





#### **TIEMPOS DE RENACER**

Ya empieza a despuntar el amanecer más temprano.

A la mañana te empiezan a despertar lo pájaros con un trinar que anuncia la estación por venir.

Algo del invierno nos estamos sacudiendo de la solapa.

Los teros empiezan a ponerse alerta porque empollan y no quieren que nadie se acerque al nido. Todo lo contrario sucede con nuestro Tero de tapa, un epicentro de buenos momentos que ha hecho mella en la zona.

Y siguen ideas que suspiran primavera: un spa de vanguardia que te quiere poner a punto, entender algo de tus sueños, una escena literaria perfecta para aprontar las nuevas compras, la historia mágica de quien heredó el hacer quesos y hoy lidera en un puntal quesero del país y el saludo de las ballenas, ese clásico de cada temporada visto con ojos renovados.

Algo te preanuncia que vienen otros vientos. Nosotros te vamos contando un adelanto.

Flavia Tomaello

# SUMARIO

#### **8. AGUSTINA MIQUEO**

La reina del queso

#### 16. VIDA ARMONIOSA ESTÉTICA

El arte de la armonía corporal

#### 26. ¿QUE SIGNIFICA SOÑAR CON PERSONAS DESCONOCIDAS?

Por Daniela Quijada

#### **36. NOTA DE TAPA / TERO**

Un nuevo referente gastronómico

#### **48. AVISTAJE DE BALLENAS**

Por Macarena Neptune

#### **52. ESCENA LITERARIA**

Por Agustina Daguerre

#### **56. FRASE DEL MES**

Diana L. Cerrato

#### STAFF

AÑO 18 • N° 157

#### **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

#### COLABORADORES:

AGUSTINA DAGUERRE, LEONARDO GÓMEZ, MARCELO IGLESIAS, MACARENA NEPTUNE, LAUREANO PÉREZ, SEBASTIÁN PETRONI, DANIELA QUIJADA, FABIÁN SANS, FLAVIA TOMAELLO, JANA WILFING.

@gallaretas\_nordelta @nordelta\_premium

f /revistagallaretas

www gallaretas.com.ar

RGallaretas

**CONTACTO:** 11 5748-7842



### EL CAMINO

Una historia de muebles & personas

1964

......

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





#### 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

ALTOS DEL ENCUENTRO 11 2357 7934

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

Av. Juan D. Perón 4187 Locales 14 y 15.

#### **NORDELTA**

Av. de los Lagos 6895

**©1135701019** 

#### **SAN ISIDRO**

Belarano 273

**(2)** 1124108792

#### **OLIVOS**

Av. Maipú 2443

**(2)** 1158233525

#### **MARTINEZ**

Av. Santa Fe 1812

**(2)** 1163952229

#### **GRAL. PACHECO**

Av. Hipólito Yrigoyen 885

**© 1149791506** 

#### **VTE. LOPEZ**

Av. Maipú 323

**©** 1160984648

#### **SAN FERNANDO**

Constitución 866

**9 1153013846** 

#### cambio baires

**MEJOR PRECIO, MEJOR ATENCIÓN** 

Agencia de Cambio habilitada por el BCRA Nº20.044

(f) www.cambiobaires.com.ar @





#### SOMOS ÚNICAS Volvé a verte tan joven como te sentís.

En Bessone encontrás tranquilidad y comprensión en la búsqueda del brillo y la salud de tu piel.

Un grupo de dermatólogas que escucha, interpreta y acompaña, con los conocimientos y herramientas para que te veas y te sientas bien.

Consultanos por nuestro programa FARO® para organizar tu plan de tratamiento anual.



MEDICINA PARA LA PIEL

Pasaje de la Ciencia 75 - Edificio North Coral Plaza, 5° 55 - Nordelta www.bessonepiel.com.ar



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





Punta del Este

ARQ/MBA

Graciela Gerlero

Proyectos Integrales de
Arquitectura e Interiorismo
de Principio a Fin
LLAVE EN MANO

Asesoramiento Personalizado | Proyecto & Obra | Deco Shopper |
Equipamiento a Medida | Mantenimiento Edilicio |
Consejero Inmobiliario.







Su bisabuelo llegó a la Argentina en 1887 y se dedicó a la actividad tambera. Estuvo unos años en diferentes emprendimientos hasta que compró una fracción de campo en Estación De La Canal, partido de Tandil. Lo llamó "La Juanita", como era el nombre de la única hija mujer de la familia. Con los años quedó viviendo su abuelo, Matías Miqueo, que había abordado una actividad diversificada: ovejas, vacas de cría y alguna lechera. Su papá se puso a trabajar con él a muy corta edad y con pocas vacas entregaba la leche a una fábrica que funcionaba en Tandil. "Un camión pasaba a retirar la leche de varios tambos de la zona, y con una carretilla y unos tarros lecheros salían a su encuentro todos los días", recuerda Agustina Miqueo, quien recibiera de manos de Esteban Magnasco la presidencia del Cluster Quesero de Tandil, integrante de su comisión directiva hace tres años y quien, junto a con sus dos hermanas, honran la tarea en la empresa que comenzó su papá a los 15 años. Hoy está encargada de la parte de producción de Lácteos La Juanita, un emprendimiento que cada día transforma ocho mil litros de materia prima, proveniente de leche del tambo propio que tiene más de 300 vacas en ordeñe.

En el año 1975 ocurrieron unas inundaciones que hicieron que el camión que recogía la leche del tambo de su padre no pudiera pasar por más de una semana. "Fue entonces que mi abuela recordó tener anotada una vieja receta de la familia de un queso pategrás -rememora Agustina-. Entonces se decidieron a hacerla en un fuentón de chapa con un mechero a gas. Cuando los caminos volvieron a estar transitables, mi papá fue a la ciudad a vender esos quesos y en ese momento supo que a eso quería dedicarse". En el siguiente invierno, salió a cazar liebres y con los cueros compró la primera tina, la olla grande donde se hacen los quesos. Luego vendió las colmenas que tenían en el campo y con el dinero construyó la primera sala para la elaboración. "Con los años llegó mi mamá quien se convirtió en la quesera junto a mi abuela, mientras mi papá ordeñaba en el tambo, subía al tractor para sembrar y también algún día en la semana iba a la ciudad a vender los quesos". De a poco el emprendimiento fue creciendo y pudieron contratar a los primeros empleados. "Nosotras llegamos y naturalmente la actividad de los quesos -recuerda Agustina-, era parte de la cotidianidad de la familia.

Agustina nació en el mismo sitio donde su abuelo compró aquél terreno por primera vez, en Estación De La Canal, a 25 km de la ciudad de Tandil, en el campo. Allí vivían sus papás Martin y Graciela, su abuela paterna quesera Dora, y las tres hermanas, Evangelina, Josefina y ella. "Tuve una infancia feliz, muy simple -dice-. Jugábamos en el monte con mis hermanas y vecinos, construíamos casitas de ramas, trepábamos árboles, andábamos en bicicleta o a caballo. También teníamos tareas y responsabilidades para ayudar. Nacían como juegos, pero eran pequeñas labores de las cuales hice aprendizajes que hoy pongo en valor: alimentar a las gallinas, juntar los huevos, tener algún guachito (ternero o cordero sin mamá) al que dar mamadera, moler las espigas de maíz, juntar leña, atender la huerta..."



El Cluster Quesero de Tandil (CQT) nace con la inspiración de formar tribu. Con la conciencia de ser más juntos que solos. De comprender que unidos se puede de otro modo y que codo a codo no hay competencia, sino la fuerza de la unión.



El negocio familiar de trabajo en el campo se entremezcló todo el tiempo con la vida familiar. "Crecimos entre las tinas -relata-. Yo recuerdo antes de ir a la escuela, pasar por la fábrica a saludar a mamá y decirle las tablas de multiplicar o el versito que había que memorizar. Volver al mediodía, almorzar y compartir la mesa en familia, a veces con algún visitante: el molinero, un viajante, algún vecino que había pasado a hacer alguna tarea... Eramos varios para

comer generalmente y mi abuela cocinaba para todos". Después era hora de hacer los deberes, jugar y después podía haber quesitos para dar vuelta en las tablas, y como eran tareas de mamá y la abuela, las chicas participan casi a modo de juego. "Durante el verano recuerdo los tablones largos con quesos listos para pintar. Esa era nuestra tarea. Jugar en el sótano de los quesos... o en época de más producción tener un cuarto de la casa con tablones hasta arriba con quesos madurando".

#### **ÉPOCA DE MADURACIÓN**

El crecimiento fue con mucho esfuerzo y sacrificio. "Recuerdo épocas muy difíciles, y de dudas de como seguir", dice Agustina. Fue a fuerza de trabajo que lograron sacar el emprendimiento adelante. Poco a poco se comenzaron a tomar otros riesgos, con la idea de invertir para crecer. Se multiplicó el tamaño del tambo, por ende la producción de leche, se sumó tecnología. También aparecieron personas valiosas que acompañaron desde afuera, con un consejo o en momentos más difíciles con ayuda económica. La fábrica siempre creció pero las nuevas tecnologías como tinas de mayor escala, pasteurizador a placa o simplemente los insumos, fueron marcando hitos en la calidad y marcando un rumbo en el crecimiento. "Hoy sigue siendo una pyme familiar, ya no tan artesanal, y con una historia fuertemente ligada a las raíces y el campo, pero también con un presente sólido y un camino hacia adelante con otros desafíos".

#### ¿Cuándo te sumás a la idea?

Creo que en esto uno nace adentro, es parte del ADN de la familia. Pero claramente hay un momento en el que elige. Para hacer el secundario me tuve que ir a vivir a Tandil, me costó muchísimo el desarraigo, pero luego opté por estudiar carreras que me mantuvieran ligada a la actividad. Estudiando no dejé de estar vinculada a pequeñas tareas como algún trámite. Después también hice en paralelo otras experiencias laborales y trabajé como docente y promotora en comunidades rurales. Hoy ya sólo trabajo en la pyme familiar y es lo que elijo. También prefiero trabajar con mi gente y con los quesos.

#### ¿Qué cambios has percibido con el tiempo?

La fábrica ha crecido al ritmo del tambo. Se tecnificó, se contrató gente. En el tambo se pasó del ordeñe manual, al mecánico con 12 bajadas y en la actualidad tenemos un nuevo establecimiento de 20. Modificamos el manejo de la nutrición de los animales, la sanidad. En la fábrica también se fue incorporando tecnología, expandiendo y modernizando las instalaciones, estandarizando procesos, buscando la mejora en la calidad de los productos. Mi mamá fue quesera durante 30 años, y hoy en día atiende un puesto de venta directa al público en el mismo establecimiento. Pensamos en conocer a los clientes y que nos descubran, pensando también en el turismo rural y las redes de emprendedores que viven en el campo.

#### Sos tercera generación. La segunda, según dicen, es la que habitualmente quiebra las empresas de sus padres, acá ya han superado ese momento, ¿con qué escenario te encontrás?

Tercera generación decimos, pensando en mi abuelo con su tambo de cuatro vacas, podríamos decir cuarta, pensando en nuestro bisabuelo... En realidad nos referimos al vínculo con la actividad lechera. Pero la empresa familiar nace con papá. Estamos transitando un presente donde los cuatro, mi papá, mi mamá, mi hermana Josefina y yo estamos muy presentes, trabajando juntos y atravesando el momento de la transición a una profesionalización de la actividad. Siempre está presente el trabajo de la comunicación y tratando de poner en diálogo las cuestiones vinculares familiares y laborales con los desafíos que atraviesan en esta etapa toda empresa familiar. Funcionamos como equipo, aprendemos entre todos de lo que aporta cada uno.

#### **HECHOS QUESO**

El Cluster Quesero de Tandil (CQT) nace con la inspiración de formar tribu. Con la conciencia de ser más juntos que solos. De comprender que unidos se puede de otro modo y que codo a codo no hay competencia, sino la fuerza de la unión. Está constituido por un conjunto de productores, pymes, instituciones y organismos de asistencia vinculados a la producción de quesos en la zona comprendida por los partidos de Ayacucho, Benito Juárez, Rauch y Tandil. Trabajan de manera articulada con el fin de promover el desarrollo competitivo de los quesos de la región.

Cumple una década este año. Entre sus hitos, logra organizar la primera fiesta del queso tandilero (va por la tercera) y ponerla en agenda de los tandilenses y muchos turistas. "A su vez nuestro queso ha ganado mucha visibilidad así como la marca Tandil en sí misma y sigue siendo parte del trabajo que desarrollamos en conjunto con otras instituciones -dijo la ahora presidente del Cluster-. El año pasado en diciembre se firmó un convenio con la Escuela Granja de Tandil (Escuela de educación agropecuaria N°1) donde cede al CQT el uso de la marca de Queso Banquete y en el presente nos encontramos en la gestión de la Identificación Geográfica. También hemos concretado varios proyectos vinculado a capacitaciones, entrega de material, se equipó el laboratorio de calidad de leche de la facultad para que tengamos un laboratorio cercano donde realizar los análisis, hace muy poquito lanzamos un catálogo de tesoros locales en el marco de un proyecto de cooperación internacional con Japón a través de la agencia Jica".

#### ¿Cuáles creés que son los dilemas esenciales que enfrenta la industria del queso en general y la de Tandil en particular?

El principal dilema en este presente tan complejo está vinculado con los costos de producción, incluyendo los insumos como la leche, mano de obra, energía, importados, entre otros. El contexto inflacionario y la necesidad de mantener la rentabilidad nos presenta un escenario muy difícil. Además venimos de un largo periodo de sequía que ha impactado fuertemente en los costos de producción de la leche y los aumentos en los precios del producto no lo acom-



pañó en la misma proporción. A nivel local, tener en Tandil quesos diferenciados y de alto valor, sustentados en la calidad, la tradición y la identidad, es una de las estrategias de posicionamiento en el mercado. Pero esto implica la necesidad de trabajar en la actualización, capacitarnos para adquirir herramientas, trabajar con los mismos criterios para diferenciar al queso de Tandil del general.

#### Sos la primera mujer en ese cargo. ¿Qué implica para vos esta instancia?

Es una responsabilidad muy grande y también un reconocimiento por la confianza que depositan al darme el lugar. No me veo como una empresaria convencional, considero que hay otros queseros que han pasado por el rol y han hecho una gran tarea y eso redobla el compromiso. Me moviliza el trabajo con otros, el ser parte de la acción participativa, la identidad colectiva, con el sector y con el territorio, pensar juntos en lo común y acompañar lo individual. Nos conocemos todos desde hace años, la palabra circula y se escuchan todas las voces. No hay muchas mujeres en este entorno como tampoco en otros cercanos. La participación femenina tanto en el campo como en los espacios de dirigencia o empresariales, sigue siendo minoritaria, y es una cuestión cultural, una deuda que tenemos. Pero son procesos, y creo que es ocupando esos lugares con compromiso y sinceridad que nos convertimos parte de un pequeño paso.

#### ¿Por qué consumir quesos de Tandil?

Porque elaboramos más de 40 variedades de alta calidad. Una particularidad de la zona, es la cantidad de empresas pequeñas, familiares y medianas, y esto hace que tengas para elegir entre muchos quesos de diferentes manos tandilenses, leches y recetas. Además cuando consumís quesos de Tandil, no estás solo comprando un alimento de buena calidad, porque atrás de ese queso hay una historia, un lugar, una familia, hay queseros y queseras orgullosas de lo que hacen y de esta tierra. Somos una gran comunidad, y junto a otros sectores de Tandil, tenemos todo lo que necesitas para una buena picada.

Por Flavia Tomaello

# TORRES

#### NORDELTA



# Sanatorio Las Lomas Sede Nordelta La Vicente Lopez Confiteria TORRES TORRES Nordelta Rapanui - Nordelta Nordelta Rapanui - Nordelta

#### A METROS DEL CC NORDELTA

ENTREGA JUNIO 2023 2, 3 y 4 ambientes. Apto blanqueo.

z, 5 y 4 ambientes. Apto bianqueo.



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



**BROKER OFICIAL** 





#### EXPERIENCIA Y ABSOLUTA RESERVA EN TEMAS LEGALES COMPLEJOS

PARA ACOMPAÑARTE Y GUIARTE HACIA LA SOLUCIÓN EN CONFLICTOS FAMILIARES:

**DIVORCIOS** Sucesiones TESTAMENTOS Problemas de familia ALIMENTOS Separación de bienes

Para orientarte y diseñar ingeniería jurídica para resolvertemas y conflictos comerciales

VERÓNICA L. FELDMAN ESTUDIO JURÍDICO

Atención en: Nordelta - Nuñez (Caba) - Olavarría (Pcia de BsAs)

(54) 9 1151321313



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

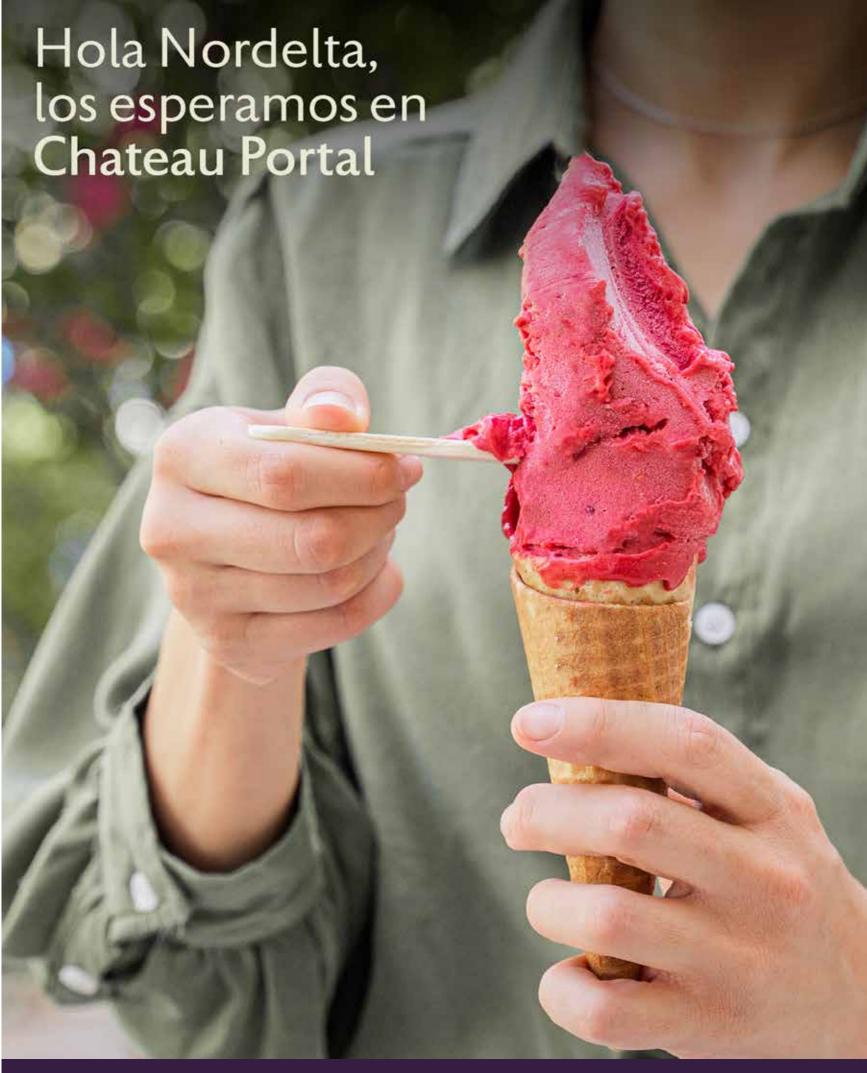


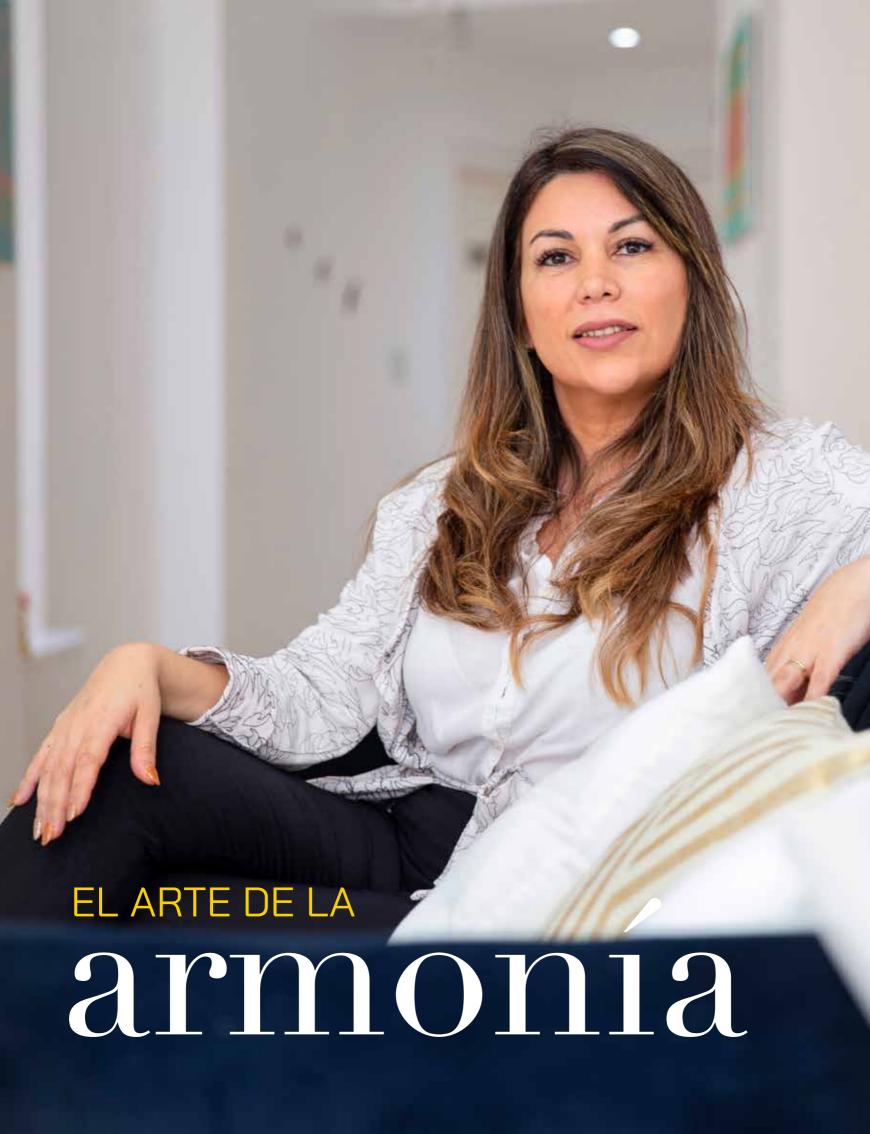
1160001754





@ndaasesoresdeseguros







VIDA ARMONIOSA NACIÓ HACE 16 AÑOS.

SU FUNDADORA Y DIRECTORA, NANCY
GRACIANO, NOS ABRE LAS PUERTAS DE
SU FLAMANTE CENTRO DE ESTÉTICA EN
NORDELTA Y NOS SUMERGE EN UN OASIS
DE BIENESTAR Y RELAJACIÓN GENERANDO
EN CADA TRATAMIENTO UN MOMENTO
INOLVIDABLE.

#### Llega un cliente nuevo que quiere realizar tus tratamientos. ¿Qué le ofreces?

Les ofrecemos consultas presenciales y online para poder asesorarlos de la mejor manera y encontrar el tratamiento perfecto para ellos y les aseguramos un servicio profesional personalizado, con dedicación y responsabilidad.

Nuestros profesionales, con especializada formación y amplia trayectoria trabajan sobre todas las áreas del cuerpo, la energética, la física y la espiritual.

#### Contanos sobre los servicios y tratamientos que brindan.

Contamos con una gran variedad de servicios y tratamientos sin cirugía, no invasivos: faciales, corporales, íntimos y capilares. Nuestros tratamientos son personalizados y se realizan en pocas sesiones, desde 1 sesión hasta un máximo de 6 sesiones y sólo se repiten desde 1 hasta 3 veces por año. Son estos tratamientos intensivos cpn protocolos propios de nuestra marca, los que nos distinguen y marcan la diferencia.





Nuestro centro es un oasis de bienestar. Con inspiración zen, la decoración, la iluminación, los sonidos y los olores nos transportan a un mundo de sensaciones que hacen de cada visita una experiencia única que nos ayuda a recuperar la armonía entre cuerpo, mente y espíritu. Buscamos crear un ambiente cálido entre nuestros profesionales y nuestros clientes.

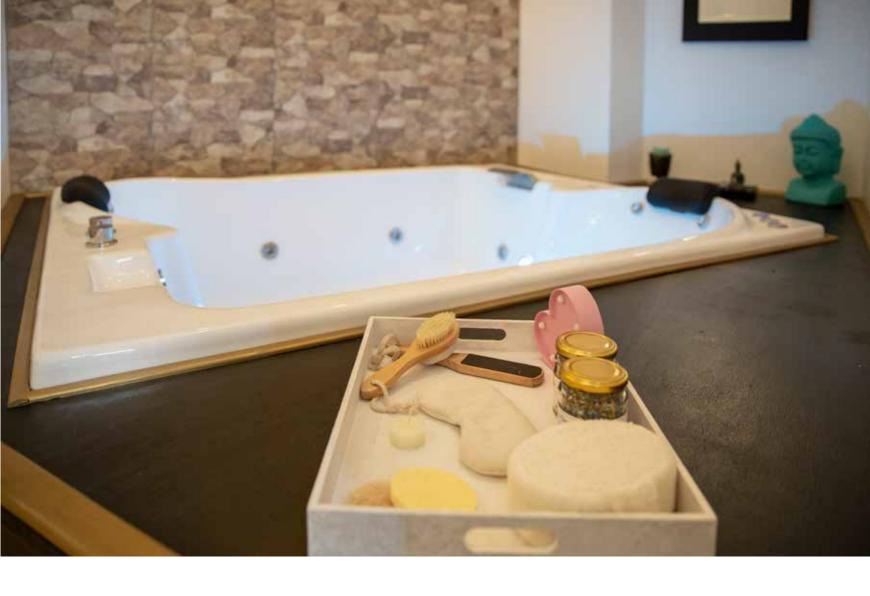
#### ¿Qué beneficios aporta la medicina estética?

La medicina estética vive su época dorada impulsada por el convencimiento social de que 'más vale prevenir que curar'. Se trata de envejecer con la mejor versión de uno mismo.

En Vida Armoniosa a través de nuestros tratamientos buscamos generar cambios estéticos notorios, empoderamiento y actitud positiva logrando así un equilibrio perfecto entre belleza y bienestar general.

#### ¿Qué podés decirnos sobre los tratamientos estéticos?

En cuanto a los tratamientos estéticos son muy eficaces y completos ya que tratamos de manera global y personalizada cada caso. Creamos cambios reales y notorios para que nuestros pacientes puedan disfrutar su nueva imagen Well Aging para prolongar la belleza natural en todas las etapas vitales.



Vida Armoniosa es un espacio cuidadosamente creado para que cada uno de nuestros pacientes sientan la diferencia y logren alcanzar el bienestar general. Es un lugar único, con estilo propio, donde se aprecian los detalles que marcan diferencias y crean momentos inmejorables.

#### ¿Qué nos podés contar de tu nueva creación, tu nueva marca "Amado Spa"?

Amado Spa "donde el relax se convierte en arte".

Sonidos, rituales y tratamientos con estilo propio creados por mí, donde pongo mi sello único en este maravilloso espacio convirtiéndolo en un Spa de Autor.

Un estilo totalmente propio que hace de esta puesta en escena una experiencia inolvidable en cada ritual de spa energético.

#### ¿Cuáles son los tratamientos más solicitados, tanto en Vida Armoniosa como en Amado Spa?

Los más solicitados en Vida Armoniosa son: Hifu 9D y Hifu 14D. Glúteos Hypersculpt. Mini Lipo 360° sin cirugía. Armonización Facial. Lipoesculpt sin cirugía. Beauty Plan. Resurfacing. Alqumia. Fraxface. Lipocell. Lipotensor. Rituales de Limpieza Facial. Blefaroplastia, entre otros.

Y los tratamientos más solicitados en energético. Rituales de Spa energéticos. Day Spa. Masajes holísticos. Sanación Cuántica. Reflexología. Circuitos Hídricos Limpiezas energéticas combinadas con Masajes Terapéuticos. Reiki. Constelaciones familiares. Vidas pasadas. Biodescodificación. Masajes con Aromaterapia. Maderoterapia. Beauty Day, entre otros.

Por Jana Wilfing Fotografías Laureano Pérez

#### **VIDA ARMONIOSA ESTÉTICA**

Avenida del Puerto 215 - 2do piso 213 y 214 - Nordelta WhatsApp +54 9 11 3900 8225 Instagram @vidaarmoniosaestetica www.vidaarmoniosa.com

#### AMADO SPA NORDELTA

WhatsApp +54 9 11 2183 1399 Instagram @amadospanordelta





# Parrilla Estilo Adelina





# LACA

SAN ISIDRO

Venta exclusiva al público

Llegamos a Nordelta envios sin cargo



### Odonto.Zen



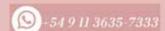
#### Fernanda Herrera Murua

Odontóloga Adultos y Niños

Av. del Puerto 215, Bahía Grande, Nordelta. Ofi 204

Contamos con Estacionamiento 🗸











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



#### **SERVICE**

Y ASISTENCIA PROFESIONAL A DOMICILIO

Shopping Remeros Plaza

11 2467-4741





# CONSTRUCCIÓN CASAS SUSTENTABLES PREMIUM

DESDE 699U\$D/M<sup>2</sup>



BILOBA CONSTRUCTORA Y DESARROLLADORA



# 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



3 (



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







tipo de interpretaciones, tanto positivas como negativas. Pero. ¿Qué ocurre al soñar con personas desconocidas? ¿Cómo caras, cuerpos, voces y expresiones de personas que no hemos visto jamás?

#### ¿Qué significa soñar con alguien que no conozco?

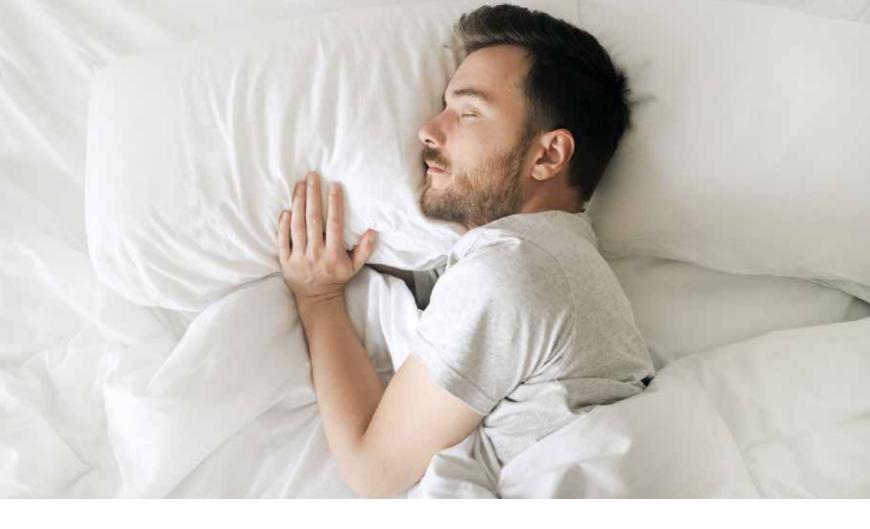
Soñar con personas desconocidas es una experiencia que puede ser más común de lo que crees. Antes de entrar en tema, es necesario entender cómo funcionan las fases del sueño, que son dos, la REM y la NREM. En la primera estamos en un estado similar a la vigilia. En la sesueños son más difíciles de recordar.

El hecho de soñar con personas desconocidas no tiene demasiada relación con las cosas que puedas estar viviendo en ese momento de tu vida. De hecho, la experiencia más bien refleja ideas o conceptos abstractos que se mueven de manera recurrente en la mente del soñador.

Cuando soñamos con personas que en efecto conocemos, los sueños pueden estar asociados a deseos ocultos, a temores en relación con ese vínculo, o incluso a cosas que hayamos vivido junto a esa persona en la cotidianidad. Pero cuando el rostro y el cuerpo que aparece no se nos hace familiar, el sueño alude a conceptos, a ideas. Por lo tanto, el significado del sueño va a tener una relación directa con lo que la persona recuerde sobre las circunstancias que desarrolla.

#### ¿Qué significa soñar con personas desconocidas?

Si te pones a recordar tus últimos sueños, es probable que aparezca alguna cara desconocida que hayas podido distinguir. Se trata de un sueño que, aunque no demasiado común, casi todos hemos experimentado al menos una vez. Ahora bien, también puede ocurrir que este sueño ocurra en la segunda fase del descanso, la más profunda. Y si es así, es probable que nunca lo recuerdes.



#### Algunas de las interpretaciones más comunes

Si has experimentado este sueño recientemente, quizás ya tengas alguna idea de los conceptos a los que puede hacer referencia. Pero, más allá de las generalidades, soñar con personas desconocidas puede tener algunas especificaciones, que te compartiremos a continuación.

#### Significado de soñar con alguien que no conoces y te enamoras

Si estás soltero en este momento de tu vida y tienes este sueño, es muy probable que lleguen buenas noticias a tu vida muy pronto. Soñar con un desconocido y terminar enamorándote de él o ella en el sueño, puede ser un buen augurio de que en tu vida aparecerá una nueva persona, con la que tendrás una gran empatía. Puede tratarse de una nueva pareja o de un buen amigo o compañero, pero siempre se asocia con la llegada de una relación agradable y positiva.

#### Significado de soñar con un hombre desconocido que me habla

Este sueño se trata justamente de la representación de un concepto abstracto, que quizás de vueltas de manera consciente o inconsciente en la mente de la persona. Refleja una sensación de soledad. Puede estarnos hablando de sentimientos de angustia, de no tener a nadie de confianza con quien podamos compartir lo que sentimos. Puede que tengas distancia con tus amigos o familiares, y que ese dolor se manifieste en forma de un sueño como éste.

#### ¿Qué significa soñar con alguien que no conoces y te besa?

La interpretación de este sueño es muy interesante. Si estás soltero, puede tener un significado positivo. Puede que sea un augurio de que llegarán cosas buenas y beneficiosas para tu vida. Quizás se trate de una nueva pareja, o de personas que vienen a compartir contigo su felicidad.

Ahora bien, si tienes pareja, la interpretación cambia. En este caso, el sueño puede asociarse a aventuras o a relaciones amorosas clandestinas. También puede representar que tú, aunque estando soltero, puedas llegar a involucrarte en una relación con una persona comprometida.

#### Significado de soñar con muchas personas desconocidas

Soñar con personas desconocidas en grupos muy grandes, es un sueño que se asocia con significados negativos. El sueño en este caso puede funcionar como lugar de proyección, o incluso de predicción. Puede representar la advertencia de que algo malo va a ocurrir, generalmente en el área de la vida emocional del que sueña, o sus seres cercanos. Y cuando hablamos de proyección, este sueño se puede asociar a que la persona esté pasando por un momento difícil en su vida personal o en su salud, y que el sueño sea una referencia a las amenazas y al miedo a lo desconocido o lo que pueda venir.

En definitiva, soñar con personas desconocidas es una experiencia que casi todos hemos tenido o tendremos en algún momento de nuestras vidas. Será entonces nuestra tarea pensar en cuáles son las cosas que estemos atravesando en ese momento, y que puedan haber influenciado el sueño, y de ese análisis, extraer lecciones que nos puedan ayudar a ampliar nuestro sentido de conciencia.



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.

| Contactanos para realizar tu evento |

#### 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.





SHOPPING REMEROS PLAZA, PISO 1, NORDELTA





Corte

Barbería

Afeitado

Corte de Niño

¡Y más servicios!

Shopping Remeros Plaza, Piso 1, Nordelta



"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











PRESENTADO CON PANES Y SALSAS A ELECCIÓN

#### Perniles de cerdo o ternera Carnes ahumadas Atención a eventos

- o unpernilvolando
- © 54 9 11 6664-9641

¡Contactanos directamente escaneando el QR!





#### EL COTILLÓN MÁS COMPLETO DE LA ZONA

**COTILLÓN PARA ADULTOS** 

Av. Santa María de las Conchas 4711 Local 1137 PB

Tel. 11 4 066 6180 -Mail: cotillonhouseofparty@gmail.com



cotillon\_houseofparty.ok



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





# CRAFT EGAN BAKERY

#### **BOULANGERIE**

- · Panificación del día de masa madre
- Harinas Orgánicas
- Opciones 100% Centeno/ S/gluten

#### **VIENNOISERIE**

Masas hojaldradas / Laminados

#### **PÂTISSERIE**

- Chocolates con cacao
- Leches vegetales
- Helados

#### **COMIDAS**

- Ensaladas / Tartas / Empanadas
- Wraps / Burritos / Pizzas

#### **BEBIDAS E INFUSIONES**

- Café de especialidad / Té Orgánico
- Jugos Naturales / Kombuchas



11 4974 1255



Remeros Plaza Shopping Av. SantaMaria de las Conchas 4711 PB



HACENOS TU CONSULTA POR EVENTOS

### Restaurant

Edificio Eidico - Avenida Agustín M. García 9501 - Nordelta / Benavidez Te. 11 3112-8757 - IG @tero.resto www.teroresto.ar

Lunes a viernes | 12 a 16 hs Jueves a viernes | 20 a 24 hs



# UNA PROPUESTA DISTINTA en a sona

PARA LA ORNITOLOGÍA, EL TERO O TERU TERU (VANELLUS CHILENSIS

LAMPRONOTUS) ES UN AVE DEL ORDEN DE LOS CHARADRIIFORMES QUE HABITA

EN LAS PAMPAS Y EN ZONAS SUBURBANAS, ANDA EN PAREJA O PEQUEÑOS

GRUPOS Y ANIDA EN EL SUELO.

PARA NOSOTROS, ES ESE PERSONAJE SIMPÁTICO Y DE APARIENCIA ALGO ENCLENQUE QUE NOS GRITA, NOS CORRE Y NOS SOBREVUELA CUANDO NOS ACERCAMOS A SU ZONA PROHIBIDA (QUE NUNCA SABEMOS MUY BIEN CUÁL ES).

PERO PARA LOS HERMANOS PIDAL, TERO ES UN CONCEPTO, UN EMPRENDIMIENTO CON PERSONALIDAD, UN RESTAURANTE CON ESTILO PROPIO ENFOCADO EN LA CALIDAD DE LA COMIDA Y EN LA COMODIDAD DEL CLIENTE.





### **HISTORIAS DEL BUEN COMER**

Francisco Pidal es un verdadero referente de la gastronomía de nuestra zona; él está en este negocio desde 2003, sus hermanos Rodrigo y Alejandro, con el catering, desde 2012. Sin embargo, la vocación por el servicio y la buena comida se remonta años atrás.

"Mi abuela fue una de las pioneras del catering en la Argentina, allá por los años 70. Su empresa se llamaba Organización Ochoa (8A) y fue de los primeros emprendimientos de este tipo en el país. Lo armó de la nada, ya que enviudó con 9 hijos, y pronto se convirtió en un referente en el catering y organización de eventos. Estoy seguro que si le preguntás a mucha gente de 60 o 70 años, te dirán que el evento lo hicieron con 8A, la empresa de mi abuela argentina.

De parte de mi padre también nos viene este gusto por el buen comer. Él medía dos metros y pesaba 130 kilos. Su único vicio fue la comida. Todos los hermanos aprendimos a comer bien y darle importancia a la comida. No era que mi padre buscaba el mejor restaurante, el más lindo o el más fashion, sino que elegía el lugar donde comer bien.

Cuando éramos chicos, (somos 7 hermanos), en Paraguay, mi casa siempre fue una casa abierta para todo el mundo. Creo que de ahí nosotros sacamos el don de servicio, de atender a la gente, disfrutar la experiencia de ver a las personas pasándola bien. Eso es algo innato en toda mi familia, de una manera u otra tenemos afición por la comida. Además, casi todos somos cocineros, cada uno con su estilo, pero nos encanta cocinar".

### LA AVENTURA DE EMPRENDER

Un verdadero emprendedor no sólo tiene ideas nuevas y las pone en práctica. El verdadero innovador prueba, aprende, cambia, corrige, reafirma, impulsa y crece. Francisco, a lo largo de su trayectoria, atravesó todas las etapas y sigue adelante.

"Me metí de lleno en la gastronomía en el 2003, pero el tema de los restaurantes comenzó en el 2006 con Las Tablas, en Nordelta. Ya tenía una pizzería en Santa María que se llamaba Las Tablas, y entonces le pusimos el mismo nombre. Las cosas nos fueron muy bien, y así es como empezaron a darse distintas oportunidades. Al año siguiente, en el 2007, abrimos Canta el gallo. Lo abrimos en 21 días: nos habían ofrecido una casa pelada, sin nada, y en tres semanas la convertimos en un restaurante.

A Canta el gallo le siguieron otros emprendimientos, como Tutti a távola, el restaurante italiano que pusimos cuando comenzó el Centro Comercial y marcó toda una tendencia. La gente lo sigue recordando con mucho cariño.

Después vinieron Taberna La Bahía, Zío Paco y El Faisán Catering. Tenemos toda una historia, con muchos errores y aciertos, pero de los errores se aprende, son una gran oportunidad si uno los reconoce y los corrige, sobre todo en un rubro en el que hay mucha rotación de personal y una necesidad permanente de adaptación a nuevas tendencias gastronómicas. En las experiencias de vida siempre se cometen errores, yo la llamo la ruta del aprendizaje".

### LA IMPORTANCIA DE UN NOMBRE

No podemos seguir avanzando en la nota y pretender que no vemos al elefante en la habitación... En este caso, claro, sería el TERO. El nombre del restaurante sorprende a quien lo escucha por primera vez, pero todo tiene una razón.

"La verdad es que, como nos ha ido tan bien con nombres de aves, se nos ocurrió Tero. Desde el punto de vista del marketing es un excelente nombre, corto, fácil de recordar, bien nacional y para la gente que vive más o menos por estas zonas es un vecino más, un animal simpático y muy cotidiano".

### **UN LUGAR PRIVILEGIADO**

Francisco nos deja pensando en cuántos días pueden pasar sin que veamos un tero. Pero dejemos al ave y pasemos a conocer mejor al restaurante homónimo.

Tero está en un lugar estratégico, un enclave entre Nordelta, Villanueva y Benavídez. El enorme local es de muy fácil acceso en auto, además tiene estacionamiento y seguridad.

"Durante la pandemia había habíado con la gente de Eidico, que tenían un comedor acá, en el mismo predio de su edificio. Tiempo después, hará un año, surgió la idea de armar el restaurante. Hablé con mis hermanos Rodrigo y Alejandro, que tienen el catering El Faisán y son socios en Zío Paco, y decidimos asociarnos en esta nueva aventura.

Vimos el tamaño del salón, estudiamos las posibilidades que teníamos y entonces decidimos armar el restaurante para abrir los mediodías de lunes a viernes y sólo dos noches: los jueves y viernes. Los días de semana también hacemos eventos corporativos, como presentaciones empresariales, desayunos de trabajo, etc. Los fines de semana hacemos eventos familiares, cumpleaños, casamientos, etc. El catering es el resultado de la exitosa experiencia de mis hermanos, con años de servicio y conocedores de la necesidad local dio paso al armado del salón para los eventos. Hoy el catering cambió bastante, no es tan estructurado como antes, con eso de tener que sentarse a una mesa ya designada con gente que no conocías. Ahora es más descontracturado, es más de comer, charlar y circular por el salón.

En Tero manejamos muchas variables y la oferta es muy amplia. Nosotros solemos decir que no es una mezcla, sino que es un híbrido porque es o restaurante o salón de eventos, se transforma según la demanda y cubre distintos tipos de necesidades y requerimientos".

### **CLÁSICO, MODERNO Y DELICIOSO**

El éxito de un restó no depende solamente de la excelencia de su comida, sino también del equipo de trabajo y la dedicación de sus dueños. En Tero, todo eso se percibe al instante en que uno se sienta a la mesa.

"A mis hermanos y a mí nos gusta estar en todos los detalles. La carta la armamos nosotros junto con el equipo de cocina y hablamos mucho con el personal del salón, para conocer el feed back de los clientes

Lo bueno es que en muy poco tiempo se armó un muy buen equipo de trabajo. Hay mucho profesionalismo, gente que ha trabajado en emprendimientos gastronómicos muy importantes y que cuentan con una gran experiencia.

Nosotros le damos una importancia fundamental a nuestra estructura de trabajo, en especial a nuestro staff, tanto la cocina como en el salón, porque sabemos que es esencial que los empleados se sientan cómodos donde trabajan. Eso se ve reflejado en el servicio. En cuanto al tipo de cocina, lo pensamos mucho y decidimos orientarnos hacia una cocina clásica, aggiornada, pero no del tipo gourmet, por así decirlo. Podemos decir que es una cocina internacional, aunque no hay una identidad específica de algún país. Puede ser que tengamos un poco más de influencia mediterránea, que es hablar de Italia, de España, de Francia, pero, en general, hablamos de una cocina más bien tradicional, clásica, con algunos toques de modernidad. En la actualidad, se combinan muchos sabores de oriente con occidente, salsas, mezcla de sabores. Antes, si hacías una cocina española, solo se usaban ingredientes clásicos. Lo mismo sucede con los platos: te vas a comer a España a un restaurante clásico, y te encontrás con dumpling de cerdo, milanesa (escalope) en panko, es decir, hay productos orientales fusionados con la cocina tradicional.

Eso sí, le damos muchísima importancia a los insumos, a la elección de proveedores, a los productos con los que vas a elaborar cada plato. Ahí no podés fallar, lo que se llama 'la compra' es uno de los pilares básicos del éxito para cualquier negocio de gastronomía. La idea es que la gente venga, coma bien y tenga una linda experiencia gastronómica pensado en distintos platos, a base de carne, pescado, mariscos, etc."

### **ESPACIOS PARA TODOS LOS GUSTOS**

La disposición de las mesas, la comodidad y la calidez del lugar son rasgos que distinguen a cualquier establecimiento gastronómico y resaltan su personalidad. En el caso de Tero, comer bien incluye sentirse (y sentarse) cómodo.

"Un aspecto en lo que trabajamos mucho fue en el aspecto del restaurante. La idea fue que tuviera un aire antiguo, pero aggiornado, por así decirlo; una especie de bodegón moderno, con todas las comodidades, pero sin perder el aire de un restaurante clásico".

El reto fue convertir un lugar tan amplio en un espacio confortable y acogedor, que brindara cierta intimidad, en donde se pudiera disfrutar la comida y charlar con toda la distensión que alguien merece cuando ya a comer afuera.

La distribución de las mesas es fundamental. En un espacio como éste podríamos poner más, la idea es que el cliente no esté apretado, incómodo o escuchando conversaciones de otros comensales. Ese espacio generoso forma parte de la identidad de Tero, que tiene dos semi privados, uno para 10 personas y otro para 7.

Mención aparte merece el privado, que ambientamos junto a la Bodega Salentein, que es un salón dentro del restaurante destinado a reuniones para que hasta un máximo de 25 personas puedan estar cómodas. Lo contratan muchas compañías que hacen desayunos empresariales, charlas o presentaciones debido a la privacidad y confort. También se destina a eventos o fiestas privadas, como aniversarios y reuniones de trabajo.

Los que usaron este espacio nos comentaron que cuando estás ahí, no escuchás nada de la actividad del restaurante, estás bien apartado. Incluso tiene una entrada independiente, quienes requieran privacidad, como si vinieran invitados que son figuras públicas o famosas.

### **BOCA A BOCA, PLATO A PLATO**

Quien pasa en auto por la Avenida Agustín M. García y ve las luces de Tero, puede imaginar que es un espacio destinado solo a eventos corporativos o familiares. Pero lo cierto es que Tero ya se ha impuesto como una excelente alternativa gastronómica dentro de la gran oferta de la zona.

"Nosotros no empezamos haciendo demasiado ruido, ni campañas de marketing, ni nada parecido. Simplemente arrancamos y fuimos dejando que empezara el boca en boca, que es una de las publicidades más efectivas que hay.

Y la verdad es que nos funcionó muy bien y sigue haciéndonos crecer. Ya tenemos muchos habitués, y cada semana se va sumando público nuevo. De todos modos, ahora vamos a armar una buena campaña en redes, pero la idea, el concepto de Tero, siempre fue que la gente vaya conociendo el restaurante a un ritmo tranquilo pero sostenido".

### LA CARTA, POR FAVOR

Si leer sobre la historia y las características de Tero te despertó el apetito, entonces es momento de preguntar por el menú.

"En Tero innovamos todo el tiempo en el menú. Es un desafío que nos ponemos, pero también es algo que nos encanta, que nos divierte. Siempre le digo a los cocineros que tenemos que ser creativos y estar buscando nuevos sabores".



Trabajamos mucho con sugerencias. Tenemos una carta de noche acotada, pero muy bien surtida de pescados, carnes, mariscos, pastas, risottos y otros platos. A veces pasa que una semana aparece un proveedor con tal producto que es muy fresco y bueno, entonces elaboramos un plato con ese producto y va directo a las sugerencias del día. Eso es lo lindo para el cliente, para el que viene seguido: entre los platos que sabe que va a encontrar y que tal vez viene a buscar, siempre puede llevarse una sorpresa muy agradable con un plato que lo sorprende y lo tienta.

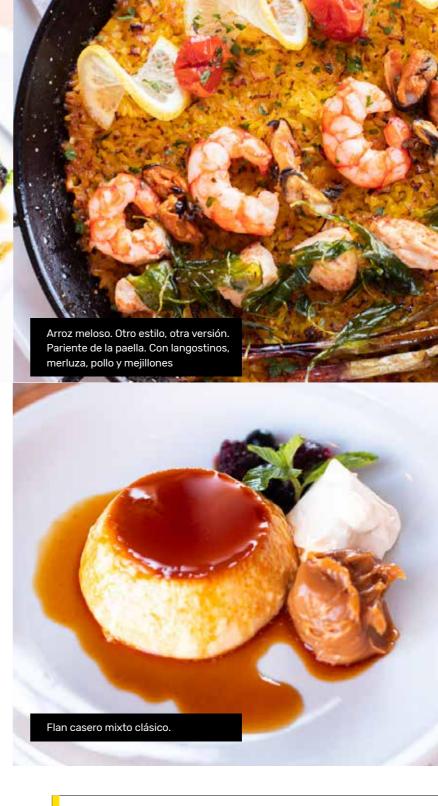
Los mediodías de lunes a viernes tenemos distintos menúes: de sugerencias que rotan todos los días y el ejecutivo que son platos fijos. O sea, que podés venir todos los días y vas a poder comer siempre algo distinto.

Dentro de las sugerencias, hay un plato para quienes hacen dieta que se hace en base a la dieta Keto. Pueden venir los cinco días de la semana y seguir su dieta sin que se vuelva monótono. Todos los días hay una alternativa distinta. También hay opciones para los vegetarianos, para los celíacos, etc. Tratamos de que todos puedan venir, pasarla bien, compartir un buen momento y comer rico dentro de sus preferencias o sus posibilidades".

Nuestro simpático TERO camina con cuidado, atento a su entorno, con pasos seguros pero decididos, y siempre está preparado para levantar vuelo.

Tero restaurante, de la mano de Francisco, Alejandro y Rodrigo Pidal, ya dió sus primeros y firmes pasos en la gran oferta gastronómica de la zona y está levantando vuelo hacia el paraíso del buen comer. ¿Te sumás?

Por Marcelo Iglesias Fotografías: Fabián Sans



### TERO RESTAURANT & SALÓN DE EVENTOS

Edificio Eidico - Avenida Agustín M. García 9501 - Nordelta / Benavidez Reservas 11 3112 8757 IG @tero.resto Lunes a viernes | 12 a 16 hs Jueves y viernes | 20 a 24 hs

## TRASLADOS COPPOLA

**Empresas y particulares** 

25 años de experiencia comprobable. Flota en perfectas condiciones

Tel. 11.5182.7082 IG. @trasladoscoppola



### **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

estudiocontabledlcestudiocontabledlc





## **TAROT**

SANACIÓN PRÁNICA Y PSICOTERAPIA PRÁNICA

PAREJA - NEGOCIOS - FAMILIA - ADULTOS - JOVENES - NIÑOS













Unicornios Mágicos Contracto



nanjea de la Angelea

Amor Juz

LIC. ANDREA © 11 5133-0013

- ⊗ Nordelta Río
- o andreanovarese



## La Feria de Villanueva

3° EDICIÓN 9/9/23

DECO-INDUMENTARIA
TEXTIL-MUEBLES-JARDIN
MASCOTAS-CALZADO

BANDA EN VIVO
PATIO DE COMIDAS



**ENTRADA Y ESTACIONAMIENTO GRATIS** 







## Remeros Plaza

Shopping Remeros Plaza Ruta 27 y Camino de los Remeros, Rincón de Milberg, Tigre.

Teléfono de línea: 4500-9233

Lunes a Domingo de 10 a 20hs.





¡Seguinos en las redes! IG @simmonsybelmoremerosplaza FB Simmons Remeros Plaza





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

International Pet Relocation Services Worldwide Animal Transport

### CLINITRAVEL

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

### CLINICUCHA

- + 54911 4991.9992 / 6143.9822 / 3915.7715. Shopping Remeros Plaza, local 1160. Tigre.
- @ @dra.tessie
- (f) @veterinariaclinicucha
- @TessieBisbal



## CENTRO DE OPERACIONES TIGRE



## Te sentis protegido, SEGURO ESTAS EN TIGRE.



MÁS DE 2000 CÁMARAS DE SEGURIDAD MONITOREADAS LAS 24 HS.



MÁS DE 130 MÓVILES MUNICIPALES AL CUIDADO DE NUESTRA COMUNIDAD.



83 TÓTEMS DE SEGURIDAD INTELIGENTES DISTRIBUIDOS EN EL DISTRITO.



Tigre es, mi l/inha

Dos son las familias que crearon la experiencia en Puerto Pirámide, a un suspiro de Madryn. Son las dos que recibieron a Lady Di, acompañaron a Roger Payne y que cumplen 53 años llevando a los turistas a conocerlas.



## Los Pispeadores de

Sin la intervención de faraones, un puerto natural de Chubut, en las cercanías de Puerto Madryn, creó una pirámide que guiaba a los pescadores, cual faro, a atracar después de la faena. Para 1960 en Puerto Pirámide (así, en singular), apenas vivían 80 personas. Casi todos viviendo del mar. Tres centenas de ejemplares de la Ballena Franca Austral llegaba cada año en su camino hacia las temperaturas más cálidas y se estacionaba una larga temporada sobre sus costas. Nadie en el pueblo las miraba. Pero algunos descubrieron sin querer el atractivo que podían representar. Hoy, esos dos pioneros, siguen con la saga familiar, llevando a los más de 100 mil visitantes del mundo que llegan por temporada a vivir la experiencia. Peke Sosa y Jorge Schmid, ninguno nativo del lugar, pero hoy ya parte de su ADN, fueron los pioneros en ver, casi por casualidad, el futuro entre cetáceos, olas y atardeceres.

Adalberto Sosa, "Peke" hoy tiene ochenta y un años. Nació en las cercanías de Rosario. Llegó a la región de Península de Valdés con 21 años. "En el año '67 -cuenta Pamela Sosa, esposa de Mickey, hijo de Peke y madre de Tomás, todos en el negocio familiar- Don Antonio Torrejón le propone trabajar en el Centro Patagónico y lo envía a hacer el curso de guardafauna a Buenos Aires y así se concierte en el primer guardafauna de la provincia del Chubut. Empieza a trabajar en la Lobería de Punta Loma, en Puerto Madryn. Para entonces, Roger Payne, el mayor investigador de ballenas del mundo, las investigaba, pero no las conocía. Torrejón empezó a llevar a Payne a Pirámide. Le pedía a Peke que fuera su guía". Era el año '69. Peke le relataba al especialista todo lo que él veía. Vivieron juntos esa experiencia de manera reiterada. Esas fueron los primeros avistajes de la historia de Península de Valdés.

"Torrejón que era un visionario -sigue Pamela-. Nota que las ballenas cada vez se quedaban más tiempo y que se podía empezar alguna idea más allá de la investigación. En el año '70 se hacen el primer avistaje comercial con dos turistas, pero aún no estaba formalizado el servicio". Peke tenía un botecito que usaba para entrenar su afición de pescador submarino. Es diecisiete veces campeón argentino de casa submarina. Fue esa nave modesta de práctica en la que llevó a esos dos turistas y concretó la primera salida sin investigadores". De esta navegación en ese botecito en el que Peque lleva a quien estuviera interesado a mostrarles las ballenas. Para el año '73 la formalidad comenzaba, con su emprendimiento familiar que es gran parte del éxito de la experiencia en el sur argentino.

El primer emprendimiento formal ideado exclusivamente para realizar avistaje de ballenas fue una asociación entre Mariano van Gelderen, un ex rugbier porteño amante del buceo y la vida natural que falleció a los 71 años en 2015 a quien apodan como "el rey de las ballenas"; y Jorge Schmid (75), del barrio de Belgrano que se había instalado por la zona para practicar una de sus pasiones, el buceo. El primer viaje de su asociación se hizo también en 1973. Estrena-

ron una lancha con capacidad para siete turistas y cinco personas de tripulación

"Ni siquiera éramos dos empresas -relata Pamela-. Mariano y Jorge por un lado, Peke, eran amantes de su trabajo y hacían con pasión lo que más sabían". A partir del año '81 se formalizan como prestadores".

### La prehistoria de las ballenas

Peke nació en Pérez, Santa Fe. Durante el servicio militar entró en la Armada, en el área de buzos tácticos, sin saber nadar. Hace toda su carrera allí y llega en un buque de la armada a Puerto Madryn a hacer unos ejercicios. Conoce a Elsa, que después sería su esposa y ya se queda. Luego de casarse, tienen dos hijos: Mickey y Juan. Aquél es capitán guía ballenero desde el año ochenta y uno. "Es el primer capitán ballenero nacido y criado acá", relata Pamela, su esposa. Con solo dieciocho años y desde ese momento ejerce la profesión ininterrumpidamente. Su hermano Juan, está a cargo de la parte operativa y Pamela, es la gerente general. La comercialización está a cargo Gerónimo (29) y Tomás (27), hijos de Mickey. Los dos son capitanes y están haciendo el curso de guías balleneros. "Están arriba de las lanchas desde recién nacidos", explica Pamela. Solana (32), la hija mayor de Mickey, es diseñadora de indumentaria y se encarga de la administración y reservas. Delfina (25) es la más chica de Mickey es diseñadora gráfica. "Siempre había dicho que no iba a participar de la empresa -sigue Pamela-, solamente en lo que fuera necesario con respecto a su carrera, de hecho es la que maneja toda la imagen. Sin embargo hace dos años, después de la pandemia, decidió por voluntad propia incorporarse y también está en reservas".

La cuarta generación: los primos Mía y Beltrán Sosa, se estrenaron en los avistajes a los pocos meses de nacidos. "Como todos en la familia, se criaron arriba de las lanchas. No solamente es un trabajo, es una forma de vida".

Jorge Schmid, en tanto, cuando llegó a Puerto Madryn a principios de los años '70 tentado por el buceo, "quedó enamorado del lugar y de sus alrededores -cuenta su hija Malena-. A partir de ese momento, se involucró con el mar. Comenzó con el buceo, la pesca artesanal y las actividades náuticas de verano, donde siempre estuvieron presentes las ballenas dando vueltas". Su familia está compuesta por Jorge, quien sigue al frente, junto a sus dos hijos Axel (31) y Malena (33). Ellos se encargan de las tareas diarias, mientras que Jorge se ocupa de la parte gerencial. "Para los '70 -cuenta Malena, licenciada en hotelería e instructora de buceo egresada en Puerto Madryn-, se navegaba en lanchas muy pequeñas, con una capacidad máxima de 8 pasajeros. Para poder salir las condiciones climáticas debían de ser óptimas. En cambio hoy, las embarcaciones cuentan con capacidad para 70 personas.



Este viaje tiene mucho de magia. Un espécimen que mide de 13 a 15 metros y pesa unas 4 toneladas es el que se sale a buscar. No es seguro. No hay un "espectáculo" contratado, no es una entrada a un musical de Broadway. Nada está confirmado. El silencio es fundamental. Lo habitual es que se acerquen curiosas de las embarcaciones. Su recorrido entre ellas v sus zambullidas son una experiencia que elige la ballena. Se acercan ellas mismas, pasan por abajo del barco, son muy sensibles. "Alguna que otra vez el mar estuvo un poco más movido que lo normal -dice Pamela-. A la gente le da un poquito de temor, pero no pasa nunca a mayores porque se trata de una conviven-

Antiguamente no llegaban tantas ballenas como ahora y la experiencia se limitaba solamente a los meses de octubre y noviembre. Hoy se desarrolla durante 8 meses al año. Al comienzo, el total de visitantes estaba formado por un 90% de extranjeros. Ahora se ha acrecentado notablemente la cantidad de argentinos".

Para Malena "el avistaje tal como lo conocemos fue un camino largo, lleno de pruebas y errores, muchos fracasos y triunfos. Afortunadamente, hoy es una actividad muy segura, que ha requerido una gran concientización sobre el cuidado del medio ambiente y los cetáceos en su hábitat natural".

Fue Jorge Schmid el responsable de pasear a una princesa en noviembre de 1995. Es casi imposible recorrer la región de Valdés sin toparse con las anécdotas y las historias que dejó entre los lugareños el paso de Diana Spencer, Lady Di. "Berretín", fue la embarcación con Jorge en el timón, llevó a la comitiva de dos decenas de personas. De

aquella época datan las crónicas de La Nación que aseguran que "Schmid contó que Lady Di estaba constantemente asediada, ya sea por su comitiva, por el personal de seguridad que la protegía o por los medios que, según los cálculos del hombre de mar, ese día superaban los doscientos". "Me llamó la atención -relató Jorge entoncesque en cuanto ella se movía en la embarcación se escuchaba el chasquido de las cámaras de todos los periodistas. Por eso, llegado un momento, se le pidió a las embarcaciones que los llevaban que se alejaran para que Lady Di tuviera un avistaje normal y tranquilo". Aún conserva la carta de agradecimiento que le enviara la ex princesa de Gales. Malena recuerda "papá siempre me cuenta que mi prima, que vivía en Londres, lo llamó y le dijo: gordo, te vi en la televisión en Londres junto a Lady Di. Eso fue una locura, cambió nuestro trabajo para siempre".





cia muy respetuosa por todos. Prefectura cierra y abre el puerto dependiendo de las condiciones climáticas, entonces se trabaia de una forma muy profesional muy organizada, con muchas normas que cumplir y quienes están al mando de las embarcaciones son gente de la náutica totalmente profesionales y guías especializados en el avistaje de ballenas. Increíblemente a veces los capitanes te advierten "mirá para allá que va a saltar", y la gente te mira incrédula. Pero es así, ellos conocen los comportamientos de esos animales en un ambiente totalmente salvaje. Esto no es acuario. La tarea de los profesionales justamente es vivir todos estos comportamientos.

Cada nave parte con dos guías balleneros, uno capitanea el barco y otro orienta a los pasajeros. Desde 2007 existe la ley 5714, que determina la "Técnica Patagónica de Avistaje de Ballenas". En ella se determina desde la velocidad a la que puede circular la embarcación, la distancia máxima de aproximación de 50 metros (la ballena puede acercarse aún más al barco, pero no al revés), en qué momentos se puede navegar y las restricciones cuando hay ballenas con crías o durante la reproducción. "A Pirámides -explica Malena- las ballenas vienen a copular, a tener a sus crías o criar a sus bebés hasta que llegan al año de edad".



### La sonrisa del capitán

Una constante entre los tripulantes es la sorpresa. Pueden haber salido cientos de veces, pero en ese instante en que emerge una cabeza negra, la admiración por la naturaleza aparece como si fuera la primera vez. "El vínculo con las ballenas es difícil de expresar -intenta explicar Malena-. Estamos prácticamente todo el tiempo arriba de los barcos y quedamos en shock cada vez que aparece un animal de semejantes características, de ese tamaño y que sea tan sensible, que te genere tanta paz. La experiencia te provoca una conexión única



que reveladora para nosotros que estamos en cada experiencia, aún cuando estamos acostumbrados a estar todo el tiempo en el agua, imaginate lo que le sucede al visitante que lo ve por primera vez. Esa sensación es indescriptible".

Los especialistas en ballenas coinciden en que Península de Valdés es el mejor lugar del mundo para el avistaje. A la hora de emprender la propuesta Pamela sugiere: "entender que estamos entrando en un hábitat natural de un animal totalmente salvaje con comportamientos que se han promocionado mucho tiempo: el salto, la cola, pero tenés que disfrutar del animal en el estado en que lo veas. No es posible mover una embarcación de un sitio a otro para ver un salto un poco más allá, tenés que gozar de ese animal como quiera mostrarse. Por otro lado, entiendo que todos queremos la mejor foto, la mejor selfie, pero, a veces nos olvidamos de disfrutar. Recomendamos que lleves tu equipo para

tomar imágenes, pero no te concentres en eso, mirá. Eso que está pasando, aunque hagan mil salidas, no va a volver a pasar. No te pierdas un momento increíble".

Para Malena es fundamental no dejarlo para el último día "porque el clima te puede jugar una mala pasada", y también afirma que "los mejores meses para ver a las ballenas son agosto y septiembre".

Sin embargo, Pamela invita a tener la mente abierta: "vení a Península Valdés a recorrer, conocer las ballenas, hacer avistajes costeros y entender que no somos solo ellas. Tenemos temporada de delfines, hay elefantes y lobos, marinos, pingüinos, fauna terrestre, culturas muy importantes y muy arraigadas como la galesa, los dinosaurios en Trelew. La comarca Península Valdés está integrada por muchas localidades como Puerto Pirámides, Puerto Madryn, Trelew, Gaiman, Rawson, Dolavo, Veintiocho de Julio. Todos tenemos mucho para mostrar.

Por Macarena Neptune





Por Agustina Daguerre @agustinayloslibros

## PERSPECTIVAS: CUATRO RECOMENDACIONES LITERARIAS PARA ESTE OTOÑO

Los mitos de la infancia y la pérdida de la inocencia, el amor entre mujeres, los relatos extraños de una escritora fascinante, la crónica de una lucha por la autodeterminación; las siguientes cuatro recomendaciones se enfocan en libros con perspectivas agudas que ofrecen una mirada destacable sobre temas complejos.

Pueden encontrar artículos anteriores con recomendaciones de libros en las ediciones #149 (agosto 2022), #151 (octubre 2022) y #153 (diciembre 2022) de la revista Gallaretas. También escribo sobre lo que leo en Instagram: @agustinayloslibros

### ¿QUIÉN SE HARÁ CARGO DEL HOSPITAL DE RANAS?

¿Quién se hará cargo del hospital de ranas?, de la autora estadounidense Lorrie Moore, es una bella y sutil novela coming-of-age sobre esas amistades de la infancia y adolescencia que marcan indefectiblemente a los adultos en que nos convertimos.

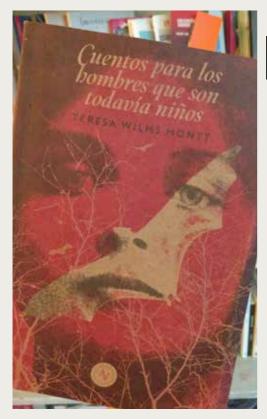
Una cena con amigos en París. Una pareja en sus cuarentas que, aunque consciente de ellas, no habla de las falencias de su matrimonio, que procuran salvar con ese viaje. Entre copa y copa, la protagonista, Berie, rememora: su infancia en un pueblo en el estado de Nueva York

durante los 70's y a su mejor amiga, Sils, así como el retrato familiar, la mitología que rodea los sucesos de la adolescencia, las aventuras que van quebrando los cimientos de un cuento de hadas nostálgico, la pérdida de la inocencia y la transición a la adultez.

Es el recuento melancólico, agridulce y reflexivo de un pasado sobrevolado por lo que podría haber sido, de la mano de una escritora sumamente talentosa.

Editado por Eterna Cadencia y traducido por Inés Garland.





### CUENTOS PARA LOS HOMBRES QUE SON TODAVÍA NIÑOS

En esta edición de Alquimia Ediciones de *Cuentos para los hombres que* son todavía niños, libro que fue editado por primera vez en Buenos Aires en 1919, descubro como una autora clave a Teresa Wilms Montt, también Teresa de la t. Contextualizan su biografía fascinante en forma de prólogo: nació en Viña del Mar, Chile, en 1893, y decidió morir en París tan sólo veintiocho años más tarde. En tan corto plazo tuvo tórridos amores y dos hijas, fue políglota, huyó del convento al que fue recluida, erró por numerosos países, fue confundida por una espía alemana durante la

Primera Guerra Mundial y se codeó con algunos de los más célebres escritores, entre otras tantas andanzas que definirían el alma de sus obras.

Su pluma danza con el terror; ¿qué teme una mujer a principios del siglo XX? La religión se entrecruza. Lo metafórico, lo espiritual, lo anecdótico. La rebeldía que se atisba latente, feminista, entre sus páginas. Una prosa poética y profundamente sensible que explora la soledad, lo desconocido, las promesas de algo mejor. O, quizás, de algo peor.

### TIENES QUE MIRAR

Rusia, 2012. La escritora y periodista Anna Starobinets se entera de que el bebé que espera tiene una condición que imposibilitará que viva una vez nacido. Los eventos que se desencadenan a continuación echan luz sobre un sistema apático, que no está preparado para asistirla, sino condenarla. En este contexto, sumado al trauma y al duelo, comienza la búsqueda por la atención médica que precisa y por la autodeterminación sobre su propio cuerpo.

**Tienes que mirar** es el retrato de una experiencia terrible, es catarsis, denuncia y reflexión. Una lectura ligera de prosa pero dura de contenido, aunque sin ser gráfica.

Lo recomiendo mucho, así de triste y todo, por lo imprescindible y punzante que es su relato, por lo vital de su crónica.

Editado por Editorial Impedimenta y traducido por Viktoria Lefterova y Enrique Maldonado.



### AMORA

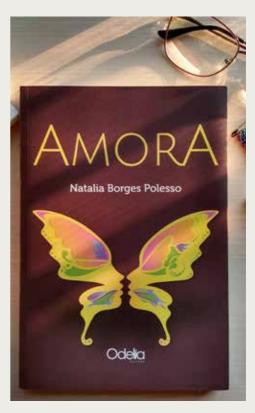
Los 33 relatos que componen **Amora** giran, de una forma u otra, alrededor del amor romántico entre mujeres.

Una de las cosas que más destaco de la autora, la brasilera Natalia Borges Polesso, además de su estilo poético, es su precisión para manejar la extensión de cada relato; duran exactamente lo que tienen que durar. Son vistazos y exploraciones de cotidianidades e intimidades, amores y desamores, historias cargadas de ternura o de pasión (o ambas), y muchas de ellas en torno a la construcción de la identidad. Un retrato de las complejidades de las relaciones entre mujeres de distintas edades y contextos que así como no se priva de romantizar ciertos

de sus aspectos, también las expone, delatando la naturaleza humana, y por ende imperfecta, de sus protagonistas.

Primeros amores, el atravesar una traición, una relación de décadas, la pérdida, la diáspora lésbica en un determinado espacio y tiempo, el clóset, tías y abuelas sáficas, intercambios por correo en el mejor estilo epistolar... *Amora* es una suerte de degustación de una variedad fresca, interesante, hasta divertida, que recomiendo bastante, especialmente a quienes busquen diversificar sus lecturas.

Editado por Odelia Editora y traducido por Julia Tomasini.





**Tel:** 11 37804930

Dirección: Bolivar 746 b - Pilar Centro

www.graficaworldcolor.com.ar

Mail: coopgraficaworldcolor@gmail.com

## 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















