NORDELTA

Gallaretas

Edición **155**





EL CAMINO

Una historia de muebles & personas

1964

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



TIEMPO DE CONSTRUIR

Muchos desasosiegos se tejen a veces. Ese es el momento de encontrar timones que marquen el rumbo.

Esos que marcan una senda posible para retomar el camino de la inspiración y las buenas horas.

Algo de eso tenemos en nuestra edición esta vez.

En la tapa vas a encontrar un impulso motivador para desarrollar en más de un sentido. Tenemos un amor redondo a la pizza, y un profesional que pone desafío al día a día.

Además tenemos dos historias para aprender a permanecer, ser resiliente y hallar la belleza para ponerla sobre la mesa. Una de ellas en el sur, con un pueblo que enseña sus fortalezas. Y otra de lejos, que nos trae las historias presentes del mítico Orient Express.

Cuando los tiempos proponen encrucijadas, los relatos con chispa nos llenan de oportunidades posibles para encontrar la ruta correcta.

Flavia Tomaello

UMARIO

8. LA CHISPA

Pizzería de culto en Tigre.

16. CAMARONES

Un pueblo en Chubut marca la diferencia.

26. DR. MIGUEL PUGA

Buscando tu mejor versión.

36. NOTA DE TAPA

Century 21. La evolución del Real Estate.

50. HOTEL ESPLANADE ZAGREB

Pasado y presente en la capital croata.

56. FRASE DEL MES

Soledad Senosiain.

STAFF

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:

LUKAS LIGETI

FOTOGRAFÍA NOTA DE TAPA:

FABIÁN SANS

AÑO 18 • N° 155

COLABORADORES:

LEONARDO GÓMEZ, CAMI HESS, MARCELO IGLESIAS, MACARENA NEPTUNE, LAUREANO PÉREZ, FABIÁN SANS, FLAVIA TOMAFILO.

@gallaretas_nordelta @nordelta_premium

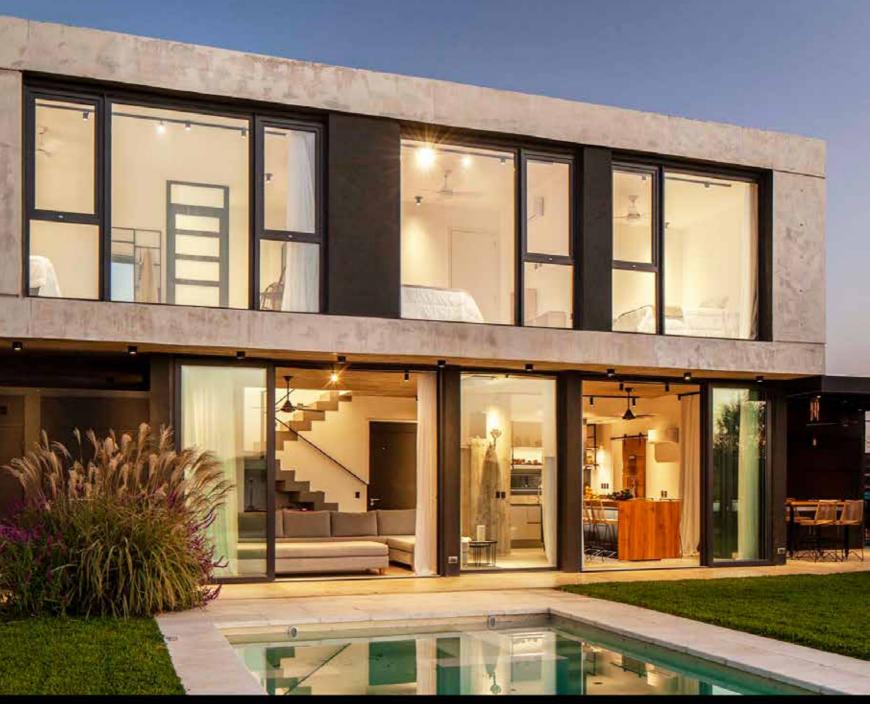
/revistagallaretas

gallaretas.com.ar

RGallaretas

CONTACTO: 11 5748-7842

10 AÑOS CONSTRUYENDO EN NORDELTA Y PUERTOS

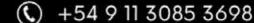


ZUIDPORT



AV. DEL PUERTO 215 TIGRE, BUENOS AIRES











Clínica Veterinaria - Pet Shop Baño y Peluquería











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



MEJOR PRECIO. MEJOR ATENCIÓN

Agencia de Cambio habilitada por el BCRA Nº20.044

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

NORDELTA

Av. de los Lagos 6895

©1135701019

SAN ISIDRO

Belgrano 273

(2) 1124108792

OLIVOS

Av. Maipú 2443

(2) 1158233525

MARTINEZ

(2) 1163952229

GRAL. PACHECO

Av. Hipólito Yrigoyen 885

© 1149791506

VTE. LOPEZ

Av. Maipú 323

9 1160984648

SAN FERNANDO

Constitución 866

© 1153013846





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

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





Cotizá tu vehículo

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



CON INMOBILIARIAS





info@betagroupinversiones.com.ar www.betagroupinversiones.comar

👩 betagroup.ok 🚺 BetaGroup.ok

TE AYUDAMOS A INVERTIR EN **EL MERCADO DE CAPITALES**

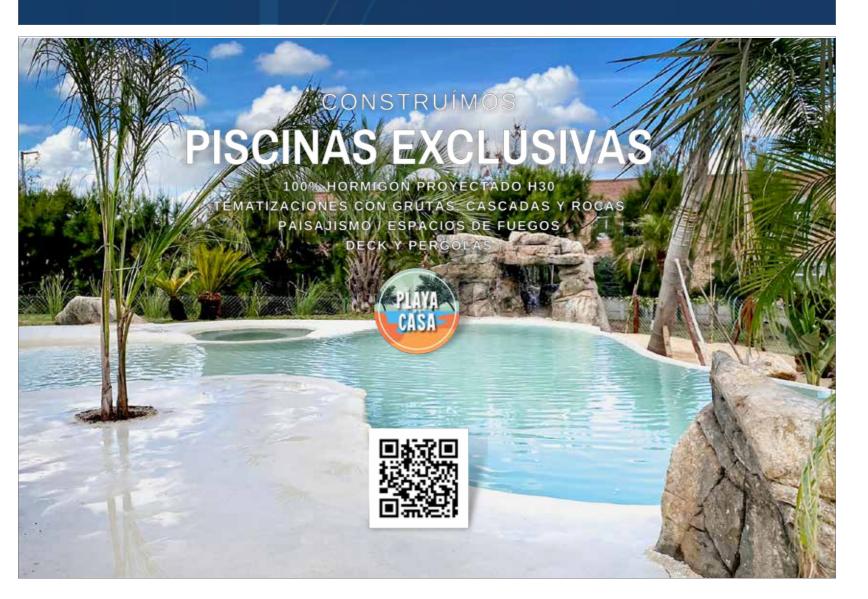
HACÉ CRECER TU DINERO

GANALE AL PLAZO FIJO \bigcirc

- Comprá y vendé dólares⊘ sin límite
- Invertí en bonos y acciones⊙ del exterior

Escribinos escaneando éste código QR o al 1169960670





EN EL CORAZÓN DE TIGRE HAY UN SECRETO MUY BIEN GUARDADO. CONFIAMOS EN TU BUEN JUICIO PARA QUE ESTO SIGA ASÍ. PODÉS IR A COMPROBAR LOS HECHOS QUE ESTAMOS A PUNTO DE CONTAR, POR SUPUESTO. Y TAMBIÉN SE LO PODÉS COMENTAR A ALGUIEN MÁS, NO TE LO VAMOS A IMPEDIR. LO ÚNICO QUE TE PEDIMOS ES DISCRECIÓN...

LA CHISPA





En el corazón de Tigre hay un secreto muy bien guardado, decíamos, y es que en una esquina entrañable, a una cuadra del Paseo Victorica, se elabora la mejor pizza del mundo. Y es posible que las mejores empanadas, también.

La primera pista que tiene quien pasea entre los caserones y por las calles arboladas típicas del casco histórico, es el aroma a fuego y madera que comienza a invadirlo todo a eso de las cinco de la tarde. Poco después, se levantan las persianas, empieza a sonar una música especialmente seleccionada, y se enciende la magia: La Chispa le da la bienvenida a otra noche muy especial.

Gabi Miguel, con el delantal de cocinero puesto, la pala de horno en una mano y una cerveza en la otra, nos cuenta que el nombre de su local, La Chispa, es un homenaje al diario patagónico anarquista del gran periodista e historiador Osvaldo Bayer. "Igual, esto no se lo cuento a todos", comenta Gabi, se ríe, y mete en el horno con la pala un grupo de empanadas que se ven fantásticas.

"En mi vida, hice un poco de todo", comienza a contarnos Gabi. "Fui ayudante de obra en albañilería, fui letrista durante muchos años, eso de pintar letras en los vidrios, hasta que me pasé al palo de las cámaras. De alguna manera, este boliche es como una síntesis de todo lo que aprendí, porque acá yo hice todo: albañilería, herrería, los vidrios, los cerramientos, las siete puertas, el horno, la gráfica loca que anda por ahí".

Pero fue el trabajo como camarógrafo lo que acercó a Gabi a la gastronomía.

"Hice cámara unos 20 años, pero en un momento me concentré en el tema cocineros, me llamó la atención, me di cuenta de que había gente que tenía algo para contar, algo para decir. Eran artistas en lo suyo, transformaban algo con las manos y lo daban para comer.

Hice varios programas de cocina, pero todo cambió cuando conocí a Narda Lepes. Viajamos por el mundo con cinco programas que fueron un gran éxito. Tiempo después, Narda me presentó a Lele, Leandro Cristóbal, nos hicimos amigos y empezó a crecer la idea de hacer un programa. Se concretó en 'Café San Juan'. Para mi carrera significó un súper éxito. El programa fue una idea conjunta entre Narda y yo, lo hicimos con equipos míos, gente mía, y eso me posicionó bien laboral y económicamente".

Pero el destino, o el azar, tenían preparada una prueba muy difícil para Gabi.

"Un día estaba filmando en la montaña y de golpe me quedé sin habla por un pico de stress. Estaba por cumplir 49 años y sentí que mi tiempo en ese formato de vida se estaba agotando. En ese momento entendí que, después de ese problema de salud, las productoras no me iban a llamar más para hacer viajes, y la verdad que trabajar en un estudio no era mi plan. Yo ya tenía este lugar con idea de hacer algo, así que me puse firmemente



a desarrollarlo. Esta casa tiene unos 70 años y era la panadería del barrio, entonces me pareció algo lindo que donde fue la panadería se volviera a trabajar con la harina, que ahora produjera pizza. De alguna manera, ahí hay una conexión con el anarquismo también, porque a principio del siglo XX, muchos de los panaderos inmigrantes eran anarquistas, de ahí los nombres de algunas facturas, como el vigilante o las bolas de fraile, que era una manera de burlarse de ciertas instituciones.

Yo no había hecho pizza en mi vida y cuando me decidí hice 150 kg de masa. Arriba ya tenía un horno a leña y me puse a practicar, a estudiar, a hacer cursos, a ver libros y vídeos, practiqué con distintas variedades de pizza. Terminé de hacer eso y me puse con la obra.

Cuando llegó el momento de buscar un nombre, el primero que apareció fue Don Vito, por Vito Dumas, pero después decidí ponerle La Chispa. Además del homenaje a Bayer, me parece que es un lindo nombre, porque obviamente hace referencia al fuego pero también al inicio de todas las cosas".

La anarquía no necesariamente significa caos. También es libertad, y el esfuerzo por conseguirla y mantenerla. Es la incomodidad de una piedrita en el zapato que molesta pero que también hace que seas consciente de tus pies y de tus pasos.

"La Chispa es bastante anárquica, pero tiene un orden, y funciona muy bien", nos cuenta Gabi. "Es un lugar informal, un poco incómodo, y eso también tiene su encanto. Si venís cualquier noche vas a ver que está lleno de gente sentada en los escalones o en la vereda, charlando, disfrutando la pizza o las empanadas, escuchando la música, a veces alguien se pone a declamar poesía, a veces vienen familias enteras con muchos pibes y los perros también, porque somos pet friendly. Fijate que es un público que le gusta esperar: hacen cola afuera mientras charlan con amigos, porque la mayoría son gente del barrio o de la zona, o personas que vienen desde más lejos pero ya se hicieron habitués".

Gabi no está solo, por supuesto: tiene un equipo que trabaja codo a codo. Su hermano Juan está al frente de la caja y organiza los tiempos, tanto para adentro como para afuera del local.

"La chispa es un sentimiento", define Juan, "es una experiencia que también la construye la gente. La idea de mi hermano es dar-le de comer rico y bueno a la gente de Tigre, y en base a eso todo empezó a funcionar, con la energía de la gente, porque hay mucho ida y vuelta. Es sentirse relajado, comer rico, comer casero, comer sencillo".

Un lugar como La Chispa puede suponer una molestia para un barrio tan tranquilo como este, pero sucede todo lo contrario. "La Chispa se convirtió en un punto de encuentro para el barrio, todos están felices", dice Gabi. "El movimiento le da vida y seguridad a la zona. Hay mucho encuentro de pibitos de 16, 17 años, y vienen acá solos a comer, sin ningún problema y los padres están tranquilos. Varios vecinos me decían que acá no iba a funcionar, y ahora están sorprendidísimos.

Por ejemplo, un vecino estuvo en un programa de televisión por algo que nada que ver, y de golpe tiró: 'en la esquina de mi casa hacen una pizza que no sabés lo que es'. ¡Nos promocionó!, y no tenemos ninguna relación con él más allá de saludarlo cuando viene a comer.

Otra cosa muy linda es que al mediodía pasan vecinas con sus bebés en brazos, y los pibes se levantan, señalan y gritan: ¡pizza, pizza!... Eso me emociona, la verdad, porque me pregunto si para las nuevas generaciones vamos a quedar en la memoria como a mi me quedó en la memoria aquella pizzería que me llevó mi viejo".

Pero no hay que ser un niño en brazos de su madre para gritar ¡Pizza! Vas a entenderlo cuando llegues y veas las variedades de pizzas y empanadas que Gabi y su equipo te ofrecen.

"La mozzarella se vende sola, pero acá le damos un toquecito más", promociona Gabi, innecesariamente, porque ya compramos. "Hacemos un esfuerzo extra con los horneros: primero la marcamos con salsa nada más, como si fuera una prepizza, hacemos que se levante toda la masa, que se creen burbujas, y recién ahí le ponemos el queso. Entonces, dependiendo las alquimias del horno y de la masa, logramos una pizza napolitana pero que tiene medio centímetro de espesor en toda la pizza. La podríamos hacer directamente con el queso al horno, sale bien, pero la cortás y se dobla. La nuestra se mantiene porque tiene volumen".

"Hoy en día mis pizzas favoritas son la de puerro, pera y roquefort", confiesa Juan. "Le siguen la Galáctica y la Vegana, que tienen ingredientes muy nobles y lindos contrapuntos de sabor. En cuanto a las empanadas, mucha gente viene a buscar la de bondiola, que tiene 5 horas de horno y mucho condimento, es una empanada muy auténtica nuestra. Yo recomiendo siempre la de verduras, que es mi favorita. La gente se va sorprendida por la materia prima que manejamos y por la calidad de la comida. Además, mi hermano diseñó el lugar para que todo esté a la vista: vos podés ver el proceso de tu pizza, cómo trabaja cada uno, y pueden ver que todo es muy auténtico y se trabaja con mucho cariño".

El trabajo coordinado es una herramienta fundamental de La Chispa, y después de 4 años, ahora con un equipo fijo, Gabi pudo delegar y alejarse un poco, pero sólo para volver a entrar con algunas preparaciones laterales.

"Uso una rib de vaca, la carne que queda entre los huesos del costillar, una carne divina. La cocino dos o tres horas en el horno, hasta que está súper tierna y se reduce bastante. La sirvo toda cortadita y la comés así con la mano, con papas, chimichurri y una salsita tipo huancaína picante", nos cuenta entusiasmado Gabi y se nos hace agua la boca. "Ahora estoy haciendo también una carne desmenuzada que la meto arriba de un sánguche, de un pancito que hacemos acá, tipo ciabatta, sería un roast beef desmenuzado en una salsa, un poco picante, lo desmenuzo arriba de un pancito y le pongo cebolla morada y cilantro. Son las dos cositas que estoy haciendo ahora un poco para la monada que viene siempre".

Con las pizzas, las empanadas y las demás "cositas" ya estamos listos y deseosos de sumarnos a la monada que va siempre. Pero como si esto fuera poco, La Chispa abre también su espacio a distintas propuestas culturales, como el DiverEncuentro de los jueves, un espacio de reunión y lectura de temática LGBTQ+, apoyado también por el Municipio de Tigre.

"El tema del arte estaba dentro del concepto desde un principio, incluso apoyar actividades económicamente, dentro de lo posible. Siempre me pareció que si iba a venir un músico, aparte de comerse una pizza, que tuviera un cachet, un algo, siempre que se pudiera. Hicimos algunas performance, una actriz que vive acá cerquita hizo algunos monólogos. Tuvimos un ciclo de cine durante más de un año, en el que proyectábamos cortos, y un ciclo de lectura de poesía, que también duró casi dos años y después





derivó en el DiverEncuentro. Por supuesto, la pandemia frenó un poco todo eso y por ahora solo tenemos el DiverEncuentro de los jueves, pero veremos más adelante, ya vamos a volver con más propuestas".

En lo específicamente gastronómico, Gabi también tiene planes y nuevas apuestas.

"Tengo la idea de armar el Club Chispa, acá al lado, con unos 12 cubiertos, y dar otro tipo de comida, más tipo restaurante, pero en un esquema reducido, algo que pueda manejar, que no se me vaya de escala. De hecho, a veces hacemos unas lasañas tremendas de osobuco y otras de espinaca, y también algunos guisos, pero me gustaría avanzar un poco más hacia los sabores orientales con alguna vuelta de tuerca".

"Nosotros no veníamos del rubro gastronómico y la pandemia nos sorprendió a todos", explica Juan, "pero nos ayudó a darnos cuenta de que La Chispa es muy dinámica, se sabe adaptar, siempre tratando de cuidar lo que nosotros hacemos, que es darle de comer a la gente más allá de las circunstancias que puedan aparecer, así que vamos a seguir adaptándonos, cambiando y ofreciendo cosas nuevas".

Una noche agradable de otoño cayó sobre la costa y es difícil despedirse de La Chipa. El equipo está en plena actividad. El desfile de clientes es cada vez más intenso.

Entre el horno a leña y el mostrador, Gabi aún tiene algo de tiempo como para reflexionar un poco más sobre este gran secreto a voces de Tigre.

"La Chispa se convirtió en una pizzería de culto: es chiquitita, escondida, te cuesta un poco encontrarla: Es como tu lugar secreto, en un enclave, en una isla, una esquina sin tránsito y bien de barrio, a un paso de lugares muy turísticos como el Museo de Arte o el Paseo Victorica. La intencionalidad para venir, el que tengas que poner el gps para llegar, le da otro valor y es parte del concepto. La idea es que después de todo ese esfuerzo por llegar, no te defraude ni un poco, todo lo contrario, que te sorprenda, que te vayas contento. La comida es la felicidad total, está buenísimo hacerla, poder dar de comer, que no se pierda esa magia y que no te pase por arriba el negocio.

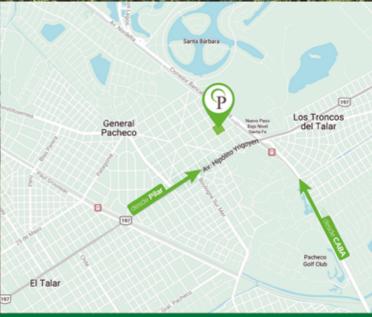
La verdad es que queremos ser campeones del mundo, queremos ser los número uno".

Así de simple y honesta, se enciende La Chispa.

Nota y Fotografías: Marcelo Iglesias









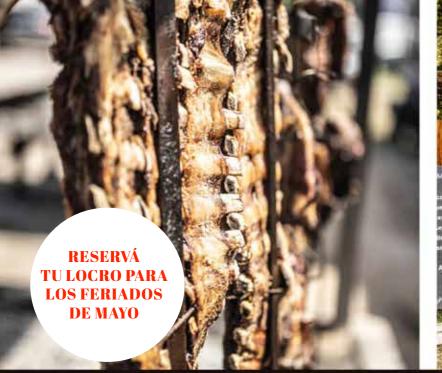


INMOBILIARIOS











Parrilla Parrilla Estilo Adelina





CAMARONES

El pueblo desconocido de Chubut que está marcando la diferencia

Ser espía también tenía sus costos al fin de la Edad Media. El portugués Simón de Alcazaba y Sotomayor fue uno de los tantos recusados en su país por defender intereses españoles. Con sus mapas bajo el brazo, y la anuencia de Carlos V, es nombrado gobernador de Nueva León en 1534 y se le encomienda una expedición, para la que parte con dos naves y 250 hombres ese mismo año. Tentados por el Estrecho de Magallanes, un hito para cualquier navegante, intentan el pasaje, pero el clima se los impide. Vuelven sobre sus pasos bordeando las cosas de la actual Patagonia. En busca de provisiones el 9 de marzo de 1535 atraca en lo que hoy es Caleta Hornos, en la Bahía Gil, 29 kilómetros al sur de la actual localidad de Camarones, provincia del Chubut, y funda el "Puerto de los Leones". Todo un año antes del primer intento de Pedro de Mendoza de fundar Buenos Aires. Ese hecho. que no figura en los libros de historia, se celebra el primer domingo de marzo de cada año en El Torreón de Camarones, creado en conmemoración de la fundación de Alcazaba.

El imán de la zona son las ballenas. Puerto Madryn y su colega Pirámides se llevan todas las miradas. Como el arrastre de una nave al hundirse, los alrededores quedan aleteando tratando de sobrevivir a tanto magnetismo. Sin embargo, para el viajero de filigrana, ese que escudriña el mapa buscando recovecos, Camarones salta como punto de interés. Llegar tiene algo de aventura: 306 km en algo menos de 4 horas, tal vez 3 horas y media, por la Ruta Nacional 3 hasta la intersección con la 30 provincial y allí hasta el mar.

La llegada al pueblo es parte de la experiencia porque se accede por una pequeña loma que, desde su cumbre, permite ver allá, en el horizonte, el Atlántico de azul impenetrable.

Inscripto en la categoría del Ministerio de Turismo de Pueblo Auténtico porque mantiene su identidad e idiosincrasia de origen expresados en su patrimonio natural y cultural, su arquitectura, tradiciones y el origen de sus pobladores, Camarones tiene un escenario de excepción: el azul de sus costas, sus anchas calles y amables, su gente calurosa y calma... un secreto que se conserva casi virgen entre los visitantes de la Patagonia.

Aquello que lo mantiene alejado de los centros urbanos es lo mismo que le otorga su paz cansina que tienta a la hora de involucrarse con la naturaleza y probar la mejor gastronomía del mar.

BAJO EL SUSURRO DEL MAR

Visitado por navíos españoles que para 1890 buscaban aprovisionarse en sus costas, fue fundado justo en el comienzo del siglo XX. Para 1909 se crea allí la primera Sociedad Rural de la Patagonia que impone la marca de la "lana camarones" que se extiende hasta hoy.

Tiene cierto halo de pueblo perdido en el sur de Chubut. Murió muchas veces a lo largo de su historia y fue revivido otras tantas, aunque apenas saliendo a flote. Sin embargo hoy se encuentra en una etapa diferente que lo llevó a convertirse en un secreto a voces en muchos sentidos.



CON REFERENCIAS HISTÓRICAS, PROYECCIÓN AMBIENTALISTA, PAISAJES CONMOVEDORES Y RELATOS INSÓLITOS, CAMARONES SE ABRE COMO UNA PROPUESTA PARA TENTAR A UNA NUEVA ERA DE VIAJEROS.







Es la puerta de entrada al Parque Interjurisdiccional Marino-Costero Patagonia Austral (PIMCPA), el primero en su especie en el país que intenta crear el primer Parque Nacional que proteja el ecosistema de la costa. Posee 105.000 hectáreas, de las cuales más del 70% son islas y mar. Dentro de él se encuentra el Área Natural Protegida de Cabo Dos Bahías (desde Camarones por la ruta Provincial N°1 con rumbo sur, a 28 km., ripio), una reserva poco conocida que reúne con una fauna inusualmente diversa, en medio de una geografía de caletas y playas cada una más hermosa que la anterior. Abarca 160 hectáreas de estepa patagónica.

La roca volcánica que da origen a lo escarpado de la región contrasta con el azul intenso del Mar Argentino. Un sendero de 1 km en total de ida y vuelta, permite acceder a una gran colonia de pingüinos de Magallanes, distintos asentamientos de lobos marinos de dos pelos y de un pelo. Otro particular atractivo es el avistaje de aves. Es el sitio elegido para la reproducción de la especie endémica pato vapor de cabeza blanca no volador y varias clases de cormoranes.

Otro atractivo natural es Cabo Raso, un destino de surfistas. En el pasado fue un poblado de algo más de 300 habitantes y contó con escuela, juzgado y hotel. Fue testigo de una vibrante actividad de intercambio entre pescadores y esquiladores, además de esconder una de las playas más bellas de la región.

Por un cambio en el trazado de la ruta hasta Camarones, empezó a perder protagonismo. Hace unos pocos años nació El Cabo, un emprendimiento de hospedaje que recuperó diferentes estructuras (incluyendo un cubil felino y una hostería, pero pasando por un rancho, dos casas frente al mar, un refugio y hasta un colectivo, además de un camping) y que ofrece una forma rústica de experimentar la naturaleza (con proveeduría y abastecimiento de comidas).

Caleta Sara es un destino a 30 km. de Camarones que Mara Capdevilla y Ariel Giorgetti decidieron volver a poner en el mapa. Hoy están a cargo de lo que fue en el Club Náutico YPF de Comodoro. Allí, en un sitio donde la naturaleza es total protagonista y los habitantes permanentes son los guanacos, se puede acampar o alquilar un container con baño y cuchetas con colchones. Habrá agua potable para bañarse o consumir, asadores, un quincho rústico y un horno de barro.

Uno de los emblemas de la región es el Faro de Isla Leones, al norte del Golfo San Jorge, que dejó de funcionar en 1968, reemplazado por el Faro San Gregorio apostado en el continente. Se encuentra a (1,5 km de la costa). Está rodeado de una particular estructura de 11 lados que contiene seis habitaciones. Entre sus maravillas se encuentra un antiguo sistema de captación de agua dulce para abastecimiento realizado con piletones y canaletas.

Héctor Juantos hace 15 años fundó Viento Azul, el operador de navegación de Camarones. El con su hijo Leo son los experimentados timoneles que se le atreven al mar para llegar al faro y también a Islas Blancas, una navegación corta que provee de avistaje de toninas y, además frente a las islas, se podrán observar colonias de lobos marinos, cormoranes imperiales y avistar gran diversidad de aves marinas: pingüino de magallanes, pato vapor, skuas, petreles, paloma antártica, etc. Viento Azul también cuenta con alojamiento en cabañas y una casa de campo.

En las costas de Camarones, además, se desarrolla cada mes de febrero la Fiesta Nacional del Salmón, que nuclea a pescadores de todo el país. El gran final lo protagoniza el Chupín del Pescador, un banquete popular al que asiste todo el pueblo.



LA REFUNDACIÓN CONSCIENTE

Un imperdible es la visita guiada por el centro de la mano de Silvia Giménez, una foránea que llegó a Camarones hace varias décadas y se enamoró del lado conservacionista del lugar. La casa en la que vivió Perón es hoy museo. Pero además se pueden ver intactas muchas de las casas originales que llevan la impronta particular de la arquitectura patagónica, matizada con algo de tintes europeos.

Allí reluce Alma Patagónica, un restaurante que también pertenece a Mara Capdevilla y Ariel Giorgetti y que tiene una historia singular. Parte del edificio, la que da a la plaza central del pueblo, fue un hotel. La que da a la esquina a comienzos del siglo pasado estaba a un par de cuadras. Fue perdida en una apuesta de cartas y trasladada haciéndola rodar sobre troncos hasta su locación actual, donde se integró al restaurante más auténtico del pueblo. Ariel y Mara hacen allí una reinvención de la cocina local a base de mar o cordero, pero mucho espíritu viajero. Es corta y contundente. También tienen alojamiento.

El proyecto Patagonia Azul a través de la estancia El Sauce se ha convertido en una de las cuatro entradas abiertas al público hoy para llegar al Parque. Sin embargo, su fin es la conservación y desarrollo local, para, en simultáneo, dotar a Camarones de identidad basada en el cuidado de la naturaleza y la cultura, propiciando, a la vez, una economía diversificada y regenerativa. Es allí donde Rewilding Argentina tiene uno de sus proyectos de regeneración del hábitat natural, con una serie de pautas de ingreso guiado y el primer camping bajo esa consigna, con espacio de acampe reducido y fogón central, encajonado en una cañada que hace revivir los tiempos de soledad en esa costa.

Por Camarones pasa la llamada Ruta Azul o Ruta Escénica, que conecta Portal Rocas Coloradas, Portal Bahía Bustamante, Portal Isla Leones, Portal Punta Tombo), dos Pueblos Auténticos (Caleta Córdova y el propio Camarones), dos Parajes Históricos (Bahía Bustamante y Cabo Raso), Con ella como punto de partida se desarrollaron en Camarones varias acciones de impacto comunitario y turístico: granjas para cultivar algas marinas nativas comestibles que ya se venden encurtidas en escabeche; Chispa es un proyecto de huerta social integrativa y participativa que está generando verduras y frutas con la intención de abastecer a todo Camarones. Amigos del mar es un grupo dedicado a la limpieza de playas e islas y la realización de briquetas. El Club de Mar está dedicado a niños, invita a conectarse con el mar de una manera sustentable y natural con actividades que comprenden snorkel, avistaje de aves, kayak, trabajos respiratorios, stretching y meditación.

Por Flavia Tomaello

El Cabo: www.caboraso.com / +5492804709080 Club Náutico Caleta Sara: Teléfono (0297) 154042247 / 4557254 Alma Patagónica: www.almapatagonica.ar / +5492974222270 Viento Azul: www.vientoazul.com.ar / +54 9 2974638040

¿Querés ser parte del equipo RE/MAX?



Escaneá el QYR para más información.





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













PAPELERA Y COTILLÓN

ENVÍOS A DOMICILIO

HACÉ TU PEDIDO POR WHATSAPP: 11 2616-1115 Calle Escalada 1200 corredor Bancalari Localidad Troncos del Talar, Tigre Centro comercial Euskal Herria Plaza, Local 13



"DISEÑO, CALIDAD Y VANGUARDIA PARA TU HOGAR"

MADERAS ESPECIALMENTE SELECCIONADAS

PUERTAS



REVESTIMIENTOS INTERIOR/EXTERIOR



AMOBLAMIENTOS



DESARROLLOS A MEDIDA O ESTÁNDARES



11 68 32 91 96
Https://northhouse-construcciones.com





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.





CONSTRUCCIÓN TRADICIONAL

LLAVE EN MANO PREMIUM

DESDE

U\$D 769/m2



TIGRE, BUENOS AIRES





AV. CASTEX 3489 **EZEIZA, BUENOS AIRES**



+54 9 11 3085 3698



info@hallners.com.ar

PALMIERI

ANTES





DESPUÉS

ESPECIALISTAS EN ESTÉTICA DENTAL

CARILLAS CORONAS INCRUSTACIONES LIBRES DE METAL IMPLANTES STRAUMANN

ORTODONCIA INVISIBLE INVISALIGN

Av. del Caminante 20 oficina 512.

Edificio Puerta Norte 1 Nordelta BLANQUEAMIENTO PROFESIONAL

DR. CARLOS PALMIERI

DR. PABLO PALMIERI

DR. ALEJANDRO PALMIERI

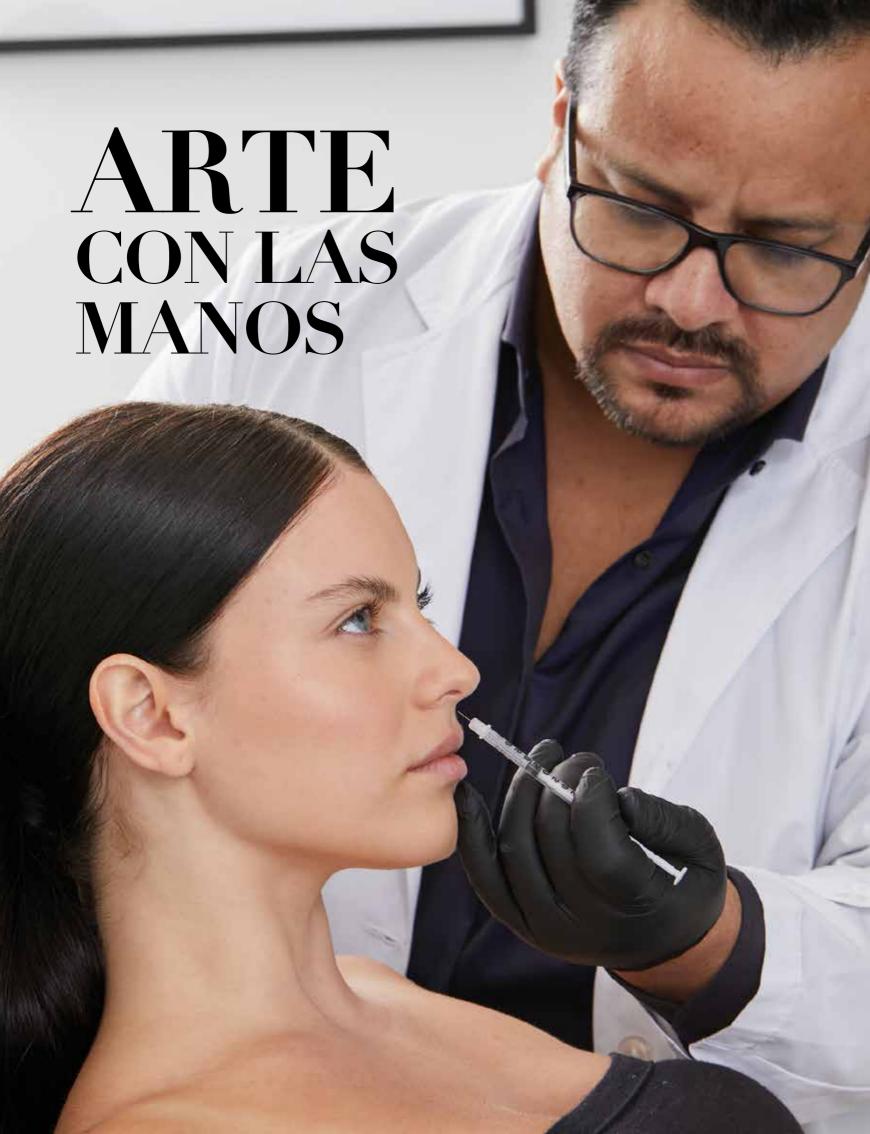


(



Para ver más casos seguinos en Instagram @doctorespalmieri





En una época revolucionaria, de plena exposición, donde los paradigmas de belleza se rompen constantemente, el Dr. Miguel Puga, cirujano plástico, abre camino a la aceptación propia de sus pacientes, a buscar la mejor versión de cada uno y a que se sientan mejor consigo mismos. Armonía, confianza y estética son los pilares que definen su trabajo.

Un profesional que traspasa la barrera de la medicina estética, que va más allá de lo ya creado, y con más de 250 mil seguidores en Instagram, el Dr. Puga nos cuenta sobre sus inicios, su boom en las redes sociales, sus capacitaciones, sus métodos de trabajo en sus consultorios de Belgrano y Nordelta, y cómo logró y logra tanta confianza con sus pacientes.

Empecemos por el principio... Viniste desde Ecuador a estudiar a la Argentina, ¿cómo fue la decisión de venir acá y luego quedarte? Ya tengo 11 años viviendo en Argentina. Vine acá a hacer mi especialidad, que es la cirugía plástica, y cuando terminé de realizar la carrera, realmente decidí quedarme acá en el país porque me enamoré de su cultura, del estilo de vida, lo que le podía ofrecer a mi familia, que ahora ya está conformada por una bebe de un año y medio, Soledad, y mi esposa.

En su momento en mi país no se podía hacer ninguna especialidad, sólo te recibías como médico. A Argentina nunca había venido, y me llamaba la atención. Sabía que tenía prestigio, y que la estética era algo muy importante. Se relacionaba mucho con mi carrera y a lo que quería llegar en un futuro.

¿Cómo comenzó tu gusto por la medicina estética?

La realidad es que desde muy chiquito, incluso desde que estaba en la escuela, tal vez 6/7 años, ya me gustaba mucho la estética. Veía un cuadro, una escultura, y la miraba, sus líneas, su rostro. Me llamaba mucho la atención la belleza, siempre fui muy detallista con todo, al dibujar, al pintar.

¿Y vos cómo definís la belleza?

La belleza es algo muy subjetivo... Baso mi trabajo en ciertas normas y ciertos criterios. No busco los excesos; trato de conservar siempre la naturalidad y la estética principalmente. Generar armonía en todo mi trabajo, ya sea en cirugías o en procedimientos estéticos.

Los procedimientos estéticos han ocupado un puesto muy importante en el mercado local, donde es muy común hacerte un relleno de labios, ponerte un poco de toxina botulínica (botox).

Las personas se cuidan con mayor anticipación, antes esperaban a cumplir 40/50 años para pensar recién a aplicarse un inyectable. Actualmente se utilizan todos estos procedimientos de forma preventiva. No quiere decir que en la paciente de 20 o 30 años voy a hacer lo mismo que en una de 40 o 50. Cada paciente requiere cosas distintas, y son etapas distintas de la vida.

¿Por qué crees que eso cambió?

Estamos todos muy expuestos en las redes sociales. Al paciente le gusta verse bien, así como le gusta peinarse, o maquillarse, le gusta tener su nariz un poco más definida, sus labios más marcados o con mayor volúmen. Lo veo como algo complementario y positivo.

Supongo que los pacientes vienen con miedos y dudas al estar saliendo de su zona de confort, ¿cómo tratas con eso?

Tratar los miedos es lo primero que tengo que hacer. Ganarme la confianza del paciente, escuchándolo, analizando su rostro, evaluando, explicando por qué voy a hacer algo y por qué no voy a hacer otra cosa. Creo que lo mejor es ser sincero con los pacientes, es algo que me caracteriza; a veces vienen y me piden algo y les digo "no hace falta".

Jugamos un rol de psicólogo con los pacientes, porque los que vienen son para mejorar, para sentirse mejor, entonces nuestro papel no es sólo como cirujano o médico estético, sino que queremos llegar a la persona, a su autoestima, hacer que la persona se sienta mejor consigo misma. Eso es fundamental.

Para mi no hay nada más lindo que cuando yo termino un resultado, el paciente se siente, se levante y diga "¡Me encanta!". Eso es para mi fundamental.

Siempre pueden haber complicaciones, pero eso depende mucho del profesional que va a realizar el procedimiento. En mi caso, cuento con una experiencia muy amplia en los inyectables/fillers, teniendo casi más de 20.000 casos; eso me ha dado la posibilidad de generar capacitaciones a colegas. Hoy me enfoco mucho en la formación a médicos.



Y hablando justamente de ese rol... ¿Cuál es la diferencia entre cirugía estética y medicina estética?

En mi caso yo soy cirujano plástico, es una especialidad que dura aproximadamente 4-5 años donde te capacitas para realizar procedimientos quirúrgicos, es decir, cirugías que pueden ser de tipo reparadoras como tumores de piel, malformaciones congénitas, traumatismos, quemaduras, cicatrices, entre otras.

Y la cirugía plástica estética involucra generar cambios o modificaciones quirúrgicas en pacientes que no presentan patologías previas, como por el ejemplo, el aumento mamario con implantes, rinoplastía estética, flacidez abdominal o grasa localizada mediante liposucción...

La medicina estética es una rama de la medicina que busca el bienestar y mejoría estética de los pacientes mediante procedimientos no invasivos, como la toxina botulínica, rellenos faciales, aparatología externa, entre otros.

Y con respecto a las capacitaciones, ¿cómo son?

Las realizo de forma presencial, personal, donde el médico se inscribe por nuestra página web o instagram y se realizan en nuestro consultorio. Tratamos aproximadamente 15 pacientes ese día, y el profesional ve todos los procedimientos inyectables. Son capacitaciones de 2 días con un límite de dos médicos. La mejor forma de transmitir es con un grupo muy reducido, para que puedan despejar sus dudas, estar cercanos al paciente, y realmente

puedan ver todos los procedimientos. Y también llevamos a cabo una práctica el segundo día. El médico trae un paciente, y realiza todos los procedimientos que él considera necesarios reforzar o aprender más.

Y viajas también, ¿no?

Sí, realizo cursos a nivel nacional e internacional. Voy a ciertos países a dar charlas acerca de los procedimientos más solicitados, rinomodelación, y aumento de labios. Capacito colegas de distintos países, Chile, Brasil, Argentina, sobre las técnicas que yo realizo en mi consultorio. Son técnicas propias que las fui creando y definiendo con ciertos criterios y parámetros, que considero necesarios para hacer un procedimiento seguro, con resultados satisfactorios y duraderos.

¿Cómo llamas a tu técnica?

Actualmente, englobo todos mis tratamientos en un método, que lo llamo: PAM: PUGA AESTHETIC METHOD.

Trato de hacer y manejar todas las cosas que hago en el consultorio bajo este método. Y creo que cuando doy un curso, no me quedo con absolutamente nada. Me lo dicen mucho los colegas que vienen, que no han sentido nunca alguien que transmita tanto su conocimiento... y se van tan contentos que yo después veo sus resultados en las redes y me encanta cómo ha cambiado su forma de inyectar y presentar.

¿Qué importancia le das a presentar?

Hoy en redes sociales el resultado que tu muestras, tiene que ser un resultado impecable; visto desde una mirada muy estética, limpia y prolija. De esa forma el que está del otro lado puede decir realmente, "me gusta esto", "qué lindo lo que el doctor está mostrando, me interesa, me lo quiero hacer".

Me encargo mucho de las redes sociales. Son algo fundamental, y lo que me ha permitido a mí estar en el lugar donde estoy.

Recuerdo cuando empecé, tenía un paciente sólo y le dedicaba todo el tiempo necesario a las redes sociales. Hacía preguntas, respuestas, mostraba fotos, videos, pero siempre traté de estar activo y mostrar al que está del otro lado. Poder despejar dudas, generar un clima más íntimo con la persona o con los seguidores.

¿Cuándo fue el boom en tus redes sociales?

El 2020, el año de la pandemia. Tenía muchísimo trabajo acumulado que no había podido compartir. Fueron meses que todos estuvimos en casa, con el celular. Empecé a compartir ese trabajo, no paré de compartir en redes. Me ocupaba de al menos dos veces a la semana a hacer preguntas y respuestas. También hice muchos videos en vivo, y eso generó otro clima, el de estar generando un movimiento e interacción en las redes sociales. Y no paré. Aparte, empecé a hacer congresos, todos virtuales, y mostraba lo que hablábamos en los congresos, ya sea quirúrgicos o inyectables. Interactué mucho. Al momento que volvimos a trabajar en el consultorio no paré de trabajar. Atendíamos de 25 a 30 pacientes por día.



¿Por qué crees que los pacientes te eligen a vos?

El trato es fundamental. Entrás a mi perfil y vas a ver todo muy detallado, no oculto nada. Explico, doy consejos, muestro algunos problemas, pero que tienen alguna solución, y eso genera que la otra persona tenga cierta seguridad al momento de venir. Mi estilo es generar confianza, mostrar mi trabajo, definirme por él. Y trato de mantenerme por detrás, para no mezclar con mi familia y amigos.

Amo mi trabajo, es lindo venir al consultorio, charlar con los pacientes. Se sorprenden de que recuerdo tanto los pacientes, por ejemplo, cuando veo un paciente que no veo hace 2 años le pregunto por su vida, su trabajo, si sigue haciendo lo que estaba haciendo. Son cositas que me caracterizan que generan una empatía con ciertos pacientes "cómo me recuerda". Me parece que es lo más importante para generar un vínculo con alguien.

¿Y dónde se pueden atender con vos?

Tenemos 2 consultorios. Uno en Belgrano en la zona del barrio chino y uno nuevo en la zona de Nordelta. Lo abrimos en febrero; yo vivo en Nordelta y estar a 2 minutos de casa es algo maravilloso, más cuando uno tiene una familia que recién está creciendo, y me permite compartir un poco más con ellos. Además es una zona hermosa. Tengo muchos pacientes de esta zona, que iban a Belgrano, y que les costaba ir a capital, así que es un mimo para esos pacientes también.

¿Y qué tratamientos se pueden realizar?

En mi consultorio contamos con un equipo médico grande: estoy yo, mi dermatóloga y mi ginecóloga que se dedica a la parte estética. Trabajamos en conjunto, días distintos, para ofrecerle al paciente un bienestar.

Los tratamiento que más hago son el relleno de labios (10 a 15 por

día), modelado de nariz con ácido hialurónico, y un tratamiento que yo le puse el nombre: Tratamiento Integral del Rostro; consiste en trabajar el rostro completo del paciente para poder generar un resultado más armónico. El que más recomiendo es el TIR, porque no tengo límites en el sentido que puedo trabajar más libremente. El paciente escucha mi opinión, mi criterio y yo le recomiendo qué es lo mejor para su rostro.

¿A dónde crees que se dirige la medicina estética?

Hacia cambios más naturales. Estamos invadidos de ciertas tendencias que son pasajeras. En un momento aparecieron los labios con mucho volúmen y ya están desapareciendo, porque no son favorables para la salud del paciente, y es algo que me enfoco mucho en mi consultorio. Priorizo la salud antes que el objetivo que quiera llegar el paciente. No todos pueden lograr los mismos resultados. Cada tratamiento es individualizado, no se busca lo mismo, porque cada paciente es diferente. Yo tengo una forma particular de trabajar y de modelar.

Cuando acude un paciente con un relleno previo, disolvemos ese producto y empezamos de cero con la técnica que yo propongo. Es como trabajar sobre un lienzo que ya está pintado; no vas a lograr el mismo resultado. Yo necesito trabajar con un lienzo blanco; es la mejor forma que tengo para generar y crear el arte que estoy buscando. Siempre me baso en la armonía.

Nota y Fotografías: Cami Hess

CONTACTO
Dr. Miguel Puga
IG @drmiguelpuga





SHOPPING REMEROS PLAZA, PISO 1, NORDELTA





Corte

Barbería

Afeitado

Corte de Niño

¡Y más servicios!

Shopping Remeros Plaza, Piso 1, Nordelta





COMERCIALIZANDO LAS MEJORES PROPIEDADES DE LA ZONA





NORDELTA

AV. DEL PUERTO 215 TIGRE, BUENOS AIRES



2 CANNING

AV. CASTEX 3489 EZEIZA, BUENOS AIRES



+54 9 11 3085 3698



info@infinity-group.com.ar





















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







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





SERVICE

Y ASISTENCIA PROFESIONAL A DOMICILIO

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







@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











VIKEN FITNESS CENTER

- NORDELTA -

"TRAIN HARD, BE STRONG"

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











Paz. Contacto con la naturaleza. Seguridad. Cercanía con la ciudad. La búsqueda de una mejor calidad de vida es una de los principales motores que ha impulsado el mercado inmobiliario en la zona norte del AMBA en las últimas décadas. Nordelta, puntualmente, se posicionó a partir del 2020 como el barrio más buscado en esta región urbana. La oferta se ha ido diversificando y actualmente incluye desde propiedades de lujo hasta viviendas de clase media, con una gran variedad de opciones de departamentos, casas y terrenos, tanto en barrios cerrados como en zonas urbanas.

En los últimos años, se incrementó el desarrollo de proyectos inmobiliarios de lujo, lo que contribuyó a un aumento en los precios de las propiedades en la zona y una mayor posibilidad de hacer nuevos negocios, atrayendo más inversiones.

El mercado inmobiliario sigue en pleno crecimiento, y los actores que operan en esta importante actividad tienen que evolucionar día a día para estar a la altura de la compleja demanda actual. La red inmobiliaria Century 21, con presencia en más de 85 países y territorios y con una red de más de 155.000 asesores inmobiliarios en 14.000 oficinas, cumple todos los requisitos... y mucho más.

Pero hagamos un poco de historia.

Fundada en 1971 en California, la empresa se enfocó desde el comienzo en ofrecer una experiencia de servicio al cliente basada en la excelencia, el profesionalismo y la innovación, y rápidamente

se convirtió en una de las compañías de bienes raíces más reconocidas y exitosas del mundo.

En 1977, Century 21 abrió su primera oficina en Canadá, y así comenzó su imparable expansión por todo el mundo.

En 1985, la compañía alcanzó los US \$1.000 millones en ventas y en 1995 se convirtió en la primera compañía del rubro en ofrecer un sitio web para sus clientes. En 2006, Century 21 fue nombrada la marca de bienes raíces número uno en el mundo por Entrepreneur Magazine.

Century 21 también es conocida por sponsorear eventos deportivos top a nivel global. Uno de ellos es el famoso Tour de France, en el que, durante tres semanas, entre 12 y 15 millones de personas se alinean al costado de la carretera para ver a los ciclistas desafiar la ruta y más de 3500 millones de personas lo siguen a través de distintas plataformas.

"Century 21 se asocia al Tour de Francia porque comparte valores fundamentales, como el coraje, la solidaridad y la universalidad", afirma Ariel De Rito, Broker de C21 Leguizamón. "Es competir para ganar, con esfuerzo, honestidad y excelencia. Son los mismos valores que nos rigen, que tenemos en nuestro ADN. El mercado inmobiliario actual es tan difícil, tan competitivo y tiene tantos obstáculos como el circuito de la carrera, pero nuestros asesores inmobiliarios son tan intensos y apasionados como los ciclistas y tienen el coraje y la preparación para llegar siempre al éxito".

El poder de la marca Century 21 es global, un líder indiscutido en el mercado inmobiliario mundial, y el mercado local no podía quedar afuera

Desde que Century 21 llegó a Argentina en 2017 y abrió sus primeras oficinas en 2018, ha tenido un crecimiento sostenido y rápidamente se posicionó en el mercado inmobiliario argentino como una de las opciones preferidas de los clientes.

"No importa cuán competitivo sea un mercado y qué cantidad de empresas están operando. Los clientes siempre están buscando y eligiendo el mejor servicio, y eso es exactamente lo que encuentran en Century 21. Si consideramos la atención personalizada, la excelencia y el profesionalismo de cada uno de nuestros asesores, vamos a entender por qué la marca ha logrado posicionarse tan rápido en el mercado local", comenta De Rito.

A pesar del contexto negativo macroeconómico desde la llegada al país en 2018 y la posterior irrupción de la pandemia del Coronavirus en 2020, estos primeros cinco años de la marca en Argentina marcaron un crecimiento sostenido del negocio, tanto en operaciones como en facturación, con un incremento exponencial en la cantidad de oficinas y áreas de cobertura. Este crecimiento ha sido destacado también en el exterior, donde la marca fue reconocida como una de las más importantes en el mercado inmobiliario de Argentina.

"Por supuesto, muchos agentes profesionales del mundo inmobi-

liario ya conocían a Century 21 por su presencia y desempeño en el resto del mundo y porque es reconocida globalmente como una marca confiable y de calidad en el mercado inmobiliario", agrega María Pía Miori, Broker C21 Rey. "Entonces, las inmobiliarias y los brokers locales vieron que, unirse a la red de Century 21, significaba fortalecer su propia marca y reputación en la industria, además de acceder a un fuerte sistema de apoyo y colaboración, lo que les permite trabajar en conjunto para brindar un servicio de calidad a sus clientes y aumentar su éxito".

El mercado inmobiliario argentino ha ido evolucionando durante las últimas décadas, y actualmente es uno de los más importantes negocios del país. Pero la zona norte del AMBA en particular ha visto un fuerte crecimiento en los últimos años, con un aumento en la demanda de propiedades de alta gama, precios en alza y récords en la cantidad de propiedades vendidas.

Pero el crecimiento del mercado en la zona norte también trajo aparejado nuevos desafíos y requisitos para las inmobiliarias y los brokers, ya que los clientes son cada vez más sofisticados y buscan un servicio de alta calidad y la utilización de tecnologías avanzadas para mejorar la venta de propiedades, incluyendo inteligencia artificial, realidad aumentada y herramientas de marketing digital.

Y la respuesta a esas exigencias llegó a nuestra zona en 2018 con Century 21, que actualmente cuenta con 85 (ochenta y cinco) oficinas.









"Con el respaldo de un liderazgo indiscutido en el mercado inmobiliario mundial, Century 21 llegó a zona norte para marcar una diferencia", señala Natalia Asensio, Broker de C21 Asensio. "En los últimos años incrementamos el número de oficinas en esta región tan fértil para el negocio. Actualmente, trabajamos en Nordelta, en Villanueva, en Corredor Bancalari, en Escobar, en Tigre y en San Isidro, fortaleciendo una red que crece y se potencia. Porque ese es un diferencial que el cliente valora mucho: trabajamos dentro de un sistema de vanguardia, conectados a través de una red de oficinas con los mismos estándares de calidad, lo cual nos permite concretar las operaciones en menor tiempo".

"El perfil del asesor inmobiliario Century 21 tiene una gran vocación de servicio por el cliente y alto profesionalismo. Esto es fundamental para atender las exigencias de la clientela de Nordelta y Zona Norte, tanto por el estándar de servicio que la marca busca brindar, el expertise en el mercado donde operamos, y la idoneidad necesaria para asesorar y resolver las complejidades que habitualmente exigen las operaciones inmobiliarias, tales como la entrega de inmuebles en parte de pago, combinación de distintas formas de pago, opciones de financiación, entre otras", completa Pablo Kaminsky, Broker de Century 21 Premier Real Estate.

El servicio integral y personalizado al cliente es un valor que distingue a Century 21 y la coloca en una posición de liderazgo en el mercado, pero el éxito de la marca se apoya indudablemente en una red de más de 147.000 asesores inmobiliarios en todo el mundo, que trabajan en la misma sintonía para asegurar que cada cliente reciba la mejor atención posible.

María Pía Miori, Broker C21 Rey nos cuenta qué significa operar bajo el nombre de Century 21: "Cuando un broker profesional inmobiliario o una inmobiliaria se adhiere al sistema Century 21, se convierte en parte de algo mucho más grande que un nombre, se convierte en parte de una comunidad de profesionales motivados, modernos, ambiciosos, dispuestos a cambiar el juego y focalizados en el éxito de cada operación. Estamos orgullosos de la herencia de la marca y todas esas décadas de experiencia son una base muy firme para evolucionar junto con el mercado actual, pero también nos atrevemos a desafiar el pensamiento heredado para crear soluciones innovadoras ante los desafíos de hoy".

"Un asesor inmobiliario Century 21 recibe desde el minuto uno todo el apoyo y acompañamiento de la marca líder en bienes raíces a nivel global", agrega Pablo Kaminsky, Broker de Century 21 Premier Real Estate. "Capacitación permanente, mucho acompañamiento de parte de brokers y staff de la oficina, una amplia cartera de propiedades, herramientas de marketing, sistema de gestión de clientes, información de mercado, y sobre todo la experiencia y respaldo de una marca reconocida en el mercado que sigue creciendo y que busca día a día elevar su propuesta de valor".

Otra de las características que destacan a Century 21 es la implementación de tecnología avanzada en su operatoria, lo cual permite brindar servicios mucho más rápidos y eficientes. La compañía utiliza plataformas con la última tecnología y acceso a información de mercado en tiempo real para identificar tendencias y proporcionar información valiosa a sus asesores y clientes. "El sistema 21 Online es una herramienta de gestión inmobilia-







ria en línea que permite a los asesores inmobiliarios gestionar y supervisar sus operaciones de manera más eficiente", nos explica María Pía Miori. "Este sistema brinda la posibilidad de crear y personalizar listados de propiedades, gestionar bases de datos de clientes, generar informes de ventas. Además, cuenta con un portal en línea donde los clientes pueden buscar propiedades y comunicarse directamente con los asesores".

"El sistema 21 Online de Century 21 es una herramienta poderosa y efectiva para mejorar la productividad y aumentar las ventas. Es tan fácil de usar que permite a los asesores inmobiliarios concentrarse en su trabajo de venta y atención al cliente en lugar de preocuparse por la gestión de datos. Les permite trabajar de manera más eficiente, acceder a la información de forma instantánea desde cualquier lugar y responder rápidamente a las solicitudes de los clientes y cerrar más negocios en menos tiempo", completa Kcenia Serbatuk, Broker C21 Leguizamón.

En 2021, la prestigiosa revista "The Entrepreneur Magazine" reconoció a Century 21 como la marca de bienes raíces N° 1 del mundo (N° 7 en todas las marcas de todas las industrias) y, al mismo tiempo, fue calificada como la marca de crecimiento más rápido del mundo (en todas las industrias).

Con una fuerte inversión en marketing y publicidad, y una marcada presencia en las redes sociales, la expansión de Century 21 no se detiene, y esta evolución también conlleva una necesidad de profesionalismo cada vez mayor de parte de los miembros de la red. "En Century 21 contamos con un riguroso proceso de selección y capacitación para los asesores inmobiliarios", nos cuenta Mariano Canedo Broker de C21 Canedo. "Promovemos que cada uno de ellos sea experto en su área de especialización y que se enfoque en brindar un servicio personalizado y de alta calidad. La compañía ofrece programas de capacitación continua y desarrollo profesional para asegurar que sus asesores estén al día con las últimas tendencias y herramientas de la industria, y estén preparados para vender cualquier propiedad en su territorio. Esto crea un equipo unificado entre las oficinas de la red, crea un enfoque entre los gerentes y directores, y crea un espíritu apasionado entre todos nuestros asesores en todo el país".

"El objetivo de Century 21 es desarrollar clientes de por vida con cada contacto y medida que tomamos, escuchar sus deseos y necesidades y convertirlas en realidad. Ellos merecen el mejor servicio jamás ofrecido por ninguna organización de bienes raíces, y eso depende de que sigamos construyendo una organización capaz de inspirar e impulsar los sueños de los corredores inmobiliarios. De eso depende el éxito de Century 21: de la capacidad para enseñarles a nuestros afiliados a pensar diferente, de cómo cambiar el negocio de Bienes Raíces en Argentina", concluye Mariano Canedo.

El mercado inmobiliario en la zona norte del AMBA presenta un panorama muy alentador para el futuro. La pandemia de CO-VID-19 cambió en gran parte las preferencias de los compradores, impulsando una mayor demanda de viviendas más grandes, con espacios al aire libre y en zonas seguras. Nordelta ofrece una amplia oferta de propiedades de alta calidad que cumplen con estas



características, y, sumado a los nuevos proyectos de alta gama y a la ampliación de la infraestructura, convierte a la zona en una opción muy atractiva para aquellos que buscan invertir en bienes raíces. En este contexto positivo, Century 21 sigue pisando firme y promete seguir a la cabeza de las preferencias de los clientes.

"El mercado está cada vez más competitivo, especialmente en esta zona", afirma con entusiasmo María Pia Miori, Broker C21 REY. "Hay muchas posibilidades de realizar excelentes negocios y todos quieren ser actores en este crecimiento. Pero nosotros tenemos la experiencia, los valores y las herramientas para destacar e imponernos como una excelente alternativa. Es por eso que para los próximos años esperamos un crecimiento sostenido de la marca y su cobertura, con mayor trabajo en red, cada vez más colaborativo, con más y mejor tecnología.

Estamos seguros de que Century 21 es y va a seguir siendo la marca que mejor interpreta al cliente, la que pone mayor foco en sus necesidades, y la que le brinda a las inmobiliarias y a los brokers que la componen una experiencia única y a otro nivel en el arte de hacer negocios con bienes raíces".

"La Zona Norte ha sido desde siempre una región clave para el posicionamiento de la marca en Argentina, siendo nuestra oficina de Nordelta una de las primeras establecidas en el país", afirma Pablo Kaminsky, Broker de Century 21 Premier Real Estate. "Desde Century 21 vemos la expansión de la marca en Zona Norte como estratégico para el crecimiento del negocio en Argentina y para continuar ampliando la oferta de inmuebles para los clientes actuales y futuros que busquen aquí su próxima propiedad".

Por Marcelo Iglesias Fotografías: Fabián Sans

CENTURY 21 Asensio Pilar

SHOPPING PASEO PILAR KM 44 CEL: 1162252622 contacto.pilar@c21asensio.com.ar Broker: Natalia Asensio

CENTURY 21 Canedo

Av Santa Maria 2130, Rincon de Milberg, Tigre 11 5043-4878 contacto@c21canedo.com.ar www.c21canedo.com.ar Broker: Mariano Canedo

CENTURY 21 Premier Real Estate

Calle del Caminante 80, Edif. Vientos del Delta 1 oficina112, Nordelta 11 4871-7130 info@c21premier.com.ar www.c21premier.com.ar Broker: Pablo Kaminsky IG: c21_premier

CENTURY 21 Rey

Paseo Comercial Santa
Barbara. Oficina 16
Corredor Bancalari 3901, Tigre
Tel ofic. 54 1160810736
Cel 1158810478
pia.miori@c21rey.com.ar
C21paseosantabarbara@gmail.
com
IG: c21rey.com.ar

Broker: Dra. Maria Pia Miori

LEGUIZAMÓN CENTURY 21

Pedro Guareschi 341 Tigre 11 6080-7994 tigrecentury@gmail.com IG: Century21.leguizamon Brokers: Kcenia Serbatuk y Ariel de Rito



RED INMOBILIARIA

Tigre • Nordelta • Santa Bárbara • Pilar • Escobar San Isidro • Vicente López • San Miguel • Parque Leloir

CENTURY 21. Argentina

www.century21.com.ar



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.

Q +54 9 (11) 3418.0063 /0065

Sitio web: www.donnazareno.com.ar

(a) (f) donnazarenomercado











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



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

Odonto.Zen



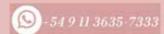
Fernanda Herrera Murua

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 DISPONIBLE EN App Store Google Play

TIGRE MUNICIPIO

TARJETA SOY TIGRE

Nueva Tarjeta

Soy Tigre

digital

Ahora podés usarla desde tus dispositivos móviles.

SANTIAGO HABIB
E. VENC. 09/24

Código QR

Código de Barras

www.soytigre.gob.ar





ESTUDIO CONTABLE

Dra.DIANA L. CERRATO (UNLaM)



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

www.estudio-dlc.com

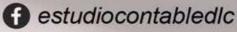
Inspecciones y regularización fiscal Servicios de contabilidad integral Certificaciones, informes y legalizaciones Consultoría en criptomonedas

SERVICIOS ONLINE

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



@ estudiocontabledlc



Sedes en NORDELTA y CABA

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







UN ESCENARIO DE AGATHA CHRISTIE



Imaginate bajarte de un tren al estilo de Hércules Poirot en una parada en la ruta. Pensá en la escena que te permite mirar por la ventanilla desde tu camarote y te deslumbra más lo que ves afuera que lo que hay dentro. Por un momento hacé de cuenta que descendés las escalinatas, cruzás la calle y te adentrás en el hotel que te va a albergar en la estadía antes de seguir el viaje. Eso es el elegante Esplanade Zagreb Hotel de Zagreb.

Inaugurado en 1925 como refugio para los pasajeros del Orient Express, es una joya arquitectónica. Ubicado a poca distancia de las principales atracciones, el hotel más icónico de la ciudad combina el glamour del art déco con todas las comodidades contemporáneas. Establecido desde hace mucho tiempo como un refugio para estrellas de cine, políticos, cantantes y artistas, el exterior de cuento de hadas del hotel y el elegante alojamiento para huéspedes lo convierten fácilmente en el hotel más prestigioso de la ciudad.

Ubicado con fácil acceso a atracciones claves como la Catedral y el Pabellón de Arte, el hotel más emblemático de la ciudad fue reabierto en 2004 después de una renovación completa. Continúa con su gloriosa tradición de servicio personalizado, con sus toques discretos y elegantes de su personal. La filosofía de sus empleados dice que no es un mero hotel, sino un templo del confort y la gastronomía. Además de ser un hotel que cuida la tradición, el Esplanade Zagreb sigue el ritmo del presente. La armonía de los viejos tiempos no se ve perturbada por los dispositivos modernos.

LA HISTORIA

A principios del siglo XX, las dos posadas más conocidas de la época se quedaron pequeñas para el creciente número de viajeros que llegaban a Zagreb en el famoso tren Orient Express. Como el recientemente inaugurado Hotel Palace, en la Plaza Zrinjevac, no podía satisfacer las necesidades de una ciudad en crecimiento, la construcción de un nuevo hotel de lujo se convirtió en una necesidad. El hotel se iba a construir en un gran terreno, cerca de la estación de tren, en ese momento el único enlace con Europa y el resto del mundo. En 1917 se abrió el concurso internacional, con la participación de muchos arquitectos destacados de la época, entre ellos el famoso suizo Alfred Loos, que sin embargo no ganó el concurso. El ganador fue el alemán Otto Rhenig, cuyos planos originales fueron alternados por el conocido arquitecto croata Dionis Sunko, quien hoy es considerado el arquitecto de esta obra maestra del edificio de la belle epoque.

Se le ha dado al Hotel el nombre de "Esplanade", que significa "campo". La construcción del hotel se completó en sólo 26 meses. Casi 200 invitados asistieron a la gala inaugural el 22 de abril de 1925. Entre los invitados distinguidos se encontraban el prefecto del distrito, el alcalde de Zagreb, Heinzel, cónsules, banqueros, periodistas. Los perió-

dicos escribieron: "el hotel tiene una decoración mundana, es lujoso, sofisticado, extremadamente cómodo y está equipado con los últimos avances en técnicas modernas. Recuerda a uno de los famosos hoteles internacionales. Salones privados para fumadores, conversación, música y reuniones de negocios están ahí para satisfacer todas las necesidades de los viajeros de negocios. El ambiente íntimo de algunas de estas habitaciones es ideal para una cena en pareja. El gran salón de baile, decorado con columnas jónicas y esculturas, es el más impresionante. El restaurante y la cafetería también están muy bien decorados".

Se ha señalado la importancia del Hotel Esplanade para el desarrollo del turismo en Zagreb, así como la importancia de su ubicación cerca de la estación de trenes. Pocos días después de esto, el hotel abrió sus puertas para recibir a sus primeros huéspedes, entre ellos un tal Sr. Glück, y como "glück" en alemán significa "suerte", y la apertura había sido un gran éxito, se esperaba que le aguardara un futuro brillante. De hecho, esos primeros visitantes no tenían nada de qué quejarse. Doscientas habitaciones con agua corriente fría y caliente, cien cuartos de baño, un teléfono en cada habitación, numerosas suites y salones, un comedor que ofrecía deliciosa cocina vienesa y húngara, estaban a disposición.

El Hotel Esplanade también adquirió cierta notoriedad literaria al convertirse en un escenario ideal para las aventuras amorosas en la obra de los escritores contemporáneos. Se decía que atraía a las esposas insatisfechas y a sus amantes. Una de las aventuras amorosas más interesantes de los locos años 20 se imprimió en el periódico local. Durante una de las "soirée dansante's", un conocido Don Juan de Zagreb sedujo a una joven. Su amor duró unos meses, utilizando principalmente las lujosas habitaciones de hotel como lugares de encuentro, hasta que el hombre encontró un nuevo amor. Después de una pelea pública, la dama "se desmayó" y se desató un escándalo público.

El primer striptease del país ocurrió en una fiesta de despedida ofrecida por un conde italiano, en la que se sirvió champán y caviar, y durante la cual ciertas damas se quitaron los zapatos y la ropa, quedando sólo en ropa interior. El hotel temblaba y el Gerente, el Sr. Matignon, pasó por la noche más difícil de su vida.

En el Esplanade también tuvo lugar uno de los hechos más interesantes de la época. Era el concurso Miss Yugoslavia (1926), organizado por Fanamenta, una compañía cinematográfica de Berlín. Miss Yugoslavia, y más tarde Miss Europa, fue Miss Štefica Vidačić, propietaria de un pequeño café en la calle Jurišićeva. En la entrevista a la prensa esta "encantadora jovencita de proporciones casi perfectas, ojos castaño verdoso y cabello castaño rizado" dijo que "prefería hombres de tipo femenino, pero de fuerte carácter varonil".



El hotel también se dio a conocer a través de algunos incidentes en los que incluso tuvo que intervenir la policía. Ciertos italianos abrieron un club para golfistas, usándolo como tapadera para un casino. Durante algún tiempo, la policía hizo la vista gorda, pero cuando se mencionó la prostitución, cerraron el casino.

Los invitados más frecuentes de la Esplanade eran periodistas en la búsqueda constante de personas interesantes y eventos especiales. Los bailes que organizaban eran los más atractivos de todos y durante muchos años el mayor evento social del pueblo. Un gran interés por este "rendez-vous" de distinción y elegancia despertó incluso el interés entre los invitados que acudían a verlo desde el exterior. No dejaban de maravillarse por el hecho de que "un pueblo de este tamaño pueda hacer un gran espectáculo con tanto buen gusto, belleza y armonía".

El "hotel más elegante de Europa Central" atrajo a muchas personalidades famosas. "Estar a las puertas de la Esplanade fue un acontecimiento digno de recordar a los nietos". Generaciones y generaciones hablaron sobre las elegantes y místicas instalaciones del hotel con asombro.

Fueron huéspedes Asta Nielsen, la famosa estrella del cine mudo y la actriz de teatro y cine Gitta Alpar, tan popular en Zagreb que sus fans asediaron la estación de tren y el Hotel Esplanade durante horas. De igual forma, multitudes esperaban la llegada de la venus negra, reina de los cabarets parisinos, cantante y bailarina, Josephine Baker. A su llegada, tuvo que abrirse paso a través de las masas en la entrada principal del hotel. La afición coreó su nombre y gritó "nos encanta Pepica Bekerica". Algunas damas puritanas de Zagreb exigieron que se cancelara su actuación, pero a pesar de eso, los ciudadanos de Zagreb pudieron disfrutar de su baile semidesnudo y sensual.

El rey europeo de los zapatos, Bata, se hospedó en el hotel, así como el mayor amante de la pantalla de la época, Vladimir Gajdarov. La firma de Lady Ashby, presidenta de la Alianza Internacional por los Derechos de la Mujer también se encuentra en el libro de visitas del hotel. El famoso Charles Lindbergh, el hombre que voló por primera vez sobre el Océano Atlántico, fue uno de los huéspedes del hotel y el escritor francés Jules Romains con su joven esposa también se hospedó durante un par de días.

Incluso el Rey de España durmió en sus habitaciones. El príncipe de Nepal, uno de los maharajás indios más ricos, el ex rey de Egipto, Abbas Hilmu, el embajador alemán von Heren con sus malas acciones y maneras presuntuosas anunciando malos tiempos, también fueron invitados de la Esplanade.

MOMENTOS DE TRISTEZA Y RENACIMIENTO

En 1941, en los primeros días de la ocupación extranjera, el hotel estaba completamente vacío: los últimos huéspedes desaparecieron sin dejar rastro y llegaron los nuevos: oficiales alemanes. El Esplanade se convirtió en el cuartel general de la Gestapo y la Wehrmacht. En las numerosas fiestas que los alemanes organizaban en el hotel se podía obtener mucha información, incluso la más secreta. El ambiente bélico fue brillantemente descrito por el escritor italiano, conocido antifascista, Curzio Malaparte, en su novela "Kaputt". En 1943 fue corresponsal de guerra de un periódico romano en Zagreb.

Uno de los hechos que se recuerdan con alegría de aquellos difíciles tiempos de guerra en la actuación invitada del cantante de ópera Beniamin Gigli. Tenía una voz tan fuerte que los vasos en el Emerald Ballroom se resquebrajaban. Al final, en medio de la consternación masiva, tomó un sombrero y recolectó dinero, que luego fue entregado al maitre d'hotel para distribuir entre el personal.

Entre los primeros huéspedes durante la reconstrucción del hotel en 1957 estuvo el famoso tenor italiano Mario del Mónaco y su esposa. Fue una época en la que Arthur Rubinstein y muchos otros artistas destacados se alojaban en el Esplanade. Una conexión más con el mundo del espectáculo y las artes la dieron actores y directores, como Giuseppe de Santis, que mientras rodaba su película "The Road a Year Long".

Durante los años 60 los invitados más famosos de la Esplanade fueron Silvana Pampanini, Yul Brunner, Jack Palance, Rosana Podesta, Belinda Lee, Liana Orfei, Orson Welles... El impredecible Welles cuando limpiaba sus trajes, nunca recuperaba el dinero que dejaba en los bolsillos. El personal del hotel también lo recuerda como un gran gourmand y un hombre muy alegre.



A mediados de los años 60, Anita Ekberg, el símbolo sexual de la época, era esperada en el hotel. Como la hora de su llegada era incierta, un pequeño comité de bienvenida la esperaba en la recepción. Ninguno de ellos la había visto antes, pero pensaron que una dama tan sexy no podía pasar desapercibida. Cuando una atractiva rubia apareció en la entrada principal, el comité la saludó, se pronunció un breve discurso, se le entregó un ramo de rosas rojas y se la acompañó a la suite más hermosa. La dama no pareció sorprendida, incluso sonrió feliz. El comité de bienvenida, satisfecho con el recibimiento, estaba tomando un refrescante café, cuando apareció otra rubia. Esta era la dama adecuada, la propia Anita Ekberg, y la que habían saludado era su secretaria. Anita hizo una broma al respecto, sin creer que pudieran existir hombres que la confundieran con su secretaria.

En aquellos años, el Esplanade acogió a los actores y artistas más famosos: Domenico Modugno, Charles Aznavour, Maria Callas, Maja Plisetszkaia, Arthur Miller, Dizzie Gillespie, Louis Armstrong, Ella Fitzgerald, Aran Hachaturian, Henryk Szeryng, Pablo Casals y David Ojstrach. Muchos diplomáticos y estadistas mundiales pasaron por sus cuartos. Durante la visita de Nikita Hruschtchow, el menú incluyó un pato con col lombarda, porque el lema siempre ha sido brindar un servicio a gusto del pasajero.

Leonid Breshnev y su delegación recibieron lomo de venado salvaje y cangrejos. El príncipe Sihanuk estaba tan encantado con la cena que los cocineros del Esplanade le prepararon al chef Martin Maček cubiertos de postre de oro como recompensa. Los cocineros del Esplanade también deleitaron al presidente Nixon con su arte culinario. La reina británica Isabel II mostró una admiración especial por la habilidad del chef y le entregó una moneda de oro por un besugo al estilo dálmata preparado como por expertos.

Al político italiano Fanfani le sirvieron codillo de ternera al estilo real, una conocida especialidad del hotel. Entre los estadistas que gustaron del Esplanade y su excelente cocina estuvieron Aldo Moro, el presidente de Uganda Milton Obote, el canciller alemán Helmut Kohl y el senador estadounidense Fulbright.

En años posteriores, las firmas de Andrej Gromiko, el Ministro de Relaciones Exteriores de Austria, y más tarde Presidente, Rudolf Kirschleger, el ministro italiano de Asuntos Exteriores Matteotti, el primer ministro portugués Mario Soares, el ministro francés de Asuntos Exteriores Maurice Couve de Murville y muchos otros figuraban en el libro de visitas del hotel. Algunos estadistas y políticos pasaron de incógnito por el hotel. Uno de ellos fue el presidente de Panamá, el general Torrijos. Afortunadamente, un joven reconoció al presidente y llamó la atención del fotógrafo del hotel. Ese joven luego se convirtió en el embajador de Panamá.

1964 fue un año de especial importancia para el hotel. Fue entonces cuando se integró a la Corporación Hotelera InterContinental, corporación establecida por PAN AM, con el fin de alojar a sus pasajeros en los mejores hoteles del mundo y al mismo tiempo ofrecerles el mejor servicio y comodidad posible. A partir de este momento comienzan los años dorados del Esplanade.

En 1967, el hotel recibió el premio de la Asamblea de la ciudad de Zagreb por desempeño empresarial. En 1968 fue nominado el mejor entre 62 hoteles Inter-Continental en Europa y Medio Oriente. En 1975 por reconocimiento del presidente Tito el Hotel Esplanade recibió la Orden del Trabajo con una corona de oro. La larga lista de las celebridades más famosas del mundo se vuelve aún más larga: Pelé, Kurd Jürgens, Yves Montand, Simone Signoret, Stuart Granger.

Una historia interesante está relacionada con el cumpleaños de éste último. Como ya había salido del hotel de camino a Split, no podía recibir el regalo de cumpleaños habitual del hotel, por lo que un camarero, un cocinero y el director de recepción fueron tras él a la estación de tren, lo saludaron y le obsequiaron con el enorme pastel de cumpleaños.

Elena Tessadri, una reconocida novelista italiana, eligió el Esplanade como escenario de una de sus novelas, y lo describió como un hermoso y cálido hotel. Al escribir sobre el hotel, siempre destacó su calidez, elegancia y lujo. Así se convierte en el centro de la vida social y cultural de Zagreb, en el que se organizan numerosos eventos, simposios, desfiles de moda, concursos culinarios y eventos gastronómicos. Personalidades mundiales como Errol Garner, lke y Tina Turner, Cliff Richard, Gian Maria Volonte, Mikulski, Clay Regazzoni, Bob Guccione y otros siguen visitando el hotel más famoso de Zagreb.

Continúa su gloriosa tradición, aunque sigue el ritmo del presente. La armonía de los viejos tiempos con el lado confortable de los nuevos tiempos.

Para visitar Zagreb recordá que Iberia ofrece la mayor cantidad de frecuencias a Europa, con 14 vuelos semanales. Cuenta con un servicio de Stopover que permite hacer una parada durante las escalas sin encarecer el pasaje. Ha sido la primera aerolínea en recibir el A350 con el nuevo estándar de Airbus que ya opera con Argentina.

Por Macarena Neptune



NORDELTA: AV. SANTA MARIA 6385 C.C. SANTA MARIA DE TIGRE. LOCAL 16 LANUS ESTE: CALLE ONCATIVO 1828 . LOCAL 3

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





urbanstorage.com.ar



TORRES

NORDELTA





A METROS DEL CC NORDELTA

ENTREGA JUNIO 2023

2, 3 y 4 ambientes. Apto blanqueo.

Querés visitarlo? Escaneá el QR con nuestro © o llamanos al 4871-5500



BROKER OFICIAL



centro-aire.com.ar | 0800.345.4888

Venta, instalación y posventa bajo normas de calidad Daikin



