NORDELTA
Gallaretas
Edición 161

ANTONIO LA REGINA
Siete décadas de fútbol

GRACE LEONE
El arte como refugio

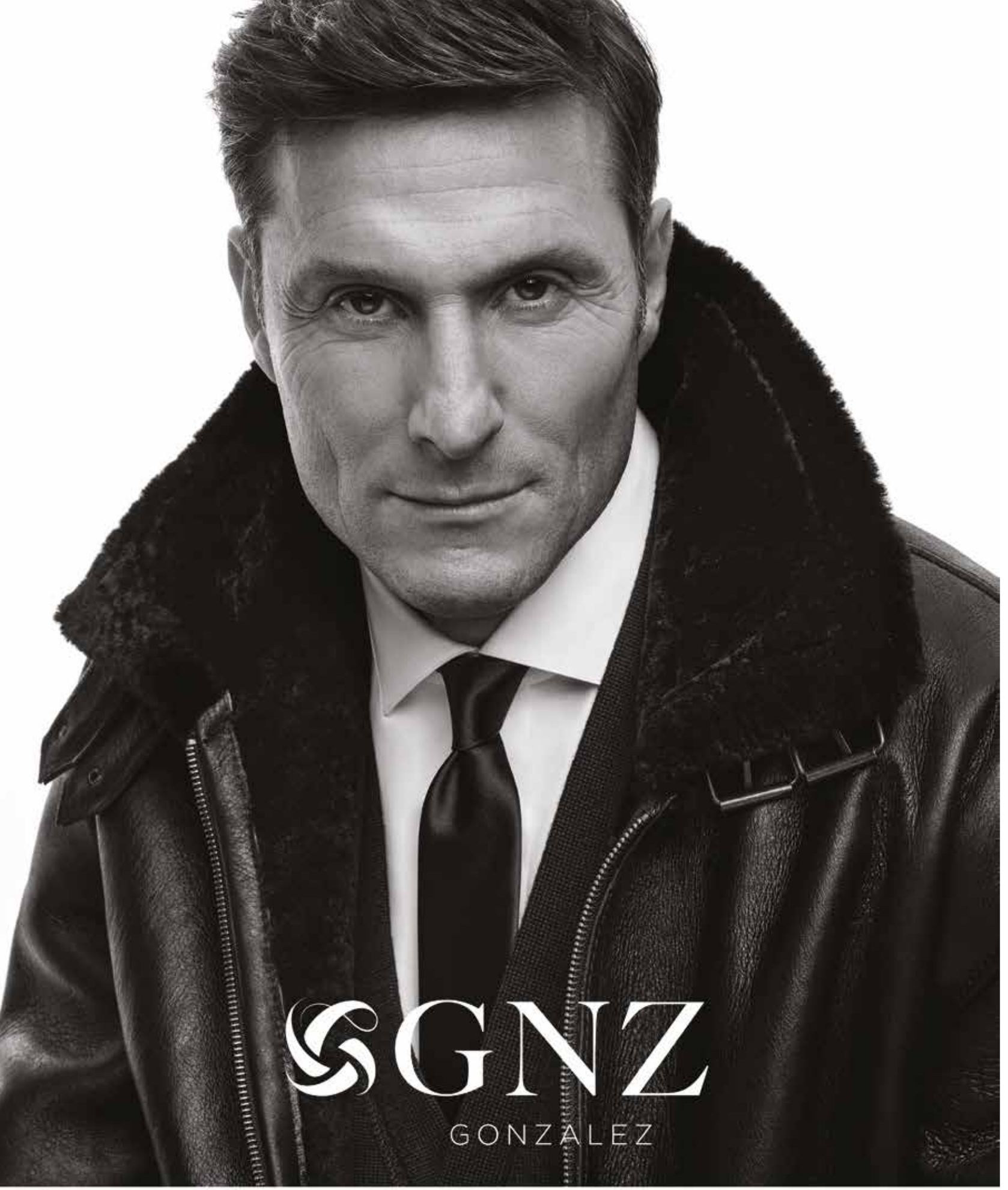
MUSEO FIFA
El tesoro intocable

INVERTIR EN LOS EE.UU.

¿QUÉ ESTÁ PASANDO EN LA CIUDAD?

ESPACIO SOMMELIER

Viaje sensorial al placer de la carne



GALERÍAS
CHÂTEAU
NORDELTA

EDITORIAL

Y... ¡ARRANCAN!

La rueda comienza de nuevo y marzo es como el enero de las actividades.
Ya todo se pone en marcha y se encara el año con decisión.
Un tiempo de ideas y proyectos que empiezan a tomar forma.
Por eso nos dedicamos en este número a los hacedores que proponen grandes propuestas.
Nos van a inspirar varias figuras e historias.
Todo comienza con una extensa charla con Antonio La Regina, un referente ineludible de la gastronomía, célebre y apreciado en River y en el fútbol en general.
Sigue con una artista plástica de proyección internacional.
Luego especialistas de inversiones en la Florida y el regreso de ¨Lo que pasa en nuestra ciudad¨.

Pero a todo esto se le suman dos notas fantásticas: una figura fantástica de sommeliers de carnes que nos enseñan a entender las catas de vinos con carnes especiales. Y, por último, una recorrida al exclusivo museo de a FIFA en Zúrich.

El año viene con todo. En Gallaretas le ponemos quinta a fondo.
Flavia Tomaello

SUMARIO

8. GRACE LEONE
El arte como refugio

22. ANTONIO LA REGINA
Siete años dedicados al fútbol

30. INVERTIR EN EE.UU

34. NOTA DE TAPA
ESPACIO SOMMELIER

44. MUSEO FIFA
El tesoro intocable

52. ¿QUÉ ESTÁ PASANDO EN LA CIUDAD?

53. FRASE DEL MES
Dra. Alejandra Fontao

STAFF

AÑO 19 • N° 161

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:
EMIL FRIEDMAN

COLABORADORES:
CLAUDIO CAFIERI, LEONARDO GÓMEZ, MARCELO IGLESIAS, LAUREANO PÉREZ, CARLOS TESPIO, FABIÁN SANS, FLAVIA TOMAELLO.

@gallaretas_nordelta
@nordelta_premium
/revistagallaretas
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

La Regina
REAL ESTATE

Clínica Veterinaria - Pet Shop
Baño y Peluquería

CLINISTORE

Trámites para viajes internacionales
Equipo médico especializado en animales exóticos
Estudios especializados para cardiología, dermatología, limpieza dental profunda, testeo de enfermedades complejas, etc
Quirófano para cirugías simples como castraciones y para cirugías complejas con equipamiento de última generación.
Baño y peluquería - Baños medicados, cortes de raza, cortes higiénicos.
EL PET SHOP MÁS COMPLETO DE LA ZONA

Delivery sin cargo para mascotas y productos.

@clinistore

REMEROS PLAZA	NORTH CORAL PLAZA	VILA TERRA CENTER	ALTOS DEL ENCUENTRO
15 6 143-9669	15 5160-0962	15 2479-0893	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
Belgrano 273
1124108792

OLIVOS
Av. Maipú 2443
1158233525

MARTINEZ
Av. Santa Fe 1812
1163952229

GRAL. PACHECO
Av. Hipólito Yrigoyen 885
1149791506

VTE. LOPEZ
Av. Maipú 323
1160984648

SAN FERNANDO
Constitución 866
1153013846

cambio baires

MEJOR PRECIO, MEJOR ATENCIÓN

Agencia de Cambio habilitada
por el BCRA Nº20.044

www.cambiobaires.com.ar

CAMPERO • BALDONCINI

Neurocirugía de avanzada

NEUROCIRUGIA DE AVANZADA

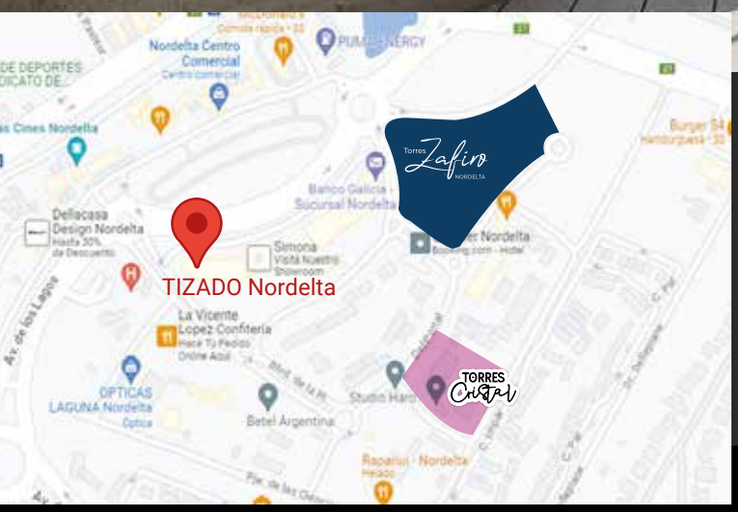
La experiencia y el afán constante por la innovación tecnológica nos permite mejorar diagnósticos y procedimientos quirúrgicos, minimizando riesgos y maximizando la eficacia y seguridad en cada paciente.

+54 9 11 76338607
Paseo de la Bahía Studios, Nordelta

neurocirugiacb@gmail.com
www.camperobaldoncini.com

Torres Zafiro

NORDELTA



DEPARTAMENTOS DE POZO
EN EL CORAZÓN DE NORDELTA

2, 3 y 4 ambientes.

Financiación: 24 cuotas

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

TIZADO

EL ARTE COMO REFUGIO

GRACE LEONE

RODEADA DE LUZ Y COLOR, DE PLANTAS Y MASCOTAS, DE MADERA, TELA Y MATERIALES DE TODO TIPO, GRACE DESPLIEGA SU ARTE Y CREA UN REFUGIO AL QUE TUVIMOS EL PLACER DE ACCEDER.

Pero...¿quién es Grace Leone?
Soy sobre todo una persona que ama a los animales y a la naturaleza. A raíz de eso, como para abstraerme un poco de los noticieros, de todo el ruido, me dediqué a pintar y hacer proteccionismo de perros, de gatos, y hasta rescato plantas de la calle: las levanto y las planto en mi jardín. Por eso pinto muchas plantas y hojas en los cuadros, y colores, porque la naturaleza es el mundo de colores y de vida.

¿Cómo llegaste al arte?
Nunca me imaginé ser pintora. Vengo de una familia de empresarios donde lo importante es hacer dinero y ser exitoso en los negocios, y cómo esa meta se logró, puedo dedicarme ahora a esta otra, que me parece más creativa y menos agresiva.
En realidad, para mí, el mundo en general es agresivo. Desde el momento en que tenemos que comer un animal o una planta para subsistir, estás matando a alguien, y si lo pienso, me lastima. Cuando pinto me abstraigo de todo eso y me dedico a ver qué colores puedo crear para salir de lo que veo. Yo puedo tener una buena vida, pero miro alrededor y me lastima la vida que hay para la mayoría.
Yo estudié comercial, licenciatura en relaciones públicas, martillera y después decoración. La pintura surgió porque surgió, porque empecé a pintar y me gustó lo que pintaba, nunca fue una meta. A veces, las cosas espontáneas salen mejor que las planificadas.

¿Cómo juega esa espontaneidad a la hora de ponerte a crear, hay algo de planificación en tus obras?
No planifico ni dibujo nada, empiezo a poner colores y sobre los colores que están plasmados en la tela, me surge qué puedo poner arriba, y ahí voy creando.
A veces rescato cuadros viejos que la gente desecha y pinto arriba, porque soy también rescatista de cuadros que van a la basura.
La vida está llena de sorpresas, de imprevistos, uno va viviendo día a día. Hay mucho de azar: salgo al jardín, agarro una hoja o una flor que me gustó y quizás esa hoja o esa flor la pinto. No me gusta pensar ni planificar.

¿Y en cuanto a la inspiración, cómo participa en tu trabajo?
Cada uno se inspira de distintas maneras: hay gente que se inspira viendo al amor de su vida, viendo el amanecer, o viendo la tela, eso es muy personal. A mí me puede inspirar cualquier cosa. Un día puedo estar inspirada en una tela rescatada y otro, por un paisaje.

¿En qué momento de tu vida dijiste: necesito escapar, necesito hacer esto?
No lo decidí, se dio, como todo. Vas caminando, ves un perro que está perdido y decidís levantarlo; y otra vez no lo puedo levantar porque estoy yendo a una reunión. La vida es azar y son momentos, y nada es porque sí. Si se puede es porque se puede, entonces uno puede levantar al perro y rescatarlo, y si no, la persona que viene atrás, si tiene buena voluntad, lo rescata. Uno no puede abarcar todo. Me encantaría tener la habilidad de Miguel Ángel, que para mí es el maestro supremo, pero no nací ni en esa época ni tengo sus dotes, entonces uno hace lo que puede con lo que tiene, en este momento, en el aquí y ahora.

Nombraste a Miguel Ángel ¿qué otros referentes tenés?
Me encanta Van Gogh, me gustan los colores y la espontaneidad. Un artista que es espontáneo crea más libre. No descarto a los otros, cada uno tiene su técnica, hay grandes pintores, pero sobre todo Miguel Ángel y Van Gogh para mí son supremos.
Van Gogh miraba su mundo a través de la locura, y esa locura hoy nos cautiva a todos, porque era una locura alegre, una locura fresca, con todos los movimientos que tenían las nubes... Creaba una realidad para salir de su propia realidad, para salir de su locura, que sin querer es lo que estoy haciendo yo, creo mi propios cuadros para salir de una realidad del mundo que para mí hoy es muy dura.

¿Ves alguna relación entre el arte y la locura?
No, el artista que es loco puede crear sus obras a través de la locura, pero hay gente muy muy cuerda que también crea su arte. El arte está en todo, pero hay que saber verlo y el tema es que a veces uno está metido haciendo cosas para sobrevivir, para ganar dinero, para atender a la familia, que no tiene tiempo para crear. Para crear tenés que tener tiempo y poder observar.

En ese sentido, ¿creés que el arte es, de alguna manera, un lujo para la mayoría de las personas?
Sí, yo creo que el arte es un lujo. Es un lujo porque necesitás tiempo, necesitás comprar insumos. También es un lujo que tengas inspiración, es un lujo que puedas hacerlo y es un lujo que lo hagas bien, porque arte hace cualquiera, pero arte que sea digno de admirar, hacen pocos. Entonces, ya desde sólo pensar en la admiración, como se admira a pocos, la admiración es un lujo.

Y, además, es caro...
Y sí, pero hoy en día vivir es caro. Pero también se puede hacer arte con cualquier cosa. Hay gente que gasta mucho dinero en buenas telas, buenas pinturas y no logra algo lindo. Porque ¿qué es algo lindo?, es belleza, y ¿qué es la belleza?, la belleza es armonía. Si vos no ponés armonía y no le ponés corazón a lo que haces, no te va a salir algo lindo. No es lo mismo pintar un cuadro que pintar 10 cuadros por encargo; el número 10 ya no te va a salir tan bueno como el primero, porque perdiste las ganas.

¿Cómo crees que el arte puede llegar a más gente, de qué depende?
Yo creo que depende del momento, y estamos en un momento mundial muy complicado. La gente tiene tantos problemas para sobrevivir que no tiene tiempo de mirar arte. Si estás pensando en el día a día y en sobrevivir, no tenés tiempo y ganas de mirar arte. Por eso, sacando a los grandes artistas a grandes escalas que venden a millonarios, que tienen el problema de subsistir arreglado, vender arte a la media se complica.

Esto nos lleva a una pregunta clásica... ¿se puede vivir del arte?
Se puede vivir de lo que uno quiera, depende qué es lo que llames vivir, y eso lo dejo a criterio de cada uno.

Entonces quizás la pregunta sería si se puede comer del arte...
Si sos muy buen artista, estás enfocado en muy buen público, tenés mucha suerte y es el momento... sí.
Volvemos al tema de Van Gogh, mi referente; él hoy en día, sería millonario, pero en su momento se murió de hambre. Todo tiene un momento, un momento en la época y un momento de la vida, pero vivir del arte siempre se complicó. En general, yo no conozco a ningún artista que viva, y que viva bárbaro, del arte.

En cuanto a tus técnicas de trabajo, ¿cómo las desarrollaste?
Soy autodidacta, creo técnicas nuevas, traigo cosas de afuera para aplicar en los cuadros. El arte está en cualquier cosa, si vos ves una hoja que tiene una buena terminación, un buen color, ya la hoja misma es una obra de arte, que vos puedas ponerla en el lienzo o en donde quieras ya estaría bien.
Pero a veces no se puede transmitir la belleza que uno ve en la tela, a veces se distorsiona. Porque en la vida, nada es verdad ni nada es mentira, todo es según el color del cristal con que se mira. El mismo cuadro que a vos puede transmitirte belleza y paz, a otro le puede transmitir intranquilidad, porque ese alma vibra intranquila. Depende de cómo cada uno mira el cuadro, por eso el cuadro en sí es, y lo que le da o le quita belleza son los ojos del observador.

¿Qué técnica disfrutás más?
Lo que más me gusta es el collage y pintar sobre el collage, técnica mixta. La pintura sola a veces me parece muy pobre, te deja un solo rango de posibilidad, pero en el collage estás aportando cosas nuevas, piedritas, cuadraditos o espejitos. Cuanto más materiales aporte, más enriquezco la obra.
Para mí eso es arte, no es sólo pintura, sino que es cuatro o cinco cosas más que aportás y lo hace más valioso, tiene más trabajo. Porque no es lo mismo poner cosas porque sí que saberlas combinar, ahí está el arte o la belleza. Si vos ponés cualquier cosa es como un bodoque de cosas todas juntas, sin orden, y para que haya armonía tiene que haber un orden.

Acá ya estamos hablando del trabajo del artista sobre el azar o el caos...
Claro, exactamente, hay gente que no sabe cómo ordenar el caos y hay gente que sabe cómo ordenar el caos, darle color, y ahí surge la obra. Yo pinto una mancha, pero ¿qué es una mancha?, mancha es un caos, pero una mancha bien armónica, con colores lindos, que contrasten y que vos lo ves y te transmite una buena sensación, eso es belleza. ¿Qué es belleza?: armonía; ¿dónde no hay una obra de arte?: en el caos. Ojo que hay gente a la que le gusta una obra de arte que sea un caos, porque no todos vibramos de la misma manera, pero para mí la belleza es armonía.

A la hora de trabajar en tus obras, ¿pensás en el otro?
Todavía no me pasó hacer una obra para alguien que conozca y sepa cómo vibra. Generalmente, hago una obra porque a mí me vibró en ese momento y quizás después pienso en alguien. Por ejemplo, a una amiga mía que le encanta como pinto le dije: esta pintura es para vos, y le encantó, porque más o menos sabía qué le podía gustar, pero mientras la estaba haciendo ni se me ocurrió pensar en ella, en ese momento surgió. ¿Por qué surge?, porque tengo una serie de manchas y de formas que tengo que tratar de hacerla lo más armónica y bella posible, y en ese momento no tengo tiempo de pensar en otro, el otro en ese momento es la pintura, o qué le voy a poner a la pintura, no el mundo. Por eso, al pintar, me abstraigo del mundo.
Cuando pinto, me tiene que gustar a mí. Si no me gusta a mí. Aunque sea un encargo, me olvido del otro. Tengo en cuenta los colores que pidió, pero pinto para mí, para que me guste a mí, y sí me gusta a mí, seguro le va a gustar al otro.

¿Estás exponiendo actualmente?
Sí, una obra mía ya fue a París, y ahora se va otra a Barcelona. Además, hay dos galerías que me pidieron obras para fin de febrero y para marzo. Apunto a vender en el exterior, que es donde más se pagan las obras. Acá, por más que la obra valga, la gente no invierte tanto dinero en arte, y mis trabajos no son baratos.

¿Qué te gustaría que reciba quien tiene una obra tuya?
Sobre todo, que lo haga feliz. Por ejemplo, a mi amiga Anelle le regalé un cuadro mío, lo abrazó y me dijo que se llenó de felicidad, y que lo mira y se pone contenta. Eso es lo que un cuadro debe transmitir; que cada vez que uno pase, sienta que se abstrae del mundo, que diga: "qué lindo". Ese segundo que uno dice "qué lindo", es un segundo de felicidad. Si yo logro eso con cada cuadro que regalo o que vendo, estaría feliz, estaría hecha.

Nota y Fotografías: Marcelo Iglesias

DELTA
HOME CENTER

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

SERVICE
Y ASISTENCIA PROFESIONAL A DOMICILIO

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

HACEMOS DELIVERY

@somostomate
www.ttomate.com.ar

TOMATE

EXPERIENCIA DE SABORES

DELIVERY & TAKE AWAY

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

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

DELIVERY SIN CARGO DE MARTES A DOMINGO

NUEVOS BEBIBLES

BEBIDA DE ALMENDRAS
Y CHOCOLATADA DE ALMENDRAS

FELICES LAS VACAS

@felices_las_vacas | www.feliceslasvacas.com | @feliceslasvacas

Salón de Eventos

*Somos **Tero**, un lugar donde a partir de ahora tus eventos serán en **Nordelta**.*

*¡Te invitamos a explorar **un lugar**, dónde cada detalle es personalizado para vos!*

Te ofrecemos un **amplio** y **elegante** salón perfecto para dar vida a tus eventos, con una amplia gama de **menús**, **estacionamiento**, **seguridad**, con la flexibilidad para adaptarnos a tus necesidades.

Además contamos con un espacio **100% privado** con capacidad para **30 personas**, donde podes realizar todo tipo de eventos; coorporativas, familiares, sociales, reuniones.

tero
EVENTOS

Av. Agustín M. García 9501, Tigre, Buenos Aires 1131128757 @tero.eventos

BOB
CONSTRUCCIONES

bob.construcciones
info@bobconstrucciones.com.ar

CONSTRUCTORA BOUTIQUE
SOLO PROYECTOS PENSADOS PARA VIVIRLOS.

www.bobconstrucciones.com.ar

Te invitamos a la exposición de Marzo
y al taller libre de pintura

Bordeaux
Art gallery

+Info: +54 9 1155290732
@bordeauxartgallery
Av. del Puerto 955
Nordelta, Tigre

Ellos son Nicolas y Mariano socios fundadores de Los Hampton, Comenzaron su trayectoria trabajando como agentes inmobiliarios en una empresa líder en bienes raíces, donde lograron una solida reputación gracias a su compromiso y resultados; construyendo fuertes relaciones de confianza con inversores y clientes
Su visión es crear proyectos inmobiliarios únicos y a la vez accesibles para acercar a mas clientes a la posibilidad de su primer hogar.

Bailen Condominios etapa 1 y 2,
Tortuguitas Homes y Matheu Open
son algunos de sus desarrollos inmobiliarios.

¡Hace realidad el sueño de tener tu propia casa!

+54911 6145 0667
www.loshampton.com.ar
info@loshampton.com.ar

¡Seguinos!

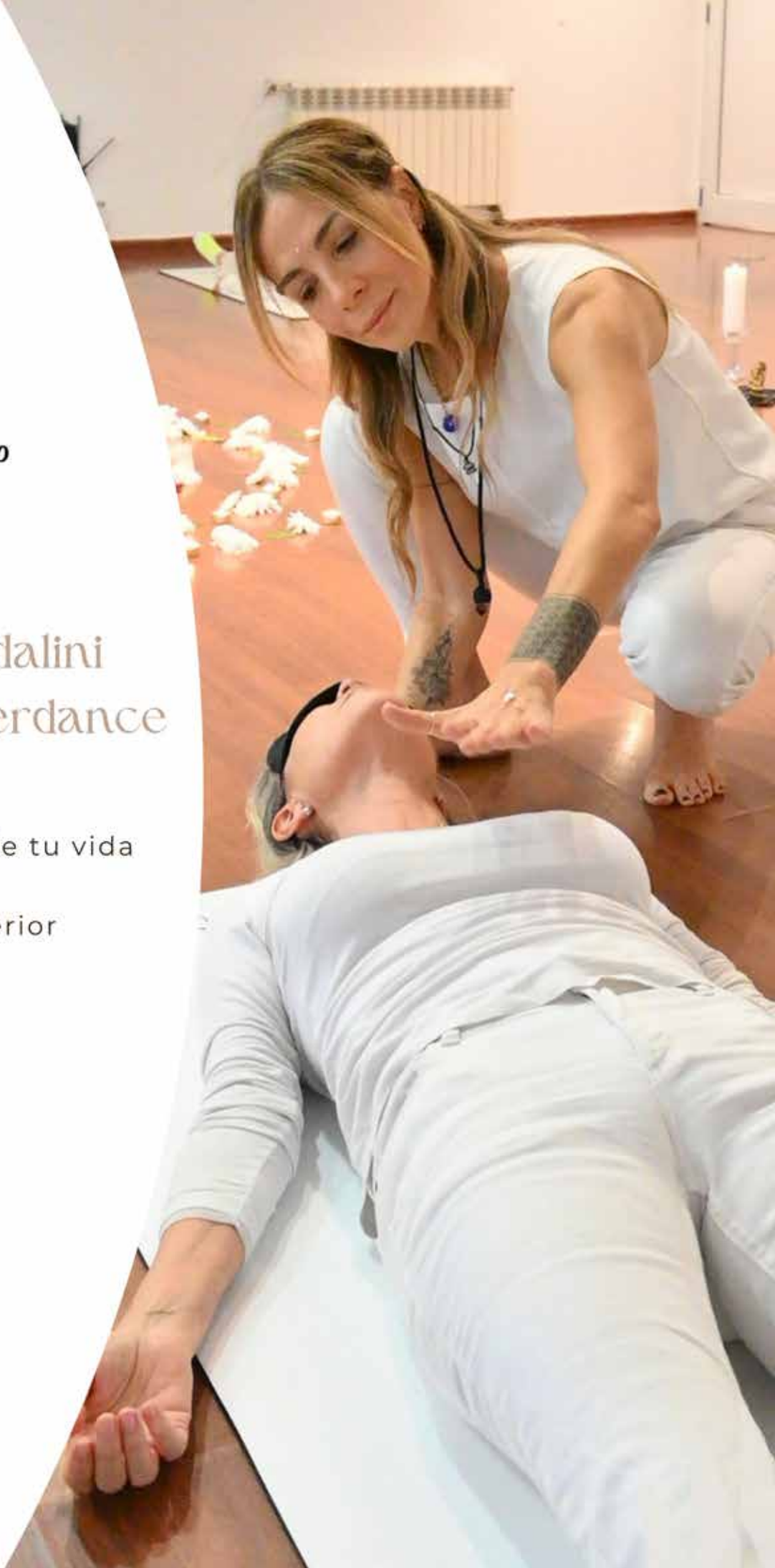
www.linaciappino.com

@lina_ciappino

Lina Ciappino

Formadora Kundalini Activation & Innerdance

Descubrí el propósito de tu vida
Expandí tu conciencia
Conectá con tu Ser interior



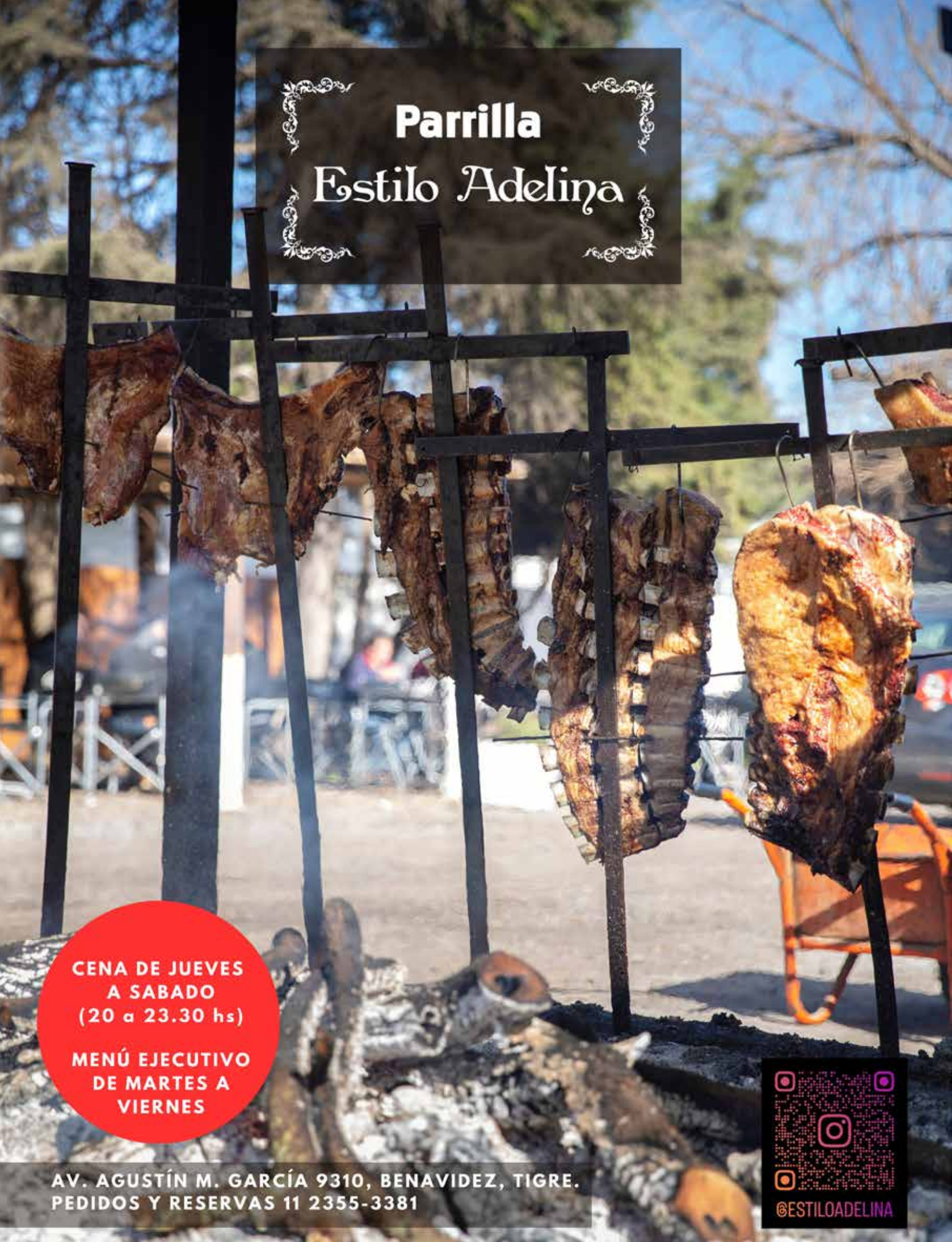
Inscribite acá

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

GRUPO

LUDIGLIANI

construimos para vos


Parrilla
Estilo Adelina
CENA DE JUEVES A SABADO (20 a 23.30 hs)
MENÚ EJECUTIVO DE MARTES A VIERNES
AV. AGUSTÍN M. GARCÍA 9310, BENAVIDEZ, TIGRE.
PEDIDOS Y RESERVAS 11 2355-3381
@ESTILOADELINA

DOCTORES

PALMIERI

ANTES

DESPUÉS

ESPECIALISTAS EN ESTÉTICA DENTAL

CARILLAS
CORONAS
INCRUSTACIONES
LIBRES DE METAL

IMPLANTES
STRAUMANN

ORTODONCIA
INVISIBLE
INVISALIGN

BLANQUEAMIENTO
PROFESIONAL

DR. CARLOS PALMIERI
DR. PABLO PALMIERI
DR. ALEJANDRO PALMIERI

4871-4868

54 (911) 50377267

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

Para ver más casos
seguinos en Instagram
@doctorespalmieri

DOCTORESPALMIERI

SIETE DÉCADAS DE FÚTBOL

LA PASIÓN POR EL FÚTBOL ARGENTINO NO SE EXPLICA; SE EXPERIMENTA, SE SUFRE Y SE DISFRUTA. Y MUCHAS VECES ESA PASIÓN SE EMPIEZA A VIVIR CASI DESDE LA CUNA. ANTONIO LA REGINA ESTUVO LIGADO DESDE SUS PRIMEROS AÑOS DE VIDA A RIVER PLATE EN PARTICULAR Y AL FÚTBOL EN GENERAL. FUE (Y ES) AMIGO ÍNTIMO DE LOS MÁS GRANDES JUGADORES DE LAS ÚLTIMAS 7 DÉCADAS, FUE DUEÑO DE LA MÍTICA CANTINA DE DAVID (LUGAR DE ENCUENTRO DE UNA GRAN PARTE DE LOS FUTBOLISTAS Y DIRIGENTES),P ASÓ POR LA DIRIGENCIA DEL CLUB Y AHORA SE DIVERSIFICA COMO COMENTARISTA EN DISTINTAS RADIOS.

ANTONIO LA REGINA

De Salerno a Chacarita

Nací en junio del 48, en el sur de Italia, en la provincia de Salerno. Hacía tres años que había terminado la guerra y la hambruna era terrible. Mi padre, David, tenía acá un tío que había venido unos años antes y le iba muy bien con su restaurante italiano, así que nos dejó a mi mamá y a mí en Italia y llegó a la Argentina a fines del 48. Enseguida le empezó a ir bien y nos trajo. Yo llegué el 31 de diciembre de 1950, en un vapor que se llamaba Paolo Toscanelli. Mi papá ya se había independizado y tenía un restaurante chiquito, en Córdoba y Darwin.

Argentina era un país próspero, con mucho consumo, mi papá daba un muy buen servicio y le empezó a ir bien. Se pasó a otro lugar más grande, en Canning (hoy Scalabrini Ortiz) y Cabrera, y cuando ese lugar también le quedó chico se mudó a donde yo crecí, en Córdoba y Dorrego, a media cuadra de lo que entonces era el Mercado Dorrego. Ahí crecí, ese es el barrio de mi infancia. El restaurante se llamaba La Alegría de Italia, pero todo el mundo decía "vamos a la cantina de David". En un momento, yo le insistí y mi papá le cambió el nombre. Pero ese lugar enseguida le quedó chico y había un local en Córdoba y Jorge Newbery, donde abrían y cerraban restaurantes cada 3 o 4 meses. Yo le decía: "papá, no vayas ahí, en este restaurante se funden todos", mi mamá también estaba en contra, pero él dijo: "se fundieron todos hasta que llegue yo, yo no me voy a fundir". Se mudó en el año 64 y la Cantina de David funcionó ahí por más de 45 años.

El Torino

Cuando mi papá llega al país, su tío y sus primos, que eran hinchas de Boca, como muchos italianos en esa época, empiezan a llevarlo a la cancha. Y seguramente iba a terminar siendo de Boca, pero un día abre un diario y lee que un equipo italiano, el Torino, había sufrido un accidente aéreo terrible, habían muerto todos. En el mismo diario, también lee que River iba a viajar para jugar un partido homenaje. Entonces mi papá dijo: "yo soy hincha de River"… sentimiento puro.

Pocos años después, empezó a llevarme a la cancha, me hizo socio de River en el año 54, yo soy de River desde que tengo 5 años.

Una simple apuesta

La relación entre la Cantina y el fútbol empezó por casualidad. Un día viene a comer el presidente de Argentinos Juniors, Osvaldo Sanguinetti. Se presenta, mi papá lo atiende bien, y comienzan una relación de amistad que iba a crecer y a durar para siempre. Sanguinetti empieza a ir seguido y después lleva a la comisión directiva y a algunos jugadores del club. Un día, en el año 57, Sanguinetti medio que lo chicanea a mi papá; ese domingo iban a jugar Argentinos Juniors y River. Entonces papá le dice: "si gana Argentinos Juniors, te invito a comer con todo el plantel". Era casi imposible que ganara Argentinos Juniors. River había salido campeón en el 55 y 56, ahora iba primero y llevaba más de 20 partidos invicto. Pero gana Argentinos Juniors… y mi papá tiene que cumplir su palabra.

Fue todo el plantel a comer, y, a partir de ahí, empezaron a venir todos los jugadores de Argentinos Juniors. Mi papá se hace amigo de algunos y varios de ellos pasan a River, con lo cual empiezan a traer a los jugadores de River. Y así empezó a hacerse esa cadena, porque los futbolistas son así, van todos al mismo lado, le gusta a uno y empiezan todos.

Antonio Liberti y la pelota del clásico

Además de los jugadores, comenzaron a venir a la Cantina los directivos del club y mi viejo se empezó a hacer conocido en la Comisión de River (es más, siempre quisieron que fuera directivo y él nunca quiso). Se hizo muy amigo de Antonio Liberti, que hasta hace poco era el nombre del Estadio de River.

Liberti iba casi todos los días a comer a la Cantina y cada lunes

venía con todos los jugadores. (¡Para mí era Disney World!) Y un día, en el 62, la semana antes de un clásico con Boca, viene Liberti y me dice: "si el domingo le ganamos a Boca, yo el lunes te traigo la pelota". Hacía 5 años que Ríver no le ganaba a Boca, una racha terrible. Voy y le digo a Onega, a Ramos Delgado: "si le ganamos a Boca, Liberti me trae la pelota del partido", y los jugadores: "uy, bueno, vamos a tratar de ganar por vos…"

Ese partido lo veo en el Monumental, ganaba Boca 1 a 0, era el Boca de Roma, de Silvero, de Marzolini, de Valentín, que siempre le hacía goles a River. Un baile espantoso, no había ninguna chance de que River lo ganara. Arranca el segundo tiempo y también: baile. Pero de golpe, en 7 minutos, River, que no pasaba de la mitad de cancha, ¡le hace 3 goles y termina ganando!

Llega el lunes, vienen los jugadores de River y el Presidente… pero no me trae la pelota. Entonces, José Varacka, que era un hermano para mi papá, me dijo: "no te preocupes, mañana hablo con él en el entrenamiento". Y al otro día viene un taxista con una caja y la pelota. Esa pelota la tendría que tener guardada como un trofeo, ¡pero yo la rompí jugando al fútbol! Hoy cualquier chico tiene dos o tres pelotas, en ese momento fue mi primera pelota.

Enrique Omar Sívori

Enrique Omar Sívori era muy amigo de mi papá, casi hermanos. La historia de la vida me lleva a mí a hacerme amigo del hijo, Néstor, con quien decimos lo mismo, somos hermanos… y tanto es así que mi hija Rosa y yo somos los padrinos de su hija menor, Néstor es padrino de confirmación de mi hijo, una nieta de Enrique Omar Sívori es madrina de una nieta mía… o sea, somos familia.

Hoy uno lo toma como normal, pero tener 12 o 13 años y tener a todos los jugadores de River comiendo, era tremendo.

A Enrique Omar Sívori yo lo conocí en la Cantina, tengo una foto de ese día, en el 62. Él vuelve a la Argentina después del mundial de Chile y viene a comer a la Cantina. Sívori era un ídolo, era el Messi del 62. Y entonces yo, que tenía 13 años, me saco una foto con él. Después, terminé viajando con él, durmiendo en su casa y demás.

Hace poco le hicieron un monumento en San Nicolás, y antes de empezar un partido, me dice Costa Febre: ayer fuiste a la inauguración del monumento a Sívori en San Nicolás, te voy a pedir que digas algo en la previa. Yo no sabía qué decir, pero me salió algo de lo que me enamoré: "¿ustedes se imaginan que un adolescente, que esté durmiendo en su casa en una habitación que tiene dos camas, le abra la puerta el padre y le diga: vino Messi a dormir con vos? Bueno, a mí me pasó con Enrique Omar Sívori. Y eso es inolvidable para un chico".

Diego Armando Maradona

Alguna vez alguien me dijo: el hombre no es el hombre, el hombre es el hombre y sus circunstancias. A Maradona lo conocí de chico, y el Maradona que yo conocí y que yo traté, era un chico sano; era como es Messi (a quien no conozco): un tipo familiero, de sus hijas, de su mujer. Yo conocía a los padres de la mujer antes de que ella naciera, eran amigos de mi papá.

Maradona vino la primera vez a la cantina a hacer una nota de Clarín, yo no sabía quién era, él tenía 15 años, y me decían: este va a ser un monstruo, mejor que Pelé. Y yo decía: están todos locos.

Un día fui a la cancha con mi hermano a ver a Talleres de Córdoba, que era un equipo que me gustaba, contra Argentinos Juniors. Yo tenía mucho trato con la gente de Argentinos, muchos amigos, y fui también con ellos. Primer tiempo, ganaba Talleres 1 a 0. Arranca el segundo tiempo, y dice la voz del estadio: cambio en Argentinos Juniors, entra fulano, no escuché quién era… ¡Y la gente se desesperó! Yo, de canchero, le digo a mi hermano: "¿quién entra, Pelé, que están tan contentos estos?". Y mis amigos de Argentinos me dicen: "callate, que no

sabés nada, se llama Maradona". Bueno… la primera jugada, la para con el pecho y hace un sombrero; la segunda, hace un caño de taco. Y entonces le digo: "¡Ah, pero es Pelé, este!"
Después lo conocí personalmente. Argentinos Juniors concentraba en un hotel a 7 cuadras de la Cantina y venían a comer varias veces a la semana. Tenían un menú estricto, y Maradona me decía "traéme calamaretis", que le encantaban, y el técnico hacía que no veía, porque a él se le permitía todo. Era un chico bueno, humilde.
Nos invitó a su casamiento en el Luna Park, estábamos con mi mujer, mi papá y mi hermano en la mesa con gente de otro restaurante al que él también iba. Y cuando se acerca a la mesa, dice "Esta es la gente que me daba de comer cuando yo no era nadie". Eso también era Maradona.

De hincha a dirigente

Las campañas políticas de River se hacían en la Cantina, yo tenía un salón para 100 personas y hacían las cenas ahí. Todos querían que fuera directivo y yo me negaba.
En el año 90, va como candidato a presidente Alfredo Davicce. Alfredo era el hijo del dueño de la cantina de mi papá de Dorrego, era el chico que le iba a cobrar todos los meses el alquiler y ya entonces quería ser dirigente de River, así que mi papá lo metió en River y así llegó a ser uno de los presidentes más importantes del club.
Ese año, la fórmula era Davicce, Kent y Andújar, y Alfredo quería que fuera de vocal, pero yo no quería ser dirigente.
Pero Menem gana las elecciones presidenciales del país y nombra a Kent en el Vaticano y se baja de la candidatura. Viene Davicce y me dice: "quiero que vos seas mi vicepresidente. No me digas ahora, pensalo, contestame en 5 días". Vinieron a buscar mi respuesta y yo les dije que no. ¡Mi papá me quería matar! Él no había querido, pero era un orgullo que fuera yo. En el 97, Davicce me vuelve a ofrecer y le vuelvo a decir que no.
Años después, Davicce hizo algo que me mató. Mi papá, allá por los 2000, tiene Alzheimer. Davicce cada tanto lo iba a saludar, pero ya ni sabía quién era. Y Davicce escribe un libro de su vida en River y lo trae autografiado para mi papá. Llevárselo cuando mi papá estaba bien, era una obligación, pero llevárselo cuando mi papá ya no lo conocía… Y cuando leo el libro, había un capítulo dedicado a mi viejo donde cuenta toda la historia, y la cuenta con una precisión que es muy emocionante.
En las elecciones del 2001, Davicce hizo que se presentara Aguilar. Yo tenía una muy buena relación de amistad con Aguilar, y ahí acepté: fui de vocal titular e integré el consejo de fútbol por 4 años. Fue una linda experiencia, pero no volvería a hacerla; de hecho, nunca volví a hacerlo. Antonio Caselli me ofreció ser vice de él pero no acepté. Es lindo ser dirigente de River, te da reconocimiento, es muy lindo ir a todas las canchas, es muy lindo tener amistades importantes, tener influencia, pero no me gustó.

Adiós a la Cantina

Yo no quería saber nada de la Cantina. Estudié medicina, conocí a Stella en la Facultad, nos recibimos juntos en el 75 y

empecé a trabajar de médico ginecólogo. Pero en el 83 mi padre tiene un infarto y quiere vender la Cantina. Entonces, decidí trabajar mitad con la medicina, mitad con la Cantina. Pero llegó un momento en que me acostaba a las 2 de la mañana por atender la Cantina, me tenía que levantar a las 7 para ir al hospital, volvía a las 5 de la tarde a casa y a las 8 de vuelta a la cantina. Me dije: esto es una empresa con 50 empleados, había crecido enormemente, me tengo que quedar acá. Lo hablé con mi mujer y ahí arranqué a atenderla. Mi papá me fue delegando todo y quedé a cargo en 1983.
El negocio fue cambiando mucho, creció la competencia y un lugar para 400 personas dejó de ser rentable. Comenzaron a llegar propuestas para hacer un complejo de edificios y finalmente la vendí en 2010.

Un presente de radio
A la Cantina vinieron siempre muchos periodistas deportivos, era la cantina del fútbol, y yo conocía a todos. En el 2010, justo antes de venderla, me fui a Sudáfrica con mi mujer. Fernando Niembro estaba cubriendo el Mundial, teníamos una relación de amistad de muchos años y comíamos muchas veces juntos. Un día, sentados los dos solos tomando un café, me dice: "Antonio, ¿tenés en claro que vas a tener mucho tiempo libre a partir de que entregues la Cantina?" Le dije que sí, que iba a ser un problema a resolver para mí. Y me pregunta qué me hubiera gustado hacer que no hice y yo le digo que me hubiera encantado estudiar periodismo deportivo. Me mira y me dice: "¿sabés que vos tendrías muchas cosas para dar en un programa de periodismo deportivo?". Justo en ese momento, lo llaman de Buenos Aires para salir al aire. Empieza a hacer su editorial y dice: "estoy acá con Antonio La Regina, nuestro gran amigo, y les voy a decir algo... no sé si no va a terminar siendo compañero nuestro…" ¡Al aire tiró eso! Y siguió con su nota, ni una palabra más…
Meses después, me pregunta: "¿cuándo dejas de trabajar en la Cantina?". Le digo que el 31 de octubre. Y me dice: "El 1° de noviembre empezás a trabajar conmigo, integrá la mesa y opiná como opinás acá". Y me da mi primera lección: "podés decir todo lo que quieras, pero vos sos responsable de lo que digas". A partir de ahí fui siempre con él. Estuvimos en Del Plata, en Splendid, en Belgrano y en Rivadavia.
Hoy en día estoy con Niembro, en el programa "De una con Niembro" de lunes a viernes de 10 a 13 en Radio Colonia AM 550, que es un magazine general donde hago micros de medicina, porque siempre me mantuve actualizado y leyendo sobre esos temas.
Además, estoy en AM 1090 Radio Décadas, de Hurlingham, comentando los partidos de River junto a Néstor Scorpaniti, con relato de Lautaro Mato, y también empecé un programa que se llama el Show de River, por Radio Splendid.
Estoy todo el tiempo ocupado, pero me hace bien. La gente que no es médica dice que el cerebro es un músculo que cuanto más se trabaja, crece, pero el cerebro no es un músculo y no crece de tamaño, pero cuanto más activo está, mejor funciona. Y yo lo mantengo muy activo.

Almuerzo imaginario en la Cantina de David
Si tuviera mágicamente la posibilidad hoy, ahora, de tener dos o tres horas para almorzar en la Cantina e invitar a quien quisiera… elegiría a Carlos Bilardo; a Carlos Griguol, que me enseñó el 90 % de lo que sé de fútbol; a Daniel Passarella, con quien siempre estuve enfrentado, yo con él, no él conmigo, por cosas sin importancia, y que hoy valoro de otra forma, que amaba a mi viejo y siempre lo ayudó mucho. También me gustaría volver a hablar de igual a igual con mi viejo, que me enseñó mucho en la Cantina, él era rígido, pero será que ahora tengo la edad de él y lo veo de otra forma. Y después invitaría gente que estoy en contacto pero que vive afuera, como mi gran amigo de la vida, Néstor, el hijo de Enrique Omar Sívori.

Antonio La Regina
Afuera, la tarde sigue calurosa. A través del ventanal, vemos dos cisnes en la laguna (anidan acá mismo, en nuestra costa, nos dice Stella). El metegol (rojos contra blancos, obviamente) parece invitarnos a jugar uno o dos partidos. Pero tenemos que ir terminando la entrevista y lo hacemos con una pregunta simple: ¿quién es Antonio La Regina?

Uf… ¡Qué difícil! Mirá, el otro día, al aire, me dijeron algo en la radio: hay mucha gente que me quiere. Y creo que es verdad, yo lo siento así. Debe ser porque consideran que soy buena gente, creo no tener enemigos, y por algo ha de ser. Seguramente le di mucho a mucha gente, y también recibí mucho de mucha gente. Y no evalúo si di más de lo que recibí… yo dí lo que pude y recibí lo que me dieron.

Nota y Fotografías: Marcelo Iglesias

EL RIVER IDEAL DE ANTONIO LA REGINA

Yo lo tengo muy claro, pero es difícil, no puedo ser objetivo, se mezclan los afectos y, además, puedo hablar del fútbol que yo vi. Por ejemplo, lo primero que voy a decir es que el arquero es Fillol, que para mí fue el más extraordinario arquero que ví, pero mi papá, Enrique Omar Sívori, Alfredo Distéfano y Néstor Rossi me darían un coscorrón y me dirían: "¡no, el mejor fue Amadeo Carrizo!", entonces todo depende desde cuándo uno ve fútbol.
De fondo, me voy a quedar con Gordillo, que es un chico que conozco desde chiquito, tenemos casi la misma edad y todavía somos amigos.
El número 2 por lejos es Roberto Perfumo. El 6, Daniel Passarella. Y para mí el mejor 3 fue Sorín, un monstruo.
Los del medio, te digo el medio del 75, que son 3 amigos míos, J.J. López, Merlo y Alonso, que me dieron la alegría más grande que tuve yo con River, que fue salir campeón después de 18 años, que para mí fueron los 18 años desde primer grado inferior a quinto año de la universidad, lo sufrí como un condenado, ¡ganar el campeonato del 75 era una obsesión! Y después, Ermindo Onega, que era un gran amigo y socio de mi papá, un genio de jugador y de persona. Y con los otros dos, también me juega el afecto… Cavenaghi, que es casi un hijo adoptivo mío. Y al último lo pondría por la alegría de la final del mundo, Antonio Alzamendi.

Soy injusto, porque me olvido de Daniel Onega, que es amigo mío y mis hijos amigos de los hijos de él, me olvido de Luis Artime, me olvido de muchos, pero hay que elegir once. Es así.

Dra. Alejandra Fontao
MP 444221

MEDICINA ESTÉTICA
BELLEZA FACIAL Y CORPORAL
DEPILACIÓN LÁSER
SALÓN DE MANOS Y PIES
CENTRO DE BIENESTAR

SPA
MEDICO
DELTA

Shopping Remeros Plaza
1er piso • Rincón de Milberg
WhatsApp 11 4169 6915
Instagram @spamedicodelta

DEPARTAMENTOS

VENTA/ALQUILER

- 6 pisos
- 78 departamentos
- 44 tres ambientes
- 34 dos ambientes

infinity real estate

¿QUERÉS VISITARLO?

Escaneá el QR o llamanos

+54 9 11 3085 3698

NORDELTA Y CANNING

@INFINITYREALESTATE.AR

NO TE PIERDAS LA OPORTUNIDAD DE INVERTIR EN LOS EE.UU. Y DOLARIZAR TU PATRIMONIO

En su 5.ª edición, Miami Real Estate Tour llega a nuestro país para ofrecer respuestas e información clave sobre inversiones en proyectos de pozo, cómo acceder a financiamientos hipotecarios en USA, los requisitos para obtener una visa como inversor y conocer distintos tipos de franquicias.
En medio de un entorno cambiante, los inversores argentinos pueden encontrar en Florida un oasis de oportunidades, impulsado por factores que transforman la inversión inmobiliaria en una experiencia llena de potencial, estabilidad y rentabilidad.

¿CUÁL ES EL SECRETO PARA ACCEDER A ESTE LUCRATIVO MERCADO?

Este segmento, que cautiva de manera singular por su cercanía cultural y costumbres, requiere ser abordado con Realtors expertos en el tema para aprovechar al máximo esta oportunidad.
Para ello, Miami Real Estate Tour se presentará en Argentina para darnos una mirada íntima al mercado inmobiliario de la Florida obteniendo inversiones para distintos bolsillos.

DESCUBRE LA 5TA EDICIÓN DEL MIAMI REAL ESTATE TOUR EN BUENOS AIRES Y CÓRDOBA:

Este mes de Marzo, el día 9 en Córdoba y los días 12 y 14 en Buenos Aires podrás conocer las mejores oportunidades de inversión en Miami y Orlando. Este evento está diseñado para argentinos que buscan proteger su capital de la inflación y generar ingresos en una divisa estable.
Marcela Ubfal, con más de 20 años de experiencia en el rubro inmobiliario; Claudia Cervi, asesora inmobiliaria radicada en los EE.UU

y Matías Majersky, corredor inmobiliario en Buenos Aires; todos ellos Licenciados en bienes raíces en el Estado de Florida, miembros de la NAR (Asociación Nacional de Realtors) y especialistas en inversionistas extranjeros,
compartieron con nosotros su visión profesional sobre el llamativo mercado de bienes raíces en Miami y las diversas oportunidades que ofrece.

DOLARIZÁ TU FUTURO EN EL MERCADO INMOBILIARIO DE MIAMI

Se podrán explorar las mejores oportunidades para proteger tu patrimonio de la inflación, realizando inversiones seguras y estables que te permitirán acceder a interesantes
rentabilidades y plusvalía.
Los asistentes también tendrán la posibilidad de tener citas
personalizas con asesores inmobiliarios, ese mismo día, para conocer cómo es el proceso
de compra y en qué proyectos invertir.

RECONOCIDOS REALTORS INTERNACIONALES

Se presentará una agenda que incluye a profesionales inmobiliarios del más alto nivel, certificados por la NAR, con amplia experiencia en bienes raíces en el sur de Florida y asesoramiento a inversores extranjeros, en particular argentinos.
Contará con la presencia de representantes de varios proyectos y profesionales especializados en préstamos hipotecarios para extranjeros; reconocidos abogados expertos en negocios internacionales; corredores de negocios y franquicias; y una compañía pionera en la tokenización de bienes raíces.

¿CÓMO CONSEGUIR LA VISA DE RESIDENTE CON LA COMPRA DE UN NEGOCIO EN USA?

El evento contará con la presencia de una compañía especializada en el mercado estadounidense y europeo, que explicará cómo acceder a una visa de residente en los Estados Unidos a través de la compra de un negocio o franquicia. ¡Es posiblemente una de las presentaciones más interesantes que tenemos!

¿CUÁLES SON LOS BENEFICIOS TRIBUTARIOS DE INVERTIR EN MIAMI?

El principal beneficio es que no se paga impuesto estatal sobre la renta. Florida es uno de los 9 estados exentos de este impuesto, por eso muchos nativos de Estados Unidos emigran hacia el sur de la Florida.

¿QUÉ PARTE DE ESTA 5TA EDICIÓN LES ENTUSIASMA MÁS?

Es maravilloso cuando nuestros invitados empiezan a ver Miami con otros ojos, al conocer datos reales sobre el crecimiento económico de la ciudad. Ese momento en el que comienzan a hacer más preguntas y se dan cuenta de que realmente pueden invertir y proteger su patrimonio, ¡es único!
Si estás buscando una oportunidad de negocio en el exterior para proteger tus ahorros y tu patrimonio, no te pierdas la oportunidad de asistir a este evento. Puede significar un antes y un después en tu portafolio de inversiones.

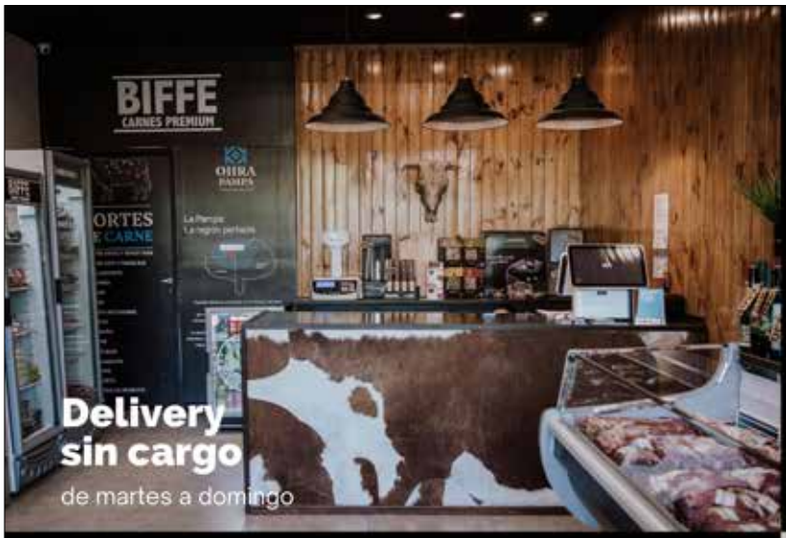
El evento es presencial, sin cargo y cuenta con cupos limitados.
¡Los esperamos!

PODES REGISTRARTE EN:
www.miamiretour.com

CÓRDOBA CAPITAL
09 de marzo
Holiday Inn (Fray Luis Beltrán y Manuel Cardeñosa)

NORDELTA
12 de marzo
Wyndham (Av. del Puerto 240)

PUERTO MADERO
14 de marzo
Alvear Icon (Aimé Painé 1130)



Delivery sin cargo
de martes a domingo

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

Cotizá tu vehículo

NDA SEGUROS

SEGURO AUTOMOTOR

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

TARIFA EXCLUSIVA PARA BARRIOS PRIVADOS

CAUCIÓN DE ALQUILER

En NDA te asesoramos para que accedas a tu garantía de alquiler sin necesidad de aval propietario

TRABAJAMOS DIRECTO CON INMOBILIARIAS

1160001754 WWW.NDASESORES.COM.AR @ndaasesoresdeseguros

BOULEVARD DEL MIRADOR
220
NORDELTA

·HIERRO·
PARRILLA

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

- MIRÁ EL MENÚ -

En ***HIERRO*** vas a encontrar un espacio único y con un nuevo concepto. ***Ubicado en la bahía de Nordelta, la oferta gastronómica contempla platos con carnes Premium, vegetales orgánicos y materias primas seleccionadas.***
Maridajes con una coctelería de autor, cervezas artesanales y una exclusiva cava de vinos.

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

| Contactanos para realizar tu evento |

CARNES *argentinas*

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

CÓCTELES *Hierro*

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

ESPACIO SOMMELIER

VIAJE SENSORIAL AL PLACER DE LA CARNE.

En el corazón de la gastronomía argentina, el mercado cárnico se destaca por su inigualable diversidad y calidad premium. La riqueza de las tradiciones ganaderas del país se refleja en una variedad de cortes que van más allá de lo convencional, ofreciendo una experiencia culinaria única. En un país en donde la carne, además de un alimento fundamental en toda dieta, es también una expresión cultural arraigada, los principales actores de la industria compiten por la preferencia de un público diverso y cada vez más exigente.
En este complejo escenario de sabores, técnicas y pasiones que trascienden fronteras, Espacio Sommelier emerge y se posiciona a la vanguardia de la industria cárnica argentina.

La experiencia Espacio Sommelier comienza con una meticulosa elección de carnes procedentes de las mejores razas y alimentadas de manera excepcional, lo que se traduce en una oferta exclusiva de cortes de calidad superior, respaldada por productores locales comprometidos con la excelencia y el bienestar animal.
Esta devoción por la carne de alta calidad se completa con la extraordinaria vivencia de degustar y catar meticulosamente cortes de carne vacuna.

UNA MIRADA DETRÁS DE ESPACIO SOMMELIER

Detrás de esta verdadera revolución en el mundo de la carne de calidad, hay tres nombres: Raúl Rodríguez Alday, Martín de las Carreras y Matías Ezequiel Cabrera.
Raúl Rodríguez Alday dió sus primeros pasos en la industria a los 14 años, en el Mercado de Hacienda de Mataderos, donde, después de 2 años, comenzó a comprar hacienda en las mayores consignatarias de la época: Colombo y Magliano, Alzaga Unzue, Monasterio, entre otros. Permaneció allí hasta los 23 años como comprador de cuatro frigoríficos, una experiencia que compara con pocos trabajos en la vida. Siendo Licenciado en Turismo, luego se sumergió y destacó en ese rubro y hoy tiene oficinas en 12 países de las Américas, representando en estos 22 años a más de 40 Compañías Aéreas. “Pero en el 2022 vi una publicidad sobre la carrera de Sommelier de Carnes que se dictaba en la Facultad de Veterinaria (UBA) y no lo dudé”, afirma Alday.

ESPACIO
SOMMELIER
ESCANEAME
ESPACIO
SOMMELIER
ESTA ES LA TRAZABILIDAD DE TU CORTE
PROVINCIA BUENOS AIRES
ALIMENTO GRANO
RAZA ANGUS
CATEGORÍA NOVILLITO
DENTICIÓN 2 DIENTES
CORTE OJO BIFE
MEDIA RES (APROX) 160 KG

Durante la carrera de Sommelier de Carnes, Alday compartió viajes con Martín de las Carreras. De amplio conocimiento del rubro cárnico, inició su carrera laboral en la Cámara de Semilleristas de la Bolsa de Cereales, y luego trabajó en la industria agropecuaria en la empresa Lartirigoyen S.A. Además, pasó por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, en el rubro de cuotas de exportación cárnico, y actualmente se dedica a exportar carne vacuna a todo el mundo en la empresa Urien Loza S.A.
El tercer hombre de Espacio Sommelier es Matías Ezequiel Cabrera, un sibarita de las comidas, quien arrancó en el rubro gastronómico a los 17 años como ayudante de cocina y a lo largo de su carrera fue descubriendo y apasionándose por las carnes, sus variedades y sus posibilidades gastronómicas.

Espacio Sommelier es la conjunción de la historia, la dedicación y los saberes de estos tres expertos en carnes vacunas, que comparten su expertise en cada cata y establecen una relación con los clientes que va más allá de lo comercial, porque cada encuentro y aprendizaje es un deleite para todos.

PASIÓN POR LA CARNE

La pasión por la carne es uno de los principales motores que impulsan a Raúl, Martin y Matías en Espacio Sommelier.
"La pasión es difícil de definir porque sólo aquél que ama lo que hace puede responder", comenta Raúl, "soy de mucho conversar y la relación que mantenemos con los clientes que nos visitan me lleva a disfrutar de cada momento, cada encuentro, cada aprendizaje y el poder trasladarles nuestro conocimiento me llena de placer.
"En mi caso, la pasión por la carne surge desde muy chico", agrega Martín. "Siempre me atrajo la carne vacuna y lo que más me interesó fue aprender a distinguir diferentes tipos de carnes y además saber cuándo uno está consumiendo diferentes calidades de carnes; la carne es biología, razón por la cual siempre tenés algo diferente para estudiar, porque cambia y descubrís diferentes atributos. Por eso elegí convertirme en Sommelier".

UNA SELECCIÓN BIEN ARGENTINA

En Espacio Sommelier, la selección de carnes es una tarea meticulosa que la convierte en una carnicería única.
Raúl nos cuenta que el tema de la selección de carnes "fue algo que los tres decidimos antes de empezar a soñar en el local, queríamos tener la mejor carne de exportación a grano y a pasto; esto es lo que lleva a Espacio Sommelier a tener un diferencial con el resto: novillos de 2, 4 y 6 dientes, media res de 140 a 180 kgs. envasada al vacío y con maduración de 30 días, que es lo mismo que se encuentra en Europa o EE.UU".
"La selección la hacemos en el frigorífico confiando en nuestros proveedores", completa Martín, "y cuando llega al local abrimos caja por caja y nos aseguramos de la calidad que nos ofrecen, ya que visualmente podemos identificarlo".

Espacio Sommelier continúa buscando que las experiencias sean lo más completas posibles. Por eso, recientemente incorporó a Victoria Fernandez Blanco, sommelier de vinos, para profundizar y dar a conocer los más plenos conocimientos acerca del vino mediante sus catas.

TRAZABILIDAD

Espacio Sommelier, como pionero en la innovación dentro del ámbito de las carnicerías boutique, ha ideado un código QR único que redefine la transparencia y trazabilidad en toda la cadena de producción y comercialización. Este enfoque no solo garantiza la autenticidad de los productos, sino que también establece un nuevo estándar en la relación entre productor y consumidor.

"Nos pareció fundamental desarrollar un código QR para la trazabilidad", afirma Raúl, "Escaneando este código, el cliente tiene acceso a toda la información del sistema de alimentación, genotipos, razas, origen de ganado, peso de la media res y dentición. Esto no sólo sirve para identificar al productor, sino también para identificar y clasificar lo que ha comprado en nuestro SITE".

"El concepto que tenemos en Espacio Sommelier es asegurarnos de la trazabilidad de la carne", complementa Martín, "razón por la cual le pedimos un informe a nuestros proveedores sobre la materia prima que ingresa al local: qué animal vino, de qué zona del país, cómo fue la faena y la dentición del animal en el caso de los bovinos; así podemos identificar la calidad de la carne. Entonces, agrupamos toda esa información y la convertimos en un código QR; donde el cliente puede analizar producto por producto, conocer su historia completa, y decidir qué desea adquirir".

EL TOQUE DE LOS EXPERTOS

No podíamos irnos sin pedir algunos consejos para preparar un corte de carne asegurando que se conserve su sabor y calidad, y algún maridaje ideal con vinos o cervezas.

Raúl comenta que la preparación no es algo tan fácil, ya que la cocción de la carne, para sentir el flavor, debe ser sin ningún tipo de condimentos ni olores: "nada que pueda alterar el sabor (flavor para nosotros) de la carne. Podemos, y de hecho lo hacemos cuando nos consultan, pero un Sommelier de Carnes no evalúa carne condimentada o cocida con carbón o maderas, ya que altera su esencia".

"Mi primer consejo es que el consumidor trate de distinguir la calidad de la carne y en función a ello elegir la mejor calidad posible", dice Martín. "Y el segundo es entender para qué voy a adquirir esa carne, si es un asado, por ejemplo; y así poder ayudar y guiar para elegir el mejor corte. No es lo mismo cortes de larga cocción como un vacío o centro de asado, que una cocción rápida como una entraña o arañita. Todo tiene su porqué, por ejemplo, un osobuco o el mismo asado y vacío se intentan hacer a cocción lenta porque tiene bastante tejido conjuntivo y gran porcentaje de colágeno. Luego los cortes en bife como: lomo, ojo de bife, bife de chorizo, entraña, son cortes de rápida cocción a fuego fuerte. De esta manera se intenta potenciar los flavores y aromas de esos cortes".

Y en cuanto a los maridajes, Martín aconseja que por gusto personal siempre elige un rico Malbec suave, y Matías agrega que, si el corte de carne se sirve con salsa, un Merlot puede ser ideal.

Más allá de su excepcional oferta de productos, Espacio Sommelier propone la experiencia única de la cata de carne. A través de este proceso sensorial, los clientes pueden descubrir y apreciar cada matiz de la inigualable carne argentina, en un fascinante viaje a través de una experiencia única. "Un Sommelier se relaciona con sus productos a través de las experiencias sensoriales que uno tiene en una cata y, por supuesto, es fundamental saber cómo transmitirlas", completa Raúl.

Además, Espacio Sommelier ofrece experiencias complementarias, maridando cuidadosamente vinos y quesos seleccionados para resaltar aún más los sabores de los cortes premium.

En Espacio Sommelier, la armonía perfecta entre la carne y el vino crea momentos inolvidables para el paladar, invitando a todos a descubrir una nueva dimensión de disfrute de la carne argentina.

Por Claudio Cafieri

CONTACTO
Tienda Online:
www.espaciosommelier.com/
Instagram: @espaciosommelier
WhatsApp: 112-471-8645
Dirección: Arribeños 699,
Local 108 Benavidez

TATTOO ART STUDIO

@malavida_tattoostudio

Calle del Caminante 20 - Edificio Puerta Norte 1 - Oficina 510
NORDELTA

VANITY PROJECTS

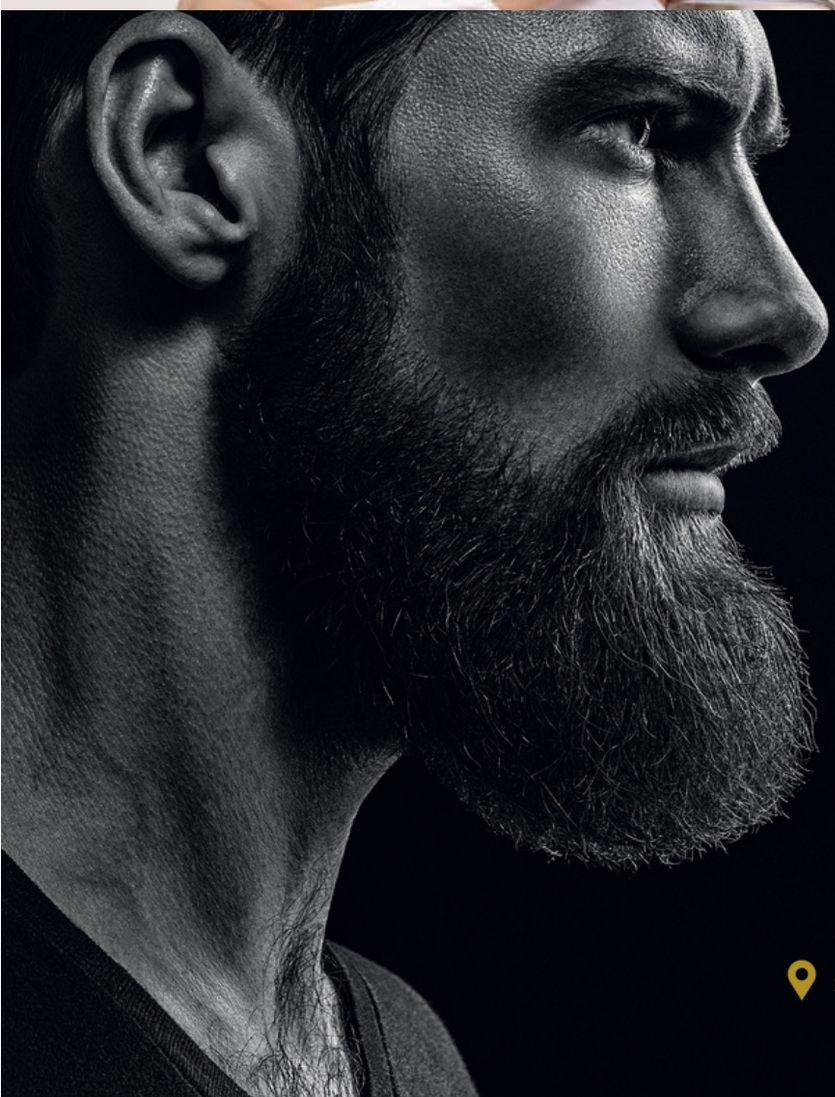
PELUQUERÍA BOUTIQUE

@vanity.rocks
11 4196-3800

CORTE - KERATINA - MECHAS - TRATAMIENTOS - UÑAS - NAIL ART - BELLEZA DE PIES & MÁS!

THE BEAUTY BAR
BY COCO BUENOS AIRES

SHOPPING REMEROS PLAZA, PISO 1, NORDELTA



est. 1984

Bearbero
remeros

Corte

Barbería

Afeitado

Corte de Niño

¡Y más servicios!

Shopping Remeros Plaza, Piso 1, Nordelta

@bearbero.rocks 11 4196-3800

THE CUTMAN CO.
BARBER & OUTFITTERS
ENCONTRÁ
TU MEJOR ESTILO
En The Cutman Co.
¡TE ESPERAMOS!
LUNES A SÁBADOS
10HS A 20HS
Centro comercial VEN piso 1 local 33

Odonto.Zen

Fernanda Herrera Murua

Odontóloga Adultos y Niños

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

Blanqueamiento Dental
Implantes
Alineadores Invisibles
Brackets
Aplicación de Botox

Contamos con Estacionamiento

odonto.zen

+54 9 11 3635-7333

Atención a particulares, locales comerciales y empresas.

Retiro y entrega a domicilio

Reparación y mantenimiento de PC y notebooks

Armado de PC.

Asesoramiento en mineria

Venta de notebooks

Formateo e instalación de sistema operativo

@damore.tech

www.damore.tech

11 5014-5515

Av del golf 610, Nordelta

D'AMORE
TECHNO SOLUTIONS

TJ ARBA PAPELERA

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

VENTAS POR MAYOR Y MENOR

PAPELERA Y COTILLÓN

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

@tjarbapapelera

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

Propiedades destacadas en Nordelta, San Sebastián y Canning

CASA A LA VENTA
EN ISLAS DEL GOLF, NORDELTA

- 5 ambientes
- Al lago
- Precio:

U$D279.900.

CASA EN ALQUILER
EN COSTAS, PUERTOS DEL LAGO

- 6 ambientes
- Al lago
- Precio:

U$D2.300/mes.

CASA A LA VENTA
EN SAN SEBASTIÁN, PILAR

- 4 ambientes
- Al lago
- Precio:

U$D295.000.

LOCAL EN ALQUILER
EN SOLANAS, PDE

- Center Mirá, Punta Ballena
- Local 4
- Local 5 (70 mts2)

U$D950 /mes.

CASA A LA VENTA
EN SANTA CLARA AL SUR, CANNING

- 4 ambientes
- Al lago
- Precio:

U$D175.000.

CASA EN ALQUILER
EN CABOS DEL LAGO, NORDELTA

- 8 ambientes
- Al lago
- Precio:

U$D5.000/mes.

LA LEYENDA SE CIERNE SOBRE EL TROFEO MÁXIMO. LA COPA DE LOS CAMPEONATOS MUNDIALES DE FÚTBOL NO SE TOCA, SALVO QUE SEAS UNO DE LOS AFORTUNADOS PARTICIPANTES DE ALGUNAS DE LAS SELECCIONES GANADORAS DEL TORNEO. EN ZURICH, EN 2016, SE ABRIÓ EL MUSEO OFICIAL DE LA FIFA.

MUSEO OFICIAL DE LA FIFA

EL TESORO *intocable*

EL TEMPLO DEL FÚTBOL HOMENAJEA EN ZURICH A NUESTROS CAMPEONES DEL MUNDO, PERO SÓLO LO VISITARON DOS.

Allí se expone el amplio patrimonio futbolístico internacional y se presenta la excepcional historia de la Copa Mundial.

A través de los objetos, expuestos también de forma interactiva en pantallas multimedia, el museo explora las emociones que despierta el fútbol en todo el mundo. Su objetivo es que el visitante disfrute de una experiencia única, además de dejar patente la forma en que la FIFA conecta con el mundo entero y hace disfrutar gracias a este deporte.
Sus más de 3000 m2 de exposición —aproximadamente, lo que ocupa un campo de fútbol— se dividen en tres niveles que se pueden visitar a modo de viaje por el tiempo.
Es un hallazgo sorprendente su curaduría y relato, donde recrea la historia desde el comienzo de la práctica. Está repleto de detalles para aprender (tiene una importante función educativo/cultural), pero, además, es un espacio interactivo de juego que atraviesa el fútbol en todas sus disciplinas: desde el diseño a la tecnología.
Un panel especial homenajea a todos los campeones del mundo, donde, además, se exhibe autógrafo y registro de la visita de cada uno de ellos. Sólo dos de los argentinos campeones del mundo se han hecho presentes: Mario Alberto Kempes y Ricardo Daniel Bertoni. Desde que el museo se abrió a hoy, ninguno de los integrantes de las últimas dos selecciones campeonas ha pasado por allí.
Este templo de la historia y cultura del fútbol alcanzó un nuevo hito el año pasado al acoger a 273.000 visitantes, la mayor cifra registrada desde su apertura en la capital suiza hace ocho años.
Otros 350.000 visitantes virtuales también accedieron a las exposiciones digitales del museo. Un total de 6 millones de aficionados al deporte rey de todo el mundo han disfrutado del contenido cultural y pedagógico que ofrece. “Nos alegra enormemente haber contactado con una gran comunidad de apasionados del fútbol y la cultura, tanto en persona como en nuestras plataformas digitales. El 2023 ha sido un año lleno de éxitos para el FIFA Museum, en el marco de su misión y responsabilidad de compartir la magia del fútbol con todos los aficionados del planeta -indicó Marco Fazzone, director gerente del museo-. Además de la colección permanente de Zurich, hemos destacado los hitos alcanzados en el fútbol femenino, mostrado 211 culturas futbolísticas, explorado la conexión entre el diseño y el deporte, aumentando nuestro alcance global e impulsando la innovación tecnológica. El aumento de visitantes, junto con la repercusión internacional y el crecimiento alcanzado, dejan claro nuestro compromiso por rendir homenaje al patrimonio del fútbol y servir de garantía de salvaguarda para su legado cultural”.

REALIDAD AUMENTADA

El variado programa del museo en Zurich comenzó el año pasado con la muestra itinerante "Paolo Rossi, un regazo duro", organizada en colaboración con la Fundación Paolo Rossi, que ofreció un retrato íntimo de la vida y la ilustre carrera del legendario futbolista italiano.
La nueva exposición especial, "211 Cultures. One Game", que dio a conocer cada una de las 211 federaciones miembro de la FIFA y sus culturas futbolísticas únicas, puso de manifiesto este cruce insoslayable. La nueva muestra es "Designing the Beautiful Game", una exposición organizada en colaboración con el prestigioso The Design Museum de Londres. Esta muestra, que permanecerá abierta hasta el otoño, brinda a los visitantes una nueva perspectiva sobre la relación entre el fútbol y el diseño a lo largo de la historia, y arroja luz sobre la evolución de este deporte.

El FIFA Museum también dio el salto al ámbito digital con la presentación de su primera experiencia virtual en Zurich. Por medio de tecnologías de última generación, la propuesta traslada a los visitantes a la histórica edición inaugural de la Copa Mundial de 1930, un viaje que comienza con una travesía virtual a bordo del legendario MS Con Verde, el navío que trasladó a Jules Rimet, el presidente de la FIFA, y a los equipos europeos hasta Brasil y Uruguay para disputar el torneo.

Esta sede albergó retransmisiones en directo abiertas al público de todos los partidos de la histórica Copa Mundial Femenina Australia & Nueva Zelanda 2023.

LA HISTORIA PROFUNDA

Los planes para un museo dedicado a la historia del fútbol mundial en Zurich fueron propuestos por el presidente de la FIFA Joseph Blatter y el Comité Ejecutivo de la FIFA en 2012. En abril de 2013, FIFA firmó un contrato de arrendamiento de Swiss Life por Haus zur Enge, que sería desmantelado y reconstruido para albergar el museo; una propuesta anterior habría tenido un museo en los terrenos de la sede de la FIFA.

La Autoridad de Construcción de la Ciudad de Zurich aprobó el permiso de planificación para el museo en noviembre de 2013. La construcción en la renovada Haus zur Enge comenzó en 2014 y se completó en diciembre de 2015. El museo, cuyo costo fue de 30 millones de francos suizos (unos 30 millones de dólares), fue inaugurado el 28 de febrero de 2016, durante una ceremonia presidida por el recién elegido presidente de la FIFA, Gianni Infantino.

Con una superficie de 3 500 metros cuadrados, ocupa las tres plantas inferiores del renovado Haus zur Enge, un edificio de uso mixto de diez pisos ubicado en el barrio de Enge, frente a la estación de tren de Zurich y el Hotel Ascot propiedad de la FIFA. El edificio también contiene un bar deportivo, un restaurante, una cafetería, una biblioteca, una tienda del museo y salas de conferencias; los pisos superiores tienen oficinas y 34 apartamentos de lujo.

El museo muestra más de mil objetos. Las exhibiciones incluyen objetos de recuerdo de todas las Copas Mundiales de la FIFA y

la Copa Mundial Femenina. La exposición presenta varias instalaciones interactivas y multimedia, como la máquina de pinball más grande que se haya fabricado, y una instalación de medios audiovisuales llamada Visions of Football con pantallas LED de 8 metros.

Mil memorabilias exclusivas y unos 500 videos diferentes documentan toda la amplitud del fútbol internacional y su elemento unificador. Pero no sólo se muestran las grandes estrellas: imágenes fascinantes e historias impresionantes revelan cómo el deporte de pelota más popular del mundo inspira, influye y emociona a diario a personas de todo el planeta.

A poco de finalizada la última Copa del Mundo, ya estaba en marcha la vitrina de exhibición que inaugura los guantes del arquero saudí Mohammed Al-Owais el día de la victoria por 2-1 frente a la Albiceleste. Dicho encuentro significó la primera gran sorpresa del Mundial y terminó teniendo un valor enorme en la escuadra argentina, ya que fue el golpe que necesitó para acomodar el equipo de cara a los dos siguientes cotejos del Grupo C.

También aparece una camiseta celeste y blanca de Messi utilizada en la final de la competencia. La dorsal número 7 decora el espacio junto a una de las pelotas que se utilizó en la final del 18 de diciembre de 2022 y también acompaña un trozo de una de las redes de los arcos que vivenciaron un total de seis goles. Sólo el partido culmine de Suecia 1958 en la que Brasil derrotó a los locales por un 5-2 tuvo más tantos que la más reciente definición en Doha. Kylian Mbappé realizó una generosa donación al museo y cedió una de sus camisetas de la final frente a Argentina. Se convirtió en el futbolista más joven en disputar dos finales del mundo y se quedó con la Bota de Oro al marcar ocho tantos a lo largo del certamen, uno por encima de Lionel Messi que acumuló siete.

Cierran la vitrina un par de medias del capitán marroquí Romain Saiss, que tuvo una emblemática Copa del Mundo alcanzando la semifinal por primera vez en al historia de África, y la remera de la árbitra Stéphanie Frappart ya que se trató de la primer mujer en dirigir un encuentro en el Mundial: Costa Rica vs. Alemania.

Se trata de una fiesta que permite pasar un día completo (con un interludio en la cafetería), leyendo cada uno de los detalles que incluyen curiosidades como la banda de capitán de Beckenbauer, un paso a paso en la incorporación de reglas al reglamento y el original de la estrategia del técnico argentino Scaloni para el final del último campeonato Mundial.

El abanico de las camisetas forman un pantone interminable reuniendo a todos los países afiliados. El móvil de balones informales realizados por niños de diferentes partes del mundo dejan claro que este deporte reúne, iguala, integra y emociona en más capas de las imaginadas.

Por Flavia Tomaello

TRASLADOS COPPOLA

Empresas y particulares

25 años de experiencia comprobable.
Flota en perfectas condiciones

Tel. 11.5182.7082
IG. @trasladoscoppola

DECORAMOS TU FIESTA A DOMICILIO

HOUSE OF PARTY

ENVÍOS A DOMICILIO SIN CARGO

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

Semana Santa en Tigre

TIGRE
MUNICIPIO

Tigre es mi vida

El espacio de guardado que necesitás.

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

Tenés espacio, animate.

Con acceso 24 hs

0810-220-1234

Av. del Golf 2430, Nordelta.

Administra y opera

+metros
CREADORES DE ESPACIOS

urbanstorage.com.ar

URBAN
Storage

POTENCIAMOS TU MARCA

HACEMOS CRECER
TU NEGOCIO

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

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

ESTALLIDO DIGITAL

Agencia creativa de marketing

PAPELERA 27

DESCARTABLES, PAPELERÍA, ARTÍCULOS PARA EMBALAJE Y ENVASES PLÁSTICOS.

AGUSTIN M GARCIA 5031 ex ruta 27

Teléfono 1136923375
Intagram @papelera_27

¿QUÉ ESTÁ PASANDO EN LA CIUDAD?

NUEVOS REFUERZOS DE SEGURIDAD EN LOS PERÍMETROS DE LA CIUDAD

Ya se concluyeron las obras lanzadas en septiembre que mejoran los controles sobre la ruta 27, Acceso Bancalari y la calle Barbarita.
En septiembre pasado se lanzó un plan integral de obras de refuerzo de la seguridad de los perímetros de la Ciudad, prioritariamente el primer anillo. Las mejoras en Los Alisos, Tipas, Los Lagos, Barrancas del Lago, Glorietas, Puerto Escondido y Carpinchos ya fueron concluidas.
Una parte importante de las obras fue en el frente de la Ciudad sobre la ruta 27. Allí, en el perímetro de Los Alisos, se concluyó la instalación de 1.540 metros de cerco sensado de 3 metros de altura. Previamente se nivelaron 1.000 metros lineales de suelo en el perímetro lindero al campo que separa al barrio de Tipas. Y se recambiaron 18 cámaras por otras de nueva tecnología.
En el caso de Tipas, que también tiene frente sobre la ruta 27, se instalaron 140 metros de cerco sensado de 3 metros de altura.

El perímetro de Los Lagos, por su parte, fue reforzado con el recambio de 11 cámaras.

El frente sobre Acceso Bancalari también tuvo refuerzos. En Barrancas del Lago se instalaron 750 metros de cerco sensado de 1,30 metros de altura sobre el muro perimetral, a la vez que se recambiaron 7 cámaras de videovigilancia.
En el misma área, en Glorietas, se instalaron 940 metros de idéntico cerco sensado sobre el muro perimetral, y se recambiaron 13 cámaras, a la vez que se instalaron otras 6 nuevas cámaras con sus respectivas columnas.

El perímetro de Carpinchos sobre calle Barbarita también tuvo refuerzos, con 1.618 metros líneas de cerco sensado sobre el muro, con 1,30 metros de altura y 8 hilos. También se reubicaron cámaras de seguridad ya existentes, y se colocaron otras nuevas, para mejorar la visibilidad en los perímetros.

En Puerto Escondido, están en proceso de instalación 1.000 metros de un nuevo cerco sensado y pasillo técnico en el límite externo con las calles Solís y Dellepiane.

Y se sumó un refuerzo en el perímetro de Avenida del Golf frente al supermercado Coto, donde se rehízo el cerco perimetral y se construyó otro nuevo, para generar un espacio de pasillo técnico que genera más posibilidad de controles.

NUEVOS MONITOREOS PARA CUIDAR EL ECOSISTEMA DE LOS LAGOS

La limnología es la ciencia que se encarga del estudio ecológico de los ambientes acuáticos continentales (lagos, lagunas, ríos) tanto en aspectos físicos, químicos y biológicos. Desde este mes, el Departamento de Espejos del agua de AVN implementó reportes limnológicos mensuales de los lagos internos de la Ciudad, y de las conexiones que algunos barrios tienen con el lago central.
Son estudios ecológicos que, mediante análisis en laboratorios, controlan el estado de salud de las aguas y previenen posibles problemas en el ecosistema.
"Todos los meses recorremos los lagos de la ciudad tomando mediciones in situ, juntamos muestras y enviamos al laboratorio. Esto es como realizar un análisis de sangre, ya que nos habla de cómo es el lago por dentro y nos permite realizar acciones específicas si algún parámetro desmejoró" explica Constanza Falguera, responsable de Espejos de agua en AVN.

Los parámetros más importantes
Los lagos de Nordelta son cuerpos de agua que tienen un funcionamiento natural albergando una gran diversidad de especies. Si bien todos los parámetros medidos son importantes y brindan información, hay tres en particular que permiten obtener un indicador del estado de salud general de un lago.

Ellos son la transparencia del agua, la clorofila (principal pigmento de microorganismos fotosintéticos, como el fitoplancton) y el fósforo (que suele limitar el crecimiento del fitoplancton). Conocer estos parámetros permite obtener lo que se conoce como Índice de Estado Trófico (TSI), que es una forma simplificada de conocer el estado de salud de los cuerpos de agua. Este índice revela cuantos organismos microscópicos fotosintéticos hay o puede haber en un lago. Mientras más alto sea el valor, más rica en nutrientes y más verde será el agua.

Lagos sustentables
Este nuevo reporte es de periodicidad mensual y la primera entrega será los próximos días a todos los barrios de Nordelta que tengan lagos internos o conexión con el lago central: Los Alisos, Barrancas del Lago, Cabos del Lago, Los Carpinchos, Los Castaños, Castores, El Golf, Las Glorietas, Islas del Golf, La Alameda, La Isla, Los Lagos, Los Puentes, Los Sauces, Portezuelo, Tipas y Virazón.
La tarea de este tipo de reportes se complementa con otras actividades del área de Medio Ambiente, como la poda de la vegetación presente, sean plantas emergentes, sumergidas o flotantes.
De septiembre a marzo se realiza la poda en altura de los juncos y despeje de muelles. Mientras que de abril al mes de agosto se realiza la poda total de la vegetación presente para evitar su descomposición en el cuerpo de agua.
El objetivo de la poda es la extracción de fósforo y nitrógeno, principal alimento de algas microscópicas, el cual es absorbido por la vegetación del lago durante su crecimiento. Al podarla, se extrae del sistema disminuyendo su disponibilidad en el agua. Esto permite realizar un manejo sustentable de los cuerpos de agua.

NORDELTA, EN EL CAMINO DE SER UNA CIUDAD INTELIGENTE

Nordelta empezó a desarrollar importantes avances tecnológicos. El flamante barrio Los Puentes representa el puntapié inicial incorporando telegestión en el alumbrado público y la presencia de 50 medidores electrónicos Smart. Es un primer paso hacia ser una Ciudad inteligente.

Las ciudades inteligentes son innovadoras, y se caracterizan por conectar y comunicar a sus habitantes mediante la infraestructura y el uso eficiente de la tecnología.

"Los Puentes nace como una nueva generación. Es un barrio conectado con dispositivos que permiten conocer mejor todos los elementos que lo componen. La idea es incorporar tecnología en toda la Ciudad" define Pedro Segura, Gerente de Infraestructura de Nordelta.

Telegestión del alumbrado público

La tecnología de telegestión permite la monitorización y control de la infraestructura de alumbrado público detectando posibles desviaciones de consumo o daños a nivel operativo, lo que posibilita armar informes de consumo y ahorro.
Su implementación en el alumbrado público de Los Puentes marca un antecedente que se replicará en las próximas construcciones, como Nordelta Centro, y que puede aplicarse a otros barrios de la Ciudad.

El término IoT, o Internet de las cosas, se refiere a la red colectiva de dispositivos conectados y a la tecnología que facilita la comunicación entre los dispositivos y la nube, así como entre los propios dispositivos. La inclusión de internet en los artefactos apura la concreción de una ciudad inteligente.

El proyecto IoT que se está desarrollando con Telecom implica la colocación de sensores en diferentes elementos que tienen alguna función en la Ciudad. La conexión permite reportes que agilizan la gestión de la solución de los problemas. En Los Puentes hay 522 sensores contratados en esta primera etapa para la telegestión del alumbrado público.
El alumbrado público es sólo un caso. Esta tecnología también permite realizar la gestión remota de medidores de agua potable domiciliarios, tener un sensor de presión para cañerías de riego y una nariz electrónica para el monitoreo de la calidad ambiental.

Medidores inteligentes

"Nordelta es uno de los primeros lugares donde Edenor empezó a instalar medidores electrónicos que permiten conocer consumos de manera remota" afirma Segura. En el barrio Los Puentes ya se instalaron 50 medidores Smart en tableros de servicios generales de alumbrado público, en el club house, en los accesos y en casas de algunos vecinos.

De manera remota se puede acceder a la información sobre cuánta electricidad se está consumiendo, y conocer cuál es la huella de carbono que se está generado por el consumo eléctrico. Con lo cual se puede conocer la energía que se va gastando en el año y su equivalencia para nivelar la huella de carbono que se va generando.

La tecnología permite conocer el consumo y buscar un equivalente a su impacto en el medioambiente como, por ejemplo, enumerar la cantidad de árboles que deberían ser plantados para resarcir los efectos de ese consumo. Esto contribuye a la sustentabilidad de la Ciudad en tanto crea conciencia entre los usuarios.

MASTER CLASS EN CLUB NORDELTA

La Ciudad respira deporte y Club Nordelta es un lugar privilegiado para poder sostener una actividad periódica durante todo el año. Entre las incorporaciones dentro de la grilla de actividades para socios y no socios, este fin de semana se llevó a cabo la primera Master Class que combina disciplinas deportivas.
La jornada estuvo organizada desde el Club por Diego Fredes y Melisa Gilardoni. Arrancó con una clase combinada de aeróbica y danza de aproximadamente 20 minutos de duración, pensada para entrar en calor y preparar el cuerpo para las estaciones.
Posteriormente, los participantes se juntaron en grupos para que pudieran rotar por las distintas actividades: running, natación, náutica, tenis y flex.
La actividad tuvo una duración de 2 horas en las cuales los deportistas pudieron variar de disciplinas que resultaron complementarias entre sí. Una vez que finalizaron las rotaciones de los grupos, todos se reunieron para terminar la mañana a puro baile con una clase de zumba. Club Nordelta aportó bebidas refrescantes e hidratantes, frutas y protector solar para todos los deportistas.
La primera Master Class inició un camino alternativo para todos los vecinos de la Ciudad: una práctica combinada de diferentes actividades disponibles en el club. Y también una oportunidad para vincularse, conocerse y crear comunidad.

EL SERVICIO DE ATENCIÓN AL VECINO SUMA UN CANAL DE WHATSAPP

El SAV habilitó un canal de WhatsApp para atender las consultas y trámites de los vecinos por medio de un sencillo sistema de chateo. Se accede desde la página Web de AVN, tanto a través de una computadora, tablet o teléfono celular.
El nuevo canal, por mensajería vía WhatsApp, cuenta con información sobre las preguntas más frecuentes de los vecinos y la posibilidad de gestionar consultas y acceder a información y datos útiles.
Además, dentro de los horarios de atención del SAV (9 a 18 horas), existe la posibilidad de conversar en tiempo real con un asesor, si la información no resultó suficiente.

Mejor comunicados
Para utilizar el nuevo canal, sólo hay que cliquear el logo de WhatsApp que se encuentra en la parte inferior derecha de la página web de AVN (www.avnordelta.com), lo que abre inmediatamente un cuadro de diálogo.

La incorporación de la aplicación de mensajería instantánea Whatsapp significa una herramienta más para la atención al vecino. Se suma a los otros canales ya disponibles: mails, teléfono o atención personal en las oficinas de la Asociación Vecinal.
En estas consultas, los vecinos pueden intercambiar archivos, fotos y documentos, y generar comprobantes de las gestiones realizadas.

Menú de temas más frecuentes
Cada vez que se inicie una conversación con el SAV por WhatsApp, se accederá a preguntas frecuentes sobre empadronamiento, liquidaciones, infracciones, obras particulares, residuos, nuestra comunidad y consultas varias.
Estas temáticas del menú son fijas, pero irán evolucionando: de acuerdo a la detección de temas emergentes, semana a semana, irán apareciendo nuevos tópicos de conversación entre las opciones disponibles.
Con esta incorporación, el Servicio de Atención al Vecino da un paso importante para estar a la altura de las demandas de los vecinos de la Ciudad.

"¿TENES +40? SENTITE MAS DIOSA QUE NUNCA... PORQUE SE CIERRA LA FÁBRICA Y SE ABRE EL PARQUE DE DIVERSIONES".

DRA. ALEJANDRA FONTAO

@SPAMEDICODELTA

TU PROPIEDAD | MI PRIORIDAD

NortHaus

Innovación Inmobiliaria

construimos tus sueños

+549 11 2523-3418

AV. DEL PUERTO 215, BAHIA NORDELTA

NUEVO MULTISPLIT

DAIKIN

R32
NEW REFRIGERANT GAS

INVERTER

DAIKIN

www.centroaire.com.ar

centroaire
EXCLUSIVE | DAIKIN |