



SEGUROS RIESGOS DEL TRABAJO
SEGUROS PERSONALES
www.redseguros.com
☎ 6349-4730

ETC Magazine



www.etcmagazine.com.ar



OTT
COLLEGE

Carreras Terciarias Oficiales
Hotelería Gastronomía
Certificaciones Oficiales
☎ 4792-1958

Viernes 6 de agosto de 2004, Año 1, N° 9.
etcmagazine@fibertel.com.ar

Distribución gratuita

Contenidos

Adaptabilidad cultural	Pag. 2
Fobias y sus significados	Pag. 2
Desde Oriente	Pag. 2
Tai Chi Chuan	Pag. 2
José Ignacio García Hamilton	Pag. 3
París	Pag. 4
Paradojas	Pag. 4
El tango	Pag. 4
Chicos y Medianos	Pag. 5
Que como & Donde	Pag. 6
La Zona	Pag. 8
Teresa de Calcuta	Pag. 9
Letras Plus	Pag. 10
Confucio dijo:	Pag. 11
Clasificados	Pag. 11
Medio Ambiente	Pag. 12
2004 año de Salvador Dalí	Pag. 12

ETC Magazine Revista on Line

Una publicación exclusiva para Internet que ya disfrutaban más de 22.000 lectores al mes. Salud, Literarias, Astrología, Chicos, Reportajes, Agenda y muchas secciones más. Suscribase gratis.
www.etcmagazine.com.ar
etcmagazine@fibertel.com.ar

Nicanor González Del Solar

Un encuentro con el Puma que quería ser editor ...

Durante una reciente charla brindada en dependencias del Colegio Marín, con motivo de los Juegos Olímpicos, Nicanor González del Solar nos brindó unos momentos de su tiempo para compartir con ETC Magazine opiniones, recuerdos de su carrera de rugbier y experiencias sobre su desempeño periodístico. El ex-integrante de Los Pumas es conocedor de hasta el más ínfimo detalle de los Juegos Olímpicos a lo largo de la historia. Nadie mejor que él para hablar sobre el deporte argentino con vistas a Atenas 2004, y sobre el pasado y presente del rugby.
EM: ¿Cree que en estos Juegos Olímpicos se podrá superar la campaña anterior?

GS: Sí, esta vez sobre todo en los equipos. Te diría dos: el de las chicas del hockey y el de básquetbol; podrían lograr medallas importantes, no digo de oro, pero sí cerca de ellas. También confío en el windsurf, Espínola tiene un primerísimo nivel junto con Lange. Y los tenistas, sobre todo Nalbandian, que en canchas rápidas puede andar bien. El fútbol es una incógnita.

EM: ¿Cuán grande es la desventaja de los deportistas argentinos en comparación con los de las potencias?

GS: El desarrollo. En las escuelas primarias y secundarias de las grandes



potencias ya hacen deporte; acá no. Sólo en los clubes se puede sobresalir, y después hay que darle una dedicación plena y personal para poder destacarse.

Es muy difícil. Además el dinero, no hay viajes, los tenistas han podido viajar pero porque consiguieron sponsors.

EM: ¿De qué manera se podrían generar más recursos para el deporte?

GS: Los éxitos traerían apoyo de las empresas.

Las Leonas ahora tienen a Coca-Cola pero antes a gatas les daban corpiños y no plata.

EM: ¿Por qué se inclinó hacia el periodismo?

GS: Yo estudié Periodismo y después Filosofía y Letras. Yo quería ser el gran editor pero cuando empecé en el diario La Prensa me preguntaban:

“Ah, ¿vos sos el Puma?, a deportes”.

EM: ¿Qué cosas le aportan su experiencia como deportista a su labor periodística?

GS: Muchísimo. Un periodista que no conoce el deporte de adentro puede decir que Coria ganó 6-1 6-2, pero el que jugó sabe en qué forma puso la mano, cómo saca, cómo es la estrategia, cómo va a la red. El haber sido deportista te ayuda a saber qué es una concentración, qué es representar a la Argentina. Es ventaja haber sido deportista.

EM: ¿Los jugadores de rugby deben ser amateurs o no?

GS: Tendrían que ser profesionales porque el mundo es profesional.

EM: ¿Qué futuro le augura a Los Pumas?

GS: Si consiguen entrar en algunas de las copas internacionales van a crecer, pero si siguen aislados como hasta ahora, no. Lo que hacen Los Pumas es maravilloso, no están en el torneo Seis Naciones, ni en el Tres Naciones, no están en el Super Twelve, ni en la Copa de América, en el Pacífico. Es un milagro que aquí en Sudamérica haya un equipo que sea sexto o séptimo del mundo.

EM: Después de Gales '99, ¿es injusto considerar un fracaso lo hecho por Los Pumas en el último Mundial?

GS: Fracaso no es, pero no alcanzaron la meta anterior.

Jorge Castro

restaurant

makro

Invita a sus clientes y público en general, a la mejor cocina de Olivos, en un salón climatizado con estacionamiento propio, seguridad y rápido acceso a Panamericana.

MAKRO LIGHT	\$ 5,50 *
MAKROMANÍA	\$ 6,00 *
MAKRO EJECUTIVO	\$ 8,00 *
MAKRO CHEFF	\$ 10,00 *

* Todos los menús incluyen gaseosa o agua mineral de 500 cc.

Cafetería de 8 hs. a 22 hs. Almuerzo de 11 hs. A 15 hs.
Cena de 20 hs. A 22 hs.

Abierto todos los días en Esteban Echeverría 2870
(Panamericana entre Ugarte y Pelliza) Olivos.



Adaptabilidad cultural

Actualmente es tema de debate casi cotidiano, en la vasta red de ubicaciones sociales, políticas, geográficas y hasta económicas, el significado actual de adaptación cultural. Un rasgo básico de la condición humana es la capacidad de adaptación. En todas las culturas conviven entornos de aprendizaje organizados, conductas fomentadas y otras sancionadas, modos determinados de aprender y transmitir contenidos y habilidades culturales.

En algunos pueblos existen formas de organización social, en las que todo el grupo y las actividades que llevan a cabo sus integrantes, giran alrededor del aprendizaje inicial, y otras en las que las diversas vertientes socializantes, en ciertas circunstancias y con determinadas características, se amalgaman, dividen o hasta entran en contradicción.

Durante su existencia, tanto los seres como las organizaciones, transitan situaciones dinámicas que originan reacomodamientos del patrimonio cultural de origen y del abordaje de los modos de relacionarse o de no hacerlo.

En Antropología se entiende el concepto de cultura como proceso y como producto. Como principal mecanismo adaptativo de la especie humana en lo que se refiere a formas de vida, sistemas de relaciones y organización de la experiencia y del pensamiento.

Esta adaptabilidad es lo que permite reconocer la maravillosa dinámica de las posibilidades de los seres humanos para el aprendizaje, la ubicación y la evolución.

Diana Álvarez

Misceláneas

Fobias y sus significados

Fobia es el término con que se designa al temor irracional que sufren algunas personas. La palabra fobia combinada con otros sustantivos distinguen diversos tipos de miedos injustificados. Alguno de ellos se los nombra como:

- Acrofobia:** temor a las alturas.
- Aelurofobia:** miedo a los gatos.
- Agorafobia:** miedo morboso a cruzar campos abiertos, parques, plazas y otros lugares no protegidos.
- Algofobia:** miedo a experimentar dolores.
- Amatofobia:** miedo anormal a la suciedad.
- Amaxofobia:** miedo morboso a estar en vehículos en movimiento.
- Androfobia:** miedo a los hombres.
- Antropofobia:** temor a la gente.
- Astrafobia:** miedo a las tormentas, truenos y relámpagos.
- Autofobia:** miedo a estar solo.
- Batofobia:** miedo a las profundidades, consiste en el temor permanente de caer desde gran altura.
- Catagelofobia:** temor a ser ridiculizado.
- Cinofobia:** miedo a los perros.
- Claustrofobia:** miedo a estar confinado en un lugar cerrado.
- Chronofobia:** miedo mórbido al paso del tiempo.
- Entomofobia:** miedo a los insectos.

- Fotofobia:** horror a la luz.
- Ginefobia:** temor a las mujeres.
- Hodofobia:** horror a los viajes.
- Iofobia:** miedo a ser envenenado.
- Kakorafiofobia:** exagerado miedo al fracaso.
- Mysofobia:** miedo irracional a la contaminación.
- Nictofobia:** miedo mórbido a la oscuridad.
- Nosofobia:** miedo a las enfermedades.
- Ochlofobia:** temor a las multitudes.
- Ofidiofobia:** extremado temor a las serpientes.
- Traumatofobia:** miedo a los accidentes.
- Triakaidekafobia:** miedo irracional al número 13.
- Xenofobia:** desconfianza, temor o rabia hacia los extranjeros.
- Zoofobia:** miedo a los animales.

Diseño Web

**EZ Multimedia
& Digitalización**

Presupuestos sin cargo

☎ 4761 - 0769

www.ezdigitalizacion.com

Cuidados

Desde Oriente

Hay que destacar que la Medicina China es esencialmente preventiva (la prevención es el objetivo principal de la MCH), además de curativa. Un buen médico Chino no se mide en función de cuántos de sus pacientes se curan, sino más que nada, por cuántos de sus pacientes no se enferman. La Medicina China tiene muchas herramientas para prevenir y reestablecer el buen funcionamiento orgánico. Entre ellas: la acupuntura, la moxibustión, la herboristería, la dieta, el Qi Gong (Chi Kung) y otras disciplinas como el Tai Chi Chuan, el Tui Na (masaje terapéutico Chino), la respiración y el uso de sonidos terapéuticos.



Acupuntura

La acupuntura nace en China hace más de 5.000 años en el Valle del Río Amarillo. En el año 600 de nuestra era Japón envía médicos a China para aprender la técnica. Occidente toma conocimiento de esta práctica en el siglo XVII a través de los jesuitas. En 1930 Soulié de Morant estudia en China con grandes maestros y funda en París la Sociedad Francesa de Acupuntura.

A partir de allí la técnica se extiende por toda Europa y actualmente se practica en casi todos los países del mundo. En nuestro país fue el Dr. José Antonio Rebuelto (que la practicaba desde 1948) quien funda la Sociedad Argentina de Acupuntura, que inicia sus actividades en 1955. Por primera vez, a partir de agosto de 2003 se comenzó un curso de postgrado, para médicos, en la Facultad de Medicina de la U.B.A. En Argentina la acupuntura está reconocida como "acto médico" por el Ministerio de Salud, pero aún no obtuvo reconocimiento como especialidad. En muchos otros países (Brasil, Canadá, Inglaterra, Francia, México, Venezuela, Estados Unidos) se enseña en universidades desde hace años. Cada país tiene una legislación diferente con respecto a quienes pueden practicar la acupuntura; por ejemplo: en Francia no es necesario ser médico (en medicina occidental), sino haber cursado estudios como Acupuntor Tradicional. En nuestro país, la legislación vigente sólo permite esta práctica a médicos diplomados.

Silvia Hernández
Lic. en Terapias Complementarias

Cuidados

Tai Chi Chuan

Esta disciplina es simultáneamente un arte marcial, una vía de meditación y una gimnasia suave. Practicado originalmente en China, se expande a pasos agigantados por el mundo entero, gracias a su perfecta adecuación a las necesidades actuales de equilibrio y relajación. Sus ejercicios son una sucesión de movimientos que se desarrollan a partir del centro de equilibrio del alumno, a un ritmo muy lento, y cuya finalidad esencial consiste en dejar que nuestra energía interior se almacene, y al mismo tiempo, fluya por todo el cuerpo. Para el practicante significa una búsqueda de la "conciencia del vientre", del centro de gravedad del cuerpo, un trabajo de

relajación y respiración profundas. Esta disciplina puede ser practicada por todos, sin distinción de sexo ni edad. Tiene numerosos efectos fisiológicos, entre ellos el mantenimiento de la flexibilidad articular y vertebral, la regularización de la circulación sanguínea y la mejoría del retorno venoso. Como vemos puede ser comenzado en cualquier momento, cada uno a su propio ritmo, al aire libre o en lugares reducidos. Iniciarse en esta verdadera meditación en movimiento brindará innumerables beneficios tanto físicos como mentales que no tardarán en experimentarse.

Prof. Enrique D. Álvarez



Flores del Alma

Esencias Florales
Argentinas

Informes: Hersilia Oneto

☎ 4983-6973

www.esenciasargentinas.com.ar

Psicoterapia Gestáltica
Jóvenes de 19 a 29 años

Lic. Paula Branda
Lic. Diego Nieves
(Terapeutas de "La Casa de Floresta")

Av. Libertador 16184 PB "E"
S. Isidro - (Frente a la Catedral)

Informes:

☎ 4671-0915

☎ 4637-1934



José Ignacio García Hamilton

El periodista, abogado y escritor argentino habla de sus inicios y su presente profesional. También da a conocer su postura sobre la dirigencia política y la actualidad argentina



José Ignacio García Hamilton

En su vida, José Ignacio García Hamilton ha logrado desarrollarse de manera exitosa como periodista, abogado y escritor, aunque dice no tener preferencia por una u otra actividad. "Todas me gustan, en cuanto me permiten progresar intelectualmente, defender causas justas y desarrollar ideas", enfatiza.

Es un grande que, desde chico, respondió a su vocación y sus ideales, y hoy recuerda anécdotas de su infancia y de sus inicios como periodista, en su Tucumán natal. "En la escuela primaria me hacían trabajar con el libro *La Razón de mi Vida* de Eva Perón y escribir todos los días: *Año del Libertador General San Martín* después de la fecha. Sentí entonces una sensación de sofocación, de algo obligado que se imponía mediante el autoritarismo y el miedo, que seguramente décadas después, originó algunos de mis libros que tienen que ver con la libertad", se acuerda García Hamilton, que por esos años, ya empezaba a desarrollarse como periodista. "Todavía en la escuela primaria, empecé a trabajar en el diario *La Gaceta*, de Tucumán, de propiedad de mi familia y que dirigía mi padre. El "sueldo" de 10 pesos me lo pagaba el Jefe de Publicidad, a quien yo ayudaba a corregir los avisos clasificados", comenta quien es hoy uno de los directivos de *La Gaceta* de Tucumán. Además, tiene su propio estudio jurídico que, desde 1975, asesora a empresas y particulares en diversas áreas.

En él, se ha rodeado de jóvenes profesionales, incluidos sus dos hijos mayores, que son abogados. Dice que el contacto con la juventud siempre ayuda: "cuando uno es joven debe aprender de los grandes; y cuando uno es maduro debe aprender de los jóvenes, que saben más y tienen una actualización propia de su edad", agrega.

Como escritor, se interesó por grandes personajes como Domingo Faustino Sarmiento, José de San Martín, Simón Bolívar y Juan Bautista Alberdi, a quienes la historia argentina recuerda como figuras heroicas y casi mitológicas; sus libros contribuyeron, en gran medida, a desmitificarlos y humanizarlos. Al respecto comenta: "siempre admiré a las personas capaces de rechazar los valores y la cultura de su época, que trataron de construir una sociedad más igualitaria y progresista". Por otra parte, y en cuanto a los "próceres" de hoy, el autor de "Simón, la vida de Bolívar" -biografía de Bolívar-, "Vida de un Ausente" -biografía novelada de Alberdi- y "Cuyano Alborotador" -sobre Sarmiento-, comenta que: "siempre hubo buenos y malos dirigentes. Se recuerda a los brillantes y a los grandes transformadores, como Alberdi y Sarmiento, por ejemplo. En los últimos 50 años la Argentina declinó notablemente, por lo cual no abundan los grandes nombres para evocar".

José Ignacio García Hamilton también se desempeña como docente universitario. "Fui profesor de la Universidad Kennedy, pero ahora sólo estoy en la U.B.A. -Universidad de Buenos Aires-. Estudié y me recibí de abogado en la Universidad Nacional de Tucumán y me doctoré en la U.B.A., ambas estatales y gratuitas.

La docencia en la U.B.A., con un sueldo prácticamente simbólico, es una forma de devolver lo que recibí. Además el contacto con los jóvenes y el ejercicio de la docencia lo mantienen a uno actualizado", remarca.

Sobre la Argentina actual

Nuestro país, en los últimos 150 años, pasó de ser una nación rica, que hasta prestaba dinero a los Estados Unidos, a ser un país empobrecido y endeudado. García Hamilton explica que la principal causa de este fenómeno es: "la cultura del despilfarro, ejercitada sucesivamente por gobiernos populistas civiles y militares, que desde 1946 dilapidaron nuestras reservas, luego emitieron dinero generando inflación y finalmente tomaron créditos externos que nos llevaron al colapso y el default".

También en Argentina, se evidencia una profunda crisis social e institucional. En innumerables conferencias, que brinda durante el año, invitado por instituciones y órganos gubernamentales de todo el país, García Hamilton se encarga de remarcar que esta situación puede revertirse mediante la educación. "Hay que pregonar y dar el ejemplo de una cultura de trabajo. Así se hizo a partir de 1853 y hasta las empresas públicas, como el Correo, los bancos oficiales y la docencia fueron durante la primera mitad del siglo XX, usinas de laboriosidad, donde muchos argentinos aprendieron a trabajar.

Los frigoríficos y los ferrocarriles fueron también escuelas de trabajo, pero cuando estos últimos pasaron al Estado esa cultura se fue

perdiendo" dice el entrevistado, quien a pesar de la coyuntura de violencia y miseria, no cree en una vuelta a las dictaduras, y expresa: "muchos liberales, cuando se asustan por la violencia, se vuelven fascistas. Pero esperemos que las cosas no pasen a mayores y conservemos la democracia, que es el único sistema en que se vive con dignidad".

José Ignacio García Hamilton, un pensador de nuestro tiempo que sin dudas se constituye como un verdadero formador de opinión para quienes lo leen y escuchan.

Laura Zavoyovski

Diana Boutique[®]

Talles del 42 al 60

Horario:
Lunes a Viernes 9 a 20
Sábados: 9 a 13

Av. SAN MARTIN 1996
FLORIDA (1602)
E-mail:
dianaboutique@arnet.com.ar
website:
www.dianaboutique.com.ar
TEL./FAX: 4718-0558

En Televisión:
"Diana Presenta"

Martes 20 hs.
Sábados 16 hs.

Canal 5 de Vicente López
Canal 7 de Cablevisión
Canal 13 Multicanal

Proteja sus Ingresos Laborales

Asegure el Nivel de Vida de su Familia con
Seguros de Ingresos Protegidos y Accidentes Personales
Económico y efectivo



Boston

Una compañía UNUM.

Informes: 15-4197-4786
consultas@redseguros.com

www.redseguros.com



Casa del Sol

"Un lugar donde encender el conocimiento
y la creatividad"

Clases de Bajo:

Todos los estilos. Ejercicios de estimulación y relajación de manos y dedos. Escalas - Improvisación - Armonía - Lectura.

Clases de Inglés:

Todos los niveles. Exámenes internacionales, First, Proficiency y otros. Conversación en general y para viajero. Apoyo escolar.

Clases de ejercicios

Bioenergéticos:

Una forma de encontrar tu ritmo interior, propio y único a través de técnicas de Respiración, Enraizamiento (Grounding) y Relajación. Y así sentirte mejor plantado en tu día y día.

Clases semanales de ejercicios:

Sábados de 11 a 12 Hs.
Confirmar asistencia en la semana

¡Tu consulta es Bienvenida!

Tel: 4794-6374 - casadelsolyin@yahoo.com.ar



París

París, la Torre Eiffel y más para quienes coleccionan imágenes inolvidables

De las imágenes de la urbe gala, el Arco del Triunfo, monumento dedicado a los ejércitos franceses y al soldado desconocido, y la Catedral de Nôtre Dame, concluida en el siglo XIV, son de las más famosas y conocidas.



Tampoco se pueden dejar de visitar los Campos Elíseos, que en sus casi dos kilómetros de extensión reúne monumentos de suma importancia como el Obelisco de Luxor, el antes mencionado Arco del Triunfo, y también la Plaza de la Concordia. Para los que se deleitan con las visitas a museos, su estadía en París puede ser eterna debido a la gran cantidad de estos en la capital francesa.

Uno de los más famosos, sino el más, es el Museo del Louvre, que ofrece a través de siete secciones que abarcan desde la antigüedad hasta el siglo XIX, con piezas antiguas procedentes de Egipto, Grecia, Roma, pinturas y esculturas, una travesía por la historia mundial. Además, cuenta con cuadros de los mejores artistas de la historia del arte, convirtiéndose en una de

las mejores pinacotecas del mundo. Otro lugar imposible de dejar de visitar, es la Grande Arche, un impresionante edificio construido para conmemorar el aniversario número doscientos de la Revolución Francesa y dedicado a los Derechos Humanos y a la Juventud del mundo, así como tampoco las Catacumbas y Los Inválidos, sitio donde está sepultado Napoleón. Pero si hay algo que se lleva todas las miradas en París es la Torre Eiffel, la figura representativa por excelencia de la ciudad. Su imponente estructura consta de trescientos veinte metros de altura, siete mil toneladas de acero, más de dos millones de remaches y una escalera de mil seiscientos veinticinco peldaños.



Fue construida con motivo de la celebración de la Exposición Universal de 1889. Además de su cautivadora belleza, París ofrece una amalgama de variedades para el disfrute y el descanso de los turistas, cualquiera sean sus gustos y edades.

Jorge Castro

Paradojas del Martín Fierro

“A un cantor lo llaman bueno,
Cuando es mejor que los piores...”

“... Parece que sin largar
Se cansaron en partidas”.

“Y sepan que ningún vicio
Acaba donde comienza”.

“Pues son mis dichas desdichas
Las de todos mis hermanos...”

“Es la memoria un gran don,
Calidad muy meritoria—
Y aquellos que en esta historia
Sospechen que les doy palo—
Sepan que olvidar lo malo
También es tener memoria”.

En el contrapunto de la payada se
encuentra el Moreno que no se queda
atrás en la calidad de sus paradojas:

“Pinta el blanco negro al diablo,
Y el negro, blanco lo pinta...”

“Los cielos lloran y cantan
Hasta en el mayor silencio...”

“... Mas conocer su inorancia
Es principio del saber”.

“Dende que aprendí a inorar
De ningún saber me asombro...”

“No te trábes lengua mía,
No te vayas a turbar—
Nadie acierta antes de errar...”

Otro personaje, Picardía, habla sobre
un contingente con el que tuvo que ir a
la frontera y relata que nunca llegaba la
paga o alguna clase de abastecimiento.

“Todo parece estudio—
Va con meses atrasaos
De gente que ya no está.

Pues ni adrede que lo hagan
Podrán hacerlo mejor,
Cuando cai, cai con la paga
Del contingente anterior.

Hernández, José *El Gaucho Martín Fierro*. (1872) Buenos Aires: Editorial Oriente, 1975
Hernández, José *La Vuelta de Martín Fierro*. (1879) Buenos Aires: Editorial Oriente, 1975

El Paradojista
www.paradoxportal.com.ar

El tango

Nuestro baile ciudadano que nos identifica mundialmente



Siempre ha sido controvertido el tema de ubicar un origen geográfico para el tango. Sin embargo, con el correr del tiempo, los especialistas en la materia coinciden en que el primer lugar en que se bailó fue en Cuba.

En lo musical es innegable su raíz afro y la influencia recibida del candombe, así como del flamenco, también de la coreografía de la milonga y del ritmo latinoamericano de la habanera.

Con respecto a su etimología, la palabra muy probablemente deviene de una deformación fonética del nombre Shango, dios negro de las tempestades.

En el idioma “Nago” de los negros de Nigeria, el nombre de ese dios se escribe Sango.

El sonido de la S en el nago no es como la CH francesa ni el de la SH inglesa, en cambio asemeja a una S castellana, muy silbada, de manera que el variar de sango a tango se pudo asimilar con mucha facilidad.

En la región del Río de la Plata el tango se gestó alrededor de 1870 y 1890, en las zonas portuarias de Buenos Aires y Montevideo.

En nuestra tierra fue originariamente baile de burdeles y conventillos, bailado entre hombres, compraditos, y orilleros que frecuentaban ambientes integrados por nativos e inmigrantes europeos, entre ellos alemanes que aportarían los sonidos de sus acordeones que hoy insuflan su recuerdo en los aires del bandoneón.

En sus albores esta danza debutó en el Café Tarana, conocido luego

como el Café Hansen, El Kiosquito, La Glorieta, La Red y El Velódromo.

Adquirió su perfil definitivo con la incorporación de la mujer y de las letras tan particulares que lo identifican como nuestra canción ciudadana.

Bar Sur - Tango Danza Show
Estados Unidos 299 - San Telmo
☎ 4362-6086
www.bar-sur.com.ar
info@bar-sur.com.ar


Servicios de Desarrollo Empresarial
...cuando la diferencia importa
Asistimos a Particulares, Empresas y Organizaciones en
Procesos de Cambio, Equipos, Desarrollo del Potencial Creativo y de Liderazgo
Lic. Alejandra Benitez
Especialista en Creatividad y Liderazgo
4791-5332/15 5028 1262
abcreativa4@hotmail.com

Conozca Buenos Aires y el Delta a bordo de los

Catamaranes “Libertad”



Fiestas - Celebraciones - Eventos

Casamientos - Cumpleaños

EXCURSIÓN AL DELTA
SÁBADOS: 16 Hs.

Río Luján y Río Tigre
Parque de la Costa

Duración: 2,15 hs. Precio: \$12

DOMINGOS Y FERIADOS
15, 16 y 17 Hs.

15 y 16 Hs. **Ciudad Universitaria**
Duración: 45 min. Precio: \$6

17 Hs. - **Río Luján y Canal de Vinculación**
Duración: 45 min. Precio: \$10

NIÑOS HASTA 8 AÑOS GRATIS

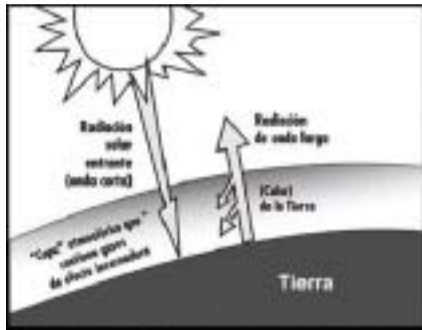
Boletería y Embarque: Puerto de Olivos

INFORMES: 4799-6030



www.etcmagazine.com.ar/chicos

Calentamiento del planeta



Nuestro planeta se está calentando. Los últimos 10 años han sido los más calurosos desde que se llevan registros y los científicos anuncian que en el futuro serán aún más calientes.

La mayoría de los expertos están de acuerdo que los humanos ejercen un impacto directo sobre este proceso de calentamiento, generalmente conocido como el "efecto invernadero".

El efecto invernadero es una condición natural de la atmósfera de la tierra.

Algunos gases, tales como los vapores de agua, el dióxido de carbono (CO₂) y el metano son llamados gases invernadero, pues ellos atrapan el calor del sol en las capas inferiores de la atmósfera.

Sin ellos, nuestro planeta se congelaría y nada podría vivir en él.

A medida que el planeta se calienta, los cascos polares se derriten.

Además el calor del sol cuando llega a los polos, es reflejado de nuevo hacia el espacio. Al derretirse los casquetes polares, menor será la cantidad de calor que se refleje, lo que hará que la tierra se caliente aún más.

El calentamiento global también ocasionará que se evapore más agua de los océanos. El vapor de agua actúa como un gas invernadero. Así pues, habrá un mayor calentamiento. Esto contribuye al llamado "efecto amplificador".

Fuente: Este texto pertenece a www.ecoportal.net/temas

Las migraciones de las tortugas marinas

Las tortugas marinas son reptiles. Por tener la sangre fría se los clasifica como ectotérmicos. Su piel es escamosa, poseen un corazón con tres cámaras y respiran mediante pulmones. La mayoría de los reptiles ponen huevos. Los reptiles son una especie muy fuerte y antigua, sus antepasados fueron anfibios primitivos que vivían tanto en tierra como en agua dulce. Durante su evolución sobrevivieron fuertes cataclismos naturales y tuvieron que adaptarse para poder continuar con su existencia hasta nuestros días.

Actualmente, de las 6.000 especies de reptiles, unas 210 especies son tortugas marinas y de agua dulce.

Muchos animales realizan largos viajes para conseguir un mejor clima, encontrar alimento o el lugar más adecuado para tener a sus crías. Tienen una especial habilidad para orientarse se guían por el sol, las estrellas, las corrientes de aire, las corrientes de agua, etc, y por supuesto todos ellos tiene mucha memoria. A estos viajes se les llama: migraciones.

Miles y miles de tortugas marinas migran a las costas de aguas tropicales y templadas en el Océano Pacífico.

En sus playas las tortugas hembras escarban un agujero en la arena con sus aletas, (estas aletas son una adaptación de las patas que poseen las tortugas de

tierra) en cada uno de esos huecos depositan más de cien huevos, luego los cubren con la arena. Dejándolos allí retornan para el mar. A las nueve semanas las primeras crías salen de sus huevos y ellas van también, hacia el mar. Muchas no lograrán salvarse de ser alimento de otros animales, como por ejemplo las gaviotas y los lagartos, y aún en el mar no estarán libres de los tiburones.



Cuando sus caparzones se endurecen logran más fuerza para sobrevivir.

Las tortugas marinas son apreciadas como alimento y por el valor de sus caparzones que se utilizan para realizar muy diversos objetos. Esto ha ocasionado que deba preservarse su especie evitando la captura indiscriminada, lo que afortunadamente se realiza en varias partes del mundo, por ejemplo en México se establecieron campamentos para su estudio y conservación. En estos campamentos se protegen de uno a dos millones de crías por año y se capacita a los pescadores y su entorno para la mejor protección de esta especie.

Fechas destacadas de Agosto

09 Día Internacional de las Poblaciones Indígenas

12 Día de la Reconquista de la Ciudad de Buenos Aires

17 153 Aniversario del Fallecimiento del Gral. José de San Martín

21 Día Mundial del Folclore

26 Día de la Solidaridad (nacimiento de la Madre Teresa de Calcuta)



Los rios y los pueblos



Muchos pueblos antiguos se establecieron cerca de los ríos, debido a que así tenían el agua que precisaban para su consumo y para el riego de los cultivos. También porque por los ríos navegaban las embarcaciones con las que se realizaba el comercio, así podían vender o comprar lo que precisaran. Por ejemplo, en Asia en la región que actualmente es Irak, a orillas de los ríos Eúfrates y Tigris se originaron dos grandes civilizaciones: la de los Sumerios y la de los Babilonios. ¡Hace más de 5000 años! Actualmente muchos pueblos y ciudades se continúan levantando a orillas de los ríos

Únicas fotos de San Martín

Siendo San Martín ya anciano, a la edad de 70 años (en 1848), su hija Mercedes lo convenció para que posara por primera y única vez ante la cámara de un fotógrafo. En 40 segundos de inmovilidad su imagen quedó estampada en una chapa de 12 x 10 cm. Esta manera de sacar fotos fue la primera conocida y se llamaban daguerrotipo, debido a que su creador fue Daguerre, un francés que impuso este sistema en Francia y el resto del mundo.

Durante la sesión se tomaron dos daguerrotipos, de los cuales sólo uno se conserva actualmente en el Museo Histórico Nacional.



Clases de Dibujo pintura

- Técnicas mixtas.
 - Armado y entelado de bastidores para pintar.
 - Tratamientos de superficies.
 - Preparación de colores al óleo.
 - Técnica de la acuarela.
- Asesoramiento sobre preparación de exposiciones.
Horarios Flexibles. Todas las clases a domicilio.

Profesor: Carlos D. Rios
Telefono : 4797-4791 de 18 a 23 hs



DARK INFORMÁTICA

Equipos Redes Insumos Accesorios
Servicio técnico a domicilio o en nuestro laboratorio en 24 hs.

Promoción:
Pilas recargables AA \$5,00

☎ 4793-9016

Avda. Santa Fe 1599 - Martinez
dark@fibertel.com.ar



Contratá tu cumple en el local de Alvear 81 (Martínez) y presentando este cupón tendrás un 10% de descuento en Juguetería Carrousel, Alvear 44 (Martínez)
☎ 4512-2820



www.etcmagazine.com.ar/sabores

¡Salute!

Icewine

Dulzuras del frío

El *icewine* o *eiswein*, "vino de hielo", en su traducción literaria, surge en Alemania alrededor del 1794. Las uvas eran dejadas en la vid, hasta la primera helada, lo que ocasionaba que el frío/congelamiento concentrara los azúcares y aromas de la fruta. Los procesos se refinaron, y hoy en día el *icewine*, es una bebida muy valorada, con producción en Alemania, Austria y Canadá. La región del Niagara en Ontario, Canadá, es una de las zonas mundialmente más reconocida en cuanto a su elaboración. Una de las condiciones básicas, estipuladas en la reglamentación de su producción, es que el congelamiento de la uva se produzca de forma natural y no vía procesos mecánicos. La temperatura ideal es entre -10° a -13°C al momento de la recolección. Esto provee el nivel óptimo de azúcares y aromas en la fruta. Cuando las uvas están en su punto justo, son recogidas manualmente. Rígidas por la congelación, las uvas se prensan antes de que se descongelen. Esto hace que toda el agua se quede en la prensa y sólo pase a los depósitos un mosto dulce, pegajoso y escasísimo.

Sabores

Recreando la cocina

Deconstrucción



Ferrán Adrià - Foto: Francesc Guillamet

Cocina de *fraccionamiento* o simplemente *deconstrucción*, ambas denominaciones de un mismo concepto de vanguardia, en lo que a cocina moderna se refiere.

Impulsada por la constante búsqueda de algo nuevo, entiéndase superación, ego creativo o simplemente la necesidad de llevar a extremos inimaginables las artes culinarias, la idea consta en conservar la esencia (gen) original de los sabores tradicionales de un plato, pero desarmando éste en cada uno de sus componentes, que se trabajan por separado, alterando su textura original a través de procesos químicos o tecnológicos.

Como resultado: presentaciones de lo más novedosas, que finalmente en el paladar del comensal se funden y traducen en ese sabor original, registrado en la memoria gustativa. Sintetizando, llegar al mismo sabor o percepción final, pero por otras vías. El máximo referente de este movimiento, es el español Ferrán Adrià,

que desde su restaurante, *El Bulli*, en Girona, arremete con las más insólitas interpretaciones de lo que otrora fueran preparaciones tradicionales. Propulsor de una cocina creativa, como el mismo la llama, busca exaltar en cada plato los sentidos al máximo. Con un primer impacto, que logra a través del efecto sorpresa, resultante de pedir una cosa y recibir algo, ya desde la presentación, totalmente inesperado. Preparaciones en donde las texturas sólidas se transforman en etéreas espumas, mousses, gelées o sorbetes; de gran importancia respecto al juego de contrastes entre temperaturas y texturas, poco delimitada en cuánto a los sabores salado y dulce y de

presentación minimalista y en concepto de bocados. Una cocina mágica, de transformación, casi una invitación al juego para el comensal. Propuesta polémica si las hay, los tradicionalistas dirán que esto no es comida, mientras los más innovadores reafirmarán así una vez más, que la cocina es un arte y resiste las más variadas interpretaciones; interpretaciones que en la mayoría de los casos, comparables quizás a los diseños más extravagantes de la alta costura, no van más allá de las pasarelas, o como en éste caso de los restaurantes especializados. Convengamos que no es una cocina casera, fácil de realizar en cualquier hogar y hasta restaurante, requiere de un vasto conocimiento de causa y larga experiencia en el oficio, además de tecnología no siempre disponible, pero que más allá de los prejuicios, siempre sorprende al comensal.

Pamela Bentel

Bazar Gastronómico YRIGOYEN

TODO PARA LA GASTRONOMÍA
VAJILLAS - MÁQUINAS

Tel. 4717 - 6808
Tel. Fax 4836-1098

HIPÓLITO YRIGOYEN 1742
MARTÍNEZ

Para anunciar y publicar en
Que como & Donde



Llamar al: ☎ 4793 - 4730
Llamar al: ☎ 15 - 5013 - 2809

Lunes a Viernes
de 10:00 a 19:00 hs.

Las manos en la masa

Cordero a la turca

Un plato lleno de aromas y sabores, para hacerle frente al frío

Ingredientes:

500gr. cordero (pata)
50gr. panceta ahumada
10 hongos secos
1 manzana verde
1 cda. colmada de pasas de uva negras
20 grms.maizena
1cda. colmada de Curry
sal/pta
½ l. de agua
arroz cantidad necesaria

Procedimiento:

Cortar la panceta en daditos y saltarla, agregar la carne de cordero cubeteada y dorar. Rehidratar los hongos en una taza de agua tibia, durante una hora y luego picar de forma gruesa.



Agregar a la carne y sazonar con la sal y el curry, cubrir la preparación con el agua y dejar cocinar a fuego bajo durante aproximadamente 20 minutos.

Luego incorporar la manzana cortada en pequeños daditos y las pasas, también rehidratadas.

Dejar cocinar unos minutos más y agregar finalmente la maizena diluida en un poco de agua, a fin de espesar. Rectificar la sazón.

Aparte preparar arroz blanco al dente, para acompañar.

Gastronews

UCA-CURSO DE POSGRADO DE ESTRATEGIA Y MARKETING EN BEBIDAS Y ALIMENTOS

Inicio: 11/8

Información: 4552-2711 /24 int. 43 al 45

BODEGAS Y VIÑEDOS ORFILA

Esta bodega presentó sus variedades cosecha 2002, en botella con termómetro incorporado en la contra etiqueta y está diseñado para medir la temperatura del vino en forma permanente. Desarrollado por Thermo Wines, con la más avanzada tecnología. Los especialistas recomiendan para su guarda un promedio de 15° C, y para su consumo: entre 6° C y 12° C los blancos, y de 12° C a 18° C los tintos. El tono verde en el termómetro indica la temperatura del contenido.

Espectáculos:

Todos los sábados a las
21:30 hs.
Reservas al 4790-8999

Ricardo Gutiérrez 1082
Olivos



Gandini
Bar cultural

Como en casa, siempre algo diferente en el menú del día:

Costillitas de cerdo con puré de calabaza o manzana o canelones caseros de verdura y queso, con bebida y café incluido: \$9,50

Minutas hasta las 16 hs.

Desayunos y meriendas con pastelería casera

Abierto todos los días



www.etcmagazine.com.ar/sabores

El destacado

La Hermana Bernarda

Así se la conoce a María Bernarda Seitz, la religiosa que desde sus programas de televisión y sus libros, hace llegar al público sencillas y sabrosas recetas de cocina. Su larga experiencia culinaria comenzó desde muy niña. Recuerda que al no saber aún reconocer las horas en el reloj, su mamá la ubicaba en el tiempo diciéndole que, cuando la sombra llegaba a la pared de su casa era el momento de poner la cacerola al fuego. En nuestra breve charla telefónica me cuenta que actualmente se ha retirado de la gran exposición ante los medios periodísticos. Como integrante de una congregación sigue los consejos, al respecto, recibidos de su Superiora.

Me comenta que realiza su tarea con amor, sabiendo que está compartiendo el don que Dios le dio, ayudando a comprender que el cocinar es un medio para acercarse al otro de la mejor manera: "una madre que ve a su hijo llegar a la casa sin dialogar, puede decirle: Sentate, preparé algo rico para vos", y esa misma excusa puede usarse con cualquier otro miembro de la familia o amigos.

Ante mi comentario sobre su convicción y alegría por su tarea, la Hermana Bernarda, con acento que indica su ascendencia suiza, resalta: "San Pablo dice que Dios le da a cada uno un don. Ese don tenemos que trabajarlo para el bien de los

demás y con él nos tenemos que santificar. Algunas personas hablan, otras enseñan, otras predicán. Yo, cocino." Nos despedimos. Escribo esta nota y entro en mi cocina con la seguridad de que estoy completando mi día de la mejor manera: preparando algo sabroso para los míos.
Sus libros: 100 Recetas, 100 Recetas Dulces, Recetas económicas y algo más...



María Chávez

Ideas Makro

Mensajes ocultos

Alguna vez le habrá pasado que por necesidad, aburrimiento o simple curiosidad se puso a leer la etiqueta de alguno de los productos que habitualmente consume, encontrándose con que, en la lista de ingredientes, además de los fácilmente reconocibles, había una serie de siglas y números bastante complicados de descifrar. No se trataba de los kilos que iba aumentar ingiriendo el producto, ni del número de teléfono del elaborador, ni siquiera de la clave para ganar el auto de la promoción. Simplemente, ADITIVOS. Los aditivos, son sustancias, que se añaden de manera intencional a los alimentos y bebidas con el fin de cambiar su valor nutritivo, sus características organolépticas, técnicas de elaboración o conservación y hacerlos más adaptables al uso que van a ser destinados. Cada uno de los aditivos

tiene un número de código asignado por el Código Alimentario. La función de los códigos es unificar las denominaciones a nivel internacional. La cifra de las centenas indica la función que realiza el aditivo:
100 a 199 Colorantes
200 a 299 Conservantes
300 a 399 Antioxidantes
400 a 499 Estabilizantes
500 a 599 Sustancias Minerales
600 a 699 Resaltadores de Sabores
900 otros



Decoración de tortas Porcelana fría Souvenirs



cursos dictados por:
NATY C. ALONSO
☎ 4791 - 2173

AYRTON Organización Integral de Eventos

- Catering
- Servicio de Personal Completo
- Artistas Generales
- Animación Infantil
- Servicio de Lunch
- Recepciones

Gisela Urduñez - Cel. 15-5459-0181
www.eventos-ayrton.com.ar
E-mail: ayrton@eventos.net.ar

Un lugar de encuentro
en el corazón del Shopping

CONFITERIA-RESTAURANTE

Jardín Vienès

UNICENTER SHOPPING
PLAZA DEL PANORÁMICO P.B.

PIZZERÍA

Promociones válidas todos
los días por sólo \$14**Promo 1:** 2 grandes de muzzarella y 1 grande de fugazza o al oleo o anchoas**Promo 2:** 1 grande de muzzarella y 1 grande de jamón o napolitana o fugazzeta o calabresa**Promoción especial:** 15 empanadas \$10Entrega a domicilio sin cargo
4733-0993 / 4798-9952

Pirán 199 esq. Italia - Martínez

Comunicándonos:

Los convocamos a escribirnos, enviando sus opiniones, sugerencias, recetas, lugares para recomendar y todo aquello que quieran dar a conocer en esta sección a:

quecomoydonde@fibertel.com.ar

☎ 4793 - 4730

OTT COLLEGE

Abierta la inscripción AGOSTO
Nuevo curso de Barman
Clases abiertas

www.ott.edu.ar
college@ott.edu.ar

CARRERAS TERCARIAS OFICIALES

HOTELERÍA GASTRONOMÍA

Certificaciones Oficiales

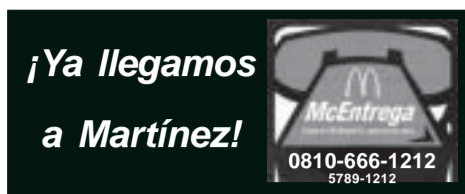
Eventos | Business Assistant | Guía de Turismo

Convenios con Universidades
de Argentina y del ExteriorPasantías Internacionales
y Servicio de Empleo

Eduardo Costa 848 - Acassuso

Buenos Aires - ARGENTINA - Tel/Fax: 4792-1958



San Isidro: www.etcmagazine.com.ar/SI
Vicente López: www.etcmagazine.com.ar/VL

Ellas y Ellos

Vivan las historietas

El folclorista Robustiano Figueroa Reyes ha realizado recientemente un nuevo espectáculo musical llamado "Vivan las historietas"

EM: ¿Cómo surge la idea de realizar este homenaje a las historietas?

FR: Surgió porque un día hice una canción a Patoruzú, y luego otra... y cuando me di cuenta había hecho veinte canciones para diferentes personajes de historietas tradicionales. Son personajes como "Don Fulgencio", "Rico Tipo" y algunos modernos, como "Maitena" (lo que hace es muy profundo y atractivo) y es la única mujer que escribe humor; también Anteojoito, Antifaz y Mafalda.

EM: ¿Qué ofrece, además, la obra?

FR: Muchas cosas: la participación de otros artistas, un audiovisual, etc. Ya que, como te contaba, nació de una canción a la que se le sumaron otras, y yo las había pensado para mí. Pero de pronto, me di cuenta que eran muchas canciones de un mismo género, una única temática y cantadas en vivo por una sola persona: podía llegar a ser monótono.

Entonces pensé en buscar otros artistas, para que hubiera diferentes caras y voces. Después se me ocurrió que si no hacía un audiovisual, habría gente que no recordaría a esos personajes como "Don Fulgencio" y "Rico Tipo". Incluso, los más jóvenes ni los conocieron. Por lo tanto, debía mostrarles "esos dibujitos" para que sepan de lo que estamos hablando.

EM: Debe haber sido un gran trabajo realizarlo...

FR: Sí, costó; tuve que rastrear revistas viejas y antiguas películas. Así, por ejemplo, sucedió con "Don Fulgencio", encontré un dibujo animado que tiene muchísimo tiempo. Hasta ubiqué el primer dibujo animado de la Argentina, del año 1942. Se titula "Upa en apuros", cuyo personaje protagonista, Upa, es el niño gordo, con pañales, de la saga de Patoruzú. A pesar de que el celuloide está algo borroso es un documento importantísimo.



El audiovisual que realicé cuenta con algunos reportajes, entre ellos los de Caloi y Sendra.

EM: Además de las canciones, reportajes, películas y dibujos animados ¿hay algún sketch actoral?

FR: Sí, hay dos actores que hacen un sketch de "Inodoro Pereyra" (con un indio gay) que es muy divertido. Otro con "Rogelio", de Landrú, que es un personaje antiguo de la revista "Tía Vicenta"; y dos actores, encarnando mujeres, interpretan cosas de Maitena.

EM: ¿Qué otros espectáculos de estas características realizó?

FR: Comencé con un espectáculo que se llamaba "Cantata a San Isidro", con raíz folclórica, que es lo mío. La pensé por amor al lugar y salió muy linda. Ya hace años que la hice y se dio por diferentes sitios y cada tanto la vuelvo a poner en escena; la última vez fue en el Colegio de Abogados de San Isidro. También hice una cantata ecológica, llamada "Aires Buenos". Luego surgió la de las historietas; y actualmente estoy terminando una que se llama "Pinceles criollos en concierto", sobre gente que hace caricaturas, pintura al óleo, etc. Hijo de madre actriz, padre escritor y con un hermano cantante (el siempre recordado Hernán), para Robustiano Figueroa Reyes fue imposible escapar a su destino de artista. Esto explica su natural amor por la música y todas las ramas del arte, que lo convierte en un hombre de una exquisita y refinada creatividad.

Analía Espósito

El Anotador

Confluencias

Con gran cantidad de público y muy buenas críticas se realizó el 31 de Julio "Confluencias" muestra artística organizada por ETC Magazine y el Depto. de Cultura del Club San Fernando. Poesías, pinturas, expresión corporal y coros, se disfrutaron hasta la noche, con el estilo que ya es propio de nuestros encuentros.

Pintura y orfebrería

Dos muestras se presentarán simultáneamente en el Museo Histórico Municipal "Brigadier General Juan Martín de Pueyrredón", Rivera Indarte 48, San Isidro. Se trata de las pinturas de Alejandra Zucconi y la orfebrería de Ludovica Riccardi, que estarán en exhibición desde sábado 7 de agosto (día de la inauguración, a las 15) hasta el martes 17 de septiembre, con visitas de acceso libre y gratuito los martes, jueves, sábados y domingos, de 14 a 18. Los trabajos de Zucconi son acrílicos sobre telas, con imágenes que recrean de la naturaleza, mientras que las piezas de Riccardi son trabajadas con diferentes técnicas en oro y plata e incluyen gemas.

Juguetes de hace 100 años

En el Museo Histórico Municipal, "Brigadier General Juan Martín de Pueyrredón", Rivera Indarte 48, San Isidro. Desde el sábado 21 de agosto, a las 15, hasta el domingo 29, serán expuestos distintos tipos de juguetes basados en diseños y materiales en madera, metales, papel y cartones, tela, caucho, etc. También habrá antiguos libros de cuentos ilustrados y la recreación de una típica habitación infantil.

Teatro para adultos y niños en el Centro de Participación Cultural de la Costa

En agosto continúan las obras de teatro infantiles y para adultos en el

Centro de Participación Cultural de la Costa, Urquiza y el río. Las funciones para adultos comienzan a las 18. El sábado 7 y el domingo 8 se exhibirá «Fredo ¡Estás helado!» El sábado 14 y el domingo 15 «Los Juan Mondiola» traerán tango y humor. El sábado 21 y el domingo 22 se presentará «Una libra de carne». El último fin de semana de agosto, el sábado 28 y el domingo 29, se dará «Fando y Liz o camino a Tar».

Certamen de poesía

Hasta el 31 de octubre estará abierta la inscripción para el IV Certamen Poético organizado por el Centro Cultural del Tango Zona Norte, miembro correspondiente de la Academia Nacional del Tango.

El derecho de participar es gratuito y en esta ocasión el tema a desarrollar es "La Orquesta".

Para más información comunicarse con el Sr. Esteban Fiorentino, secretario de la entidad, al 4747-4052.

Concurso fotográfico en Vicente López

Quienes estén interesados en registrar imágenes del Partido relacionadas específicamente con el turismo, podrán participar del concurso fotográfico que organiza la Municipalidad de Vicente López a través de la Subsecretaría de Turismo. El ganador del primer premio se hará acreedor de 500 pesos en material fotográfico y quien resulte segundo obtendrá en material fotográfico 200 pesos. Para bases e informes llamar al 4796-4762 o al 4795-7181.

Para anunciar y publicar en
ETC Magazine



Llamar al:
☎ 4793 - 4730

Lunes a Viernes
de 10:00 a 19:00 hs.

PIZZERÍA
Promociones válidas todos los días por sólo \$14

Promo 1: 2 grandes de muzzarella y 1 grande de fugazza o al oleo o anchoas
Promo 2: 1 grande de muzzarella y 1 grande de jamón o napolitana o fugazzeta o calabresa

Promoción especial: 15 empanadas \$10

Entrega a domicilio sin cargo
4733-0993 / 4798-9952
Pirán 199 esq. Italia - Martínez


EQUIPO DE TRABAJO
Pintura gral. y pintura decorativa

Revestimientos
Muebles a medida
Pisos Flotantes - Decks
Pátinas-Plastificados
Azulejos-Cerámicos



Mejor servicio - Menor costo
Presupuestos al:
6327 - 6615

¡Ya llegamos a Martínez!



0810-666-1212
5789-1212

La Zona

San Isidro y Vicente López



San Isidro: www.etcmagazine.com.ar/SI
Vicente López: www.etcmagazine.com.ar/VL

¡Ya llegamos a Martínez!



0810-666-1212
5789-1212

Chacra educativa

Un lugar diferente donde grandes y chicos disfrutan de la naturaleza

En una época en donde los chicos de la ciudad pasan cada vez menos tiempo al aire libre, las posibilidades de que se pongan en contacto con animales y huertas son mínimas, por eso que, en un área metropolitana como Villa Adelina, se lleva a cabo un proyecto de chacra educativa es muy interesante.

En ella se pueden observar distintos corrales en los que se encuentran caballos, vacas, conejos, patos, cerdos y demás animales propios del campo. De martes a viernes entre las 8 y 18 Hs. está disponible para los colegios y jardines de infantes. Los chicos que la visitan aprenden, a través de un guía, los distintos procesos de cultivos y la elaboración de alimentos, como por ejemplo la preparación de pan. Los sábados y domingos de 10 a 20 Hs. está abierta para el público en general. La idea de crear la Chacra San Isidro Labrador surgió de un grupo de



amigos, que se encargaron de presentar el proyecto en varios municipios, estableciéndose finalmente en la calle Perito Moreno 2610, en Villa Adelina, San Isidro. Se pueden realizar cursos y talleres tanto artísticos como rurales, campamentos educativos, así como el festejo de cumpleaños, aniversarios o la organización de eventos. Los mayores abonan cinco pesos y los jubilados, pensionados y estudiantes de la Universidad de Buenos Aires, tres pesos.

Los menores de seis años ingresan de manera gratuita. Las vías de llegada a la chacra son variadas y accesibles: por tren, bajando en la estación Villa Adelina o Boulogne, en colectivo, a través del 130, 140, 314, 333 y 707 o en auto, mediante ruta Panamericana en la bajada Márquez. En la Chacra San Isidro Labrador se puede disfrutar una salida poco habitual, en la que los chicos podrán relacionarse con la flora y fauna propia de nuestro campo y a la que no están acostumbrados a ver, la mezcla perfecta entre diversión y enseñanza.

Jorge Castro


¿Ficción? ¿Realidad?
Una sátira desopilante sobre un país sudamericano
 Sepa más en:
www.lopezgottig.com

Para anunciar y publicar en
La Zona



Llamar al:
☎ 4793 - 4730

Lunes a Viernes
de 10:00 a 19:00 hs.

“Sendas hacia la Abundancia”



4 Encuentros de
Autoconocimiento y Prosperidad
Infórmese llamando al
15-4197-4790

TELÉFONOS ÚTILES

Comando Radioeléctrico: 101	Defensa Civil: 103
Cdo. S. Isidro.: 4735-4800	Edenor: 4732-5700
Cdo. V. López.: 4513-9900	Aguas Argentinas: 4732-6666
Emergencias Médicas: 107	Defensa consumidor: 0800-666-1518

Vidas

Teresa de Calcuta

Artículo de la Enciclopedia Libre Universal en Español*

Madre Teresa de Calcuta (27 de agosto de 1910 - 5 de septiembre de 1997). Madre Teresa, nacida Agnes Gonxha Bojaxhiu en Skopje, Turquía (actualmente República de Macedonia), de padres albaneses. En el año 1948 la Madre Teresa adquirió la ciudadanía india. A los 18 años de edad, ingresó a la Orden de las Hermanas de Nuestra Señora de Loreto en Irlanda. Recibió su formación religiosa en Dublín, Irlanda y en Dardjiling, India. En el año 1931, la Madre Teresa tomó el nombre de Teresa en honor a una monja francesa, Thérèse Martin quien fue canonizada en 1927 con el título de Santa Thérèse de Lisieux. En el año 1937 la Madre Teresa tomó los votos religiosos y enseñó por 20 años en el Colegio Santa María en Calcuta, India y en el año 1946, precisamente

el 10 de setiembre, recibió otro llamado de Dios, el servicio hacia los más pobres. En el año 1948, el Papa Pio XII le concedió a la Madre Teresa permiso para dejar sus funciones como monja independiente y empezó a compartir su vida en las calles de Calcuta con los más pobres, los enfermos y los hambrientos.



La Madre Teresa fundó una congregación llamada las Misioneras de la Caridad. Su trabajo inicial fue el de enseñar a leer a los niños pobres de la calle.

En el año 1950, la Madre Teresa empezó a ayudar a las personas enfermas de lepra. En el año 1965, el Papa Pablo VI colocó a la congregación de las Misioneras de la Caridad bajo el control del Papado y autorizó a la Madre Teresa a expandir la Orden religiosa en otros países. Alrededor de todo el mundo se abrieron centros para atender

leprosos, ancianos, ciegos y personas que padecen del SIDA y se fundaron escuelas y orfanatos para los pobres y niños abandonados.

El 19 de Octubre de 2003, el Papa Juan Pablo II, la elevó al rango de Beata.

* Licencia de Documentación Libre GNU


 AyurVida primera empresa de cosmética Ayurvédica de Latinoamérica.
 AyurVida una línea de cosméticos, cromoterapia y cuidado del cuerpo, mente y espíritu en armonía con los elementos de la naturaleza.
 Infórmese al 4762 - 2857
 Marta Steinbreger
martasteinbreger@hotmail.com


 Av. Santa Fe 1499 - Martínez
 Tel./Fax 4793-3030
graficadiegorey@arnet.com.ar
 • Formularios Continuos • Revistas
 • Papelería Comercial • Volantes
 • Fotoduplicaciones • Etiquetas
 • Talonarios DGI • Folletería

Autor del mes

Ariel Pytrell: las mil y una caras de un multifacético

Es escritor, dramaturgo, poeta, director de escena y está incursionando en el cine. En esta entrevista, cuenta cómo irrumpió en la escritura y comenta detalles de sus últimas obras

Hizo y hace de todo. Es un inquieto por naturaleza. En este momento, es miembro de *Mondragón*, un emprendimiento nacido el año pasado, para el que trabaja editando nuevas obras y produciendo Teatro. Mientras tanto, sigue preparando dos proyectos de próxima publicación: la novela *El Hombre Crónico* y la obra teatral *La Danza del Laberinto*.

E. M.: Escribís poesía, ensayos, novelas, obras teatrales, dirigís teatro, te estás vinculando con el cine...

A. P.: Me considero un renacentista fuera de tiempo. Mi profesión artística breva en varias disciplinas. Una es la literaria, otra es el cine y también está el teatro. Soy dramaturgo en cuanto a la parte literaria, y además soy director de teatro y en una época, hasta hace unos 10 años, fui actor.

E. M.: Si hablamos de teatro, ¿Qué nuevas posibilidades expresivas te brinda?

A. P.: El proceso de adaptación de una obra literaria, ese pasaje de un soporte a otro, es interesante. Después viene otra etapa: la de ver cómo reacciona eso en el público. Desde el punto de vista de la comunicación moderna, es interesante ver cómo la gente recibe eso, lo resignifica, le pone lo suyo, y hace otro texto. Desde ahí uno se interrelaciona.

E. M.: En el caso de *Caro Refugio*, se plantea la existencia de una guerra. ¿Cuál creés que es hoy la guerra que se libra allá afuera?

A. P.: Guerras hubo siempre y presumo que hasta que no evolucionemos, va a seguir habiéndolas. De todos modos, si bien esa guerra no es fundamental en la obra, hay una premisa que subyace en todo *Caro Refugio* que es que las guerras de afuera comienzan con las guerras de adentro.



Ariel Pytrell

No importa qué guerras hoy estamos librando desde un punto de vista objetivo, importan las guerras que transportamos nosotros, y que en la medida de que no las superemos, siempre habrá una expresión hacia el afuera. Supongo que hay una guerra psicológica, ideológica. No solamente la guerra que percibimos en Medio Oriente. Hay una guerra cotidiana, mucho más sutil, de discriminación. Todo tiene que ver con la cultura y una lucha que estamos abandonando y que tiene que ver con haber aflojado la batalla contra la ignorancia.

E. M.: En *Los Olvidos* y *el Amante Milenario* se evidencia que la poesía refleja las inquietudes del alma humana. ¿Creés que en definitiva, son siempre las mismas, en todo tiempo y lugar?

A. P.: Sí, hay algo que está latiendo allí. Lo que cambia es la visión o perspectiva de eso, que es propio de cada poeta.

E. M.: Hablando ahora de Tolkien, ¿Es cierto que vos, de chiquito, junto a un amigo, creaste un universo, con su propio lenguaje y hasta situación geográfica?

A. P.: Inventé un universo, un idioma, mapas. Tenía entre 9 y 10 años. Con mi amigo fuimos desarrollando todo ese mundo. Mientras otros jugaban a la pelota, yo estaba jugando con mi "pelota". Obviamente cuando descubrí que Tolkien tenía varios idiomas creados, con una coherencia admirable, entré en crisis.

Asumí la superioridad de Tolkien, pero seguí avanzando en mi universo interior, que sigo desarrollando.

E. M.: ¿Creés que hoy en día se da con Tolkien, un fenómeno cinematográfico o literario?

A. P.: Tolkien fue *best-seller* del siglo XX. Su obra se vendió más que la Biblia.

Eso fue mucho antes que la película de Peter Jackson. Creo que Hollywood tomó el éxito literario para hacer un éxito cinematográfico, pero Tolkien ya estaba instalado desde mucho antes con *El Hobbit*, que es el precursor de la trilogía de los anillos.

E. M.: Parte del legado de Tolkien fue tomarse serio el Cuento de Hadas que los grandes de la Literatura consideraban un género infantil...

A. P.: Entre otros aportes a la Literatura, es ése uno de los más importantes: poner al Cuento de Hadas a la estatura de lo que es. Lo equipara a lo que significó tradicionalmente el mito, que tiene un valor pedagógico, de iniciación.

E. M.: Cuando se habla de Tolkien se habla de sub-creación...

A. P.: Tolkien resignifica criaturas, elementos, arquetipos de la mitología universal. El concepto de sub-creación es de él. No nos olvidemos que fue un tipo católico ortodoxo, aún cuando no se manifestó así en sus obras. Dentro de su ideología, si hay un creador que es Dios, uno como autor, está recreando, o sea que sería un sub-creador. Según esta teoría, éste sería un mundo primario, y el recreado por un autor, uno sub-creado.

E. M.: ¿Cuál es tu opinión sobre la enorme cantidad de agrupaciones que se formaron en torno a Tolkien?

A. P.: Te podría contestar como respondió él ante la primera de las

sociedades Tolkien a la que fue invitado. "Ay", dijo. Quisiera no caer en un prejuicio malsano. Toda la vida desconfié de este tipo de agrupaciones que me resultan un tanto sectarias. En algunos casos, se juntan para jugar Magic -cartas- o juegos de rol. Eso no me interesa. Nunca participé en ninguna hasta que en la Feria del Libro di una charla sobre Tolkien. Allí estaban dos miembros de una lista Tolkien. Me invitaron a participar y sentí que tenía que ir. Hoy soy miembro de esa lista, aunque en ciertas cosas no me prendo.

Laura Zavoyovski

Libros

El Profesor de los Anillos: sobre Tolkien, la sub-creación y otras hierbas - Editorial Mondragón



En este ensayo, Ariel Pytrell, su autor, despliega en 8 capítulos un amplio conocimiento sobre J.R.R. Tolkien, producto de más de veinte años de investigación sobre

el creador de *El Señor de los Anillos*. En esta obra, el escritor expone los temas de la obra de Tolkien y las interpretaciones que de ella dieron a lo largo del siglo XX. También hace una minuciosa diferenciación entre las obras literarias del inglés y las megaproducciones cinematográficas de Peter Jackson basadas en las primeras, y analiza el curioso fenómeno de la "tolkienmanía" y sus referentes. Ideal para los amantes de Tolkien y para quienes desean saber más sobre el *best-seller* indiscutido del siglo pasado.

Laura Zavoyovski

Cristina

Modista

CAMISAS
PANTALONES
VESTIDOS
REFORMAS



H. Yrigoyen 1127 - Dpto. 2
1640 - Martínez
☎ 4793 - 5209

CAMPO
HERMOSO
- Quesos & Fiambres -

Delivery
4743-0673 4743-4288

Perú 122 - Acassuso
Buenos Aires

Bazar Gastronómico
YRIGOYEN

TODO PARA LA
GASTRONOMÍA
VAJILLAS - MÁQUINAS

Tel. 4717 - 6808
Tel. Fax 4836-1098

HIPÓLITO YRIGOYEN 1742
MARTÍNEZ

Lic. Silvia Hernández

Terapias
Complementarias

Masaje terapéutico chino
Anatomía del movimiento
Técnicas corporales
4749 - 2725 / 4760 - 9810
silvianhernandez@yahoo.com.ar
En Internet visite:
<http://silvia.fabuweb.com/>



Para pensar

Confucio dijo:

Si no se aprende, la sinceridad se trueca en grosería; la valentía, en desobediencia; la constancia, en caprichoso empecinamiento; la humanidad, en estupidez; la sabiduría, en confusión; la veracidad, en ruina.

Quizás otros acierten de entrada; lo que es yo, no acierto sino después de diez tentativas. Quizás otros acierten después de diez tentativas; yo, después de mil. De cualquier forma, quien es suficientemente perseverante para transitar este camino, si es necio, llegará a ver claro; si es débil, llegará a ser fuerte.



ENCUENTRENOS EN:

MARTINEZ:

Kiosco - Edison y Av. Santa Fe
Kiosco - Yrigoyen y Tres sargentos
Bar Martínez - Arenales y Alvear
Dietética Gurfi - Alvear 371
Óptica Suárez - H. Yrigoyen 66
Locutorio J y R - Yrigoyen 1023
Kiosco Av. Santa Fe casi y R. Peña
Kiosco - Juncal y Av. Santa Fe
Kiosco - Saenz Valiente y Italia
La Alistana - Córdoba 779

ACASSUSO:

Kiosco Eduardo Costa y Perú
Kiosco - Av. Santa Fe 396

SANISIDRO:

Cámara de Comercio - Belgrano 262
La Sin Nombre - Belgrano y Marín
Paco - Belgrano y Rivadavia
Scuzzi - Belgrano 266
El Faro - Pedro de Mendoza 535

VICENTE LÓPEZ:

Kiosco Av. San Martín y Azcuenaga
Cámara Empresaria - Av. Maipú 1536

OLIVOS:

Gandini - Ricardo Gutiérrez 1082
Kiosco - Corrientes y Libertador
El Clavel - Entre Ríos y Maipú
Dietética Gurfi - Av. Maipú 3105
Kiosco - Av. Maipú y Acassuso
Cyber - Av. Maipú 2533
YPF - Av. Maipú y Bermúdez
YPF - Av. Maipú y Pelliza

LALUCILA:

Telecentro La Lucila - Av. Maipú 3684
Kiosco - Av. Maipú y Paraná

OTROS:

En los lugares comerciales publicitados
en el periódico y en sitios destacados de
San Isidro y Vicente López donde los
entregan nuestros promotores

Clasificados

Servicios	Profesionales	Profesionales	Profesionales	Enseñanza	Varios
<p>Cocina fácil, rápida y económica Demostraciones Premios Servicio Post Venta Oportunidad Laboral Rosa: 4796 - 0238 Cristina: 4795 - 6020 cristina.gigante@uol.com.ar</p>	<p>Alicia Cabezas Psicóloga (UBA) Reikista ☎ 4792-5169 Diagonal Salta 952 Martinez</p>	<p>Lic. Mónica L. Pastorini Psicóloga UBA Psicodiagnóstico Psicoterapia Adultos Aranceles institucionales Atención en Zona Norte ☎ 4765 - 3991</p>	<p>DR. HORACIO HECKER Médico Veterinario M.P. 2347 CONSULTAS VACUNAS MOVIL-VET ANESTESIA VETERINARIA CIRUGIAS SANEOS Y PELUQUERIA ATENCION: Lunes a Sábados de 9 a 21 hs. Domingos de 10 a 20 hs. Ayacucho 1105 ☎ 4744-3381</p>	<p>NATY C. ALONSO dicta cursos de: Decoración de tortas Porcelana fría Souvenirs ☎ 4791-2173</p>	<p>María Ester Abal Vella Astróloga Terapeuta floral Cartas Natales Cartas Natales para Niños Revoluciones Solares Cursos de Autoconocimiento Curso de Milagros ☎ 4790 - 0382 despertando@hotmail.com</p>
<p>Lavado de alfombras y tapizados ABH plus ☎ 4792-4560 J.J. Paso 56 Martinez</p>	<p>DRA. MOIRA A. LÓPEZ Médica Veterinaria M.P. 7016 Atención a domicilio y consultorio L-V 16-20 hs. ☎ 15-4939-5949 Mensajes 4747 - 4715</p>	<p>Lic. Gabriela Vaianella Fonoaudióloga T. Flores de Bach Solicitar turno ☎ 4790-1064</p>	<p>NATACIÓN ESPECIAL Niños-Adolescente Adultos con necesidades diferentes Educación especial Rehabilitación motriz ☎ 4772-8979 ☎ 15-4089-8131</p>	<p>PRÁCTICA DE YOGA Individual o en grupo Prof. María del Pilar Etchehon ☎ 4792-1936</p>	<p>Traducciones Inglés Castellano Precios accesibles ☎ 4701-3982 inglestrad@yahoo.com.ar</p>
<p>Dr. Claudio J. Vitale Abogado Divorcios Sucesiones Despidos ☎ 154 - 1959913 Su consulta no molesta</p>	<p>CONSULTORIOS GUADALUPE Consultorios médicos y Odontológicos Enfermería a domicilio (todas las prestaciones) Lu. a Vi. de 9 a 12 y de 15 a 19 Hs. Batalla La Florida 85 Boulogne ☎ 4700-1685</p>	<p>BIOENERGETICA=VIDA Ejercicios bioenergéticos para encontrar el ritmo interno Respiracion - Grounding Relajacion ALEJANDRA GUTIERREZ Terapeuta Corporal (IAAB, BsAs) Art Psychology (DC, USA) ☎ 4794-6374</p>	<p>Bagues Comercializá fragancias de origen importado Ganancia: 30% María Cristina ☎ 4767-9279 mariacormachea@ciudad.com.ar</p>	<p>PEINADOS LOOK Lo mejor para tu cabello Manicuría Regalos Saenz Valiente 142 Martínez</p>	<p>TAI CHI CHUAN CHI KUNG Controle el stress Mejore su salud Prof. Enrique D. Alvarez Turnos: 4765 - 3991 También a domicilio edalvareztcc@yahoo.com.ar</p>
<p>MASAJES TERAPÉUTICOS Descontracturantes Relajantes Desde \$7 la 1/2 hora Tec. en masajes Jose Álvarez García ☎ 4790-1590</p>	<p>INGLÉS PERSONALIZADO Dominican College, USA Exámenes Internacionales Cursos viajeros Conversación. Traducciones. Apoyo escolar. ☎ 4794-6374</p>	<p>Espacios de Aprendizaje Atención y Orientación Psicopedagógica y Fonoaudiológica Aranceles personalizados Psp. Adriana Pérez Caballier Lic. Alicia Tagliazucchi Fonoaud. Miriam B. de Aquino ☎ 4709-2201</p>	<p>AGUA PURA PARA BEBER Y COCINAR Sin cloro sin impurezas Casas Edificios Comercios AHORRE \$\$\$ Llamar al 4767-9279</p>	<p>Venta natura Empresa de cosmética brasileña Hacé realidad tu mundo 30% de ganancia Capacitación - Horarios flexibles Formá parte del mundo Natura llamando al ☎ 4793-4431 ☎ 15-5013-2809</p>	<p>Varios CENTRO NATURISTA RENACER Lavado Intestinal Cristina Assaff Limpiando el intestino se previenen: alergias, problemas óseos, cáncer, colesterol, próstata, parásitos, nerviosismo. Informes: 4765-3616</p>

Visite ETC Magazine Revista on Line
www.etcmagazine.com.ar

Medio Ambiente

Arquitectos y Constructores

TODOS sabemos que los techos sirven para protegernos del frío, la lluvia y el sol. Las veredas nos salvamos de caminar en el barro y entre plantas espinosas. Las paredes nos protegen del viento, y la curiosidad de otros, creo que no hace falta decirlo. Pero pocos se dan cuenta que demasiada edificación nos hace muy mal a todos, hasta a los que ganan plata con eso.

Tener en cuenta que por eso escribí lo que sigue.

Parece que el objetivo principal de muchos arquitectos y constructores es encerrar lo más posible a las personas (y a los perros, los gatos y las plantas) con ladrillos y cemento (y plástico y materiales más modernos).



Al ponerles arriba techos, no ven el cielo y no tienen sol ni aire nuevo. Poniendo abajo pisos, no conocen desde chicos la tierra y el pasto, les parece que la tierra y el pasto son sucios, les dan miedo los bichos. Rodearlos con paredes, estrangularlos con paredes (sería como una boa "constructor"), entonces se renueva menos el aire y no ven el horizonte. Y desarrollan miedo al espacio abierto y lo desprecian diciendo: "¡no hay nada!". Se acostumbran al encierro y llegan a desearlo, siendo entonces

fuente de trabajo para arquitectos y constructores... de cárceles.

La civilización moderna es cada vez más cárcel y hace que seamos cada vez más unos presidiarios que le tienen miedo, desconfianza y desprecio al afuera.

Esto se ve cuando, yendo en coche por el campo, siempre alguno dice "¡No hay NADA!", porque le parece que lo que no conoce (el paisaje viviente, la naturaleza) no existe, lo único que considera que "es algo" es lo artificial: calles, edificios, máquinas, todo seco y cuadrado, rígido y sin vida. Todo esto hace que el mundo sea cada vez más así. Pero un mundo sin vida es un mundo sin seres humanos. Es necesario darnos cuenta que vamos en una mala dirección, y cambiarla. Para eso hay que hacer, como dijo hace mucho el capitán Cousteau, una vuelta de 180 grados: en vez de encerrarnos lo más posible, dejar lo más posible de terreno libre, con plantas, con animales silvestres, con paisajes completos, sanos, armoniosos, con ríos y arroyos curvos en vez de canales y acequias rectos, con paisajes llenos de sorpresas y aventuras, no todo ángulos rectos, seco y duro, baldosas y paredes repetidas millones de veces. Este cambio únicamente puede tener resultados muy buenos para la felicidad y la salud de todos, incluso para los que todavía no se dieron cuenta.

Ricardo Barbetti
Investigador - Asesor Educador
en cuidado del ambiente

Directora: Diana Álvarez
Colaboran en esta edición: Enrique Álvarez, Ricardo Barbetti, María Chávez, Analía Espósito, Silvia Hernández, Laura Zavoyovski
Coordinación «La Zona»: Jorge Castro
Coordinación «Que como & Donde»: Pamela Bentel
ETC Magazine es una publicación de: Producciones Labrador
E-Mail: etcmagazine@fibertel.com.ar Teléfono: 4793-4730
Diseño y armado: EZ Multimedia & Digitalización - info@ezdigitalizacion.com



www.etcmagazine.com.ar
Marca Registrada

Mundo

2004 año de Salvador Dalí

Conmemorando el Centenario del nacimiento de Salvador Dalí, durante este año se llevarán a cabo diferentes exposiciones, simposios, congresos, ediciones, proyecciones de cine y espectáculos.

Tanto en España, como en otras ciudades y partes del mundo, se acercará al espectador la figura y la obra de este importante creador del siglo XX, cuya extravagante personalidad fue clave de la cultura contemporánea.



Autorretrato - Salvador Dalí

La programación incluye dieciséis exposiciones, cuatro simposios y diversas actividades relacionadas con el genial artista que se realizarán en diferentes ciudades como Figueras, Cadaqués, Barcelona, Madrid, Perpiñán, Venecia, Rotterdam, y Florida entre otras.



Envase del perfume Salvador Dalí, diseñado por él

Este festejo cuenta con dos grandes muestras internacionales.

La primera, "Dalí Cultura de Masas", se inauguró en febrero en el centro cultural



Gala y Salvador Dalí

CaixaForum, de Barcelona, y posteriormente, se exhibirá entre los meses de junio y agosto en el Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía, de Madrid. En otoño se exhibirá en el Museo Dalí Saint Petesburg de Florida, y entre febrero y abril de 2005 en el Museo Beuymans de Rotterdam.



El enigma del deseo... - Dalí

Dalí representa al artista de vanguardia, que supo plasmar en sus obras, de la manera más creativa y personal, la fascinación por la nueva naturaleza visual surgida en las primeras décadas del siglo XX.



DVD
VIDEO JUEGOS
Novedades y estrenos

VHS \$2,5 x 24 hs. c/u
DVD \$3 x 24 hs. c/u

Promoción especial

2 Películas favoritas \$3 x 48 hs.

Edison 1101 - Martínez
Tel. 4798-8410

Todos los días de 10 a 22 hs.

Bar Sur



Tango Danza Show

Ricardo Montesino presenta su show tradicional y participativo
Entradas anticipadas desde \$35,00

Clases de Tango: Jueves de 20.00 a 22.00 Hs.

Consultas e informes:

☎ 4362-6086

Estados Unidos 299 - San Telmo

www.bar-sur.com.ar

info@bar-sur.com.ar