NORDELTA

fallaretas

Edición 150

CASTEX Rodrigo Quintar: Oficial y

eficiente.

Casa Pasiva en el Delta Horacio Battagliero

> Polo Gastronómico en Torrepueblo

Héroes anónimos Peter Men

Ana Santamarina En busca del bienestar

Don Nazareno Una historia familiar De Italia a Tigre



NORDELTA

Mejoramos la calidad de vida de miles de familias.



En Nordelta desde su inicio, Castex Inmobiliaria Oficial.

Recibí asesoramiento exclusivo en la búsqueda de tu nueva propiedad!



castex.com.ar 6 in 🕞









CON GANAS DE QUE NOS LLENEN LOS COLORES

Va pintando linda la temporada.

Empieza a cubrirse de colores y lo que pasa adentro, comienza a colarse en el interior.

La empatía nos nace en muchas direcciones. La inspiración se encuentra fértil, para ser ensalzada con una buena historia. Eso nos esperamos en proponer para esta edición.

En la nota de tapa te vas a encontrar con el relato genial de inmigrantes de Italia, que en Tigre han trabajado la tierra por generaciones. Don Nazareno es la historia viva de una tradición de grandes logros y un presente enaltecido.

También te contamos la historia del primer mozo en la historia de Nordelta del Pub más querido de la Bahía Grande.

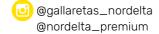
¿Más para tomar modelos? Visitamos la impresionante Casa Pasiva en el Delta, obra del gran Horacio Battagliero, referente de la zona, una obra con mínimo de impacto ambiental.

Y, además, conocemos a una de las inmobiliarias referentes en Nordelta y Puertos; el nuevo polo gastronómico en Torrepueblo se consolida con más opciones y una coach diferente nos acerca una visión distinta de nuestro día a día.

Una edición para que salgas más colorido de lo que entraste.

Flavia Tomaello

STAFF









CONTACTO: 11 5748-7842

DIRECTOR GENERAL:

CARLOS VIDAL SÁNCHEZ

DIRECTOR DE CONTENIDO Y DIGITAL:

COMUNA 108

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN:

NATALIA MUÑOZ @ESTALLIDODIGITAL.OK

GERENTE COMERCIAL:

SOLEDAD SENOSIAIN

COORDINACIÓN GENERAL:

LEONARDO GÓMEZ

CORRECCIÓN DE ESTILO:

RUBÉN FUENTES.

AÑO 17 • N° 150

FOTO DE TAPA:

ARCHIVO HISTÓRICO DE DON NAZARENO

COLABORADORES:

ARMANDO COLL, LEONARDO FINOTTI, RUBÉN FUENTES, LEONARDO GÓMEZ, MARCELO IGLESIAS, LAUREANO PÉREZ, JAVIER AGUSTÍN ROJAS, FABIÁN SANS, FLAVIA TOMAELLO, CLAUDIO CAFIERI.

AGRADECIMIENTO ESPECIAL A EL TALAR NOTICIAS POR SU VALIOSA COLABORACIÓN EN LA NOTA CASA DELTA.

WWW.ELTALARNOTICIAS.COM.AR

SUMARIO EDICIÓN 150

8. POLO GASTRONÓMICO

TORREPUEBLO

16. CASTEX / RODRIGO QUINTAR

Tradición y vanguardia inmobiliaria.

26. CASA PASIVA EN EL DELTA

Horacio Battagliero.

38. NOTA DE TAPA

Don Nazareno. Una historia familiar.

48. HÉROES ANÓNIMOS

Peter Mena en Irish Town Pub.

54. COACHING

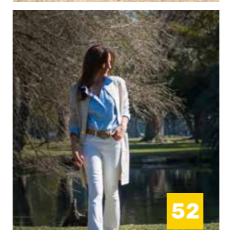
Ana Santamarina.

60. UN CORTADO ENTRE REJAS

Por Flavia Tomaello.

















Encontrá el lugar donde siempre soñaste vivir

LA REGINA REAL ESTATE. SOMOS EQUIPO, SOMOS FAMILIA

Te ayudamos a concretar tu operación inmobiliaria acompañándote en cada paso hacia tu nuevo hogar.

Asesoramiento integral en inversiones, operaciones de compra-venta, alquileres comerciales, de vivienda y temporales.



www.laregina.com.ar - +54 11 4 770 7337 - +54 9 11 5014 1846 - info@laregina.com.ar Seguinos en Instagram: @laregina.realestate - #nordeltarocks - #lareginatips - #realestate - #greatdeal - #nordelta - #escobar - CUCICBA 7580 - CMCPSI 6825



¿Querés ser parte del equipo RE/MAX?

ESCANEÁ EL QR PARA MÁS INFORMACIÓN





MEJOR PRECIO, MEJOR ATENCIÓN

Agencia de Cambio habilitada por el BCRA N°20.044

(f) www.cambiobaires.com.ar (10)

NORDELTA

Av. de los Lagos 6895

©1135701019

SAN ISIDRO

Belgrano 273

\(\sigma\) 1124108792

OLIVOS

Av. Maipú 2443

© 1158233525

MARTINEZ

Av. Santa Fe 1812

(2) 1163952229

GRAL. PACHECO

Av. Hipólito Yrigoyen 885

© 1149791506

VTE. LOPEZ

Av. Maipú 323

© 1160984648

SAN FERNANDO

Constitución 866

© 1153013846







Cotizá tu vehlculo

NDA SEGUROS

SEGURO AUTOMOTOR

Protegé tu vehículo con el plan que más se ajuste a vos. Te asesoramos para que eligas la opción de mayor cobertura, al mejor precio.



TARIFA EXCLUSIVA PARA BARRIOS PRIVADOS

CAUCIÓN DE ALQUILER En NDA te asesoramos para que accedas a tu garantía de alquiler sin necesidad de aval propietario TRABAJAMOS DIRECTO CON INMOBILIARIAS

1160001754











Trámites para viajes internacionales

Equipo médico especializado en animales exóticos

Estudios especializados para cardiología, dermatología, limpieza dental profunda, testeo de enfermedades complejas, etc

Quirófano para cirugías simples como castraciones y para cirugías complejas con equipamiento de última generación.

Baño y peluquería - Baños medicados, cortes de raza, cortes higiénicos. EL PET SHOP MÁS COMPLETO DE LA ZONA

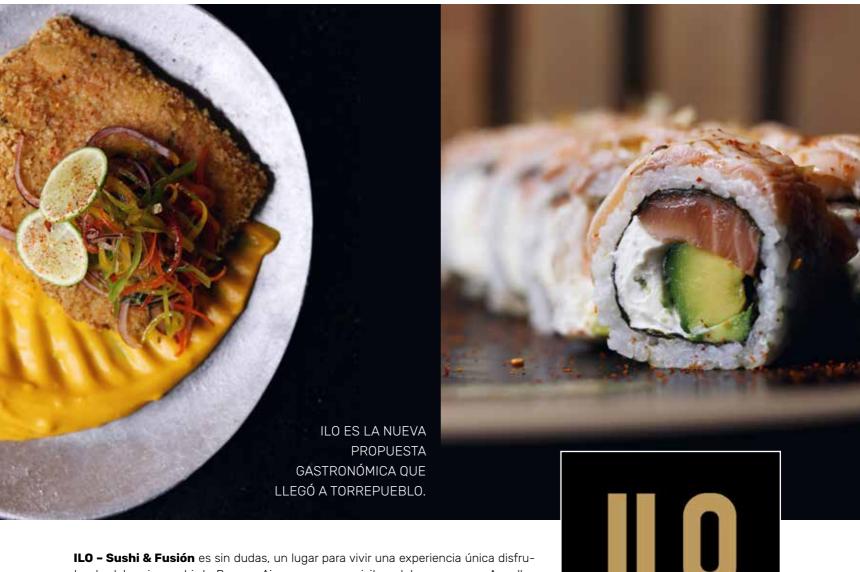
Delivery sin cargo para mascotas y productos.

REMEROS PLAZA 15 6 143-9669 NORTH CORAL PLAZA 15 5160-0962 VILA TERRA CENTER 15 2479-0893

Av Santa María de Las Conchas 4711 - Local 1160 Pasaje de las Ciencias 75, Local 18 Boulevard de todos los santos 100 Local 2/3/4

Gastronómico

EN TORREPUEBLO



ILO - Sushi & Fusión es sin dudas, un lugar para vivir una experiencia única distrutando del mejor sushi de Buenos Aires y unos exquisitos platos peruanos. Aquellas personas apasionadas por la cocina nikkei adorarán la experiencia disfrutando de una carta que está elaborada detalladamente para reflejar el amor al arte culinario. En ILO vas a poder explorar nuevos sabores en un entorno muy agradable, con luz tenue y música moderna.

Siempre cuidando la calidad y la frescura de sus productos, ofrecen una amplia variedad de entradas, ceviches, tiraditos, niguiris, sushi, platos principales y postres.

Sus platos estrellas son el pulpo grillado, el ceviche nikkei, el lomo andino con papines, la pesca frita con puré de boniatos y la causa ILO. También ofrecen opciones sin TACC y platos aptos para vegetarianos. Si te gusta el sushi y queres deslumbrarte con algo nuevo no dudes en consultar por el roll especial.

Durante la semana vas a poder disfrutar de un menú ejecutivo con platos típicos de la cocina peruana y/o con piezas de sushi.

También podes encontrarlos en Pedidos Ya o hacer tu pedido para take away a través de la web. Para estar actualizado sobre las promociones y descuentos podes seguirlos en Instagram. ¿Qué esperás para vivir la experiencia ILO?



NUESTROS HORARIOS

Martes a Domingos de 12pm a 23pm

CONTACTO

Dirección: Libertad, 50, Local 2b, Torrepueblo, Benavidez Teléfono: 11 7898 6400 Sitio web: www.ilosushi.com Redes sociales: IG y FB @ilosushi



Cuidando cada detalle, **De Vera Cocina & Gril**l propone una experiencia gastronómica para recomendar. Un restaurante que combina el estilo de grill americano con la gastronomía argentina, pero de una manera un poco más sofisticada. Cuenta con una oferta amplia de entradas, pastas, ensaladas, sándwiches y postres, aunque definitivamente la carne es la protagonista. Trabaja con cocciones rápidas en buen punto. Sus platos estrellas son las mollejas con huevo, la provoleta, el ojo de bife, la entraña, el salmón grillado y las pastas rellenas. De todas formas, siempre hay un plato para sorprender y es el especial DE VERA. También cuenta con opciones sin TACC y algunos platos vegetarianos.

Durante la semana ofrecen un menú ejecutivo a un muy buen precio con una amplia variedad de opciones, entre ellas, un delicioso plato del día. DE VERA abre sus puertas todos los días desde las 7am con wifi gratuito y un exquisito desayuno, también podés ir a tomar el té o picar algo antes de la cena. Cuentan con promociones los días lunes con un 20% de descuento en efectivo, los miércoles con un 20% de descuento para mesa de mujeres y los días jueves ofrecen un 2x1 en tragos.

Definitivamente, es un buen lugar para ir en familia, con amigos o en pareja.

NUESTROS HORARIOS

Lunes, miércoles, jueves, viernes y sábado de 7 am a 23.30 hs Martes y domingos de 7 a 17 hs.

CONTACTO

Dirección: Libertad, 50, Local 1, Torrepueblo, Benavidez Teléfono: 11 6677-5500

Sitio web: www.deveragrill.com Redes sociales: IG y FB @ deveragrill

EL CLUB DEL CHEQUE Dólar | Euro | Real | Criptomonedas | Cheques



ESCOBAR
Puertos del Lago
La Rambla Plaza 15
Piso 3, OF D.

© 11-6363-9062

VILLA DEL PARQUE Cuenca 3469 © 11-6528-7230

VILLA URQUIZA Av. Triunvirato 4624 © 11-3649-1062 NORDELTA

DEL CAMINANTE 30,

4TO OF 429

© 11-2815-3864

- © ElClubdelCheque
- **F** ElClubdelCheque





MAZ

Salud & Bienestar

Medicina Estetica

Rejuvenecimiento Facial

Perfilamiento y volumen en Labios

Ojeras

Plasma Rico en Plaquetas

Rinomodelacion

Reluvenecimiento de Manos

Biorrevitalizacion

- ◆ Implante Capilar tecnica FUE
- Recuperacion Capilar
- Nutricion

Nutricion Clinica y Funcional Alimentacion en el Deporte

+ Medicina General

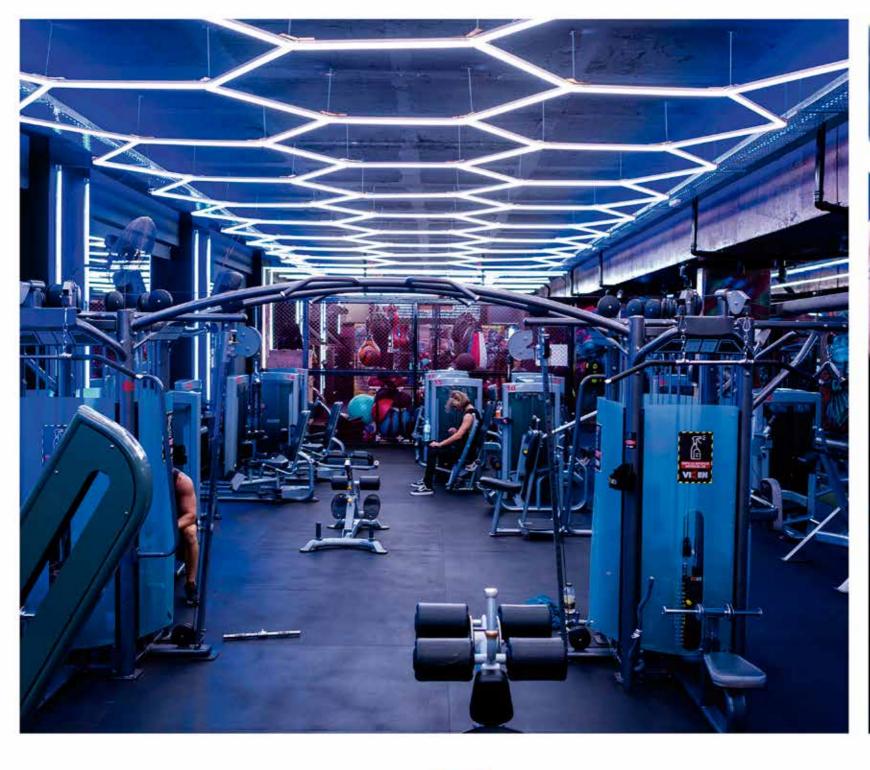
Solicitud y revision de Estudio de Laboratorio Seguimiento de Pacientes Post-Covid

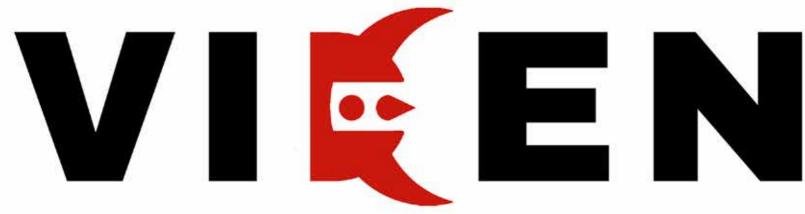
5491123848327

Pasaje de las Ciencias 75, of 302, North Coral Plaza









VIKEN FITNESS CENTER

- NORDELTA -







"TRAIN HARD, BE STRONG"

Entrená y motivate en el gimnasio más exclusivo de Zona Norte



11 6748-7768



Bahía Grande, NORDELTA RIO



la carnicería boutique curadora de los mejores cortes de carne vacuna, cerdo y cordero para paladares exigentes

Cortes de calidad diferencial envasados en su totalidad al vacío en paquetes de calibres chicos.

carne kosher envasada al vacío

BIFFE

CARNES PREMIUM

Remeros Plaza Shopping Santa María de las Conchas 4711 - Local 1114 Tel. 11 2616-1114 @biffecarnespremium Horarios: De lunes a jueves y domingo de 10 a 20 hs. Viernes y sábado de 10 a 20.30 hs

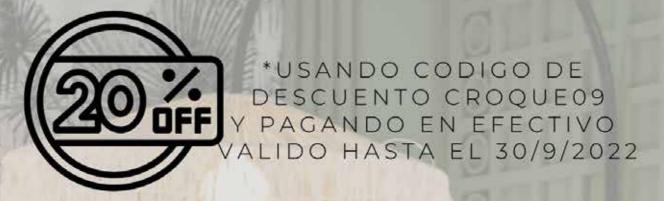




CENTRO DE BELLEZA Y MEDICINA ESTÉTICA

Nuestros servicios:

- Cirugía plástica y medicina estética
- Flebología
- Masajes
- Belleza capilar: keratina, baño de seda, botox, nutrición, peinados
- Maquillaje profesional
- Belleza de manos y pies
- Estética facial y corporal
- Terapias holísticas
- Cosmetología
- Reflexología
- ¡Y MUCHO MÁS!



VENI

Ronocemos

DESAYUNO. COFFEE . BRUNCH

ALMUERZOS, CENAS

PATISSERIE & MAS

Remeros Plaza Shopping, Tigre, Nordelta

Lunes a Miercoles de 7hs a 22hs de Jueves a Sabados de 7hs a 23hs Domingos de 7hs a 21hs @croquemadamenordelta



CROQUE MADAME NORDELTACAS





VOS LA CONOCÉS. TODOS LA CONOCEN. PORQUE SIEMPRE ESTUVO AHÍ, DONDE LAS COSAS SUCEDEN. O INCLUSO ANTES DE QUE SUCEDAN, PORQUE LA INMOBILIARIA CASTEX SE ADELANTÓ, POR EJEMPLO A LA MIGRACIÓN DESDE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES HACIA LOS CORDONES SUBURBANOS, COMERCIALIZÓ EL PRIMER GRAN ÉXITO EN PILAR QUE FUE PUEYRREDÓN, SIGUIÓ POR SAINT THOMAS EN CANNING, CAMPOS DE ÁLVAREZ EN EL OESTE SIEMPRE ADELANTÁNDOSE A LA DEMANDA Y AHORA ES PIONERA EN EL EXITOSO DESARROLLO DE LAS "CRYSTAL LAGOONS", NO SÓLO EN ARGENTINA SINO TAMBIÉN EN VARIOS PAÍSES DEL CONTINENTE.

Castex es el resultado del trabajo y la visión de una familia respetada y querida desde hace años en el exigente y muchas veces injusto mundo inmobiliario.

Ellos apostaron en tiempos de vacas gordas, pero también le pusieron el pecho a los momentos difíciles, porque, como dice Rodrigo Quintar, exitoso Socio Gerente de Castex en Nordelta y Puertos, "ahí es cuando surgen grandes oportunidades para nuestros inversores y clientes".

Y es el propio Rodrigo quien nos recibe sonriente, para contarnos sobre la que es una de las inmobiliarias oficiales de Nordelta y, desde el primer día, también de Puertos, y cuenta con un registro impresionante de operaciones exitosas.

Contanos brevemente la historia de Castex, Rodrigo.

Desde un comienzo nuestro principal objetivo fue ayudar a cada familia a que pudiera mejorar su calidad de vida. Comenzamos con edificios residenciales en la Ciudad de Buenos Aires, y, con el tiempo, nos especializamos en desarrollos residenciales suburbanos, creando y participando únicamente en emprendimientos de calidad, que ofrecen diferenciales orientados a satisfacer las necesidades de los habitantes.

Esto nos llevó a ser el especialista Nro. 1 en desarrollos suburbanos y contar con una fuerte presencia en todas las zo-

nas, pudiendo ofrecer cada vez más oportunidades a nuestros clientes, para que puedan vivir la vida que siempre soñaron. Además del tiempo transcurrido, nos avalan los más de 100 proyectos suburbanos desarrollados con gran éxito, y miles de familias que pueden contar en primera persona cómo mejoró su vida al mudarse a un emprendimiento donde formamos parte.

¿Es cierto que vendieron el primer lote de Nordelta?

Es cierto, estamos en Nordelta desde su inicio y vendimos el primer lote. Desde 1999 participamos activamente en uno de los emprendimientos más importante de Latinoamérica.

Hablanos sobre la actualidad de Castex.

Castex sigue creciendo con distintos equipos especializados en las distintas zonas y proyectos. Algunos de los ejemplos destacados son Nordelta, Puertos en Escobar, Terralagos en Canning, Terravista en la zona Oeste, La Lomada en Pilar o Bosques en Pinamar, todos proyectos de muchísima calidad y muy exitosos. También estamos creciendo con nuestro HUB Castex (dedicado a brindar apoyo a los distintos equipos), capacitándolos, generando y controlando la calidad de los leads y el contenido de las distintas redes sociales. Este gran equipo

"Además del tiempo transcurrido, nos avalan los más de 100 proyectos suburbanos desarrollados con gran éxito, y miles de familias que pueden contar en primera persona cómo mejoró su vida al mudarse a un emprendimiento donde formamos parte".

se conforma con el departamento de diseño y comunicación, control de calidad, UIF, capacitación, departamento audiovisual y community manager.

¿Cómo está conformado el equipo que dirigís?

Actualmente tengo un gran equipo de personas que trabajan en las zonas de Nordelta, Puertos y en el proyecto de Huergo 475 de Consultatio.

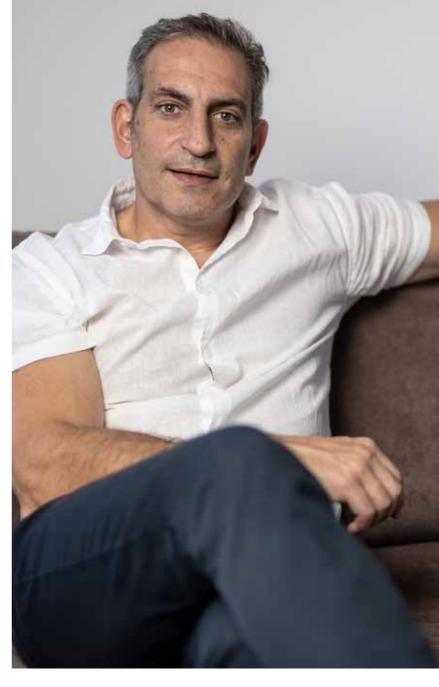
Sos un gerente exigente y a la vez muy cercano a tu equipo. ¿En este tiempo de post-pandemia has tenido que hacer ajustes en tu estilo gerencial?

Desde Castex entendemos que el servicio al cliente es el principal pilar para el desarrollo efectivo de nuestra misión. Desde ya, la pandemia nos forzó a estar más cerca de nuestros clientes, pero de una manera más virtual, en un principio. Luego, con el pasar de los meses, el trabajo se fue normalizando hacia lo cotidiano previo a la pandemia.

Trabajamos con cada cliente en forma personalizada, atendiendo y entendiendo sus necesidades y requerimientos al momento de buscar una propiedad, ya sea para vivirla o como inversión. Nuestro objetivo es lograr la más alta experiencia de satisfacción del cliente.

Nordelta, como fenómeno ya consolidado, sigue siendo una apuesta sólida, y sabemos que Castex ha dirigido parte de su estrategia a la venta de casas, que es un segmento muy especializado y competitivo.

Ciertamente, Nordelta es un emprendimiento que brinda todas las cualidades de un lugar ideal para vivir. En estos últimos 2 años, hubo un boom de venta de lotes, ya que se aprovechó el bajo costo de construcción a valor dólar, y fue acompañado por lanzamientos de nuevos barrios, como Los Carpinchos y Los Puentes. Pero a su vez también se acrecentó el público que busca comprar una casa ya construida y con posesión inmediata. Muchas son las opciones que ofrece a los clientes poder



tener un abanico de elección de acuerdo a su presupuesto y necesidades.

La venta de casas y departamentos ha sabido ocupar un lugar muy importante dentro del portfolio de Castex. Mensualmente realizamos un gran número de tasaciones de propiedades, obteniendo como resultado la representación de la comercialización de las mismas. Trabajamos con herramientas profesionalizadas para la exposición de estas en los portales inmobiliarios más importantes del país. A su vez, contamos con una calificada base de datos, producto de la evolución de nuestra experiencia, no sólo en Nordelta desde su inicio, sino también de público de otros emprendimientos en otras zonas de Buenos Aires y el resto del país.

¿Qué estrategia y medios están implementado para convertirse, en poco tiempo, en una de las inmobiliarias líderes en operaciones de casas y departamentos?

En primer lugar, al momento de tasar una propiedad lo hacemos con el profesionalismo que nuestros clientes propietarios merecen. Valuamos la misma haciendo un profundo análisis de mercado en el cual destacamos otras propiedades con similitudes. Muchas veces las propiedades están sobrevaloradas, ya sea por una cuestión emocional, en la cual es difícil que el propietario pueda desligar una realidad de lo que él tiene. Y por otro lado, también es común encontrarse con propiedades que han sido tasadas anteriormente a valores que el mercado no paga. Eso retrasa la venta de la propiedad, hasta llegar al momento en que el propietario debe ajustar su valor para la real venta de la misma.

En Castex, nos focalizamos en tasar de acuerdo a la oferta y demanda que existe en el mercado.

Contamos con gente idónea en el conocimiento de materiales de construcción, como así también en los procesos de construir una propiedad. Eso nos permite poder dar un valor más exacto del producto.

Conocemos el éxito que han tenido los últimos años en Puertos, ¿qué le podrías decir al posible comprador de ese desarrollo? Y, si es posible, contanos qué se viene.

Puertos es un emprendimiento que tiene aún mucho por crecer. Si bien, hasta el momento, hay 10 barrios lanzados, aún faltan por lanzarse más loteos en próximos barrios. Pero aún más interesante es la próxima aparición de nuevas obras de media densidad que serán postal de los próximos años frente al Lago Central.

De mes a mes, es constante ver la inversión en cuestión de infraestructura en Puertos: el crecimiento de Club Deportivo de Puertos, la hermosa Reserva Natural de 60 hectáreas, sus bicisendas a los largo de todo el anillo perimetral de los barrios, un Lago Central que comparte conexión con los demás barrios, la práctica de deportes acuáticos, y por sobre todo, la importancia del concepto de sustentabilidad en pos de cuidar el medio ambiente.

¿Qué le podés decir a nuestros lectores sobre los planes en los nuevos barrios y, también, qué pueden esperar del Centro Cívico y sus alrededores?

Nordelta ofrece no sólo una vida cerca de la naturaleza, sino también poder utilizar un lugar que ofrece todos los servicios

"Trabajamos con cada cliente en forma personalizada, atendiendo y entendiendo sus necesidades y requerimientos al momento de buscar una propiedad, ya sea para vivirla o como inversión. Nuestro objetivo es lograr la más alta experiencia de satisfacción del cliente".

necesarios en tema de salud, educación y ocio.

Actualmente se está construyendo la clínica Swiss Medical y aún hay muchos proyectos más, que atraerán más familias a instalarse en estas 1600 hectáreas que conjugan armonía y tranquilidad.

Nota: Claudio Cafieri Fotografías: Fabián Sans

Castex Tigre

Whatsapp +54 9 11 4163-0508

Correo: info@castextigre.com.ar

Dirección: Av. Sta. María de las Conchas 6385.

Rincón de Milberg.

IG: @castexpropiedades @puertoscastexok

@nordeltacastex

Web: www.castex.com.ar





FAMIGLIA GULLU























¡Rapanui llegó a Nordelta!



estamos en Chateau Portal Calle del Portal 35













Av. Sta.Maria de las Conchas 4711 Rincón de Milberg Shopping Remeros Plaza Mail: tjpapeleraremerosegmail.com tjarbaremeros.com



ENVÍOS A DOMICILIO

HACÉ TU PEDIDO POR

WHATSAPP:

11 2616-1115







PAPELERA Y COTILLÓN

DESCARTABLES - EMBALAJE - HIGIENE - LIMPIEZA - GASTRONOMÍA BOLSAS - COTILLÓN - LIBRERÍA - LÍNEA ECOLÓGICA

THE BEAUTY BAR

BY COCO BUENOS AIRES











MANICURA Y PEDICURIA OPI NAIL ART Y ESCULPIDAS PERFILADO DE CEJAS CON HILO EXTENSIONES Y LIFTING DE PESTAÑAS TRATAMIENTOS ESTÉTICOS CORTE - COLOR BALAYAGE - PEINADOS MAKE UP BARBERIA

SHOPPING REMEROS PLAZA PRIMER PISO, NORDELTA, TIGRE TEL.:11 2365 8791



@javierlunapeluqueria

@lunabarberia

@cocobuenosaires



PALMIERI

ANTES





DESPUÉS

ESPECIALISTAS EN ESTÉTICA DENTAL

Av. del Caminante 20 oficina 512.

Edificio Puerta Norte 1

CARILLAS
CORONAS
INCRUSTACIONES
LIBRES DE METAL

IMPLANTES STRAUMANN

ORTODONCIA INVISIBLE INVISALIGN BLANQUEAMIENTO PROFESIONAL

DR. CARLOS PALMIERI

DR. PABLO PALMIERI

DR. ALEJANDRO PALMIERI











LA EMPRESA SE DEDICA A PROVEER
SOLUCIONES CONSTRUCTIVAS,
ESPECIALMENTE EN LAS ISLAS DEL
DELTA, POR MÁS DE 50 AÑOS. SU
TITULAR, HORACIO BATTAGLIERO NOS
CUENTA DETALLES DE ESTE LOGRO.

Es un proyecto del estudio **MAPA Arquitectos** a pedido del cliente/propietario que se entusiasmó con la idea.

"Yo creo que lograron un excelente producto".

Como constructora nos acoplamos a una idea que me pareció una muy osada: "Si ustedes están dispuestos a hacer esto yo estoy dispuesto a acompañarlos y concretar este sueño, porque es muy difícil trabajar en el delta, esta geografía tiene una cantidad de sinsabores importantes y para trabajar aquí hay que adaptarse al medio". "Es decir tenes que adoptar los ritmos de la naturaleza".

En esa adaptación trabajamos con **Joaquín Berdes**, el arquitecto que actuó de nexo entre el estudio en Uruguay, y nosotros en Argentina, donde por la pandemia, los arquitectos no pudieron viajar. A la falta de materiales o la prohibición de circular la resolvimos por la ventaja de que nos instalamos acá y tenemos nuestro obrador.



Traer los materiales es casi una epopeya, cuando en Tigre no tenes la costa preparada naturalmente, hay que prever un lugar donde si puedas depositar esos materiales. "Nuestra ventaja es que tenemos el equipo. Haber nacido y criado en el delta nos permite prever todas esas cosas. El río es lo nuestro y, más allá del servicio meteorológico, es entender los sucesos, y adaptarse.

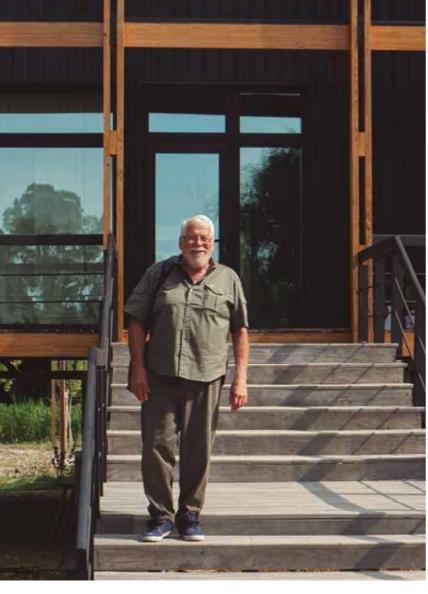
Passivhaus es el estándar de eficiencia energética más exigente del mundo. Esta vivienda es la primera en lograrlo en Sudamérica. El estándar consiste en reducir la demanda energética de la vivienda a valores muy difíciles de obtener si no aplicamos los principios de Passivhaus que son: Superaislación, ventanas de alta prestación, hermeticidad, ausencia de puentes térmicos y renovación de aire con intercambio de calor. Este último elemento es el más novedoso ya que se trata de un sistema de ventilación mecánica que mantiene siempre bajos niveles de CO2 en el interior y renueva aire

filtrado que recupera el calor del aire viciado saliente.

El rol de consultores energéticos y llevar toda la documentación para certificar la vivienda ante el Passive House Institute en Alemania, estuvo a cargo de la consultora **Superficia, cuyos socios son Pedro Reyna, Lole Gawuryn y Gabriel Yurevich.**

La estructura envolvente se ha realizado con Paneles SIP, provistos por **Wallpanel S.A**., única empresa del país que se dedica a su fabricación con el Sistema Constructivo SIPANEL®. Los paneles, conformados por un núcleo de poliuretano (PUR) inyectado de alta densidad entre dos placas estructurales de OSB, permiten maximizar el ahorro energético de tu hogar hasta en un 60%; reducir tiempos de obra y costos asociados a la misma, tales como agua, fletes, volquetes, entre otros; además de minimizar el impacto ambiental.

En este proyecto se ha adaptado el sistema SIPANEL® a la





Passivhaus, según su disposición y doble altura. "Esos paneles funcionan perfectamente". Un sistema constructivo sustentable, portante, preciso y versátil, capaz de adaptarse a todo proyecto.

Desde **El Bulevard Aberturas** / Partner Schüco Argentina, empresa familiar con 25 años de trayectoria nos explican que las aberturas Passivhaus son ideales para responder al compromiso adquirido en esta obra.

El contacto llegó a través de Schüco Brasil; ya que un estudio estaba en búsqueda de aberturas con este requerimiento de calidad y hermeticidad. Una gran experiencia, asesorarnos, investigar y fabricarlas, deja un aprendizaje sin precedentes en el país. "El otro requerimiento fue adaptarse a la logística propuesta por la zona, también inexplorado para nuestra empresa".

La elección de Schüco, fue sencilla, ya que es líder en sistemas de alta calidad para puertas y ventanas, con los certificados de ensayos realizados en origen, garantizando con esto, la certificación del hogar sin problemas. Con durabilidad elevada y sustentabilidad para el medio ambiente.

Este sistema es capaz de movilizar sin esfuerzo grandes paneles, creando además espacios habitables llenos de luz, con fantásticas vistas hacia el exterior.

"Para Bulevar fue una experiencia inolvidable que, con toda la gente que formó parte y en especial Horacio, se volvió gratificante".

En nuestro taller, en el continente, fueron fabricados el ochenta por ciento de los componentes, las paredes que son de guatambú; bajo diseño, de los arquitectos.

Battagliero nos informa que la madera fue traída de Misiones, paletizó y se mandó a secar a horno durante cuarenta días, hasta el trabajo de corte ya definitivo y el machimbrado final. "Un trabajo de taller con mucha atención, con el agregado que todo eso después lo tenes que traer a la isla evitando deterioros y protegerlo hasta su colocación y hacer el trabajo de terminación que requería la obra". En pocas palabras "Prever todo aquello que pueda suceder sin agredir el medio ambiente."

"El resultado es una casa que, al mirarla llama la atención, pero a pesar de su tamaño, no desentona, yo pienso que una vez que se recomponga el suelo, el pasto y los árboles, se va a mimetizar mucho más con la naturaleza del entorno.

El proceso comenzó con la preparación de terreno, desmontando lo estrictamente necesario, preservando todo lo que se pudo conservar. Solo se voltearon álamos que podían poner en peligro la construcción y se volvieron plantar otras especies como vira pita, fresno, jacarandá, ceibos, y se repusieron algunos álamos.

Una vez colocados los bulbos y los insertos metálicos se generó una especie de lenteja alrededor de la casa, previendo un repunte importante o una semi marea que pueda anegar el terreno, todo se hizo con una revancha mayor a lo que se hace habitualmente en el delta; igual que la llegada desde el muelle a la casa, con pasarelas elevadas.

A mí me han contratado para construir casas de hormigón, y siempre



me surgía la misma pregunta: ¿qué hago haciendo este hormigón en el medio del bosque?, no solo por el medio ambiente, sino que además no te permite prefabricar que es lo ideal, las distancias hacen costoso trasladar el personal, sino también los tenes que proveer de servicios, alimentación, etc., además influye en tiempo de parado por las inclemencias climáticas, por el contrario, en una construcción pensada para prefabricar, la tarea del delta se reduce en un sesenta por ciento. "Voy con mis pre armados y rápidamente concreto a la obra".

Esta "obra" es un ejemplo de ello, vinieron los paneles y se armaron muy rápido. Todo fue secuenciado de manera de lograr continuidad en el proceso. Se terminaron las bases, llegamos con el barco y los insertos metálicos y las columnas que ya venían armadas y marcadas y acá se colocaron los insertos y armaron en forma exacta y rapidísimo, ya teniendo las columnas, comienzas a colocar los travesaños que van a formar el piso de la casa.

Construir previendo esta secuencia permite solucionar uno de los problemas que es el gran acopio de materiales en la isla, estamos muy cerca del Río de la Plata y se corre el peligro de tener repunte. También fue importante coordinar el trabajo con el proveedor del sistema de climatización, al igual que las instalaciones eléctricas, sanitarias y otros servicios.

Entre las cosas accesorias se agregaron un zepelín para gas, previendo contar con un grupo electrógeno por los eventuales cortes que se producen en el Delta, una torre de doce metros de altura para el agua, que nos permite, con la presurizadora apagada contar con presión muy buena para una casa con tres baños, para el lavado de la vajilla, lavadero de ropa y se pueden estar bañando dos huéspedes y dos familiares, con el mismo flujo de agua.

Al proyecto se le incorporó riego, y el desarrollo del paisaje a cargo de Clara Billoch.

Entre las cosas accesorias se agregaron un zepelín para gas, previendo contar con un grupo electrógeno, una torre de doce metros de altura para el agua, que nos permite, contar con presión muy buena, aun con la presurizadora apagada.

Al proyecto se le incorporó riego, y el desarrollo del paisaje a cargo de Clara Billoch.

Todo el diseño del equipamiento y decoración estuvo a cargo de Solsken Interiores.

En palabras de su titular: "El equipamiento tenía que estar en armonía con el entorno y la casa. -El protagonismo es la natraleza, el rio, el parque y la arquitectura-. El interior solo tiene que acompañar: colores neutrales, maderas macizas para las mesas, estructuras metálicas esmaltadas en negro, -color predominante en la casa-sólidas, cómodo y de fácil mantenimiento, era la premisa base.

Los sofás son desenfundables, en forma de «L» en partes separables, para poder generar más lugares de dormir cuando vienen los jóvenes. La sillas y sillas dobles de las cabeceras de mesa tapizadas en lino, tienen premio del "sello del buen diseño argentino". Como piezas especiales, muy confortables hay dos poltronas en gamuza del diseñador Brasileño Jader Almeida.

Camas, respaldos y pies de cama y mesas de luz fueron fabricadas cada una a medida para altura según los deseos específicos.

Las lámparas decorativas de toda la casa son o trenzadas a mano en hilo de papel o canastos colombianos - aportan un clima muy amable- Las cortinas en el living son gazas naturales traslúcidas que permiten adivinar el paisaje, en cambio en los dormitorios son en Panamá para generar intimidad.

En el exterior los muebles son de Ibirá Pitá, madera maciza que aguanta bien los cambios de temperatura».

Continúa en página siguiente

En conclusión, superado el desafío de estar construyendo para exigencias internacionales, con la exposición que esto conlleva, y haberlo logrado, cumpliendo con la conformidad del cliente que nos contrató, y con las exigencias del estudio de arquitectos, más las pruebas duras para la certificación, podemos estar orgullosos del resultado y las capacidades que podemos mostrar frente a estos desafíos.



Pasaje Santa Rosa 5148 C.A.B.A. - R.A. - 114063 6291 www.solsken.com.ar Instagram: @solskenba

MAPA ESTUDIO

www.mapaarq.com Instagram: @mapaarq



Av. Monseñor Actis 1547 Tandil (7000) - B.A. - R.A. Tel: +54 249 4426749 www.aberturaselbulevar.com.ar



www.sipanel.com



Planta - Obrador: Ruta 27 N° 5060, Rincón de Milberg - Tigre - B.A. - R.A. www.battaglieroconstrucciones.com.ar +54 9 11 4993-9037

asesoramiento@battaglieroconstrucciones.com.ar

Proyecto de Arquitectura: MAPA Arquitectos

Arquitecto Local: Joaquín Berdes

Asesoramiento Passivhaus: Pedro Reyna

Interiorismo: Solsken

Proyecto de paisaje: Clara Billoch Proyecto lumínico: Eli Sirlin Empresa constructora:

Battagliero Construcciones

Fotografías:

Leonardo Finotti y Javier Agustín Rojas



cecepiume.tienda agmail.com











Alambrados

- PUERTAS
- DECKS
- PORTONES
- CIERRES DE OBRA
- TRANQUERAS
- OBRADORES

- TABLESTACADOS
- MUELLES
- PERGOLAS



Contacto directo 11 6999 9315 Forestier Julio Neris



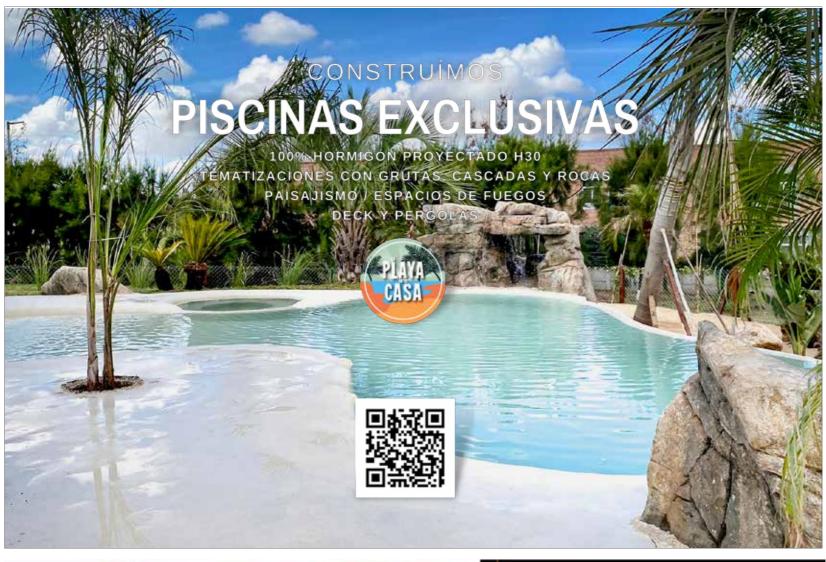
@decoarconstrucciones



www.dcoar.com.ar



Colectora Este 2360 alt R. Panamericana km 46 local 11 y 12









ESTUDIO + CONSTRUCCIÓN ARQUITECTURA NÓRDICA Y SUSTENTABLE









Descubrir lo que verdaderamente es y significa cada obra, su esencia, el por que y el para quien de cada propuesta es nuestro punto de partida. Ideamos, planificamos, construimos y gerenciamos tu obra. Nos especializamos en viviendas nórdicas modernas y compactas,

elaboradas con estándares rigurosos y diseñadas para dejar un impacto mínimo en nuestro medio ambiente. Inspirados en la simplicidad y la búsqueda de proporcionar un diseño y valor excepcional, para que al final del día tengas tu lugar al que llamar hogar.



hygge.houses



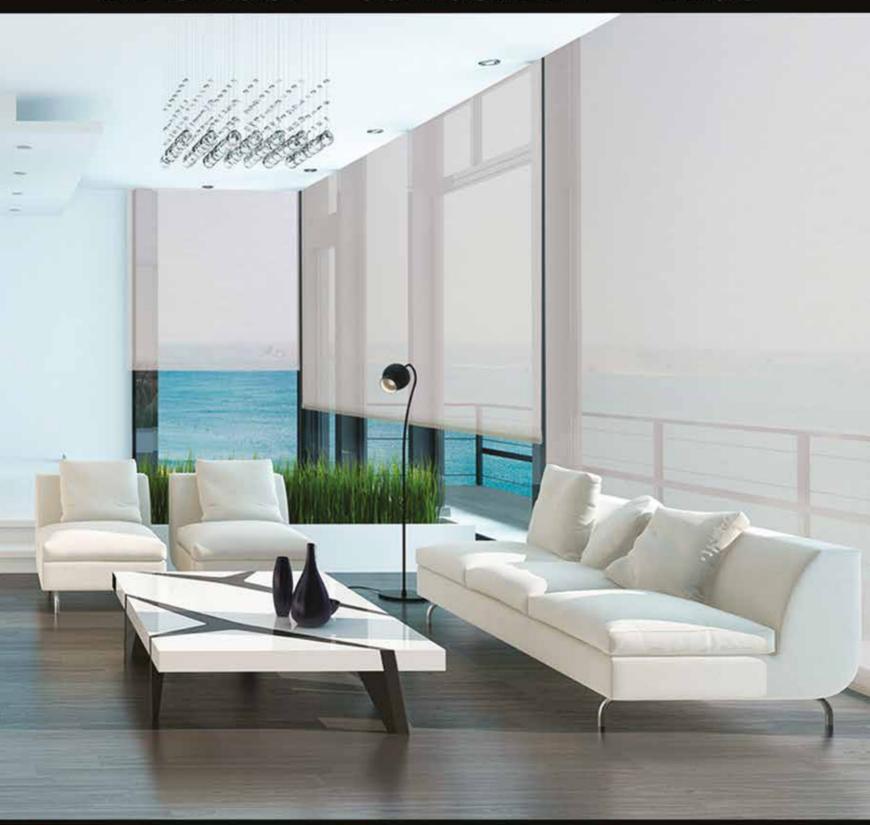






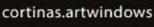


FABRICA DE CORTINAS ROLLER BLACK OUT SUN SCREEN **DECO**













Una propuesta conectada a la vanguardia, el arte, música, tradición, compromiso y amor por lo que hacemos.













En HIERRO vas a encontrar un espacio único y con un nuevo concepto. Ubicado en la bahía de Nordelta, la oferta gastronómica contempla platos con carnes Premium, vegetales orgánicos y materias primas seleccionadas.

Maridajes con una coctelería de autor, cervezas artesanales y una exclusiva cava de vinos.

Con espacio en exterior e interior y con un estilo industrial podés disfrutar la experiencia HIERRO de la mejor manera en un ambiente ideal.

CARNE Sargentinas

En el menú encontrarás exclusivos cortes de carnes argentinas de novillo Angus Black, maduradas al vacío durante 35 días seleccionadas por nuestro Sommelier de carnes.

CÓCTELES Hierro

Tragos para disfrutar por la tarde y por la noche. Maridajes únicos que contemplan todo para despertar los sentidos.

HAY UN LIMPIADOR SUIZA PARA CADA PISO QUE PISÁS.





BELLEZA &
BIENESTAR
POR EXPERTOS
CAPACITADOS



TE INVITAMOS A RELAJARTE.

RESERVÁ TU LUGAR

- MIO-UP
- BODYHEALTH
- HIFU 4D-7D
- MASAJES
- PESTAÑAS
- MINDFULNESS
- MICROPIGMENTACIÓN
- TRATAMIENTOS CAPILARES
- ENYGMA RECONSTRUCCIÓN VAGINAL
- ESTÉTICA DE MANOS Y PIES
- BB-GLOW (TRATAMIENTOS FACIALES)
- SOPRANO ICE (DEPILACIÓN LASER)
- 9 +54 911 5662 8899
- @ @platinumvilaterra
- Bv. de Todos los Santos 100 Shopping Vila Terra, Local 23

Abierto todos los días de 10 a 19 hs. Lunes y domingo atendemos solo con turno previo





Todas las familias tienen una historia, pero pocas historias tienen la fortuna de seguir latiendo en el recuerdo y en las acciones de sus descendientes.





Silvia y Remo nos reciben en la oficina de Don Nazareno, el mercado de Av. Italia y Ruta 27, en Benavídez. El frío del invierno se mitiga con el sol que entra por los ventanales y el fuego de la salamandra. En medio de la habitación, hay una mesa repleta de fotografías y documentos. En las paredes, decenas de cuadros con más imágenes.

Silvia y Remo son nietos de Don Nazareno, y ellos nos van a conducir a través de casi un siglo de trabajo duro, de felicidad, de tragedias, de progreso, y de un amor familiar que es la red que lo contiene todo.

1927

Si esta historia fuera una película, comenzaría con la imagen de una mesa tendida, en algún lugar de Falerone, en la provincia de Ferno, Italia. El almuerzo terminó, los comensales ya no están, pero los platos, los cubiertos, los vasos, siguen ahí, como si eso asegurara que, los que recién se fueron, fueran a volver algún día. A través de una ventana vemos a una familia que se aleja, cargando bultos: un matrimonio joven, una niña pequeña y una bebé en brazos.

"No fue nada fácil para ellos, pero tengo el recuerdo del nonno Nazareno golpeando la tierra con el pie y diciendo: ¡Bendita tierra!", completa Remo.

Ahora la película da un salto de tiempo. Es el 23 de noviembre de 1927. El "Atlanta", que partiera de Nápoles semanas atrás, acaba de atracar en el puerto de Buenos Aires. La familia pisa por primera vez la tierra que les dará sustento. Es momento de ponerles nombre. Ellos son Nazareno Enei, de 25 años, María Montini, de 24, Teresa Enei, de 2 años y Ave Enei, de "0" años, como consta en el registro del Hotel de Inmigrantes.

"Don Nazareno era agricultor, y, en cuanto llegan, buscan tierras para cultivar", dice Silvia. "Alquilan un terreno en una zona de quintas, antes de la curva de la ruta 27, donde hoy está Bahía Grande. Era un lugar inhóspito. Ahí tuvieron su primer rancho, y emprendieron el trabajo arduo que implicaba hacer las primeras siembras en una zona baja, de bañados, y con las crecidas que arrasaban todo. Pero ellos siempre quisieron la tierra y nos enseñaron eso. Habían venido buscando progreso, y en este suelo vieron la oportunidad de tener una vida mejor".

"No fue nada fácil para ellos, pero tengo el recuerdo del nono Nazareno golpeando la tierra con el pie y diciendo: ¡Bendita tierra!", completa Remo.

LOS PRIMEROS ARGENTINOS

En los primeros meses, a la dureza del clima y la adaptación a una nueva vida, a los Enei se les sumó una tragedia.

Si bien no hay datos concretos en la familia, María habría llegado ya embarazada al país, pero, presumiblemente en el invierno de 1928, perdieron al bebé a causa de un enfriamiento. A partir de ahí, el matrimonio iba a tener siempre un gran miedo a los fríos, como recuerda Silvia.

En 1930, la depresión económica mundial golpea a la Argentina y encuentra a la joven familia ya instalada y haciendo sus primeros progresos. Pero las dificultades económicas se matizan con la llegada del hijo varón, Ferdinando José, y a quien, de ahora en más, nombraremos con el apodo con el que lo conocieron en toda la zona: Fiorino, quien será el padre de Silvia y Remo. En 1938, nacerá la cuarta y última hija de Nazareno y María, Ida.

La siembra de Nazareno y María en su nuevo suelo comenzaba a dar frutos.

LOS CAMPOS Y UNA CALLE DE TIERRA

La década del 40 comienza con una gran crisis: la crecida de 1940, que llegó casi a los 5 metros. "Tuvieron que dejar todo y salir en bote", relata Silvia. "Ellos no estaban acostumbrados a ese tipo de fenómeno, tan común en esta zona. Fue su primera experiencia y un gran golpe para ellos, siempre lo recordaban. Pero, por supuesto, se repusieron y siguieron adelante"

A mediados de la misma década, Nazareno y María alquilan unas 5 hectáreas de tierras cultivables en Benavídez. Los campos están divididos por una calle de tierra sin nombre.

Es probable que sea casualidad, pero elegimos creer que es un guiño del destino: mucho más tarde, esa calle sería la Avenida Italia.

Toda la familia trabaja en los nuevos campos, incluso el joven Fiorino. "Mi papá va a continuar la actividad del padre, pero no era una tarea sólo para los hombres, las mujeres también salían a trabajar la tierra", dice Silvia.

LOS DOS BACANES

Si volvemos a nuestra película, ahora veríamos una secuencia de imágenes superpuestas: hombres y mujeres trabajando bajo el sol, camisas de manga larga y sombreros, la cosecha, las pausas o marratacos, las ventas en los puestos de los mercados. Y también veríamos la aparición de un personaje, que tal vez no sea protagónico, pero sí fundamental para el desarrollo de la trama: Juan Francisco Ortenzi, más conocido como Morena.

"El hilo conductor de toda nuestra historia es el trabajo", dice Silvia, "Por ejemplo, el trabajo conecta a Morena con Don Nazareno. Morena le compraba verduras al Nono, y un día le preguntó si Fiorino podía ir a trabajar con él. Y así papá empieza a trabajar con Morena repartiendo mercadería, y progresan tanto que crean la firma que primero se llamó Ortenzi y Enei".

"Los dos venían siempre a contarle al Nono cómo les iba", continúa Remo. "Una noche, poco después de que compraran su primer camión de reparto, Fiorino y Morena vienen a ver al Nono, que estaba sentado en la punta de la tranquera esperándolos. Y cuando ellos se bajan del camión, Don Nazareno dice: mirá, ahí llegaron los dos bacanes. Y ahí nomás quedó el nuevo nombre de la firma, Los Dos Bacanes, con el que trabajaron tantos años".

Pero el hilo conductor del que nos hablaba Silvia no se queda ahí y continúa tejiendo la historia. "Habían progresado tanto que, además de vender la producción de Don Nazareno, tenían que comprar en otras quintas y otros mercados para completar el puesto", cuenta Silvia. "En uno de esos campos, en la ruta 9, mi papá fue

"El hilo conductor de toda nuestra historia es el trabajo" un día a cargar repollos y el dueño de ese campo, como no había quien cargara, le pidió a su hija Nélida que lo ayudara. Ella iba a ser nuestra mamá".

INFANCIAS FELICES

Hacia 1958 Don Nazareno compra las tierras sobre la Avenida Italia. Fiorino y Nélida se casan y se van a vivir a Rincón de Milberg. Teresa y su marido Nito se quedan en el campo con Nazareno y María, pero toda la familia continúa cultivando, repartiendo y vendiendo en los puestos de los mercados. La infancia de Remo y Silvia está marcada por recuerdos y juegos en la quinta.

"Veníamos todos los fines de semana. Hacíamos nuestras quintitas, tirábamos semillas de maíz y veíamos cómo nacían las plantas", recuerda Silvia. "Era una alegría ver crecer cada planta. Tam-









bién hacíamos casitas con los cajones de verdura, o jugábamos a la pelota".

"Terminaban las clases y yo me mudaba acá, con mis abuelos y mis tíos", dice Remo. "Tengo la imagen de ver a mi tío Nito y a Gabriel, un hombre que siempre trabajó con él, sembrando acá enfrente. Terminaban y se persignaban, agradeciendo lo sembrado y deseando una buena cosecha.

Otro recuerdo es que, cuando había crecida y estaba todo inundado, yo disfrutaba de poder andar a caballo por el agua, todavía no entendía la desgracia que era para ellos, porque de un día para otro, no quedaba nada, perdían todo".

"Las vacaciones de Remo eran venir acá a jugar pero también a aprender todo el trabajo que ellos hacían", completa Silvia. "Por eso sabe mucho de esto. Nacimos en esto, nos criamos en esto, es la vivencia que tenemos, de haberla pasado bien, de compartir en familia, de esas comidas con el Nono y la Nona, buenos recuerdos a pesar del trabajo duro y los momentos difíciles que después vinieron".

EL DOLOR COMPARTIDO

En septiembre de 1976, con 74 años, muere Don Nazareno. La familia apenas se está recuperando del dolor causado por la partida del Nono, cuando la golpea una tragedia del todo inesperada. El 13 de enero de 1977, de madrugada, Cachito, hijo menor de Teresa, de 15 años, muere en un accidente en la ruta, mientras iba al mercado con su hermano Jorge.

"Yo era chica y recuerdo la fortaleza de la Nona apoyando a la tía Teresa", dice Silvia. "La Nona siempre decía que el Nono se había ido antes porque no lo hubiera soportado. Fue un golpe tremendo para la familia."

"Cuando venía a la quinta, a veces me iba a dormir y tenía mie-

do", recuerda Remo. "Mi tío Nito me acostaba y yo le pedía que no se fuera. Y entonces capaz que me despertaba a las 5 o 6 de la mañana y él todavía me tenía agarrado de la mano. Después lo entendí... se le había muerto Cachito."

"Toda la familia estaba ahí, unida, haciéndole frente al dolor", dice Silvia. "La nona María siempre decía: cuando uno comparte el dolor, es menos dolor, y una alegría compartida, se disfruta más. Siempre nos enseñaba eso y a lo largo de los años pudimos comprobar que es verdad".

FIORINO

En 1990, la familia Enei sufre otro duro golpe: la muerte de Fiorino, hijo de Don Nazareno y padre de Silvia y Remo.

"Nosotros vivíamos en Rincón, y mi papá todas las tardes venía a este lugar, a ver la quinta, que trabajaban la tía Teresa, el Tío Nito y otros tíos nuestros por parte de nuestra madre", cuenta Silvia. "Él venía siempre porque este es un trabajo donde tenés que estar permanentemente viendo qué se necesita, cómo está la cosecha, qué se vende en el mercado, cómo está la plaza de un artículo. Un viernes a la tarde, mientras manejaba viniendo para acá, papá tiene un infarto, choca en el puente del Guazú Nambí y fallece". "Estábamos acá con mis tíos esperándolo, viene un muchacho y me dice: tu papá tuvo un accidente en el Guazú Nambí", recuerda Remo. "Salgo en el camión y cuando llego al puente, un policía me dice: no pasa nada, Remo, lo llevaron al hospital. Pero cuando estoy llegando al hospital, veo que había un montón de gente yendo para ahí, y entonces empiezo a ver que eran todos conocidos y amigos de mi viejo... y gritaban de dolor, querían meterse al hospital...Claro, la noticia era que había muerto Fiorino".

"Pasaron más de 30 años que murió papi, y es el día de hoy que





estoy en el mercado y siempre alguien viene a contarme algo bueno de él", comenta Silvia. "Era muy querido por todos, y fue una persona que luchó mucho por su familia. Fue un ejemplo como hijo, para él la gran satisfacción era que Nazareno y María estuvieran orgullosos. A partir de esa enseñanza que nos transmitió, nosotros no podíamos abandonar un barco tan grande como el que dejó en marcha".

DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN

El barco no podía abandonarse, pero alguien debía guiarlo. Y Remo, con 23 años (casi la misma edad que tenía Don Nazareno cuando pisó por primera vez nuestro suelo) y con la experiencia de haber trabajado desde chico en la quinta y en los puestos de los mercados, fue el indicado. De un día para el otro, pasó a tener toda la responsabilidad sobre sus hombros.

"Fueron momentos muy duros, todos tuvimos que adaptarnos", cuenta Silvia. "Un par de años después, Remo tiene la idea de poner la primera verdulería, en Rincón, que era prácticamente una venta directa desde la quinta. Pronto la verdulería tuvo un gran auge y no paró de crecer".

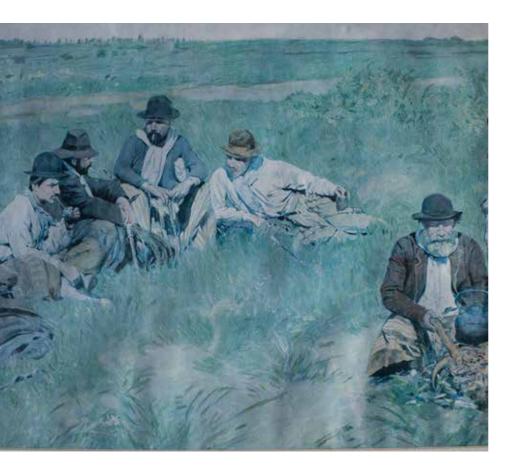
"Años después dejamos de cultivar estos campos y en el 95 o 96 mudamos las quintas a Escobar", dice Remo. "Acá, en este terreno, la tierra era húmeda pero nunca hubo riego. Siempre se había trabajado con caballo, pero cuando empezamos a usar tractores, el nono Nazareno nos decía que se iba a arruinar el suelo, que íbamos a terminar sacando lo salado de abajo de la tierra. Y así fue, ya no era la misma."

El negocio familiar continuó creciendo y evolucionando hasta coronarse en lo que hoy es el Mercado Don Nazareno.

"La idea y el proyecto son de Remo", dice Silvia. "Yo creo que la añoranza por las vivencias que tuvo de niño y de adolescente hizo que transformara el galpón, que había sido un lugar utilitario, en lo que es hoy. Y cada objeto que ves no se consiguió ni se compró, todo tiene un recuerdo, todo es historia. Por ejemplo, el cuadro de los gauchos churrasqueando, que ahora está en la carnicería y en los carteles, estaba acá en la quinta, en la cocina, donde la familia se reunía, se lo habían regalado a Don Nazareno"

"Siempre me imaginé el negocio", dice Remo. "Me ayudaron un montón de amigos. Arrancamos a armarlo en 2015 y nos llevó un par de años terminarlo. Y se siente el esfuerzo y el trabajo, mucha gente lo dice cuando entra. Yo quería transmitir eso, porque mi abuelo y mi papá se mataron laburando, y es una manera de homenajearlos".

"En todo se puede ver el amor por lo que se hace", comenta Silvia. "Mi papá amaba lo que hacía, era un apasionado y un excelente vendedor, nos transmitió eso, en especial a Remo. Muchas veces dejamos que las satisfacciones prevalezcan sobre lo económico, como cuando se decoran y se reparten pastelitos y litros de chocolatada en las fiestas patrias. En todo hay mucha pasión, y yo creo que eso se nota, y que después vuelve desde la gente". "El otro día, un cliente me preguntó quién había diseñado todo esto. Entonces le expliqué que lo había hecho yo con amigos y con la familia. Y el hombre dijo: ahí está el resultado,, está todo hecho con amor".



DE DONDE VENIMOS

"Lo que nos pasó con el negocio fue que entraban los clientes y querían saber cuál era el origen de los objetos", relata Remo. "Por eso quisimos contar la historia de Don Nazareno, para que la gente sepa quién fue, de dónde venimos, de quién heredamos todo lo que hacemos".

"Hace unos años una mujer publicó una poesía sobre el Nono", cuenta Silvia. "De adolescente, en las mañanas frías de invierno, antes del amanecer, ella venía caminando sola por la calle de tierra hasta la avenida para tomar el colectivo hacia la escuela. Y el Nono la esperaba en la tranquera, no sólo para cuidarla, sino para darle una taza de café caliente.

Así era el Nono. Las tres generaciones de hombres, Nazareno, Fiorino y ahora Remo, se caracterizan por eso: son personas extremadamente sensibles detrás de una imagen dura.

Don Nazareno era muy sociable, le gustaba salir, jugar a las cartas, a las bochas, Era muy cariñoso, muy amoroso, y en su relación con la Nona, siempre queriéndose, apoyándose".

"La nona María siempre luchaba por la unión de la familia", cuenta Remo, "no le gustaban las discusiones, creía que con el diálogo todo se podía resolver".

"Eran los dos muy fuertes y a la vez muy cariñosos y sociables. Los domingos, que era el único día que no se trabajaba, la casa se llenaba de gente, parientes, amigos, para compartir los famosos tallarines de la Nona", agrega Silvia.

Nota: Marcelo Iglesias Fotografías: Archivo histórico de Don Nazareno

CHE POSSA DURARE

"Ellos añoraban a su familia y a su tierra, pero siempre quisieron a la Argentina", dice Remo. "Por ejemplo, no hablaban en italiano. Por supuesto, tenían dichos: mamma mía, madona santa, o che possa durare, pero se adaptaron a una nueva cultura con mucho esfuerzo y también con mucho amor".

"Todo lo que podríamos decirle hoy a Don Nazareno es... GRACIAS... por todo lo que nos transmitió y lo que nosotros ahora tratamos de transmitir a nuestros hijos. O sea, el negocio familiar sigue evolucionando. Yo creo que el Nono estaría contento de ver todo esto, porque si bien cometimos errores o hicimos cosas con las que él quizás no hubiera estado de acuerdo, siempre fue intentando crecer y mejorar, en todos los aspectos", concluye Silvia.

Si volviéramos a nuestra película, esta sería la escena final. En el amplio estacionamiento del Mercado, los autos se renuevan permanentemente. En la oficina, los últimos rayos de sol entran por las ventanas y juegan con las volutas de humo de la pipa de Remo. Silvia mira y examina cada una de las fotos que cubren la mesa. Pero en la película no les vemos las caras. A ellos no les gusta salir en cámara. Por timidez, por humildad, o quizás porque sienten que la historia de su familia es mucho más importante que quienes la cuentan.

Che possa durare, que pueda durar, decía la nona María cuando alguien lograba algo bueno, como expresión de deseo de continuidad y cuidado de dicho logro. Y basta entrar al Mercado Don Nazareno para comprobar que los Enei lo lograron, que les dura, y que tienen todo el futuro por delante. Exactamente igual que cuando Don Nazareno bajó del barco y pisó por primera vez esta tierra. Esta bendita tierra.

CONTACTO:

Dirección: Calle Italia 3416, Benavídez. WhatsApp: +54 9 (11) 3418.0063 /0065 Website: www.donnazareno.com.ar

Instagram y Facebook: donnazarenomercado Horarios: 8 a 20:30 hs (domingos 8 a 13 hs)

Verano: 8 a 21 hs





Sillón ghost white. Medida 2 x 0,90. Placa soft mitad alta densidad de 26k. \$ 79.000

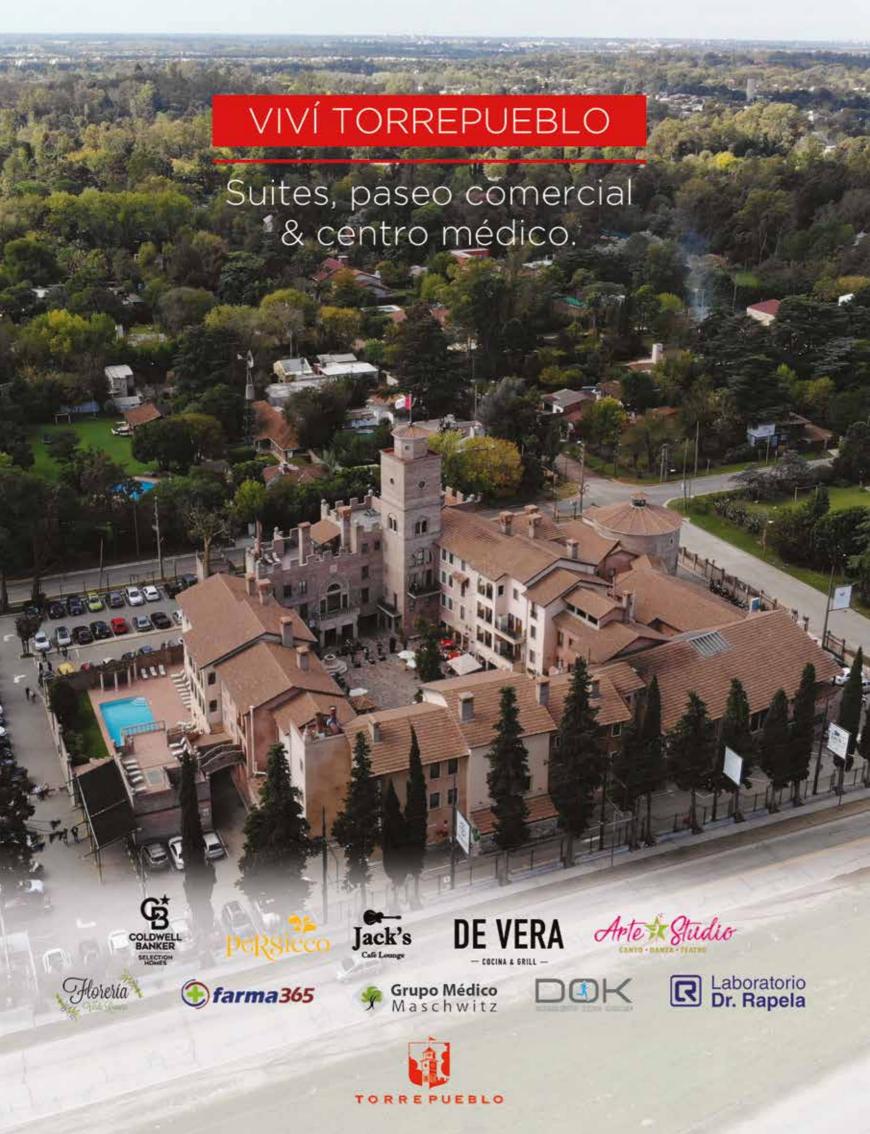
SOMOS FABRICANTES

Muebles de aluminio galvanizado. \$299,000





ENVÍOS A TODO EL PAÍS - TODOS LOS MEDIOS DE PAGO 12 CUOTAS FIJAS





Ferretería, cerrajería, sanitarios, electricidad, materiales de construcción, iluminación, pintureria





SERVICE

Y ASISTENCIA PROFESIONAL A DOMICILIO

Shopping Remeros Plaza

O 11 2467-4741

L 11 4784-0077

De lunes a lunes de 8 a 20 hs





O Av. Santa Maria de las conchas 6385- Local 23- Santa Maria de tigre

11 5374 5101

(11 4313 7280

10

0

correoargentinoupn

Unidad Postal Correo Argentino



HÉROES ANÓNIMOS

HAY PERSONAS QUE VEMOS CASI A DIARIO, O QUE NOS CRUZAMOS A MENUDO, Y DE LAS CUALES NO CONOCEMOS SU NOMBRE, NI SU HISTORIA, PERO QUE SABEMOS QUE VAN A ESTAR AHÍ CUANDO VAMOS A COMER, O A COMPRAR, O A DAR UN PASEO. SON ESOS DESCONOCIDOS DE SIEMPRE QUE CONOCEMOS HACE RATO. ESOS HÉROES ANÓNIMOS QUE SON MUCHO MÁS FAMOSOS DE LO QUE ELLOS MISMOS CREEN.

PEDRO "PETER" MENA

Esta nueva sección de Revista Gallaretas está dedicada a ellos, los hombres y las mujeres que, con su presencia, con su trabajo y con sus historias de vida, ponen su parte en la construcción de la identidad de nuestra joven ciudad en particular, y de Tigre, en general.

Y empezamos con Peter, "el del sombrerito", un barman con 38 años de trayectoria que hoy ya no está detrás de la barra pero que sigue brindando el mejor servicio de mesa en Irish Town, en Bahía Grande.

PETER DE NORDELTA

"Mi nombre es Pedro Mena, más conocido como Peter. Yo siempre bromeo con ese tema. Los clientes preguntan mi nombre y les digo que, en Nordelta, soy Peter, porque es más fino, más cool. Pero en Barracas, en Villa Caraza, en Avellaneda, soy Pedro. Y entonces se arma un intercambio de bromas, es algo simpático".

Peter es de Florencio Varela, pero luego se mudó a la Capital, donde, en 1986, comenzó a trabajar en el primer Down Town Matías, en el bajo porteño.

"Comencé lavando platos. Después hice cursos de barman y pasé a la barra. Tengo el orgullo de decir que hago el me-

jor gin-tonic del planeta... venían visitantes de todo el mundo con la tarjetita que yo le había dado a alguien y querían probar mi gin-tonic. Aún hoy, que ya no estoy en la barra, de vez en cuando me lo piden ".

A principios de los 90, una famosa marca de licores inmortalizó al entonces Pedro con foto y mención en la etiqueta de uno de sus sabores. "Fue un orgullo representar al pub y también un lindo reconocimiento a mi trabajo. Tengo un par de botellas de recuerdo".

LA CEREMONIA DE ENCONTRARSE

Peter habla con la seguridad de quien no sólo conoce y ama su trabajo, sino como quien tiene suficiente experiencia y sabiduría como para filosofar sobre el oficio.

"Yo trabajé toda mi vida en un pub y sigo yendo a trabajar con alegría. Trato de venir siempre con una sonrisa, y creo que eso la gente lo recibe. La gente que va al pub quiere sentirse bien atendida, y mi trabajo no es solamente bajar un plato o servirles un trago, es la ceremonia, es el afecto, es el interés en el otro.. Y todo eso vuelve, porque el buen trato se convierte en algo recíproco.

A diferencia de cualquier otro negocio gastronómico, un pub



es un lugar de encuentro, un lugar de amigos. La gente busca en el pub un lugar para charlar, para decirse cosas, para conocerse, para divertirse, e incluso para trabajar, muchos lo usan de oficina o de sala de reuniones.

Pero también es un refugio para los que están pasando por un momento difícil. Me ha tocado gente que venía a sentarse a la barra y terminaban contándome que se dieron cuenta de que su matrimonio ya no iba, o que tenían un hijo lejos, o que les había ido mal en algún negocio. Mucha gente venía buscando ese oído, no sé si un consuelo, pero un oído, alguien a quien contárselo".

HISTORIA RECIENTE CON SABOR A LEYENDA

En 2008, en una Bahía Grande en plena construcción, desembarca el primer pub de la zona, y con él, llega Peter. Ambos estaban destinados a convertirse en un mito.

"Fuimos pioneros, uno de los primeros en establecerse. Todavía no estaba el hotel, no había casi nada de lo que se ve ahora. Era hermoso, pero muy desolado, un lugar difícil.

La llegada del bar fue una revolución, un boom. La gente estaba contentísima porque había un pub, un lugar agradable en donde podía venir y charlar y entretenerse, porque en ese momento no lo había en toda la zona.

La gente reconoce y valora ese trayecto que hicimos. Te voy a contar una indiscreción: durante la cuarentena, hubo clientes que ofrecieron aportes económicos para poder sostener el bar. Afortunadamente no hizo falta, pero eso te muestra lo que significa para ellos. Nosotros teníamos delivery y take away, pero no trabajábamos tanto como otros lugares, pero no porque la comida no fuera buena, sino porque la gente, lo que quería de este lugar, era venir. Y cuando se volvió a abrir, se veía muy claramente la alegría de los clientes por volver a su lugar".

LA MAGIA DEL PUB

"Antes de la prohibición, se fumaba dentro y teníamos ceniceros en la barra -esto siempre lo comento porque me parece importante-, y más de una vez se ha caído un cigarrillo en la barra, y ha quedado su marca. O marcas de lapicera, como de haber escrito algo. Y cuando la gente se va, uno limpia, pero ciertas marcas quedan. Y con el tiempo eso se convierte en historia, porque detrás de ese cigarrillo, detrás de esa lapicera, hubo una historia. Y eso es lo que tiene un pub, van quedando marcas, cicatrices, historias de vida.

Lo mismo sucede con los objetos y la decoración. Hay muchos cuadros y recuerdos colgados que han traído los mismos clientes. Por ejemplo, tenemos un remo colgado ahí, lo trajo un cliente y tiene su firma y la fecha. Entonces, eso hace que sea personalizado, que la gente cada vez que viene y dice: ¿ves aquel cuadro?, lo

traje yo. Eso es maravilloso, porque no pasa en todos los lugares, y esa es la magia del pub. Es lo que le da calidez a este lugar, le da personalidad, le da autenticidad a lo que es".

COSAS QUE PASAN

Las anécdotas que tiene Peter son innumerables, podríamos editar un libro con ella, pero la extensión de una nota es tirana, así que le pedimos una pequeña selección.

"Yo estaba en la barra, acomodando algunas cosas, y se acerca una mujer, con un chico de aproximadamente 2 años. Se sienta en la barra con su nene, y yo escucho que le dice: este es un momento muy importante. Le pregunto cómo andan. 'Todo bien', me dice, 'vos sabes que hace tres años, en este mismo lugar, conocí a un hombre... y me casé con él, y este es nuestro hijo... y hoy lo traigo para contarle cómo empezó todo:"

Peter se emociona con la historia, pero enseguida recuerda una anécdota de otro tenor.

"Venía un grupo de muchachos a la tarde y se quedaban hasta última hora, casi todos los días. Pero a uno de ellos la mujer le dio un ultimátum. Así que este muchacho viene un día y le dice a los amigos que se tiene que ir temprano, porque si no la mujer lo mata. Pero empezaron a charlar y a tomar y a divertirse, y se hicieron de nuevo las 12. 'No, no puedo volver, no hay forma de que vuelva', decía el muchacho. Entonces, los amigos lo llevaron a una farmacia, compraron yeso, le enyesaron el brazo, y llamaron a la mujer, le dijeron que no se preocupara, pero que había tenido un accidente. Bueno, con eso zafó esa noche, pero el muchacho tuvo que venir durante 15 días con el yeso puesto, porque si no, lo echaban de la casa. Imaginate la risa cada vez que lo veíamos entrar.

Y así podría contarte un montón de historias, imaginate, a Irish Town viene mucha gente y no sólo de Nordelta, vienen de Tigre, de Pacheco, de Escobar, porque se corrió la voz. Hay grupos que vienen después de jugar al rugby o al fútbol. Hay muchos encuentros que comienzan en las redes sociales y terminan acá. Tenemos la Ladies Night los jueves, que, por supuesto, atrae a grupos de amigas, pero también a hombres solos... Es todo muy diverso, muy variado, y eso lo hace divertido".

LA HISTORIA DEL SOMBRERITO

No podemos terminar la nota sin hablar del sombrerito, que, junto a la excelente atención, la amabilidad y la simpatía, constituyen la marca registrada de Peter.

"Todo comenzó cuando estaba en la barra. Una vez un cliente olvidó un sombrero y bueno... como yo no tengo mucho pelo, lo empecé a utilizar. Con el tiempo volvió el cliente, le dije que se había olvidado el sombrero, pero me lo regaló: 'a vos te queda mejor que a mí', me dijo. Así que me lo quedé, y me vino

bien, porque en la 'terraza' hace frío, y más en invierno. Cuando el primer sombrero ya no daba más, empecé a comprarme algunos. Y los clientes, cuando viajaban al exterior y me preguntaban qué quería que me trajeran, yo les decía: 'traeme un sombrero'. Y así empecé a hacerme un stock, y los voy rotando. Yo les digo a la gente que estoy marcando tendencia, y, de hecho, hoy en día, en la zona de Nordelta, todo el mundo me identifica con el sombrero, o sea, muchos no conocen o no recuerdan mi nombre, pero dicen: 'anda al pub, a Irish Town, que te atiende el del sombrerito, seguro la vas a pasar bien'. Y bueno, eso también es un halago, porque la gente reconoce lo que uno hace, y eso es muy importante para mí, es algo que me pone muy contento".

Nota y fotografías: Marcelo Iglesias @iglesiasmarcelo



la ficha de Peter

Edad: 58 años.

Estado civil: Separado.

Hijos/as: Nicolás, mi orgullo, mi felicidad, mi

fuerza para seguir adelante.

Hobbies: antes todos los deportes, hoy paddle.

Hincha: del más grande, RIVER.

Música preferida: casi toda, pero soy un román-

tico

Comida preferida: con amigos, no importa qué. **Bebida preferida:** el Champagne y el cuba libre. **Un sueño por cumplir:** ver a mi hijo feliz y que tenga el mejor recuerdo de su papá

Un lugar por conocer: no quiero morir sin visitar

el Coliseo de Roma.

El futuro: estar tranquilo, con salud, dinero y amor, y no tener que molestar a nadie.





GESTIONANDO EL CONOCIMIENTO

- Consultoría Estratégica en Transformación Digital -









CAPACITACIÓN

CONSULTORÍA

DESARROLLO & IMPLEMENTACIÓN SOPORTE



Sabemos qué hacer y cómo hacerlo | www.skydiving365.com.ar | info@skydiving365.com

ESTUDIO CONTABLE

Dra.DIANA L. CERRATO (UNLaM)



CELERIDAD Y EFICIENCIA · 20 AÑOS DE TRAYECTORIA · ESPECIALISTA EN IMPUESTOS

www.estudio-dlc.com

Inspecciones y regularización fiscal Servicios de contabilidad integral Certificaciones, informes y legalizaciones Consultoría en criptomonedas

SERVICIOS ONLINE

estudiocontabledlc
 estudiocontabledlc

Sedes en NORDELTA y CABA

Odonto.Zen



Fernanda Herrera Murua

Odontóloga Adultos y Niños

Av. del Puerto 215, Bahía Grande, Nordelta. Oft 311









POTENCIAMOS TU MARCA

HACEMOS CRECER TU NEGOCIO

- ESTRATEGIA DE MARKETING
- DISEÑO GRÁFICO
- DISEÑO WEB
- SOCIAL MEDIA
- CAMPAÑAS ONLINE



ESTALLIDO

Agencia creativa de marketing

@estallidodigital.ok - www.estallidodigital.com - info@estallidodogital.com



ANA SANTAMARINA EN BUSCA DEL BIENESTAR

Muy pronto, Ana Santamarina va a sumarse a Revista Gallaretas con una columna en la que nos va a hablar sobre el Coaching de Vida.

Ana tiene 51 años y es madre de tres hijos. Trabajó como asistente de ejecutivos en empresas nacionales e internacionales, en el Congreso de la Nación y actualmente asiste al directorio de una empresa. Es asesora de imagen y Coach certificada.

¿Cómo llegaste al Coaching?

Como asesora de imagen, siempre tuve el sentimiento de que, para generar un cambio externo, se debía empezar con un proceso interno para encontrar el bienestar. Entonces, comencé a preguntarme qué herramienta debía incorporar para poder ayudar a las personas con ese cambio interno, y ahí llegó el Coaching.

Acompañar y asistir a la gente siempre fue mi pasión, porque asistir significa estar al servicio de las personas y ayudarlos a dar lo mejor de ellos, lo mejor de su potencial, es buscar que las personas se puedan conectar con el bienestar.

¿En qué consiste el Coaching de Vida?

El Coaching de Vida es un proceso mediante el cual el Coach acompaña a las personas en el camino hacia el logro de metas. Hay personas que llegan a determinada etapa de la vida con algún grado de insatisfacción, algo que los incomoda, algo que no los hace sentir bien. Por mencionar algún ejemplo, perso-

nas que han trabajado toda la vida en relación de dependencia y sueñan con tener su propio emprendimiento, muchas veces ese cambio significa un gran desafío ya que, para lograr dar ese salto, deben animarse a salir de la zona de confort. Otro ejemplo podría ser el caso de aquellas mujeres que se han dedicado a su familia y, ahora que sus hijos son grandes, quieren iniciar algo que les sea propio, les genere bienestar y plenitud, y no saben cómo o por dónde empezar.

Mediante el proceso de Coaching, otros aspectos que se pueden trabajar son con las creencias y los miedos, que son los obstáculos que más paralizan o limitan a las personas al momento de plantearse una meta. Es como reprogramar la cabeza. El cliente viene pensando de una manera, que, hasta ahora, lo limitó, lo paralizó. Entonces, el coach lo que hace es acompañarlo a través de una serie de ejercicios y preguntas poderosas y asertivas, que van a guiarlo hacia sus propias y nuevas respuestas.

¿Cuál es la diferencia con una terapia?

La terapia trabaja con traumas, el Coaching de Vida trabaja de presente a futuro, no interviene en cuestiones que han sido traumáticas para una persona, que necesita resolver en otro ámbito. De hecho, se puede hacer Coaching y terapia a la vez, siempre y cuando ese proceso que tiene que hacer en un ámbito terapéutico, no impida que avance en su proceso de Coaching. Si la persona se frena porque hay algo del pasado por resolver, el proceso de Coaching no va a poder avanzar.

El Coaching no es un ámbito terapéutico, sino que se trabaja hacia adelante, hacia donde querés llegar.

¿Cómo se prepara un Coach?

Para poder acompañar y potenciar a una persona, uno debe tener ciertos aspectos resueltos. Por eso, a mi entender, las personas que nos dedicamos a esta profesión debemos capacitarnos constantemente y estar actualizados para poder guiar al cliente. En este momento estoy por finalizar una nueva Certificación que se llama Eneagrama para Coach, que es una herramienta de autoconocimiento que me ayuda a conectar con las propias luces y sombras, o para decirlo de manera diferente, reconocer los aspectos de mi personalidad que necesito trabajar para mejorar y también para lograr mantener y poten-

ciar aquellos que son mis fortalezas y de este modo buscar constantemente el equilibrio. Por otro lado, durante el transcurso de las sesiones, el coach debe mantenerse presente y en estado de escucha activa con su cliente, y a su vez, estar atento a sus propias creencias, juicios y valores para que éstos no influyan en las mismas, ya que el proceso es del cliente, que tiene sus propias creencias y valores.

¿Cuándo termina el proceso de Coaching?

Los tiempos de un proceso van a depender del tema que traiga la persona para trabajar. Uno estipula las sesiones de acuerdo con la necesidad del cliente.

La sesión de admisión antes de iniciar el proceso es el momento en donde el coach tiene la posibilidad de comprender mejor las necesidades del cliente, y a su vez el cliente conocer más detalladamente qué es el Coaching, qué puede esperar de las sesiones y cómo va a ser la relación con el coach. Se establece una alianza de trabajo y se firma un acuerdo de confidencialidad. A partir de ahí comienza el trabajo.



Es muy importante el compromiso del cliente consigo mismo a partir del momento que se plantea una meta, ya que ese compromiso será el que lo acerque más o menos rápido al logro de esta. Por otro lado, también es fundamental el compromiso de respetar el proceso que va a encarar. Es entender que hay un tiempo, y que en ese tiempo hay días en que las cosas salen bien, y días en que se frenan, y que eso también forma parte del proceso.

¿Qué podemos esperar de tu futura columna?

Me gustaría que los lectores descubran o conozcan mucho más sobre esta herramienta, que es el Coaching de Vida. Pero, fundamentalmente, si alguien se siente identificado y piensa: "bueno, esto es lo que me pasa a mí", vea que, a través de este proceso, puede lograr lo que desea.

Quiero que quien sienta que le resuena, se anime a darse posibilidades, se anime a creer. Si vos no crees en vos, nada podría funcionar. Y más allá de que lo hayas intentado y no haya funcionado, es fundamental creer que se pueden adquirir nuevas herramientas, que se puede poner luz donde hoy no hay luz. Eso es el Coaching, poner luz donde hoy no la hay.

Para terminar, ¿te gustaría decirle algo al lector?

Sí. Me gustaría invitarte a que siempre encuentres un tiempo para conectarte con vos mismo. Ese tiempo puede ser aquel que empleas para realizar esa actividad que te genera bienestar y que logra que, por un momento, te abstraigas de la rutina diaria. Es justo ahí, donde al escucharte, conseguirás conectar con tus necesidades reales. Conectarte es darte tiempo, es permitir que tu voz interna se exprese, es tratarte con cariño, es ser amable con vos mismo. Hoy la gente no se escucha: está tapada por el ruido, por la rutina, por las obligaciones, por los problemas.

La realidad es que tenemos una vida. Y esa vida hay que vivirla

Nota y Fotografías: Marcelo Iglesias @iglesiasmarcelo

CONTACTO

Correo: coachdevida.as@gmail.com

IG @anasantamarinaok WhatsApp: 11 5341 2678





La tranquilidad de elegir la piscina ideal para tu hogar



DISEÑO DE PROYECTOS

DIRECCIÓN DE OBRA | CONSTRUCCIÓN





Materno Infantil y
3 Hospitales de
Diagnóstico Inmediato.

Tigre significa salud de calidad.



Tigre es, mi //in/m





Atención a particulares, locales comerciales y empresas

RETIRO Y ENTREGA A DOMICILIO

Reparación y mantenimiento de PC
y notebooks
Armado de PC
Asesoramiento en minería
Venta de notebooks
Formateo e instalación de sistema operativo

@damore.tech
www.damore.tech
11 5014-5515
AVENIDA DEL GOLF 610, NORDELTA



ENTRE REJAS

EN UNA COMISARÍA DOS EMPRENDEDORES FUNDARON EN ROTTERDAM UNA CAFETERÍA QUE ATIENDEN EX CONVICTOS EN PLAN DE RECUPERACIÓN.



La neutralidad tradicional de los Países Bajos comenzó a caer el 10 de mayo de 1940. Un sobrevuelo de una flotilla de la Luftwaffe, la Fuerza Aérea de la Alemania Nazi, sobre Rotterdam fue el inicio del final. Los habitantes de la ciudad portuaria más grande de Europa consideraron que era un ataque dirigido a sus vecinos del Reino Unido que habían declarado la guerra un año antes. Sin embargo, la formación se dio media vuelta, se alineó al curso del río Mosa que atraviesa la ciudad. Por primera vez los habitantes, sin capacidad de respuesta posible, vieron descender a las fuerzas del Fallschirmjäger, el cuerpo de paracaidistas nazi. A pesar de la imprevisión, con algo de torpeza, las fuerzas neerlandesa lograron mantener a raya la invasión, pero ya había sido prevista la destrucción total de la ciudad para un par de días después. Eso sucedió el 14 de mayo, cuando en Rotterdam sólo quedaron en pie iglesia gótica de San Lorenzo y el Ayuntamiento.

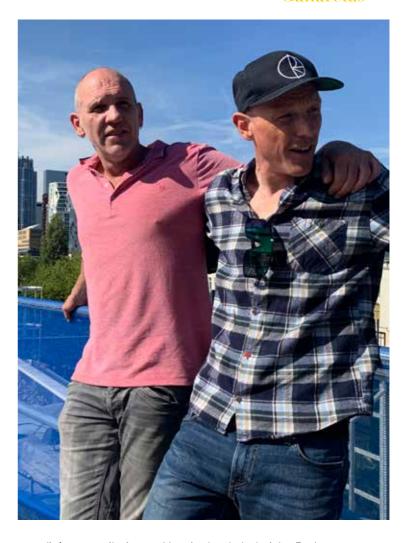
Literalmente de las cenizas emergió la ciudad más vanguardista de Europa. Mientras sigue siendo el puerto más activo del continente, su nueva cara, reconstruida a base de la osadía del pensamiento lateral, la convirtieron en un muestrario de la vanguardia arquitectónica. El mítico rascacielos triple que un juego óptico transforman en 3 y que salió del lápiz de Rem Koolhaas, el Markthal, un complejo de viviendas con forma de herradura invertida obra del estudio MVRDV, tal como el Depot Boijmans Van Beuningen, un depósito público de arte; Blaaktoren, un condominio conocido como El Lápiz; el pequeño barrio de casas cúbicas (Kubuswoning) que hiciera en los '80 Piet Blom.

Rotterdam es un jugador aguerrido, potente, que le pone el pecho a los embates del Mar del Norte y juega al límite para cubrir su destino. En medio de este corazón fuerte, capaz de reponerse de la destrucción total, dos aguerridos emprendedores pensaron un negocio en varias capas. ¿Qué se puede esperar de la unión de un policía y un antiguo ladrón que no sea una película de Holywood? En Rotterdam puede implicar crear un bar dentro de una comisaría abandonad, apostando a la reintegración perdurable de ex convictos.

Marco den Dunnen y Rodney van den Hengel cruzaron sus caminos muchas veces antes de tener la llave de la misma puerta que abre Heilige Boontjes (literalmente Porotos Sagrados), su cafetería en la comisaría de Rotterdam ubicada en Eendrachtsplein 3. Marco era agente de policía cuando se conocieron. Hoy sigue trabajando en la ciudad, pero tiene el cargo de Inspector. Cuando joven estudió diseño gráfico. De eso trabajó al recibirse. En paraelo hizo mucho trabajo social y obtuvo una maestría en pedagogía. Poco tiempo después inició su servicio a la policía local.

Rodney es un ex matón y adicto que pasó un tiempo en la cárcel. Con decisión, cuando salió, se auto reintegró: volvió a la escuela para terminar con sus estudios. Aunque la cursaron separados, comparten con Marco los estudios sobre trabajo social. Rodney se convirtió en un experto en reintegración desplegando estrategias en varios barrios de Rotterdam.

"Nos conocimos en 2014 en Rotterdam a través de un colega que



era policía comunitario en el barrio donde trabajaba Rodney -me cuenta Marco mientras sirve su café preferido, el mismo que es considerado el mejor de la ciudad-. La charla fluyó fácilmente y pudimos contarnos muchas de nuestras experiencias previas. Nos sorprendió darnos cuenta de que teníamos ideas similares y una pasión por ayudar a las personas a largo plazo. Percibimos que necesitábamos un lugar de capacitación y experiencia laboral para formar profesionales que no existía. Soñábamos con ese lugar genial donde es posible aprender un oficio, trabajar en tus problemas, obtener el apoyo y el entrenamiento adecuados. Era una forma de trabajo a la que todos abordaban con extrañeza cuando lo presentábamos".

Ambos estaban de acuerdo en que si para los jóvenes en general obtener un espacio donde desarrollarse laboralmente es complicado, "es aún más difícil para las personas con antecedentes de detención encontrar trabajo -aporta Rodney-. Sin trabajo, el riesgo de recaída en el consumo de sustancias o la reincidencia delictiva es alta. A menudo, estas personas tienen problemas sociales, de vivienda, de deudas o de salud adicionales". El proyecto de Marco y Rodney era maximizar las posibilidades de las personas dispuestas a reencausar su senda en términos laborales y, además, ofreciendo guía y soporte para enfrentar los desafíos que se cruzan, sobre todo en los primeros tiempos.

THE BEST EX-PRESSO IN TOWN

Bajo la idea de maximizar las posibilidades de conseguir un trabajo para los ex presos, Marco y Rodney decidieron que la reintegración puede ser mejor, más sostenible y, sobre todo, más divertida. Llegaron a un local abandonado por una comisaría que fue trasladada a un nuevo edificio Reinventaron la arquitectura y desplegaron un gran trabajo de selección de personal bajo un programa integral que evaluara el estado de situación personal de cada sujeto y sus posibilidades de iniciar un proceso de reincorporación al circuito productivo y humano. "Pensamos que podíamos ofrecer una serie de buenas tazas de café como consuelo para los ajetreados transeúntes de Rotterdam, pero también para un grupo de personas que quisieran volver al mundo abierto", explica Marco.

Hoy su personal está integrado casi totalmente por jóvenes que han atravesado algún problema judicial. Aunque originalmente planteado como un café, Heilige Boontjes creció geométricamente. Hoy también es un restaurante a la carta, una propuesta take away, abrió salón disponible para eventos corporativos,



sumó un food truck que permite llevar Heilige Boontjes a donde quieras, además de producir sus propios blends de café.

"Hemos visto comparecer ante la justicia a la mayoría de nuestros chicos a causa de hurtos, robos y tráfico de drogas en Delfshaven", afirma Rodney. Los jóvenes provenientes de ese distrito a orillas de la margen derecha del río Nuevo Mosa se sumaron al



emprendimiento social, pero para Rodney y Marco, ese nombre queda pequeño. "Nos interesa ser un sitio que acoge a todos aquellos que, por diversas razones, han perdido el camino correcto, pero están convencidos de que, con compromiso y buena voluntad, es posible recuperarlo", explica Marco. "Este es un lugar en la que todos te extrañan cuando no te presentás, lo que significa que sos necesario en la sociedad porque hay un lugar donde te esperan -completa Rodney-. Saber que aportás valor que sos parte de un todo que requiere de tu presencia para funcionar, que cuentan con vos para que las cosas salgan, es el mejor combustible motivador que existe".

Heilige Boontjes utiliza productos sostenibles, con etiquetas respaldatorias según la normativa de la Unión Europea. Negocia un acuerdo de comercio justo con cada uno de sus productores y apuesta a trabajar con agricultores de su país de origen. Las ganancias se reinvierten. Se utilizan en los Países Bajos para capacitar y emplear a jóvenes alejados del mercado laboral. "Se trata de jóvenes con antecedentes penales, deudas, bajo coeficiente intelectual, entre otras variantes -enumera Marco-. En los últimos años, trabajamos con más de 60 jóvenes en puestos externos y otros 20 que trabajan para nosotros en otro tipo de tareas de soporte al proyecto".

A la hora de montar la idea, hace casi una década atrás, eligieron como lema una frase que se puede leer en el local "se necesita un pueblo entero para criar a un niño". "Nuestros trabajadores -explica Rodney- han experimentado cosas de las que no están orgulloso. Pero la mentalidad de la calle también provee de honor y hermandad, lo que tiene su costado hermoso. Estos muchachos son talentosos y leales. Con la dosis adecuada de disciplina, experiencia práctica y reconocimiento, pueden llegar muy lejos". Reconocen haber rastreado sin suerte posibles experiencias para inspirarse a la hora de empezar. Coinciden que el mayor desafío ha sido (y sigue siéndolo) el dinero. "El lugar para empezar, los trámites requeridos por la ciudad, los materiales y el montaje... nada que ver con los jóvenes. Ellos nunca son el problema. El gobierno



lo es", sentencia Marco.

Los candidatos a integrarse a la plantilla pueden presentar directamente su postulación, o bien solicitarla a través de amigos, la policía y los funcionarios de la ciudad. Una vez que atraviesan el proceso de selección, bastante similar a cualquier otro camino para conseguir un empleo similar, al ingresar pasan 52 semanas en un proceso de reintegración. Terminado ese trabajo donde se los apuntala psicológicamente, en habilidades sociales y en la particular problemática que los llevó a un proceso judicial, se brinda capacitación laboral. Al fin de esos 13 meses "si quieren y están en condiciones, podemos ofrecerles un contrato de 6 meses que podemos prorrogar, a su fin, por otros 6 meses, y luego por un año".

La experiencia les ha demostrado que más allá de su plan, existe una enormidad de variantes en el proceso de reinserción. "La mayoría de ellos no trabaja porque nadie aprecia el valor que poseen y pueden aportar a la sociedad", afirma Rodney. "Lo que hacemos es contratarlos y dejarlos hacer su trabajo -continúa Marco-, después de unas semanas los propios jóvenes van mostrando sus debilidades e intentamos estar atentos para apuntalarlas y generarles fortalezas. Nosotros podemos estar dispuestos a brindar lo que necesitan, pero entendemos que la ayuda solo suma cuando la quieren. Eso solo sucede cuando confían en vos. Es un camino que lleva algo de tiempo. Los tratamos como a nuestros propios hijos. Somos amables, los amamos y realmente les decimos lo que necesitan escuchar, incluyendo algunos duros consejos

paternales".

Consultados sobre si la relación entre Rotterdam con su particular espíritu vanguardista y poco crítico frente a los desafíos que parecen bizarros en otros sitios, y Heilige Boontjes ha sido determinante para albergar este proyecto, Marco chicanea "puede funcionar en Buenos Aires o en Rosario. Necesitás profesionales que sepan lo que hacen y una policía seria, que confíe en la reinserción de los jóvenes y que respalde la misión con sus actos. La segunda ronda se acaba de lanzar con la apertura Ookami (lobo en japonés), en Burgemeester Meineszplein en la misma ciudad, donde han comenzado a tostar su propio café. "Ves todo tipo de gente entrando a nuestros locales -explica Rodney-, desde yuppies y hipsters hasta prostitutas y ancianos. Al entrar en contacto con diferentes personas, la empresa adquiere una función social. Eso es bueno para la cohesión del barrio y para los jóvenes que trabajan con nosotros".

Marco sueña con "poner un poco más de brillo en este planeta. Me encantaría quedarme en la policía y hacer un poco de asesoramiento junto con Rodney para otras ciudades". "Heilige Boontjes puede ser una idea más grande -aporta-. Pero grande no siempre es tamaño, a veces es sólo inteligencia". Como diría el sacerdote que enseñó al revolucionario San Agustín, Erasmo de Rotterdam, "los zorros usan muchos trucos. Los erizos, sólo uno. Pero es el mejor de todos".

Flavia Tomaello



Tel: 11 37804930

Dirección: Bolivar 746 b - Pilar Centro

www.graficaworldcolor.com.ar

Mail: coopgraficaworldcolor@gmail.com



Transporte aéreo y terrestre internacional y nacional de animales de compañía.

International Pet Relocation Services Worldwide Animal Transport

CLINITRAVEL

+ 54911 4991.9992 / 2288.8985. info@clinitravel.com V. de Obligado 2372 Cp. 1428. CABA. Shopping Remeros Plaza local 1160 Tigre. @ @clinitravel.ipata Clínica Veterinaria Urgencias, cirugías, Iaboratorio, ecografía, spa y pensionado Laboratorio propio Express.

CLINICUCHA

+549114991.9992/6143.9822/3915.7715. Shopping Remeros Plaza, local 1160. Tigre.

- @ @dra.tessie
- (f) @veterinariaclinicucha
- @TessieBisbal



EL CAMINO

Una historia de muebles & personas

1964

__

© elcaminostudio Av. Liniers 3089 Tigre - Buenos Aires +54114715.1584



centro-aire.com.ar | 0800.345.4888

Venta, instalación y posventa bajo normas de calidad Daikin



