



LOS TRES RESTAURANTES MÁS FAMOSOS DEL MUNDO

Cuánto cuesta comer y con cuánto tiempo hay que reservar una mesa

WOODSTOCK, ENTRE EL CAOS Y LA LIBERACIÓN



La pericana

Año 7 Número 311 - San Juan, Sábado 6 de agosto de 2022 - Esta revista es una publicación de Bataller Contenidos

EL FESTIVAL DE ROCK MÁS INSIGNE DE LA HISTORIA AÚN GENERA DEBATE



Nuestros columnistas:

No siempre llega el mejor



Juan Carlos Bataller

A veces, dividir es más importante que sumar



Juan Carlos Bataller Plana

El miedo al desorden



Eduardo Quattropiani

De palabras de los pueblos originarios



Aída Elisa González

Infarto y capacidad laboral



Gustavo Alcalá

La Economía de las expectativas



Marcelo Delgado

Suena bien



Gustavo Ruckschloss



WOODSTOCK, ENTRE EL CAOS Y LA LIBERACIÓN

El festival de rock más famoso de la historia aún genera debates

Es común escuchar a un anciano norteamericano diciendo con orgullo: “yo estuve en Woodstock”. Y cuando dicen esto, no se refieren a

una pequeña localidad ubicada a 171 kilómetros al norte de la ciudad de Nueva York.

Cuando se escucha ese nombre, todos saben que se habla del festival

de música que se convirtió en uno de los momentos más icónicos de la cultura contemporánea...

El evento, que se prolongó durante





Vista aérea de Woodstock. 500 mil personas se reunieron a escuchar música, practicar el amor libre y consumir drogas (Paul Gerry (Gift of Pat Gerry)/The Museum at Bethel Woods/Via REUTERS).

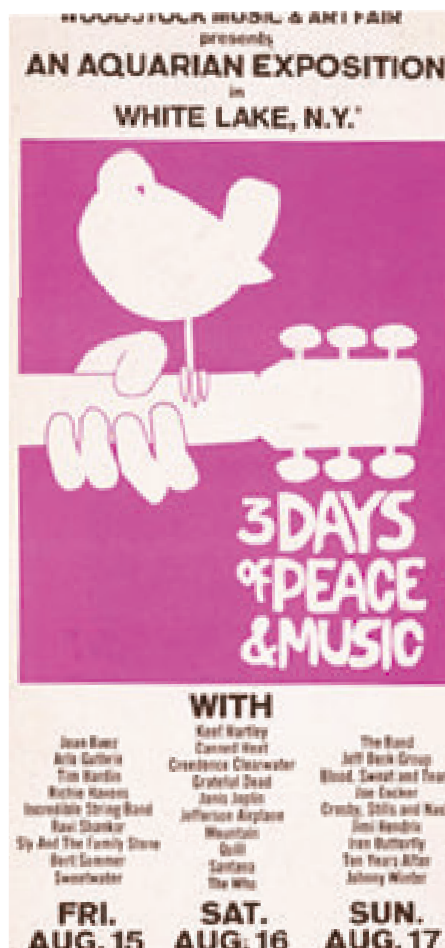
▼
cuatro días en una granja lechera **hace 53 años**, aún genera acalorados debates en Estados Unidos y alrededor del mundo sobre el lugar que debe ocupar en la historia. Pero, **¿por qué esa fascinación por un acontecimiento que muchos asistentes describieron como una experiencia más caótica que emblemática, entre la lluvia, el barro y las drogas?**



Oficialmente denominado la **Feria de Arte y Música de Woodstock**, el evento fue organizado por un grupo de cuatro empresarios, liderados por el promotor Michael Lang. El grupo se mostró dispuesto a financiar el evento a la luz del éxito de acontecimientos similares que empezaban a aparecer en Estados Unidos y Europa, como el Festival Internacional de Música Pop de Monterrey, que en 1967 logró reunir a una espectacular lista de grupos y artistas, entre ellos **Simon & Garfunkel, The Who o Jimi Hendrix**.

Lo concreto es que nadie sabe cómo sucedió.

Cientos de miles de jóvenes de todo Estados Unidos se dirigieron, en agosto de 1969, a Woodstock atraídos por un influjo inexplicable, como



Frente del tríptico que se entregaba con las entradas al festival

Por momentos, el lugar se convirtió en la tercera ciudad más poblada en el estado de Nueva York.

si un sonido misterioso, que sólo escuchaban ellos los condujera hacia allá.



Eran los tiempos de la Guerra de Vietnam, del Movimiento de los Derechos Civiles, del surgimiento del Movimiento Gay después de Stonewall, del feminismo, de los hippies, de lo lisérgico y de las Panteras Negras. Todo ello estuvo, de alguna manera, en Woodstock. **Ese medio millón de personas buscaba rock, psicodelia, ácidos, marihuana, paz, amor, una experiencia en común multitudinaria y sexo libre.**



Los organizadores creían que podrían llegar a convocar a 50.000 personas. Los más optimistas pensaban en 75.000. Eso hubiera significado un gran éxito: a Monterrey Pop habían ido 35.000.

El sexo y la droga fueron una marca registrada del Festival.

VIENE DE PÁG. ANTERIOR

Flotaba en el ambiente una necesidad de juntarse, de responder al llamado de ese afiche, algo anodino, pero al que el tiempo transformó en legendario. El brazo de una guitarra, un pájaro posado sobre ella, los colores vivos, **el anuncio de los “3 días de Paz y Música”** ocupando gran parte del espacio, los artistas en letra muy pequeña, los días (15, 16 y 17 de agosto) y un slogan encabezando que fue olvidado con el tiempo: *Una exposición de Acuario*, que hacía referencia a la Era de Acuario del musical Hair.



Las entradas se vendían a 7 dólares por día, o 13 dólares por dos días, o 18 dólares por los tres. Se vendieron decenas de miles.

Se estima que **500.000**

personas asistieron a Woodstock, que curiosamente se celebró en una granja lechera en la localidad de Bethel, 70 kilómetros al suroeste de la localidad que lleva ese nombre.

El enorme número de gente convirtió el festival, en un principio pensado como una iniciativa de la que sacar beneficio económico, **en un concierto gratuito.**

Para hacerse una idea de la enorme cantidad de público que acudió, un dato: **por unos momentos, el lugar donde se celebró el evento se convirtió en la tercera ciudad más poblada en el estado de Nueva York.**



El martes, a tres días del evento, se calcula que merodeaban por el lugar más de diez mil personas. El miércoles la cifra ascendía a 25 mil. En ese momento los organizadores comprendieron que sus cálculos habían sido poco optimistas. **El festival de Woodstock se había convertido en un suceso nacional, en un hecho generacional.**

La gente llegaba al lugar sin entradas y sin dinero. Los primeros en llegar



Mientras el público

llegaba de a miles, la

organización era

informada que los 300

policías que habían

contratado no se harían

presentes. El Departa-

mento General de Policía

de Nueva York les

prohibió asistir.

fueron afortunados; consiguieron un buen lugar para instalarse y **varios fueron contratados para trabajar en la organización:** todavía había mucho por hacer a horas del inicio.



El jueves, 24 horas antes de que el primer artista se presentara, la ruta de acceso al predio comenzó a poblarse. El paso era lento, pero todavía fluía. Unas horas antes, la cantidad de autos era tanta que se tardaban horas para hacer un kilómetro. Todavía había esperanzas de avanzar. **La gente compartía lo que tenían para comer, tomar y fumar.** Era una gran fiesta que se extendía por el asfalto durante decenas de kilómetros.

Pero las horas pasaban y la situación vehicular sólo empeoraba. Los autos eran dejados en la banquina, o estacionados unos metros dentro de los campos linderos. Desde allí, el público iba caminando. Una multitud caminaba por la ruta que se había convertido, contra todo pronóstico, en una calle peatonal de una gran ciudad.



Para el viernes 15 de agosto, la esperanza de avanzar en el camino se había disipado. Dejaban los

El promotor del festival Michael Lang





El atascamiento en la ruta fue total. La gente optó por abandonar sus autos y llegar caminando.

▼
autos y los micros de aquellos que habían ido en otro medio de transporte hasta la ciudad.

El atasco se extendía por casi 50 kilómetros. El embotellamiento más grande de la historia. A nadie pareció importarle. El público cantaba y bailaba empujado por la música que salía de los autos, las drogas y el espíritu de época.

A mediados del viernes el tráfico dejó de ser una preocupación: la situación era imposible de solucionar y todos asumieron que esa fila infinita de autos permanecería inmóvil hasta la madrugada del lunes.

●●●
Recién en ese momento la policía tomó nota del fenómeno. Y las autoridades se empezaron a preocupar. **¿Qué pasaría si ocurría algo grave? ¿Cómo llegaría la asistencia? ¿Cómo se evacuaría el lugar con celeridad?**

Pero la multitud que peregrinaba hacia el anfiteatro natural no parecía preocupada. Una construcción rectangular al costado del camino, pasó desapercibida para muchos. **Era el Vassmer's General Store, un almacén propiedad del matrimonio de Arthur y Marian Vassmer que es-**

peraba tener unos buenos días de venta. Pero lo que sucedió arrasó con sus cálculos. El viernes sus existencias se habían agotado. Primero se quedaron sin bebidas, pan, galletitas, dulces y papel higiénico. Pero después cada elemento que pudiera comerse o servir para la higiene personal (aún aquellos que no lo hacían pero parecían que sí) se agotaron.

●●●
Mientras el público llegaba de a miles, **la organización era informada que los 300 policías que había contratado no se harían presentes.** El Departamento General de Policía de Nueva York les prohibió asistir.

Muchos de los trabajos se hicieron en base a cálculos demasiado hipotéticos o simples intuiciones. **Para determinar la cantidad de baños que necesitaban recurrieron a un libro de campañas militares.**

El escenario estuvo listo pocas horas antes del inicio de las actuaciones; aunque no pudieron terminar el techo.

También hubo que instalar tendidos eléctricos, más de cien líneas telefónicas (20 para la organización y 80 teléfonos públicos para que los espectadores se comuni-

El atasco de vehículos se extendía por casi 50 kilómetros. El embotellamiento más grande de la historia. A nadie pareció importarle.

caran con sus familiares).

A último momento levantaron el alambrado que delimitaba el lugar y dispusieron las vías de acceso. Los alambrados no los fijaron con cemento, sólo los enterraron en el terreno (situación que facilitó de manera hasta ridícula su derribo posterior).

Mientras terminaban de construir el escenario, instalar el sistema de sonido, montar las columnas de luces y plantar los alambrados una oleada de gente comenzó a llegar al lugar y a acampar.

●●●
Pese al pánico que invadió a los organizadores y a las autoridades cuando el área de Woodstock preparada para el festival se abarrotó de gente, el evento destacó por **su ambiente pacífico.** Se registraron tres muertes: dos por sobredosis de drogas y otra se produjo cuando un espectador, que estaba durmiendo, fue atropellado por un tractor en un campo de heno cercano.

Las cuestiones logísticas no ocasionaron grandes problemas, lo que ayuda a explicar por qué Woodstock destacó.

Varios meses después, la violencia se desató en el Festival Altamont Speedway Free, un evento de California con los Rollings Stones como cabeza de cartel, en el que un asistente fue acuchillado y murió frente al escenario.

VIENE DE PÁG. ANTERIOR

Cómo dar de comer a medio millón de personas



Decenas de helicópteros de la Guardia Nacional repartieron comida

La comida para alimentar durante tres días a cientos de miles de personas iba a quedar escasa, muy escasa. Para colmo, a los organizadores les había costado encontrar quien se hiciera cargo del asunto. Recién en la última semana encontraron un catering. Ninguna empresa estaba dispuesta darle de

comer durante tres días a cincuenta mil personas. **Contrataron a alguien sin demasiada experiencia pero con la voluntad de preparar hamburguesas y salchichas para esa multitud.**

Durante las primeras horas del viernes, las colas en los stands de comida eran larguísimas. El público

pagaba y se llevaba sus hamburguesas. Pero esas colas y el hambre, convocaron a otros que a priori no pensaban consumir esa comida o que no tenían plata. **Los vendedores al finalizar la primera ya cambiaban la comida por drogas.** Pocas horas después, **directamente, la regalaban.**

Cuando el festival se convirtió en gratuito, el periodismo advirtió que algo grande pasaba

El New York Times mandó a su crítico musical Mike Jahn. El hombre no estaba enterado del movimiento que se pergeñaba. Fue, ingenuamente, con un auto alquilado que le puso el diario. Al ver que la ruta estaba taponada y ser testigo del clima festivo y de la multitud que peregrinaba hacia el campo de Yaspur, estacionó el auto en la banquina y caminó hacia el pueblo más cercano. Se hospedó en un pequeño hotel y pidió refuerzos al diario. **Les informó que ahí había algo mucho más grande que un festival musical: se**



estaba produciendo un fenómeno

La gente llegaba con su pequeñas carpas, bolsas de dormir o sin nada de eso a quedarse todo el fin de semana. El ingreso se hizo imposible de controlar. Derribaron las barreras de contención, nadie controlaba las entradas. De facto, **Woodstock se convirtió en un evento gratuito.** Todos entraban.



Joe Cocker, Carlos Santana, Jimmy Hendrix, Richie Havens y The Who, fueron algunos de los 33 artistas que se presentaron



La contratación de los artistas

La contratación de los artistas había sido progresiva. El elenco fue ecléctico. **Los empresarios se impusieron un límite de 15 mil dólares de honorarios.** El único que superó esa frontera fue Jimi Hendrix que recibió el doble pero con la condición que tocara dos veces (evento que no sucedió). **Janis Jopin, Cree-**

dence, Santana, Grateful Dead, Joe Cocker, Joan Baez, Tim Hardin, The Band y Jefferson Airplane fueron algunos de los **32 artistas contratados.** Pero semejante atasco impidió también que llegaran los **artistas** que estaban alojados en un Holliday Inn en los afueras del

pueblo. Eso ocasionó que se debiera modificar la programación. El grupo que estaba programado para iniciar el festival era Sweetwater pero sus integrantes no podían llegar al lugar. **Los organizadores debieron salir a buscar helicópteros. Durante esos tres días tuvieron la flota más nutrida de helicópteros de los Estados Unidos.**

VIENE DE PÁG. ANTERIOR

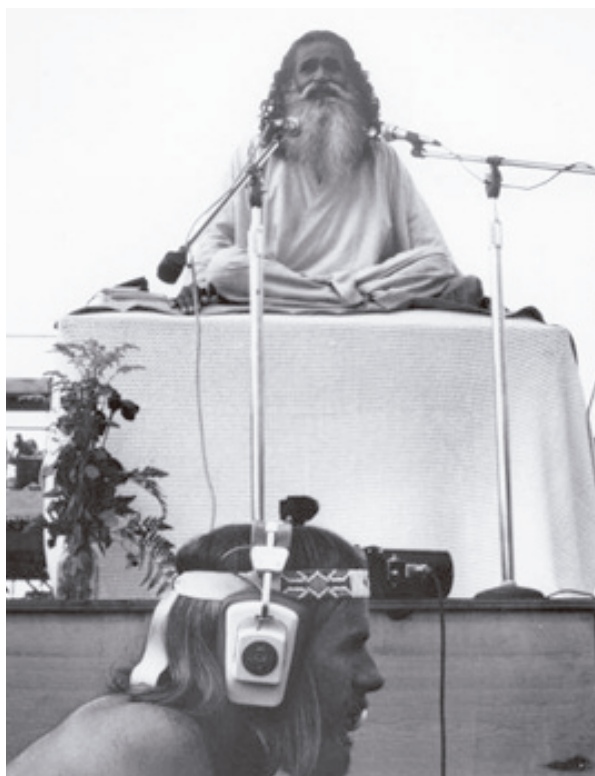
La meditación más populosa de la historia

De pronto subió al escenario alguien que no estaba en la programación. Un gurú que gozaba de bastante popularidad en la contracultura de la época, pidió dirigirse a la multitud. **Swami Satchidananda subió al escenario con su túnica y su tranquilidad morosa.**

Fue la meditación más populosa de la historia. la multitud que no paraba de crecer. Al avanzar la noche, los músicos fueron arribando y se normalizó la programación.

Uno de los puntos altos de ese día fue la actuación de una Joan Baez embarazada

de seis meses que cautivó con su voz y sus canciones aguerridas. Era un mar de gente, de cabezas que se bamboleaban con la música. “Que me llevaran en helicóptero ya me pareció raro. Pero era divertido. **Cuando nos acercábamos al lugar le pregunté, a los gritos, al piloto que era eso de ahí abajo. ‘Gente’, me respondió. ‘No puede ser gente’, dije.** Era una mancha gigante y uniforme. Parecía imposible que hubiera tantos. En ese momento me ganó el pánico”, contó la cantautora Melanie varios años después.



Swami Satchidananda subió al escenario con su túnica y su tranquilidad morosa

Todos los inconvenientes de una multitud que no se esperaba

Al finalizar el día, más allá del inconveniente del tránsito, los organizadores estaban satisfechos. Pero los problemas comenzarían a surgir casi sin solución de continuidad. Una mera cuestión matemática: **lo que estaba previsto para 50.000 personas colapsó con la llegada de medio millón.**

La basura se empezó a acumular así que en esa primera madrugada hubo que despertar a los que dormían cerca del escenario (unos cuantos miles) para poder sacarla del lugar, la comida y el agua empezaron a escasear cuando faltaba todavía casi el setenta por ciento del festival. El uso indiscriminado de drogas comenzó a

tener sus efectos inevitables. **Como si todo eso fuera poco, en las primeras horas del sábado mientras tocaba Ravi Shankar empezó a llover.** Un diluvio feroz empapó a la gente que permaneció impávida. El terreno se transformó en barro. Mientras algunos celebraban esta demostración de la juventud, otros sólo podían ver barro, hambre, sed, enfermedades, los malos viajes del ácido, el embotellamiento más grande de la historia.

Las noticias de lo que estaba sucediendo en Woodstock llegaron a todo el país.

El New York Times habló de “una pesadilla”, se preguntó “¿Qué clase de cultura produce semejante desastre?” y comparó a los cientos de miles de asistentes con “lemmings que se dirigen hacia el mar a encontrar su muerte”. **El gobernador Rockefeller declaró a ese sitio como Zona de Desastre.**

La lluvia fue otro condimento que hizo épicas las jornadas de Woodstock.





La gente dormía sobre un terreno barroso pero nadie se movió del lugar.

▼ La ayuda del Estado fue importante, pero faltaban abrelatas y encendedores

Los helicópteros de la Guardia Nacional sobrevolaban el área (de haber sido el lugar con mayor afluencia de helicópteros de la historia), pero los organizadores lograron que ni el ejército ni la policía ingresaran al lugar. Pensaron que eso provocaría pánico y efectos impredecibles. Pero el estado proporcionó comida, agua, montó tiendas de campañas médicas y proveyó servicios de emergencias para asegurarse la subsistencia de esas 500 mil personas.



Para el segundo día no se solucionó el problema de los baños, pero sí en parte el de la comida gracias a la intervención estatal. Llegaron decenas de miles de sandwiches, galletitas y latas de conservas (el problema es que no había abrelatas). Otro elemento muy apreciado eran los encendedores; quienes tenían un Zippo lo cuidaban con esmero. Los médicos del lugar no daban abasto para atender las urgencias. No se trataba sólo de un problema de cantidad. Los médicos del pueblo



Joan Baez actuó con un embarazo de seis meses, cautivando con su voz

no estaban acostumbrados a tratar pacientes con sobredosis o alucinando por el ácido.

En esos tres días hubo dos naci-

En esos tres días hubo dos nacimientos y tres muertes. Dos por sobredosis y una provocada por un tractor que arrolló a un joven que dormía en el suelo.

mientos y tres muertes. Dos por sobredosis y una provocada por un tractor que arrolló a un joven que dormía en el suelo. Las drogas corrían libremente pero su cantidad y calidad nadie las controlaba. Píldoras, marihuana, LSD, cocaína y hasta heroína. Algunos mezclaban todas las que podían. La paranoia se instaló cuando alguien desde el escenario alertó: "Tengan cuidado con el ácido verde". El rumor indicaba que estaba envenenado. El problema era que circulaban muchísimos ácidos: sólo dentro de la gama del verde había más de veinte.

Un tremendo temporal con gotas de lluvia del tamaño de una pelota de golf

La música seguía. La del sábado fue la noche de The Who y su gran actuación y también la de Santana y Joe Cocker que deslumbraron con sus apariciones. Cocker abrió el día. Al finalizar su presentación, unas nubes negras cubrieron el cielo. Empezó a llover. Las gotas tenían el tamaño de pelotas de golf. Se desató un temporal. Los plomos corrían a tapar los equipos, desde el escenario pedían a las decenas de personas que estaban colgadas de las columnas que se bajaran de ellas (si alguna caía los muertos se contarían de a cientos). El viento era arrasador. Las carpas volaban sin control. Las actuaciones se suspendieron pero nadie se movió de su lugar.

Cuando el temporal amainó, la música continuó. **La gente permaneció sentada en un lodazal.** Probablemente el más grande y célebre lodazal de la historia.

El barro se convirtió en un evento más. Carreras de deslizamiento, otra excusa más para la desnudez, para la celebración de la libertad.

En las fotos se ve a muchos de los participantes desnudos. El amor libre, la sensación de libertad, la laguna. Pero el mayor inconveniente no era mostrar partes del cuerpo habitualmente cubiertas. Lo que no podían estar desnudos eran los pies. **La enfermería se llenó de jóvenes con los pies cortadas por botellas rotas, piedras y otros elementos.**

El domingo, el último día, fue el de Jimi Hendrix. Fue la última actuación. **Su versión del himno de Estados Unidos, Star spangled banner, fue, tal vez, el tema más célebre del festival.** Paradójicamente fue el que menos público

En las fotos se ve a muchos de los participantes desnudos.



El amor libre, la sensación de libertad, la laguna. Pero el mayor inconveniente no era mostrar partes del cuerpo habitualmente cubiertas.



tuvo. **Ya había amanecido el lunes, eran cerca de las 6 de la mañana y sólo quedaban 40 mil personas.**

Jimi Hendrix desde el escenario brindó el colofón a esos tres días míticos, a los que el recuerdo hace más grandes que cuando sucedieron. El guitarrista le dijo a esos últimos mohicanos, a ese menos del diez por ciento que todavía permanecía: **“Ustedes han probado al mundo de lo que somos capaces con un poco de amor, entendimiento y música”.**

Algunos detalles

► La marca del festival

Pese a que no habrá un segundo Woodstock, la marca del festival sigue estando **en auge.** El comercio de productos vinculados con el festival original generan ven-





Lo que no podían estar desnudos eran los pies. La enfermería se llenó de jóvenes con los pies cortadas por botellas rotas, piedras y otros elementos.

tas de al menos US\$20 millones al año, según la empresa que ha gestionado la mercadería de Woodstock durante 15 años, Epic Rights.

► De película

Pero, además de sus grandes números y su buen clima, la fascinación por Woodstock también recae en gran parte en el documental oficial grabado durante el encuentro. Dirigido por Michael Wadleigh y editado por un equipo que incluyó a -entonces- quien se convertiría en uno de los pesos pesados de Hollywood, Martin Scorsese, el filme fue un tremendo éxito comercial, convirtiéndose en la quinta película más taquillera de EE.UU. en 1970. También ganó el Oscar a Mejor Documental en 1971.

► El fracaso de las secuelas

El misticismo que aún rodea a Woodstock también se debe a sus “secuelas”, que no estuvieron a la altura.

La celebración por el 25 aniversario del festival, en 1994, por ejemplo, se hizo más famosa por las luchas de barro y la presencia de patrocinado-



Poster del documental dirigido por Michael Wadleigh. Fue ganadora del Oscar a Mejor Documental en 1971

res corporativos que por otra cosa. Cinco años después, la situación fue a peor: las celebraciones por el 30 aniversario estuvieron marcadas

por **los disturbios y la violencia sexual**.





VUELVE LA

Cruzada Solidaria

DE LA CAJA DE ACCIÓN SOCIAL

Después de dos años y luego de ayudar a las familias afectadas por el terremoto, volvemos con nuevos objetivos y un nuevo formato.

Vamos a colaborar con:



Escuelas de Zonas Alejadas



Centros de Atención Primaria de Salud

Los sorteos se realizarán la última semana de los meses de junio, septiembre y diciembre.

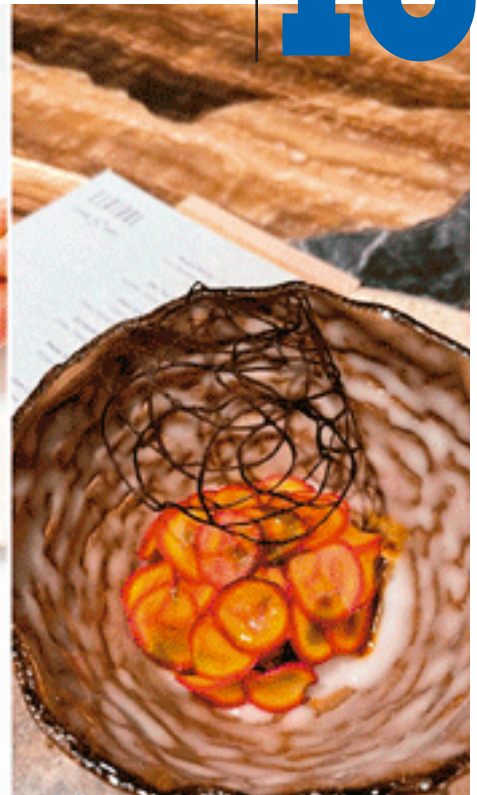
Los Ministerios de Salud y Educación serán los encargados de presentar un listado con las instituciones participantes.

Pedí más información en
Ministerio de Educación / 4307908
Ministerio de Salud Pública / 4307290

La mejor **apuesta** es **nuestra gente**.



MINISTERIO DE
HACIENDA Y FINANZAS

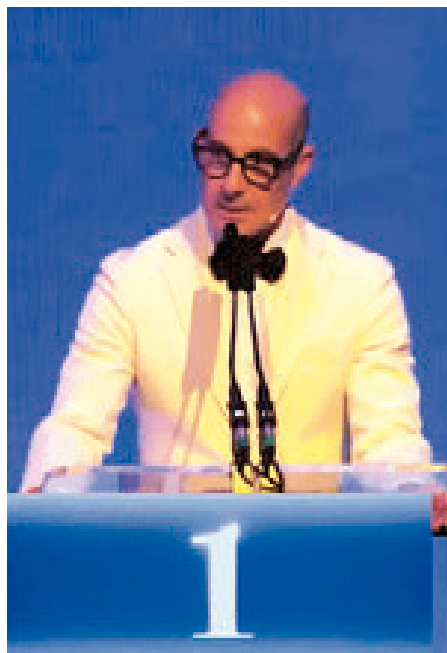


Los 3 restaurantes más famosos del mundo

Cuánto cuesta comer y con cuánto tiempo hay que reservar una mesa

En una gala conducida por la estrella de Hollywood Stanley Tucci, se reveló la nueva lista de The World's 50 Best Restaurants. El evento que reúne a los mejores cocineros del mundo, se celebró en **Old Billingsgate, Londres**, y culminó con el anuncio del restaurante danés **Geranium** como **el mejor del mundo**. En la misma ceremonia, el restaurante peruano **Central** fue elegido como el segundo mejor del mundo y el mejor de América Latina, seguido por el barcelonés **Disfrutar**.

Para comer en estos y en otros de los mejores restaurantes del mundo **hace falta tiempo y prepara-**



ción, ya sea para ahorrar o para conseguir una reserva y organizar viajes. Aunque en la lista elaborada por la revista especializada británica **Restaurant**, la más prestigiosa del mundo de la gastronomía, hay nuevas entradas y viejos conocidos, **la mayoría tiene precios desorbitados y listas de espera interminables**.

Aun así, a continuación, presentamos una lista práctica para saber qué esperar -y cuánto- al reservar en **los 3 mejores restaurantes del mundo**.

Stanley Tucci anuncia al restaurante "Geranium" como el Mejor del Mundo 2022

VIENE DE PÁG. ANTERIOR

1 Restaurante "Geranium" (Copenhague, Dinamarca)



Geranium



Caballa ligeramente salada, jugo de vegetales frío y aceite ahumado. Uno de los platos incorporados por el restaurante en el verano europeo, creación de Rasmus Kofoed.

El menú degustación de este verano que ofrece Geranium asciende a 3.200 coronas danesas, lo que supone unos 430 euros. Sin embargo, este precio no incluye el maridaje de la comida

El restaurante de **Rasmus**

Kofoed acaba de conseguir el primer puesto en la lista de The World's 50 Best 2022, convirtiéndose en el mejor restaurante del mundo. Sin embargo, no es este el único triunfo que ha logrado: en este local, situado en Copenhague, **Kofoed** se convirtió en el **primer chef danés** en conseguir las **tres estrellas de la Guía Michelin** en el año 2016.

Situado en el conocido estadio nacional de fútbol **Parken Stadion de Dinamarca**, el Geranium supo ganarse poco a poco un hueco entre los mejores restaurantes del mundo. Para el chef danés, **el éxito de su cocina en el restaurante no es otro que aplicar arte a unos platos que se rigen por la despensa escandinava**. Así, para conseguir estos productos de alta calidad de los que presume, el precio de su menú también se encuentra a la altura.

"Mi cocina en Geranium se ha centrado durante mucho tiempo **en las verduras, el pescado y el marisco como estrellas del plato, con pequeñas cantidades de carne**", declaró Kofoed en su cuenta de Instagram a finales de 2021 sobre el cambio de rumbo de su restaurante: **más vegetales, cero carne**. "No he comido carne durante los últimos cinco años en casa, por lo que dejar de usar carne en el nuevo menú fue una decisión lógica y una progresión natural para Geranium"

"El menú es un reflejo de mí, de quién soy y cómo estoy evolucionando como chef y como ser humano. **No he comido carne durante los últimos cinco años en casa, por lo que dejar de usar carne en**



el nuevo menú fue una decisión lógica y una progresión natural para Geranium", explicaba.

Un menú degustación de **alrededor de 30 platos** que cambian en función de la temporada y las leyes de la na-

turalidad, con ingredientes sostenibles e hiperlocales y una presentación artística. Una de las reseñas más completas, la del blog especializado en restaurantes con estrella **Michelin Accounting For Taste**, destacó **platos como la langosta a la parrilla y con leche de jugo de zanahorias fermentadas y espino amarillo o los langostinos crujientes del Fiordo con ostra y algas de trufa**.

El **menú degustación básico**, que se consume en tres horas, cuesta 3.200 coronas danesas, **alrededor de 430 euros**. Y según la propia página web del restaurante, **se recomienda paciencia**: "Lo más pronto que podrá reservar una mesa será con tres meses de antelación".



2 Restaurante "Central" (Lima, Perú)

Elegido el cuarto mejor restaurante del mundo en 2021, Central no ha hecho más que mejorar sus propuestas y superarse, algo que se ve reflejado en su éxito y reconocimiento a nivel internacional. La premiación le otorgó la **segunda posición a Central**, el restaurante de **Virgilio Martínez**. El intrépido cocinero, que comenzó en el mundo de la gastronomía casi de casualidad tras intentar seguir la tradición familiar y estudiar derecho, ahora es uno de los mejores chefs del mundo de la mano de su mujer, **Pía León**, y su hermana, **Malena Martínez**.

La apuesta de los hermanos Martínez y León es clara. Central es **una oda a Perú**, un homenaje a su país, sus costumbres, sus tradiciones y su gente. Allí, a los comensales les espera un succulento y bello escaparate de la biodiversidad de su región. Y esta experiencia se puede disfrutar a través de **cuatro opciones distintas: dos menús de 12 bocados y otros dos con 14 platos distintos**, en los que se viaja desde la Amazonía, el desierto, los Andes o la costa del país. **Cada una de estas propuestas se puede acompañar de un maridaje pecial.**

Los platos de los Martínez y León celebran las incontables maravillas de Perú a partir de productos propios de la tierra, donde la tierra y el mar están presentes a partes iguales.

Los dos menús de 12 platos tienen **un costo de 782 soles por persona (193 euros) y el de 14 vale 846 soles (211 euros)**. Los maridajes, elegidos para cada una de las experiencias, van **desde los 215 soles (53 euros) compuesto por bebidas sin alcohol, hasta los 446 soles (111 euros) que cuesta el acompañamiento de caldos compuestos de fermentos, destilados y vinos de Sudamérica.**

En este momento, **Central solo**



Maca. Macambo. Pepino melón

Virgilio Martínez y Pía León

acepta reservas hasta el mes de diciembre. Para poder cenar o almorzar, en horario de lunes a sábado de 12.45 a 13.45 horas o de 19.00 a 20.30 horas, se debe reservar a través de la web, e indicar cuántas per-

sonas asistirán -de una a seis personas máximo-. Las primeras fechas disponibles para una cena o almuerzo de dos personas aparecen el 10 de octubre: casi tres meses.

VIENE DE PÁG. ANTERIOR

3 Restaurante "Disfrutar" (Barcelona, España)

En Disfrutar, la batuta la llevan los chefs Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch

"Una emocionante experiencia contemporánea orquestada por un talentoso trío de chefs". Esta es la definición de **The World's 50 Best Restaurants** sobre Disfrutar, el establecimiento barcelonés al que este lunes se bautizó como tercer mejor del mundo, solo por detrás del danés Geranium y el peruano Central.

La batuta la llevan los chefs **Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch**. Los tres trabajaron en **El Bulli** y, tras cerrar en 2011, se unieron para abrir primero **Compartir**, en Cadaqués, y después **Disfrutar**, en el Eixample de Barcelona. Allí, los reconocidos cocineros ofrecen a sus comensales dos opciones de menú: **Disfrutar Classic** y **Disfrutar Festival**.

El primero se compone de **29 bocados de aquellas creaciones que ya son clásicas de la casa**, como una versión de la clásica tapa gilda, una actualización de la típica *brochette* de encurtido, que combina una conserva de pescado, que suele ser anchoa, una aceituna y una piparra. En **Disfrutar Festival** se pueden disfrutar **elaboraciones creadas durante la temporada**.

"Técnicas contemporáneas, combinaciones atrevidas y el afán de sorprender son algunas de las características que Castro, Casañas y Xatruch adoptan en Disfrutar como lo hicieran en El Bulli", destaca la organización, con platos como **el panchino** (un bollo esponjoso relleno de caviar y crema agria) o **el pesto multiesférico con pistachos tiernos y anguila**.

La página web del restaurante informa de que las reservas online están disponibles con 365 días de antelación desde la fecha actual. Los tres últimos jefes de cocina de **El Bulli** también proponen una aven-



"Coca-Pizza" sin harina con trufa de verano. Sutileza, elegancia; un bocado con carácter.



Eduard Xatruch y Oriol Castro

tura gastronómica única a través del menú especial table M#01, la mesa viva. Reservada para un grupo reducido de entre una o seis personas, como máximo, la propuesta **solo se puede disfrutar en las entrañas del laboratorio del restaurante, ubicado en la cocina de I+D, en la planta -1 del local**.

Los menús degustación **Disfrutar Classic** y **Disfrutar Festival** tienen un precio de **235 euros**. Los dos se pueden acompañar con un **maridaje**, que cuesta **110 euros**, o bien **145** si se pide la opción de **maridaje semi-desalcoholizado**. El menú especial table M#01, la mesa viva, tiene un **costo más elevado**, de hasta **1.000 euros** si es para una sola persona, o bien **350 euros** si el grupo es de cinco o seis comensales. Este último menú también se puede acompañar de los dos maridajes anteriores, y al mismo precio.

Con dos turnos, de almuerzos (de 13.00 a 14.15) y cenas (de 20.00 a 21.15), y sábados y domingos cerrado, la página web del restaurante informa de que **las reservas online están disponibles con 365 días de antelación desde la fecha actual**. Las primeras que se encuentran libres para poder reservar, son a partir del 12 de diciembre de 2022.

Un restaurante argentino entre los 50 mejores del mundo

- | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Geranium (Dinamarca) | 26. Tim Raue (Alemania) |
| 2. Central (Perú) | 27. Hof Van Cleve (Bélgica) |
| 3. Disfrutar (España) | 28. Le Clarence (Francia) |
| 4. Diverxo (España) | 29. St. Hubertus (Italia) |
| 5. Pujol (México) | 30. Florilège (Japón) |
| 6. Asador Etxebarri (España) | 31. Arpège (Francia) |
| 7. A Casa do Porco (Brasil) | 32. Mayta (Perú) |
| 8. Lido 84 (Italia) | 33. Atomix (EE.UU.) |
| 9. Quintonil (México) | 34. Hisa Franko (Eslovenia) |
| 10. Le Calandre (Italia) | 35. The Cove Club (Reino Unido) |
| 11. Mado (Perú) | 36. Odette (Singapur) |
| 12. Uliassi (Italia) | 37. Fyn (Sudáfrica) |
| 13. Steirereck (Austria) | 38. Jordnaer (Dinamarca) |
| 14. Don Julio (Argentina) | 39. Sorn (Tailandia) |
| 15. Reale (Italia) | 40. Schloss Schauenstein (Suiza) |
| 16. Elkano (España) | 41. La Cime (Japón) |
| 17. Nobelhart & Schmutzig (Alemania) | 42. Quique Dacosta (España) |
| 18. Alchemist (Dinamarca) | 43. Boragó (Chile) |
| 19. Piazza Duomo (Italia) | 44. Le Bernardin (EE.UU.) |
| 20. Den (Japón) | 45. Narisawa (Japón) |
| 21. Mugaritz (España) | 46. Belcanto (Portugal) |
| 22. Septime (Francia) | 47. Oteque (Brasil) |
| 23. The Jane (Bélgica) | 48. Leo (Colombia) |
| 24. The Chairman (China) | 49. Ikoyi (Reino Unido) |
| 25. Frantzén (Suecia) | 50. Singlethread (EE.UU.) |



El primer plato es la paciencia. Para comer en los mejores restaurantes del mundo hace falta tiempo y preparación, bien sea para ahorrar (no son precisamente baratos), bien para conseguir una reserva y organizar desplazamientos. La nueva lista de The World's 50 Best 2022 de los mejores restaurantes del mundo se dio a conocer hace poco en Londres. Hay nuevas entradas y viejos conocidos. Restaurantes de precios desorbitados y algunos más accesibles.

PASA A PÁGINA SIGUIENTE



PRÉSTAMO
HASTA \$100.000

EN 12 CUOTAS!
TE REGALAMOS DOS CUOTAS!

DATA

SOLICÍTALO TAMBIÉN AL:  **264 468 4217**

ABONANDO EN TERMINO. TNA: 172.89% TEM: 14.21% CFT: 580.91%

VIENE DE PÁG. ANTERIOR



Don Julio, emblema de la carne argentina

Un edificio de finales del siglo XIX y emblema del barrio de Palermo es el escenario de esta inmersión en la cultura argentina. En Don Julio, la parrilla cobra protagonismo y todo combina a la perfección para que los comensales descubran la cocina que representa a nuestro país.

El restaurante se destaca por servir cortes de carne premium a la parrilla, acompañados por vegetales y productos orgánicos de cada temporada -cultivados especialmente para el restaurante- y embutidos elaborados de manera artesanal.

La postal de la esquina que cruza las calles Guatemala y Gurruchaga es habitualmente la de decenas de clientes -tanto nativos como comensales de todas



Pablo Rivero, fundador de la parrilla palermitana, amante de los productos de calidad, sommelier y experto catador a ciegas

partes del mundo- haciendo fila en la vereda para conseguir una mesa. Todos los días de la semana, desde afuera, la multitud aguarda en la ve-

reda con ansias su lugar en la parrilla refugiándose del sol bajo un amigable toldo a rayas. Una vez adentro, a través de las puertas de madera, el barullo del lugar y las paredes cubiertas con botellas de vino con etiquetas firmadas muestran la aprobación de los comensales; ahora solo queda ordenar una auténtica tira de asado acompañada por un exquisito Malbec para formar parte de la historia de Don Julio.

La historia de la familia Rivero, y -por qué no- de la familia Don Julio transcurre en esa parrilla barrial de Palermo que hoy es noticia en el universo de la gastronomía.

Fue en el 1999, cuando Pablo la abrió con el apoyo de sus padres y de su abuela como una iniciativa familiar. Lo acompañaron muchos años hasta que, ya hace algunos cuantos, se encuentra solo en el negocio, pero nunca en el corazón.

Los Rivero vivían en el primer piso de la esquina en la que ahora fun-



cion el restaurante, cuyo nombre rinde tributo a un amigo que los inspiró al comenzar el negocio. Allí había otro restaurante que no funcionaba. Los oriundos de Rosario tomaron las riendas del lugar y el 26 de noviembre de 1999 abrieron Don Julio. Para ese entonces Pablo, el hijo, tenía 20 años. Hoy, es uno de los personajes gastronómicos de más alto perfil de la ciudad, reconocido por su enfoque ejemplar de la hospitalidad.

A 50 metros del restaurante, sobre la calle Gurruchaga, se ubica la **carnicería de Don Julio**. Aunque no está abierta al público, el oasis donde se estaciona la carne que luego terminará sobre las brasas nos recibe a temperaturas bajo cero. “Acá llega la carne, se pesa y se guarda en la cámara fría donde se recibe la mercadería a temperatura óptima para no arruinar el producto. Trabajamos 12 toneladas de carne vacuna”, explica **Rivero**, mientras entra a la cámara donde cuelgan unos 30 trenes de bife en un sistema de serpentina.

Una noche cualquiera, la parrilla cuenta con 40 empleados, pero quizás la magia no sucedería si se ausentara uno de ellos. **Bienvenido “Pepe” Sotelo** es el encargado de la parrilla. **Sotelo** ha acompañado a la familia desde el nacimiento de Don Julio. “Hace 23 años que nos conocemos. Con Pablo aprendemos juntos”, sostuvo en diálogo con este medio el parrillero mientras acomodaba la carne en la parrilla casi lista



“Pepe” Sotelo es el encargado de la parrilla y acompaña a los Rivero desde el comienzo

para servir.

“El asado para los argentinos significa **un ritual familiar**, una conversación que tenemos entre abuelos, padres e hijos. Nos vamos iniciando alrededor del fuego primero de niños cuando nos hacen recolectar ramas para la leña, más adelante prendemos el fuego, después nos dejan vigilar la carne, hasta que no nos damos cuenta y somos los asadores de la familia”, explicó sobre la tradición **Rivero**. Para él, **en cada argentino hay un asador**. “Durante un asado -continuó- se reúne la familia, se resuelven los problemas y se celebran eventos. Es una sensación que atraviesa a toda la sociedad. Es parte de la argentinidad”.

Regularmente, el sumiller prueba cada etiqueta en el menú: la **bodega en el subsuelo de Don Julio** es su

orgullo y alegría, lo que hace de este un paraíso para los amantes del vino. El foco está obviamente en los vinos de Argentina, pero la lista se ocupa exclusivamente de las gemas de todos los rincones, así como añadas difíciles de encontrar.

“Tenemos **más de 20 mil botellas en nuestra cava**. A través de nuestra selección buscamos mostrar la historia de la viticultura argentina, pero fundamentalmente busca mostrar que los vinos argentinos pueden evolucionar bien, en gran forma. Los vinos que guardamos hoy describen un lugar, un terruño y un clima, son vinos con una sinceridad y vocación de mostrar un lugar en el mundo, son vinos que evolucionan bien”, aseveró el experto.

Hace aproximadamente cinco años comenzaron una reconstrucción de lo que llaman **la historia de la viticultura viva**, es decir vinos en las bodegas de muchos años, y así fueron armando de a poquito su historia; la historia del **vino argentino según Don Julio**. “Estamos a nivel mundial, a nivel de los países productores de Europa, en cuanto a vinos de guarda. Lo que pasa es que en la Argentina no había costumbre de guardar vinos entonces no había registro de esos vinos guardados y tampoco la gente estaba acostumbrada a tomarlos”.



A 50 metros del restaurante, sobre la calle Gurruchaga, se ubica la **carnicería de Don Julio**





No siempre llega el mejor

En muchas oportunidades, el aún presidente **Alberto Fernández** se refirió a la creencia de los argentinos y argentinas en el mérito. Dijo textualmente: “Lo que nos hace evolucionar o crecer no es el mérito, como nos han hecho creer en los últimos años. Porque el más tonto de los ricos tiene muchas más posibilidades que el

más inteligente de los pobres”. Y agregó: “Las mejores sociedades son aquellas que les dan a todos las mismas oportunidades para desarrollarse”.



Sin duda esas opiniones de Fernández tienen o tuvieron una gran carga

de especulación política. Una simple cuestión aritmética. Hoy en la Argentina hay una enorme masa de compatriotas por debajo de la línea de pobreza. Y a ellos dirige su discurso. Es como decirles “a ustedes les va mal porque otros argentinos se quedan con la parte que les corresponde a ustedes”.

Con un par de frases resuelve un tema que merece, al menos, un análisis mucho más prolijo.



Hubo un tiempo en el que los logros personales, el ascenso social o económico, la posibilidad de mejores trabajos u oportunidades **eran frutos del trabajo, el estudio, el esfuerzo.**

Hoy nuestras sociedades han entrado en una era de oportunidades basadas en otros valores. Aunque esta tendencia afecta a todas las edades, los más perjudicados son los niños y los jóvenes.



Si uno charla con jóvenes egresados advierte que tienen escasas expectativas de encontrar trabajo, emanciparse y crear un hogar. En algunos casos, porque no les interesa. Pero en otros porque es difícil convencerles de que si se esfuerzan las cosas les irán bien. En otras palabras: la mayoría de las personas piensa que ya no es el mérito, sino la suerte o el acomodo, lo que decidirá su futuro.

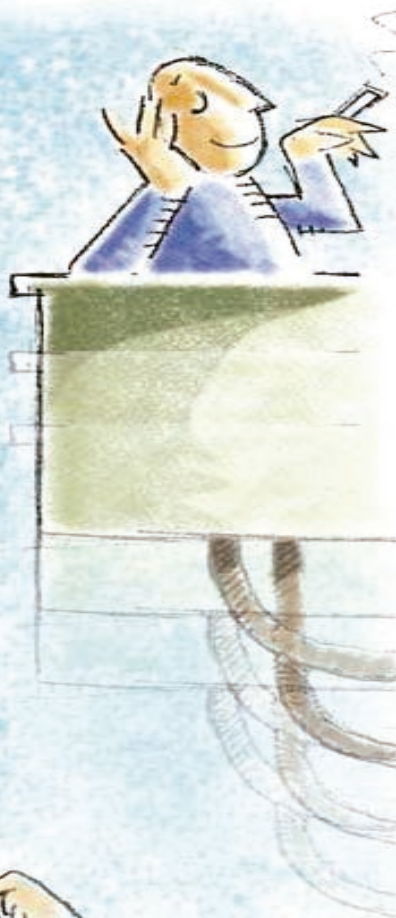


Hoy la vía más eficaz para encontrar trabajo no son las oficinas de empleo ni el envío de currículos a las empresas, **sino la red de relaciones familiares y de amigos que trabajan y la política.**

Por lo tanto, si una persona tiene la mala suerte de vivir en un entorno familiar y social en el que hay desempleados, difícilmente logre un puesto de importancia. Basta analizar lo que ocurre a nuestro alrededor para advertir que **es muy difícil llegar a juez si**



Hoy los chicos no quieren que le digan doctor. Quieren ser jugadores de fútbol, modelos publicitarios o conejitas de efímera fama televisiva.



El mirador

▼ No siempre llega...

no se tiene contactos familiares o políticos.

No son generalmente los mejores los que llegan a una cámara de legisladores o a un ministerio.

Hasta para aspirar a un cargo en la universidad valen más los contactos que los conocimientos.

▲ ▲ ▲

Y es en este punto donde debemos plantearnos algunas cuestiones.

Una de las características de esta Argentina de inmigrantes fue siempre el funcionamiento de **una especie de ascensor que posibilitaba que el hijo de inmigrante fuera profesional, que ese profesional pudiera llegar a los más altos cargos como fruto de su esfuerzo, que las fortunas fueran hijas del trabajo, que el reconocimiento social fuera producto de la elevación cultural y educativa.**

No es casual que haya una generación que con orgullo antepone a su nombre su título universitario, algo que no se usa en los países desarrollados. Pero es una forma de decir, yo soy el doctor, el ingeniero o el magister aunque naciera hijo de un almacenero.

▲ ▲ ▲

Todo da a entender que en las últimas décadas el ascensor social ha dejado de funcionar. Aquella época en la que los hijos tenían más oportunidades que los padres, **parece haberse agotado.** Hoy los chicos no quieren que le digan doctor. **Quieren ser jugadores de fútbol, modelos publicitarias, conejitas de efímera fama televisiva. Es más, hay miles de "soldaditos" que admiran más al dealer que les vende la droga que al padre que se rompió el lomo trabajando.**

▲ ▲ ▲

¿Cuáles son las causas de que el ascensor social haya dejado de funcionar?

Que lo digan los sociólogos.

Pero a groso modo podríamos decir que una de las causas es la **creciente desigualdad de ingresos.** La desigualdad ha pasado a ocupar la escena del debate público en nuestras socie-



dades. Y será así durante algún tiempo, porque la nueva revolución industrial de las máquinas inteligentes, la robótica, puede aumentar el desempleo y la desigualdad.

▲ ▲ ▲

Pero, con ser importante, la desigualdad de ingresos no es la única causa. El ascensor social se ha parado porque han surgido otras desigualdades que han dañado su motor. En particular, la desigualdad en el acceso a dos tipos de bienes que son esenciales: **la salud y las oportunidades que mejoran la habilidad y las capacidades de las personas para progresar.**

Los niños de familias con mayor poder o riquezas tienen más horas de escolaridad, estudian idiomas, viajan más, hacen más deporte. Todas esas actividades aumentan su habilidad y su capacidad para tener más oportunidades en la vida. Ya no es el esfuerzo o el mérito de cada uno lo que importa, sino las oportunidades que su familia le ha podido dar.

▲ ▲ ▲

Cincuenta años atrás todos los niños y jóvenes íbamos a la escuela pública que garantizaba excelencia. A los colegios pagos caían quienes habían fracasado en la escuela pública.

Hay miles de "soldaditos" que admiran más al dealer que les vende la droga que al padre que se rompió el lomo trabajando.

Y esa escuela nos igualaba con un guardapolvos o delantal. No existían los viajes "de egresados", ni las excursiones por Disney al cumplir 15 años ni las camperas que "nos desigualan". Ni tampoco los festivales de feriados que hoy son corrientes ni la posibilidad de pasar de grados sin estudiar.

▲ ▲ ▲

Y es entonces cuando llegamos al real tema del mérito.

Porque hay muchos jóvenes que estudiaron y se prepararon para tener oportunidades pero no exhiben ante quienes deciden, **credenciales comparables al "acomodado".**

¿Cómo podemos llamar a este proceso?

Ya no existen palabras en el viejo diccionario político. No podemos hablar ni de capitalismo ni de comunismo ni de socialismo.

Alguien sostiene que estamos ante un nuevo **ascensor hereditario.**

La pregunta es ¿por qué la democracia no ha conseguido hasta ahora frenar estas tendencias?

▲ ▲ ▲

Un amigo sostiene que quienes llegan al poder tienen más interés en defender sus privilegios que en propiciar un regreso a las fuentes. **¿Por qué cambiar un sistema cuando soy el beneficiario?**

Y tras desechar la culpa **designa a hijos, primos o amigos leales en cargos importantes para el cual pueden estar o no estar preparados.** Un tema para preocuparnos y ocuparnos.

Y que va mucho más allá del frío cálculo político de Fernandez.

La foto



La muerte de Ayman al Zawahiri: Estados Unidos anunció que mató a Ayman al Zawahiri, el líder de Al Qaeda, la organización terrorista responsable de los ataques del 11 de septiembre de 2001. Fue el pasado domingo en un ataque con dron en Kabul, la capital de Afganistán, coordinado por la CIA. Se había convertido en el líder de Al Qaeda después del operativo que eliminó a Bin Laden hace 11 años. Desde la clandestinidad, coordinó las filiales de la organización extremista en todo el mundo.



La frase

Juan Manzur,
jefe de
Gabinete



“**Creo en la inocencia de Cristina Kirchner.**”

El personaje

El fiscal federal Diego Luciani pasó a ser reconocido públicamente tras la presentación de la causa de Vialidad Nacional en donde acusa, entre otros, a la vicepresidenta Cristina Kirchner, a quien señaló como la jefa de una asociación ilícita cuando era jefa de Estado. A sus 49 años, el fiscal enfrenta el caso más importante de su carrera. Con casi 30 años de experiencia, Luciani se recibió en la Universidad de Buenos Aires a sus 23 años. Es especializado en "Lavado de Dinero". Hace casi un año, logró la condena de la exsecretaria de Ambiente kirchnerista, Romina Picolotti.

Fuerte ajuste en los alquileres

Para calcular el aumento del precio del alquiler, propietarios e inquilinos deben consultar el Índice de Contratos de Locación (ICL) que publica diariamente el Banco Central (BCRA) en el sitio oficial. Se trata de un indicador que contempla en partes iguales la variación de la inflación (de acuerdo al IPC que mide el Indec) y los salarios, según la remuneración promedio de los trabajadores estables (Ripte), cuya obligatoriedad se introdujo en el mercado con la nueva ley de alquileres (27.551). Aseguran que la suba de los precios de los alquileres de acuerdo al ICL alcanzará el 60,96% este mes. Por ejemplo, quienes iniciaron un contrato en agosto del año pasado por \$48.061 mensuales, pasarán a abonar \$77.358.46 con el ajuste.

Pulgares



En Argentina, se patentaron 38.561 unidades durante julio, un 16,8% más que en el mismo mes del año pasado y 8,8% por encima de junio, según los datos proporcionados por la Asociación de Concesionarios de la República Argentina (Acara). Los patentamientos acumularon 248.532 vehículos durante este año, un 2% más que en el mismo lapso de 2021. Los autos más vendidos son el Fiat Cronos, el Peugeot 208 y la Toyota Hilux.

La Secretaría de Energía anunció los nuevos precios para el gas natural que serán aplicados para los usuarios residenciales del servicio por red que se quedarán sin subsidio de acuerdo al ajuste temporal establecido por el Gobierno, entre el 1 de junio y el 1 de octubre. El aumento del gas para los usuarios que se quedan sin subsidio será de más de 150% y depende el lugar del país donde se viva, se puede pagar el doble por el servicio.





A veces, dividir es más importante que sumar



Si bien todavía falta un tiempo para que terminen los procesos judiciales que dictaminen la validez de la normativa que eliminó las PASO en San Juan, hay certezas respecto a las elecciones del año próximo.

Una de esas certezas es que la oposición está conformando un frente electoral de importantes dimensiones. Por primera vez, dejaron de poner el carro frente al caballo y están jugando fuerte a ganar más allá que quedan muchas cargas por acomodar en el trayecto.

Otra certeza es que no se avizora un panorama de un triunfo contundente. Quien gane contará los votos de a uno y será muy difícil que alguna fuerza política supere el 50% de los votos. Ya pasaron los tiempos en los que quien triunfaba lo hacía por 20 y hasta más de 30 puntos

de diferencia.

En este armado electoral, desde el oficialismo sanjuanino será muy importante tejer alianzas que le sumen y quizás sea más importante que se presenten varias listas que le reste votos a la oposición. Y ahí es donde encaja la premisa que muchas veces es más efectivo dividir que sumar.

Al ser unas elecciones de una sola vez, si se eliminan las PASO, no se necesitan mayorías especiales. Alcanza con sacar un voto más para que sea proclamado el próximo mandatario provincial. Y como no habrá otra posibilidad de votar, ya no habrá chances de lograr acuerdos entre quienes tengan pocos votos y quienes necesiten esos votos para ganar. Por ejemplo, si los libertarios van solos y consiguen sacar cinco puntos en el rubro gobernador -que sería una más que excelente elección- en

realidad esos votos en gran parte se los sacaría a Marcelo Orrego. Quien vota a Milei no quiere a Cristina...

En cambio, si José Luis Gioja pega un portazo y compite por afuera, no hay dudas que la principal fuente de votos será el peronismo, perjudicando casi en exclusiva a Sergio Uñac. Eso sí, si bien ninguna de las partes mostró la mínima posibilidad de hacer un frente pero Gioja no le aportaría votos a Orrego. Es más, incluso puede restarle entre los antiperonistas.

¿Qué pasaría si el Frente Renovador tiene candidatos propios apoyados por Sergio Massa? ¿A quién le saca más votos, al peronismo o a la oposición? Si bien son pocos puntos pero en un final cabeza a cabeza, cuentan todos los votos. Y quizás Franco Aranda le sume más a Uñac dividiendo la oposición que sumándolo...

Escribe **Aída Elisa González**Directora del Instituto de Investigaciones Lingüísticas y Filológicas Manuel Alvar (INILFI) de la FFHA de la UNSJ.
Miembro de la Academia Argentina de Letras

De palabras de los pueblos originarios

En el marco del Programa de Investigaciones Lingüísticas y Filológicas del INILFI Manuel Alvar, el cuidado y preservación del patrimonio lingüístico es el eje fundamental

en todas las investigaciones léxico-etnográficas, ya que es en ese contexto, donde las identidades locales y regionales se constituyen y se refuerzan a través del lenguaje.

En esta oportunidad, hemos consultado el Diccionario de La Rioja de Julián Cáceres Freyre.

aca	Quechua: <i>aca</i>	Excremento
añilpuño	Quechua: <i>paynu</i> ; cántaro	Recipiente
apacheta	Quechua: <i>apachita</i>	Amontonamiento de piedras
apachico	Quechua: <i>apachiku</i> , lio paquete	Bulto que se carga a la espalda
api	Quechua: <i>api</i> , mazamorra	Mazamorra
ataco	Quechua: <i>hat'akko</i>	Planta de la familia de las amarantáceas
atamisqui	Quechua: <i>misqui</i> , dulce	arbusto
cacharpaya	Quechua: <i>kacharpay</i> , despedida	Fiesta
cachiyuyo	Quechua: <i>cachi</i> , salado y yuyo, hierba	Arbusto
callana	Quechua: <i>callana</i>	Olla
camincha	Quechua: <i>cacón</i>	Hierba
caracha	Quechua: <i>caracha</i> , sarna	Especie de granos
cashpa	Quechua: <i>kaspá</i> , tostado	Tortilla
cimba	Quechua: <i>simpiá</i> , trenza	Trenza
cocha	Quechua: <i>kotja</i> , laguna	Laguna, represa
colpa	Quechua: <i>colpa</i> , terrón de salitre	Especie de sal o salitre
conana	Quechua: <i>khanana</i> , molino de piedra	Molino plano de piedra
conchana	Quechua: <i>koncha</i> , fogón	Círculo de piedras

conchana	Quechua: <i>koncha</i> , fogón	Círculo de piedras
corota	Quechua: <i>korota</i>	Testículo
coto	Quechua: <i>koto</i>	El bocio
cuchi	Quechua: <i>khuchi</i> , cerdo, sucio	El cerdo
cuchimaco	Quechua: <i>khuchi</i> , cerdo, sucio	Persona muy sucia
cunca	Quechua: <i>cungo</i>	Nuca, pezcuezo
cutipar	Quechua: <i>kutuy</i> , roer, morder	Rumiar, masticar
chacra	Quechua: <i>chakra</i> , maizal	Planta de maíz
champa	Quechua: <i>champa</i> , césped	Limo y bojarascas que trae la creciente
chancuar	Quechua: <i>chankuy</i> , trituración	Moler el maíz
capliar	Quechua: <i>challpay</i> , ensopar, sopar	Probar la comida
charqui	Quechua: <i>charqui</i>	La carne una vez salada
chasqui	Quechua: <i>chazqui</i>	Mensaje y el mensajero
chatasca	Quechua: <i>zajitasca</i> , cosa aporreada	Comida hecha con charqui
chaya	Quechua: <i>ch'allay</i> , rociar, mojar	El carnaval

¿Querés recibir los productos de Bataller Contenidos en Telegram?



Sólo tenés que entrar al canal [@batallercontenidos](https://t.me/batallercontenidos) y podrás tener las ediciones de **Nuevo Mundo**, **El Nuevo Diario** y **La Pericana**

¡Y siempre gratis!

temas de la justicia



Escribe
**Eduardo
Quattropani**

Fiscal General de la
Corte de Justicia de
San Juan

El miedo al desorden

► *Claramente resulta embargarnos una sensación de profunda preocupación, de miedo, de desconcierto cuando verificamos la ausencia de orden, de racionalidad, de control. Es una sensación angustiante, muy angustiante. De ello no hay duda alguna.*

► *Por eso, más allá del mundo del derecho penal, los saqueos intentados el fin de semana pasado, nos conmueven como ciudadanos y nos deben invitar a la más profunda de las reflexiones en el sentido de valorar la presencia del Estado como necesario ordenador de la vida en sociedad.*

► *Un importante grupo de personas derribando portones, saltando mostradores, tomando la propiedad, el capital de otros, tal como pirañas, exige un conducta firme y justa por parte del Estado. De modo tal de no instalar el peligroso mensaje de vale todo, del caos, de la justificación de lo injustificable.*



► *El Estado deber responder con la ley en las manos. Los operadores de la política deben actuar con firmeza y patriotismo, evitando la ten-*

tación de obtener ventajitas de ocasión, pues en temas como este, nunca más cierto que decir que finalmente se cosecha lo que se siembra.

Crecemos con bases sólidas





Suena bien

Ya he comentado que serendipia es encontrar algo lindo sin haberlo buscado. Algo parecido me ha pasado con una palabra que no conocía: Flaner. Busqué y parece que quiere decir algo así como “paseante”, en idioma francés.

La descubrí en un video donde personalidades porteñas lo mencionaban para indicar, en el caso de ellos, a quienes caminan tranquilos y mirando el mundo y, de cuando en cuando, se sentaban a tomar café...y así seguían mirando más cómodos.

Pareciera que le asignan el significado de vagar por las calles sin rumbo, sin objetivos y abiertos a todo lo que alga a su paso. Algo como un explorador urbano, curtido en las calles como si fuera una filosofía de vivir y pensar.

También he hablado de la palabra amateur de la que me quedo con el significado de amador, que me encanta. Y se me juntaron las dos palabras y significados que, automáticamente, las relacioné conmigo. Creo ser caminador, curioso y relacionador de todo lo que veo, lo que oigo y hasta lo que huelo. Sigo



pensando y andando y, a veces, hasta escribo algo al respecto.

Me gustará, también, poder dibujarlo. Parir un pequeño dibujo del lugar, las personas o los hechos vividos y así tener una postal más completa del tema. Hasta ahora, apenas si consigo, a veces escribir algunas líneas que casi siempre comparto con los lectores; cosa que me ha costado más de treinta años de práctica. Espero aprender a dibu-

jarlos en los próximos treinta, para darme el gusto.

Como no soy profesional en ninguna de las dos disciplinas, me considero un amateur, con el significado que generalmente se le da a esa palabra. Pero como a mí me gusta el otro, el de amador. Vendría ser un Flaner Amateur, que suena importante.

¿Hasta qué edad se puede uno bautizar de nuevo?



hablemos de salud



Escribe
Gustavo Alcalá Médico cardiólogo

Infarto y capacidad laboral

Richard Bruce Cheney ha sido hasta ahora el más poderoso vicepresidente de la historia de Estados Unidos, héroe de los conservadores y villano de los liberales.

Trayectoria política

Nacido en 1941 su carrera comenzó en 1969, luego de graduarse en Ciencias Políticas en la Universidad de Wyoming, como ayudante del congresista William Steiger durante la presidencia de Richard Nixon.

El presidente George W. Bush lo nominó como Secretario de Defensa luego que el Senado no confirmara a John Tower para ese cargo. La votación a favor de Cheney fue 92 a 0. Dirigió la invasión a Panamá y la Operación Tormenta del Desierto. El 20 de enero de 2001 asume como vicepresidente de Bush y lo secunda en dos períodos hasta 2009.

Trayectoria sanitaria

Fumó 3 paquetes diario durante 20 años. El primero de sus 5 infartos de miocardio lo sorprendió a los 37 años durante la campaña para la Cámara Baja como representante de Wyoming (fue reelegido 5 veces hasta que en 1989 asumió como Secretario de Defensa). Recibió en términos generales el mismo tratamiento que tuvo el presidente Eisenhower en 1955.

Desde entonces la medicina cardiovascular creció de manera revolucionaria y Cheney se benefició de casi todos los avances. En cada coyuntura la tecnología estuvo un paso adelante de su enfermedad. Su historia clínica es un compendio de cardiología moderna.

Fue sometido a cuádruple bypass en 1988, angioplastia de urgencia a finales del 2000, cardioversor desfibrilador implantable en 2001, un dispositivo de asistencia mecánica (especie de bomba centrífuga sanguí-



Exvicepresidente Dick Cheney: “Estoy decepcionado de que no tengamos un mejor liderazgo en el partido republicano”



Su hija Liz Cheney

nea) en 2010, luego de 20 meses en lista de espera trasplante cardíaco en 2012.

Hoy con 81 años

Ofreció en enero de 2022 una punzante crítica a su propio partido por los disturbios en el Capitolio luego de las últimas elecciones.

“No es un liderazgo que se parezca a ninguna de las personas que conocí cuando estuve allí durante 10 años”, dijo Cheney a Ali Zaslav de CNN. En una entrevista con Jonathan Karl de ABC, Cheney fue aún más lejos y dijo: “Estoy profundamente decepcionado de que no tengamos un mejor liderazgo en el Partido Republicano para restaurar la Constitución”.

La representante de Wyoming (hija de Cheney: Liz) es una de las pocas voces dentro del Partido Republicano que insta a condenar lo que sucedió el 6 de enero y el papel que desempeñó el entonces presidente Donald Trump en el fomento de la insurrección.

¿En Argentina Dick Cheney se hubiera jubilado por incapacidad en 1978?



La economía de las expectativas

La economía es una ciencia social. El comportamiento de los agentes económicos tiene factores racionales, pero también influye la intuición, las emociones, y fundamentalmente las expectativas. Las ideas que han construido los individuos respecto al valor futuro de distintas variables económicas como la inflación, el tipo de cambio, la dinámica de los mercados, el consumo; entre muchas; son las “expectativas”. Desde hace tiempo, estas ideas, ya no están determinadas por los planes de gobiernos, o las informaciones públicas, o los sistemas formales.

La pregunta entonces que se hacen hoy los economistas es: ¿Qué factores determinan o condicionan las expectativas? Las respuestas son variadas y dependen de cada sociedad, cultura y circunstancias. Sin embargo, ya nadie pone en tela de juicio, la mayor importancia que tienen las creencias, respecto de la realidad proyectada.

Si repasamos la historia económica de nuestro país, podemos afirmar que Argentina, tiene una economía marcada por las miradas que los agentes económicos tienen sobre el futuro. En general, las reglas formales de la economía, establecen que cuando el precio de un bien aumenta, su demanda tiende a caer. Pero en nuestro caso, si aumenta el dólar o los autos, vamos por detrás como locos. Las decisiones tienen un poquito de componente racional, y gran parte de carga emocional, o intuición. Sin embargo, algunos pocos, sabiendo leer estas conductas, trabajan a contra ciclo, y suelen hacer diferencias importantes. Saben cuándo vender y también el momento para comprar. Esto se denomina “arbitrar”.

Pocas economías del mundo, otorgan esas oportunidades, o presen-



tan estas amenazas. Sin embargo, es lo más parecido a “la timba”.

Entonces, el desafío es poder comprender, cuales son los elementos que inciden en las expectativas de los agentes económicos. Y esa tarea, no corre de interpretar solo los anuncios de gobierno, o planes oficiales; sino es más importante evaluar como los toma la “gente”.

Sin pretender establecer un método, me animo a presentar algunas sugerencias, para prever las expectativas:

Credibilidad de quien hace el anuncio: un funcionario, o institución, el mayor activo que tienen, es el crédito a su palabra. Cuanto menor sea ese activo, el comportamiento del agente, será contrario al buscado.

Consistencia de la medida: la racio-

nalidad y coherencia de la medida, es proporcional a su adhesión. Cuando se trata de cuestiones complejas, rebuscadas, o poco claras, el comportamiento será adverso.

Comunicación: la gestualidad, el medio, modo y vocabulario; integran un combo, que favorece o dificulta la creencia del anuncio. La percepción es más importante que el mensaje.

Así las cosas, nuestros comportamientos ya no se basan solo en datos, informaciones o anuncios. Decidimos en función de lo que estas cuestiones, inciden en nuestras emociones e impresiones. Por ello, se requieren nuevas formas de construir consensos económicos y sociales. ¿Vamos en ese camino, o cometeremos los mismos errores de siempre?



AGOSTO 2022

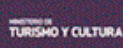
LUNES 8/08

Pocito - 18.30 hs

Loteo Olmos

Calle 12 e/ Ruta 40 y Joaquin Uñac

✉ solicitudcinemovilsj@gmail.com • [f cinemóvil san juan](https://www.facebook.com/cinemovil-san-juan)



CONVOCATORIA ABIERTA
Dirigida a la comunidad artística y cultural

14ª Feria Provincial de la Cultura Popular y el Libro

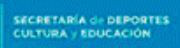
De Corazón Argentino:
Reconstruyendo memoria, lazo e identidad
• Del 12 al 16 de Octubre •

¿Querés Participar?

**DANZA - TÍTERES - MÚSICA - TEATRO -
ACROBACIAS - ARTES PLÁSTICAS - LITERATURA**

TENÉS TIEMPO HASTA EL **8 DE AGOSTO**

INSCRIPCIONES EN WWW.FERIADELIBROSANJUAN.COM.AR



**ÉSTE DOMINGO 7 DE AGOSTO
A PARTIR DE LAS 17:00HS**

**COMENZAMOS A CELEBRAR EL MES DE LA
INFANCIA
EN EL PARQUE LATINOAMERICANO**

¡TARDE DE CINE, JUEGOS Y DIBUJOS!

JORGE PALMERO INTENDENTE
MUNICIPALIDAD DE ALBARDÓN
JUAN CARLOS ABARCA DIPUTADO

TEATRO CARDINAL Corredores provinciales de teatro sanjuanino

Circo Amichis

Elenco: Luna lunera
Teatro de Titeres
Titeres / Todo público
Duración: 50 min

07/08
18:30hs

Centro Cultural de Media Agua
Entrada libre y gratuita

Instituto Nacional del Teatro, Ministerio de Cultura Argentina, Gobernación de San Juan, Ministerio de Turismo y Cultura



Feria en el Andén

Sábado 6 de agosto de 14 a 19hs
Centro Cultural Estación San Martín
Actividad gratuita



Garrafa Social

Fecha y lugar

- **VIERNES 05.08**
Unión Vecinal
Villa 12 de Octubre
09:00 Hs.
- **JUEVES 11.08**
Unión Vecinal
San Judas Tadeo
12:00 Hs.

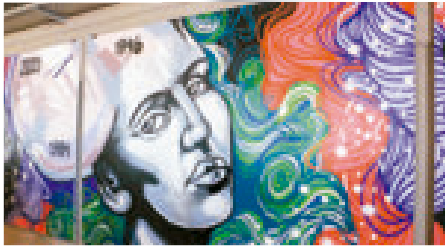


MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y DESARROLLO ECONÓMICO



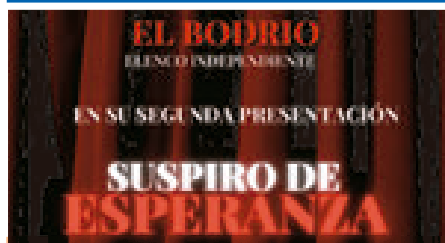
TODO PARA HACER

Envía tu info a info@nuevodiariosanjuan.com.ar
Traé personalmente tu producción cultural a
Santa Fe 236 oeste - Ciudad Tels: 4212441 / 4215056.



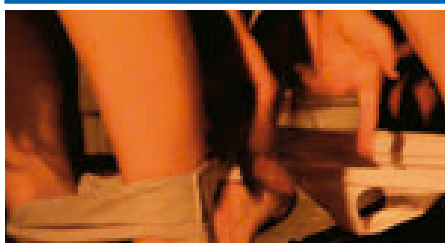
► **Se viene San Juan
Escribe 2022**

La Cámara de Diputados convoca al concurso provincial "San Juan Escribe. Premio Jorge Leónidas Escudero Edición 2022". Es abierto y gratuito para los sanjuaninos que quieran presentar sus obras literarias originales e inéditas. Las ganadoras serán publicadas a través del Fondo Editorial. En este marco, cabe destacar que la presentación será hasta el 16 de agosto, y la selección se hará hasta el 11 de octubre. El 14 entregarán los premios en la Feria Provincial del Libro de Rawson.



► **Teatro en el
Espacio Franklin**

El elenco El Bodrio presenta este 6 de agosto a las 21, la obra "Suspiro de esperanza", en el Espacio Franklin. La obra gira en torno a un grupo de adolescentes cuyas vidas son más similares de lo que creen. Juntos, lucharán contra la opresión y la corrupción. La puesta en escena será en Espacio Franklin Teatro de Arte (Entre Ríos Sur 1116, Capital).



► **"Monoambiente" en el
Espacio TeS**

El sábado 6 de agosto a las 21 y el 7 de agosto, a las 19 se presentará la obra "Monoambiente", en el Espacio Teatral Títeres en Serio, ubicado en calle Juan B.

Justo 335 Sur, Rivadavia. La obra trata de tres solitarias existencias viven un día entero en el monoambiente. El motor de la heladera es un mantra, un corazón. Intérpretes: Carla Montoya, Carolina Peña, Salomé Villalba. Dramaturgia y Dirección: Fabricio Montilla.



► **El Flaco Pailo y su
Pailoneta en San Juan**

El Flaco Pailos te invita a subirte a un viaje lleno de humor con chistes, historias y anécdotas. No faltarán los personajes con toda la impronta cordobesa y los doblajes de películas en Santiagoueño, Porteño y Cordobés. Una hora y media a pura risa para olvidarse de los problemas. La Presentación será el 14 de agosto a las 20.30 en el Cine Teatro Municipal, el valor de la entrada es de 2500 pesos.



► **Los Rancheros en
el Auditorio**

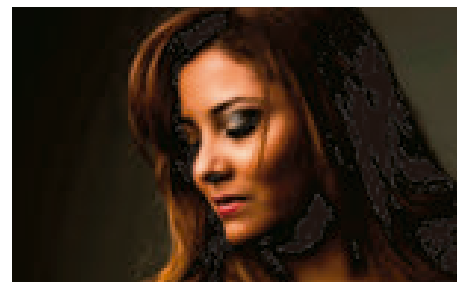
En el escenario del Auditorio Juan Victoria se presentarán Los Rancheros. El recital se llevará a cabo este sábado 6 de agosto. Las entradas ya están en venta de modo online ingresando a www.entradaweb.com.ar El precio de las mismas es de 3000, 2800 y 2500 pesos. El concierto comenzará a las 21.

► **Requiem en el
Teatro del Bicentenario**

La producción multidisciplinaria del Teatro del Bicentenario, con sello internacional, volverá a subir a escena el próximo viernes 19 de agosto a las 21. Se trata de una puesta con 15 bailarines, una actriz, un cuarteto de cuerdas y un tenor



que le ponen cuerpo a esta imponente reinención del Requiem de Mozart con talentos locales. Las entradas ya están disponibles a 800 pesos en la boletería del teatro o en tuentrada.com



► **La peña de
Giselle Aldeco**

El viernes 19 de agosto se llevará a cabo la Peña de Giselle Aldeco en el salón El Prado, por Calle 5 antes de Ramón Franco. Esto es en el Médano de Oro. En la conducción estarán Juanjo y Javier Recabarren, además de la actuación especial de Leandro Lovato. Para realizar consultas o reservas, comunicarse al 2644137277.



► **Talleres en el
Instituto Alemán**

Ya están abiertas las inscripciones para todos los cursos y talleres que se dictan en el Instituto Alemán. Las clases son grupales, dinámicas y entretenidas. Más información ingresando al www.gzsanjuan.com.ar o escribiendo a info@gzsanjuan.com.ar de 16 a 21 h (Santa Fe 114 este, 2º piso) | Teléfono: 4213409



para relajar

Un poco de humor

Por Miguel Camporro

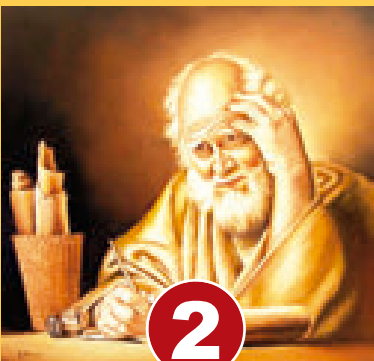
3 datos



1

Bancos

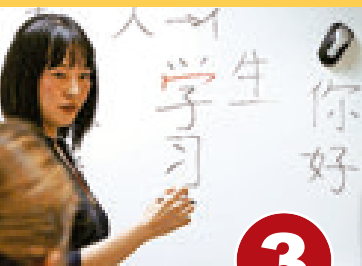
Nuestro sistema bancario moderno se basa en bancos privados creados por comerciantes venecianos adinerados durante la Edad Media.



2

Cartas

Las 13 cartas que se le atribuyen al apóstol Pablo conforman un tercio del Nuevo Testamento de la Biblia.



3

La lengua más hablada

El chino mandarín es el idioma más hablado, ya que es la lengua nativa de más de 1.000 millones de personas



Adivina quién es

- 1- Fue modelo de una famosa marca de cigarrillos, deportista y empresario.
- 2- Amante de la fotografía y la difusión del turismo sanjuanino.
- 3- Falleció en 2017.



Jaime "El Gringo" De Lara

Los inmigrantes y el 900

Entradas
\$400



Teatro Sarmiento
Ballet San Juan Nuestro Tiempo

13 y 14/08
21:30 hs

Entradas en
bit.ly/losinmigrantesyel900-13
bit.ly/losinmigrantesyel900-14

En boletería
Lunes a viernes
de 8 a 13 hs

 **TEATRO
SARMIENTO**

 **GOBIERNO DE
SAN JUAN**

**MINISTERIO DE
TURISMO Y CULTURA**