y en su propiedad”.

—¿Se inspiró en el *manosanta de Olmedo*?

“

Es triste cuando el ladrón se vuelve decrepito. Mi último robo, hace cinco años, fue un papelón”, dice Palomar.



PEDRO PALOMAR. Salió hace cinco meses de Olmos, está buscando trabajo.

—Mi manochanta no fue improvisado. Estudié la religión afroamericana y hasta aprendí a mover los brazos como los pai. En Camino Negro hice subir a tres travestis de Monte Grande y los contraté para el templo. “A partir de hoy serán mis hijos”, les dije. Uno medía un metro ochenta, el otro era un paisano que mascaba coca arriba de un burro en Jujuy. Terminó haciéndose las tetas.

Pero el pai Pedro tuvo un final. Una causa por drogas terminó con el hombre que en sus rituales tomaba una copa de champán, daba vueltas como un loco, se tiraba al piso y sacaba el demonio de sus fieles exorcizados. “Me plantaron droga porque tuve algo con la mujer de un comisario”, dice Palomar, que ahora vive en Temperley. Todos los días busca trabajo en los clasificados del diario. Sueña con publicar otro libro.

—¿Ganó mujeres chapeando como ladrón?

—Gané varias minas. Hay quienes se excitan con la adrenalina de un delincuente. Algunas eran feas, pero las urgencias sexuales de un ex preso hacen que hasta una heladera sea erótica. Una de mis parejas salía a robar conmigo, al estilo *Bonnie and Clyde*. Otra no sabía que yo robaba. “¿En serio crees que la guita que estamos disfrutando la hice laburando? ¡Vamos, no seas ingenua!”, le dije una noche.

—¿De qué le gustaría trabajar?

—De lo que sea, siempre que mi físico achacado por los años de cárcel me responda. Si hubiese empezado a trabajar de pibe hoy tendría muchas cosas. Hice fortunas robando, pero no supe administrarlas. Fui el peor de los antihéroes. Fui un impostor. Fui un antisocial. Ahora estoy del otro lado. Del lado de los honestos. Soy uno más de la sociedad.

Las supercharlas del Gordo Valor

Al Gordo Valor el traje le queda chico. Le transpira la frente, los botones de su camisa blanca están por estallar por culpa de su panza y el nudo de la corbata le aprieta el cuello. El ex líder de la superbanda que robó más de 50 camiones blindados en los años 80 y 90 ya no planifica asaltos cinematográficos. Ahora da charlas en la Fundación San Camilo, un centro de rehabilitación para adictos a la droga que funciona en Del Viso. Es asesor en disciplina. Ya no usa jeans y remeras gastadas. Ahora se viste elegante. “Para dar el ejemplo a los pibes. Algunos de ellos me admiran y quieren robar. Por eso les recalco que no hay que delinquir, que la vida pasa por otro lado”, dice. Desde el 20 de diciembre de 2007, día en que salió en libertad de la cárcel de Junín, su vida transcurre como la de cualquier hombre que trabaja para llegar a fin de mes. Está preocupado porque tiene dos hijos en prisión. Quiere ayudarlos. Y la mejor manera de hacerlo, dice, es estando afuera. Todavía arrastra costumbres de la cárcel: se levanta a las seis de la mañana y cuando sale a la calle se marea o se esconde detrás de las columnas.

—El malviviente quedó sepultado en la cárcel. Ahora soy un tipo decente. Hecho y derecho. Como Dios manda— asegura Luis Alberto Valor.

A los 55 años vive con su esposa Nancy, la mujer que nunca lo abandonó. Lo iba a visitar todas las semanas en los micros tumberos que recorren el conurbano y llevan a los familiares de presos por todos los penales bonaerenses. Ella se peleaba con los guardias para estirar el horario de visita. Cuando lo dejaron libre, ella lo esperaba en la puerta de la cárcel. Lo recibió con un beso romántico. Como los que se dan en las novelas.

—Ahora, el gordo es todito mío— dice ella.

Durante los 12 años que pasó en prisión, Valor fue un preso activo. En la cárcel de Campana dirigió una comisión que creó el centro universitario “Libertad”. “Estudiar te abre el cerebro”, dice. Su sueño es armar una bolsa de trabajo para ex presos.

En ese penal también organizó varios festivales infantiles para el Día del Niño. Por entonces estaba en todos los detalles: conseguía que le prestaran tres peloteros, contrataba payasos, pedía turrone y chupetines y al final del festejo sorteaba una bicicleta. También se ocupaba de confeccionar los carteles con dibujos de Winnie The Pooh y el dinosaurio Barney. Solía encargarse de la cocina y de hacer barquitos con palitos de helado para donar a los comedores barriales. “Nada de pistolas. Autitos para los nenes, muñecas para las nenas”, decía mientras repartía juguetes a los más chicos.

Hace diez años, Valor ofreció todas sus armas a cambio de una disminución de su pena. Hoy jura que está retirado del delito. Sueña con trabajar en un astillero de San Fernando, el lugar donde nació, o con volver al oficio de tornero que desempeñó en su juventud.

A diferencia de otros famosos hampones, como el Pibe Cabeza o Vairoletto, el Gordo Valor no quiere morir de un balazo en la cabeza durante un enfrentamiento policial.

—¿Tiene algún sucesor?

—No. Hoy no hay códigos. Te matan por nada. Los de mi generación ya no somos los sospechosos de siempre. Cuesta enfrentar la calle cuando a uno le quieren poner de por vida el título de chorro. Pero hay que ser realista: hoy hasta los policías que me perseguían están retirados.

—Siempre se cree que los ladrones guardan el botín para cuando salgan en libertad. ¿Usted dónde guardó el suyo?

—¿Me estás cargando? ¡No me quedó ni un peso! Todo se fue en abogados y en mantener a mi familia. Esa plata sucia, se esfumó. La guita fácil se va fácil.

De chorro a buscador de talentos

“Señor Oscar Hugo Sosa Aguirre. Entrenador de fútbol, empresario y descubridor de talentos”; dice la opaca tarjeta personal que le mandó a hacer a un imprentero amigo. Su nueva carta de presentación omite el legendario apodo de prontuario que se ganó a tiros: “Cacho La Garza”. El ex delincuente pesado que se tiroteaba con policías y organizaba motines en las cárceles, donde era amo y señor de su pabellón, se

convirtió en director técnico de Aixa, un equipo del fútbol infantil que juega en una liga de Quilmes. “Mi objetivo es sacar a los pibes de la calle, del paco, del delito. Muchos vienen sin zapatillas. No quiero que se metan en la misma que yo. Puede salir, pero pasé las de Cain”, dice La Garza. Las crónicas policiales de los 90 lo describían como un tipo peligroso, que se tiroteaba con los policías bonaerenses con una ametralladora en la mano izquierda y un revólver en la derecha.

—¿Se retiró por convicción o porque está viejo?

—La última vez que robé fue hace quince años. Ese es el tiempo que pasé en cana. Nunca disfruté la guita que robaba. Tenía para garpar la mejor habitación del Sheraton, pero vivía refugiado en un Fitito, debajo de un puente. Quiero otra vida. Disfrutar de mi mujer, de mis hijos. Quiero pasar el tiempo con ellos. Darles

el ejemplo. No quería morir en la cárcel.

—¿Con su trabajo en la escuelita de fútbol le alcanza para llegar a fin de mes?

—Hace poco abrí un lavadero de autos. Me ayudan mis pibes. Llego con lo justo. Vivo dignamente.

“El malevaje extrañado, me mira sin comprender. Me ve perdiendo el cartel del guapo que ayer brillaba en la acción”. La Garza recita un fragmento de *Malevaje*, de Juan de Dios Filiberto y Enrique Santos Discépolo. Se identifica con ese tango. Lo dice mientras camina por las calles de San Telmo. Viste una campera de cuero, pantalones azules y usa lentes negros. Cuando pasa por al lado de un policía federal de unos 25 años, dice con picardía: “Este es nuevito. No tiene idea de quién soy”. La cami-

nata se detiene en Bolívar al 500. La Garza se emociona:

—Yo viví acá, en un conventillo. Era un pibito de cinco años recién llegado con su familia desde Tucumán. Le decíamos el yotivenco. Después nos mudamos a Quilmes.

Todos los domingos, La Garza Sosa dirige a sus jugadores desde el banco de suplentes. En la semana le gusta pelotear con ellos y hacer jueguitos. En la cárcel era arquero. Ante los pibes no fuma, no dice malas palabras y nunca se saca la remera. No quiere que los chicos vean las cicatrices generadas por las balas policiales 9 milímetros. El ex ladrón ya no intimida con su metro noventa y tres. El paso de los años le encorvó la espalda. Jura por su familia que no volverá a usar un arma ni a robar blindados. Para que quede claro que es un jubilado del hampa, deja una frase de su estilo:

—Los viejos ladrones somos como los yogures: tenemos fecha de vencimiento. ♦♦

Veteranos

Carlos Alberto Barrese es el pionero y referente de los ladrones que deciden retirarse. Se crió en oscuros reformatorios y pasó más de 30 años en prisión. Salió en libertad en 1970: vivió en Nueva York, donde comía de los tachos de basura. Con el tiempo se convirtió en comerciante. En La Plata lo conocen como Carloncho. Es dueño de una pizzería que le da trabajo a los ex presos que quieren regenerarse.

“En mi época era un ladrón romántico. No sabía otra cosa que robar. Estoy arrepentido de todo eso. Ahora quiero ayudar a los pibes que salen de la prisión. Recorrí más de 15 penales dando charlas”, dice Carloncho, de 69 años. El Servicio Penitenciario Bonaerense le dio una credencial para visitar todas las cárceles de la provincia.

En la década del 60, Carloncho estuvo detenido en el llamado pabellón de la muerte de la cárcel de Olmos, donde lo torturaron. “Viví momentos durísimos. Hay un documental mexicano, *Los Ladrones Viejos*, que habla sobre delincuentes retirados. Me siento identificado con esas historias”, cuenta Carloncho.

Claudio Silva Silva, el rey de los boqueteros, fue otro adelantado. Se retiró hace 15 años. Ahora arregla cañerías e instala pisos. El 7 de agosto de 1976 robó cinco millones de dólares de la sucursal Plaza San Martín del Banco Galicia. Ese día puso el dinero en una bolsa y fue en subte hasta su casa. “Lo pasado, pisado”, dice Silva Silva.

El campo

WASHINGTON CUCURTO

Hola, feliz día a todas las madres y a todas las personas, ya que en todos nosotros vive, brilla y late nuestra madre querida. Y a todos los que no la tengan recuérdela con todo el amor y hagan un acto de bien en su honor. ¡Bienvenidos al fabuloso mundo de la cartonería, del cooperativismo, de la mejor literatura, de los colores más chispeantes! Bienvenidos al mundo donde los protagonistas somos todos. Ya lo dijo el padrecito de Andrés Caicedo: "Hay que ser vitales protagonistas y no espectadores de las cosas". ¡Viva Colombia! Andábamos como pájaros, La Osa Poderosa, Barba Jacob, Ale, Dani, Maxi, Gomita Cósmica y Don Ernesto Camilli, autor de *El Sol Albañil*, un clásico; felices, los compañeros de Eloísa Cartonera, muertos de alegría, cantábamos en el Chevrolet Corsa de nuestro amigo. Nos dirigíamos al medio del campo a comprar un terrenito a diez mil pesos que habíamos visto en Internet. ¡Faa, Eloísa Cartonera, la carto querida va a tener un pedazo de tierra y con todos los cartoneiros de la ciudad vamos a comenzar a cosechar, plantar, a hacer mermeladas, vamos poner hornos de barro y amasar harina para el pan! ¡Gracias a todos los lectores, a los librereros, a los autores, a los turistas, a los amigos que nos bancaron siempre! Pasaremos de cartoneros a pequeños productores, aprenderemos todo



de la tierra, nunca es tarde para conocer a la gran madre de todas las madres. Si nos pasa todo lo que nos pasa es porque nos alejamos de la madre, nos alejamos de la tierra e hicimos del asfalto un lecho de rosas sangriento. Plantaremos 33 limoneros y compraremos cien gallinas para hacer tortillas de papa y vender en las ferias.

"¡lo, les paso el ttracto!", nos dijo el vecino japonés que planta amapolas dándonos una venturosa bienvenida. De pronto, vimos al costado de nuestro humilde pedazo de tierra para todos (pues odiamos la propiedad privada), un pedazote de pampa argentina que no se terminaba más, con un olmo en medio de tanto campo, che. "Es el campo de 187 hectáreas de un inglés que lo alquila a empresas agropecuarias. Entre las ramas

del olmo centenario, vive un niño de 11 años que es el cuidador del campo –nos dijo el ex dueño–. A veces plantan maíz, otras veces soja y otras veces no sé bien qué", remató. Fue ahí cuando el motor de un avión casi nos rompe los oídos. "Están fertilizando", nos dijo el japonés.

Ustedes no conocen a la Osa Poderosa, nuestra compañera de la carto, lo más parecido a Juan Perón, cuando acelera, acelera. Pegó el grito en el cielo. "¡Ah, esto sí que no, estos hijos de puta nos van a llenar de veneno el terrenito!" Saltó los alambres de púa y caminó no sé cuántos metros de soja que hacían cruac, cruac, al ser pisadas por las Topper berretas del Once de la Osa y de todos los cumpas de la carto que la seguíamos para poner los puntos en claro.

Barba Jacob, decía: "Osi, ¿te parece que nos metamorphosamos con los ingleses que son dueños del mundo?" "Serán dueños del mundo pero en Florencio Varela mando yo, qué mierda se creen estos gringos podridos que porque tienen euros van a venir a hacer lo que quieran". Y lo agarró del cogote al piloto del avión fumigador y casi se ahoga el petiso, que tuvimos que sacarlo con una pico de loro de las manotas cariñosas de la Osa. En esa, voló un pájaro, pegó un carrasqueo en el aire y se posó en la cabeza carpincha de uno de mis hijos. Y ahí se quedó haciendo un nido. Gomita Cósmica lo metió en una bolsa de nailon del Coto y chau.

Ahí me avivé de que la libertad es un bluf, no existe ni sirve para nada, viene uno más fuerte y te encierra. Y ahí, nos quedamos un rato largo oyendo el silencio; el aviador, el avión muerto, la Osa doblándole las hélices de un puñetazo, el cuidador subido a las ramas del Olmo, una paz con olor a soja recién rociada nos invadió a todos.

El autor de *El Sol Albañil*, me dijo: "Cucu, esto es un paraíso". La Osa rompió toda paz de un grito: "¡Qué paraíso ni ocho cuartos, acá se acabó el silencio, nos ponemos todos a laburar ya mismo, desde ahora en adelante esta tierra pasa a mano de sus hijos, los trabajadores! ¡Y guai con plantar una sola semilla de soja, 100 años de cárcel!" ➡

moda real

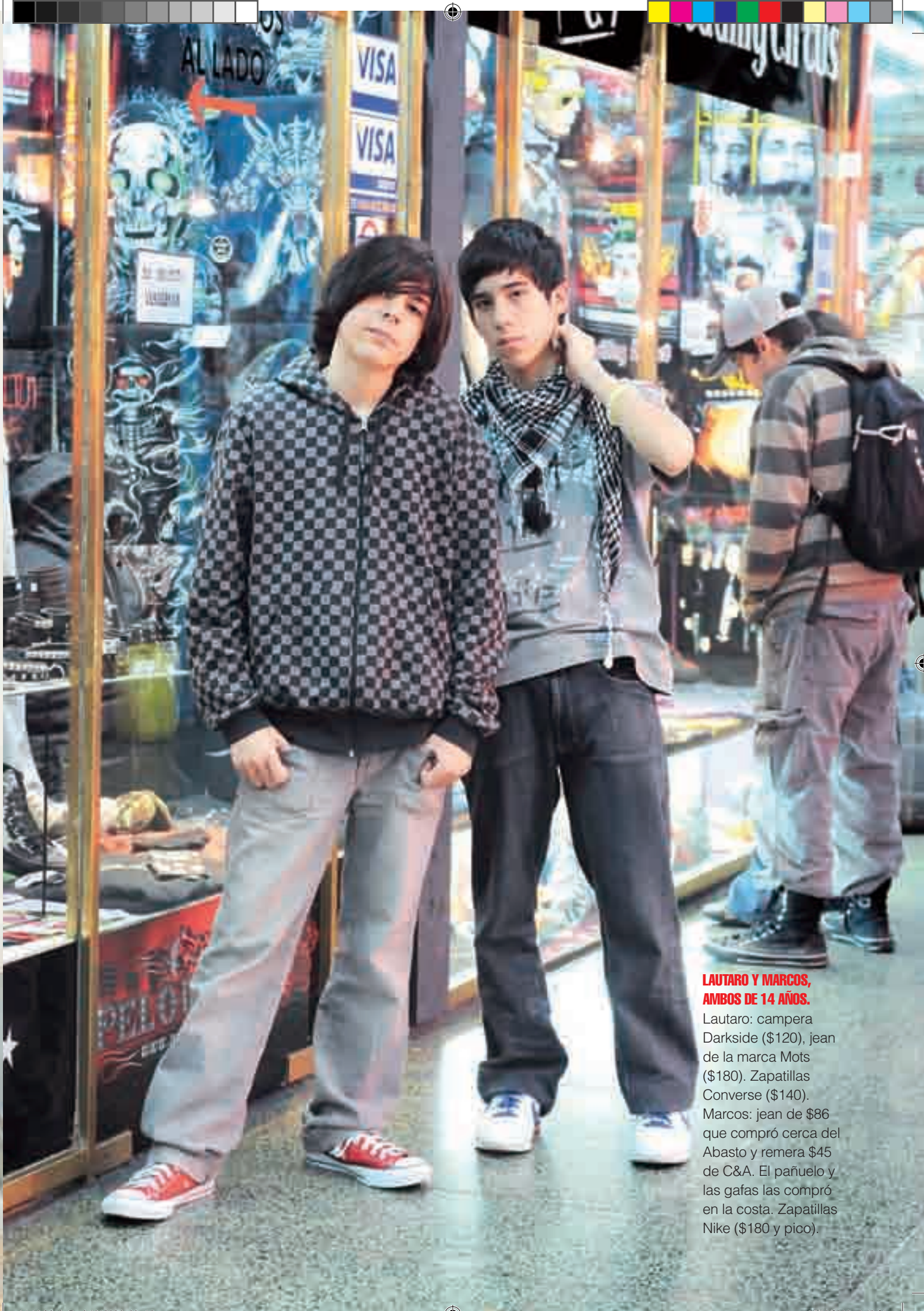
Mundo bizarro

En la Bond Street, la legendaria galería sobre la Av. Santa Fé, confluyen todos los estilos y tribus.

FOTOS:
LEANDRO SÁNCHEZ
PRODUCCIÓN:
MARÍA FERNANDA
MAINELLI

EDUARDO, 33 AÑOS.

Campera Levi's (unos \$350), remera Jack Daniel's (la tiene desde hace tiempo) y pantalón de corderoy también Levi's (alrededor de \$200). Zapatillas Chuka de Vans (\$280, aproximadamente). El peinado se lo hizo hace unos cinco años y no se pone ningún producto para mantenerlo, solo champú y crema de enjuague.



**LAUTARO Y MARCOS,
AMBOS DE 14 AÑOS.**

Lautaro: campera Darkside (\$120), jean de la marca Mots (\$180). Zapatillas Converse (\$140).
Marcos: jean de \$86 que compró cerca del Abasto y remera \$45 de C&A. El pañuelo y las gafas las compró en la costa. Zapatillas Nike (\$180 y pico).



CANDE, 19 AÑOS.

Camisa H&M (unos 10 dólares), parca de Zara (\$30 libras) y jean de French Connection comprado en Inglaterra a 30 libras. Zapatillas Converse (unos \$250).



MARTÍN, 24 AÑOS.

Últimamente no compra mucha ropa, la que tiene la fue acumulando en el tiempo. Sus botas, que le salieron \$400, se las hizo hacer. La campera vinílica la compró en la Bond pero no recuerda cuándo.



LEILA, 21 Y RODRIGO, 20 AÑOS

Leila: camisa de Agarrate Catalina (\$100), jean Lee (unos \$150) y zapatillas Krial (\$280).
Rodrigo: jean (\$100) de C&A, remera comprada en un recital y zapatillas Krial (\$280).



ROMINA, 21 AÑOS.

Jean chupín comprado en el local Pikatus de la Bond (\$90), remera que consiguió en un recital y zapatillas All Star (\$140). Tiene unos 20 tatuajes.

Carteras para toda la vida

La idea de que una buena cartera es mejor inversión que un montón de ropa, se impone. Cómo comprar modelos que duren varios años.

Cuando en *Sex and the City*, Louise (la actriz Jennifer Hudson) se presenta a una entrevista de trabajo ante Carrie (Sarah Jessica Parker), lo hace con una espectacular cartera Louis Vuitton. Carrie queda impactada por lo locuaz y preparada de la aspirante, pero después de decidirse a contratarla le pregunta con qué dinero había comprado una auténtica Vuitton. "Es alquilada", le contesta Louise.

Las carteras y también los zapatos son los últimos bastiones del lujo, un lugar que antes ocupaban las pieles naturales (que ya no queda bien usarlas), las joyas (con las que mejor no salir a la calle) o los vestidos de alta costura (que dieron paso a la media costura con prendas más sencillas y ponibles).

Por otro lado, cualquier prenda (sea un traje, un pantalón y hasta un buen vestido) se copia, mientras que una cartera es una estructura más difícil de imitar y, además, cuando el cuero no es bueno se nota.

En Argentina, esta tendencia llegó, aunque con años de atraso. Será por eso que aquí algunas marcas ofrecen al mercado carteras cada vez más clásicas, para que duren, no pasen de moda y se las pueda usar siempre.

La otra Jackie

Una de estas marcas es Jackie Smith, que acaba de

lanzar su tercera colección y se consolida en el mercado como una firma de carteras distinguidas. Valeria Smith, diseñadora y dueña de la casa, asegura que "desde fines de los 90 las consumidoras han elegido a la cartera como el producto estrella dentro del guardarropas".

—¿Por qué te parece que esto es así?

—La cartera dejó de ser un accesorio, para pasar a ser lo indispensable. La cartera apropiada en la mujer indicada no sólo agrega personalidad a su vestimenta sino que la define, la completa. A diferencia de la ropa, una cartera exhibe visiblemente su marca lo que demuestra cierto status, real o aspiracional. Además, las carteras son un producto más "democrático", en el sentido de que la puede llevar cualquier mujer, no importa si es gorda, flaca, alta o baja; no es como la ropa que tiene talles. Uno puede enamorarse de una cartera con la tranquilidad de que será correspondida. Yo creo que una cartera siempre nos permite soñar.

—La tendencia de vestirse en función de una cartera no parece aun demasiado instalada en la Argentina

—Es que hasta ahora no había muchas opciones para comprar carteras de alto nivel de calidad y diseño, pero esto por suerte está cambiando.

—¿Cómo es la nueva



colección de Jackie Smith?

—Tiene colores estridentes como el naranja, amarillo o verde que se fusionan con básicos, y también materiales nobles como el lino que conviven con croccos exuberantes. La colección tiene un cierto look retro de los años 50, por la medida de las formas y la tranquila estridencia de los materiales.

El sobre, la estrella del verano

Otra marca con historia en el desarrollo de carteras pensadas para que perduren es Lázar. Carolina Einstein, diseñadora de la marca, ase-

gura que es muy común que las mujeres inviertan hasta la mitad de su sueldo o más en una cartera, y agrega: "Es una pieza clave. Afuera hay una cosa de culto. Las mujeres entienden que una buena cartera da nivel a su vestuario y eso no lo ofrece ninguna otra cosa, sólo tal vez los zapatos. Son elementos de lujo y generan un sentimiento afectivo, es como que las mujeres se vinculan de una forma especial con las carteras porque cuesta adquirirlas. Además, como se pretende que duren varias temporadas se eligen bien, con

mucha atención. En Lázaro tratamos de concebir productos de los que puedas enamorarte, que sientas que hiciste un esfuerzo para acceder pero que lo vale.

—¿Cuándo la cartera dejó ser un accesorio para pasar a ser un elemento fundamental de la vestimenta?

—Creo que Prada tuvo mucho que ver. Ellos generaron artículos de lujo pero a la vez de moda. Antes de ellos las carteras eran tradicionales. La idea de lujo de tener un Hermès tiene historia, pero la idea de tener una cartera Prada hecha en nylon, pintado a mano o con elementos que remiten a la tendencia de un momento apareció con ellos, y esto sucedió cuando se incorporó como diseñadora Miuccia Prada. Antes, la casa hacía valijería, pero tradicional. Siempre tiene que aparecer alguien renovador.

—¿Cuál será la cartera que más se usará este verano?

—El sobre para el día, en blando, de tamaño mediano pero que queda grande y se puede usar en la mano o con manija. Tenemos diferentes modelos y en colores infinitos (los clásicos, pero también mandarina, lima y naranja), y varios en charol, que es un material muy noble y con él podés hacer los diseños más simples y quedan super sofisticados; levantan cualquier atuendo.

La tendencia repensada

Para María Lombardi, reconocida diseñadora de indumentaria pero que también

se distingue por sus carteras, bolsos y sobres, la firma Hèrmes fue la que dio el puntapié inicial para que las carteras dejaran de ser un accesorio para pasar a ser un elemento fundamental del vestuario: "Pasaron a ser objetos de lujo porque ellos, y después también Prada y Gucci, los impusieron como tal", afirma.

—¿Te parece que cada vez hacés carteras más clásicas y menos de tendencia?

—Puede ser, porque adhiero al concepto de que las carteras deben durar mucho tiempo, por la calidad pero también por el estilo. Existe una tendencia de volver a las fuentes, pero en definitiva todo vuelve, todo se reinventa.

—¿Qué tipo de cartera será la estrella de la temporada?

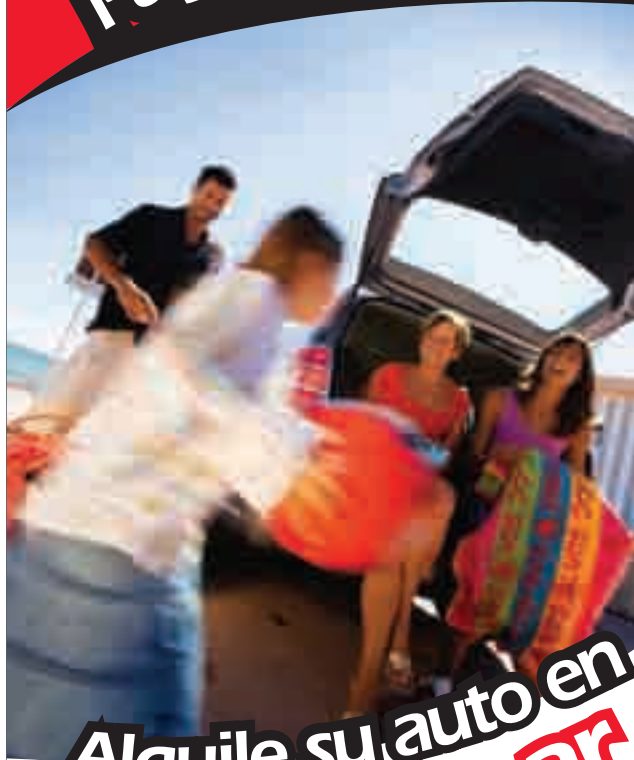
—Las carteras grandes, de cuero vacuno, con bolsillos y tachones en colores clásicos como negro, suela y gris, y carteras tipo reptil. También, se usarán carteritas de noche más pequeñas, con volados y mezcla de texturas, bandoleras de flecos en toda la gama de colores, amarillo, verde, fucsia, azul, oro y plata.

—¿Qué tomaste y qué descartaste de lo que se usa?

—Usé flecos y volados y descarté el charol y el mate-lasse.

Jackie Smith: Gurruchaga 1660
Lázaro: Nicaragua esquina Uriarte
y principales shoppings.
María Lombardi: Tienda tres.
Armenia 1655.

Pague **MENOS**
Pague **ON-LINE**



Alquile su auto en
avis.com.ar

Descuentos para pagos on-line «
Ofertas de último minuto «
Ofertas especiales «

AVIS

Nos
esforzamos
más.

www.avis.com.ar

©2008 Avis Rent a Car System, LLC

Glamour políticamente correcto



AOI es un diseñador franco-japonés. Su ropa "respeto el ambiente y las personas".

En París todavía están tratando de entender en qué momento fue, en qué curva, que el fashion logró volverse militante. El éxito que acaba de tener el Ethical Fashion Show, que terminó el 16 de octubre, fue, según todas las crónicas, un suceso histórico. Porque si hace cuatro años apenas pudieron invitar 20 diseñadores, esta vez tuvieron que elegir entre centenares para presentar 130, de los cinco continentes.

El Fashion ético es un movimiento que nació en Londres —ethicalfashionforum.com— y predica por una producción de ropa sustentable. Dicen que se produce mucho más de lo que se necesita, que no se piensa en el daño ecológico que pueden producir las prendas ni tampoco en las condiciones en las que trabaja la gente en la industria textil. Quieren

incorporar "las dimensiones económicas, humanas y medioambientales a lo largo del proceso de fabricación de las prendas o accesorios, sin ocultar la dimensión del placer".

Parientes cercanos de la cultura *slow*, que propone una revalorización de todos los procesos y tomarse las cosas con calma para poder mirar con precisión, los enrolados en el ethical fashion promueven el *cloth slow*, o *fashion slow movement*. La premisa es la misma: acabar con las prácticas esclavizantes de la cultura. Y también dejar de pensar la producción de ropa con el ojo de la industria que obliga a las temporadas y a comprar y tirar cada invierno y cada verano, cuando es algo que no se necesita. Lo necesita el negocio, no las personas. Los Ethical Fashion son casi radicales.

También hay argentinas en el movimiento *slow* de la

moda. Liza Grinberg, por ejemplo, vive en París y lleva adelante Costumisse Par Liza que se especializa en el vintage. En esta nueva edición del show presentó carteras y accesorios adornados con revistas y mapas viejos. Dice que su trabajo sobre el medio ambiente es muy estricto: utiliza un pegamento que hace con arroz en su casa y usa productos ecológicos que reemplazan el barniz. No es la única argentina que se compromete y lucha por un fashion más justo.

Ñandutí es una marca que ofrece prendas paraguayas realizadas con tejidos y artesanos del pueblo Itauguá, cuyos diseños se terminan en un taller de Bueños Aires. Liliana Riveros es una argentina de familia paraguaya que luego de tener éxito en la moda ética diseñando para la marca franco brasileña Todo Bom? se lanzó con su propia marca.

Aunque la ola no para de crecer, todavía es incipiente: estas marcas no tienen aun un sello que certifique sus prendas, salvo en algunas etapas de producción, como materiales naturales, algodón biológico o comercio justo. Ahora mismo se encuentran discutiendo para sentar las reglas de juego buscando un estándar común. Tienen desafíos por delante. Si plantean una moda ética, no pueden dejar de plantearse la problemática alrededor de qué va a pasar con tanta ropa producida de más, con las prendas, los tejidos, las carteras de plástico, las camperas sintéticas y la bijouterie.

También se plantean si deben o no establecer la defensa de métodos tradicionales de producción. Todo en el movimiento *slow* revaloriza lo artesanal y lo local: se trabaja con productos locales, producidos y explotados de manera sustentable. Así, por ejemplo, hay casos de diseñadoras que producen tejidos con sus propias ovejas y todo, desde la forma de crianza, pasando por la esquila, el hilado y finalmente el tejido, pero también las condiciones de trabajo de los empleados en la firma, por ejemplo, puede certificarse como "ético". El costo de cada prenda, por supuesto, se va a las nubes. El glamour políticamente correcto tiene su precio. ♦



THE *New* BRIGHTON

Un refugio de la más fina tradición inglesa
en el centro de Buenos Aires

SALON FUMADOR, HORARIO 8 A 24 HS. SAIBMIENTO 1045 CAP.FED.
PARA RESERVAS 43221515 / 43259126

email: restaurant@thenewbrighton.com.ar
www.thenewbrighton.com.ar





Daniel Hendler

“ME DA RESULTADO NO SER CARNE, DE CANÓN”

Se hizo popular por aquel Walter de la publicidad de una telefónica y, tras varias películas, co-protagonizó una tira de alto rating en televisión. Aun así, se las arregla para no convertirse en algo que le da fobia: un famoso. Uruguayo adaptado al ser nacional -"manejando, soy el peor porteño"-, vuelve al cine con un título que parece a medida:
Los paranoicos.

POR OSVALDO BAZÁN
FOTOS PATRICIO PIDAL

Antes de comenzar la entrevista pide un segundo para mandar un mensaje de texto, algo relacionado con la niñera de su beba. "No puedo recordar ocho números, si te pido, ¿te acordás del 5084?" y sigue su pelea con el celular. Parece que uno está metido en una de sus películas. No puedo recordar cuatro números así que los anoto. 5084.

En la primera reunión con Gabriel Medina, director de *Los Paranoicos*, Daniel Hendler se dio cuenta de que su interlocutor no estaba convencido del todo de ofrecerle el papel protagónico de la película. Lo veía interesado, sí, pero algo faltaba. Era 2005, todavía el actor no había protagonizado una comedia en Telefé y corría por ahí cierta idea de que Hendler, sí, todo bien, pero medio solemne ¿no? ¿Se animaría el actor a exponerse en una escena en la que el protagonista, solo en la oscuridad de su departamento, se debía descuajeringar a lo Iggy Pop mientras cantaba "El Féretro" de Todos tus muertos? ¿No le impediría la solemnidad uruguayo ponerle el cuerpo a un momento tan patético, tan íntimo, tan demoleedor? Pero Hendler es un tipo que no se frena. Tomó nota de la canción, llegó a su casa, la bajó de internet, puso la camarita y se grabó, descoyuntado, turbadoramente lúgubre. A la hora, Medina recibía la grabación. A la hora y media Daniel Hendler estaba contratado.

Hoy puede reírse de ese momento, aunque no tanto. Pidió expresamente que cuando finalmente salga al mercado el dvd, no incluya entre sus extras ese material. "Es una vergüenza absoluta, tenía diez kilos más, no podía jugar a Iggy Pop. Era realmente ridículo". Sí, porque además del numerito de la cámara para conseguir el papel, bajó diez kilos en un mes. Es evidente que quería protagonizar la película.

—Gaby, el director, me dijo que imaginaba más flaco el personaje. Nunca me habían tocado esas transformaciones físicas; me había casado hacía poco (con la directora de cine Ana Katz) y había engordado, entonces era una buena oportunidad, encima me pagaban. Me dediqué un mes al tema de la comida y del ejercicio. Pero disfruté mucho los meses posteriores, tenía permiso para comer. De los diez que bajé, me permitía recuperar ocho. Por supuesto, recuperé los diez.

—Entonces, el que vemos en el afiche no es el mismo de ahora.

—No, las fotos del afiche las hicimos hace poco, isi hasta me mordí un poco los cachetes porque era muy evidente que tenía diez kilos más que en la película!

La película, que protagoniza junto con Jazmín Stuart y Walter Jacob, cuenta una historia urbana con tres personajes; un chico creativo paralizado por todo tipo de miedos, fobias, paranoias; un ganador expansivo y, clásico, una chica en el medio.

—¿Cómo manejaste vos tus fobias?

—Eeh. Primero, este, las reconocí...tarde, eso sí. O sea las vi y dije: "Esto es una fobia, me dejo de joder, voy a tratar de hacer algo al respecto". Después..., bueno, después creo que me quedé en eso (*ríe*).

Previsible, el muchacho confiesa años de diván, tanto en su Montevideo natal como en su Buenos Aires actual. Con traje Gabriel Rolón, entonces, sigue la entrevista.

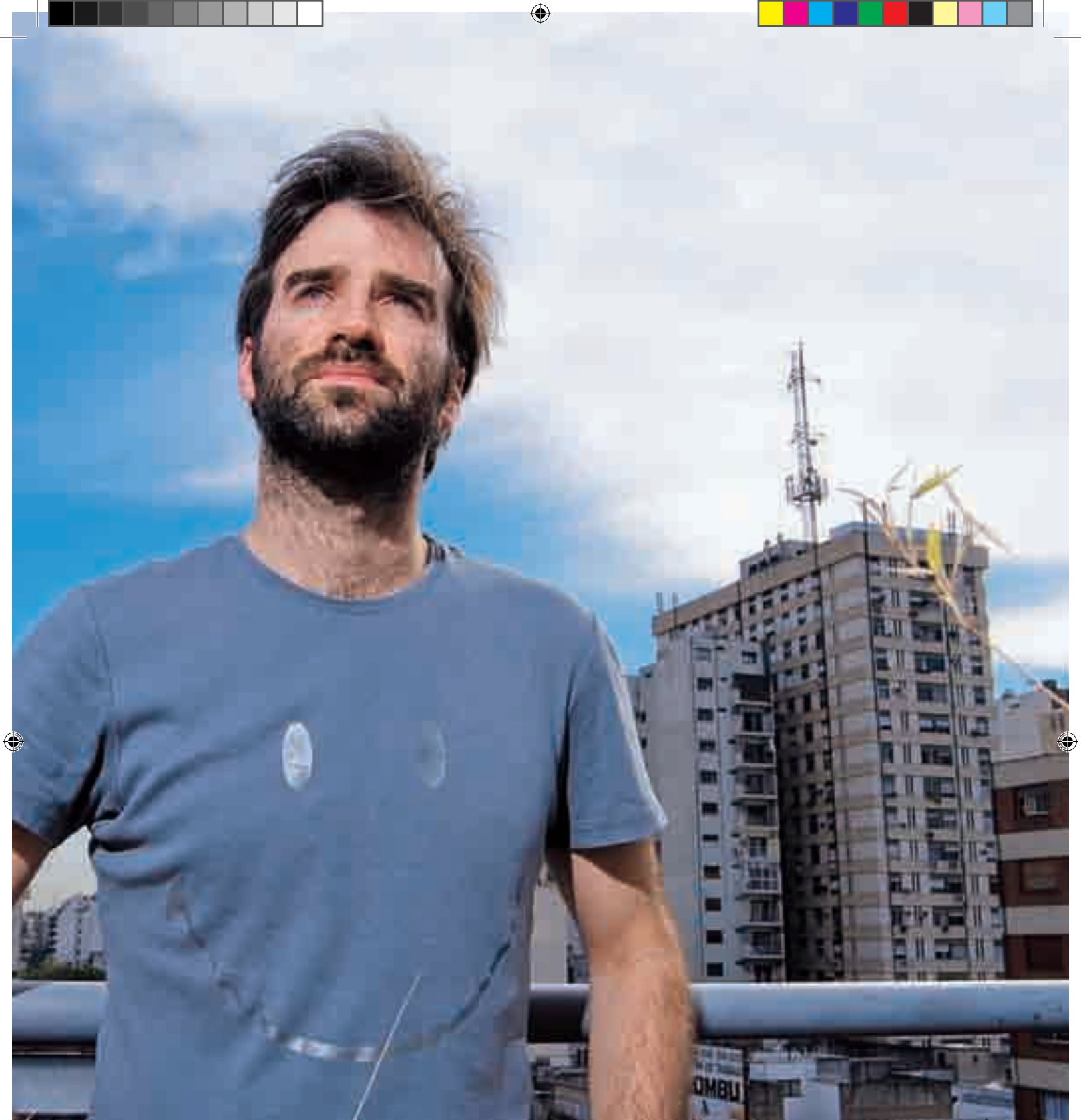


—Uno progresa y va encontrando antídotos contra uno mismo y alertas, alarmas, como avisos: "Bueno, en esta zona nos complicamos" y ahí tratás de salir o de abordarlas.

—Visto de afuera parece que la popularidad es un problema para vos.

—Si alguien me saluda en la calle, o me para porque quiere sacarse una foto, no me incomoda, salvo que esté muy apurado. En todo caso, más incómodo me siento en situaciones sociales donde se produce cierta excitación. Creo que los medios me ponen más fóbico que la gente.

Ariel Goldstein, aquél muchacho judío que grababa Bar-



Mitzvahs para las relaciones familiares del Once fue su primera aparición pública en Argentina. La película era *Esperando el Mesías* y marcó el inicio de una relación con Daniel Burman que continuaría con un pequeño papel en *Todas las azafatas van al cielo* y los protagónicos de *El abrazo partido* y *Derecho de Familia*. Sin embargo, ni el Oso de Plata que ganó en Berlín por una de esas películas significó para su carrera argentina lo que la publicidad del "Mamá, papá, ¿qué pasó?" de Walter, el pibe que con "Wadu Wadu" en los walkman vuelve ochentoso a la casita de sus viejos para comprobar que después de las privatizaciones este país

era otro. La experiencia lo marcó tanto que sólo hace poco volvió a grabar una publicidad para un banco...de las Islas Canarias.

–¿Cuándo dejó de molestarte que siempre te recordaran por la publicidad de Walter?

–Hace ya un tiempo. De hecho, hice una nota en una radio y le tuve que recordar al público que yo era Walter. Con tal de que vayan a ver la película...

–Pero la popularidad de Walter ¿te molestó?

–En principio sí. Era un contrato abusivo el que me habían propuesto, podrían haberme destrozado. Por suerte, Lucho



Bender, que fue el director del comercial, estaba encaprichado en que fuera yo y yo no estaba tan convencido de hacerlo, entonces dije: "Yo hago esto, si les sirve bien, si no, no". Pedían exclusividad por dos años tanto en cine como en teatro, tenía que ir a programas de televisión a hacer de Walter. Me llegaron propuestas para hacer la pasada de Walter en el desfile de Giordano, presentar el Walter Rock Festival, tenía que hacer Internet, gráfica en vía pública, radio, todo fue eliminado salvo la tele. Hoy no me animaría a poner esos límites. Tuvieron que hacer un dibujito de Walter para la gráfica, porque no había fotos mías

–¿Cómo fue que sin buscarlo terminaste grabando ese comercial?

–Fue Bender, que me había visto en *Esperando el Mesías* y le parecía que daba. Después hice una prueba en Montevideo y me acuerdo que ahí mandé el "Mamá, papá ¿qué pasó?" y al castinero que me tomó le parecía que no era lo que estaban pidiendo. Bender lo vio y dijo: "Tiene que pegar". Hicimos cuarenta tomas de "Mamá, papá ¿qué pasó?" hasta que él dijo: "Es ésta".

–¿Y en qué instancias de la vida privada usaste la frase?

–No, no. Nunca. Pero me enteré de que algún otro lo usó, uno que era parecido a mí o a Walter y andaba por ahí diciendo "Mamá, papá ¿qué pasó?" y entonces llegaba a gente que me decía "mi prima estuvo con vos", o "estuviste en una fiesta, me contaron".

–Y ahora sos papá.

–Sí, papá ¿qué pasó?

Y cierra el tema porque no es algo de lo que quiera hablar públicamente y, la verdad, es cosa de él y de su esposa. Alcanza con saber que está chocho y que la beba y su madre están bien.

Fobias

Sigamos con lo de los miedos y la fobia, en alguien que después de los premios y más películas (*25 Watts*, *Sábado*, *El fondo del mar*, *Cara de Queso*, *Whisky*, la española nunca estrenada aquí –dirá "por suerte"– *Reinas*, *Una novia errante*) apenas había aparecido en televisión. Hasta que protagonizó, este año, *Aquí no hay quien viva* en la popular pantalla de Telefé.

–Eso de trabajar en televisión, ¿fue un paso contra las fobias?

–Sí, más con la cuestión mediática que con la gente, y fue más fácil de lo que pensaba. Al principio hubo como un momento de incomodidad pero no pasó nada grave.

–¿Grave? ¿Qué podía haber pasado?

–Que me hicieran muy mierda. Tenía miedo de quedar pegado a algo que no me gustara, o que oliera rancio, pero como el programa era buenísimo, estaba cuidado, nos divertíamos trabajando, no me pasó eso. Pero podía haber quedado estampado en algo que no me gustara y eso sí se podía convertir en una bola de nieve difícil de frenar, porque es un contrato por mucho tiempo.

–Dijiste muchas veces que lo de la televisión era una asignatura pendiente. Ahora que ya está, ¿ya está?

–No, pienso que volvería a hacerlo pero no por ahora. Fue bárbaro, estoy contento con haberlo hecho. Volvería con un proyecto de características así, ideales, con lindo grupo, no era tanta presión porque era una comedia coral y de tres días de trabajo por semana.

–Ah, lo que no querías era laburar (risas)

–Claro, laburar tanto tiempo. El trabajo de una tira, por ejemplo. Creo que no tendría por qué hacerlo si puedo evitarlo.



—Ahora que ya lo hiciste ¿qué miedos previos se confirmaron?

—No, quizás cuando estás en la tele perdés un poquito de intimidad porque pasás a pertenecer a la casa de la gente. También está la inmediatez: uno trabaja mucho una escena y pasa de golpe en un abrir y cerrar de ojos. Me costó un poquito encontrarle la onda, incluso empezar a disfrutarlo, al final estuvo bueno, pero al principio no. Decía: "Esta escena que la re-trabajé y pasa así, mi mujer se dio vuelta para cortar una manzana a la beba y se perdió la escena". Al principio venía gente a casa a ver el programa y los tenía a todos callados y no los dejaba ni hablar. Al final, ya hablaba durante el programa, es cuestión de acostumbrarse. Es un grado de atención menor y tenés que sacar todo lo que tenés bajo la manga en el momento. Está bueno como entrenamiento, pero también uno baja el filtro. A veces el nivel de lo que uno hace no es tan exquisito como querría, tirás algo y ves que pasa volando, nada grave. Al final estuvo bueno, ningún miedo se confirmó.

—A diferencia de Luciano Gauna, el protagonista de *Los Paranoicos*, ninguna de esas cosas te frenó.

—Luciano tiene una ambición muy grande, un narcisismo muy grande y oprimido. Le da mucho temor dar el primer paso porque para él eso es un gran salto. El paranoico se planifica y tiene una estrategia muy armada por temor a caer en el vacío. Además creo que tiene muy claro cuál es la imagen que quiere dar de sí mismo y, como es tan difícil conseguirla, queda inmobilizado. En la película, algo ocurre que lo moviliza y por eso termina siendo esperanzadora.

—Con respecto a eso de la buena imagen de uno mismo que uno quiere dar, del narcisismo, también parecería que vos tenés una buena imagen de vos, que no querés quedar pegado a un programa de televisión o a una publicidad y tenés una estrategia armada para no caer en el vacío. Se ve que te querés bastante o manejaste tu carrera con algo de paranoia.

—Eh...no, no creo que me quiera bastante. En realidad, no creo que haya alguien que solamente se quiera. Creo que todos se quieren y se odian un poco..no sé, en todo caso es eso.

—Y vos ¿por qué cosas te odiás?

—(Silencio. Risas) "Tas muy incisivo, voy a ver cómo zafo de ésta. Tampoco podría decir que me odio, pero sí me critico mucho cuando me encuentro mintiendo, cuando descubro mis mentiras...(piensa, se ríe) Si querés también puedo decir que me odio y sigo con la coherencia de la nota, porque ahora está muy de moda la "coherencia".

—¿Cómo?

—Viste que es como que si uno dice una cosa y después dice algo diferente, está mal. Es muy interesante eso, pero a veces se pasa un límite. Peter Brooke decía que hay que defender las ideas con fuerza y soltarlas con liviandad, de eso se trata, de cambiar de idea, sino no hay crecimiento. Así que como está de moda la "coherencia," siendo "coherente", creo que me odio cuando me descubro mintiendo.

Medio y medio

Hendler tuvo durante años el abrazo partido de la vocación y la residencia. Mitad facultad de Arquitectura, mitad grupo de teatro Acapara el 119. Mitad Montevideo, mitad Buenos Aires. Nunca dejó oficialmente de ser estudiante de Arquitectura, simplemente un día no tuvo más tiempo para ir. El abandono de Montevideo fue más largo, durante muchos años su patria fue el Buquebus. Hace cuatro que vive en Argentina pero todavía es cuidadoso cuando elige las palabras para hablar del tema

—Una vez, hablando de la ciudad, dije que acá salís a la calle y es una selva y tenés que ir con un machete para abrirte paso en el tránsito y el titular fue: "Acá hay que salir con el machete" (risas)

—Vos lo dijiste.

—"En este país hay que salir con el machete a cortar cabezas", y también me pusieron de título "Acá si sos humilde te hacen mierda" y no había dicho eso.

—¿En qué cosas te reconocés ya como porteño de Buenos Aires?

—Manejando, es terrible. Soy el peor porteño. Yo acá manejé antes en las películas que en la calle. Me parecía imposible, pero ahora soy un tipo con huevos (risas).

—Una diferencia clara que hay acá con Montevideo es que acá tienen mayor presencia los medios y la farándula, que sistemáticamente has ido esquivando, ¿te cuesta mucho?

—Trato de no decir nada que dé pie al escándalo, trato de responderte las preguntas más peligrosas lo más tranquilo posible. Trato de no resultar interesante a ese universo y me da resultado no ser carne de cañón.

—Si no resultás interesante para los medios, ¿para qué vengo a hacerte una nota?

—No, para los medios más...boludos, sería. Es difícil, porque siempre hay una conexión, no hay un límite muy preciso. También tiene que ver con las cosas que elijo hacer, que más o menos se podría decir que son mínimamente serias, dignas. Igual, alguna vez me hicieron una nota sin que la haya hecho, en

Caras me sacaron una foto en un lugar público y después me pusieron hablando sobre la paternidad, incluso hubo un "minirrepro" en un diario muy importante, donde me dejaron como un soberbio.

—Muchos actores, incluso muy buenos, piensan que si están más expuestos a las luces mediáticas consiguen mejores trabajos, mejores contratos. ¿Nunca te resultó tentador?

—No, no, porque en realidad es una ecuación que no me da. Estoy agradecido de poder vivir haciendo lo que me gusta. Además, me gustan los proyectos en los que estoy. Un proyecto al que me convocan porque soy popular no sé si es el que más me interesa.

Fin de la entrevista, fotos y una pregunta final al protagonista de la película cuyo nombre es, recordar, *Los Paranoicos*.

—Daniel, ¿te acordás qué número me pediste que recuerde, porque vos no podías?

—5084. ♦♦



Me llegaron propuestas de hacer la pasada de Walter en el desfile de Giordano, de presentar el Walter Rock Festival..."

Vecinos y amigos



Hace trece años Sofía y yo nos separamos. Yo quería vivir solo. Ella no toleraba vivir sola con las niñas en Miami. Decidió volver a Lima. Le rogué que no lo hiciera, le dije que sería un error. Pero ella no soportaba la idea de quedarse cuidando a las niñas y darme la libertad de buscar otras formas de amor. Me sentiría tu empleada, me dijo. Y empacó todo y volvió a Lima.

Recuerdo que me quebraba y lloraba cuando entraba al cuarto de mis hijas y no las encontraba durmiendo allí. Fue duro. Ya estaban en mi corazón y ahora, si quería verlas, debía tomar un avión a Lima, precisamente a Lima.

Pero eso no fue lo peor de todo, sino que Sofía decidió vivir en la casa de huéspedes de la mansión de su madre, en la periferia de la ciudad. Esa casa de huéspedes, rodeada de un vivero, se hallaba deshabitada y ruinoso, a punto de derrumbarse. Sofía decidió hacer su casa allí. Me pareció

un error y se lo dije, pero comprendí que era una mujer herida y necesitaba sentirse acompañada por su familia y la ayuda doméstica, que es en verdad otra familia (y a menudo más noble y leal que la biológica).

Sofía y yo reconstruimos por completo la casa de huéspedes, ampliándola, cambiándole techos, pisos y paredes, modernizándola y decorándola y llenándola de aparatos modernos. En realidad todo lo hizo Sofía, tan hacendosa; yo me limité a pagar, quejarme y cada tanto pedirle que volviera a Miami. La nueva casa quedó preciosa, en medio de un vivero lleno de flores exóticas, un lugar paradisíaco para mis hijas.

Pero como nada es perfecto, allí estaba la madre de Sofía entrometiéndose, intrigando contra mí, tratando de conseguirle novios ricachones, cambiando la decoración de la casa, sacando ropa del closet de Sofía sin pedirle permiso, diciéndole cuando peleaban (es decir, cada tres días) que esa casa era de ella, su terreno, legalmente suya, y no de Sofía.

Con el tiempo le hicimos más reformas a la casa y quedó muy linda y hasta salió en la televisión en un programa de casas ejemplares, y además tenía la inestimable ventaja de estar a un paso del colegio de las niñas. Y un día, a poco de esa exhibición de la casa en la televisión, que tanto orgullo dio a Sofía, su padrastro me echó de la casa (la casa que habíamos construido con mi dinero), acusándome de haber dejado "como



POR JAIME BAYLY

una puta" a Sofía en *El huracán lleva tu nombre*, y yo aguanté la humillación y me fui en silencio, mientras mis hijas veían perplejas esa escena.

Pero todo dura lo que tiene que durar y este año, ya mis hijas adolescentes, ya Sofía con cuarenta años y harta de los desatinos de su madre, ocurrió lo inevitable: me pidieron que les comprase un departamento en San Isidro.

No lo dudé. Era lo que, como padre y amigo, debía hacer. Sofía encontró un departamento en San Isidro, último piso, todavía en construcción. Decidimos comprarlo. Luego nos animamos a comprar los dos departamentos del piso para que yo pudiese quedarme allí y no en un hotel cuando visitase Lima.

Ya estaba todo listo para firmar cuando la otra noche, seis de la mañana en Madrid, llamé a Sofía y le dije dos cosas razonables, sin imaginar que originarían una pelea feroz.

Le dije: Ya que vamos a ser vecinos, es bueno que sepas que cada uno preservará su libertad amorosa y sexual y que tú puedes hacer lo que quieras con quien quieras en tu departamento y yo lo que quiera con quien quiera en el mío.

Su respuesta me resultó inesperada: En ese caso prefiero la distancia, que vivas lejos.

Me dejó dolido, perturbado. Me pareció incomprendible que, después de tantos años separados y siendo tan buenos amigos, se negase a respetar mi libertad como yo

respeto la suya, sólo porque seríamos vecinos.

Luego le dije: Si vamos a tener un hijo, como habíamos acordado, seguiremos siendo amigos y cada uno será libre sexualmente.

Me dijo: Yo jamás tendría un hijo con un amigo.

Sentí que no era aceptable que después de tantos años como amigos me dijera esas cosas tan hirientes, porque yo pensaba darle un hijo como un acto de amor puro y bello precisamente porque se lo daba como amigo, sin recortar sus libertades, sólo porque la quiero y sé lo buena madre que es.

La conversación duró tres horas, terminó a los gritos, ella insultando a mi chico argentino (solo quiere tu dinero), yo diciéndole cosas mezquinas (eres tú quien solo quiere mi dinero, él me ama de verdad), y entonces, ya enfurecido, le dije que, dadas las circunstancias, había decidido no comprar ningún departamento, pues ella acababa de demostrarme que no era mi amiga y en consecuencia se quedaría viviendo con las niñas en la casa mágica del vivero. Eran las nueve de la mañana, salí a comprar los diarios en Menéndez Pelayo y a tomar un jugo de naranja en La Parisiana, y pensé que Sofía nunca sería capaz de entenderme y quererme bien, que me quería pero de una manera obsesiva y autodestructiva.

Como el amor a mis hijas prevalece por sobre todas las miserias que nos envenenan a su madre y a mí, al día siguiente le escribí, ya des-

cansado, diciéndole que había reconsiderado mi posición, que comprendía que tenían que mudarse a San Isidro y que estaba dispuesto a comprarles un departamento en ese edificio, pero que renunciaba a la ilusión de ser su vecino y tener un hijo con ella y prefería seguir quedándome en ese hotel tan lindo, el Country, donde me miman como a un principito o una princesita los pocos domingos que paso en Lima cada mes.

Sofía tuvo la nobleza de disculparse, decirme que quería ser mi socia y amiga, no mi pareja, y que estaba feliz con la idea de comprar el departamento.

Entonces, en un arrebato de optimismo, dije que mejor comprásemos los dos y dejásemos el otro vacío, como inversión y para tener la privacidad de todo el piso y eventualmente pueda irme a vivir a ese departamento y seamos amigos y vecinos, queriendo de paso a las eventuales parejas o novios que nos reserve el destino, que es así como debemos educar a nuestras hijas: que el amor consiste en la amistad incondicional y el sexo es sólo una prolongación traviesa y a veces fugaz de esa amistad.

Y ahora, a las cinco de la mañana en Madrid, que vengo de ver con María la película genial de Stiller en los Ideal, donde vimos a Almodóvar saliendo deprisa y subiendo a su Audi A8 con chofer, le llamado a Sofía y le he dicho que nuestro abogado y los constructores firma-

rán los papeles y compraremos los departamentos, aunque yo no me mudaré allí y seguiré disfrutando de la comodidad del hotel y mi departamento lo dejaremos vacío, como inversión, sala de fiestas o reuniones para las niñas o eventual biblioteca o despacho literario o casa de huéspedes.

Es curioso cómo la otra noche a esta misma hora nos odiábamos e insultábamos con una saña inquietante y hoy, hace un momento, amaneciendo en Madrid, nos dijimos al teléfono que sería lindo ser amigos y vecinos y hasta tener al bebé (que seguro saldrá gay), sin recortar en absoluto nuestras libertades sexuales y sentimentales, y luego ella me dijo: "Siempre serás mi mejor socio y amigo" y yo, emocionado, le dije: "Siempre te voy a amar, aunque no pueda ser tu pareja".

Que el azar no vuelva a emboscarnos con otra conversación envenenada un amanecer en Madrid y que el ángel caído del Retiro, que tanto me hipnotiza, nos enseñe a ser amigos y vecinos y quizá también padres, pero en ese caso padres en condición de amigos, que es por cierto la más noble de todas las condiciones humanas.

Mañana iré en bicicleta al ángel caído del Retiro, acechado por los demonios que lo esperan para corromperlo y enroscado por las serpientes, que es como ciertas noches me siento yo, secuestrado por mis demonios y sus culebras, y le diré gracias por tener en Sofía a una socia y amiga. ♦♦



coco silly*

“Soy de la vieja dicotomía, Purple o Zeppelin”

POR NICOLÁS PERALTA

Representante del prototipo del macho barrial argentino, el actor Coco Silly elige la música con “código”. Manager de Bersuit durante dos años, en los primeros tiempos de la banda, el repertorio de sus gustos incluye rock clásico setentista y sensible poesía rioplatense.

—¿Qué escuchan los machos argentinos?

—No hay música para machos, pero sí hay interpretaciones que los representan: Cacho Castaña es uno, Sandro es otro. Más que nada por su manera de vivir, no tiene que ver con su condición musical. Nunca escucharía Babasónicos o Azafata. Si me dice: “Estoy mirando a tu novia ¿y qué?”... que te voy a cagar a trompadas.

—¿Qué discos son los de siempre?

—Soy muy ecléctico. Mi espectáculo lo abro con música clásica y lo termino con Creedence. Pero, la verdad, últimamente escucho mucho a Jaime Roos. Su último disco, *La margarita*, con textos de Mauricio Rosencof, es espectacular. Escucho mucho a David Lebón, es fundamental en el rock argentino, un compositor como no hay, lo adoro. Lo sigo desde la época de Pescado Rabioso. Amo profundamente su música. Yo vengo de ese palo, de los 70. Escuchaba Aquelarre, Billy Bond, Color Humano, La máquina de hacer pájaros, Polifemo, Invisible, Serú Girán. A todos ellos.

—¿Algo internacional?

—Soy de la vieja dicotomía



LUIS MARIA HERR



David Lebón y Pedro Aznar. “Los fui a ver al teatro. Lebón es fundamental en el rock argentino”.



Jethro Tull. “Soy fanático”. A Ian Anderson lo conocí personalmente, es lo más”.



Rolling Stones. “Entre Los Beatles y los Stones, no dudo, me quedo con los Rolling”.



“Escuchaba Yes a morir”, dice Silly, fanático de la música de los 70.

Deep Purple o Led Zeppelin, que era como River-Boca. Yo escuchaba los dos por igual, no podía definirme. Entre Los Beatles y los Stones, no dudo, me quedo con los Rolling. Pero Purple y Zeppelin eran los dos fundamentales. También escuchaba Yes, a morir. Y Cream. Era fanático de Jethro Tull, los fui a ver todas las veces que vinieron a la Argentina. Siempre estuve ligado a la música, por mi hermano mayor, que cobraba el sueldo y separaba la mitad para vivir y con la otra mitad se compraba discos. Más tarde, por mi trabajo.

—¿Tenías algún ritual?

—Con mis amigos nos juntábamos en mi cuarto con dos botellas de Gancia y cada uno ponía sus discos. Charlábamos entre tema y tema. Pegábamos unos viajes buenísimos.

—¿Sos recitalero?

—Fui a miles de recitales. Con amigos o solo. Mi primer

recital fue rarísimo. Tenía 14 años cuando fui al Luna Park a ver a Aquelarre, junto a Rodolfo Mederos y Raúl Porchetto. Recuerdo también haber ido al viejo teatro Estrella a ver a Pappo, cuando hizo un solo de guitarra de 40 minutos. De no creer. Ahora ya me siento viejo en los recitales. A estadios no voy desde que fui a ver a Peter Gabriel.

—¿Te gusta más el teatro?

—Sí, fui a ver a Lebón con Aznar en el Ateneo. Me encanta ir a ver a Adriana Varela, igual que a Jaime Roos. Hay una canción de él que me mata: “Las luces del estadio”, maravillosa.

Depende de los estados emocionales, soy muy de *masoquearme* poniendo lentos. También recurro a James Taylor, Cat Stevens, alguno de Silvio Rodríguez o Peter Gabriel. Con esos voy para abajo y levanto con Rock. ♣

*Actor

SOLO PARA BON VIVANTS

Epicentro de las movidas estéticas de vanguardia, el ya remanido, pero no por eso poco interesante y transitado, barrio de Palermo —en su versión Soho— presenta un nuevo concepto en estética masculina: Barber Shop. Víctor Rubenoff y Gachi Edelstein (ex Babel) se aliaron para darle forma a este novedoso emprendimiento. Observadores de las tendencias a nivel mundial, fueron convocados por Phillgreen, marca de indumentaria masculina, para desarrollar una peluquería exclusiva para hombres en la planta superior de su local.

La propuesta es: afeitadas con hidratación de la piel y espumas calientes, diseño de barbas, afeitadas de cabeza con masajes, tratamientos de manos y pies, masajes corporales y técnicas de revitalización y prevención para el pelo.

La experiencia permite observar las colecciones de ropa masculina propuestas por Phillgreen, subir al primer piso y acceder al Barber Shop en el que además habrá degustaciones y venta de vinos, cafetería, un jardín para fumadores, literatura deportiva, habanos, vinos y arte.



El devaneo eterno

Algunas decisiones se resuelven o se toman en pocos minutos, pero sus consecuencias se experimentan por años, quizás toda la vida. ¿Pero qué ocurre cuando ese cambio trascendental finalmente no es el correcto y cuando tenemos poco tiempo para volver sobre nuestros pasos? Un hombre exitoso sueña con otra vida. Tuvo mucho tiempo para pensar en un cambio. Ahora tiene poco tiempo para arrepentirse. Entrampados en una

maquinaria oscilante, los devaneos de los protagonistas recorren varias opciones existenciales. El péndulo es inapelable y condiciona, obliga a tomar una decisión. Esa definición puede provocar respuestas no deseadas o sorpresivas. De eso se trata *Pendular*, la obra de Javier Caínzos y Gustavo Santiago, con dirección de Roxana Randón. *Pendular* se estrenó anoche (sábado 18) y se presentará por siete únicas funciones los sábados a las

22 en el Auditorio Astor Piazzolla del Centro Cultural Borges. El elenco está conformado por un grupo de experimentados actores: Fernando Armani, Gerardo Baamonde, Ana Padilla y la misma Roxana Randón. La producción es de Paula Trucchi y Javier Caínzos.

Pendular. Funciones: sábados, 22 hs. Auditorio Astor Piazzolla del Centro Cultural Borges. Hasta el 29 de noviembre. Entradas \$30 y \$35.

Pongamos que hablo de San Telmo

Hermano del ya famoso barrio moderno de Madrid, Chueca Downtown nace en el corazón histórico de Buenos Aires, en Alsina 975. Un espacio elegante y glamoroso, culminación de un proyecto gastronómico y artístico que dio sus primeros pasos en julio de 2002, con el lanzamiento de su primer local en Palermo. Desayunos, menús ejecutivos, cafetería, after office, eventos corporativos, barra con gran

variedad de tragos, shows, pre-dance y dance son las alternativas. La propuesta artística, en principio programada para los días jueves, viernes y sábados, presentará un estilo revisteril, con bailarines, cantantes en vivo y toques de humor. A su vez, los mismos días podrán disfrutar del dance, con un atractivo techo de leds y la mejor música a cargo de diversos DJ en vivo.





Juego



de muñecas

Popularizada en los 80 gracias a *La Noche del domingo* de Gerardo Sofovich, la pulseada, o lucha de brazos, siempre fue vista como la manera más elemental de medir la fuerza masculina. En este terreno también se juega el duelo Argentina-Brasil: en el Campeonato Sudamericano, locales y brasileños batallaron por el título.

POR ROKA VALBUENA
FOTOS DIEGO SANDSTEDE

La actual promesa de las pulseadas argentinas se ha sentado en un punto exterior del Polideportivo Las Malvinas, frente a una cancha de básquetbol, y ha comenzado una profunda meditación. Gastón Brites, pulseador circunspecto de la nueva hornada de luchadores de fuerza, campeón argentino en categoría de más de 100 kilos, no está solo. Está ahí, muy serio, acompañado, como todos los días, por su brazo derecho. Ese leal brazo derecho compuesto, en su parte más espectacular, es decir, en el corazón de su bíceps, por 47 centímetros de grosor y que para Brites, el campeón, constituye la razón de su vida. Por ejemplo, en estos momentos Brites decide saludar a un reportero, mientras su brazo derecho, aquel miembro independiente, sigue callado y haciendo gimnasia por su cuenta. El redactor, enjuto atleta con un bíceps de 16 centímetros de grosor, zurdo y con actitud agresiva, prueba la fuerza del campeón. Le estrecha la mano, suelta un “aarg” y siente de inmediato que su dedo meñique, atrapado en el saludo, ha quedado inconsciente. Brites lo ha apretado porque, en estos momentos, no puede controlar su ímpetu. Faltan pocos minutos para que este peso completo de las pulseadas, con 124 kilos de anchura, apoye el codo en una mesa y represente los colores de Argentina en el Campeonato Sudamericano de Pulseadas o Lucha de Brazos que, por primera vez, se ha organizado en este país.

—¿Está listo, Brites?

—No todavía, che. Tengo un poco de acidez—, confiesa con honestidad la actual promesa de las pulseadas.

El optimismo es moderado. La actual promesa de las pulseadas, reconoce, con un sutil susurro, que está un poco nervioso. Se enteró, hace apenas dos semanas, de que se iba a realizar este campeonato y su preparación no ha sido completa. Brites requiere de seis meses de entrenamiento para llegar con el bíceps aceitado. En dos semanas, el campeón argentino improvisó una neurosis. La primera semana trepó sogas, intensificó las sentadillas, hizo ejercicios isométricos, levantó 220 kilos dos veces por día e hizo treinta pulseadas diarias con quien se le cruzara delante. La semana previa al torneo, como es habitual en estos atletas, le dio descanso a su miembro derecho. Toda la fuerza la empleó con el brazo izquierdo. Al colgarse del colectivo usaba la izquierda, al revolver una sopa usaba la izquierda, al pasarse el jabón lo hacía con la izquierda. Y antes de esta competencia, este sucedáneo artesanal de *Rocky I*, congeló toda actividad sexual. La actual promesa de las pulseadas pasó tres días totalmente contenido.

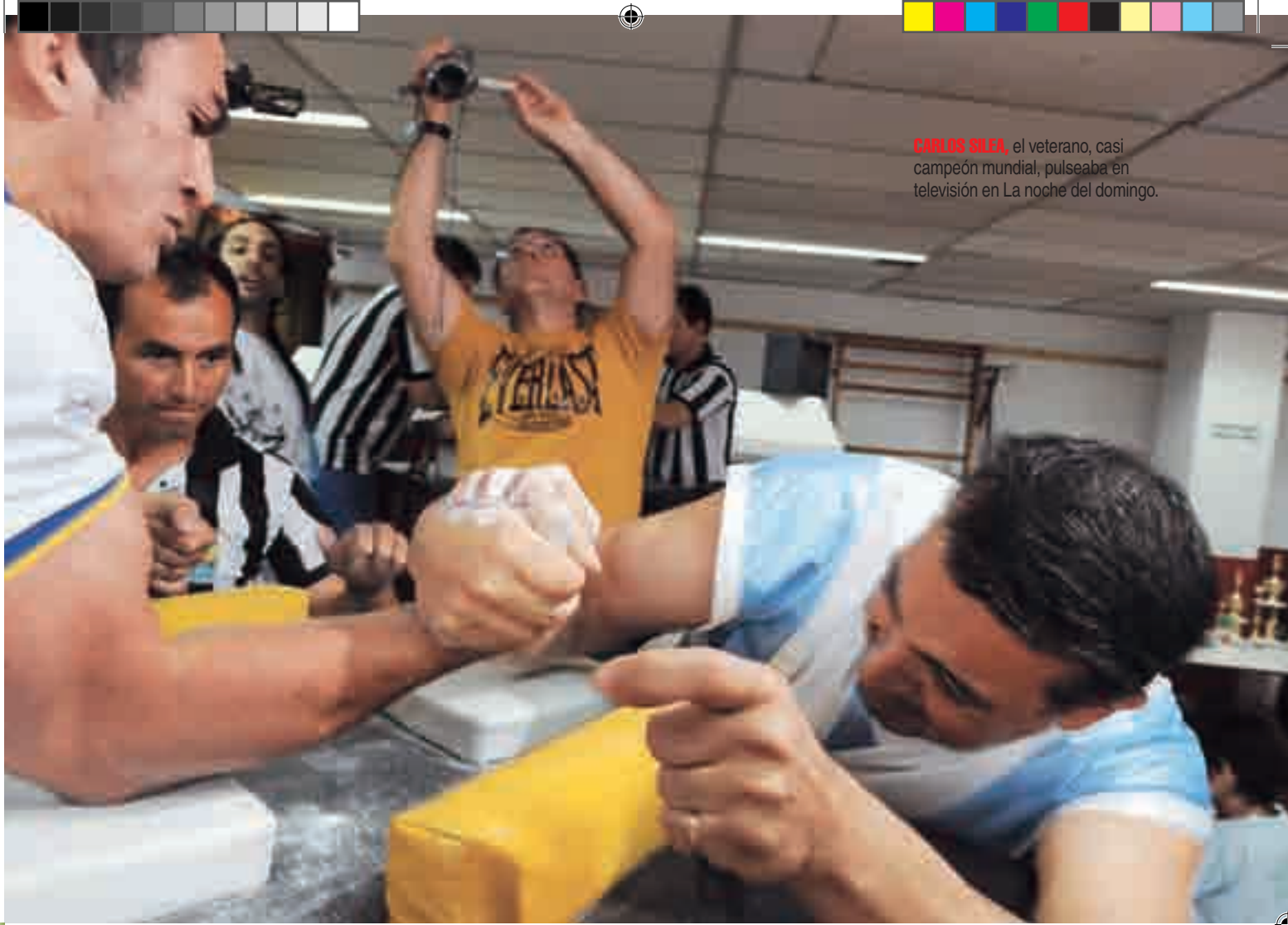
—Mirá, esos son los brasileños— dice el campeón con la voz baja, mientras los analiza con asombro.

Lo que en verdad vemos, la delegación de Brasil, resulta ser un grupo de inflados mastodontes. Este redactor, enano desde la cuna, se asombra. De pronto se ha visto rodeado de veintidós brasileños, quince bestias masculinas y siete damas forzudas y enojadas. Los brasileños, como es la tendencia, pasean sacudiendo su arma de lucha.

—Brites, esas personas no parecen humanas—, se le dice al campeón quien, de forma notoria, ha comenzado a sudar. El campeón no habla. Brites, el artista del bíceps que durante la semana se desempeña como operario de una empresa avícola,



GASTÓN BRITES, campeón argentino en la categoría de más de 100 kilos, 47 centímetros de bíceps.



CARLOS SILEA, el veterano, casi campeón mundial, pulseaba en televisión en La noche del domingo.

trabajo de fuerza en el cual, según dice, emplea sólo el 70% de su capacidad física, contempla una vez más a los brasileños y reconoce la situación.

—Ya sé, boludo. Son tremendos—, responde el campeón.

A la mesa

Estamos en el segundo piso de una de las salas del Polideportivo Las Malvinas. Una voz ha invitado a todos los macizos a pasar a la mesa a servirse una pulseada. El Campeonato Sudamericano contempla, como el box, luchas por categorías. Son doce categorías que van desde los 50 kilos hasta los 90 kilos y más —los pesajes se realizan dos días antes de la competencia—. Con todo esto, los 124 kilos de Gastón Brites serán un abundante plato de fondo.

La organización ha dispuesto dos mesas para ejecutar pulseadas. Son mesas con dos cómodas almohadillas para apoyar el codo. La ley impide que el codo salga de esa zona acotada. La mano que no está pulseando, se apoya en una manilla. Las piernas quedan sueltas y se pueden mover con libertad. Hay, eso sí, un control estricto. Brites ha comentado que los brasileños manejan trucos: mueven las muñecas y hacen la táctica del martillo. Aplastan con la mano al rival y lo hunden. Pero cuatro jueces, dos brasileños y dos argentinos, autoridades que han aprobado un curso de 48 horas sobre esta actividad, regulan todos los engaños.

—Mujeres de 50 kilos. A competir—, grita la voz de un brasileño que dirige el evento.

Sí, las mujeres practican con ferocidad la lucha de brazos. De modo que sube al escenario una delgada representante de Brasil

y una delgada representante de Argentina. Ocurre que a este Sudamericano, además de brasileños y argentinos, se habían inscripto pulseadores de Venezuela, de Colombia, de Ecuador, de Uruguay y de Chile. Ninguno de ellos llegó. En definitiva, el Sudamericano de Pulseadas es Brasil versus Argentina. Más allá de cualquier bíceps, aquí se juega el honor.

El juez principal, brasileño que también es un hombre valiente porque ayer lo asaltaron en el subte (hurto de 300 pesos argentinos y 200 reales) y ha dicho que igual no tiene miedo, grita: “¡Go!”, en inglés, pues aquí nos regimos por el reglamento de la W.A.F. (World Armwrestling Federation). La brasileña, con un alarido de apoyo energético (“¡iiiiaaaaa!”), azota en un segundo el brazo de la argentina. Se produce un silencio. Brasil no vino a jugar. Brasil tiene cuatro campeones del mundo, alrededor de diez asociaciones de pulseadores, miles de cultores de la actividad. Brasil, además, es apoyado por organismos estatales que les dan dinero para que puedan ir a medir fuerzas por todo el mundo. Brasil es una potencia y Brites, un tanto intranquilo, ahora se ha ido a orinar.

La metodología del torneo consta de luchas tanto con mano izquierda como con la derecha. El sistema es de dos pulseadas clasificatorias y una tercera final que decide al campeón de la categoría. En estos instantes, en la categoría 60 kilos, llaman a competir a Chris Regiane, representante de Brasil, profesora de Geografía, señora de 46 años, carismática, que apenas pasa al estrado se transforma en una mujer primitiva. La señora Chris sube muy irritada al escenario donde está la mesa. Antes de ponerse en posición grita: “¡Aaaaaarrrrrggg!” Y hace un gesto parecido a golpearse el pecho. Su contrincante, una femenina

porteña de pelo rubio, la espera retocándose el maquillaje. Chris casi le saca el brazo. Luego la señora Chris se retira y queda enojada cerca de un minuto. Se pasea como un puma. De a poco su cara retoma el aspecto humano. Al cabo de un rato, Chris ha vuelto a ser delicada.

Brites nos ha dicho que hay dos estilos para pulsar: el explosivo y el generador de fuerza. El explosivo consiste en un ataque de fuerza inmediato, sin pausas, acompañado usualmente de un histriónico alarido. El generador de fuerza es un pulseador más táctico, que juega con la fuerza del contrincante, finge debilidad en cierto momento y luego arremete con un impulso sorpresivo. La señora Chris es explosiva. “Mi fuerza viene de Dios”, le confiesa a este redactor. “Es un don que viene del cielo. Cuando niña competía con hombres y los vencía”, agrega esta mujer con músculos en el estómago y en los brazos. Luego entrega un mensaje: “Dignidad a los niños”, dice con misterio y se sienta a contemplar las competencias.

Empiezan a circular pulseadores de todo tipo. Uno camina y ve a una serie de atletas paseándose al lado de sus brazos. Todos hablando de sus miembros, de músculos, del estadounidense Ron Black, pulseador famoso, que gana mucho dinero por tumbar rivales, pues Black, en realidad, es millonario a la fuerza. Se ve por ahí a Melina, ojos azules, remera escotada, una modelo de 19 años que escala montañas y que un día el famoso pulseador Adrián Grillo, un activista del rubro, la convenció de incor-

“

Gastón Brites, campeón argentino, dice que hay dos estilos para pulsar: el explosivo y el generador de fuerza”.

porarse a esta disciplina —“Es mi primera vez”, dice. Obtendrá medalla de plata—. Por allá está el Toro: argentino con remera que dice “El Toro” y a quien todos queremos tener de amigo —el redactor lo saluda en al menos quince oportunidades—. A un costado, sería, está Jocilene, campeona de Brasil, hembra de 85 kilos, 45 centímetros de bíceps, 30 de antebrazo —medalla de oro en este sudamericano. Arrolló a sus rivales—. O, como un monje zen, aparece entre medio la estrella de Brasil, Wagner Bortolato, el rival a vencer, campeón mundial por cuatro años consecutivos —de 2005 al 2008—. Ciento seis kilos de paz interna. Una mole.

—Che —dice Brites que ha vuelto del baño con la cara mojada—, es allá donde está el más grande de todos.

La actual promesa de los pulseadores argentinos apunta hacia Carlos Silea, argentino de 41 años. El maestro. Brites dice que Carlos Silea estuvo a punto de ser campeón mundial. Pero a punto. Le ganó una vez a Marcio, un mito brasileño. Anularon la contienda. Lucharon de nuevo y Marcio aplicó la técnica de la cobra y Silea fue derrotado.

El maestro está a cinco metros del redactor, quien lo observa con emoción. Se ha involucrado mucho con el mundo de los pulseadores. Carlos Silea vino con su señora, su hija y con una camiseta de la selección. Todo el mundo quiere ver a Carlos Silea en la lucha. El maestro parece que tiene un cuerpo anónimo, a excepción de su fornido brazo que apareció en la tele-

CHRIS REGIANE, brasileña, profesora de Geografía.





visión en los años 80, haciendo pulseadas en el programa *La noche del domingo* de Gerardo Sofovich. Ahí, por casi diez años, el bíceps de Silea se coronó invencible. Hoy, en el Sudamericano, Silea ha pasado las primeras rondas sin problemas. Y cada vez que gana, alza los brazos y grita: “¡Eeaaa!” Y salta. En todo caso, la atención al maestro se ve interrumpida por el pulseador emergente:

—Siguiente competidor —irrumpe la voz del locutor del evento— en categoría más de 90 kilos...de Argentina... Gastón Brites.

La gente vitorea.

—Se enfrenta al pulseador de Brasil, con 106 kilos de peso... Wagner Bortolato...—termina el locutor y todos, Brites incluido, quedan helados. Brites se enfrentará a la mole.

El duelo

—Gastón, escuchame, cerrate cuando lo tengas, cerrate. Que no te ponga la mano arriba. Dale, loco—, instrucciones que se emiten desde el epicentro del movimiento de musculosos argentinos. Las indica Adrián Grillo, fornido pulseador criado en gimnasio y presidente de la Asociación de Pulseadores de Buenos Aires, una de las dos organizaciones que hay en este país y que, entre ambas, agrupan a cien integrantes.

El campeón argentino categoría 110 kilos, Brites, el operario de día, el pulseador de noche, está en un momento estelar. Brites, que, como muchos, llegó a esta actividad a través de un estímulo cinematográfico (vio a Sylvester Stallone en *Halcón*), tiene frente a sus ojos al campeón del mundo.

—¡No me hagan faltas!— grita el juez que está aun más ner-

vioso que Brites. Luego da la señal: “¡Go!” Brites se lanza en estilo explosivo. Arremete pujando con cadera y piernas. Quizás ve la gloria de cerca. Los argentinos, unidos a este redactor, gritan. “¡Seguí, gordo! Lo tenés”, aparece el cántico: “Vamos, vamos, Argentina, vamos vamos...a ganaaaar”. Pero Brites se está poniendo rojo. Hay preocupación. Brites insiste, parece que ha empezado a aplicar la técnica llamada *bullear*, muy moderna, que, básicamente, consiste en tratar de ganar como sea. Su táctica se ha desordenado. Brites es sólo instinto y ataca como un búfalo. Sin embargo, la mole, Wagner, lo contiene impávido, con la misma cara que pondría al escuchar una ópera. Luego, con la cara que pondría al escuchar una samba, lo voltea. Lo estremece. La barra reduce el entusiasmo.

—¡Cerrate, gordo, cerrate!— le gritan. “Cerrate”, se ha enterrado el redactor, es acercar el cuerpo al del contrincante para que el brazo tenga apoyo. O bien, “cerrate” es aspirar a que todo termine. Brites ha optado por no cerrarse. La actual promesa argentina se está desmoronando. “Usá los supirales”, le señala alguien. “Bajá el aire”, le grita otro. Dentro de la barra un pulseador retirado, analista certero de los sucesos, lanza un comentario depresivo: “El brasilero lo está matando”. Y así era.

—¡Winner!— grita el juez de pronto. Y le alza el brazo a la mole. El campeón argentino, con título obtenido en 2007, ha sido derrotado. Brites sale de la mesa y patea algo invisible. La gente se le acerca y le entrega frases de ánimo. El campeón argentino, mojado, no encuentra consuelo y este artículo ha comenzado a preparar el funeral de su protagonista, Brites, y el de la delegación argentina. La derrota de Argentina parece irreversible. Es entonces cuando ha sido el experimentado

maestro, Carlos Silea, el que ha decidido levantar los últimos caracteres. Y si en el plano deportivo es Brites el sucesor de Silea, en el plano periodístico será Silea el sucesor de Brites.

Y ya alguien grita: "Miren, Silea va a la final de 90 kilos". El mismo Brites, que es un patriota, ha sacado la fuerza para brindar apoyo a su ídolo: "Dale Carlos, vos sí podés". Y cómo no, si Carlos Silea desde hace veinte años le ha entregado su vida a las pulseadas. Silea, quince títulos argentinos, presencia en el Mundial de Egipto de 1998, con gastos pagados por el Gobierno de ese entonces y obteniendo el séptimo lugar, pulseador que gasta 200 pesos mensuales en ponerse en condición física, capitán por años del seleccionado argentino de pulseadas y atleta que, ahora nos dice con sinceridad: "Nunca me he vuelto loco con la fama. A mí, a la hora de hacer pulseadas, los trofeos no me importan". Reconoce, porque es humano, que alguna vez sí, pasó por una etapa infantil, e iba a los bares a desafiar gente. Ya no. Carlos Silea es, como dice, empresario importador de artículos de consumo y es, también, un atleta argentino serio.

El hombre que quiere salvar a la delegación argentina se dirige a la mesa a enfrentar a una de las tantas moles de Brasil: Andrew Kustor. Y, señores, lo vence. Carlos Silea lo derrota en emotiva lucha de brazos. Lo tuvo todo perdido porque su rival pulseaba con picardía, pero el brazo famoso de la televisión argentina soportó los ataques y, al final, el legendario pulseador se lleva el título. Silea salta enajenado. Es campeón sudamericano. Quizás en ese momento se debió haber ido para su casa. Pero no lo hizo.

El fin

A Carlos Silea, un rato después, cuando todavía jadeaba, lo invitan a participar en una lucha extra: la categoría Open. Todos los pesos en competencia. Silea dice que no, está bien, que no gracias, siente un tirón en el hombro, prefiere que no. Insisten. Y Silea es hombre que nunca ha dejado a un brazo plantado. El locutor anuncia su turno. Brites, el alumno que ha cedido protagonismo, lo alienta. El locutor anuncia al contrincante y la tensión parece repetida.

— Representante de Brasil, 106 kilos, Wagner Bortolato— dice la voz y todos callan al escuchar el nombre de la mole.

Carlos Silea, con su familia en el público, no quería ir a competir ese día. No había entrenado lo suficiente. No estaba en forma. Incluso, el redactor, con impertinencia, le preguntó en un pasillo si él era así, macizo, o estaba con exceso de peso. Silea es así. Pero su brazo no estaba en forma.

Silea y la mole enlazan las manos, nudillos a la misma altura, codos en su sitio, mirada asesina en los ojos, mano izquierda sosteniendo la manilla, piernas dispuestas a empujar y el juez que suelta su grito de toda la tarde: "¡Go!"

Wagner Bortolato tiene 50 centímetros de grosor en su bíceps. Es el bíceps más gordo del sudamericano. Es el bíceps de un tetracampeón mundial. Y Wagner va con todo: no perdona a la leyenda, al maestro, a nadie. Es la mole. Se lanza apoyado por sus 106 kilos de peso. Aplica estilo explosivo. Y es ahí cuando sucede.

— ¡Aaaaaaaa! — el grito de Carlos Silea deja a la sala en silencio. El brazo de Silea se descompone en plena pulseada. Silea ha sentido un tirón y grita por el dolor. La pelea se detiene. La mole no entiende, pero se acercan unos expertos, los jueces, todos, y lo decretan de forma unánime: a Carlos Silea se le ha cortado el bíceps. El entrenador de la delegación de pulseadores de Brasil, Ugues Jorge, con 83 años de lucha de brazos, mira ese miembro roto y comprende de inmediato lo que sucede. Mueve la cabeza

con angustia. Otro pulseador del pasado, Eduardo González, campeón argentino de 1965, es el que se lo dice: "Carlos, nunca más podrás hacer una pulseada. Tu bíceps murió".

Es una escena muy extraña porque nadie en sus cabales puede imaginar que un bíceps fallece así, de improviso y de forma independiente al resto del cuerpo. Pero, como ya hemos visto, así ocurre con los que practican esta actividad:

las personas y los brazos parecen ser dos seres por separado. Y Carlos Silea, que ya lo sabe, se queda con el brazo vendado, en silencio, mirando el suelo, pensando en el funeral de su músculo más exitoso. Y, con toda franqueza, el Sudamericano se ha ido a la mierda. Ahora llaman a una ambulancia porque a Silea lo deben operar hoy mismo. El redactor también está consternado y no puede entender cómo en simples luchas de fuerza se han involucrado tantas emociones. Hace unos días no imaginaba que pudiese haber torneos de este tipo y que seres maduros se inscribieran en las competencias. Ahora está conmocionado por la muerte de un bíceps inocente.

Carlos Silea sigue abstraído en pensamientos tristes. Le tocan la espalda. Se voltea. Es Brites. Ambos se dan un abrazo. Y ahora sí, más que nunca, Brites, la actual promesa de los pulseadores argentinos, recibe la posta de parte de Silea. De forma oficial Gastón Brites, aunque haya perdido esta tarde, se transforma en el sucesor del maestro. Y aunque se haya muerto un bíceps, las pulseadas en Argentina siguen con vida. ♦



“

Carlos Silea, argentino de 41, estuvo a punto de ser campeón mundial. Le ganó a Marcio, un mito brasileño.



Tarjeta Docente

La tarjeta de crédito para todos los docentes de la Provincia de Buenos Aires.

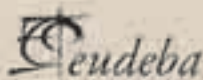
+ Beneficios

En cines, teatros y museos.
Descuentos en libros, cd y dvd.

+ Financiación

Cuotas sin interés para
adquirir tu pc.¹⁾

+ Para todos



Consultá todas las promociones vigentes en www.bancoprovincia.com.ar

Dirección General de
Cultura y Educación



¹⁾ PROGRAMA LA PC PARA CONSUMIDORES. Tasa Nominal Anual Variable (0% - 0). Costo Financiero Total Efectivo Anual: 12.1% que incluye premio de originación del 1.5% y seguro de vida al momento del otorgamiento del préstamo. Restamos sujetos a las condiciones de aprobación del Banco de la Provincia de Buenos Aires. Para más información consultá en su sucursal o llamá al 0810-77-2271. Banco de la Provincia de Buenos Aires, C.U.B. 30-9900470-A. San Martín 198, Ciudad Autónoma de Buenos Aires.



Nació de la plataforma del Matiz, un Daewoo, que en todo el mundo es una marca de General Motors. Tiene 3,5 metros de largo y motor de 1000 cm³. Es un auto económico, en cuanto al consumo.





Chevrolet Spark

Un mini-volumen

Es un agitador. Un monovolumen de colores modernos que llega al país para revolucionar el segmento mini. Y es un Chevrolet de fabricación coreana. De la plataforma del Matiz —un Daewoo, que es en todo el mundo una marca de General Motors— nace el Chevrolet Spark, que con sus 3,5 metros de largo, ya se encuentra en la preventa en los concesionarios.

Sus dimensiones compactas, que lo ubican rivalizando con el Hyundai Atos y el Kia Picanto, lo hacen muy maniobrable. Esto representa una gran ventaja en el tráfico urbano, y es el fuerte del más pequeño de Chevrolet.

El Spark cuenta con un motor de 1000 cm³ de 4 cilindros, 8 válvulas, potencia de 63 CV, que combina con una caja de cinco velocidades. Un auto

económico en cuanto al consumo. Alcanza una velocidad máxima de 156 km/h y acelera de 0 a 100 en 14,1 segundos. Está equipado con una caja manual de cinco velocidades y se encuentra disponible en dos versiones: LS y otra con detalles de más calidad —levantavidrios eléctricos delanteros, cierre centralizado de puertas, llantas de aleación, asiento conductor regulable en altura, portarevistas en el respaldo de asiento del pasajero, porta-anteojos para el conductor, bandeja portaobjetos bajo el asiento del pasajero, alerón de techo y tapizados, denominada LT—. El primero vale desde 38.600 pesos y el segundo, desde 40.400.

Las virtudes que quiere imponer son

principalmente la utilidad, el espacio interior y el motor eficiente. El capot seduce con dos líneas en forma de V. En la versión full, se incorporan al alerón trasero del techo. Es coqueto sin dejar de lado, por ejemplo, prestaciones de seguridad: tiene una carrocería con deformación programada y un sistema de protección ante un impacto, además de básicos como apoyacabezas delanteros y traseros, cinturones de seguridad inerciales de tres puntos delanteros y traseros laterales con central abdominal y seguro para niños en puertas traseras. El equipamiento de seguridad se completa, entre otras cosas, con un depósito de combustible en plástico que posee una válvula que corta la inyección en caso de accidente, para eliminar el riesgo de incendio.

Así, Chevrolet sale a pelear un terreno que ya conoció bien con el Corsa, el de los autos más baratos. ♦♦



TELEVISIÓN DIGITAL

La televisión digital tiene dos características principales. Por un lado, optimiza la calidad de las imágenes y el sonido —lo que se llama "alta definición"— y ofrece más variedad de canales; por el otro, permite que los usuarios interactúen con los contenidos. Por ejemplo, seleccionar una cámara desde la cual ver un programa, obtener información adicional sobre lo que se está viendo, comprar los productos que están siendo publicitados, acceder al video bajo demanda (VoD) y pausar y grabar los contenidos en vivo para poder verlos más tarde. Como yapa, esta televisión puede verse desde un dispositivo móvil como un celular.

La contra es que los televisores actuales no pueden transmitir señales de TV digital. Esto obliga a agregarle un decodificador o cambiar el televisor.

Según la experiencia global, la migración desde la televisión analógica —la actual— a la digital demora aproximadamente 10 años. En Estados Unidos, el 17 de febrero de 2009 se realizará el llamado "apagón analógico" que terminará con ese tipo de señal en el país.

Hay tres normas para este tipo de tecnología: la norteamericana ATSC, la europea DVB-T y la japonesa ISDB. Y una subnorma, la SBTVD, producto de la adaptación que hizo Brasil de la norma japonesa. Argentina se viene inclinando por esta última y Uruguay eligió la europea. Mientras, algunos cableoperadores ya ofrecen televisión digital en forma incipiente, como para ir degustándola.

Cualquiera puede filmar

La camarita es un chiche muy difundido que viene cada vez con más facilidades y con menos peso.



JVC Everio GZ-MG330

El disco rígido de 30 GB admite hasta siete horas diez minutos de grabación. Y soporta tarjetas microSD y microSDHC. Tiene zoom óptico de 35x, pesa 365 gramos y permite imprimir directamente (tecnologías PictBridge y Digital Print Order). El precio es \$ 3.000.



Sanyo Xacti VPC-HD700

Ultracompacta vertical, graba en tarjetas SD y SDHC, toma fotos de siete megapíxeles, tiene zoom óptico de 10x y pesa 190 gramos. El precio es \$ 3.500.



Panasonic DVD VDR-D50

Tiene zoom óptico de 42x, graba directamente en discos DVD, soporta tarjetas SD y SDHC, captura imágenes en ambientes con poca luz, tiene micrófono incorporado y pesa 400 gramos. El precio es \$ 2.500.



Canon DVD DC50

El formato principal de grabación es el DVD, que permite desde 20 hasta 108 minutos según la calidad de grabación y si es doble o single capa. Puede grabar en tarjetas miniSD, tiene un zoom óptico de 10x, saca fotos con una resolución de cinco mp, pesa 480 gramos y el precio es \$4.700.

útil

Para no perder el mouse

El mouse láser inalámbrico Logitech V550 Nano para notebooks tiene un puerto Clip-and-Go para "pegarlo" al equipo cuando se traslada. El receptor inalámbrico solo sobresale ocho milímetros y eso permite mantenerlo conectado al moverse. El fabricante asegura que la batería dura hasta 18 meses. Es compatible con equipos PC y Mac. El precio es \$ 285.



CARMINA BURANA

24, 25 y 26
de Octubre

TEATRO OPERA

Claro

te trae

ÑAKI

URLEZAGA

Coreografía

Jean Pierre Aviotte

Orquesta y Coro
Estable del Teatro Colón

Ballet Concierto
Dirección Lilian Giovine



5237 7200
www.ticketek.com.ar



Grupo Clarín



www.inakiurlezaga.com

Jugadores

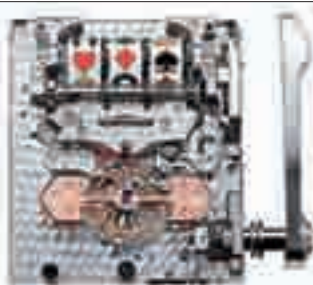
Entre los relojes de lujo hay lugar para los amantes del casino: piezas de colección con figuras alusivas y juegos.

El de los relojes es un universo afín, por naturaleza, con otras áreas de recreo y hedonismo masculinas: los autos, el coleccionismo de lo que sea, el deporte de todo nivel de riesgo, los placeres tabacales y gastronómicos y también el juego. Con un truco astuto, en este último caso, pues se trata, claro, de un terreno que comparten mujeres y hombres. Una serie de marcas dedicadas a la alta relojería tiene modelos inspirados en la ruleta, los dados, las cartas y hasta el jackpot de Las Vegas. Desde la mecánica complicada hasta la relojería combinada con joyería, son piezas portadoras de cierta carga positiva, amuletos de buena suerte combinados con artefactos que dan la hora.

Uno de los más llamativos es Il Giocatore Veneciano de Daniel Roth, creado en conjunto con el maestro François Junod, a cargo del autómatas de la esfera. El movimiento, de carga manual, incluye un sistema de repetición de horas, minutos y cuartos sobre dos timbres que imitan el sonido de las campanadas de una catedral. Es decir, que suena casi todo el tiempo. Esta máquina va adentro

de una caja de oro rosa con fondo de cristal que permite observarla. Y en su esfera de oro pintado se ve a un personaje de Caravaggio, un tahúr de dados que puede realizar hasta cinco animaciones y 504 combinaciones de movimiento: lo hace con sus brazos, el dedo derecho, el izquierdo y la llama que alumbra sus malabares. De semejante cosa se hicieron sólo 20 ejemplares: 10 en oro blanco, 10 en oro rosa.

Más contemporáneo, el Jackpot Tourbillon de Girard-Perregaux apareció a fines del año pasado y pertenece a la famosa



TRAGAMONEDAS. El Jackpot Tourbillon de Girard-Perregaux se inspiró en las maquinillas.



JOKER. Uno de los favoritos entre los coleccionables de Corum.

colección Vintage 1945 de esta casa. Su cuadrante cita, esta vez, a las máquinas tragamonedas e incluye en su mecanismo funciones relacionadas con el juego del Jackpot: una hilera de tres símbolos, ubicados en el número 12 del dial, componen un *slot machine*. El juego se acciona jalando una pequeña manija que está arriba de la corona, en el lado derecho de la caja. Dos martillos y un gong activan el funcionamiento, que al azar elige una de las 125 combinaciones posibles de los cinco símbolos diferentes. Se gana cuando salen tres campanas. El primero de estos relojes fue vendido a un magnate de un casino de Las Vegas, su público objetivo. Su precio: 500.000 euros.

Entre los más divertidos, el Joker de Corum, un poco siniestro como corresponde, es una de las grandes estrellas de su Collector Series. Se produjo en dos versiones, una automática y una con cronógrafo, siempre con

el dial decorado con el rostro del joker en blanco, negro y rojo, dentro de una caja de acero inoxidable de 45 milímetros de diámetro, cuya característica principal es el cristal que la protege, combado y grueso (la burbuja que da nombre al modelo, uno de los más exitosos de Corum y que, además, le otorga una capacidad extraordinaria para sumergirse: 200 metros de profundidad). También la casa Piaget, considerada como la gran joyera entre los relojeros, tiene una línea femenina y masculina vinculada al universo de la ruleta que incluye hasta relojes colgantes. Y siguen firmas de la industria que tradicionalmente ha encontrado, en los recovecos estéticos de los casinos, distintas fuentes de inspiración. Si no, pregúntenle al James Bond de Daniel Craig, que entre trompadas y persecuciones frenéticas siempre mantiene en la muñeca su Seamaster Casino Royale. Faltaba más. ♦

CONTEMPORANEA
LA MUSICA DEL MUNDO *Live*

PRESENTA

Esperanza

*“Esperanza
Spalding*

Obviously star material, an irresistible performer”

The seattle times

25 DE OCTUBRE | LA TRASTIENDA

MITRE
AM 790

Pestana Buenos Aires

CRITICA

EMBA
Escuela de Música de Buenos Aires

LOCALIDADES
EN VENTA

KICKETEK Live

5237-7200

NOVIEMBRE!!! BELA FLECK & THE FLECKTONES

MAS INFO EN: www.mateway.com.ar / **contemporanea**

Los pensionistas

Son actores, productores, guionistas o directores. En su mayoría, nunca superaron la categoría de *supporters*. A otros, a los que sobresalieron, se les escurrió el dinero o los maltrató la crisis. Conviven en la Casa del Teatro recordando tiempos mejores y esperando una nueva oportunidad.

**POR SUSANA VIAU
FOTOS DIEGO PARUELO**

A las ocho de la mañana la mucama llama a la puerta y deposita la bandeja con el desayuno sobre la mesa pequeña, porque así forzosamente son las cosas en los dormitorios individuales, unos pocos metros cuadrados en los que entra toda la vida de cada uno de los cuarenta pensionistas, diez por piso, con un baño cada dos habitaciones y línea telefónica propia. El almuerzo se sirve de 12 a 13, en la novena planta, alrededor de diez mesas circulares preparadas para cuatro comensales. Desde la cocina, enorme, diáfana, ubicada en un extremo del pasillo, cerca de los ascensores, llegan la entrada, el plato principal y el postre. Más dura se hace la cena, de 19 a 20, cuando, como ahora, en primavera, todavía entran por las ventanas los resplandores de un sol rojizo y enneguecedor. Cronograma de clínica, en efecto, pero no son enfermos, son actores, actores de reparto, directores, bailarines, productores, gente del espectáculo a la que le ha tocado una mala hora.

Una vez por semana, o así, aparece alguien a tocar el piano colocado contra la pared. Sin embargo, jamás bailan y nunca actúan entre ellos. Será que no le ven la gracia, o tal vez temen la mirada de sus iguales: son parte de una raza difícil para la convivencia, competitiva, narcisista. Algunos nombres conocidos por el gran público han buscado refugio en la Casa del Teatro: el director de cine Hugo Fregonese, la actriz Haydée Padilla, el actor Roberto Airaldi, Colomba, una locutora rubia y de poca suerte y desde no hace mucho Ricardo Bauleo. Cuentan que la mayoría llega con vergüenza a registrarse en la lista de espera para obtener un cuarto. Después se acostumbran y descubren que estar allí es, dadas las circunstancias, un privilegio. Ni la comida, ni la luz, ni la calefacción les cuestan un peso y entran y salen sin pedir permiso del edificio art-déco que diseñó Alejandro Virasoro, el más art decó de los arquitectos argentinos, a pedido de Regina Pacini de Alvear en 1938. Vaya casualidad, 1938, el mismo año en que Julien Duvivier se disponía a filmar *El Fin del Día*, la vida en un asilo

para actores en decadencia, con Michel Simon, Sylvie, Louis Jouvet, la flor y nata del cine francés.

Los pensionistas de Santa Fe 1235 cuentan que ya no los llaman para hacer castings y ni siquiera los convocan para papeles secundarios en *Teatrísimo*, el espectáculo que los “consagrados” hacen ahí mismo, en el Regina, en favor de la Casa. “Son semi-montados. Mirá si no vamos a poder leer un texto”, se lamentan. Quizás por eso, porque no son triunfadores, sus historias merecen ser contadas. Sucede como con las aventuras, que son más bellas para leer que para vivir. Ya lo decía Sophie Tucker, la legendaria artista y cantante de varieté: “He sido rica y he sido pobre. Pero créeme, cariño, rica es mejor”

Liana. Habitación 610

Es de baja estatura, rubia, muy blanca. Tiene 75 años y camina con bastón porque hace un tiempo se fracturó la cadera. No quiere ser entrevistada en su habitación: “Está muy desordenada, muy desordenada”, dice y opta por pedir que abran un salón, a la entrada del edificio. El lugar tiene, en un rincón y casi ocultos, un Cristo, una virgen y un reclinatorio forrado en brocato blanco. Es un santuario, el santuario de Regina Pacini, la benefactora. Las paredes están cubiertas de fotos de la cantante y de sus relaciones prestigiosas: el general Charles De Gaulle, el Mariscal Foch. Liana se presenta.:

—Liana. Liana Lombard

—¿Como Carol Lombard?

—Sí. Por supuesto, no es mi verdadero nombre. Me lo puso don Jaime Yankelevich cuando yo tenía diez años y me presenté a un concurso en Radio Belgrano. Lo de Lombard fue porque tenía la frente abovedada, como ella. Mi verdadero nombre es Lía Cyngiser. Mis padres eran inmigrantes polacos, judíos muy pobres.

Liana Lombard (todos la llaman así, sus compañeros de pensión, los empleados de la Casa, sus amigos) recuerda a la perfección su trayectoria de dama joven, primero, y de actriz de reparto, después y para siempre. Debutó —enumera— con Berta Singerman y dirigida por Cunill Cabanellas, hizo Radiocine Lux, un programa de enorme audiencia que adaptaba para la radio los éxitos del cine, bajo la guía de Armando



LIANA LOMBARD.
Todos la llaman así, aunque su verdadero nombre es Lía Cyngiser.



Discípulo y José Trezenza; fue la segunda figura en *Que el cielo la juzgue*, protagonizada por Olga Zubarry y “recitaba en confiterías de moda. En una de Lavalle al 700, Sagaró; en otra de la calle Sarmiento, Goyescas, con Lolita Torres y Pedrito Rico en Sevilla Colmado y con Azucena Maizani, *La Ñata Gaucha*”. “En esa época —recuerda— mi foto estuvo un año en la puerta de la radio”.

Lombard hizo un poco de todo, incluso teatro. Su gran performance sobre el escenario fue Lilión, de Franz Molnar, con Pedro López Lagar y la dirección de Luis Mottura. “Tuvieron que postergar el estreno cinco días, para que yo cumpliera los 18. Los menores de edad no podían actuar de noche”. Un poco más tarde hizo giras con Amelia Bence y Alberto Closas, que formaban pareja en el espectáculo y en la vida real. “La obra era *La estrella cayó en el mar*. Mi novio era Maurice Jouvett”

—¿Su novio de verdad?

—¡Nooo! Mi novio en el teatro. Mi novio-novio era Miguelito Yankelevich, el hijo menor de don Jaime, hermano de Samuel, pero se murió de una peritonitis, muy joven. Después no tuve más novios.

—¿Nunca más?

—Bueno, con los años me enamoré de Francisco De Paula, pero él se casó con Delfy de Ortega.

La rivalidad amorosa no impidió que Liana Lombard actuara en una película con la que le había arrebatado a su amante: *Al compás de tu mentira*, era el título. “Con Mirtha Legrand hice *La Vendedora de Fantasías* y con Olga Zubarry *¡Qué hermanita!* Me encanta ver todo eso cuando lo pasan por Volver. ¿Protagónico? No, nunca hice ninguno. En teatro también trabajé acá, en una obra preciosa de Miguel Rottemberg, el padre de Carlos, que dirigió Lía Jelin. Me aplaudieron a rabiar. Yo estaba en la gloria. ¿Premios? No, tampoco. Únicamente en Santiago del Estero, con el padre Armengol. Lo último fue un casting que hizo Subiela y gané, un papelito muy chiquito en *Lifting de corazón*. Me enloqueció hacer un corto de Los Pericos. ¡Al fin, después de mucho, volvía a tener un papel! Cada vez que me llaman me da un vuelco el corazón”.

Liana Lombard pasa muchas horas en la Casa. Ya que no puede actuarlas, ve novelas. cuatro diarias: *Don Juan y su Bella Dama*, *Mujeres de Nadie*, *Por amor a Vos* y *Vidas Robadas*. Hace siete años que vive en la pensión, desde 2001, una fecha nefasta para el trabajo y para su familia, que no la pudo ayudar más. Los Cyngiser habían vuelto a ser como al principio, pobres. En el medio habían disfrutado de tiempos de bonanza, producto de los sueños de la madre con la abuela de Liana, que escribía direcciones y cifras en un pizarrón: “Corrientes y Callao 12776”, la primera vez, y “San Pedrito 7576”, la segunda, dos batacazos con el gordo de la lotería, un montón de plata que les permitió poner una fábrica de cajas de bombones que, para confirmar la maldición que pesa sobre lo ganado en el juego, acabaron perdiendo. En el colmo de la desesperación, la actriz sin conchabo cuidó ancianas. Una tarde, en la Asociación de Actores, le confesó sus tribulaciones a René Roxana, la madre de Ricardo Darín. René Roxana escribió una carta a la Casa del Teatro. “Yo soy judía, pero me venía acá enfrente, a la iglesia de San Nicolás de Bari, a pedirle a Dios que me consiguiera un lugar. Lo logré al mes”. Liana Lombard es afable y agradece todo, los llamados, el trabajo y



JACINTO PÉREZ HEREDIA.

Es productor. Conoce la televisión “desde el Palais de Glace hasta Tinelli”.

la vivienda. “Hay gente a la que le cuesta venir, le cuesta estar y le cuesta decir que vive aquí. Para mí es un honor. Me levanto, desayuno, me mido la glucosa, me ponen insulina, me visto y subo a comer. Veo la tele, o voy a escuchar a Dora Prince que recita acá a la vuelta y tomo café con ella y el marido. Voy mucho al teatro porque me regalan entradas. Esa es mi vida. Soy feliz”, se sincera. Y si se le pregunta cómo son sus compañeros de viaje, dice: “Vanidosos, celosos, insoportables. Pero tienen una virtud: son actores”.

Samy. Habitación 515

Samy Zamberc creció en los suburbios, en un barrio donde no había mucha gente que hablara idish, como su padre cuando lo iba a buscar al campito en el que jugaba al fútbol. Samy le contestaba siempre en castellano, no porque le avergonzara pertenecer a una familia de polacos judíos; lo que le pesaba era su condición de extranjeros. A los veintipico de años ya trabajaba en una empresa importante, Villalonga-Furlong, y se sentía conforme con lo que había llegado a ser: un buen empleado con ideas de progreso. Pero un día de



1956, en la esquina de Paseo Colón y Belgrano, mientras esperaba el colectivo que lo llevaba a Avellaneda, las ideas se le embarullaron y en unos minutos le cambió la vida. Nada del otro mundo. No había sido sino levantar la cabeza y leer: “Con los ideales de Romain Rolland, el teatro será pueblo o no será nada”. La frase escrita en el frente del teatro La Máscara lo perturbó. Se olvidó del colectivo, cruzó hacia el teatro, se asomó al hall, preguntó qué se hacía allí dentro y se quedó. Estaba en cartel *Espérame*, una obra de Constantin Simonov, dirigida por Carlos Gorostiza. Samy empezó a ayudar: “Cambios de escenografía, turnos en la boletería, armar bastidores, pintar, cortar maderas siguiendo al pie de la letra las instrucciones de Saulo Benavente”. A veces le tocaba acomodar al público, otras “hacer puerta”. Más tarde vinieron las clases de formación, “foniatría, análisis de texto, ejercicios de improvisación”, alternadas con la limpieza de los baños y el barrido de la sala. Así eran las cosas, entonces, en los teatros independientes y La Máscara estaba entre los más prestigiosos. “En ese lugar me dirigieron Ricardo Passano, Eugenio Filipelli, Hedy Crilla, el uruguayo

Atahualpa Del Cioppo. Después estuve diez años en el elenco estable del IFT”, relata y se entusiasma recordando las clases de Lee Strasberg y las charlas de Pierre Vilar, el mítico director del Teatro Nacional Popular. “Yo empecé haciendo teatro y me moriré haciendo teatro”, promete todavía Zarembler, que a los 77 años se define como teatrista, de izquierda y devoto de Bertolt Brecht. “Soy un fanático de Brecht, por su lucha, por su ideología. Tenía razón cuando decía que ‘únicamente se puede saber quién es más alto o quién es más bajo cuando todos están a la misma altura’. Yo creo en la necesidad de las utopías, ayudan a saber dónde hay que ir. Y el teatro es una utopía también. Yo soy un trabajador del teatro”.

Fiel a su declaración de principios, en 1998 Zarembler pintó, clavó, revocó para dejar a punto Gargantúa, la sala que inauguraron Alex Benn y quien era su mujer por esos tiempos, Alejandra Darín. Allí pusieron *Crimen y Castigo*. Zarembler actuó junto a ellos. Fue lo último importante. Aunque lo que más le enorgullece sigue siendo su rol en *La Muerte de un Viajante*, con la compañía que encabezaban

José María Gutiérrez y María Luisa Robledo. Zarembler era uno de los hijos de Willy Loman, el viajante que endiosaba el éxito. El otro hijo, Biff, era Alfonso De Grazia.

Tanto ama Samy Zarembler ese texto que puede reconstruir parlamentos enteros. Ahí, en el pasillo de entrada del edificio, sobre el piso brillante y en damero de la Casa del Teatro, abre los brazos, levanta el mentón y afinando la voz, como si fuera una mujer, repite: “Vete a la luna, soñador egoísta. Levántate y lúcete”. “Eso decía Linda, la madre —explica—. Yo era el putaño. Yo era Happy”. Después hace memoria, busca entre sus recuerdos y agrega otra línea de la obra: “Entré a la selva a los 18 años y cuando salí, a los 21, ya era rico”.

—Usted entró a la selva a los 25 y no salió rico.

—No. Mire, nací en un conventillo. Éramos 14 personas y estábamos tan hacinados que, de noche, escuchaba cuando mis padres hacían el amor. La familia de mi madre había quedado en Polonia y yo la veía llorar porque no tenía noticias y si teníamos noticias no había dinero para traerlos, como hicieron otros. Me casé dos veces. Con mi primera mujer no tuve hijos, con la segunda sí. Ella tenía una lencería y yo la ayudaba. Vendía corpiños, bombachas, esas cosas. Hacía teatro y trabajaba, porque la gente del teatro independiente está acostumbrada a trabajar. En el '93 compramos una casa, una hermosa casa en Olleros entre Conde y Freire. La pagábamos con una hipoteca del Citibank. ¡Cinco baños tenía! Pero mi mujer se enfermó y murió muy joven. Los chicos eran chicos todavía. No pudimos seguir pagando y perdimos la casa. Creo que ellos no me lo perdonaron. Y ahora estoy acá.

Samy dibuja en el aire un círculo para abarcar la habitación y sus objetos: la heladera, el televisor, los libros, afiches de actuaciones, fotos de los hijos y los nietos. “¡Qué cosas pasan! ¿No? De 1970 a 1974 fui secretario mutual de la Asociación de Actores, que funcionaba en el segundo piso de este edificio. Jorge Salcedo y Juan Carlos Gené estuvieron en la presidencia. En fin, a mí me tratan bien. ¿Si me siento frustrado? No. De tanto en tanto me duele pensar que los que dan premios no habían nacido cuando uno ya era actor. Por supuesto que me quedaron cosas pendientes. Me hubiera gustado que me dirigiera Carlos Gandolfo, o Augusto Fernández, o Agustín Alezzo”. Zarembler ha hecho poca televisión. Supone que “los viejos parecemos más viejos en cámara. Igual, no se entiende. Siempre hay un padre o un abuelo en las historias. Todos hemos tenido un padre o un abuelo”. Son pasadas las seis de la tarde. Samy sube al comedor para reunirse con Lombard —así la llama y ese trato es habitual entre los actores— y hacer fotos. Cuentan que almuerzan de espaldas, en mesas diferentes. “Mesas separadas”, dice C. “Noel Coward”, contesta Liana Lombard de inmediato. Samy sigue protestando contra su suerte y ella se divierte.

—Ni siquiera nos llaman de aquí, para *Teatrísimo*—, insiste Samy

—Es que la gente no viene a vernos a nosotros. No somos importantes—lo calma Lombard

—¿Acaso estamos acabados? Nosotros somos más importantes que la gente importante.

—¡Bah! ¡Bah! ¡Qué cosas dice este hombre!

No están enojados, actúan. C aprovecha para insistir

—¿Qué personaje pagaría por hacer, Samy?

—Willy Loman. Me siento un Willy Loman. Willy estaba en la ruina e iba a comprar dos casas, una para cada hijo.

Después se acerca a la ventana. “Nunca miro desde aquí. Me gustaría vivir en ese departamento de enfrente ¡Cinco baños tenía mi casa, cinco baños!”

Lombard, sentada, mueve la cabeza. Samy es incorregible; ella, en cambio, es sensata y se adapta: “A mí me gusta comer en este lugar y mirar el departamento de enfrente”, le retruca. Él finge fastidio, pero tal vez sea sincero cuando, sin volverse, replica:

—Yo querría estar enfrente, mirando cómo comen ustedes acá.

Jacinto. Habitación 801

La habitación de Jacinto Pérez Heredia es impecable, con colores tierra y fotos y cuadros enmarcados con buen gusto: Jacinto con Mona Maris, Jacinto con Iris Láinez, Iris Marga, Mecha Ortiz y Rosa Rosen, Jacinto con Tita Merello, una reproducción de Rembrandt y sus propias acuarelas. Jacinto cumplió 81 años, anda, más o menos, por el metro ochenta, tiene el cabello blanco, se viste con cuidado, es un hombre elegante, de maneras finas. Jacinto nunca actuó: es productor y por pura casualidad. Igual que a Lombard —y quizás como a

la mayoría de los pensionistas—, fue la marea del 2001 la que lo trajo hasta la Casa del Teatro. Claro que, en su caso, el desastre general fue ayudado por un factor subjetivo: a Jacinto, el dinero le quema en las manos. Cuenta que en este cuarto guarda algunas de las cosas que atesoraba en su departamento. Todo le pertenece, menos el escritorio que “es de la Casa”. Jacinto es discreto. Aunque no puede evitar hablar de la impresión que le produjo la noticia de la muerte de Iris Láinez: “Si estuve hablando de ella con una amiga y al rato me llaman para contarme que había muerto. Me quedé desconsolado. Era una gran mujer, una lady”. La conoció trabajando en una novela que hizo historia en televisión, *El amor tiene cara de mujer*, escrita por Nené Cascallar y con un elenco en el que, además de Iris Láinez, esta-

ban Angélica López Gamio, Bárbara Mujica, Delfy de Ortega. Ser productor no figuraba entre los proyectos del joven que vino de Coronel Suárez a estudiar en el Conservatorio de Arte Escénico A poco de llegar conoció a un muchacho que trabajaba en el Palais de Glace: “Yo terminaba mis tareas en un negocio y me iba a ayudarlo en la escenografía. Después de un tiempo se fue a Colombia y lo acompañé. En ese momento la televisión colombiana recién comenzaba sus emisiones y no tenía escenógrafos. Muchos artistas argentinos llegaron exiliados a Bogotá: Irma Roig, que estaba casada con Eduardo Cuitiño; Charlo y Sabina Olmos también se habían ido para allá”. El amigo escenógrafo murió pronto, en un accidente automovilístico. Jacinto hizo de la necesidad virtud y lo reemplazó en el *métier*. Al regresar a Buenos Aires, su nombre ya era conocido en el mundo del espectáculo. Después se marchó a Nueva York, a trabajar en el departamento de televisión de Walter Thompson.

“

De tanto en tanto me duele pensar que los que dan premios no habían nacido cuando uno ya era actor”. Samy Zarembler.



SAMY ZAREMBER.

Teatrista, de izquierda y devoto de Bertolt Brecht.

Se quedó tres años, del 60 al 63, asistió en persona a la consagración de Barbra Streisand en el show de Johnny Carson, se cruzó en Sutton Place con Greta Garbo y pudo admirar “el pelo caoba y ese rostro magnífico, de ojos azules y arrugas inmensas”; se sentó en un estudio al lado de Gloria Swanson, envuelta en una estola de plumas (“era petisa y tenía el cogote cortito”, describe) y vió bajar de un ascensor a Bette Davis, “borracha y dándole carterazos a la mujer que la acompañaba. Pensar que a los quince años, por querer ir al cine a verla, mi padre me dio la primera y única bofetada de mi vida”. Jacinto Pérez Heredia tiene una larga trayectoria en televisión (“La conozco desde la época del Palais de Glace hasta Tinelli”, le gusta explicar), pero hay pocas cosas que lo emocionen más que recordar la producción que hizo en 1986: *Navidad en el año 2000*. Para ese trabajo convocó a Mecha Ortiz, que vieja, casi ciega y desmemoriada seguía siendo su ídola. Nadie daba un centavo por ese contrato, pero ella aceptó. La Ortiz no podía recordar la letra y él la dejó hablar, a su aire; la mostró sola, leyendo un poema. Mercedes Varela de Ortiz, la Greta Garbo argentina, la mujer que había tenido la audacia de interpretar a una lesbiana en Safo, había empezado a decir: “Vida, nada te debo...”. De pronto —recuerda Pérez Heredia— se tomó la cara con las manos y sollozó, fuera de libreto “Dios mío, Dios mío”. “Los camarógrafos quisieron cortar y les pedí que siguieran filmándola. Era una anciana que no sabía qué estaba haciendo pero se comió el programa. Claro, para animarse a eso había que quererla como yo la quería”.

Poco a poco, Jacinto se alejó de la tevé. O la tevé lo dejó a él. Y nuevamente tuvo un golpe de suerte. Su amiga Mona Maris, la partenaire de Carlos Gardel en “Cuesta Abajo”, al morir en 1991 lo designó su heredero universal

—¿Qué le dejó?

—Plata— contesta, encogiéndose de hombro—. Y en 2001 me la gasté. La reventé. Compré un maxiquisco y lo malvendí, lo rematé. Ahora tengo mi jubilación y hago unos trabajitos, trámites tres veces por semana para un amigo.

—*Aquí hay poca gente con pareja. ¿Qué es lo que pasa?*

—Lo mismo que afuera. Además, a esta edad son ciclos cerrados. Quien fue tu pareja, hoy es tu mejor amigo, o tu mejor amiga. Y nosotros somos muy independientes, muy libres. Todos tienen historias de amor, mujeres por todas partes, hijos por todas partes. Pero, bueno, nadie es culpable de nada. Yo sé que voy a morir acá. Y si hago dinero con las obras que estoy preparando, acá lo voy a dejar.

—¿Cómo le caen los actores?

—Mi familia quiso llevarme con ella, pero nosotros somos de otro mundo, trasnochamos, hablamos de teatro, de cine. Eso nos mantiene vivos. No somos fáciles, tampoco. ¿Cómo puede soportar una persona que ha sido alguien y vive rodeada de fotos, salir a la calle y que no la reconozcan? No ser nadie. Se soporta hablando del pasado con los compañeros.

—¿Murió gente aquí?

—El que estaba antes que yo en la 801.

—*Le pregunto por la Casa.*

—Claro, dos por tres aparece alguno muerto en la habitación. Colomba, que andaba con la mochila de oxígeno por el terrible enfisema que tenía, me dijo una noche: “¿Sabés, Jacinto? No puedo seguir más así”. Al día siguiente la muca ma la encontró muerta. El otro día bajé al Regina a hablar con Joaquín Furriel y Paola Krum. Les expliqué que lo que hacen no lo hacen por nosotros, lo están haciendo por ellos. Porque esta casa es de ellos. “Yo estoy de paso—les dije—. Quién sabe si ustedes necesitan un lugar aquí alguna vez. Yo no sé quién me va a suceder en la 801”. ♦♦

La argentinidad al plato

Más allá de la experiencia gastronómica, comer en El Mercado es participar del universo paralelo de Alan Faena.



DIEGO SANDSTEDE

POR SILVINA PINI

R al hotel Faena a comer es toda una decisión porque parece que lo último que uno iría a hacer es comer. Uno supone que Alan Faena estará allí, con sus botas y sombrero, charlando con Madonna y se pregunta si se puede ir sin tener carnet de celebrity e imagina que pagará una fortuna. Pero no es para tanto. Ir a su hotel es, sí, conocer su universo paralelo -tal como adelanta el nombre que eligió para su hotel-, es decir, un clima muy particular.

El Mercado es el restaurante más informal del hotel. El otro, El Bistró, famoso por sus unicornios blancos de ojos rojos, ofrece una cocina molecular. El Mercado es casi su negativo: paredes, techo, cortinas, mesas, todo está atiborrado de elementos

que aluden a lo argentino, por empezar su cocina con horno de barro y gran asador en la terraza, donde los jueves se preparan cortes a la leña.

Está abierto las veinticuatro horas y su ambientación es una escenografía que pretende ceñir la argentinidad: enormes fotos del artista Marcelo Mortarotti, con Sandro y Maradona; vitrinas con tazas antiguas y otros objetos comprados en San Telmo y fotos, postales y afi-



EL MERCADO

● **Público:** gente que no se ve en otro lado. Extranjeros almorzando solos, con libro y dry Martini; italianos de charla a los gritos; Scarlett Johansson de incógnito en Buenos Aires.

● **Hornos de barro:** son dos y están a la vista. Mírelos un rato y va a ver que le vienen ganas de tener uno en el patio.

● **Quién es quién:** cuando vaya y vuelva de la mesa del buffet, observe las fotos, las postales, los afiches de películas viejas y de discos de vinilo y rómpase la cabeza queriendo identificar a glorias de Radiolandia y del deporte de los 50.

Pasillo y aroma: antes de irse, camine por el pasillo, espíe el baño de mármol con los grifos cisne, siéntese en la interminable banquetta de cuero de vaca y sienta el aroma exquisito. ¿Cómo lo logran?

● **Estado de ánimo al pagar:** Sorpresa; si es mediodía, gastó la mitad de lo que tenía pensado. Y casi se cruza con Scarlett Johansson.

ches con figuras populares, desde Tita Merello hasta Gardel, desde Monzón hasta Evita.

En el centro del salón está la mesa con el buffet frío, donde se puede repetir todas las veces que se quiera. Hay buenos fiambres y quesos, tartas originales como la de brócoli -exquisita-, salmón, ceviche, ensaladas, escabeches, a veces perdiz, a veces vizcacha, hummus, tabule, hinojos y zanahorias baby hechas al horno de barro. Allí se despliega también la mesa de postres. El precio del buffet frío y postres, con copa de vino y café, es de \$75, nada mal si se piensa que realmente podría entrar Madonna en cualquier momento.

También se puede seguir con alguno de los principales: carne, cerdo, pescado, risotto o empanadas. Muy bueno es



el risotto al limón con frutos de mar, con vieiras, langostinos y mejillones, hecho en el momento. El pescado blanco puede ser un salmón, cortado en filet y no en posta, con milhojas de vegetales grillados en el horno. Los carnívoros pueden elegir la pieza de ternera con papines y vegetales al horno de barro. Los postres de la mesa buffet son pequeños como para repetir o llevarse de a dos: arroz con leche, creme brulée, tarteleta de frutas, manzanas caramelizadas.

A la noche el horno de barro es el alma de muchos platos que entregan lo mejor de sí bajo la influencia de las brasas: pizzas, empanadas y varios cortes de carne con vegetales asados u otras guarniciones que se eligen aparte, como batatas al horno con azúcar negra, berenjenas asadas y tabule (\$68).

También hay platos como milanesa napolitana con papas fritas (\$45), pastas, risotti como el de albóndigas de conejo (\$54) o pesca del día con bouillabaisse (\$57). El servicio es impecable y la carta de vinos –responsabilidad de Aldo Graziani–, un lujo.

Datos:

Martha Salotti 445, Puerto Madero Este. Tel. 4010-9020. www.faenahotelanduniverse.com Abierto todos los días las 24 horas. Al mediodía: buffet, principal y postre, con copa de vino y café, \$95; buffet y postre con vino y café, \$75. A la noche, \$135 promedio, tres platos a la carta y media botella de vino. Los fines de semana conviene reservar. Para mamá. Este domingo hay un menú especial de \$220 por adulto, \$110 menores de 12 años, con espumante Baron B, música en vivo y actividades para los chicos.

imperdibles

TÍPICOS VEGETARIANOS

El libro Clásicos vegetarianos del mundo derriba ese prejuicio que asocia los platos sin carnes a una cocina pensada sólo desde un criterio nutricional saludable y no gourmet. Un risotto es vegetariano, lo mismo que las berenjenas a la parmesana o las croquetas de garbanzos. Este libro recoge 250 recetas de sabrosos platos sin carnes, típicos de todo el mundo. Como yapa, cada receta trae información adicional, sobre los ingredientes y costumbres del pueblo que la prepara.

Clásicos vegetarianos del mundo, Del nuevo extremo, \$120.

PREGUNTA MOLESTA

¿Por qué demonios en algunos restaurantes no nos dejan sentar donde queremos?

La escena es así: usted entra. El lugar está vacío porque a usted le gusta comer temprano, como en los geriátricos. Son dos y cuando se dispone a ocupar esa linda mesa puesta para cuatro junto a la ventana, los ataja una señorita que amablemente le invita a sentarse en cualquiera de las que están contra la pared del fondo, para dos. "Pero si no hay nadie", esboza usted una tímida defensa de su deseo de sentarse donde se le canta. Y la señorita insiste: "Es que esa mesa es para cuatro". Y usted afloja porque el siguiente paso es irse y ya estacionó, con lo que cuesta, y se apiña contra la pared, corre la panera cuando llega el agua y sospecha que posiblemente le comida le caerá mal.



al mostrador

MERCEDES MALISZEWSKI, 50 AÑOS, DIECIOCHO EN HAUS BROT

–Nadie diría que tenés cincuenta años, ¿cuál es tu secreto?

–Las semillitas de cereales que están en los productos que vendo: me dan energía, previenen enfermedades y son saludables.

–¿Los clientes entienden de distintos cereales o te preguntan?

–Muchos ya saben de qué se trata. Tenemos diecisiete panes que se hacen con cuatro cereales distintos, en distintas combinaciones.

–¿Y cuál es el que más vendés?

–El de cuatro cereales, pero los clientes fieles por lo general varían y prueban otros.



DIEGO LEVY

–¿El tipo de público es diferente al de otras panaderías?

–Puede ser que sea gente con más conciencia sobre los productos orgánicos y saludables. Aquí saben que las plantaciones de cereales son propias y orgánicas.

–¿Engorda menos que los productos de harina blanca?

–No, lo mismo, pero sacia mejor y más rápido. Las facturas, por ejemplo, no son adictivas.

–¿Qué es lo que te gusta de tu trabajo?

–Que sé que vendo algo que a la gente le hace bien y eso me pone bien. Jamás podría vender algo nocivo, por más que la gente quiera comprarlo.

Haus Brot, Ramallo 2570, Saavedra (también en Alto Palermo, Unicenter y sucursales).

El blanco es gris

Aunque todavía no desplaza al Sauvignon Blanc, la uva Pinot Gris se multiplica en todo el mundo y puede ser el vino snob del verano.

ELISABETH CHECA

El Pinot Gris tiene potencial para ser una de las grandes uvas blancas del mundo en algunos de los lugares más insospechados", asegura el *wine writer* británico Oz Clarke en una edición de su obra *Uvas y Vinos*. No menciona Argentina, ni Chile, ni Uruguay. Claro, el libro fue editado en 2000, casi no existían variedades de esta uva en el país y el consumo de blancos era escaso. Ahora hay cada vez más, el mercado local está descubriendo el Pinot Gris y además se exporta con éxito.

Pulenta Estate, por ejemplo, acaba de lanzar su Pinot Gris 2008, a pedido de un cliente de Inglaterra. Con un criterio inteligente, también lo ofrece en el mercado local.

El origen de esta uva es Alsacia, donde se elabora un vino seco o dulce, en ambos casos puede resultar glorioso. Se da también, en versión seca, en Alemania, y existe en el norte de Italia, en Suiza, Hungría y Rumania. En el nuevo mundo, en Australia, Nueva Zelanda y Canadá. En cada lugar se adapta al clima y adquiere una personalidad diferente. Normalmente tiene

una baya de color azul grisáceo, de la que proviene su nombre, pero la uva puede tener una apariencia rosa amarronada, negra o incluso blanca. Recibe el nombre de pinot, que significa piña en francés, porque crece lentamente en pequeños racimos en forma de piña. Los vinos producidos con esta uva varían en color desde un amarillo dorado intenso hasta el cobrizo e incluso a un ligero toque de rosa.

Durante muchos años se denominó erróneamente Pinot Gris a un cepaje con racimo muy parecido, que es en realidad Canari.

Bodega Francois Lurton fue pionera en este varietal. Y por casualidad: se trajeron de Francia unos plantines de Chardonnay, que cuando crecieron se revelaron como Pinot Gris. En Tunuyán encontró su terruño y está considerado uno de los mejores Pinot Gris. Es emblemático de la bodega y lo seguirá siendo por su virtuosa relación calidad-precio.

También tratado como varietal, lo elabora desde hace unos años Adriano Senetiner para su marca Viniterra. Lo llama Pinot Grigio como en Italia, es fresco, con aromas a frutas de carozo y algo floral.



la botella

Federico López 1996, \$130
Este blend de Cabernet Sauvignon y Merlot, presentado el año pasado, es clásico y elegante. Muy europeo, hasta puede confundir en una cata a ciegas: podría ser un añejo Rioja (español) o un tinto de Burdeos. Este estilo vuelve a estar en onda. Color rubí intenso, con sutiles matices caoba, tiene aromas de gran complejidad en los que se entrecruzan las frutas secas con algo de tabaco y la suavidad de su paladar. Untuoso y perdurable, fue añejado en toneles de roble francés de 5.000 a 20.000 litros de capacidad, donde evolucionó durante seis años. Luego pasó un largo tiempo en estiba, como sucede con los mejores vinos de la bodega. Conviene decantarlo o descorcharlo por lo menos dos horas antes.

El año pasado Familia Zuccardi presentó uno en su línea Santa Julia, con tapa a rosca, muy fresco y frutado, con excelente acidez. Y en San Juan desde hace varios

años la bodega Graffigna elabora este varietal. En La Rioja, Santa Florentina ofrece por muy pocos pesos un expresivo aunque breve Pinot Gris; se lo bebe como agua.

En cortes lo utiliza Lurton en un vino presentado este año, el Gran Lurton blanco. Está elaborado al estilo de los grandes blancos del Friuli en Italia, con 70% de Tokay Friulano, 20% Pinot Gris –variedad estrella de la bodega–, 8% Chardonnay y, para concederle cierta identidad argentina, un toque de Torrontés de Vistaflores, Tunuyán, en el Valle de Uco, como el resto de las uvas. También este año Bodega Callia introdujo su Callia Alta Reserve, blend de Chardonnay, Pinot Gris y Viognier, un vino complejo, de gran frescura y personalidad.

Por ahora el Pinot Gris no desplaza al Sauvignon Blanc como blanco fashion, pero la moda cunde. Si en las barras de New York las flacas piden copa de Pinot Gris, en Palermo Hollywood pronto pasará lo mismo.

Resulta una buena opción, medio snob, para el verano. Me encanta, especialmente si son de la cosecha del año, con picantece de la cocina del sudeste asiático, y le pega bien a los sushi y a los sashimi, que tantos insisten en acompañar con tinto. ♦♦



Agua de vida Spa *lúdico termal*



Termas de Río Hondo

Suaves aromas y ambientes relajantes que suman baños termales, hidromasajes, masajes, saunas secos, baños de vapor, fangoterapia, ducha vieby duchas escocesas, jet y a chorro, los novedosos tratamientos para la belleza suavizantes, antioxidantes, nutritivos y revitalizantes. La combinación perfecta; para el bienestar, la belleza y la salud.

**El Hostal
del Abuelo**
★★★★

Programa especial

(precios por persona base doble)

*5 noches e/medía pensión, circuito
hidrico en piscina lúdica y un masaje
descontracturante.*

\$1.719,00

*Bs. As. Tel: Florida 274 - 2º piso - Of.23 - Tel/ fax.: 4328-7527/ 4326-6027 -
Termas: Fco. Solano 168 - Tel/ fax.: 03858-422357 -
info@elhostaldelabuelo.com.ar - www.elhostaldelabuelo.com.ar*

La aldea dorada

Punta del diablo, en el norte uruguayo, dejó de ser el secreto mejor guardado de la costa rioplatense para convertirse en una opción ineludible.



Cada vez que uno visita un lugar nuevo de verano, pueden sucederle dos cosas: que sea un sitio inhóspito, virgen y aun no desarrollado, con lo cual disfrutará de la paz, es cierto, pero no tendrá comodidad, ni servicios, ni un buen colchón. O puede ser un sitio turístico, desarrollado, transitado y, para decirlo de alguna forma, ya humanamente exprimido. Pero entonces, uno descubre Punta del Diablo, a 298 kilómetros al norte de Montevideo y a poco más de 30 de la frontera con Brasil. Un pueblo de pescadores en creciente desarrollo, pero

donde aun se pueden ver las magníficas manifestaciones de la naturaleza: caracoles verdes marinos, ballenas —ahora mismo, en pleno mes de octubre— y el mar que, por momentos, de tan espumoso parece un festival de la cerveza.

Punta del Diablo es un pueblo autóctono en el que todavía se puede observar el ir y venir de los barcos pescadores y comprarles *in situ*, apenas descargan su mercadería —los pescadores los pesan ahí mismo y los venden—, o recoger algas y freírlas en buñuelos, un plato típico del pueblo.

BÁSICOS:

Pasaje ida y vuelta Buenos Aires-Montevideo: desde US\$ 500. Por Lan y Aerolíneas Argentinas. Luego, terrestre desde Montevideo, desde u\$s100. Por río: Buenos Aires-Colonia, desde US\$ 80. Luego terrestre. Hospedaje: Cabañas para dos y cuatro personas, frente al mar, alrededor de u\$s 100 por día. Más alejadas del mar, se consiguen por u\$s 80.

Informes:
www.portaldeldiablo.com.uy
www.rochanatural.com
www.uruguaytotal.com

Interconectadas por rocas, existen tres playas con estilos diversos: la Viuda, amplia, ventosa y paisajística como pintura de Renoir. La playa de los Pescadores, pequeña, céntrica y con los barcos amarrados a la costa. Y el Rivero, serena, cálida y coronada en la profundidad por los surfers que dejan serpentinillas blancas a su paso por el agua.

Hay quienes afirman que Punta del Diablo dejó de ser el secreto mejor guardado de Uruguay. Muchos que escapan de la vorágine de Punta del Este —están a 140 kilómetros de distancia— la eligen cada verano. Ya hay hostels para extranjeros y figura en las guías de viajeros como uno de los lugares más bonitos de la costa uruguayo. Hay cabañas majestuosas inmersas en la playa que son retratadas y elogiadas en revistas de diseño y arquitectura. Y cada vez son más los que viajan y contagian el entusiasmo como quien ve una película escasamente promocionada y, contra todo pronóstico, sorprendente.

Hoy, Punta del Diablo cotiza alto. En temporada alta, las cabañas cerca de la costa cobran un promedio de 90 dólares la noche. A diez cuadras del mar, las casas de madera inmersas en el bosque de pinos —que transforman radicalmente el lugar en un cuento de Hansel y Gretel— se consiguen por menos de 80 la noche.

Descúbralo pronto, antes de que la humanidad lo convierta en otra Punta del Este. ♦

"Vena imprime a su sanguíneo Vicente de un alto grado de realismo, Pfening elige un tono acertivo para su Juan, y la estructura gana en intriga y potencia con el ingreso de Carolina Tejada". Clarín.

"Nuevamente Vena demuestra su intensidad escénica y su larga trayectoria teatral, jugando con acierto el humor y el drama, tanto Pfening como Tejada consiguen buenos momentos, Estévez cuidó todos los lenguajes escénicos, y consiguió que los actores superasen a sus personajes". Perfil.

"Inés Estévez, ahora como directora, frente al brillante texto de Belber, Fabián Vena en un personaje con una variedad de tópicos que el actor conoce, maneja y cuyos tiempos sabe distribuir". La Nación.

A B A S T O

PRESENTA

UNA PRODUCCIÓN DE TRASPUNTE,
FABIÁN STRATAS Y ASOCIADOS.

Fabián Vena

Guillermo Pfening

Carolina Tejada

Grabado

LA COMEDIA DRAMÁTICA DE ÉXITO.

(TAPE) de Stephen Belber

Dirección **Inés Estévez**

FUNCIONES DE JUEVES A DOMINGO. JUEVES POPULARES \$35

AMERICAN

Liberty
Seguros

TRILENIUM
CASINO

INVITAR

TEL METRO

Cellular

FiberTel

ClarínX

CIUDAD
CULTURAL
KONEX

SARMIENTO 3151
T. 4864-3200
WWW.CIUDADCULTURALKONEX.ORG

TICKETEK.COM
Tel: 5237-7200

La cocina

La gastronomía más moderna del país está en la Patagonia. Surgió después de la crisis de 2001, con la idea de seducir el turismo de lujo. Todos sus productos —las frutas rojas, el ciervo, el salmón, la trucha— no son originarios de la zona, sino que los trajo la inmigración europea.



POR SILVINA PINI

La cocina de un pueblo es como el habla: está viva, muta, cambia, se renueva. La Patagonia argentina es un ejemplo clarito, y basta con ver el abanico de ingredientes y platos de la región durante apenas trescientos años para advertir las capas sucesivas de aborígenes, colonizadores e inmigrantes europeos, la influencia de las modas culinarias y los cimbronazos económicos.

Hoy la cocina de la zona busca volverse marca registrada en el mundo y se ampara en una serie de productos que la identifican: los berries o frutos rojos, el cordero, la trucha, las morillas, el jabalí y el ciervo. Con técnicas francesas y presentaciones modernas, los cocineros de los hoteles cinco estrellas intentan complacer el paladar del viajero, acos-

tumbrado a platos con menos grasas y cocciones más cortas. Es una tendencia mundial que resalta el producto, ya sea canguro australiano o ciervo neuquino.

Sin embargo, esta cocina que empuja hoy desde los hoteles y emprendimientos turísticos más importantes de Bariloche, San Martín de los Andes y Villa La Angostura y que produce su efecto dominó en todas las propuestas, no tiene más de seis años. La crisis y devaluación de 2001 trajo sus beneficios a la zona. Además del mochilero capaz de sobrevivir tres meses con cien dólares y de los grupos de estudiantes poco interesados en comer, en 2002 empezó a llegar, atraído por las bajas tarifas, un turista experimentado y exigente, dispuesto a pagar bien por buena comida.

Antes de la crisis, la cocina patagónica se reducía a la tabla de ahumados, los patés de ciervo y jabalí, la fondue de queso y unos rústicos guisos de cordero o carnes de caza de larga

del sur



cocción, acompañados con alguna guarnición de papas. Era la herencia de los inmigrantes centroeuropeos de la zona. Por fuera de esto, reinaba el típico menú MPP (minuta-pasta-parrilla) que domina en la gran mayoría de los restaurantes de la Argentina.

Una de las primeras en darse cuenta del perfil de este nuevo turista fue Mariana Müller, neuquina, que en 1995 abrió un restaurante en su casa, en Esquel. En 2002 emigró junto a su marido Ernesto Wolf y sus hijos a Alemania, donde siguió trabajando como cocinera. Y en 2004 volvió al país para reabrir Cassis en su nueva casa en Bariloche, epicentro turístico. Dos años después, la pareja se hizo cargo de la concesión del restaurante de Arelauquen Golf & Country Club, sobre el lago Gutiérrez, un alucinante complejo de 780 hectáreas con canchas de golf y de polo, donde “la China”, como le dicen a Mariana, dio rienda suelta a lo

que ella define como “una cocina europea moderna inspirada en los productos andino-patagónicos”.

Con una espectacular vista al Gutiérrez y la calidez de Ernesto en el salón, todas las noches Cassis se llena de turistas de todas partes. En verano, “la noche” se hace esperar y desde las seis de la tarde se pueden probar bocados y tragos en el deck, con el Gutiérrez a los pies. Seguramente, en el estilo de “la China” ha influido su ascendencia alemana y húngara para la elección de los platos: como los medallones de liebre de Esquel, croute de nueces y enebro, sémola dorada, echalotes o el strudel de cordero patagónico, reducción de sus jugos y frescas hierbas, puré de papas y tomates horneados.

El Hotel Llao Llao también ha sido una pieza clave en la modernización de la cocina regional. Mascarón de proa del turismo de alta gama en la zona, el Llao Llao pegó el timona-



zo definitivo cuando, en 2003, contrató nada menos que a Darío Gualtieri como asesor y al año siguiente lo tomó como su chef ejecutivo. Gualtieri, verdadero *enfant terrible* de la cocina argentina y uno de los pocos que representó al país en el Bocuse d'Or, puso el hotel patas para arriba: amplió la cocina, incorporó tecnología, formó la brigada de cero, contrató bromatólogas y licenciadas en Alimentación para almacenar y manipular los alimentos, instruyó a los proveedores sobre cómo debían entregar la mercadería y hasta logró que modificaran su producción a pedido. Tras su huella pasaron otros chefs ejecutivos hasta llegar al actual, Rodrigo Ayala, que conduce con buena rienda el caballo brioso que es el Llao con sus cincuenta cocineros, cuatro restaurantes, el servicio de banquetes y room service.

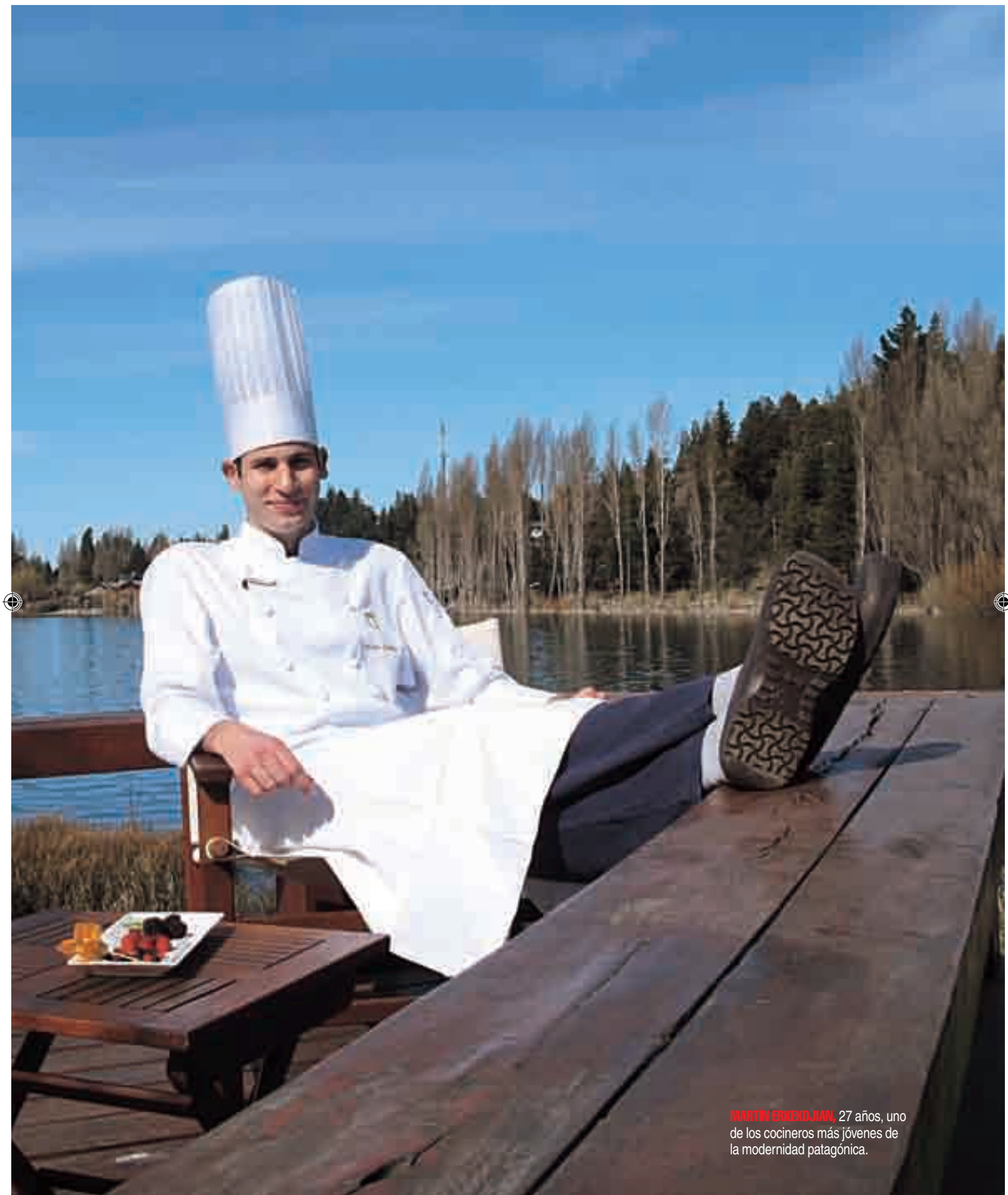
Los Césares, el restaurante más formal del hotel, ofrece varios platos con productos regionales como el bife de ciervo, mousseline de batatas y chutney de frutos rojos, jugo de vino Malamado o el postre parfait de yogur y maracuyá con frutos rojos; mientras que Patagonia, más informal, apuesta por la cocina tradicional con fondues de queso y tablas de ahumados.

Otro peso pesado de la región es Pablo Campoy, chef de Las Balsas, en Villa La Angostura, uno de los tres únicos Relais & Chateaux de la Argentina. Relais & Chateaux es una asociación de origen francés que distingue pequeños hoteles —Las Balsas tiene tan sólo quince habitaciones— de muy alta calidad de servicios y características especiales que pueden sintetizarse en lo que llaman las cinco “C”: Cortesía, Calidez, Carácter, Calma y Cocina.

La cocina de Campoy es impecable, desde la pastelería del desayuno hasta el petit four del café, con mantelería de lino con vainilla hecha a mano y vajilla exclusivamente diseñada para el lugar. Campoy viaja una vez al año para ver qué pasa en el mundo y buscar inspiración. Ahora anda investigando las sales especiales, incluida una negra hawaiana y una rosa de Bolivia. En el verano, el espléndido jardín junto al Nahuel Huapi será escenario de asados donde preparará chuletones al disco de arado que servirán en las mesas que arman en el deck y la galería. Los productos patagónicos son protagonistas de su carta, como lo demuestra la espuma de salmón ahumado, pepinos, pimientos y mini verdes; la hamburguesa de cordero, panceta, queso, cebolla, tomate y pan aromatizado con romero; o el entrecot de ciervo con salsa de cassis, tian de manzanas y morcillas, puré de repollo colorado y fondue de cebollas.

Entre los últimos en adherirse a este nuevo impulso de la cocina patagónica está Martín Erkekdjian, chef ejecutivo de El Casco Art Hotel, un antiguo hotel íntegramente reciclado por Ignacio Gutiérrez Zaldívar —marchand de la galería Zurbarán— e inaugurado en 2007. A pesar de ser muy joven —tiene apenas 27 años—, Erkekdjian tuvo una formación intensa junto a Fernando Trocca en el restaurante porteño Sucre y en Nueva York. Su cocina es osada, moderna y creativa y busca estimular no sólo el sentido del gusto. Trabaja codo a codo con los proveedores y productores para obtener las materias primas en el estado que le interesan. Los frutos rojos, por ejemplo, sólo se encuentran frescos en el verano. En el invierno están congelados, pero no todos los congelados sirven. “Si los congelan en placas —explica Erkekdjian— una baya se pega a la otra y cuando las separás, se parten.





MARTÍN EIKEKOJAN, 27 años, uno de los cocineros más jóvenes de la modernidad patagónica.



El IQF es un método que congela con nitrógeno líquido las bayas separadas, una por una, lo que permite descongelarlas sin que se dañen.”

A causa de cocineros exigentes como Martín, cada vez son más los productores de fruta fina que congelan con IQF. Entre los platos de El Casco, la Patagonia está presente en muchos menús como el salmón del Pacífico, endibias braseadas, jugo de maíz, leche de coco, mini ensalada de hilos de apio, cítricos y menta y en la silla de cordero rose, hinojos braseados, puré de papas, aceite de trufa y jugo de cordero.

Otro gran cocinero, experimentadísimo y respetado, es Fernando López Scharpf, ahora al frente de Yuco, su restaurante ubicado en un increíble punto panorámico, Atalaya, en el kilómetro 23,5 desde donde puede verse hasta Chile. López Scharpf fue uno de los cocineros que le cambió la cara

producen en la región. Si imaginamos un mapa con los productos que usaban los tehuelches, pueblo originario de la Patagonia, veremos que ninguno de la lista anterior formaba parte de su dieta. Ocurre que estas materias primas que hoy identifican a la Patagonia son especies exóticas traídas por los europeos. Los aborígenes solían comer carne de guanaco —el camélido autóctono—, de ñandú o choique, y de pudú y huemul, dos pequeños cérvidos nativos, que acompañaban con semillas y raíces de algunas plantas con las que a veces preparaban harina y hacían una panificación. Prohibiciones religiosas no les permitían comer los peces de lagos y lagunas de ese entonces, fundamentalmente pejerreyes y percas.

El inmigrante no sólo trajo sus recetas, sino también sus distracciones preferidas como la caza y la pesca deportiva.



RODRIGO AYALA, al mando de los 50 cocineros del Llao Llao.



a la gastronomía porteña en los 90, cuando dirigía el restaurante del Club del Vino. Amigo de la China Müller, fue a Bariloche a hacerse cargo de Cassis cuando nació la cuarta hija de la cocinera. Cuando ella retomó el mando, López Scharpf se había entusiasmado con Bariloche, entonces decidió instalarse y abrir su propio espacio. Haciendo gala de las técnicas, prepara un plato con seis cortes de cordero: silla, costillas, solomillo, cima rellena, riñones y strudel, acompañados con papas andinas y cebollines. También prepara un “flight” de trucha presentándola en tres versiones: en sashimi con jengibre, limas y pimientos jalapeño; en ceviche con julianas crocantes y leche de coco y en la ruta de las especias con salsa Thai.

La trucha es trucha

Con toques orientales, franceses o mediterráneos, los cocineros preparan trucha, cordero, ciervo y frutos rojos que se

Así fue como embriones de distintas variedades de trucha y de salmón provenientes de Canadá, Estados Unidos, Alemania, Francia, Bélgica e Inglaterra fueron introducidos entre 1904 y 1910 en los lagos patagónicos. Hasta 1970 el Centro de Salmonicultura de la ciudad de Bariloche se dedicó intensamente a la cría artificial y propagación de distintas especies de truchas y de salmón, que fueron sembradas en la mayoría de los ríos y lagos. La macana es que compitió con los autóctonos, pejerrey y perca, reduciendo su número considerablemente.

El ciervo y el jabalí, animales más grandes que los locales —el pudú, de apenas 40 centímetros de alto y el huemul, que no supera el metro—, fueron traídos para darle más emoción a la caza deportiva. Lástima que esto fue llevando a las especies nativas al borde de la extinción.

Algo similar ocurre con los frutos rojos. Etiquetadas en inglés, se exportan a los cuatro puntos cardinales containers

Dónde probar

- Cassis. Ruta 82, Lago Gutiérrez, Peñón de Arellauquen. Tel. (02944) 476-167 www.cassis.com.ar
- Los Césares, Hotel Llao Llao. Av. Bustillo km 25. Tel. (02944) 445-854 www.llaollao.com
- El Casco Arte hotel. Av Bustillo km 11,5. Tel. (02944) 463-131 www.hotelcasco.com
- Las Balsas. Bahía Las Balsas, Villa la Angostura. Tel. (02944) 494-308 www.lasbalsas.com
- Yuco. Punto panorámico Atalaya. Av. Bustillo km 23,6. Tel. (02944) 448-436 www.yucobariloche.com

familia de los camélidos sudamericanos y fue sostén básico de los indígenas, que lo usaban no sólo para alimentarse, sino también para vestirse. Con la llegada del blanco y las interminables estancias patagónicas con varios miles de cabezas, el guanaco fue considerado plaga porque competía por las pasturas y se fomentó su caza hasta los años setenta.

Pero alguna vez su carne fue parte de la dieta de los habitantes de la Patagonia y algunos empiezan a considerar que podría volver a serlo. En 2001, técnicos del INTA Bariloche y de la estancia La Esperanza, dedicada a la cría de ganado ovino y de guanaco, realizaron un experimento con éxito: faenaron veinte guanacos y se los dieron a varios cocineros para que los probaran, entre ellos a Mariana Müller, cuando tenía Cassis en Esquel. El resultado gastronómico fue más que interesante, ya que es una carne magra que puede



MARIANA MÜLLER Y ERNESTO WOLF pioneros de la nueva cocina del sur.



con mermeladas de frutos rojos made in Patagonia, pero de la docena de bayas que van del rosa pálido al violeta intenso, sólo una es autóctona. Quien acampó en la Patagonia en el verano, ha visto las frambuesas y frutillas silvestres que prácticamente se pisan en los senderos junto a lagos y montañas. Sorprende saber que todas, absolutamente todas, fueron traídas por los europeos: moras, cassis, arándanos, guindas, boysenberries, saucos, rosa mosqueta, frutillas, frambuesas, cerezas, grosellas, zarzamoras y corintos. La mosqueta, arbusto de terribles pinchos, ni siquiera fue traída con fines comestibles, sino defensivos: en la España medieval solían duplicar las murallas con arbustos de rosa mosqueta. El calafate es la única baya autóctona que los tehuelches usaban para teñir telas y bajar la fiebre.

De las carnes, nada suena más patagónico que el cordero, pero hay que saber que el ganado ovino desplazó a los guanacos de sus pasturas naturales. El guanaco pertenece a la

prepararse hasta en carpaccio. El problema es que todavía no está organizada y regulada la producción de este animal considerado parte de la flora y fauna silvestre.

El choique, o ñandú petiso de la Patagonia, pertenece a las aves no voladoras y fue parte vital de la dieta cotidiana de los tehuelches. Su carne roja tiene un gusto similar a la vacuna y tal vez no falte tanto para que inspire a los cocineros locales. Hay productores que ya lo crían, aunque su cría, como la del guanaco, debe inscribirse en la Dirección de Fauna y Flora Silvestre de la Nación. Sólo falta que los frigoríficos de la región estén habilitados también para la faena del choique.

Con guanaco o ciervo, trucha o choique, jóvenes cocineros están en la búsqueda de una cocina que valorice lo que crece y se multiplica en la Patagonia de hoy. Alimentados por el agua de deshielo y amparados por los Andes, nadie duda de que son orgánicos por naturaleza. ♦

MI VIDA Y YO POR CAROLINA BALDUCCI

David



¿Puede una, de un día para otro, decidir que un polvo casual e inesperado es el polvo de su vida? ¿Puede haberse olvidado en un sólo pestañeo de sus polvos anteriores: los buenos, los malos, los peores? ¿Puede decirse en voz alta, tras haber acabado el ejercicio increíble del coito, algo como: "Esto es lo mejor que me pasó en la vida" y creérselo?

-Esto es lo mejor que me pasó en la vida.

Dije extenuada, casi sin aire: echada en esa cama king size con vista al atardecer porteño y a un edificio en obra habitado por ocupas, según me había contado David cuando llegamos a su departamento. La jornada había transcurrido así: salimos al mediodía de la oficina, porque estamos aplicando eso de trabajar una hora más de lunes a jueves y salir cuatro horas antes el viernes, lo cual, debo decir, por una cuestión de compromiso social, ha favorecido mucho las relaciones internas en muchas empresas y bufetes -sobre todo bufetes: todo el mundo sabe lo dados que son los abogados a confraternizar con sus empleadas. El caso es que nos fuimos a comer todos juntos y, como no había que regresar a la oficina, a nadie se le ocurrió medir cuánto vino tomábamos. Resultado: me emborraché un poco y David se ofreció a llevarme.

Ahora David se estaba sirviendo más vino, sentado en la cama, y yo trataba de respirar.

-¿Sobrevivirá, señorita Balducci?

Dijo. Yo me senté a su lado, me tapé con la sábana y él se río.

-¿Qué?

Le dije.

-Es típico de las minas eso de taparse después de coger, como si todavía tuviesen algo que ocultar.

-¿Te parezco muy típica?

David tragó su vino y meneó la cabeza como dudándolo. Yo le saqué el vaso y me lo tomé; me paré y dejé caer la sábana: era la protagonista de un sketch porno soft para amas de casa audaces. Debo decir que la dieta -de comida y de sexo- me ha hecho ganar cierta desinhibición de la que carecía.

-Ups.

Dijo David y se recostó en la cama, apoyándose en sus codos. Me miraba sonriendo, con los labios entreabiertos, todavía húmedos de vino.

-Mirá, querido -le dije-, si yo fuera vos y tuviera un departamento de soltero como éste: sin una silla, sin una mesa, pero con una cama king, me cuidaría de pronunciar la palabra "típico".

-¿Y quién dijo que soy soltero?

Dijo David, sin titubeos. Yo me quedé muda. Era cierto: en todo el rato que habíamos estado allí no habíamos hablado más que de sexo. Visiblemente, todo el asunto de la "operación de rescate", como yo había bautizado su flirteo en la oficina durante la semana -después de ese beso en la cocina-, me había obnubilado; así como todos sus piropos y sus atenciones y, finalmente, su propuesta directa esa tarde en el cuartito de las fotocopias:

-¿Señorita Balducci, me dará hoy el privilegio de su desnudez sobre mi cama?

Me había dicho.

-¿Yo te doy eso y vos que me das?

Le dije yo.

-Orgasmos múltiples.

Dijo él, con esa misma seguridad pasmosa que tenía ahora. Fue cuando entró Mariana a fotocopiar un expediente y preguntó "¿De qué hablan?".

-De una película.

Dije yo.

-Sí, la última de Michael Moore.

Completó David y cuando Mariana salió soltó una carcajada.

Ahora David también se reía y me señalaba la cara, igual que ese amigo de Bart Simpson, el de la risa estúpida: ja, ja. Y eso sí que me indignó. Levanté mi ropa y comencé a vestirme.

-Pará, pará.

Dijo él, todavía riéndose. Yo no podía ni hablar. David se levantó de la cama y me tomó por la cintura.

-Soltame, che, tengo que irme, basta.

Le dije, tratando de zafarme. El no me soltaba.

-Carolina...

Se reía. Le debía parecer ridícula mi reacción, obvio, si hasta a mí misma me lo parecía. ¿A cuento de qué iba a escandalizarme? El tipo me cogió, no me dio un anillo; además, yo tampoco le había contado nada de mí, y era posible que, cuando lo hiciera, también resultara siendo para él algo inesperado, como, qué se yo, china.

-¡Que me sueltes, che!

-Carolina -insistía David-, no estoy casado, te estaba jodiendo.

El alma me volvió al cuerpo. Me reí también: primero sin ganas, luego un poco más fuerte hasta que las carcajadas de ambos se hicieron estruendosas. Entonces, mientras nos dábamos besos, todavía de pie, traté de decirle a David que no era que yo esperara nada de él, que era muy pronto para saber si... es decir, no era que yo pensara que esto fuera a durar lo suficiente como para un día poder decir que ya no era tan pronto como para saber lo que fuera, o mejor dicho: no era que yo pensara que esto fuera siquiera a "durar", porque durar no era una palabra que correspondiera en este caso ni mucho menos... Porque era un polvo, un solo polvo, y eso cualquiera, hasta yo, podía entenderlo. David no pronunciaba palabra, había dejado de besarme y me miraba de frente con una sonrisa ladeada.

-Mejor dicho -dije, ya para concluir ese bochornoso asunto-, me parece bárbaro que seas soltero y no casado, pero, al fin y al cabo, a mí qué mierda me importa.

-Sssh.

Fue todo lo que dijo él. Me tapó la boca con la mano y me llevó hasta la cama: yo caí de espaldas y él sobre mí. Luego dio la vuelta y yo quedé arriba, sentada, erguida, mirando hacia el ventanal, mientras subía y bajaba sobre la más perfecta de las erecciones.

-Esto es lo mejor que me pasó en la vida.

Murmuré, esta vez sólo para mí, mientras la tarde se volvía noche y las luces de Buenos Aires lo llenaban todo. ♦

Gruppo Modena ha nacido como un conjunto único de actividades de alto nivel, pensado para cumplir las exigencias de los clientes más exclusivos. Todo esto es posible por la presencia de marcas del mayor prestigio internacional y por la gama de servicios de pre y post venta, que hacen de Gruppo Modena, el punto de partida de un servicio de excelencia.

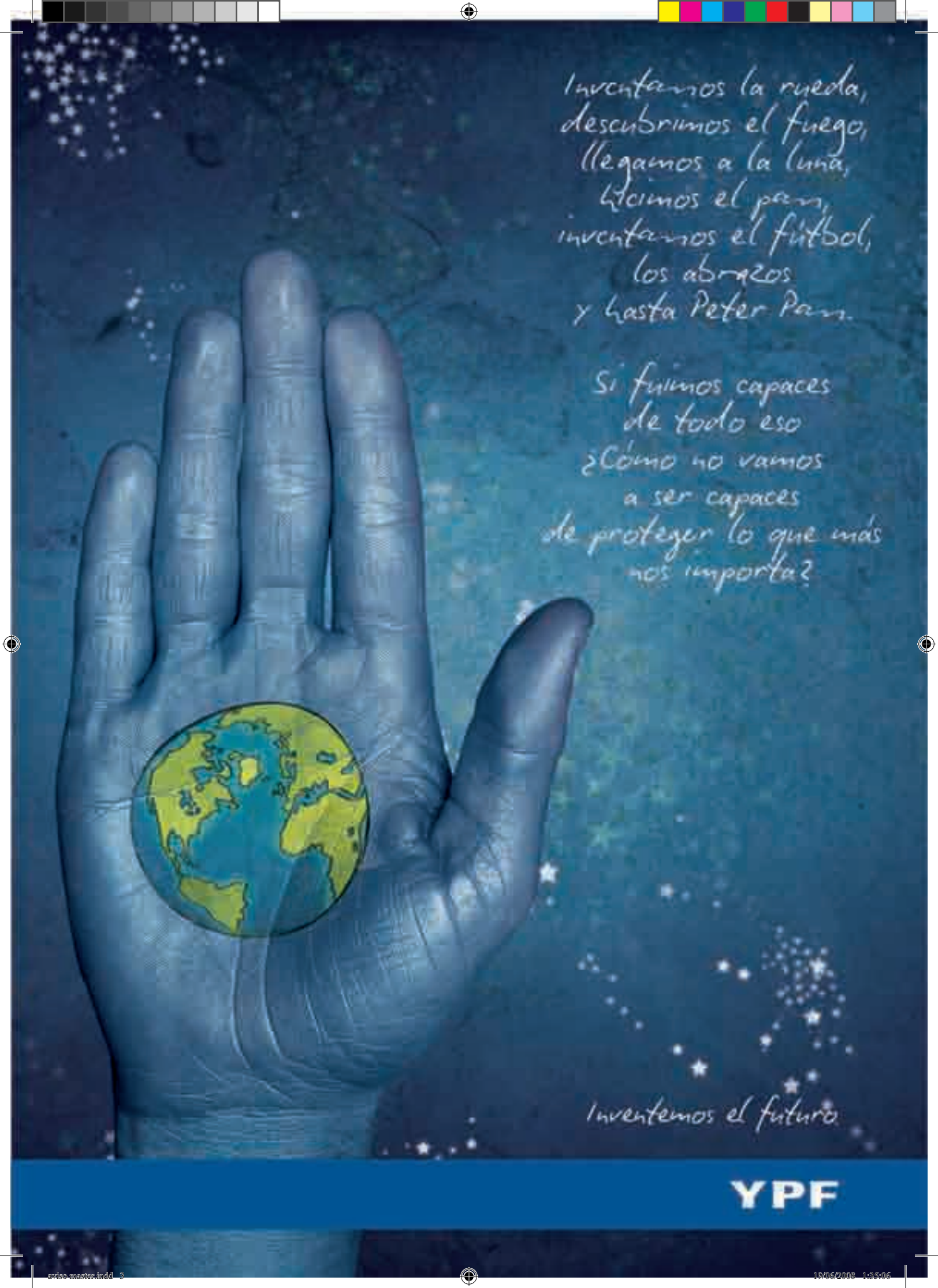


Comprobá tu percepción de la buena vida.



GRUPPO MODENA

Av. Figueroa Alcorta 2270 Tel.: (54 11) 4809-0571 www.gruppomodena.com

A hand holding a globe of Earth against a starry night sky. The hand is positioned on the left side of the frame, with the palm facing up. The globe is centered in the palm, showing the continents of North and South America. The background is a dark blue night sky filled with numerous white stars of varying sizes. The overall mood is contemplative and hopeful.

Inventamos la rueda,
descubrimos el fuego,
llegamos a la luna,
hicimos el pan,
inventamos el fútbol,
los abrazos
y hasta Peter Pan.

Si fuimos capaces
de todo eso
¿Cómo no vamos
a ser capaces
de proteger lo que más
nos importa?

Inventemos el futuro.

YPF