NORDELTA
Gallaretas
Edición **152**

SOFÍA EUGENI
La chica que pinta

ESTILO ADELINA
El clásico de la ruta 27

CE CE PIUMÉ
La belleza de lo sencillo

BAL HARBOUR SHOPS
Donde dejarte ver

INMA PUIG
La psicóloga revolucionaria

DAKSHA
La gran costumbre de alimentar el alma

¿Querés ser parte del equipo RE/MAX?

Escaneá el QYR para más información.

EDITORIAL

CON LOS ADORNOS EN LA CAJA

En la cuenta regresiva de fin de año. En este tiempo que es un entre tanto demasiado lleno de expectativas, compromisos, deseos, actividades, promesas y cierres, mientras el árbol de Navidad precalienta y las bolas se mecen en su caja, es buen momento para encontrar horizontes más calmos. En estas páginas nos hemos esmerado en eso. En dar otro sentido a este pedacito de año que nos queda y que nos compromete a pensar proyectos para el que viene.

Daksha, desde la tapa, nos da una clase de cocina y vida que resulta inspiradora para dar el primer paso en ese camino. Inma Puig, quien fuera la psicóloga del Barcelona de Messi y Guardiola, y ahora en el El Celler de Can Roca, nos deja reflexiones para encontrarnos con nuestras emociones. Empático es el diseño que propone la revolucionaria Ilse Crawford. Con ese espíritu una diseñadora local nos muestra el camino de su éxito en Nordelta y Punta del Este. El corazón de Tigre se vuelve arte en un atelier joven. Y los viajes, siempre el vuelo que nos permite levantar la mirada y el alma… Esta vez cerquita, en el destino en sí mismo que representa la parrilla de la ruta 27. A trecho largo, pero con historia, visitamos el Bal Harbour Shops, el mítico sitio del lujo en Miami. El festejo de los emprendimientos de la comarca que ganan prestigio con el tiempo. Mientras se van acomodando una tras otras las columnas de actividades que nos llevan a fin de año, regalate un respiro en nuestras páginas y permitite que entren ideas frescas, para ir pensando un 2023 con jugadas renovadas. Parafraseando a Albert Einstein: "si buscas resultados distintos, no hagas siempre lo mismo".

Flavia Tomaello

STAFF

AÑO 17 • Nº 152

@gallaretas_nordelta
@nordelta_premium
/revistagallaretas
gallaretas.com.ar
RGallaretas

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.

FOTO DE TAPA:
MARCELO IGLESIAS.

COLABORADORES:
ROSARIO FRERS, RUBÉN FUENTES, LEONARDO GÓMEZ, MARCELO IGLESIAS, ERNESTO MOLINARI, LAUREANO PÉREZ, FABIÁN SANS, FLAVIA TOMAELLO.

FE DE ERRATAS: EN LA EDICIÓN ANTERIOR #151 LA NOTA "MIGUEL, EL VENEZOLANO DE LA SHELL" MARCELO IGLESIAS LA ESCRIBIÓ E HIZO LAS FOTOGRAFÍAS.

SUMARIO

EDICIÓN 152

8. CE CE PIUMÉ
Centro de prevención y especialidades.

14. ILSE CRAWFORD
Interiorismo para el bienestar.

26. GASTRONOMÍA EN LA RUTA 27
Estilo Adelina.

32. ARTE / SOFÍA EUGENI
La chica que pinta.

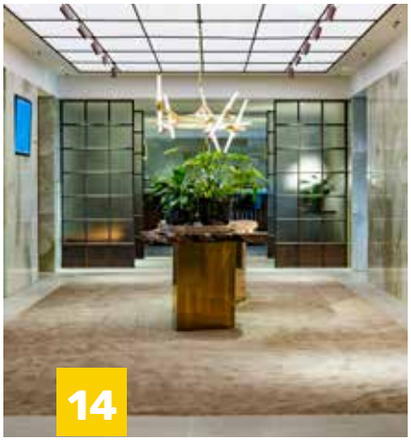
40. DAKSHA
La gran costumbre de alimentar el alma.

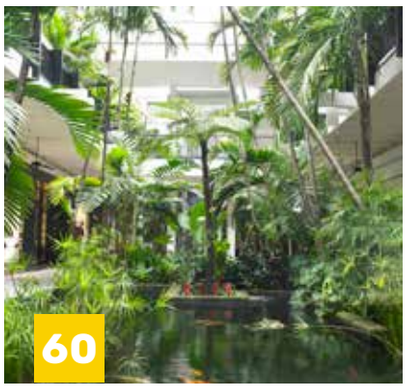
52. INMA PUIG
La psicóloga revolucionaria.

56. DOCTORES PALMIERI

60. BAL HARBOUR SHOPS
La vidriera donde dejarte ver.

64. LA FRASE DEL MOMENTO
Laureano Pérez.





La Regina
REAL ESTATE

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.

wwww.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

Clínica Veterinaria - Pet Shop
Baño y Peluquería

CLINISTORE

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

cambio baires

MEJOR PRECIO, MEJOR ATENCIÓN

Agencia de Cambio habilitada
por el BCRA Nº20.044

www.cambiobaires.com.ar

NORDELTA

Av. de los Lagos 6895

1135701019

SAN ISIDRO
Belgrano 273
1124108792

OLIVOS
Av. Maipú 2443
1158233525

MARTINEZ
Av. Santa Fe 1812
1163952229

GRAL. PACHECO
Av. Hipólito Yrigoyen 885
1149791506

VTE. LOPEZ
Av. Maipú 323
1160984648

SAN FERNANDO
Constitución 866
1153013846

SAY CHEESE

QUESOS - SALUMERIA
TABLAS GOURMET
REGALOS EMPRESARIALES

15% OFF
ESCANEANDO EL CODIGO QR

Lunes a domingos de 10 a 20hs

Remeros Plaza Shopping.

EL CLUB DEL CHEQUE

Dólar | Euro | Real | Criptomonedas | Cheques

ESCOBAR
Puertos del Lago
La Rambla Plaza 15
Piso 3, OF D.
11-6363-9062

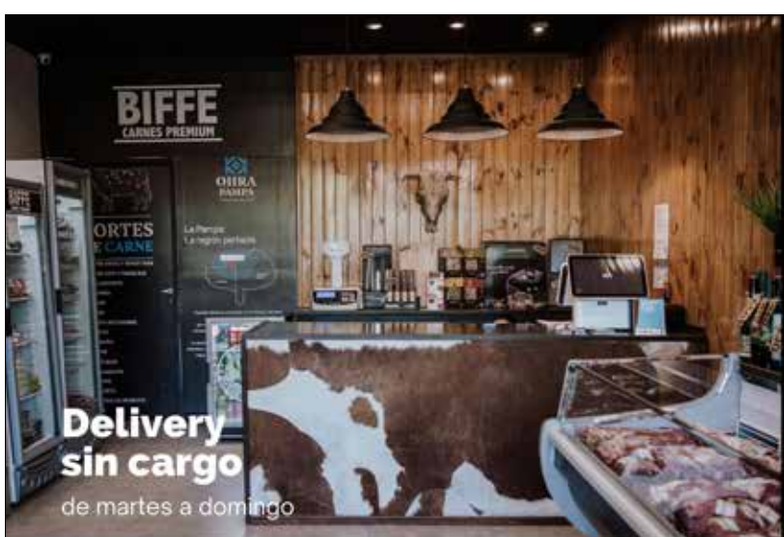
VILLA DEL PARQUE
Cuenca 3469
11-6528-7230

VILLA URQUIZA
Av. Triunvirato 4624
11-3649-1062

NORDELTA
DEL CAMINANTE 30,
4TO OF 429
11-2815-3864

ElClubdelCheque

ElClubdelCheque



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

CE-CE PIUMÉ

CUANDO LA PASIÓN Y LA SIMPLEZA CONVERGEN, EL RESULTADO ES LA EXCELENCIA, PURA E IRREVOCABLE.

EL NOMBRE

Viajamos hasta San Pedro, a la vera del Paraná de las Palmas, hogar de cítricos, ensaimadas mallorquines y exquisitos pescados. Nuestra travesía tiene otro objetivo, encontrarnos con Carla Vitale, dueña y creadora de Ce Ce Piume, nombre curioso y mágico, como mágico es todo lo que la rodea. Las dos c provienen de sus hijos, Chloe y Cruz y Piume significa pluma en italiano. Objeto que usaban los caciques en sus vinchas y representaban, según su cantidad, la valentía en sus actos de batalla. Estamos, inequívocamente frente a una mujer talentosa y valiente, a quien la vida ha puesto a prueba en un sinfín de ocasiones.

EL PROCESO

Cuando nos mudamos a esta casa soñaba con un camastro al final de la pileta y no existía en Argentina ese formato. Me puse manos a la obra y entre palos y cañas nació Él, le puse "Piumito Cruz" al diseño más salvaje y después llegó "Piumito Chloe" etéreo como ella, con telas blancas y sin cañas. Fueron el puntapié para comenzar a diseñar, proyectar y fabricar mis creaciones artesanales que hoy no sólo se venden, también se alquilan para eventos.
Comenzamos con palos de eucalipto, elaborando prácticamente todo lo que nos pidieran o imagináramos. El resultado fue algo funcional y hermoso hecho desde un elemento simple y noble.
Todas nuestras piezas son realizadas en maderas autóctonas, como ciprés, el mencionado eucalipto y maderas duras recicladas. No trabajamos con material de madereras, abarcamos todo el proceso desde obtener la madera hasta realizar los muebles.

CALIDEZ PARA TU HOGAR

ESTILO CE CE PIUMÉ

¿Podes definir la impronta y la estética de CCP, cuál es tu inspiración?
Personal, propio, íntimo.
Me enfoco en lograr lo bello de lo simple, en una decoración sensible, perfectamente imperfecta. Valoramos el trabajo artesanal y nuestros clientes aprecian cada detalle que es el resultado de traer la naturaleza a mi hogar, y desde allí al exterior, a otros hogares. Es una satisfacción indescriptible.

TRES EN UNO

Hogar, showroom y lugar de trabajo.
La gente ama ver los objetos en uso, percibir las experiencias que nos brindan. Es un gran diferencial observar una mesa y sentir las emociones de disfrute con familiares y amigos. La casa es a menudo usada por marcas y alquilada para locación o shooting place. Eso significa San Pedro, la esencia, la realidad, lo que no se puede transformar o disimular. Nuestra verdad.

MUNDO DIGITAL

A través de nuestras redes sociales mostramos realidades, sin maquillaje. Una casa real donde vive una mujer - mamá que lucha por alcanzar sus sueños a la vez que cría dos hijos con esfuerzo y sacrificio. Le dedico tiempo a Instagram que es una suerte de ventana donde me muestro y también interactúo con mis clientes y seguidores. Crecemos juntos, conocemos gente increíble y también se muestra mi equipo que es maravilloso.

NUESTRO MERCADO

Tenemos clientes en todo el país, con envíos a Salta, Mendoza, Córdoba y Tucumán, entre otras ciudades. Por el diseño y envergadura de muchos de los muebles, Nordelta, Canning, Pilar y Puertos son nuestro fuerte. También Costa Esmeralda, Cariló, Pinamar y Mar del Plata.
Ampliamos fronteras llegando a países limítrofes y esta temporada estaremos a pleno en Punta del Este, José Ignacio.

ORÍGENES Y TENDENCIAS

Vengo del área de salud, no tengo formación comercial ni en marketing, ni en decoración de interiores, pero soy empática y estoy convencida de que los demás merecen un trato respetuoso y profesional y necesitan la misma experiencia de compra que yo deseo.
Soy muy curiosa, creativa y tengo un sentido de la estética agudizado. Lo multisensorial es primordial, las cosas no solo tienen que verse, también escucharse. sentirse, olerse, saborearse... Así un mueble adquiere un alma, cobra vida y transmite emociones.

Si bien soy intuitiva y sigo lo que me gusta y conmueve, desde hace un tiempo para acá me siento identificada con el "Wabi Sabi", un estilo japonés que es tendencia y significa "la elegante belleza de la humilde simplicidad y la belleza de la imperfección ".

EL FUTURO

Lo que se viene es todo aquello que me haga feliz, crecer y disfrutar. Uno no es "algo" para siempre, uno es siendo... no me define un estudio, una profesión, un rol, un estado civil.
Yo elijo ser yo misma.
Tengo muchas propuestas para showroom en Nordelta, en Punta del Este, en la costa y hasta pedidos de franquicias en varios puntos del país.
Pero al estar en muchos de sus hogares siento que ya estoy en Nordelta.

Mis creaciones son una extensión de mi ser creativo.

Por Ernesto Molinari
Fotografías: Fabián Sans

CONTACTO
website: www.cecepiume.com.ar
Teléfono: +54 9 3329 52-9145
Instagram: @ce.ce_piume
Linktr.ee/Ce.Ce.Piume

HORACIO J. BATTAGLIERO CONSTRUCCIONES

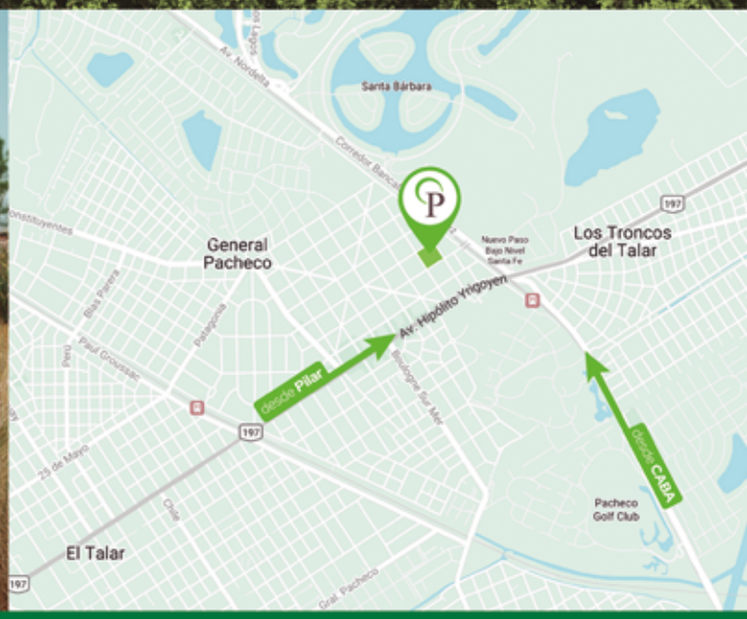
Tablestacados. Marinas, muelles y decks.
Soluciones constructivas en el delta.

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

50 AÑOS CONSTRUYENDO
con Dedicación Artesanal

SABER VIVIR en PACHECO CENTRAL

Unidades de 1, 2, 3 y 4
ambientes desde 50m² a 200m².
Con jardín, balcón o terraza propios.
SUM, piscina, gym, gran parque y más.



SOSA VIVANCO
SABER VIVIR
NEGOCIOS INMOBILIARIOS

4871-5454 / 4871-8699

11 5182-1364

INVITADA POR DARA PARA EL 8VO. CONGRESO DE INTERIORISMO Y DISEÑO ILSE CRAWFORD, LA DISEÑADORA DEL BIENESTAR, PONE A LAS PERSONAS QUE HABITAN POR SOBRE LO PINTORESCO DE LA PUESTA.

El Borough Market, desde el año 1000 afincado en el mismo sitio que hoy, a pasos del Puente de Londres, es el corazón gastronómico de la ciudad. Allí no más el Globe Theatre, donde se supone que se estrenaron las obras de Shakespeare. Destilerías, la Tate, los bares y las calles intrincadas que bordean el Támesis, todo bajo la sombra de la punta de lápiz que Renzo Piano diseñó para la ciudad con su The Shard. El mismo sitio desde el que proliferó la tendencia de las colmenas urbanas de Londres. "Es aquí donde se esconde la esencia de la ciudad", cuenta Ilse Crawford, la llamada "primera dama" del diseño de interiores y considerada la madre del interiorismo del bienestar. Junto a su esposo colombiano, Oscar Peña Angarita, visitaron Buenos Aires invitados por DArA para el 8vo Congreso de interiorismo y diseño. Ambos integran el StudioIlse.

En los alrededores del Borough, en Bermondsey, allí donde se esparce el Londres histórico real con el perfecto ensamble de la vanguardia, es que Ilse y Oscar viven en un pequeño departamento de 110 metros cuadrados un antiguo edificio de

LA SENSACIÓN DE ESTAR EN CASA

ladrillos reacondicionado como vivienda, luego de haber funcionado como fábrica en el pasado. Cuando se le consulta sobre el estilo del sitio que habita, y que ella traslada a su hacer profesional, asegura que "es funcional para lo que necesitamos. El diseño de nuestro hogar es eco de nuestras vidas". Buscaron la flexibilidad suficiente para recibir a los muchos colombianos amigos de su esposo, las múltiples reuniones cotidianas de trabajo, las demandas de la diversidad de proyectos que los entusiasman y "la infaltable clase de yoga de las 5 p.m.".

Ilse es diseñadora, académica y directora creativa "con la simple misión de poner las necesidades humanas en el centro de su trabajo", afirma. Se crió en el ideal danés del hogar cálido y moderno. Para Ilse fueron los escandinavos los diseñadores que se acercaron antes que el resto a los muebles modernos en el uso de materiales naturales, reemplazando el metal por la madera. "Los escandinavos -destaca-, particularmente Alvar Aalto, desaprobaron lo que llamaron el toque inhumano del acero frío".

Su escalada ha sido maratónica, basada, sobre todo, en un concepto real. Apenas con 27 años se convirtió en editora de Elle Decoration en el Reino Unido. Una década años más tarde, radicada en Nueva York, se convirtió en vicepresidenta de Donna Karan Home, uno de los sitios en que profundizó su concepto y fundó su filosofía. La estilista leyó su libro "The Sensual Home" (El hogar sensual), pensado para exaltar los sentidos con una atmósfera agradable a la vista, de olor dulce, aireada y espaciosa, pero al mismo tiempo cálida y reconfortante, relajante y energizante. En esas páginas se sintió representada. Ilse se encargó de traducir la visión de Karan para lanzar su división de estilo de vida.

-¿Cómo fue el salto del periodismo al diseño?

Gracias a personas como ella que vieron posibilidades en mí. El saber periodístico me aportó muchos conocimientos interesantes para trabajar en los proyectos de interiorismo. Había que reunir y estudiar gran cantidad de información para tomar decisiones adecuadas, ser capaz de hacer un buen análisis de todos los frentes en conflicto y poder transformar ese contenido en una narrativa entendible para el cliente.

Para 2001 fundó Studioilse con sede en Londres, un estudio de diseño multiproducto, desde él da vida a su filosofía: "crear ambientes donde los humanos se sientan cómodos; espacios públicos donde las personas se sientan como en casa y hogares que tengan sentido para quienes viven en ellos", sostiene. Esto significa "diseñar muebles y productos que apoyen y mejoren el comportamiento humano en la vida cotidiana y seleccionar materiales que causen el menor daño a las personas (fabricantes y usuarios) y a nuestro planeta. También significa restaurar el equilibrio humano en marcas y negocios que han perdido el rumbo", según dice. Entre sus obras se destacan la Soho House New York y el hotel Ett Hem en Estocolmo, realiza contínuas colaboraciones con marcas del mercado como Zanat, Georg Jensen y Engblad & Co. Lanzó su propia línea de alfombras

junto a la marca sueca Kasthall. Ha desarrollado diseños habitacionales en sitios tan dispares como Canadá, Suecia y Rusia. También es fundadora, y actual jefa, del departamento de Hombre y Bienestar en la Academia de Diseño de Eindhoven, al sur de Holanda, considerada como centro de innovación, investigación y diseño. "Allí intentamos nutrir a una nueva generación de estudiantes para que siempre se pregunten por qué y cómo su trabajo mejora la realidad de la vida", sostiene.
Su camino ha requerido despejar mucho contenido. "La mayor parte de la arquitectura contemporánea -afirmó- se basa demasiado en la imagen: demasiado perfecto, demasiado elegante, demasiado terminado, demasiado abrumador, sin un lugar para la vida real y la personalidad de quienes habitan ese diseño. Los espacios parecen sin vida, sin destino, un montaje. Fraudulento incluso antes de haber sido habitados".

LA PIEL QUE HABITO

Hija de un economista, y columnista de finanzas, de él heredó el afán por cuestionar. De su madre tomó la creatividad. Además de ser un espíritu libre, instaba a sus hijos a hacer, intentar, crear. Para ella fue una combinación muy estimulante. Su hogar estaba armado de acuerdo a las necesidades de su propia familia, gracias a la creatividad de su madre y la practicidad de su padre. Viene de una familia numerosa que no tenía mucho dinero, pero que había conseguido dotar a los suyos del suficiente espacio para expresarse. Cuando recuerda esos tiempos, pone en ellos el punto de partida de pensamiento sobre cómo crear interiorismo. "Siempre me interesó la forma en que los interiores influían en el comportamiento de las personas y me di cuenta de eso analizando cómo se comportaban las personas en nuestra casa frente a los demás".

"Los interiores son, en última instancia, el lugar donde vivimos -sigue-. Esos espacios son mucho más que muebles elegidos por su excentricidad y amontonados en los espacios. Se trata de cómo vivimos como seres humanos, de qué nos pasa cuando interactuamos con los sitios que habitamos. Esos ámbitos son donde se desarrolla nuestra existencia".

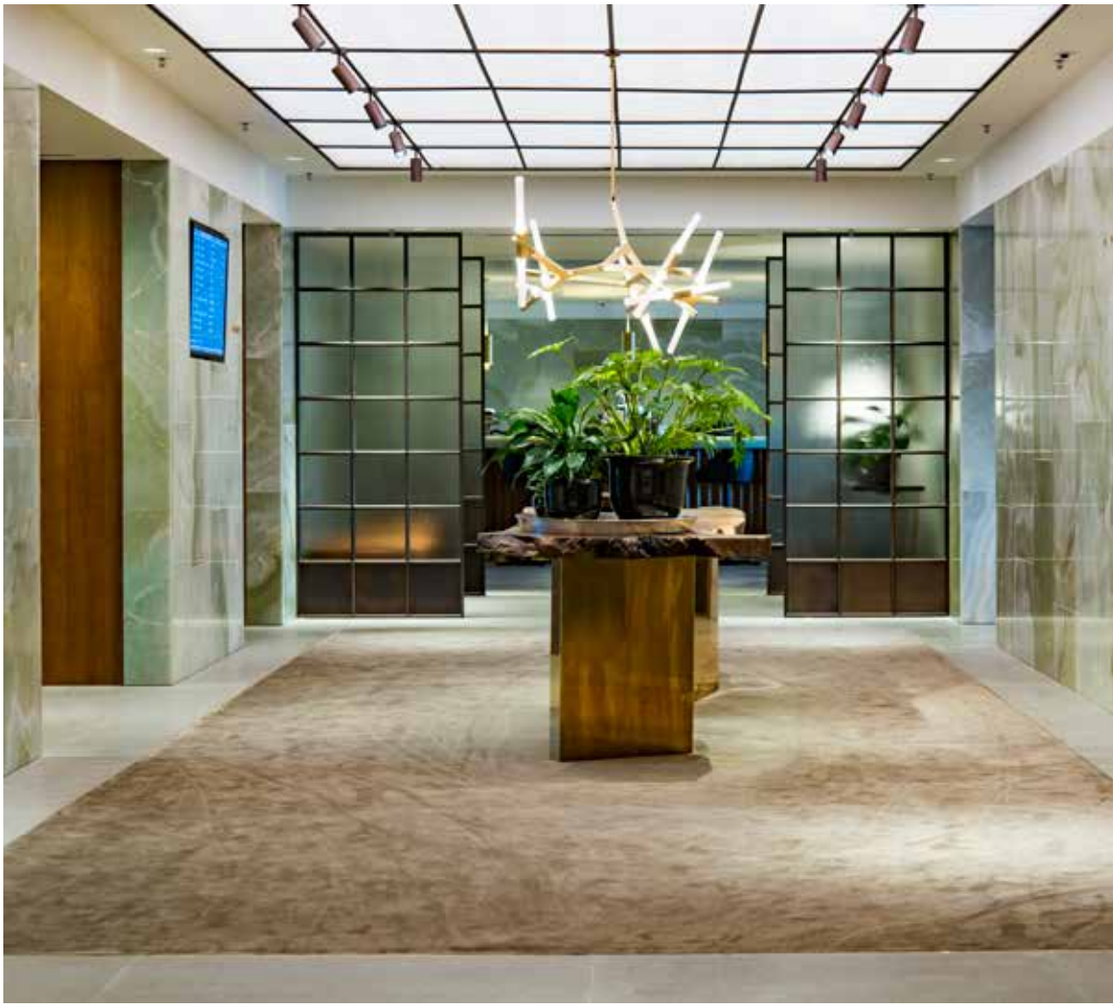
El gran cambio que intenta promover Ilse desde su mirada es la de reubicar al ser humano como punto de partida de cualquier diseño. En lugar de que sea el creador o el arquitecto, se trata de cómo hacer que los edificios sean más habitables. Pero no se centra en el confort desde un punto de vista tradicional, sino del ser humano como ser físico moviéndose dentro del espacio. "Somos seres físicos y las propiedades son un esquema en el que se desarrolla nuestra vida. Esa es la forma en que interactuamos con ellos. No es una actividad intelectual, es corporal".

-Cuando hablamos de bienestar, pensamos en velas, spas, superficies confortables... ¿Qué significa realmente este concepto en el diseño?
-Se trata de un enfoque holístico integrado del diseño que crea espacios que nos permiten funcionar bien, psicológica, física, emocional y socialmente, respetando nuestro impacto en el entorno natural. Las elecciones que hacemos conforman el sistema. En la práctica se trata de priorizar los espacios saludables, el aire, la luz, el agua, los materiales, antes de abordar el aspecto de las cosas. Antes del diseño, hay empatía.

El diseño es mucho más que algo bonito para Ilse. Si es bello pero no humano, pierde su condición. Sus proyectos involu-

cran a la gente de un modo determinante. Por ejemplo, en Londres se embarcó en el desafío de dar vida al interiorismo de un centro familiar de salud mental. No se quedó en las conversaciones de sus contratantes o de los médicos y sus necesidades. Se involucró en investigaciones que intentaron responder si era apropiado inclinarse por colores brillantes, alegres y optimistas, algo que en su equipo de trabajo se presupuso como alentador y como un espaldarazo de buena fortuna para los que circularán el lugar. Sin embargo, al tomar contacto con las familias que se apropiarán del sitio para su comunidad, se toparon con que ellas quieren una puesta más sólida, familiar y atemporal, con proyección en el tiempo. Volvieron atrás sus pasos y recalcularon. La planificación se inclinó por un espacio cálido, reconfortante, seguro, sereno y acogedor.

-Ha dicho que "un proyecto tiene que dejar espacio a los hábitos y al cambio", ¿podría ampliar esa idea?
Dos puntos muy diferentes. Para nosotros, aprender cuáles son los ritmos y rituales personales de nuestros clientes nos ayuda a diseñar espacios que realmente se ajusten a ellos. Esto es particularmente cierto con los proyectos residenciales. Pero incluso trabajando ideas comerciales, es interesante comprender cuáles son los momentos clave que podemos elevar con el diseño. Respecto a la segunda condición, el cambio, el diseño debe permitir suficiente flexibilidad para que los espacios evolucionen. La adaptabilidad es parte de la longevidad.

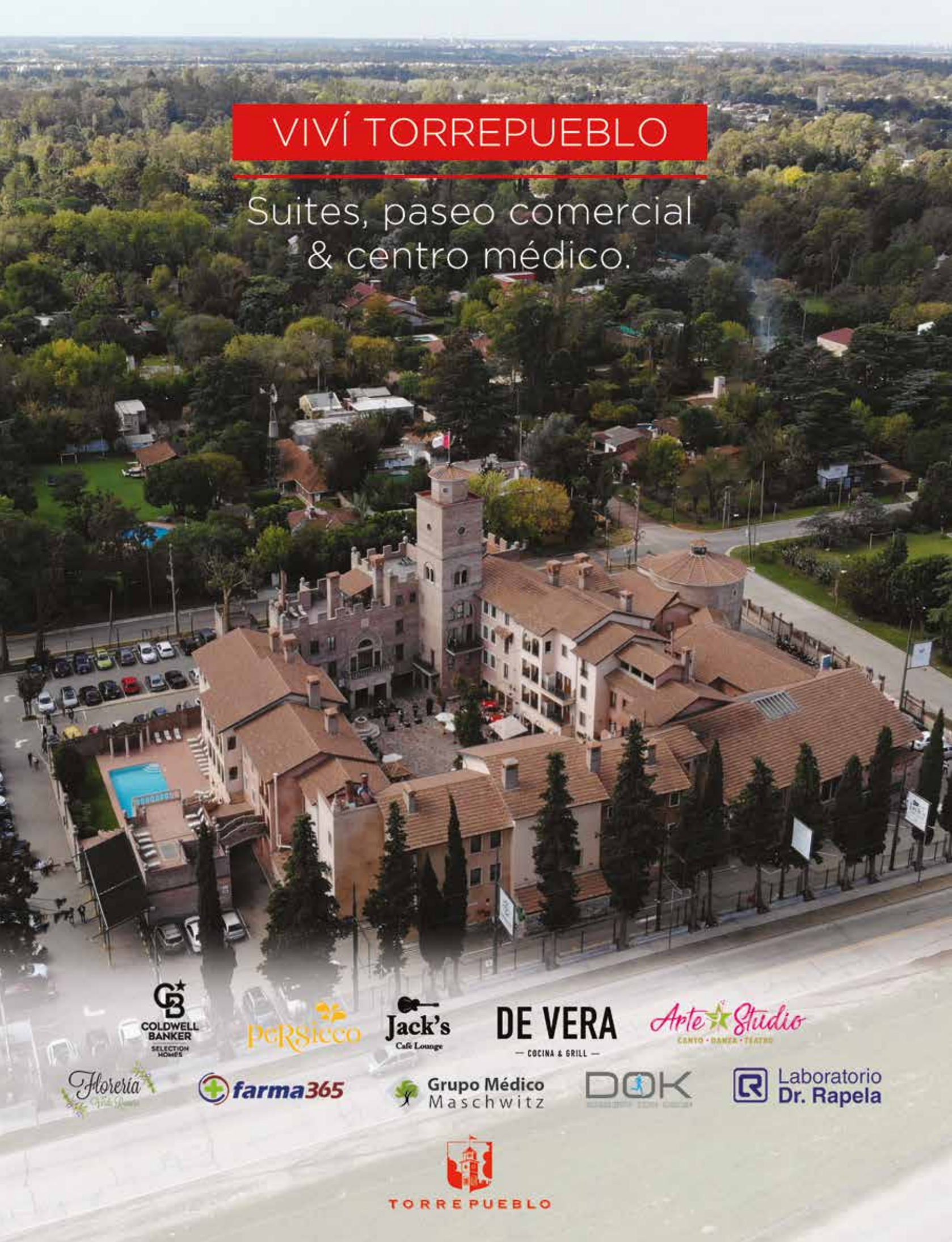


Para Ilse no existe "un hogar", sino más bien el sentido de "estar en casa". Esa es la métrica que toma su pulso cuando elabora un proyecto. "Esa sensación implica rituales cotidianos, percepción de seguridad, inclusión de necesidades prácticas… Partimos de la idea de la experiencia individual. Cuando el interiorista se incorpora al final del proceso solo pueden afectar la superficie. No se puede limitar la consideración del aspecto humano a la última etapa de un proyecto. No hay nadie igual a otro. Hay que acercarse a las personas y conocerlas. Cuando ves el interior de su casa descubrís cosas sorprendentes que no están en la superficie ni en el discurso trivial".

Por Flavia Tomaello

VIVÍ TORREPUEBLO

Suites, paseo comercial
& centro médico.



20% OFF

*USANDO CODIGO DE DESCUENTO CROQUE09 Y PAGANDO EN EFECTIVO VALIDO HASTA EL 31/12/2022

VENI

A conocernos

DESAYUNO· COFFEE · BRUNCH

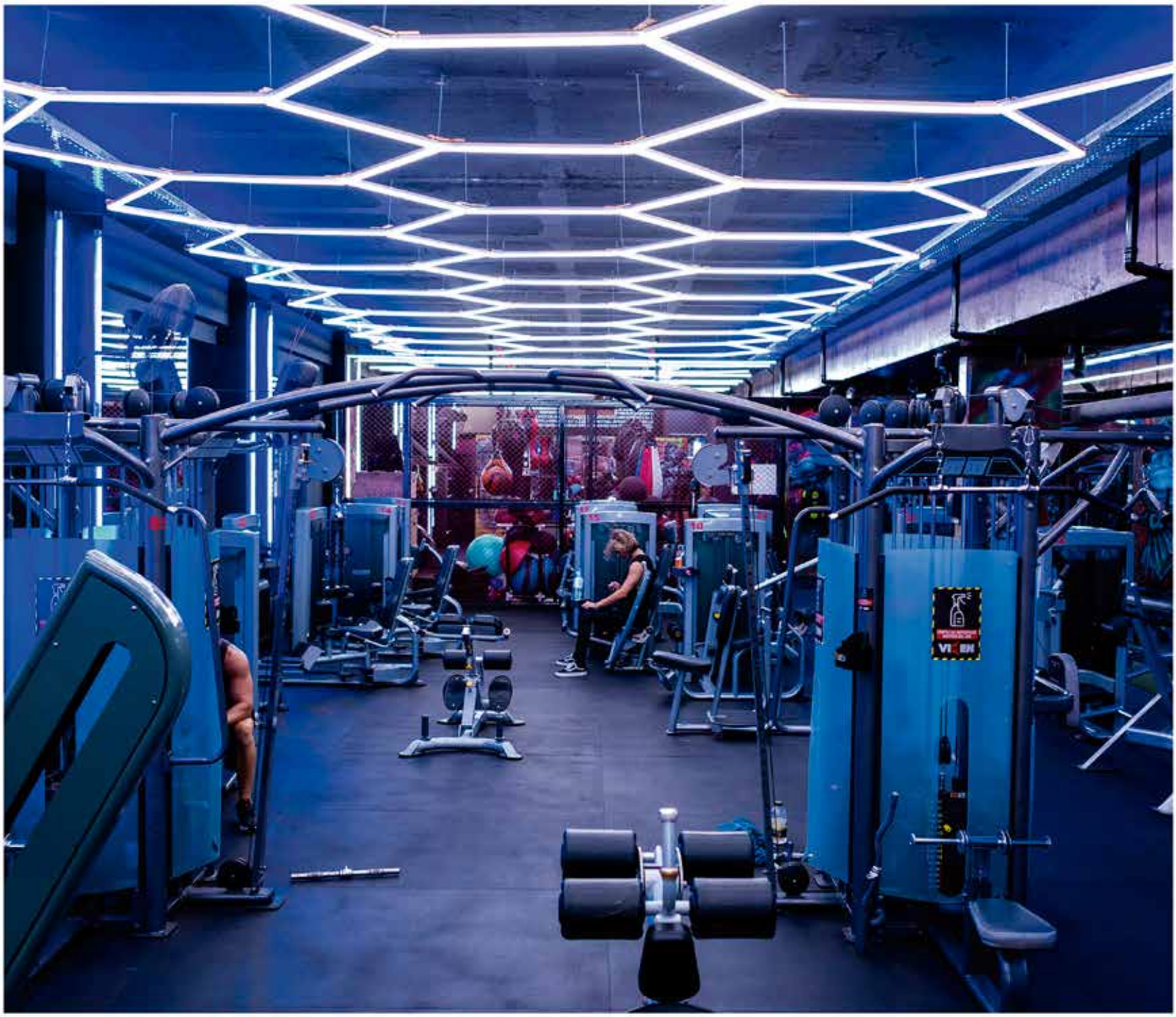
ALMUERZOS, CENAS

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

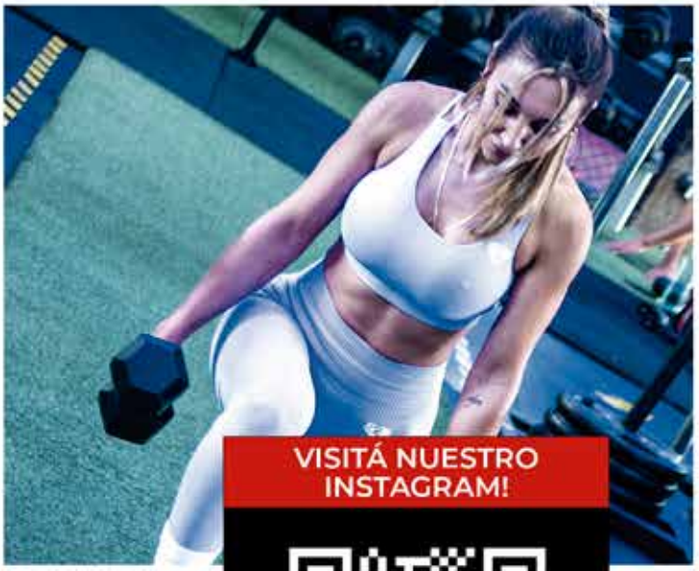
CROQUE MADAME CAFE
NORDELTA



VIKEN

VIKEN FITNESS CENTER

- NORDELTA -



VISITÁ NUESTRO INSTAGRAM!

"TRAIN HARD, BE STRONG"

Entrená en el gimnasio más exclusivo de Zona Norte. Contamos con una estación de **recuperación muscular** para todos los socios.

11 6748-7768

Bahía Grande, NORDELTA RIO

TJ ARBA PAPELERA

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

VENTAS POR MAYOR Y MENOR

PAPELERA Y COTILLÓN

ENVÍOS A DOMICILIO

HACÉ TU PEDIDO POR WHATSAPP:
11 2616-1115

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

Calle Escalada 1200
corredor Bancalari
Localidad Troncos del Talar, Tigre
Centro comercial Euskal Herria Plaza,
Local 13

EL CAMINO

Una historia
de muebles & personas

1964

elcaminostudio
Av. Liniers 3089
Tigre - Buenos Aires
+54114715.1584

La llave de
tu felicidad
está en
insaurralde
brks.
we
the broker
Inmobiliaria Boutique en Nordelta
@elbrokerinmobiliario
www.insaurralde.com
11 6125 5203

DOCTORES

PALMIERI

ANTES

DESPUÉS

ESPECIALISTAS EN ESTÉTICA DENTAL

CARILLAS
CORONAS
INCRUSTACIONES
LIBRES DE METAL

IMPLANTES
STRAUMANN

ORTODONCIA
INVISIBLE
INVISALIGN

BLANQUEAMIENTO
PROFESIONAL

DR. CARLOS PALMIERI

DR. PABLO PALMIERI

DR. ALEJANDRO PALMIERI

4871-4868

54 (911) 50377267

Av. del Caminante 20
oficina 512.
Edificio Puerta Norte 1
Nordelta

Para ver más casos
seguinos en Instagram
@doctorespalmieri

DOCTORESPALMIERI

Foto: F.S.

ESTILO ADELINA

CALIDEZ, CERCANÍA Y SENCILLEZ.

Foto: M.I.

EL FUEGO ESTÁ ENCENDIDO HACE RATO, LOS LECHONES Y EL CORDERO YA ESTÁN EN LA CRUZ Y ESE AROMA TAN ARGENTINO DEL ASADO, AÚN SIENDO LAS 9 DE LA MAÑANA, DESPIERTA EL APETITO DE QUIENES PASAN POR LA RUTA 27. HERNÁN DUEÑO DE ESTILO ADELINA, NOS RECIBE EN EL SALÓN, EN MEDIO DE LA INTENSA ACTIVIDAD QUE ANUNCIA OTRO DÍA AJETREADO EN UNA DE LAS PARRILLAS MÁS FAMOSAS Y CONCURRIDAS DE LA ZONA.

Foto: F.S.

¿Cómo empezó Estilo Adelina?

Arranca en el año 2015. Mi viejo, que es el dueño de "La Selva", en Benavídez, siempre había querido poner algo en esta zona. Un día pasó por acá y vio el cartel de alquiler. Él no tenía ganas de empezar un negocio de cero, así que me propuso ayudarme para que lo comenzara yo. En cuanto al nombre, a mi novia en ese momento, hoy mi esposa, se le ocurrió hacer un juego de palabras con el nombre de mi abuela, que era Adelina Stilo… de ahí Estilo Adelina. Y quedó muy bien, porque ese juego de palabras nos define: acá las porciones son abundantes, igual que cuando mi abuela cocinaba, como buena tana de Catanzaro, y te hacía toneladas de fideos, un pollo entero, kilos de milanesa, y tenías que comer o comer porque "vos está flaco, nene"... Ella era siempre la última en sentarse a la mesa cuando estábamos todos ahí, siempre preparando todo para que no faltara nada. Nació como un homenaje y ahora es una marca afianzada.

O sea que vos ya tenías experiencia y, además, una historia familiar con la gastronomía…
Claro, yo empecé a laburar en "La Selva" a los 14 años. Empecé los fines de semana a dar una vueltita por las mesas y así, de a poco, me fui haciendo.
Así fui también creando mi forma de ver la gastronomía. Porque para mí no se trata sólamente de servir un plato. Ese plato puede ser muy bueno, pero sin la calidez de la gente que atiende o del lugar, vas a ser un plato más de comida.
A todos no nos gusta lo mismo, pero hay gente que le gusta este tipo de servicio, algo familiar, que haya cercanía, que no sea algo tan formal. Esa es la base de este lugar, entonces los clientes vienen y siempre hay algún chiste, alguna broma de por medio. Y hasta cuando vienen con un mal día: acá es un paréntesis, después, bueno, seguís el mal día, pero acá podés sentirte como en casa.

Una de las cosas que notan los clientes de años, y que más les gusta, es que llegan a Estilo Adelina y se encuentran con caras conocidas. Contanos algo sobre estos "históricos"...
Tenemos gente que está desde el principio y la gente los reconoce. Carlitos, el playero, por ejemplo, que es un personaje. En realidad, no se llama Carlitos, se llama Francisco, pero toda la vida fue conocido por Carlitos. Y bueno, vos lo ves acá, que está parado ahí, y de golpe lo escuchás a los gritos con alguien que pasó en auto por la calle, son los clientes de acá, que ya lo conocen.
Raúl, el parrillero, es otro histórico, que trabajaba con mi viejo en "La Selva". Hoy en día es muy difícil conseguir gente que tenga oficio y Raúl tiene oficio, la carne sale siempre bien, es un gran cocinero. Pero también muchas de las chicas y chicos están desde hace varios años, acá no tenemos una gran rotación de personal, y eso suma mucho.

Y justamente en esta época, que se caracteriza por la gran rotación de personal, sobre todo jóvenes, en todos los rubros...¿por qué crees que en Estilo Adelina hay menos rotación que en otros negocios gastronómicos?
Tal vez porque soy bastante flexible en ciertas cosas, porque entiendo que es parte del negocio. Si vos querés afianzar un lugar, tu nombre, tu marca, tu forma de hacer las cosas, cuando encontrás a la persona que hace eso, tenés que cuidarla, porque al cliente también le gusta. Y si al cliente le gustó, tenés que tratar de no cambiarlo.

Es difícil hoy en día encontrar el compromiso y la responsabilidad, y estos chicos la verdad que lo entienden. Yo no trabajo solo para mí, trabajo para que todas las personas que estén conmigo estén lo mejor posible. Siempre les digo que no pido que sean amigos, eso lo elegirán o no ellos, pero son ocho horas que van a pasar juntos todos los días, es mucho tiempo y hay que tratar de pasarla bien, no venir al trabajo a sufrir.
Por supuesto, hay gente que pasó por acá y que después se ha ido, pero yo siempre les digo lo mismo a los chicos: "ustedes tienen que trabajar para mejorar su calidad de vida, si consiguen un trabajo que les va a mejorar la calidad de vida, ni lo duden, o si tienen la posibilidad de hacer algo propio, seguro que les va a ir bien".

¿Cómo es un día normal en Estilo Adelina?
Los primeros en llegar son los parrilleros, a las 7 de la mañana. Arrancan con el asador, ponen las piezas que llevan más tiempo, como el cordero o lechón, y después continúan con los costillares, los vacíos, después el pollo, los chorizos.
Los chicos de cocina y el salón entran a las 9. Empiezan a hacer algunas cosas, después cortan un rato para desayunar, hablan algunas pavadas, que a veces se extiende un poco más… Pero bueno, me gusta generar ese clima de charla, de equipo.
Arrancamos más o menos a las 11:30, que es cuando empieza a llegar la gente y hasta las 16 están las puertas abiertas. Después, capaz que se extiende un poco más hasta que terminan de comer, o piden postre o café de sobremesa.

¿Por qué no abrís a la noche?
La noche en la gastronomía no es fácil, yo la conozco. Tiene su momento romántico trabajar de noche, pero después se hace larga. Las charlas de sobremesa se hacen más extensas y, con el transcurso de los días y de los meses, esa rutina se hace pesada.
Pero los chicos querían probar, así que se apuntaron algunos y arrancamos en septiembre de 2019. Pero en febrero del 2020, varios me dijeron que no iban a seguir en ese horario. Yo justo me tomaba unos días de vacaciones, así que decidí cortar la noche, y dejar para mi regreso el armado de un nuevo equipo y arrancar con todo. Pero…

…estalló la pandemia del Coronavirus… ¿Cómo la atravesaron?
La pandemia fue difícil porque no sabías cómo calcular los pedidos. Al principio, hicimos delivery, pero esta zona es complicada. Necesitás una estructura importante de delivery porque tenés muchos barrios en la zona, es muy grande. Después, el tema de las rotondas, el tema de las demoras en las guardias de los barrios, etc. Además, tenía personal que estaba en la casa y que no podía venir a trabajar. Había algunos chicos que tenían registro o que andaban en bici, y se ofrecieron para repartir. Los chicos acompañaron mucho en ese momento, pusieron la mejor voluntad, pero fue muy complicado.
Cuando se liberó el tema del take away, cambió la historia, porque yo siempre tuve mucha venta de mostrador y tengo una

Foto: M.I.

clientela afianzada en eso. Había mucha gente que venía a buscar el pedido y se quedaba charlando. Fue lo que a todo el mundo le faltaba en la pandemia: esa charla con gente conocida, que por ahí no son amigos, pero eran caras que vos antes veías todos los días y extrañabas eso, nos pasó a todos.

Pasados esos momentos, Estilo Adelina retomó su crecimiento y hoy en día se destaca entre la muy variada oferta de la zona. ¿Cuál es tu visión personal del negocio gastronómico?
Creo que la gastronomía, por una cuestión de costos, se ha volcado a buscar personal más de paso, a buscar chicos que estén estudiando, que vengan a trabajar los fines de semana.
Me parece que esto va en contra de la cercanía con el cliente. Ya no es tan común encontrar al mozo de antes, ese mozo que te conocía, que se acordaba de memoria lo que pedías, que antes que te sentaras a la mesa ya te traía el vino que ibas a tomar. Pero acá eso sigue sucediendo. Vivi o Laura, por ejemplo, que están acá desde hace tiempo, son de las que ya van con la bebida que el cliente quiere, y lo llaman por su nombre, y se ríen y hacen chistes… bueno, ese ambiente familiar es el que crea una cierta pertenencia, que es lo que buscamos.
En este rubro, rendimos examen todos los días. Entonces, esa cercanía con el cliente te permite una segunda oportunidad y resolver los problemas que surjan.
También se trata de estar atento a lo que le guste al cliente. El sector al aire libre que se armó durante la pandemia surgió por necesidad, sin planearlo. Era un sector provisorio, pero gustó mucho, y entonces, quedó.
Lo mismo la distancia entre las mesas. A mí no me gusta no poder pasar entre una mesa y la otra, y no quiero que el cliente esté chocando con la silla del otro y que no se pueda mover. Es una manía mía, pero creo que hace una diferencia.

Se dice que trabajar en un restaurante es altamente estresante. ¿Cuál es tu forma de lidiar con eso?
Cuando estudié gastronomía, había un profesor que decía: "En la cocina, hay que ser una bola de nervios y no un bol…… nervioso". Yo era más bien lo segundo…
Ahora sé muy bien que es preferible tardar un poco más, pero que llegue el mejor plato posible. Acá la comida sale bastante rápido. Yo lo hablo mucho con los chicos: "no se desesperen porque hoy tardamos cinco minutos más". Porque la verdad que en cualquier lado vos te sentás a comer y tenés que esperar cuarenta minutos, y acá salen en diez.
Pasa también que a los chicos a veces les cuesta diferenciar entre lo que es un reclamo o un comentario. A veces alguno de los chicos viene y me dice que un cliente está haciendo un reclamo, y cuando me acerco a la mesa, era nada más un comentario y estaba todo bien. Ahora sí, cuando hay un problema real, siempre hay que tener una solución para ofrecer.

Pero Estilo Adelina, además de carnes de excelente calidad, tiene unos postres que no se consiguen en cualquier lado…
Así es. Mi vieja hace unos postres espectaculares: tiramisú, flan, mousse de chocolate, naranjas en almíbar, peras al Borgoña, cheesecake. Son postres de la vieja escuela, pero no por ser antiguos dejan de ser ricos, y, de hecho, a veces el cliente está buscando eso, está buscando comer algo que le recuerde lo que hacía su mamá o su abuela.
Por una cuestión de espacio, acá sólo suelo traer el famoso tiramisú, flan, budín, la isla flotante con sambayón. Pero creo que está bueno ir a comer a un lugar y encontrarte probando algo que te lleva a que cuando eras chico.

Toda la zona está creciendo mucho en todos los sentidos. ¿Cómo creés que va a posicionarse Estilo Adelina dentro de ese crecimiento?
Me encanta que la zona crezca, que aparezcan más ofertas gastronómicas, porque uno no puede atender a toda la gente que vive en la zona, es imposible. Entonces está bueno que aparezcan buenas opciones, porque eso hace que la gente quiera salir a comer y se genera el movimiento comercial que todos necesitamos.
Hay colegas con los que hablo y que tenemos clientes en común, y hay clientes que van a sus negocios pero al mío no vendrían, y viceversa. Está bueno que haya diferentes ofertas, que no sea todo tan parecido, así que bienvenido el crecimiento.
Siempre se habla de las multinacionales, pero si considerás todas las Pymes que hay en el país y el trabajo que dan, creo que deberían ser un poco más considerados con estos emprendimientos, porque somos una suma de motorcitos chiquitos que formamos uno muy grande.

Nota: Marcelo Iglesias @iglesiasmarcelo
Fotografías: Marcelo Iglesias y Fabian Sans

Foto: M.I.

Foto: M.I.

CONTACTO
Parrilla Estilo Adelina
Av. Agustín M. García 9310 (ruta 27) - Benavídez, Tigre.
Pedidos y reservas: 11.2355.3381
Instagram @estiloadelina

Correo Argentino
PAGO Fácil
SANTA MARIA DE TIGRE
Av. Santa María 6385 • Agustín M. Garcia 6649
mercado libre
HOP
ENVIOS DIARIOS
WESTERN UNION
Nordelta Service Point
LLegamos a Nordelta!
11 4313 7280
11 5374 5101
nordeltaservicepoint

Odonto.Zen
Fernanda Herrera Murua
Odontóloga Adultos y Niños
Av. del Puerto 215,
Bahía Grande, Nordelta.
Ofi 204
Contamos con Estacionamiento
Blanqueamiento Dental
Implantes
Alineadores Invisibles
Brackets
Aplicación de Botox
odonto.zen
+54 9 11 3635-7333

¡Rapanui llegó a Nordelta!

estamos en
Chateau Portal
Calle del Portal 35

Te esperamos de domingo a jueves de 10 a 00:30
y los viernes, sábados y feriados de 10 a 01:30

RAPANUI

EL TALENTO

Sofía creció en Tigre, y en su mente nunca se había planteado ser artista, por lo cual eligió usar su pasión por la lectura para estudiar una carrera que, creía, le iba a abrir varias puertas en el futuro. Pero a dos años para recibirse de abogada, participaba y ganaba concursos de arte, y la euforia y orgullo propio atravesaron con fuerza el mandato social. Porque es muy distinto cuando un tercero imparcial ve lo mismo que ve nuestra familia, y las muestras que participaba no eran la primera vez que le confirmaban que en ella había algo.

Es que hace quince años cuando todavía vivía en lo de sus padres, Paez Vilaró vivía a la vuelta y ella, que lo sabía y admiraba, dijo "yo le toco timbre." Acá viene un poquito de la magia y valentía de la que hablaba al principio, porque el artista no estaba, y fue el casero quien atendió. Ella había ido con dos pinturas y se las dejó al casero, junto con su correo electrónico, y un par de días más tarde, Paez Vilaró a quien después conoció, le contestó en un mail palabras que hoy atesora, "Eso fue lo que me dio el disparo para decir bueno, si Paez dice que yo tengo que pintar, tengo que seguir pintando…"

Nuestra protagonista se recibió de abogada en la Facultad de Derecho y continuó así trabajando como directora de una de las áreas de legales del Municipio, pero en su cabeza siempre había dibujos. Entre mails y llamados, pensaba retratos y colores, y sus fines de semana eran atracones de arte que la dejaban feliz pero drenada antes de volver a empezar la semana.

Hace muy poquito, organizó un taller de retratos para chicos en el Concejo Deliberante de Tigre (lugar donde recuerda, fue su primera muestra individual) y en el marco del Día de la Madre, cuando la contactó el amigo y concejal Fito Leber invitándola a su espacio, armaron un taller de retratos donde participaron alrededor de cuarenta chicos. También celebró el lugar donde vive a través de su Mapa de "Tigre a Pie", un mapa ilustrado con los edificios históricos y turísticos de Tigre porque "soy muy fan del lugar donde vivo".

Todos sabían que pintaba, pero ya no hacía dibujos para sus compañeros sino que hacía retratos para aquellos que le pedían, porque "nunca dejé de dibujar". Pero el título de abogada venía primero, y pasó un tiempo en este limbo agotador de ser dos personas distintas que compartían una única vida… hasta que el mundo entero cambió.

LA VALENTÍA

El punto de inflexión de esta historia fue – como en muchos otros casos – la pandemia. Y fue en este momento donde Sofía logró hacer algo que todos los amateurs no logran nunca: saltó. Dejó su

CONSTRUÍMOS
PISCINAS EXCLUSIVAS
100% HORMIGÓN PROYECTADO H30
PLAYA DE CASA

BOULEVARD DEL MIRADOR
220
NORDELTA

·HIERRO·
PARRILLA

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

- MIRÁ EL MENÚ -

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.

CARNES *Argentinas*

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.***

VERTILUX

Art WindoWs

MERMET

FABRICA DE CORTINAS ROLLER

BLACK OUT SUN SCREEN DECO

Ladines 3842 - V. Devoto (C1419EZD)

(011) 4504 - 3201 / 15 6824 2233

cortinas.artwindows

cortinas@art-windows.com

Art-windows

www.rollerartwindows.com.ar

PREVENTA EXCLUSIVA
COMERCIALIZA MARIELA MORISON REAL ESTATE
11 3362 3643
Plumine
BAHIA DISTRICT

MARIELA MORISON
REAL ESTATE
Tu éxito es mi recompensa
Tu confianza mi motivación
Tu alegría mi objetivo

DAKSHA DEVI

ALIMENTAR *el cuerpo y el alma*

En medio del tránsito intenso y el ajetreo comercial de la Avenida Liniers, si mirás bien, vas a ver una puerta. Y si atravesás esa puerta, vas a descubrir un mundo. Un mundo exótico y familiar al mismo tiempo. Un mundo que celebra todos los sentidos: con los mantras y la música que te envuelven; con las glicinas que llueven color sobre las pequeñas mesas; con el aroma de los inciensos, de las especias, de las flores; con sabores intensos, sanos y únicos. Bienvenida, bienvenido, a La Cocina de Daksha.

> "Si alguien Me ofrece con amor y devoción una hoja, una flor, una fruta o agua, Yo la aceptaré".

Así dice el verso 9.26 del Bhagavad-gita, el libro sagrado hinduista, considerado uno de los textos religiosos más importantes del mundo.
Daksha vive esas palabras todos los días: "Siendo Dios, Krishna no necesita ni la hoja, ni la flor, ni la preparación suntuosa; lo que más quiere es nuestro amor y devoción, ese sentimiento del alma; entonces ofrecerle algo a quien es la fuente de todo, es un acto de bhakti-yoga, de devoción. En mi cocina tenemos un altar, ofrecemos cada preparación a Krishna y después la compartimos. Cocinamos en un lugar limpio en cuanto a la higiene, pero también limpio de conciencia: escuchamos mantras mientras cocinamos, y eso ayuda a que nuestra conciencia -de a poquito- se aclare, y que el ambiente sea mejor".

> "Ese devoto Mío que no depende del curso ordinario de las actividades, que es puro, que es experto, que no tiene preocupaciones, que está libre de todos los sufrimientos y que no ansía obtener un resultado, es muy querido por Mí". (12.16)

Daniela Delgado nació en Montevideo, Uruguay, y a los diecinueve años se convirtió en Daksha.
"Yo era una estudiante normal, era común en algunos aspectos, un poco vanguardista en otros. Tenía esa sensación de frustración del mundo, pero no sabía de dónde venía, porque en esa época no encontraba muchas respuestas a por qué sufrimos, quiénes somos, de dónde venimos, a dónde vamos, qué pasa después de morir. Por eso, después de asistir a una charla sobre el Bhagavad-gita a la que me habían invitado, enseguida me uní al movimiento Hare Krishna, porque sentí que encajaba, que cabía exactamente en eso.
Al iniciarme en la Orden, mi maestro espiritual me dio el nombre de Dakshakanya Devi, que es el nombre tanto de Radharani como de Parvati, y más o menos quiere decir "jovencita experta". Después me lo acorté a Daksha, para que fuera más fácil de pronunciar".

> "En este mundo no hay nada tan sublime y puro como el conocimiento trascendental. Dicho conocimiento es el fruto maduro de todo misticismo, y aquel que se ha vuelto experto en la práctica del servicio devocional disfruta de ese conocimiento internamente, a su debido tiempo". (4.38)

Con cientos de miles de adeptos (o "devotos") por todo el mundo, el Movimiento Hare Krishna -desde su creación en 1966- ha pasado por muchas etapas (algunas muy difíciles) a lo largo de su relativamente corta historia.

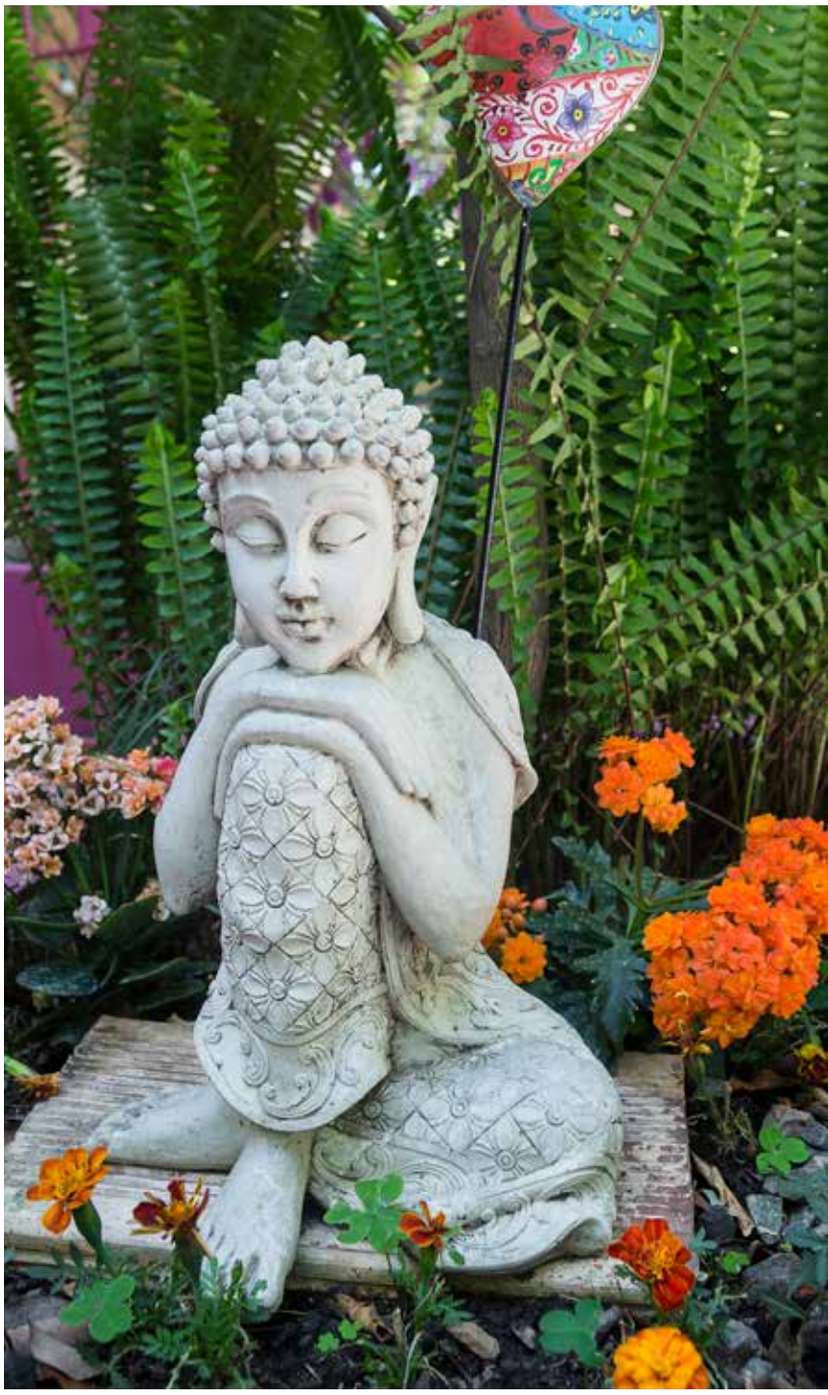
"El Movimiento Hare Krishna, o sea, los devotos de Krishna en Occidente, comienza cuando Bhaktivedanta Swami Prabhupada, con 70 años de edad y un pasaje que pidió que le regalaran, llega en barco a Estados Unidos, con la misión que su maestro espiritual le había encargado: expandir el Bhagavad-gita y el bhakti-yoga por el mundo. Comenzó viviendo con personas que le prestaron su casa. Cantaba el mantra Hare Krishna en los parques y en diferentes lugares de Nueva York, y así ganaba algunos simpatizantes; los invitaba a comer chapati, halava, kitchari, preparaciones vegetarianas con especias que eran impensables en

ese momento. Él mismo cocinaba todos los domingos para esos invitados. Muchos eran hippies, otros no, pero era una época en que las personas pensaban diferente y querían cambiar el mundo. Prabhupada vivió sólo 10 años más, pero dio la vuelta al mundo 12 veces, tuvo muchos discípulos, y hoy en día, en cada país, hay por lo menos un templo Hare Krishna, donde se enseña este despertar, este volver a tener la relación con Dios que todos necesitamos, porque todos somos almas espirituales. Y Prabhupada nos enseñó a restaurar esa relación, a servir a Krishna, a ser amorosos entre nosotros, a desarrollar el bhakti-yoga, que es el yoga de la devoción y del servicio.
El Movimiento fue madurando a lo largo de los años y la percepción de la gente también fue cambiando para bien. Antes éramos más sectarios; había que expandir las ideas y también el vegetarianismo, y entonces teníamos que dejar casi todo. Mi mamá casi se muere cuando me fui a vivir al templo. Ahora es distinto, es un movimiento muy joven para la cultura occidental, que fue creciendo y evolucionando junto con la sociedad en general".

> "Las comidas que les gustan a aquellos que están en el plano de la modalidad de la bondad, aumentan la duración de la vida, purifican la existencia de uno, y dan fuerza, salud, felicidad y satisfacción. Esas comidas son jugosas, grasosas, sanas y agradables al corazón". (17.8)

De la mano de la espiritualidad y la devoción por Krishna, Prabhupada contribuyó enormemente a una gran revolución en Occidente: el vegetarianismo. Cuando Daksha se unió al Movimiento Hare Krishna, combinó la historia culinaria familiar con todo un nuevo mundo de sabores.

"La cocina en mí está presente desde que nací, viene de mi mamá y de mi abuela eslovena. No eran cocineras de profesión, pero sí de cuna. Así que nací y me crié entre cocinas, ollas, preparaciones caseras. Mi abuela tenía una huerta donde plantaba de todo, y, aunque no éramos vegetarianos, teníamos contacto diario con la tierra, con la huerta, con los árboles frutales. En Montevideo hasta hoy día hay feria los domingos y los miércoles, en la que todos los feriantes venden sus verduras; era parte de mi vida ir a la feria y comprar todo tipo de vegetales para estoquearnos para la semana. Me encantaba ir con mi madre y mis hermanas. En aquella época empezaba el auge del fast food, y con eso la idea de que la cocina era aburrida, algo para viejos, una pérdida de tiempo. Por mi historia con mi mamá y mi abuela, y más tarde por la resignificación que me dio el unirme al Movimiento, la cocina nunca fue una pérdida de tiempo para mí. Ahora, eso volvió a cambiar en la sociedad: las cocinas tienen un lugar relevante en cada casa, cocinar es un muy buen plan y estoy muy feliz de poder ver eso.
Para mí, cocinar es un gran compromiso. Es algo muy personal dar de comer a otro y dejarse alimentar por otro. Cocinar con una linda energía y con buenos ingredientes es muy importante. Acá, en La Cocina de Daksha, es como una ley: no podemos cocinar ni servir nada de mala gana, hay una responsabilidad muy grande en cocinar y en servir. El Ayurveda -ayur quiere decir vida y veda, conocimiento- promueve la comida consciente, los alimentos en la modalidad de la bondad, cocinados con una buena conciencia, y cosas que nos hagan bien. No a todo el mundo le hace bien lo mismo, somos personas diferentes, pero la comida vegetariana está siempre dentro de lo bondadoso".



> "Yo entro en cada planeta, y gracias a Mi energía ellos permanecen en órbita. Yo Me convierto en la Luna, y con ello les proveo del zumo vital a todos los vegetales". (15.13)

"La cocina Hare Krishna es cocina hindú. Yo nunca fui a una escuela de cocina, mi escuela es el templo Hare Krishna, mi mamá, mi abuela, y la vida misma. Viajé algunas veces a India y aprendí muchas cosas, pero la base de mi cocina de India la aprendí de los discípulos de Prabhupada, muchos de los cuales se volvieron chefs mundiales. Prabhupada era un gran cocinero y transmitió también esa sabiduría culinaria.

Me gusta hacer una fusión de lo que aprendí de mi mamá y mi abuela con lo que aprendí en el templo. Por ejemplo, yo le saco el súper picante a la comida hindú. Para el que le gusta la opción picante, tengo siempre un preparadito de aceite con un chile re-picante; si alguien me pide eso, yo le doy un potecito, que es fuego mismo.

Pero en los últimos años, yo le empecé a agregar un poquito más de picante a mis preparaciones, muchos lo están pidiendo. Además, un poco de picante hace bien, tenemos que abrir el agni, que es el fuego que necesitamos para digerir. El Ayurveda habla de los distintos biotipos, todos somos diferentes, pero, en general, un poquito de picante -el jengibre, específicamente- ayuda a la digestión.

Las especias no solamente son ricas por su sabor, sino que cada una de ellas tiene un montón de propiedades medicinales. Parte de mi misión es que la gente empiece a comer especias a diario: yo hago mis propias masalas, mis mezclas de especias, y las vendo. La gente acá prueba comer especias no solamente como algo raro, sino como algo que se puede consumir todos los días".

> "Yo soy la fragancia original de la tierra, y Yo soy el calor del fuego. Yo soy la vida de todo lo que vive, y Yo soy las penitencias de todos los ascetas". (7.9)

Afuera, el movimiento y el ruido cotidiano continúan. Aquí, sentados a una mesa bajo las glicinas, rodeados de flores, murales e imágenes de Krishna y Ganesha, bebiendo té especiado y saboreando un exquisito plato múltiple llamado thali, continuamos la charla. Una charla tan especial como la casa y el patio en donde funciona La Cocina de Daksha.

"Yo tenía mi cocina, daba clases y hacía viandas y pedidos por encargo en mi casa, pero quería expandirme, porque el lugar ya me quedaba chico. Así que empecé a buscar lugares para alquilar, pero no quería ni un lugar con luces artificiales ni un local de cocina. Todo lo que veía no me satisfacía, hasta que vi este lugar y me dije: 'no sé cómo voy a hacer, pero yo quiero estar acá'. Era septiembre, y estaba todo lleno de plantas y flores, estaba todo teñido de violeta por las glicinas. Alquilar esta casa fue un gran esfuerzo, porque estaba fuera de mi alcance, económicamente hablando, pero mucha gente me prestó dinero, incluso gente que no me conocía tanto. Poco tiempo después pagué todas mis deudas con las ganancias de mi primer libro.

Este es un lugar muy especial, lo cuidamos mucho y de manera consciente: las plantas, los sahumerios, las imágenes, la música. Los mantras purifican el ambiente, pero también nos purifican a nosotros, abren nuestra mente, abren nuestro corazón, nuestra alma, nos despiertan.

A quienes vienen, ya sea a comer en las mesas o a llevarse pedidos, les gusta mucho el ambiente, sienten ese amor que hay en el aire. Muchos creen que es mi casa; no lo es, pero acá se siente que hay algo que es muy casero, muy familiar".

> "Las manifestaciones de la modalidad de la bondad se pueden experimentar cuando todas las puertas del cuerpo están iluminadas por el conocimiento". (14.11)

La charla llega a su fin y es difícil pensar que en un rato vamos a estar de nuevo en la vorágine de la vida cotidiana. Pero también es un aliciente saber que La Cocina de Daksha va a estar aquí para recibirnos, refugiarnos, distendernos, y alimentarnos en cuerpo y alma.

"Somos un alma espiritual, pero además tenemos un cuerpo que hay que mantener, que no hay que descuidar para nada. La espiritualidad convive con lo material, tenemos que buscar un balance entre cuidar el cuerpo, cuidar nuestra vida en general y cuidar nuestra alma.

Si tengo que invitar a personas que aún no han venido o que no nos conocen, les diría que se animen a tener una experiencia distinta, porque no es solamente comer. Obviamente, van a disfrutar del sabor y la variedad de las preparaciones y las especias, pero también es sentarse y escuchar mantras, dejarse rodear por la naturaleza, y conocer más profundamente la historia, de dónde viene la cocina vegetariana".

NOTA: Las citas del Bhagavad-gita fueron extraídas del "Bhagavad-gita Tal Como Es", de Bhaktivedanta Swami.

Nota y Fotografías: Marcelo Iglesias @iglesiasmarcelo

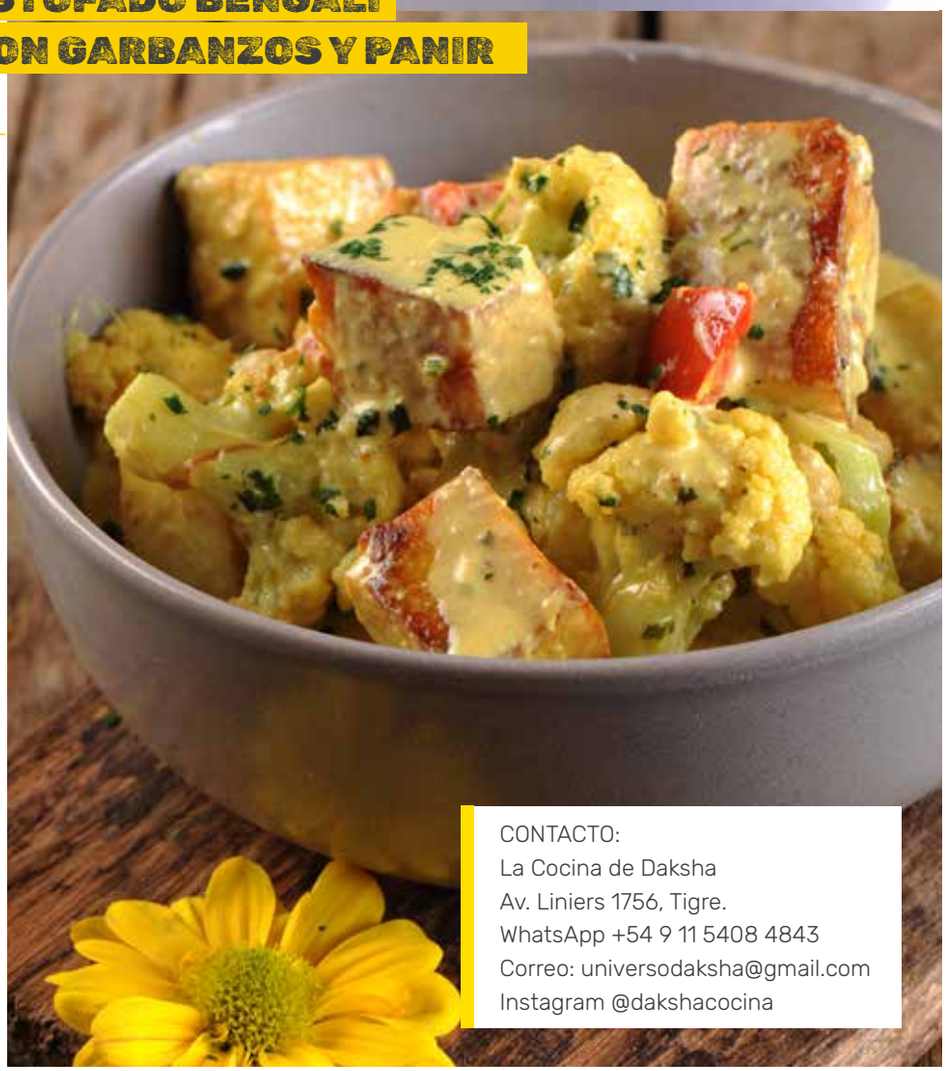
PALAK BADAS

Ingredientes:

- 3 atados de espinacas blanqueadas,
- escurridas y picadas
- 1 taza de panir
- 1 cda de jengibre fresco picado
- 1 cdita de garam masala
- 1 cdita de curry masala
- 1 cdita de sal marina
- 1/2 taza de almendras picadas
- 1/2 taza de harina de garbanzos
- ghi o aceite para freir

En un bowl mezclo todos los ingredientes y armo una pasta suave que pueda formar con las manos bolitas tipo falafel, caliento el ghi y frlo las badas aproximadamente 8 minutos hasta dorarlas.

ESTOFADO BENGALÍ CON GARBANZOS Y PANIR



Ingredientes:

- 4 cdas de ghi
- 1 cda de curry masala
- 3 cdas de cilantro fresco picado
- 1 cdita de pimienta negra molida
- 2 tazas de yogurt natural
- 1 taza de cubos de panir
- 1 cdita de sal marina
- 1 pimiento rojo cortado en cubos
- 1/2 flor de coliflor cortado en flores
- 2 rodajas de calabazas cortadas en cubos
- 1 taza de garbanzos cocidos

En un wok caliento el ghi y sofrio el curry y el cilantro por unos segundos, luego agrego el coliflor, el pimiento y la calabaza.
Cocino a fuego moderado con la tapa puesta para lograr un vapor (para esto quizás agrego un poquito de agua cada tanto).
Cuando los vegetales estan casi cocidos, incorporo los garbanzos, el yogurt, los cubos de panir y la sal. Dejo cocinar por unos minutos más hasta que el yogurt se vuelve cremoso y el panir y los garbanzos se mezclan con toda la preparación.
Agrego algo más de cilantro al final.

CONTACTO:
La Cocina de Daksha
Av. Liniers 1756, Tigre.
WhatsApp +54 9 11 5408 4843
Correo: universodaksha@gmail.com
Instagram @dakshacocina

DELTA
HOME CENTER

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

SERVICE
Y ASISTENCIA PROFESIONAL A DOMICILIO

Shopping Remeros Plaza
11 2467-4741
11 4784-0077
De lunes a lunes de 8 a 20 hs

HACEMOS DELIVERY

TOMATE

EXPERIENCIA DE SABORES

DELIVERY & TAKE AWAY

Frutas, verduras, productos orgánicos, huevos de gallinas libres de jaula y algo más...

@somostomate
www.ttomate.com.ar

Remeros Plaza Shopping.
Santa Maria de las conchas 4711,
Nordelta, Tigre - Tel +54 9 11 2609-3719

DELIVERY SIN CARGO DE MARTES A DOMINGO

HAY UN LIMPIADOR SUIZA PARA CADA PISO QUE PISÁS.

Tigre ya tiene su WhatsApp

Escribile a **Tigrix** que te va a ayudar con tus trámites

11-5864-3167

TIGRE
MUNICIPIO

Tigre es mi vida

SKYDIVING365

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

ALPHA MOMENT

A

ALPHA MOMENT

Belleza, relajación y bienestar

PRODERMIC

ZINE

Peptonum

idraet

LIDHERMA

alphamoment.nordelta 11 3514-6136

Atención a particulares, locales comerciales y empresas.

Retiro y entrega a domicilio

Reparación y mantenimiento de PC y notebooks

Armado de PC.

Asesoramiento en mineria

Venta de notebooks

Formateo e instalación de sistema operativo

@damore.tech

www.damore.tech

11 5014-5515

Av del golf 610, Nordelta

D'AMORE
TECHNO SOLUTIONS

ESTUDIO CONTABLE
Dra.DIANA L. CERRATO (UNLaM)

DLC

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

info@estudio-dlc.com
+54 9 11 5693 5638

estudiocontabledlc
estudiocontabledlc

Sedes en NORDELTA y CABA

El espacio de guardado que necesitás.

Llegó a Nordelta
tu nuevo partner de
guardado para darte
el espacio que necesitás
para tus proyectos.

Tenés espacio, animate.

Con acceso 24 hs

0810-220-1234

Av. del Golf 2430, Nordelta.

Administra y opera

+metros
CREADORES DE ESPACIOS

urbanstorage.com.ar

URBAN
Storage

INMA PUIG

La psicóloga revolucio

Tal vez el mito supere a la realidad entre las leyendas. Seguramente el Barcelona de Pep Guardiola sea la excepción que confirme la regla. Su historia ha sido la conjunción de muchos astros en el mismo cielo. Cuando en 2003 para la era Pep faltaba aún un quinquenio, las autoridades del club hicieron la primera jugada que armaría parte de ese firmamento. Decidieron contratar un psicólogo. Una época en la que hablar de profesionales de las ciencias blandas en el fútbol parecía una irracionalidad. Además, eligieron a una mujer. Inma Puig ya tenía más de dos décadas como una de las mayores expertas en dinámicas de grupo, gestión de las emociones y liderazgo cuando tocaron a su puerta. Amiga de los desafíos, se puso a disposición. La idea era atravesar al FC Barcelona, desde el equipo de primera división a la masía (la escuela de inferiores). ¿Por dónde quiere empezar?, le preguntaron. "Por el cuerpo técnico -respondió-. Es el eslabón más débil". Era lo que el entrenador que dotó al Barcelona de ese espíritu que hiciera historia, Frank Rijkaard, llamaba el "entrenamiento invisible". Pasó 15 años acompañando al equipo de primera división, 8 con la Masía (la escuela de inferiores) y 8 en el primer equipo de básquet, de Xavi Pascual. La había contratado Jordi Monés, responsable de la junta del área médica del Barça. Llegó silenciosamente, se fue acomodando por propia aceptación de los deportistas. Con ciclo cumplido, se retiró del club en 2018.

Inma, por décadas escuchó frases como: "'a mis jugadores les enseñará a ganar un hombre en el campo, y no una mujer afuera'". Desde entonces ha dedicado toda su vida en atravesar la psicología con disciplinas que, aparentemente no tienen que ver con ella. Ahora trabaja con la familia de El Celler de Can Roca. En 2016 publicó "Tras las viñas. Un viaje al alma de los vinos", escrito junto a Josep Roca,

INMA PUIG LLEVA LA PSICOLOGÍA A SITIOS INIMAGINABLES. FUE PSICÓLOGA DEL BARCELONA DE MESSI Y AHORA COLABORA CON EL CELLER DE CAN ROCA, POR AÑOS CONSIDERADO EL MEJOR RESTAURANTE DEL MUNDO.

onaria

el conocido sommelier del restaurante, donde actualmente Inma Puig es la responsable del proyecto "Gestión de las Emociones".
Acaba de lanzar el libro "La Revolución Emocional" donde pone de manifiesto el impacto de las nuevas tecnologías en los sentimientos y cómo lidiar con el futuro que nos arrasa. Entre muchas de sus frases, allí dice "si no te quisieron, es difícil que sepas querer". Tiene una forma muy "argentina" de aplicar la psicología. Y lo reconoce abiertamente. "Mi maestro fue argentino. Mario Jaite es mi inspiración. De hecho suelo rendirle homenaje con lo que llamo mis 1.600 son las horas con Mario. Sesión a sesión, aprendí lo que significa ser, pensar y trabajar como terapeuta".
Su vida profesional, aún antes de como psicóloga, comenzó como maestra. "Enseñaba a leer y escribir -recuerda-. Uno de los tres pasos fundamentales para la libertad: Caminar, leer y escribir y andar en bicicleta. Uno te permite deambular, el otro comunicarte y entender, el tercero proyectarte". En ese tiempo comenzó a sentirse cada vez más cerca de las emociones de sus alumnos. Las ganas de entender la sobrepasaban y decidió hacer la carrera de psicología. También fue una aficionada al tenis. Allí empezó a percibir la necesidad de ahondar en la cabeza de los deportistas, saltó de la individualidad a los grupos. Las cosas fueron acomodándose solas. "Nuestra vida transcurre en equipo, en todo lo que nos pasa, incluso en los momentos de más extrema soledad, dependemos del otro -dice-. Puede ser que solo llegues antes, pero reunidos llegas más lejos". Me derrumba en la cabeza una frase trepidante: "como el obediente que llega donde quiere el que manda; mientras el desobediente al lugar que él desea".

SALTO EN LARGO

Es mesurada y cauta. Cuida de quien habla y habla más de los cómo que de los quiénes. A Inma desde siempre le interesaron las dinámicas de grupo, cómo es que se construyen las relaciones humanas, qué pasa con la gestión de emociones y conflictos en el día a día. Insiste desde sus comienzos en un par de presupuestos que parecen sencillos, pero que conllevan muchas presiones para las personas: "tenemos dos oídos y una boca, debemos escuchar el doble de lo que hablamos. Todo lo dicho, por duro que sea, se puede gestionar; tienes que mostrar tus sentimientos, eso no es ser vulnerable sino más fuerte". En concordancia con sus gustos, la seducen los desafíos. "Me gustan los retos y si son difíciles me gustan más. La vida nos señala que solo vale la pena cuando se vive con pasión. La práctica nos demuestra que lo que se hace sin sentimiento se muere por el camino". Bajo esa matriz que conjugó equipos, desafíos y emociones, el deporte se transformó en un vórtice perfecto. Primero fueron inquietudes individuales (que siguen poblando su consulta): futbolistas, tenistas, basquetbolistas; más tarde, proyectos integrales que, "de todos modos nunca dejan de lado a las personas. Porque eso es un equipo. todos necesitamos sentirnos cuidados, queridos, reconocidos, escuchados, y sentir que nos ponen límites. Estas son las necesidades básicas para sentirnos bien. Las personas somos como una planta: todos necesitamos lo mismo y lo que varía es la dosis".

-¿Por qué sigue siendo tan poco frecuente la presencia del psicólogo en el deporte?
En la alta competencia se ve como natural, pero no siempre pensando en liderar al grupo. En un equipo hay un 50% de las cosas que pasan que se ven, se hablan y se pueden cambiar y un 50% de cosas que pasan que no se ven, no se hablan y no es podrán cambiar. Sin embargo, aún cuesta que se normalice la psicología deportiva. Es una cuestión de ignorancia. El trabajo con las emociones y eso que pasa y no se dice puede ser decisivo. He sido paciente. El tiempo lo ha demostrado: si estás bien mentalmente, puedes con todo".

-¿Cómo llegó al Barcelona?
Ya era parte del grupo infantil, la Masía, Es una época compleja: crecimiento, familia que presiona, competencia... Frank Rijkaard pidió un psicólogo. Con él comenzamos a sentar las bases de la gestión emocional del grupo técnico. Es la bisagra entre dirigentes y jugadores y el tornillo que salta inevitablemente cuando las cosas no funcionan. Tenía sesiones grupales, pero también individuales. Cuando fue común mi presencia para los distintos integrantes del equipo, los jugadores comenzaron a acercarse, siempre con un riguroso secreto profesional, porque es parte del código deontológico de la psicología.

Quien públicamente dio cuenta de su aporte fue Andrés Iniesta en su libro "La jugada de mi vida", el libro biográfico que publicó el futbolista español más laureado de la historia con un total de 39 títulos oficiales, nominado al Balón de Oro ininterrumpidamente entre 2009 y 2016 y autor de uno de los goles que le dieran a España su Campeonato Mundial de Fútbol en Sudáfrica 2010. Inma le ayudó a superar la depresión. "No nos enseñan a lidiar con el éxito -explica-, y puede dañar. Cuando se persiguen resultados, hay que cuidar a las personas. Ellas son las que los logran. Lo más difícil de gestionar triunfos es no tener tiempo para disfrutarlos. Jung decía: "cuando alguien me viene a contar un éxito, siempre le digo: espero que no te haya dañado demasiado". Ronaldinho fue el primer en creer que un cambio importante era posible, pero no hubiera fructificado si el Barça no hubiera tenido precedentes serios. Johan Cruyff, que fue un trampolín. Vivió años adelantado a su momento. Su continuador fue Frank Rijkaard, que hizo suya la revolución emocional.

-Es muy reservada en cuanto a los hechos concretos de esa etapa. ¿Pero puede explicar cómo es posible el cambio en la mente colectiva?
Los grandes hechos fueron sencillos. Gastamos mucha energía presuponiendo lo que le pasa al otro. Pero no tenemos todos los hechos como para acerar. Lo más probable es que nos equivoquemos. Una de las grandes herramientas fue ejercitarse en preguntar. Cuando lo omitimos perdemos la oportunidad de conocer al otro y de entender aquello que nos puede ayudar a tener una mejor relación y un rendimiento creciente.

-Las emociones negativas, ¿también se deben expresar?
Todas. El tema es cómo. Guardarse los celos o la envidia, la tristeza a pesar del éxito, no ayuda a nadie. Ni a quien lo conserva para sí, ni al resto del grupo con el que se interactúa. Cuando es posible cambiar el modo de comunicarnos, nos sentimos más libres, siempre desde el respeto. Para comprender lo que pasa en los equipos es necesario entender a las personas. La empatía es necesaria tanto para poder expresar lo que se siente de un modo que no hiera a los demás, como para comprender eso negativo que el otro comunica. Esto es como subir a una montaña, hay dos caminos: uno es largo y fácil, el otro es más corto y difícil. El corto es ponerse en el lugar de la otra persona. Esto es difícil, pero entrenando se llega. El otro, el largo, está al alcance de todos. Consiste en escuchar lo que nos dicen y lo que no. A lo mejor lo que una persona desea es sentirse más valorado, y no necesariamente mejor pagado.

-¿Cómo se construye ese escenario posible donde todo se puede decir?
Quitando jerarquías en la consulta. Volviéndonos todos personas, excepto yo que mantengo la condición de facilitadora. Un ejecutivo de primer nivel a quien asesoro me decía que mi trabajo es casi imposible", porque según me dijo hago decir lo que la gente no quiere ni pensar. Es una buena definición de lo que hago.

Por Flavia Tomaello

A LAVAR LOS PLATOS

El Celler de Can Roca es una empresa familiar. Tres hermanos y sus esposas involucrados en el que, tal vez, sea el primer restaurante con estrellas Michelin célebre a nivel mundial. Llegó a ellos hace casi 9 años. Según dice, con entusiasmo pero sin comprender por qué a las personas les resulta tan extraño. "Los que hacen cosas diferentes son mis clientes, yo trabajo siempre en lo mismo, con personas", sentencia. En este punto le gusta repetir una anécdota que, según explica, la encarna. Pavel Slôzil, el entrenador de Steffi Graf, cuando le preguntaron qué se sentía al ser su entrenador respondió: "tuve mucha suerte al aceptar la propuesta de ser su entrenador porque si no ella hubiera sido la número uno del mundo y yo nunca hubiera sido su coach".
En coincidencia con la mirada de Inma por el éxito, cuando El Celler obtuvo su número uno del mundo, uno de los hermanos, Josep Roca, declaró "esto será lo más complicado, aprender a gestionar, a convivir con el éxito sin que nos fagocite". De Inma ha dicho públicamente "nos ha abierto la puerta a la innovación emocional, cocinando a baja temperatura los sentimientos y destilando las emociones de nuestro equipo".
Es que Inma insiste: "el éxito tiene poder anestésico. Es tan amable convivir con él. La temperatura es perfecta, los flashes no molestan, todos miran con admiración. Es muy difícil darse cuenta que hay que hacer cambios para seguir teniendo éxitos. Al trabajar con equipos aparece lo que llamo el síndrome del tanto por ciento. Todos tuvieron injerencia en lo obtenido, pero no es común que la percepción del porcentaje de participación esté acorde con el real. Empieza a ocurrir una competencia interna que desenfoca de la que debe lidiarse con los de fuera".
Entre los desafíos que tanto la entusiasman, Inma escribió a cuatro manos "Tras las viñas", junto a Josep Roca. "La idea fue de él -explica-. Un día le pregunté "¿tú crees que los vinos se parecen a quienes los hacen?". Se sorprendió con mi inquietud, pero sentenció casi sin pensar "son iguales". Le pedí bibliografía para adentrarme en el tema, pero no pudo recomendarme nada. Había mucho sobre vinos, pero pocos sobre quienes los producen. Ahí sin más, llegó la invitación a hacerlo juntos. "Yo hablaré de los vinos y tú de las personas", me espetó
Con cierta ingenuidad infantil afirma que iniciar el camino de este libro le supuso cuatro años de recorrer viñas y "prender la luz a un cuarto oscuro", una de las condiciones perfectas para que se embarque en la tarea. "Fue una gran revelación poder ligar a los sujetos, su existencia, sus antepasados y cómo todo ello determina la obra que hacen. Destapar una botella es abrir un camino hacia una historia de vida. El extra de emoción al probar el vino permite saborear el modo de contar lo que ese productor ha elegido".

DOCTORES
PALMIERI

FESTEJARON EL 2022 CON UNA FIESTA

El jueves 17 de noviembre los queridos doctores Palmieri festejaron el 2022 con una fiesta. Todo el equipo encabezado por Carlos Palmieri y sus hijos Pablo y Alejandro, compartieron el festejo con muchísimos pacientes y amigos, agradeciéndoles una vez más el haberlos elegido e invitándolos a seguir juntos.
La cena incluyó las delicias que siempre ofrece Páru Inkas Sushi & Grill, con una atención muy esmerada y luego de un show siguió con todos bailando al ritmo de la música de Tommy Muñoz dj. Una fiesta espectacular que la pandemia pospuso por dos años pero que vino para quedarse. ¡Felicitaciones doctores Palmieri y gracias por compartirlo con nosotros! Son parte fundamental de nuestra comunidad.

¡Vamos por más!

NØBILE

Couture

About Us

Nóbile Couture viste mujeres que quieren verse elegantes y distinguidas con prendas de calidad y diseño...

Te invitamos a conocernos

Contact

+5491132656821
info@nobilecouture..com
nobilecouture.com
@nobilecouture

POTENCIAMOS TU MARCA

HACEMOS CRECER
TU NEGOCIO

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

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

ESTALLIDO DIGITAL

Agencia creativa de marketing

MÉDICA VETERINARIA
DRA. TESSIE BISBAL

Más de 30 años de trayectoria.

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, laboratorio, ecografía, spa y pensionado
Laboratorio propio Express.

CLINICUCHA
+ 54911 4991.9992 / 6143.9822 / 3915.7715.
Shopping Remeros Plaza, local 1160. Tigre.
@dra.tessie
@veterinariaclinicucha
@TessieBisbal

GRÁFICA WORLD COLOR

Papelería corporativa
Libros
Revistas
Flyers
Catálogos
Afiches
Cuadernos
Banners
Vinilos
Lonas
Stickers
Impresión en gran formato

Tel: 11 37804930
www.graficaworldcolor.com.ar
Dirección: Bolivar 746 b - Pilar Centro
Mail: coopgraficaworldcolor@gmail.com

TU COMIDA LATINA EN ARGENTINA

- COMIDA VENEZOLANA
- COMIDA MEXICANA
- PRODUCTOS CONGELADOS
- PRODUCTOS IMPORTADOS
- DISTRIBUIDOR OFICIAL

Onoto
Latin Food

Escaneá el codigo QR y conocé nuestro menú

HACÉ TU PEDIDO POR WHASTAPP

NORDELTA:
11.6656.6686

LANÚS:
11.6217.9158

¡SEGUINOS!
@onoto.latinfood

NORDELTA: AV. SANTA MARIA 6385 C.C. SANTA MARIA DE TIGRE. LOCAL 16

LANUS ESTE: CALLE ONCATIVO 1828 . LOCAL 3

LA VIDRIERA DONDE DEJARTE VER

BAL HARBOUR SHOPS

Hubo una época en que la mítica Collins Avenue de Miami era un mundo de manglares. Una cadena vegetal arbustiva que entreteje escondites entre herbáceas y enredaderas. Quién podría imaginar ese humedal costero, refugio de crustáceos y alevines, barrera contra huracanes e intrusión salina, controladores la erosión y protectores de las costas como el sitio donde hoy reposan sombrillas de hoteles como el Ritz o el St. Regis.

En ese espacio que hace un siglo servía de refugio de flora y fauna silvestre, se instalaron William y Leona Whitman. Provenientes de Evanston, en el condado de Cook en el estado de Illinois, a la orilla del lago Míchigan, muy cerca de Chicago, llegaron a Miami con su hijo recién nacido Stanley Finch, quien había nacido el 15 de noviembre de 1918. Dejaron atrás una imprenta que siguieron manejando a la distancia.

El pequeño pasó toda su infancia deambulando por Miami Beach. Con gran visión su familia en la década del ´20, desarrolló Española Way que se convertiría en South Beach, adquiriendo propiedades en Lincoln Road.

De su propiedad fue Whitman-by-the-Sea, el primer hotel construido en Miami Beach después del paso del huracán de 1926. Un cuarto de siglo más tarde vendería la propiedad a Ben Novack quien lo convertiría en el Fontainebleau.
Para vivir, optaron la gran vereda junto al mar en Collins Avenue, entre las calles 29 y 44. Se encuentran entre las 25 primeras familias en incorporarse a la comuna de Bal Harbour Village, en los años 50. Fue allí donde el trío formado por los, para entonces, tres hermanos, el propio Stanley, junto a Bill y Dudley, crecieron en una casa frente al mar, localizada justo en la esquina de 32nd Street y Collins Avenue, donde hoy se erige el Faena Hotel Miami Beach. El primogénito asistió a la escuela secundaria Ida M. Fischer y se

graduó en la Universidad de Duke. A sus 18 años su padre de 77 falleció de un paro cardíaco y su madre decidió vender la imprenta de Chicago y volcar ese dinero en adquirir bienes raíces en Miami. Dio continuidad a las ideas de su esposo con inversiones en propiedades en Lincoln Road y frente al mar en Miami Beach.
Stanley conoció a su futura esposa en la Universidad. Una vez graduado, la Segunda Guerra Mundial lo encontró como oficial de la Marina de los EE. UU., de donde fue dado de baja con honores en 1945 luego de supervisar una flota de cazadores de submarinos.

La introducción a la vida civil lo involucró en un sueño que vivió de pequeño. Aquél glamour de Lincoln Road había marcado su infancia, cuando se había apodado a la calle como "la Quinta Avenida del sur". Con eso en mente se imaginó un revival de Lincoln en el norte. Eligió la 96th y Collins. Decidió convocar a las marcas más lujosas del mundo y también las más exóticas. Para el predio pagó dos dólares por pie cuadrado (algo así como 6,5 dólares por metro cuadrado) que, para entonces representaba una pequeña fortuna.

Para el lugar proyectó una idea muy personal: un espacio que se sintiera al exterior, con calles y arboledas tropicales, con balcones y senderos, pero al aire libre, todo lo contrario de lo que se podría esperar de un shopping. Bajo esa idea criticada casi por unanimidad nace Bal Harbour Shops, el sitio que se convertiría en de los más famosos del mundo.

La idílica propuesta de Madison Avenue abrió sus puertas en 1965. Para entonces se autopromocionaba como un "pequeño enclave mágico en el océano".

Para entonces se veía un espacio detalladamente diseñado con palmeras para brindar sombra en las temperaturas más cálidas y naranjos que perfumaban naturalmente el paseo de los visitantes. Se convirtió en un centro comercial al aire libre en el área norte de la isla de Miami Beach y rápidamente escaló hasta convertirse en el primer destino minorista de moda de lujo de los Estados Unidos. Consultado Whitman por su interés por concentrarse en la moda de lujo y la joyería de alta gama, solía afirmar que "si hubiera convocado a tiendas que vendieran el tipo de ropa que usaba mi esposa, ¡me habría arruinado!"

Las raíces como una empresa familiar ya incluye a cinco generaciones desde Chicago a hoy. El secreto de la permanencia, según Matthew Whitman Lazenby, actual presidente y director ejecutivo, nieto de Stanley, radica en "que midamos el éxito en décadas y expresamente no en trimestres. Ese nivel de disciplina paciente no solo toma generaciones para construirlo, sino que también requiere de generaciones para ejecutarlo. Es a la vez profundamente modesto e increíblemente satisfactorio ser parte de algo más grande que tú, algo que existía antes de que llegaras y seguirá existiendo mucho después de que te hayas ido".

EL SITIO PARA DEJARSE VER

Con vidrieras sin precios, porque nadie les pregunta, Bal Harbour Shops, localizada en la pequeña comunidad del mismo nombre que Whitman ayudó a fundar en 1946, se convirtió rápidamente en un ámbito exclusivo de aspiración internacional tanto para las tiendas de grandes nombres como Versace, Dolce & Gabbana, Chanel o Gucci a los comercios minoristas de lujo selectos de diferentes orígenes, célebres como locales y a los que el propio centro comercial se encarga de poner en el gusto de la demanda. "Desde el primer día, fuimos un éxito rotundo", no se cansaba de decir Whitman.

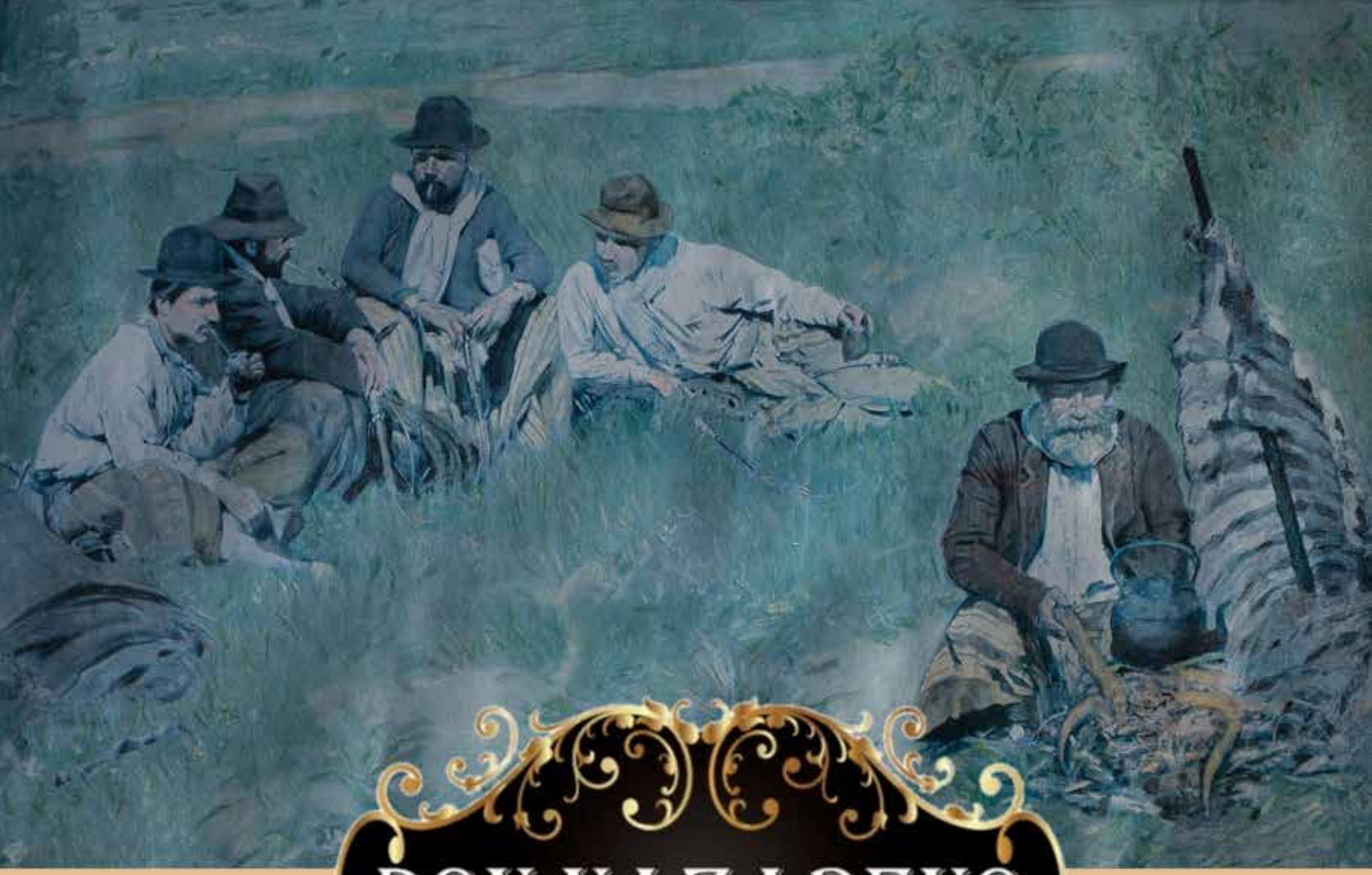
Bal Harbour Shops se convirtió en el sitio en que todas las celebridades se pasean, a donde las marcas se mueren por entrar, aunque la curaduría es exigente y promueve a las marcas personales de alto diseño y exclusiva calidad. Es el recorrido más célebre para hacerse notar. Eso de andar por los pasillos arbolados como calles pueblerinamente exquisitas es más que comprar. Se trata de colarse aspiracionalmente entre las fortunas rusas, los brasileños sin límite en las tarjetas y las nuevas riquezas hindúes. Es pasearse para admirar las creaciones en las vitrinas de las tiendas, pero también detenerse a observar los looks de los paseantes. "Es una verdadera experiencia de estilo de vida -detalla Matthew-. Nuestro exuberante enclave es un entorno comercial diferente a cualquier otro, que abarca restaurantes y eventos culturales durante todo el año. Es un destino que crea un vínculo con su clientela que dura toda la vida. Nuestros clientes siempre vuelven".
Para comienzos de la década del '80 fue el primer shopping en apostar al crecimiento vertical con un segundo nivel que agregó más de 30 mil metros cuadrados. Para 2012 agregó otros 5.600 y el 2017 inició un plan con una inversión de 550 millones de dólares para adosar 46 mil metros más. Con la finalización de obra prevista para el 2024, la superficie total del shopping alcanzará los 71 mil metros cuadrados. A las 120 tiendas con las que cuenta hoy, sumará otras 40 que se encuentran en lista de espera desde antes de comenzar las obras.

"Intentamos ampliar la variedad y enriquecer la experiencia -explica Matthew-. Algunas de las tiendas actuales cambiarán su ubicación y ampliarán sus espacios. Se incorporará a la oferta gastronómica actual, una curada selección de propuestas para comer, afianzando de esta manera la importancia del centro gourmet, que hoy atrae a locales y visitantes internacionales. El sentido de escala actual no se modificará, tampoco las dimensiones de las áreas comunes entre los locales. Se preservará el carácter único, que nos hace tan distintivos. Con la proliferación del lujo, nuestro enfoque es mantener el carácter duradero y diferencial, mientras creamos nuevas experiencias atractivas para nuestra clientela".

Por Flavia Tomaello

"EL MUNDO PARA EL QUE NOS PREPARARON YA NO EXISTE"

LAUREANO PÉREZ



DON NAZARENO

CARNICERÍA, VERDULERÍA Y MUCHO MÁS.

HORARIOS: 8 A 20:30 HS (DOMINGOS 8 A 13 HS)
VERANO: 8 A 21 HS

Italia 3416, casi esquina Ruta 27, Benavídez.
+54 9 (11) 3418.0063 /0065
Sitio web: www.donnazareno.com.ar
donnazarenomercado

PISO RADIANTE

Tecnología **DAIKIN** Inverter

100% Eléctrico | Reducción de costos | Ecológico

Climatizá tu casa
con piso radiante y aire
acondicionado utilizando el
mismo sistema **Daikin** *Inverter*
que se adapta a tus necesidades.

Mini Chillers Frio/Calor Inverter
Fan Coil Frío/Calor

Scan me

centro-aire.com.ar | 0800.345.4888

Venta, instalación y posventa bajo normas de calidad Daikin

DAIKIN
Aire Acondicionado con Tecnología Japonesa

CENTRO AIRE
EXCLUSIVE DAIKIN

Curupayti 622, San Isidro Bs. As. | consultas@centro-aire.com | 0800-345-4888 | centroaire