

lavaca

el periódico de lavaca
edición de verano 2013/2014
año 8 / número 72

Valor en kioscos \$ 15

Suplemento

El buen comer
Ideas y recetas para
una dieta rica y sana



Viva el Chef

Martiniano Molina, el cocinero mediático que se hartó de promocionar basura y se sumó a una onda que crece: la comida sana y sustentable, que desafía a un sistema de producción enfermo y desquiciado

Política al dente

MIRYAM GORBAN, ESPECIALISTA EN NUTRICIÓN

Desde la Cátedra de Soberanía Alimentaria de la Facultad de Medicina de la UBA investiga el mapa de la concentración empresaria que controla los precios y la basura que comemos. Toda la información que nunca vas a leer en la prensa comercial.

La alimentación de la sociedad argentina actual es una encrucijada, dice Miryam Gorban, que cualquier persona puede identificar por al menos dos síntomas:

- ➔ La dificultad para acceder a comida sana.
- ➔ Los precios.

“Lo sano no es que te vendan comida industrial, galletitas, yogures y montones de productos llenos de cosas que ni sabés qué son, sino acceder a alimentos frescos y que se produzcan cerca. O sea: cadenas cortas de comercialización que eliminan tantos intermediarios”.

¿Y los precios? La definición va mucho más allá de un código de barras: “La industria alimentaria está concentrada en muy pocas empresas, en Argentina y también en el mundo. Siempre te dicen que la concentración y el gran tamaño de esas empresas sirven para abaratar costos, pero los alimentos cuestan cada vez más. Por ejemplo una empresa, Bimbo, te maneja el 62% del mercado industrial del pan. Y otra, Ledesma, el 75% del azúcar. Como a la vez están concentradas las bocas de distribución, 6 supermercados tienen el 90% de las ventas. Con todo ese esquema, manejan los precios como quieren. Y además se encarecen muchísimas producciones que han sido desplazadas por el modelo sojero. Así, la inflación y el abastecimiento pueden ser digitados por las corporaciones. Los alimentos no son una mercancía: los convirtieron en eso como una forma de control de las sociedades. Y la inflación que produce la alimentación no es un problema económico. Es un problema político”.

De Falaloro a la olla popular

Miryam Gorban es nutricionista, una de las voces más autorizadas para entender el presente de la comida, y a la vez una persona muy nutritiva, con una actividad que despliega desde la Cátedra de Soberanía Alimentaria de la Facultad de Medicina de la UBA, la vicepresidencia criolla de Médicos del Mundo, su participación en diversos ámbitos médicos y científicos, y recorridos permanentes por el país sirviendo ideas y acciones acerca de lo que comemos y cómo cambiar el futuro, entre otras aventuras. “Conocí los dos extremos. Estuve en las ollas populares durante las crisis argentinas: me llamaron para enseñar, pero terminé aprendiendo de señoras que hacían bolas de fraile para vender en la cancha. Y también fui jefa del Departamento de Alimentación del centro más desarrollado en su momento, que fue el Sanatorio Güemes: atendíamos la nutrición de los enfermos del corazón que empezaba a operar el doctor René Falaloro, además de pacientes en 1.000 camas. Y al mismo tiempo dábamos de comer a 3.000 personas que trabajaban allí, todo autogestionado, desde el abastecimiento hasta el producto final”.

Está a punto de cumplir 82 diciembre, es un volcán de entusiasmo y de cordialidad y es muy nutritiva si se considera, como plantea el francés Francois Jullien en el libro *Nutrir la vida*, que la nutrición es un concepto que se puede aplicar a lo físico, lo mental, lo



JULIETA COLOMER

La profesora Gorban da clase magistral sobre la dieta actual: concentración, inflación, expulsión y enfermedad. “Alimentarse es un hecho político, social y de ciudadanía”.

espiritual, lo social. Se nutre el organismo, pero también los deseos, ideas y sueños, la imaginación y las relaciones personales. Son nutritivas las experiencias de vida, y nunca está demás nutrir la propia cabeza, no sólo con productos capitalres, sino del lado de adentro.

Miryam Kurganoff de Gorban, además, parece decidida a nutrirme con café, medallitas y la computadora rebosante de power points asombrosos en su casa de Lomas de Zamora, poblada de fotos que incluyen las que le marcan una proyección generacional a lo que hace: sus cuatro bisnietos.

El mapa

i Cómo entender la dificultad de acceso a una comida sana, y la cuestión de los precios? Los dedos teclan ágiles. Aparece un archivo en la pantalla. Enter. Surge un gráfico que es como un laberinto lleno de flechas sobre causas y efectos del modelo del agronegocio. Mejor escuchar cómo lo cuenta Miryam:

- 1) “El primer tema es la concentración de tierras. Se meten en el agronegocio -soja principalmente- nuevos actores que no

son productores sino grupos financieros, que cambian la lógica productiva porque lo que les interesa es la máxima rentabilidad y la exportación, no la alimentación de la sociedad”. La soja ocupa el 60% del territorio cultivable argentino y se exporta como forraje para vacas y cerdos chinos y europeos.

- ➔ 2) “La concentración de tierras expulsa o desplaza a los campesinos y pequeños y medianos productores.
- ➔ 3) “Eso incrementa la migración del campo a las periferias urbanas, a zonas de pobreza y marginalidad”, situación que luego da lugar a los reclamos sobre inseguridad y la necesidad de planes sociales para contener a esos sectores sometidos a la violencia de la fragmentación social y la desigualdad.
- ➔ 4) “Por la concentración de tierras, en los pueblos se pierden los recursos para producir localmente alimentos, desaparecen sistemas productivos enteros y los mercados regionales. Entonces el monocultivo destruye la diversidad, faltan alimentos, hay menor oferta, agravada porque mucho de lo que se produce está orientado a la exportación. Por eso cambia la canasta alimentaria y suben los precios. Ganan terreno la alimentación industrial y los

supermercados”.

- ➔ 5) “Hay una imposición y dependencia de las semillas transgénicas y todo el paquete tecnológico de agroquímicos para poder usarlas, una subordinación a insumos importados, y todo el sistema provoca un agotamiento de los suelos y las fuentes de agua, contaminación, deforestación y desertificación”.

Inflar la inflación

Argentina es un país productor de alimentos. “No tiene sentido que haya una inflación como la que hay, que te muestra de qué modo el alimento se convirtió en mercancía. Y si es así, estamos en un problema mayor”, dice Miryam, que no excluye del problema a los alimentos etiquetados como orgánicos: “Les ponen ese mote con una certificación que los encarece. La gente ni los puede ver salvo en algunos lugares para alto poder adquisitivo”.

El peligro mayor que observa Miryam es la propia concentración: el 6,3% de las empresas alimentarias detenta el 86% de la facturación: “La cadena de producción, comercialización y abastecimiento de los alimentos de la canasta básica está en manos de un puñado de empresas que pueden manejar los precios. Y ahí está el origen de los desabastecimientos y golpes de inflación o hiperinflación: los famosos golpes de mercado con los que sacuden a los procesos democráticos”, diagnostica Miryam mientras me muestra cómo el negocio mundial de la alimentación está concentrado en 10 empresas, entre ellas Coca Cola, Unilever, Kraft, Nestlé, Pepsico, Kellogg.

La cuestión de los precios afecta principalmente a los pobres: “Entre el 60 y 70% del presupuesto familiar de los sectores de menores recursos está destinados a la alimentación. Y las subas de precios se dan en los productos de mayor consumo, que se corresponden con los hábitos de la gente: carne, harinas y derivados, pan y pastas, azúcar, aceite, yerba”. Eso conduce a otra típica solución de mercado: segundas marcas, que indican que hay alimentos de primera, de segunda y de cuarta, cada vez más vacíos de contenido alimenticio, pero más rellenos de químicos, conservantes, colorantes, saborizantes, grasas trans, sales, aditivos, adictivos & afines. Para chuparse los dedos, con nutrición cero.

Otro problema es el de las cadenas de distribución de alimentos que hacen que un consumidor de un sachet de leche pague 500% más que lo que recibe el productor. Naranjas: 800% más. Lechuga: 1.500% más.

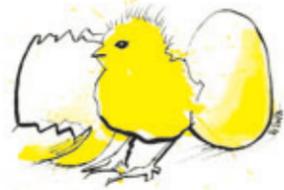
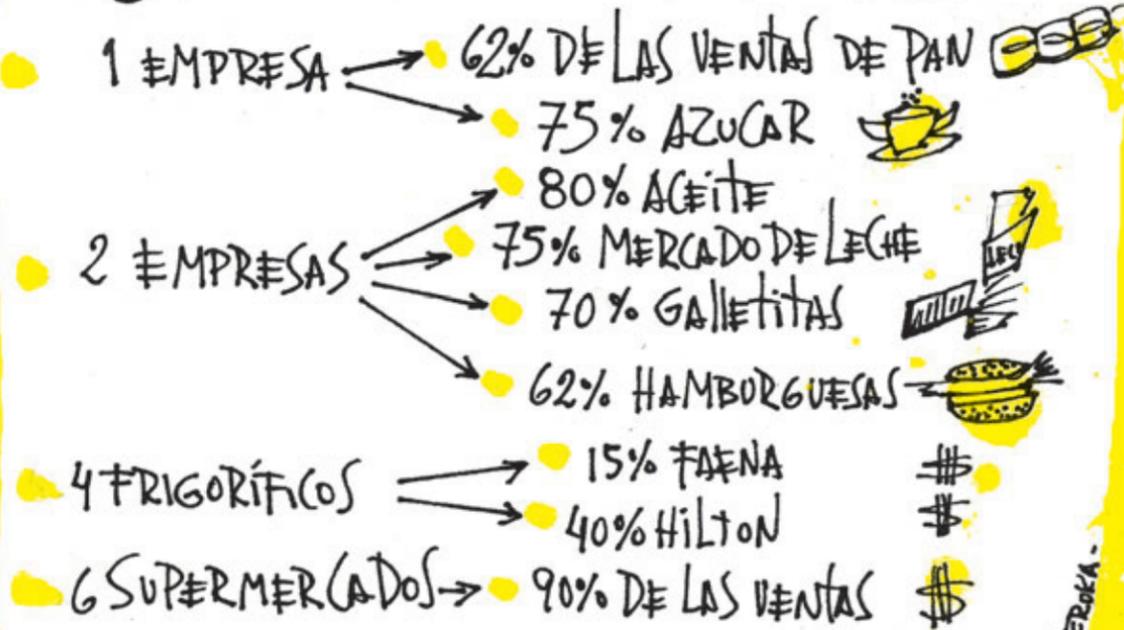
Googleando la realidad

“La industria alimentaria busca homogeneizar todo. Que las manzanas sean iguales, que los tomates tengan el mismo color, que los paquetes de cualquier producto sean coloridos y tengan conservantes para transportarlos a los lugares donde ya no se cultivan alimentos. Dicen que así bajan los costos, pero los precios suben. Y colaboran con todo esto los medios de difusión que jamás meten un mensaje con recomendaciones en cuanto a elegir alimentos realmente saludables”.

Al contrario, los medios se manejan por pautas publicitarias y mensajes que hablan de cajitas felices, todo va mejor, juventud, comunidad, alegría, diversión, salud, “y la idea de que el consumo es el que te da ciudadanía, o incluso te da identidad”, dice Miryam, que aclara una cuestión de contenidos: “Les ponen aditivos, saborizantes, colorantes, edulcorantes, que a la larga dañan la salud. También buscan a los chicos como sujetos de las propagandas, les dicen que para crecer y desarrollarse tienen que comer tal cosa, que los chicos reclaman y las familias compran creyendo que son sanos”.

Miryam: “Google es el mejor invento de la época. Ponés aditivos y mirá lo que aparece”. Aparece una página, por ejemplo, que explica cómo cierto edulcorante puede causar adicción, dolores de cabeza, vértigo,

¿QUIÉNES AUMENTAN LOS PRECIOS?



Soberanía

Seguridad y Soberanía alimentaria es el título del libro de Miryam Gorban donde desarrolla este concepto: "La soberanía alimentaria busca que cada país fije sus políticas que garanticen el derecho a la alimentación cultural y nutricionalmente adecuada para toda la población, de un modo sustentable y agroecológico. Implica que no tengamos que importar alimentos y que podamos decidir qué comemos y cómo producirlo".

depresión, fatiga, irritabilidad y, en los peores casos, enfermedades como cáncer o Alzheimer. Otras páginas lo defienden como un producto seguro. "Ahí lo que planteamos es un principio precautorio: si no hay certeza sobre el efecto de un alimento, prevengámoslo porque si te enfermó no tenés marcha atrás".

Otro marketing: los productos enriquecidos y saludables. "Le ponen hierro a la polenta, enriquecen las harinas, cualquier cosa. Pero si a un chico le das un huevo y dos cucharadas de carne picada, es lo mismo, mejor y más barato. Con un centavo de costo en supuestos refuerzos que le agregan al producto, el consumidor termina pagando 5 pesos más".

Googlea Miryam y aparecen los conflictos de la multinacional Danone por la publicidad considerada engañosa de sus productos Actimel y Activia, a los que adjudicaban el refuerzo de las defensas inmunitarias, la solución del 'tránsito lento', con la presencia de pro-bióticos, que son como los utilizados para engordar vacas, pollos y cerdos, y que en países como Francia consideran que han contribuido a la epidemia de obesidad infantil que sufre ese país. Argentina, para no ser menos, es el país latinoamericano con mayor porcentaje de obesidad en menores de 5 años, de acuerdo a la Organización Mundial de la Salud. El Ministerio de Salud de la Nación acaba de confirmar que la tercera parte de los adolescentes argentinos tiene problemas de sobrepeso, producido también por

la combinación de gaseosas, golosinas, pizzas y todos los etcéteras rellenos de químicos y aditivos que les están hipotecando la salud y acaso la vida. La obesidad, me muestra Miryam en otra imagen, afecta sobre todo a los sectores más pobres. Allí hay que agregar la anemia por falta de alimentos: 34% de los menores de 2 años, 45% según la región, que ven condicionado su potencial físico y mental.

Trans

La Cátedra de Soberanía Alimentaria tuvo 100 alumnos en su primera versión 2013. "A los que vinieron les dije que no se recibieron de nada, pero aprendieron de todo". Se suma a las que existen en La Plata, Patagonia, Comahue, Mar del Plata, Lomas de Zamora, Luján. En la cátedra, por ejemplo, analizaron cómo en plena crisis de 2002, con el apogeo del hambre y de la soja, **nutricionistas y organizaciones científicas denunciaron que la soja no podía utilizarse "jamás" como sustituto de la carne ni de la leche, se la contraindicó para menores de dos años, y se recomendó no utilizarla en menores de cinco "por los factores negativos en la alimentación infantil"**, entre otras advertencias sobre el alimento del siglo 21, que ahora ingerimos a través de los animales engordados con esos granos transgénicos y fumigados con veneno.

"Actualmente se están logrando otros

avances, como **la prohibición de las grasas trans en todos los alimentos elaborados a partir de diciembre de 2014. Son las peores: producen alteraciones vasculares y en el tenor de grasa de nuestras arterias"**.

Se calcula que en los próximos 5 años esta prohibición va a evitar 10.300 infartos, 200 ACV, 4.600 muertes cardiovasculares y una reducción de los casos de diabetes y de obesidad, producidos por ingerir esas grasas que rellenan pasteles, alfajores, golosinas, galletas dulces y saladas, chocolates, pizzas y productos congelados, mantecas vegetales y margarina, entre miles. "Además, por ley, se reducirá en un 15% el sodio en todos los alimentos elaborados", informa Miryam.

Las prohibiciones refuerzan una intuición: los señalamientos que personas como Miryam Gorban hicieron siempre sobre la industria alimentaria, más solas que acompañadas muchas veces, eran correctos. El primer problema es no haberles hecho caso antes. El segundo problema es no escucharlas ahora.

"Es falso que la industrialización y los transgénicos sirvan para paliar el hambre. Con lo que se produce hoy en el mundo pueden alimentarse 12.000 millones de personas y somos 7.000 millones, pero hay 1.000 millones con hambre, principalmente en los países productores de alimentos. Ahí ves que el monocultivo está destinado a la exportación, y que **el problema es de poder: cómo se distribuyen los alimentos."**

Las propuestas de Miryam, que comparate con un universo de organizaciones, cátedras y experiencias sociales, plantean un cambio gradual en el modelo de producción hegemónica, estimular la agroecología familiar alrededor de los conglomerados urbanos, garantizar así el abastecimiento de alimentos frescos con cadenas cortas de comercialización (con beneficios como la baja de precios, suba de la calidad de alimentos, y generación de trabajo), promoción de una alimentación saludable, frenar la concentración y extranjerización de la tierra. Contra los cambios lisérgicos aprobados recientemente en el Senado al Código Civil, las propuestas incluyen garantizar el acceso a la tierra y el resguardo y promoción de su función social. Plantea la necesidad de controlar estatalmente la cadena alimentaria, los precios, recuperar instituciones como las juntas de granos y de carnes, eliminar la producción de agrocombustibles a partir de alimentos, respetar a los pueblos originarios en sus territorios, transformar todo esto en un tema formal de la educación pública.

Miryam aclara que no es una fundamentalista de la comida y amenaza con prepararme uno de estos días empanadas de carne cortada a cuchillo, a la santiagueña. Mientras apaga la computadora, dice: "Todo lo que hacemos o dejamos de hacer alrededor de la alimentación, y hasta el hecho de alimentarse, no es un acto fisiológico. Es un hecho político, social y de ciudadanía ¿Otro cafecito?".

Ante cualquier situación de violencia en la pareja, no sientas vergüenza en contarlo, no es tu culpa, pedí ayuda.

Centro Municipal para Mujeres en Situación de Violencia
0800-345-68537

Mendoza 289, Morón. Lunes a viernes de 8 a 16 hs. Comisaría de la Mujer: 4629-6171, García Silva 923, Morón. DIRECCION DE POLITICAS DE GENERO: 5279-3214

www.moron.gov.ar

MUNICIPIO DE MORON



Duro de tragar

SOLEDAD BARRUTI, AUTORA DE MALCOMIDOS

Una investigación sobre la industria de alimentos en Argentina describe, sin tregua, el cóctel de químicos, medicamentos, aditivos y drogas que estamos ingiriendo sin previo aviso ni control. Un viaje al infierno con salida y propuestas saludables.



En muchas novelas y cuentos policiales se presenta al lector un crimen misterioso, una víctima, se describe el ambiente de la época, y hay detectives que buscan resolver el caso hasta averiguar cuál fue el móvil, cómo se cometió el crimen, con qué arma, y quién es el culpable. *Malcomidos* es un libro que puede leerse como la presentación de un envenenamiento, no hay un culpable sino muchos; describe cómo se comete el crimen, cómo es el ambiente de la época, y cómo descifrar un caso que no se resuelve con detectives. Pero no es una novela ni un cuento, y la historia demuestra que entre las víctimas está el personaje más desprevenido y más inesperado: el lector. Y millones de personas más.

El móvil es económico. Y el arma es una que en este mismo momento usted que lee, y yo que escribo, estamos digiriendo: la comida. Por eso el subtítulo de *Malcomidos* es una denuncia: *Cómo la industria alimentaria argentina nos está matando*.

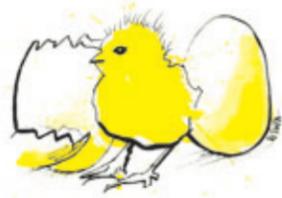
Soledad Barruti es una argentina cosecha 1981. Papá abogado, mamá y abuelo médicos, abuela cocinera de pollos inolvidables. "Trabajé como periodista para financiar lo que quería hacer". Lo que quería era descubrir qué comemos: "Empecé a entender el problema del modelo extractivo, pero además quise conocer cómo es la producción directa de alimentos, que forma parte de lo mismo". Presentó su proyecto de libro, consiguió viáticos, se armó de paciencia, grabador y agua mineral, y salió a recorrer varios infiernos intragables.

Aperitivo: biografía de un huevo

El libro plantea que la comida real está desapareciendo como alimento, desplazada por una superproducción industrial cargada de químicos, medicamentos, aditivos y drogas, superproducción que rellena a las personas más que nutrirlos, no reduce sino que aumenta el hambre en el mundo, destruye formas de vida social, consolida la exclusión, el empobrecimiento y el vaciamiento de las zonas rurales, afecta al medio ambiente, y es uno de los orígenes de enfermedades que van desde la obesidad y la anemia hasta las que mejor ranquean entre las fatales, como las cardiovasculares y el cáncer.

La primera parada de *Malcomidos* es emblemática: Crespo, Entre Ríos, capital nacional de la avicultura, que provee parte de los 600 millones de pollos y 8.000 millones de huevos que se producen anualmente en el país. El capítulo se llama *La Metamorfosis* e informa que el consumo que era de 10 kilos anuales de pollo por persona en 1980, se triplicó, lo mismo que los huevos: 210 por persona.

"Entrar a un gallinero industrial es una pesadilla" dice Soledad a MU. El libro describe galpones "de olor ácido como un baño químico después de un recital" donde se agolpan 10.000 gallinas o más cacareando en jaulas de 20 x 20 centímetros, en cada una de las cuales hay cinco o seis ponedoras aplastándose unas sobre otras y agredándose. Por eso les cortan los picos, lo que no impide que las agredidas queden con cuellos y lomos sanguinolentos. Algunas mueren por los ataques de sus vecinas, o ahorcadas tratando de asomar la cabeza de la jaula. Y la que sobrevive pone un huevo por día. Las gallinas muertas no son apetecidas siquiera por los perros, que apenas las huelen. Cada una recibió entre 11 y 15 vacunas y dosis masivas de antibióticos y hormonas. "Por los alimentos que reciben las gallinas, la falta de sol y movimiento, los huevos tienen más colesterol, más grasas saturadas, dos veces menos omega 3 (o grasas buenas que contrarrestarían el colesterol), tres veces menos vitaminas E y A, siete veces menos betacaroteno que los huevos naturales, y 50 veces más posibilidades de estar infectados con salmonella, bacteria que aparece a granel en estos establecimientos". Eso sí: los huevos que salen grandes son ofrecidos con el rótulo "de campo" en los supermercados urbanos.



Feedlots

Entre el 70% y el 90% de la carne que consumimos actualmente proviene de estos campos de concentración bovinos.

un combustible. Estamos condicionados a comer grasa como forma de preservar alimento en el organismo. Y cualquier cosa a la que le pongas sal te la comés, y eso la industria lo usa, justamente, para que comas cualquier cosa”.

El fenómeno se complementa con la publicidad y el marketing. “La maquinaria es perfecta. Le creés a Guillermo Andino cuando te vende queso, cuando te muestran gente en estado de felicidad por los yogures. La comida es más que cualquier otro producto. Una zapatilla está de moda. Pero la comida te divierte, te hace crecer, te comunica, se consume rápido necesitás más. Un chico con un paquete de galletitas en el patio del colegio vale más que el que no lo tiene”. La lista de metamorfosis marketineadas es infinita: cajitas felices, alimentos que son vendidos como medicamentos (con supuesto hierro, calcio y quién sabe qué), gaseosas mágicas. “Como la alimentación es permanente y cotidiana, todo el modelo puede verse a través del análisis de esa industria”.

La madre del borrego

Soledad considera que el problema es el propio modelo productivo: “La soja ocupa casi el 60% de las tierras cultivables para producir alimentos para chanchos y vacas chinas. El Ministerio de Agricultura dice que podemos alimentar a

400 millones de personas, pero eso es falso. Se superproduce para incrementar ganancias y rentabilidad vendiendo productos que no son alimentos reales. Ni siquiera se logra alimentar a la población argentina, con al menos 2 millones y medio de personas que no tienen garantizado el acceso a la comida. Los alimentos se volvieron periféricos a la producción de soja. Por eso las producciones se hacen intensivas, en el menor lugar posible, sin que importe la calidad sino la cantidad para asegurar las ganancias empresarias”.

Ese modelo sólo puede lograrse en condiciones artificiales de producción, que se sostienen con una maquinaria química. “Esos animales que se pisan unos a otros y respiran un aire viciado no sobrevivirían si no tuviesen, en la sangre y suministradas crónicamente, una enorme cantidad de medicamentos y drogas”.

Comparación: “Es como si vos estuvieses todo el día sentado comiendo galletitas y tomando antibióticos. Un análisis va a demostrar que podés engordar, pero no que estás saludable. Nadie que conozca esos lugares puede decir que eso es algo natural, sano o para consumir”.

Así planteada, se trata de una batalla territorial y a la vez corporal. “La lucha se da en nuestros cuerpos. Te dicen que nadie se muere por comer químicos, pero cada vez que alguien analiza frutas y verduras en cualquier lugar del país siempre encuentran productos tóxicos por encima de lo permitido. Un tomate con un poquito de agroquímico no te hace nada. Pero si toda tu vida comés con ese descontrol sobre tu cuerpo, es lógico que aparezcan todas las enfermedades que aparecen, por un proceso acumulativo”. El proyecto Malasangre, en Mar del Plata, demostró en noviembre de este año cómo los agroquímicos permanecen y aparecen en el cuerpo, como disparadores de posibles enfermedades futuras.

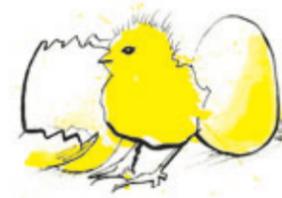
Esa acumulación, además, no es de una sola sustancia. “Es un combo” dice Soledad. Tenés grasas saturadas, agroquímicos, cerdos con hormonas de crecimiento, anabólicos y antibióticos. En Taiwan hubo manifestaciones contra esos productos, como la ractopamina. La gente gritaba: ‘no queremos que nos envenenen’. Acá la es-

tamos comiendo con el jamoncito, y te dicen que no pasa nada”.

El combo que describe Barruti incluye al sushi. “Que se puso de moda como comida natural y sana, que no lo es, mientras estamos rematando nuestra propia pesca que sufre una explotación cotidiana. Están destruyendo a las comunidades de pescadores artesanales en el Paraná. Y en el mar se agrava el modelo extractivo haciendo desaparecer un recurso enorme en manos de compañías privadas extranjeras, mientras el Instituto de Desarrollo Pesquero está acéfalo”.

La superproducción de la industria alimentaria implica que las personas están consumiendo entre 400 y 600 calorías más de lo que deberían. “Ahí aparece la epidemia de obesidad que en Argentina implica tener la mayor cantidad de menores de 5 años obesos de toda América Latina. Y donde se padecen más las consecuencias es en sectores pobres, que tienen cada vez menos acceso a alimentos reales, y cada vez más a esta porquería. En muchas escuelas me cuentan cómo tienen a los chicos viviendo a papa, salchicha, fideos con pedazos de soja: rellenos, ni siquiera comida. Un chico puede estar desnutrido, comiendo”.

El mapa completo remite a la palabra desaparición. Desaparecen la comida saludable, los alimentos reales, la nutrición. Desaparecen también las producciones y modos de vida que los acompañaron, poblaciones rurales campesinas e indígenas, poblaciones de pescadores, las pequeñas producciones. Desaparecen los bosques, los humedales, la fertilidad de los suelos. Desaparece el concepto de soberanía alimentaria, que implica que el país produce sus propios alimentos. El modelo se completa con gente expulsada de los campos hacia periferias urbanas, crecimiento de los asentamientos y barrios marginales. “Se celebra la concentración urbana como progreso, pero no ves una sociedad más feliz, sino una sociedad más violenta, metida en la celebración de la máquina del consumo como si eso fuera el bienestar. Es una sociedad cada vez más escindida de cualquier tipo de sentido. En el fondo siempre es un problema de mirada: cómo ves la vida”.



Pescado podrido

Ni el sushi se salva: el salmón se cría en jaulas y le inyectan una dosis de antibiótico 600 veces mayor a la autorizada.

Las opciones

En la cocina de su casa, Soledad me comenta que la investigación del libro la hizo pasar por el veganismo, el enojo y el desconcierto: “No se entiende que todo esto suceda, y nadie haga algo”. En términos personales, empezó a contactarse con productores de alimentos sanos, lo que no quiere decir orgánicos, etiqueta que redundaba en precios altos y un nicho de mercado para consumidores selectos. “Lo orgánico se transforma en parte del mismo mercado que te deglute. Lo que hago es ir al mercado de Bonpland a comprar pollo, o pido verduras a la cooperativa Iriarte Verde. Como trigo, arroz integral, fideos, verduras, frutas y cereales, hago brócolis o zapallitos, pero no me vuelvo una maniática sobre si la comida tiene agrotóxicos. Compró carne de vaca industrial, para mi hijo, porque todavía no conseguí quién venda carne de pasto. No compro huevos en los supermercados, ni carne de cerdo ni pollos. Pero el tema es más profundo que definir qué te llevas a la mesa”.

¿Cuál es el tema, entonces? “Para mí, comprender que la solución individual del consumidor no funciona. Es lógico buscar cosas distintas, pero lo que planteo es volvernos políticamente más responsables. No mejores consumidores, sino mejores personas”. Soledad observa que el modelo productivo no tiene oposición partidista, lo cual hace que la Sociedad Rural y Tecnópolis terminen siendo complementarias. El problema de la mesa se puede leer en clave democrática: “Estamos en una sociedad que no puede elegir lo que consume, sino que come lo que le venden o lo que recibe del Estado”.

El libro rescata posibilidades productivas como las de la Granja Naturaleza Viva, de Guadalupe Norte (Santa Fe) donde la familia de Remo Vénica e Irmina Kleiner despliega un modelo de agricultura biodinámica que, además de generar más y mejores alimentos, es más rentable. Remo considera que al menos 6 millones de familias podrían trabajar en el campo, cambiando radicalmente todo: el modelo productivo, y el tipo de sociedad. Naturaleza Viva, como tantas experiencias que bullen silenciosamente en el país, muestra que el proyecto es factible, a condición de tener voluntad de trabajar.

Otro caso es el del restaurante Los Girasoles, del hogar Camino Abierto de Carlos Keen, que produce del mismo modo todos los alimentos para atender los fines de semana a cientos de comensales, brindándoles trabajo a chicos judicializados que viven en el hogar.

“Son la muestra de lo que podríamos ser” dice Soledad, quien calcula que a la larga los dos sistemas no pueden convivir. “Hay un punto en el que chocan. El campo necesita, como cualquier negocio inserto en el capitalismo salvaje, un crecimiento exponencial y permanente basado en la maquinaria industrial y publicitaria que condicione el consumo. Y el buen sistema no puede funcionar con el suelo, el agua y el aire degradados y contaminados. Un sistema se va a comer al otro, tarde o temprano: ojalá que sea el bueno”.

Trabajamos en la prevención
Evitamos el Aislamiento y
Generamos Integración Social

Ya realizamos más de 40.000 talleres
en todo el país y participaron más de
1 millón y medio de personas.

pami
INSSTP
Nuestros Mayores Cuidados

ARGENTINA
UN PAÍS CON BUENA GENTE

Presidencia de la Nación

Conseguí las
BOLSAS
REUTILIZABLES
de
**Colectivo
solidario**

Producidas por la
Cooperativa Textil Culpina.

www.colectivosolidario.org
f /colectivosolidarioorg

Abierto los martes, miércoles,
viernes y sábados de 10 a 20 hs.
en el Mercado de Economía
Solidaria Bonpland
(Bonpland 1660, Palermo).

pedidos@colectivosolidario.org
15 3387 5500

El cuerpo presente

CARLOS TROSMAN, ESPECIALISTA CORPORAL

Es su libro *Corpografías* reflexiona sobre el impacto de la nueva religión: el mercado. Qué hay detrás de la salud que nos venden y por qué hay que bailar más.

Somos carne, piel, sangre, hueso, pelos: somos cuerpo. Nos enfermamos, nos alegramos, nos excitamos, nos bajoneamos: no somos máquinas. Es evidente. Sin embargo Carlos Trosman, autor de *Corpografías. Una mirada corporal del mundo*, nos va a decir: "Lo evidente es lo que no se ve".

Reconozco que fui a verlo entusiasmada con sus formas de expresarse sobre lo corporal, pero charlar con él en patas sobre eso reafirmó mi fascinación. Carlos Trosman es muchas cosas: corporalista, psicólogo social, psicodramatista, docente, tallerista y periodista corporal (en revistas como *Kiné*, *Topía* y *Campo Grupal*). También es miembro fundador del MOTRICS (Movimiento de Trabajadores e Investigadores Corporales para la Salud), un espacio autogestivo de encuentros e intercambios de especialistas en el tema corporal y un semillero de muchos de los actuales docentes del IUNA.

La red que hace posible su exploración sobre los cuerpos tiene base en años de realizar diversas terapias corporales y entrecruzarlas: yoga, eutonía, shiatzu, gimnasia consciente, masajes, rei ki, entre otras. Desde su formación en Río Abierto, pasando por sus estudios en la escuela de Pichon Riviere hasta sus anécdotas amistosas con David Le Breton, Carlos trazó el camino que le permite delinear mapas sobre los cuerpos.

Reflexión central de sus pensamientos: "Todos los intentos de naturalizar al cuerpo son colonialistas. **Se naturalizan procedimientos culturales, sociales y económicos para imponer ciertas normas que hagan predecible al consumidor y lograr así que un determinado cuerpo consuma determinada belleza, salud, alimento y moral como si fuese natural**".

Carlos cuenta que las culturas ancestrales tenían una relación de comunión con la naturaleza y consideraban que la salud del cuerpo dependía de la salud de la comunidad y del ecosistema. Los cuerpos nacían de la tierra como los árboles. Por eso decimos: plantas de los pies, palmas de las manos, tronco. El problema llegó con la modernidad: el cuerpo es un bien de consumo. "Hoy se piensa que uno no es un



JULIETA COLOMER

cuerpo, sino que tiene un cuerpo. Se posee y se paga por el cuerpo todo el tiempo".

El cuerpo mediático

Otro concepto central: "Antes las luchas sociales eran por los medios de producción, pero luego del invento de la televisión la lucha es por los medios de producción de las subjetividades". Paso en limpio: el poder está en pro-

ducir a las personas que compran las cosas, no a las cosas en sí. Claro y conciso expresa: "El que tiene los medios de comunicación es el dueño del mundo".

Carlos describe la pesadilla actual: "Hay televisión hasta en el subte y te meten propagandas por la oreja mientras haces otras cosas. Eso condiciona los cuerpos porque te obliga a escuchar algo que vos no podés elegir si escuchar o no".

En su libro, expresa que nuestros cuerpos se encuentran cruzados por la Nueva Santa Trinidad: Mercado, Ciencia y Comunicación. "Ahora la religión es el mercado que impone que la gente quiera tener la imagen que está socialmente aceptada. El problema es que la mayoría de los cuerpos no encaja en esa imagen. Ahí ya se tiene la batalla casi perdida porque se quiere ser otro".

Pienso: es hora de dejar de ser carne de cañón y no consumir todo lo que nos venden. Carlos me explica por qué no es tan fácil: Primero: "La sociedad de consumo pide consumidores y consumir es ser adicto. Esta es una sociedad para adictos".

Segundo: "Nada de lo que ofrece el mercado como solución resuelve los problemas de fondo porque un problema resuelto es un consumidor menos. Se producen problemas, no se resuelven".

En este marco, ¿qué pasa con la alimentación? "Hoy el dueño de la industria alimenticia es dueño de los medios de comunicación, dueño de las armas y dueño de la química: son los mismos capitales. Por eso aparecen lo que llaman alimentos funcionales. Lo que parece leche no es leche: es vitamina K, calcio, vitamina E y muchos agregados. **Ponen químicos donde nadie les pidió y ya no se sabe si es un alimento o un remedio**".

Carlos recuerda una escena común de la televisión: aparece un señor respetado que dice la frase "está científicamente comprobado" y concluye que una leche de determinada marca es lo mejor para la vida: "Así se logra que la gente compre esa leche aunque valga el triple y no sea leche". Fiel a su carisma, dice algo bastante serio mientras se ríe: "Hay que prohibir las publicidades. Con el mismo método se venden alimentos, políticos, ideas, morales y todo. Además las ciencias no deberían estar en función del dinero, sino de la humanidad".

En este mundo del revés, la ciencia médica también tiene sus problemitas: hablamos de salud como sinónimo de perfección. Carlos indica que si uno piensa que la salud perfecta existe estará siempre enfermo, porque la vida es una constante adaptación entre la enfermedad y la cura. "No somos estables, la idea de estabilidad es para que seas eficiente y predecible socialmente. Te venden tanto la idea de estabilidad como la de normalidad, pero como dice Caetano Veloso: de cerca nadie es normal", dice sonriente.

¿Hay salidas posibles a estos acorralamientos de nuestros cuerpos?

A bailar, mi amor

Carlos propone: "Hay que apropiarse del cuerpo, pero no como un bien de consumo, sino darse cuenta de que nuestro cuerpo es parte de una comunidad y de un entorno. Hay que entender que somos trascendentales y poder pensar en la salud de la comunidad". Y nos recuerda: "Nos puede salvar como humanidad darnos cuenta de lo frágiles que somos, hasta el más poderoso es frágil. Todos somos mortales".

¿La puerta de escape? La danza. "Un cuerpo que no danza es un cuerpo enfermo", cita y recomienda: "Cada uno, de acuerdo a sus posibilidades y ganas, debería bailar porque produce alegría. Así nos propone ser autores de nuestras "corpografías": cada uno debe encontrar qué significa el cuerpo para sí mismo. "No hay una norma, una estabilidad o reglas a seguir. No hay un cuerpo universal, somos diversos".

Una lectura:
Antropología del cuerpo y modernidad, de David Le Breton.
Un sabor:
Jengibre, porque es picante y dulce a la vez.
Un movimiento:
Qui Gong, gimnasia china.

Explotan, adulteran, contaminan, desocupan, desalojan...

¿hace falta seguir apoyándolos?
No compres más a las grandes empresas,
sumate a una opción de consumo popular y solidario

Puente del Sur

puentedelurcoop@gmail.com

www.puentedelurcoop.com.ar

Tel: 011-5353-9271 cel: 15-5107-6053

Hacemos entregas a domicilio de productos de fabricas recuperadas, movimientos campesinos e indígenas, pequeños productores, organizaciones de desocupados, espacios vecinales y cooperativas.

Único
centro oficial
de idiomas
UBA

UBA
idiomas
LABORATORIO DE
IDIOMAS
UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES

FILO:UBA
Facultad de Filosofía y Letras

SEDES:

Microcentro Barrio Norte Belgrano Palermo Caballito Paternal Campana

Amplia propuesta en cursos cuatrimestrales de:

Inglés / Francés
Alemán / Portugués
Chino / Italiano / Japonés
Vasco / Griego Moderno
Lengua de señas
Spanish for Foreigners

¡Aprovechá el verano!
Inscripción a cursos intensivos

6 y 7 de enero de 10 a 19,
en sede Microcentro

Más información:
www.idiomas.filo.uba.ar
4343-5981 / 4433-5091

@idiomasUBA Idiomas UBA - FFyL

Rebelión en la granja

MARTINIANO MOLINA, CHEF

Es un cocinero mediático y fue cara publicitaria de las corporaciones alimenticias hasta que comenzó a leer las etiquetas de los productos que promocionaba. Se negó a ser parte de ese negocio insalubre y comenzó a utilizar su popularidad para difundir otras ideas. “Hay que frenar cosas que hacen mucho daño”, dice ahora. Se refiere a la ley de patentamiento de semillas, la megaminería y la producción de alimentos.

Yo era un banana, asegura Martiniano Molina, mirando la manzana que tiene en la mano. “Terrible banana. Hice de Macho Bus: me saqué la ropa y quedé en calzones delante de 60 personas en un estudio. Y en el canal Fashion, yo tenía que decir que a las pibas me gustaba verlas venir y también de atrás, bien machista, pero pedían eso, que hiciera de banana. Y yo lo hacía”. Cabe señalar que Macho Bus era parte de un programa de televisión en el que Molina se cubría la falsa desnudez con una sandía, y que el canal Fashion no sé qué es y preferiría preservar esa ignorancia.

El científico y filósofo Miguel Benasayag ha planteado hace poco en esta misma revista, que por múltiples razones la especie humana sufre mutaciones por las cuales se alisa su corteza cerebral, se diluyen funciones y flujos neuronales, y se crean condiciones que hacen del humano un ser transgénico, privatizado, desterritorializado, mediocre, nihilista, o lo que en estas costas se describe como un banana.

Martiniano Molina estaría sufriendo una mutación inversa, que lo aleja de cierta farándula y de gigantes como Coca Cola y La Serenísima, y lo acerca a la certeza de los daños que generan el modelo extractivo, los monocultivos transgénicos y la elaboración industrial de alimentos, con sus efectos de fragmentación social y enfermedad.

Sostiene Molina: “Hay que frenar cosas que hacen mucho daño. La ley de patentamiento de semillas, la explotación minera, la forma de producción de alimentos. Yo digo: muchachos, esto más que una discusión, es una estadística. Las enfermedades, la desaparición de cultivos y de recursos naturales. No es joda, es algo comprobado. Entonces denunciemos, pero además hagamos algo”.

En términos culinarios la sensación de Martiniano indica que -si todo sigue igual- estamos en el horno.

Se equivocó la paloma

“Mi casa la hice con estas dos”, dice Molina mostrando las manotas de ex jugador de handball. Vive en la Ribera de Quilmes, frente al Río de la Plata, que sigue existiendo. La conversación, a 20 minutos de Buenos Aires, tiene

olas como música de fondo. Construyó la casa con dos amigos, chapas, maderas, 1.500 cañas que cortó de un cañaveral que iban a convertir en campo de soja, ventanas y puertas de demolición, sobre pilotes que fueron postes telefónicos salvados de algún serrucho póstumo.

La casa es muy linda, no ostentosa. No estamos en un country sino en un barrio obrero: para no discriminar, reconozcamos que además de narcos y delincuentes varios, en los countries también hay gente buena y trabajadora.

Las dos veces que fui, la puerta está abierta. Allí vive Martiniano con la periodista Ileana Luetic. Cada tanto llega Violeta, 11 años, hija del primer matrimonio de Molina. Hay dos perros que llamativamente no son de razas críminosas, sino callejeros. “No me gustan los countries. Te encerrás para ser libre, custodiado por la seguridad y la policía. Todo artificial. Aquí me siento parte del barrio. Me cuida la gente. Algunos dicen ‘este se fue a vivir con los negros’. En mi casa jamás nadie usó ese lenguaje; de chicos acompañábamos a mis viejos a la villa. A mis vecinos no los veo como un ‘ellos’ sino que somos un ‘nosotros’. Pero sí, Argentina es muy racista”.

En un sector del jardín, **Molina instaló su propia huerta biodinámica, cuestión que ha ido desplegando a partir del contacto con experiencias como la Granja Naturaleza Viva de Guadalupe Norte, Santa Fe, en la que Remo Vénica, Irmina Kleiner, sus hijos y 12 familias demuestran que se puede hacer un modelo de agricultura sana, extremadamente rica (por lo diversa y por lo sabrosa) y rentable.** Otro puente de Martiniano es con la Fundación Camino Abierto de Carlos Keen, hogar de menores judicializados que aplican el mismo sistema productivo para el restaurante Los Girasoles. “Esos chicos vienen de lo peor, y dieron vuelta sus vidas. Son un ejemplo a nivel mundial”, dice Molina, mientras una paloma se mete en la casa, revolotea un rato sobre nuestras cabezas como si fuese una ocurrencia, y sale rumbo a la costa.

Detecto entonces que, a diferencia de otras celebridades, no puso aire acondicionado: “Le hice las ventanas pensando en que corra el aire, ¿para qué querés un acondicionador?”. Y peor aun, no tiene televisor: “Para mí la televisión podría no existir y no cambiaría nada”. Ante mi re-

clamo, concede: “Bueno, si te gustan algunas series, que eliminen el otro 99%. Pero yo hace 10 años que dejé de ver”.

El dilema: ¿cómo fue el trayecto de este rapado de 41 años, 1,93 y 110 kilos, entre el Macho Bus Fashion, hasta el camino abierto y la naturaleza viva?

El fanático

Nació en Quilmes en 1972. Papá bioquímico, político y peronista. Mamá farmacéutica, homeópata y naturista. Martiniano intentó Psicología, pero hizo carrera como jugador de handball. Empezó tarde, a los 21 años, pero llegó a la Selección, jugó en Italia y decidió volverse. En la segunda mitad de los 90 conoció al cocinero Carlos Gato Dumas y se sumergió en el mundo chefmediático a partir del año 2000.

En plena crisis, Molina ganó el Panamericano de handball (2002) y simultáneamente surfé el nacimiento de la ola gourmet. Se convirtió en un chef estrella con sus programas de televisión, imagen simpática y confiable, y suculentos con-

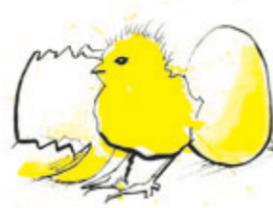
tratos publicitarios para recomendar quesos untables. “Me invitaban a todos los programas y yo iba. Me gustaba. No me arrepiento. Soy cero fanático, pero para dejar de ser, tenés que haber sido”. ¿Fanático de qué? “De estar en los medios a full, de la guita. Nunca fui frívolo, de la noche o la droga, pero pelotudeaba mucho”.

Algo hacía ruido. “Yo crecí viendo la farmacia de mi mamá (Elsa Volpe, ya fallecida), con productos homeopáticos, hierbas, con todo lo que ella me decía sobre las medicinas complementarias. Con el tiempo me fueron interesando ideas como las de la antroposofía, de Rudolf Steiner, que plantea una mirada diferente sobre las personas y la relación con la naturaleza. **Yo hacía propagandas de quesos, pero me puse a mirar las etiquetas, a tratar de entender cómo los elaboraban y no me gustó. Químicos, aditivos, de todo. Propuse hacer líneas más naturales, pero no hubo caso. Al final decidí abrirme de esa publicidad.** Con lo que gané, me junté con mi hermano y con padres de aquí y pusimos una escuela Waldorf, que trabaja también con las ideas de la antroposofía”.

Mirtha paga impuestos

Otro momento fuerte ocurrió durante un almuerzo con Mirtha Legrand. A Martiniano no se le ocurrió nada mejor que decir que todos podemos ser responsables en cierto grado de los problemas sociales y de la realidad que se vive. La animadora sacudió aros y anillos y contestó: “Yo no, yo pago mis impuestos”. La discusión fue inútil y el chef se fue con una certeza: “nunca más”.

Se sumó a otros programas que difundieran la agroecología y la cocina sana. En Canal 7 todo estaba yendo bien hasta que llegó Todo Va Mejor queriendo promocionar el producto. Martiniano se negó, planteando las advertencias médicas y de organismos internacionales sobre el efecto de esos jarabes químicos para la salud, su influencia con respecto a obesidad y diabetes, por ejemplo. **Dijo que aceptaría sólo si podía informar que no se debe permitir más que un vaso de Coca por semana a cada niño.** Todo Fue Peor, y Martiniano emigró a otros proyectos en Canal Encuentro.



Marketing

Martiniano recuerda una clase en tiempos en que cursaba el Nacional Buenos Aires. “Era sobre marketing. El profesor dijo que el marketing es generar necesidades que las personas no tienen, para después hacer productos que satisfagan esas necesidades. Pensé: esto es antinatural. En cambio ahora podemos hacer un marketing consciente, que entienda que con la producción y con nuestra salud no podemos seguir haciendo macanas”.

SI LUCHÁS POR TUS DERECHOS.
SOS PARTE.
AFILIATE AL SINDICATO DE LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS

www.satsaid.org.ar
www.blogofsatsaid.com.ar
/SATSaidnacional
@SATSaidnacional

SATSAID
Sindicato Argentino de Televisión
Servicios Audiovisuales, Interactivos y de Datos





Martiniano en su casa de Quilmes, frente al Río de la Plata, construida por él mismo con maderas, chapas y cañas. En un rincón instaló la huerta agroecológica. Con el espacio que se ve en la foto se pueden alimentar dos familias por día. Armó una Feria de la



LINA M. ETCHESURI

Sustentabilidad, y colabora con hogares de chicos judicializados que han creado restaurantes. "Todo lo que está pasando con los monocultivos y la industria alimentaria con respecto a enfermedades no es una opinión: es una estadística".

Alternativas al sistema

No quiere almar a nadie ni es el Chef Guevara, se aclara a los desprevenidos. "Pero creo que las personas y las sociedades tienen que curarse o despertar, y lo que me gusta es mostrar cómo se pueden hacer cosas distintas que sean una alternativa al sistema. Sabemos lo que es la contaminación, las malformaciones y cánceres que aparecieron por las fumigaciones, los monopolios que van ocupando los espacios, el modo en que se explota el campo, la minería. También digo que algo de responsabilidad tenemos porque estamos en ese entramado de consumidores que hace que el sistema siga funcionando así".

El cambio no puede ser de un día para el otro, dice: "Si mañana terminás con la industria alimentaria, medio mundo se muere

de hambre, por más que lo que te venden en los supermercados sea basura, lo mismo con los pollos llenos de hormonas, probióticos y antibióticos. El cambio tiene que ser gradual, mostrando que hay otros caminos que son imprescindibles. No es sólo la idea, sino la acción: correr y hacer cosas diferentes. Agriculturas familiares, mercados alternativos, economías solidarias, energías limpias. Tiene que ver con la voluntad. Pero fijate que los flagelos como la droga, el alcohol, incluso la televisión o el consumismo, son usados como adormecedores para que pierdas la voluntad de acción".

La mano negra

Molina no pierde de vista los costos comerciales de algunos de sus proyectos, aunque es obvio que si

volviera a los viejos hábitos ganaría diez veces más. Pero hoy trabaja para Aerolíneas Argentinas: "Hacemos menú con cereales semillas, menos carne, mijo, cebada, alimentos autóctonos con gran aceptación". O promueve un club de campo en Magdalena junto a su hermano: "En vez de un muro, va a tener un alambre de campo, y plantas de frambuesas. La idea es que los que comprenden lotes, si quieren, hagan juntos una huerta orgánica y produzcan sus propios alimentos. Y si no, que coman los que cultivemos nosotros".

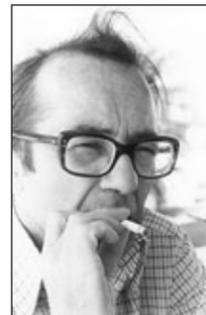
Cambiar la realidad

Hace poco concretó la Expo Feria de la Sustentabilidad en Berazategui, con 50.000 visitantes. Varios de los sponsors pueden haberse sumado más por el carisma de Molina que por ideas agroecológicas. "Nosotros tenemos que sumar, porque si el mensaje de que podés hacer tu huerta y de algún modo dejar de ser esclavo de lo que te venden le llega a mucha gente, estás dando un gran paso. De todos modos trato de cuidarme en cuanto a de dónde viene el dinero, porque la mano negra se va transformando y un montón de empresas dicen que son sustentables, que tienen responsabilidad social, y en realidad son lavada de cara y de culpas para justificar el daño que hacen".

Martiniano sirve agua. "Hay que comprender el ideal de los pueblos originarios, hay otras fuerzas que habitan en nosotros que si las ponemos en acción nos van a permitir cambiar la realidad, que es perversa y dura para mucha gente. Pero el sufrimiento está ocurriendo en todos lados. A vos te va bien, pero capaz que es a costa de mucha gente que la está pasando mal. Por eso yo defendiendo las medicinas complementarias, pero claro, si te mandaron el glifosato, macho, te chupaste el veneno y te metieron el plomo en la sangre, no hay mirada holística que valga y tenés que usar la medicina convencional. Para llegar al ideal, primero tenés que frenar esas dinámicas".

Molina desconfía de los cambios desde arriba. "Creo que está cambiando la cultura. Nos damos cuenta de que no podemos esperar que las cosas las hagan los gobiernos, los monopolios, las corporaciones, y te terminen desilusionando. De última, se rigen por la opinión pública. Así que el tema somos nosotros mismos".

Sabe que todo esto son semillas de ideas que recién están germinando, pero se entusiasma y cuenta que en las huertas urbanas rosarinas trabaja con ex piqueteros y piqueteras, que cultivan sus propios proyectos productivos: "Una de esas señoras me dijo: 'la tierra me abuena'. Esa palabra usó. No sé, me parece que estos estilos de producción generan eso, otra onda, porque le dan al que lo hace más libertad".



"El campo intelectual es por definición la conciencia. Un intelectual que no comprenda lo que pasa en su tiempo y en su país es una contradicción andante".

Rodolfo Walsh



Facultad de Periodismo y Comunicación Social
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA

EL ROCK ES
PURA JODA



¿Para qué sirve el humor en una época en la que todo es bien explícito? ¿Sigue vigente o esconde falta de calidad?

DALE
revistadale.com.ar

El menú ideal

VEROKA VELAZQUEZ + PRISCA

Dibujos, performance y comida para despertar el deseo. Una dieta que combina reflexión y placer en clave artística y culinaria para alimentar los sentidos.



JULIETA COLOMER

Los cuadros pintan mujeres intensas y coloridas. Cabezas que arden en cian, magenta, verde. Son las testigos de un acto único e irrepetible que tuvo su momento (viernes 8 de noviembre) y su lugar (Tierra Violeta) y sus protagonistas: mujeres, hombres, niñas y niños que formaron parte de la performance *La fruta prohibida*, de la artista Veroka Velázquez.

Todo hecho artístico se resiste a ser narrado y una performance es peor, por indomable, así que para hincarle el diente a esta fruta prohibida hay que resignarse: su recuerdo late en el estómago de cada uno de los participantes.

“Esto es resultado, en parte, de un viaje por Alemania”, comenzó diciéndoles Veroka a sus invitados. Entonces, pintó con palabras dos escenas que la marcaron durante ese viaje:

- ➔ Escena uno: tarde de verano en el campo alemán. Mujeres y hombres de todas las edades comparten un pic nic junto al río. La invitan a sumergirse.
- ➔ “No traje malla”, se lamenta. “Nadie traje malla”, le responden. Todos se meten el agua desnudos y nadan en las aguas del respeto, el cariño y el cuidado del vínculo que los une, sin juzgarse ni sorprenderse. Se dio cuenta, así, que para ella era inimaginable un momento como ese, ni siquiera vestida. “Sentí que un sistema de creencias construido desde la perversión y el abuso, nos deja bloqueados al disfrute natural de nuestros cuerpos”.
- ➔ Escena dos: otro día, otra tarde. Cita con un amigo alemán para ir a dar una

vuelta en bici por la ciudad. Llegó 10 minutos tarde. El amigo se ofendió, la reprendió y suspendió la salida. Se dio cuenta, así, que había transgredido un paradigma que estructuraba la vida en común en esa sociedad. “Lo que era inimaginable para él es el azar, que el caos universal fluya, que la vida atravesara lo planeado”.

Así encontró aquello que tenían en común: las órdenes eran diferentes, pero ambos las obedecían. Y lo que dictaban unas y otras era lo mismo: no escuchar el deseo.

Contactos

“Mi deseo es dibujar”, dirá Veroka. Así nacieron las mujeres que dibujó luego de la experiencia alemana enmarcaron la performance que ideó para compartir con sus amigas y amigos lo que había aprendido. Invitó entonces a la psicóloga Susana García, especialista en



La fruta prohibida
Hasta el 14 de diciembre en Tierra Violeta.
Tacuarí 538.
www.verokavelasquez.blogspot.com
Prisca
<http://priscaalimentos.wordpress.com>
priscaalimentos@gmail.com
Teléfono: 2077-8672

Gestalt, a conducir -tal como suele hacer en los cursos que realizamos en MU- un ejercicio de contacto. Parados uno frente a otro, los asistentes tuvieron que mirarse fijamente a los ojos. Luego, mirarse con las manos, que recorrieron rostros, bocas, ojos, caras. ¿Incómodo? Sí, al principio. Amoroso después, dirá Veroka, que se detuvo especialmente a observar a su mamá, que al principio se congeló ante lo casi, casi consideró una emboscada.

Lo que vino después fue el fruto de ese azar que tanto disfruta Veroka. Nació cuando Marcelo recibió la invitación a la muestra y leyó el título. La llamó por teléfono al toque para sumarse: “¿Pensaste en algo para comer? Juntos urdieron el momento priscano de la performance: exquisitos sabores de manzana cocinados en vivo.

Tragar o comer

El deseo no se traga: se escupe. Lo que se traga, dice Veroka, es lo que viene en ese plato por el que pagás carísimo en un restaurante cualquiera. “Trabajé en gastronomía muchos años y siempre pensaba lo mismo: ¿cómo era posible que las personas pudiesen digerir una comida preparada por una mujer explotada, en un plato lavado por un bache-ro agotado y servida por una moza a la que le estallan los pies y le acaban de tocar el culo detrás del mostrador? Lo que estás comiendo es explotación, humillación, mal pago y maltrato”. Para su performance, entonces, eligió el menú contrario.

Prisca es un nombre, una marca, un sistema de producción de sabores y una forma de recordar a una novia que tuvo Marcelo y lo introdujo en las artes vegetales. Prisca es, además, una forma: siempre parece una hamburguesa, pero es muchas cosas más, combinadas y aderezadas para cumplir un objetivo. “Buscamos y buscamos hasta que logramos encontrar la forma de que sea algo rico y que sacie”. El plural refiere a la mamá de Marcelo, cocinera de las priscas que él comenzó a entregar a domicilio, junto a los consejos sobre cómo cocinarlas, acompañarlas y disfrutarlas.

Sentirse bien

Ahora ya son cuatro -se sumó su tía y un amigo- y tienen una casa que convirtieron en cocina, oficina y depósito, impulsados por el éxito del emprendimiento que ya consagró un lema: “alimentos para sentirse bien”.

El secreto de estas priscas, dirá Marcelo, es el sabor, pero lo importante es su corazón: están preparadas con productos que no contienen aditivos químicos, ni conservantes, ni pesticidas ni otros tipos de venenos, porque han sido trabajadas, desde la cosecha hasta su preparación “con respeto y cuidado.” Explica Marcelo con una sonrisa: “Mi mamá las hace como si fuera a comerlas todas yo.”

La participación de todo el clan en la performance de Veroka fue para ellos una prisca más: “Nos gusta el arte y nos parece natural que un emprendimiento así forme parte de una creación artística sobre el deseo. Nosotros buscamos todo los días lo mismo: que nuestra comida te conecte con lo mejor de vos, con el deseo de estar bien, de sentirte bien. Comer bien es parte de eso”.

TRANSPIRACIONES POR SUSY SHOCK

¿Más fácil?

Mi abuela Rosa, la tucumana, andaba indignada al fallecer mi abuelo, que era el que se encargaba de la huerta de su casa en Santa Lucía, porque ningún vecino venía a proveerse, “les es más fácil tirar un bife en el horno que aprovechar tanta verdura”, andaba meta criticar ese desinterés; ella que nació y creció y parió y crió a sus doce hijxs allí, sabe todo lo que la tierra inmensa nos da, por eso los árboles de frutas, los limones jugosos y el sabor de la verdura sin más incentivo que lo que la misma tierra produce, lejos de los espejitos de colores de los Monsanto. Por eso el amanecer es siempre tarea de todxs, pelar los choclos, generarse el propio pan, por eso las gallinas andan dichasas repletas de pollitos, por eso las mesas de la infancia te abrazan con platos que nunca faltan, y el changuerío juega su juego de solo jugar, cruzados a veces por esos otros que pasan arrastrados junto a la peonada alquilada, acompañando padres y madres que no entienden el poder de sus propios patios, pero no dudan en engordarles las libretas de fiados a los almacenes, y en cada nueva cifra se les aleja más y más su propia libertad; “capitalismo” diría mi tío Pilín, sentado en la mesa de la Rosa, que no sé si ha escuchado mucho esa palabra, pero ha hecho autogestión colectiva desde su cocina; por eso cuando te construyen la vida en un edificio, te enjaulan las manos y te meten en el ruedo del que jamás verá crecer nada que le pertenezca, que para eso está lo que viene en “lata”, y si te queda salud, entonces: ¡Buen provecho!



Caracoles y Hormigas

DISTRIBUIDORA DE PRODUCTOS ORGÁNICOS, COOPERATIVOS Y DE LA ECONOMÍA SOCIAL.

www.caracolesyhormigas.com.ar

pedidos@caracolesyhormigas.com.ar
011-4763-0732
011-6712-3048


RADIO SUR
FM 88.3
sonidos rebeldes
www.radiosur.org.ar

SUBTERADIO
La radio de lxs trabajadorxs del subte **.com.ar**
NUEVAS VOCES QUE VIENEN DE ABAJO

 **subteradio** **101.7**



A cielo abierto

LA EXPERIENCIA DE CAMINO ABIERTO, EN CARLOS KEEN

Es el hogar de chicos judicializados, es una granja, es una huerta, una posada, un restaurante y una escuela de cocina consciente. Es el espacio donde los más jóvenes desarrollan talentos y juegos, y los adultos que llegan cada fin de semana exhalan la ansiedad, y absorben sabores elaborados con otro sistema de producción. Ecología, sustentabilidad y buena onda, más opciones para poder crear un futuro diferente.



Hugo Centineo y Susana Esmoris eran una pareja empresaria exitosa, pero algo no los llenaba. "Me iba a dormir todas las noches con la Afip en la cabeza, el sindicato, los problemas", dice Susy sobre aquellos años en la empresa de equipamiento para ofici-

nas. Hipotecaron su casa y compraron tres hectáreas en Carlos Keen, donde crearon la fundación y hogar para chicos Camino Abierto, que tiene al restaurante Los Girasoles como emprendimiento productivo. "Ahora, duermo sólo con él".



Hace 4 años contamos la historia del restaurante Los Girasoles de Carlos Keen y la Fundación Camino Abierto a través de la historia de Micki, uno de los chicos “judicializados” (bajo seguimiento de un juez) que vivían y trabajaban en el lugar. De estar en la calle, Micki había pasado a ser un sofisticado chef que conocía el camino de la huerta a la mesa y deleitaba con sus platos a las familias que se acercaban todos los domingos. Hoy, Micki no está: se independizó y hace panes que el restaurante compra, mientras construye su propia casa. Esa es la medida del éxito de todo este proyecto.

En la cocina ahora están Walter, Emanuel y otros cinco chicos y chicas haciendo milanesas rellenas. “El sábado hay un casamiento”, explican de la labor de entre semana, ya que el restaurante abre al público sólo sábados y domingos. De pronto, una tortilla de

papa gigante emerge del horno de barro lista para comer; aparecen bandejas con cordeiro y lomo al stroganoff. “¿Almuerzan con nosotros?”, invitan. Parece una cena de Navidad, pero es un jueves al mediodía.

Comida = energía

En estos cuatro años a esta parte, el restaurante Los Girasoles fue creciendo al ritmo de la demanda: debieron construir una carpa para 100 personas, que los días de calor refrigeran echándole agua en los techos, para evitar el uso de aparatos de aire acondicionado.

Hoy hacen un promedio de 800 cubiertos por semana. Además, fueron modificando la oferta de platos, a partir de observar a los clientes que vienen a calmar la psicosis urbana: “Tuvimos que cambiar la manera de armar el menú porque notábamos la an-

siedad de la gente: cuando se sienta en la mesa tiene que tener algo para comer, no puede esperar”, dice Hugo Centineo, uno de los responsables del proyecto.

Comer raviolos de borraja, bondiola al horno de barro o fideos de albahaca con salteado de conejo no es en Los Girasoles únicamente una experiencia gastronómica, sino terapéutica: “La gente viene muy ansiosa, pero le empezás a dar de comer y se transforma. La comida es energía”, dice Susana Esmoris, fundadora de este milagro.

La teoría de Susana plantea a la cocina no sólo como un conjunto de recetas y técnica, sino de “algo más”: “No sólo es lo que servís, sino todo el proceso: lo que no se ve, pero se percibe. **Si vos hacés una comida de mala gana y encima la servís con mala onda, la persona va a comer la mala gana y la mala onda.** Yo lo he experimentado y lo veo: las amas de casa que no tienen ganas de cocinar y hacen cualquier cosa para salir

del paso crían chicos enfermos”. En Carlos Keen las sonrisas están comprobadas y la buena onda chequeada por altas fuentes, sin perder la seriedad y la concentración en el trabajo: “Acá la gente siempre dice que las mozas atienden felices, que hay una onda especial en la cocina. Es el resultado del trabajo en equipo”, dice Susana. Para ella, esta forma de tomarse la cocina y la vida se resume en una metáfora intestinal: “Hacerlo desde las tripas”.

Cocina Consciente

La teoría energética del comer se tradujo en 2013 en un proyecto de formación profesional llamado Cocina Consciente. La idea fue formar cocineros con un panorama amplio de la alimentación y su relación con la salud, con las premisas naturales y agroecológicas. Susana:



LINA M. ETCHESURI

En la granja conviven ovejas, corderos, pavos, cabras, vacas, gallos y gallinas, todos en un mismo corral. “Se llevan bárbaro”, asegura Hugo. También, en otros apartados, hay chanchos y conejos, las especialidades en carne del restaurante. A la derecha, dos jóve-

nes trabajan las tareas diarias: uno arando la tierra y otro sembrando unos plantines que luego pasarán a la huerta. Los chicos llevan adelante estos trabajos como parte de un proceso de independización en su situación judicial.

“El chef tiene que saber todo el proceso de los alimentos, no que le traigan un paquete con ricota y ya”.

El proyecto se ideó junto al chef cómplice Martiniano Molina, quien acercó a una instructora que forma parte del equipo de la escuela Gato Dumas, y fue avalado por el Ministerio de Trabajo con títulos oficiales. Los tres cursos dictados (Cocina, Pastelería y Huerta orgánica) eran gratuitos y abiertos, y trazaban el circuito que va desde las técnicas de la huerta y la cría de animales de granja hasta el procesamiento de los insumos que se elaboran para el plato de comida. Walter, cocinero del restaurante, fue uno de los alumnos: “Era todo práctico, trabajábamos en grupos haciendo platos que nos proponía la instructora”, cuenta.

La formación estuvo orientada a lo técnico de la cocina: “Los chicos tienen que saber técnica, luego pueden jugar”, sostenía la instructora. Susana agregó la filosofía de Los Girasoles: “Yo pasaba por las clases y les decía: ¡pongan actitud! No es sólo revolver una cosa”. Con el aliento de Susana y el ecosistema de Carlos Keen se fue instruyendo a la instructora: “Se dio cuenta de que no podía usar calditos ni pedir tomates en invierno -dice Hugo-. La idea es que los chefs cuando vienen acá se den cuenta de que hay que tener una huerta propia”.

Saber qué estamos tragando, de dónde viene y cómo se hace no es para Susana un aprendizaje culinario: **“Todo en la vida hay que hacerlo consciente”.**

Vivir consciente

Esto que parece casi místico, en Carlos Keen es práctico y evidente. Luego de almorzar, los cocineros vuelven a la cocina a seguir los preparativos del casamiento. Los más chicos van volviendo del colegio y se suman a las tareas: plantan semillas en envases de plástico pequeños, el paso previo a la tierra firme. Y otros, como Luciano, 9 años, trabajan en la huerta con una planta de morrón mientras escuchan folklore.

En la Fundación viven actualmente 16 chicos. Algunos pocos trabajan en el restaurante, pero todos ayudan con las tareas diarias. Aprenden estos oficios como parte del proceso de independización que contempla su seguimiento judicial -como enseña el caso de Micki- en un marco natural y saludable. El silencio de la concentración de cada chico es decorado por el canto de los pájaros, e interrumpido nomás por alguna que otra guitarra. “La mayoría sabe música”, cuenta Hugo. “Tocan la guitarra y alguno que otro el violín. También hay algunos que no sabés cómo dibujan...”. Otras formas de pasar el tiempo: “Juegan a la bolita, a la escondida, andan en bicicleta, van al arroyito”.

Lo que falta en la rutina de estos pibes creativos está claro: la televisión y la computadora. “El otro día vinieron del ANSES -relata Susana- diciendo que iban a apelar a la justicia porque yo no quiero computadoras acá. La mujer quería convencerme de que los chicos tienen derecho al acceso a Internet... Le digo vení; y abro la puerta: justo en una pieza estaban tocando el violín, la guitarra... Esto es lo que quiero para los pibes. Que desarrollen su creatividad, su talento natural”. Hugo: “Y que después, cuando están fortalecidos, que elijan lo que quieren”.

Cómo sería entonces la vida incons-



Arriba, Walter, uno de los jóvenes chef de Los Girasoles que fue alumno del programa Cocina Consciente y activó huertas en las escuelas de Carlos Keen. Debajo, Marcela se encarga de vender los productos que se elaboran íntegramente en el lugar.

ciente: “La más fácil: llegan del colegio y los pongo frente a una tele, comen un sánduche, y después les doy la computadora hasta que se duerman”.

Calidad de vida o producción

Este mundo inconsciente también genera enfermedades y muertes. Susana: “Leí en la revista de ustedes que murió un nene de 4 años en Corrientes por el pesticida de los tomates. ¿Qué estamos haciendo?” Hugo complejiza la discusión: “La pregunta es: o mejor calidad de vida o mayor producción de tomates. Y la mayor producción tiene un final trágico”.

Frente a los fantasmas de la tecnocracia que indican a la huerta como un lugar de excesivo trabajo, Hugo dice: “La gente pien-

sa que es muy difícil, pero no es así. Si uno deja que actúe la naturaleza, y la sintoniza y la acompaña en sus ritmos, es fácil”. Hugo señala la huerta de mil especies, la granja con chanchos, vacas, gallinas, pavos, ovejas y cabras, el panal de abejas, los conejos, el lago con patos y peces: **“El consejo es tener toda la variedad posible de especies vegetales y animales. Todo: peces, colmenas, pájaros. Así se produce el ciclo perfecto, cierra el círculo y todo alimenta a todo”.** Entonces enseña los desechos de la huerta, que son la comida de los animales de granja; lo que estos defecan se utiliza como humus que vuelve a ser abono para la tierra. Los peces de la laguna, otro ejemplo, comen los huevos de mosquito y eliminan a esta especie del ambiente de la granja. Otra clave: “En el concepto de la huerta orgánica el insecto tiene que estar, no ser eliminado: la asociación

de especies te da una armonía natural, se controlan entre sí. La problemática del monocultivo es que la planta está indefensa en la naturaleza, está sola”.

Cuando está bien acompañada, en cambio, la naturaleza trae invitados sorpresa: “Nos dimos cuenta de que aparecen especies que están en extinción que uno no plantó; la naturaleza está ansiosa de reponerse. Tenemos borraja, verdolaga, hortiga, cosas que las nuevas generaciones no las escucharon ni nombrar”.

El cambio

Los Girasoles, además de restaurante, funciona como un imán de gente interesada en la ecología, en la salud, en la educación y todo eso junto: tienen un circuito aceitado de agro-turismo, pero también de escuelas y centros de jubilados que van a almorzar y pasar el día. Es decir: por Los Girasoles pasa gente de todos los lugares y edades. Con ese termómetro, Hugo y Susana sentencian: “Está habiendo un cambio”.

A lo que se refieren, claro está, no es a los enroques políticos de gabinete, sino a estos niveles de conciencia e inconciencia: “Cada vez más gente nos pregunta cómo hacer para tener una huerta en el fondo de su casa y autoabastecerse”, dice Hugo. Para él esto tiene una relación directa con la información: darnos cuenta de qué estamos tragando. **“La gente se está informando y se da cuenta que está mal alimentada, se da cuenta con las reacciones que tienen físicamente”.**

Susana coincide: “Cada vez más gente se está acercando no a una dieta vegetariana, sino a una dieta natural, saludable, que es distinto. Nosotros tenemos clientes vegetarianos, veganos, pero la mayoría busca una comida equilibrada: un poco de bondiola, pero acompañada con ensalada de la huerta, o algún flancito de zapallo”. (Nota: si la baba se le está cayendo por favor corra la revista).

Los chefs también son efecto y parte de este cambio: “Todos los grandes de la cocina tradicional como Narda Lepes o Dolly Yrigoyen, que cuando vinieron acá ponían a la carne o el pollo como plato principal, ahora están dando un viraje. Dicen “no a la carne de feedlot” y enseñan cómo identificar cuál es, y dicen que hay que comer un 20% de carne y lo demás cereales y ensaladas, no a la Coca-Cola, sí a los jugos naturales”.

En Los Girasoles piensan reforzar la apuesta a la cocina consciente el año que viene, experimentando nuevas formas de alimentación todavía más saludables. “Estoy investigando cómo hacer postres sin azúcar”, dice Susana, y su espíritu inquieto aventura otros nuevos descubrimientos. Además, piensan orientar la formación a las cocineras de las escuelas del pueblo, que alimentan cientos de chicos.

Walter, uno de los jóvenes cocineros, ya organizó experiencias en las escuelas de Carlos Keen (“ken” y no “kin” para los lugares): “Hicimos huertas en las dos escuelas. Una se cayó porque no la regaban lo suficiente y no había voluntad, pero la otra todavía está y las profesoras se llevan lechuga, hacen mostaza”.

En Los Girasoles creen que los protagonistas del cambio son estos jóvenes. Hugo: “Los chicos todavía tienen la curiosidad de aprender algo nuevo, de cambiar las cosas”.

Con sólo mirar alrededor, aquí, eso parece cierto.



FOETRA Sindicato de las Telecomunicaciones



→ Un sindicato pluralista, democrático y combativo donde los afiliados participan y deciden.
→ Por la defensa de los intereses de los trabajadores sin ningún tipo de condicionamiento. → Contra el tercerismo y todo tipo de precarización laboral. → Por el derecho de los trabajadores a organizarse sindicalmente.

Hipólito Yrigoyen 3155/71 – C.A.B.A. – Teléfono 4860-5000 - www.foetra.org.ar

El peso del bronce

ANDRÉS ZERNERI, ESCULTOR

En la ex ESMA está trabajando en la enorme escultura de Juana Azurduy y acumula toneladas de llaves para su próxima obra: el monumento a la mujer originaria.

Osvaldo Bayer lanzó la granada en una charla en el Centro Cultural de la Cooperación. El historiador y periodista pidió un aplauso para el escultor Andrés Zeneri, presente en el auditorio, quien había terminado el monumento a Ernesto Che Guevara, emplazado en Rosario. El público aplaudió. El monumento medía cuatro metros, pesaba 1,5 toneladas, y fue fruto de una construcción colectiva: 75 mil personas habían donado sus llaves, cuyo bronce fue fundido para producir la primera estatua de cuerpo entero del revolucionario que se instaló en un espacio público de Argentina. Bayer, viejo zorro, esperó a que el aplauso mermara, y rápido de reflejos disparó: "Sería bueno rendirle un homenaje también a los pueblos originarios con el mismo sistema". Toneladas de bronce cayeron sobre Zeneri.

Tiempo después, visitó al historiador con un amigo mapuche y le recordó lo que había sugerido. Bayer propuso consultar a la mayor cantidad de comunidades originarias para saber qué opinaban. El escultor y el historiador se encontraron entonces con dos fuertes resistencias:

- ➔ Veían el bronce como un material nefasto y una imposición de las clases dominantes que recubría los bustos o las estatuas de aquellos "próceres" que los masacraron e invisibilizaron.
- ➔ Consideraban que la ciudad de Buenos Aires, lugar sugerido por los promotores de la obra, era el sitio que menos se merecía un reconocimiento a sus culturas y lucha.

A través de diversos encuentros e intercambios de opiniones, Bayer y Zeneri explicaron que por esas mismas razones debía realizarse el monumento. "Hay que resignificar al bronce y plantar la estatua en la ciudad que más invisibilizó la problemática indígena", decían. La idea, con el correr de las semanas, evolucionó. Las comunidades aceptaron. Y a ese combo de significados, Zeneri le aportó uno más: la obra tendría 10 metros y sería la más grande de Argentina. "Eso ayuda en el sentido publicitario -reconoce el artista-. Lo decimos en el primer orden como si fuera lo importante, pero nos permite llegar a espacios, copetes y titulares de medios que nunca hablarían de los pueblos originarios. **No estamos preocupados por los records Guinness, sino en manifestar a través de una llavecita el apoyo a la resistencia y la lucha de las comunidades**".

Política & arte

Andrés Zeneri nació en Marcos Paz y se crió en Merlo (dos partidos del conurbano bonaerense), pero



LINA M. ETCHEURRI

pasó su adolescencia en Neuquén. Como respuesta a los múltiples casos de gatillo fácil en esa provincia, se sumó a la Cocrepro (Comisión contra la Represión Policial), y desde entonces supo que el arte era una herramienta de comunicación y militancia. Siempre de forma autodidacta.

Durante la década del 90 llegó a Buenos Aires y se sumó a HIJOS. "Yo siento que primero está la cuestión política y después está el arte. El arte es una herramienta, no un objetivo o un fin. Para vivir viendo cuadros, hago exposiciones, doy talleres. Tengo una filosofía bastante parecida

a la del Pepe Mujica: me siento millonario. No por cualquier figura aceptaría hacer un monumento. Pienso que si te vendés un poco, cagás todo. Siento que es retroactivo, como que si llegara a vender un monumento del Che estaría traicionado a la gente que confió en dar su llave".

Haceme un monumento

El lugar donde Andrés Zeneri está trabajando impacta por dos razones:

- ➔ Está en la ex ESMA.
- ➔ Hay adentro un monstruo de 90 metros y casi 8 toneladas: es el monumento a la revolucionaria Juana Azurduy, comandante de las guerrillas en las luchas por la emancipación del Virreinato del Río de la Plata, que la República Plurinacional de Bolivia donará a Argentina para emplazarla en el mismo lugar donde estaba la estatua de Cristóbal Colón, en la plazoleta ubicada detrás de la Casa Rosada.

Zeneri cuenta que Evo Morales pidió referencias de algún escultor que supiera construir monumentos en bronce y en grandes tamaños. La embajadora de Bolivia recomendó a Zeneri bajo dos pretextos: su resolución técnica y su perspectiva política. Morales destinó entonces un millón de dólares para la realización del monumento, que comenzó a construirse en febrero y estará listo para comienzos de 2014.

El pueblo como coautor

El proyecto del monumento a la mujer originaria, cuenta Zeneri, tiene varios objetivos: "El más directo es que la gente conozca tres informaciones básicas: **vivimos en un país que tiene 30 naciones originarias, con entre 15 y 20 idiomas nativos, y seis de cada diez personas están vinculadas genéticamente con esos pueblos**".

La campaña que se armó en torno al proyecto con el objetivo de explicar y federalizar el significado del monumento es notable, al punto de haberse configurado un verdadero movimiento alrededor. Se conformaron seis comisiones: Pueblos Originarios, Educación, Bronce, Relaciones Institucionales, Audiovisual, y Prensa y Difusión. "Si fuésemos una agencia de publicidad nuestro target sería el que menos sabe sobre la presencia de las comunidades en Argentina. A ese sector estamos tratando de sensibilizar".

El monumento a la mujer originaria será de 10 metros y pesará 10 toneladas. Y como en la estatua del Che, Zeneri no quiere que el dinero sea un condicionante en la cadena de producción, por lo que apuesta a su construcción colectiva bajo un concepto: el pueblo debe ser coautor. Por esa razón, diversas escuelas hacen excursiones al taller para donar las llaves, picaportes, ceniceros o cualquier utensilio diseñado en bronce.

La página de financiamiento colectivo Idea.me se contactó con el artista para ofrecerle colaboración. "Mi primera respuesta fue no, porque nosotros decíamos que el proyecto no requiere dinero". Sin embargo, luego supo que no traicionaría sus principios: las personas podrían entregar dinero a cambio de los cuadros del escultor. "Juntamos el 100 por ciento en 15 días", cuenta. Lo superó: el contador cerró en 47.867 pesos, mil más de lo requerido. El monto será destinado **a recorrer las 23 provincias del país, visitar 70 ciudades, recoger los acopios de llaves de cada lugar y dar charlas para explicar la importancia cultural y simbólica del monumento**. El presupuesto contempla la nafta, el peaje y cuestiones audiovisuales. Zeneri resume lo que pasó: "Es el espíritu del proyecto: mucha gente poniendo poquito. Esa es nuestra ganancia".

Cátedra Autónoma de Comunicación Social
Diplomado en Gestión de Medios

Abierta la inscripción ciclo 2014
infolavaca@yahoo.com.ar

lavaca

La fractura peligrosa

EL FRACKING SEGÚN UN EXPERTO EN PETRÓLEO

Los riesgos del fracking que el acuerdo YPF-Chevron impone en el yacimiento Vaca Muerta son analizados por la experta mirada de Eduardo D'Elía, un ingeniero en petróleo que milita por el ambiente. Una entrevista de Darío Aranda.



Eduardo D'Elía, ingeniero en petróleo, 51 años, 25 de los cuales trabajó en compañías internacionales del sector, docente universitario en hidrocarburos y, también, crítico de la técnica del fracking (conocida como "fractura hidráulica") que se busca masificar en Neuquén en la formación llamada Vaca Muerta. D'Elía rompe el molde petrolero en varios frentes: se sumó a la Asamblea Socioambiental de Río Gallegos, cuenta con un máster en energías renovables, otro máster en evaluación de impactos ambientales y trabaja (y milita) en el desarrollo de la energía eólica. Afirma que en Vaca Muerta habrá contaminación, no tiene dudas de que las fuentes de agua están en peligro, se asume como un "gran defensor" del petróleo ("por eso no quiero el fracking y que lo quemem para producir electricidad") y compara: YPF y Chevron haciendo fracking son como un médico con nula experiencia (YPF nunca utilizó esa técnica) y otro médico condenado por mala praxis (Chevron está condenada en Ecuador). "Puede ser un desastre", advierte.

Todo sobre el fracking

¿Qué es el fracking?

El petróleo al que estamos acostumbrados proviene de una roca que naturalmente, por movimiento de la tierra, se movió y liberó petróleo y gas. En ese momento pueden ocurrir dos cosas: un techo natural frena el ascenso del hidrocarburo o el hidrocarburo sigue subiendo hasta la superficie. De cada tres casos, dos quedan entram-

pados. Se lo conoce como "trampa de petróleo". Es de donde se sacó siempre el petróleo. Estos yacimientos convencionales se han agotado.

¿Entonces se recurre a la roca de donde salió el petróleo?

Exacto: vamos a buscar la roca madre para "liberar" el hidrocarburo, pero tenemos que hacer lo que no hizo la naturaleza. El fracking consiste en extraer petróleo de una roca de esquisto, también llamada roca madre o roca generadora, donde se formó el petróleo y que no se explotó. Es una roca de donde es muy difícil extraer el petróleo. La roca madre se hace estallar con grandes presiones de agua y productos químicos. No podemos dimensionar esas fracturas, y claro que se puede comunicar con otras rocas madres de hidrocarburo y claro que también pueden entrar en contacto con agua subterránea o de la superficie. **No podemos saber de antemano hasta dónde llegan estas fracturas. Y tampoco se puede asegurar que no se comunicará con formaciones de agua.**

¿Desde cuándo se hace fracking?

Desde hace muchos años. Mucho más que los diez años que se hace de manera masiva en Estados Unidos. Se hacía sobre pozos convencionales, pero en forma muy diferente y cuando el pozo convencional decaía en la producción. En esos casos, se hacía fracking como para "destapar el pozo", como cuando el mate que se tapa y movemos la bombilla. Las presiones eran notablemente menores a las que se quieren utilizar ahora.

¿Por qué ahora se impone esa técnica?

Antes nadie se iba a arriesgar porque

había petróleo, pero ahora el mundo llegó al techo de producción. Y si la producción cae y la demanda aumenta, los precios suben. Esta desesperación hace que busquen petróleo en donde sea y a cualquier costo. Lamentablemente la opción que eligieron fue el fracking.

¿El fracking es una técnica experimental?

La EPA (agencia ambiental de Estados Unidos) aún no evaluó la técnica, los beneficios y las externalidades. La EPA está en etapa de evaluación de los impactos que ya se han ocasionado y si esto conviene o no. Nosotros estamos convencidos de que no conviene hacerlo. Como también están convencidos, y por eso lo prohibieron, los franceses y búlgaros. Por otro lado, no hay ninguna compañía que pueda garantizar de antemano los resultados ni económicos, ni técnicos, ni ambientales. Simplemente a medida que avanzan en perforación van buscando el mejor resultado. De antemano los desconocen. Por eso los pozos no convencionales son de altísimo riesgo.

Pero hay estudios que precisan la existencia de determinadas reservas de hidrocarburos.

Más o menos. Hay un dicho muy conocido en el mundo petrolero que dice que las reservas son un cheque del que ningún contador puede garantizar los fondos. Ejemplos hay muchos. A Repsol/YPF hace diez años la obligaron a contar reservas con métodos diferentes, porque tenía un cálculo muy mentiroso. En compañías petroleras se sabe de lo engañoso de este tema. Un ejemplo: dos revistas dentro del mundo petrolero publicaron artículos respecto a las

reservas en Emiratos Árabes, y una revista dio el doble de reservas que la otra. Se miente mucho y a propósito, esos anuncios impactan en las acciones. Y en Vaca Muerta pasa lo mismo.

Dónde está el peligro

Los defensores de fracking en Vaca Muerta aseguran que no hay posibilidades de contaminar el acuífero porque el agua está a 300 metros de la superficie y la roca madre a 1.700 metros.

La única diferencia es el tiempo. Al haber 1.700 metros de distancia demorará un poco más, pero se puede contaminar igual.

Pero si las fracturas son muy lejanas al acuífero, ¿por qué debiera contaminarlo?

Uno de los grandes defensores del fracking, Luis Sapag (legislador neuquino y primo del gobernador) lo mostró en una audiencia pública, en Neuquén. Mostró un perfil de Vaca Muerta (D'Elía muestra un dibujo en diversos colores de Vaca Muerta visto desde un lateral, con distancias, otras formaciones, ubicación del agua). Esto es Vaca Muerta visto de perfil. La parte más profunda de la formación llega a 2.500 metros y la superior a 1.000 metros. Si usted observa bien, hay una flecha de color negro que da cuenta de la migración del petróleo en caso de que se lo libere. ¿Y para dónde va ese petróleo? El petróleo liberado migra hacia arriba.

¿Hacia el acuífero?

Cuando se haga la fractura hidráulica, el hidrocarburo que ahora está atrapado buscará la superficie. Lo reconocen la misma empresa y el Gobierno. Es una ley de la naturaleza.

Mire la flecha: está claro que irá hacia la superficie, y en ese camino está el acuífero. Entonces, que haya 1.700 metros de distancia no es impedimento para que se contamine el agua, es sólo cuestión de tiempo. Incluso los riesgos pueden suceder cuando la compañía se haya ido. Y luego hay que ir a buscarlos, como ahora le sucede a los ecuatorianos con Chevron. Muchos grandes impactos ambientales se han manifestado con el tiempo. En Japón destruyeron toda una bahía, llamada Minamata, con mercurio. Y tardó muchos años en saberse, y muchos más en registrar condenas. Lo propio sucedió en la ex Unión Soviética con el Mar de Aral.

Pero el fracking se publicita como una técnica segura.

El hombre ha llegado a la Luna, pero no podemos saber a ciencia cierta qué pasa a 200 metros en el subsuelo de la Tierra. ¡Imaginate a 2.000 metros! No saben qué pasará. No podemos saber ni estar seguros de lo que hay bajo tierra.

Químicos, explosiones y sismos

Otro cuestionamiento: las sustancias químicas que se inyectan en la fractura.

Son un riesgo, pero en cuanto a la contaminación de acuíferos es mucho más grave vincular una formación de gas o petróleo con una formación de agua que contaminar con estos productos químicos. Si una fuente de agua se vincula con el gas y el petróleo la contaminación es irreversible y de mayor impacto. Los químicos no dejan de ser un factor de riesgo, pero lo ubicaría en tercer o cuarto lugar.

¿Qué riesgos ubica antes?

Además del vincular con acuíferos, que es el principal, se pueden generar movimientos telúricos de placa tectónicas, como terremotos, que ya ocurrieron por las explosiones en el subsuelo.

YPF descartó cualquier posibilidad de sismos. Sería bueno que YPF se informe de lo que les sucede a compañías petroleras en Holanda, donde afrontan juicios de

300 millones de euros por sismos. O en Inglaterra, donde las propias petroleras han reconocido la vinculación entre su actividad y los sismos, y han frenado operaciones. En Arkansas hubo 700 terremotos en seis meses luego de que comenzara el fracking. Oklahoma, en Estados Unidos, ha tenido cierto riesgo sísmico desde la década del 70. Desde 1972 hasta 2008 se registraron entre dos a seis sismos anuales. En 2010 hubo 1.047 sismos, uno de 5,6 en la escala de Richter. Este cambio se dio justo cuando comenzó el fracking. Demasiada casualidad.

¿Alguna empresa ha dado muestras concretas de que no se contamina con el fracking?

Ninguna empresa puede asegurar eso. Y en ese aspecto hay que tener en cuenta la ley de Argentina que legisla sobre el principio precautorio. Por lo tanto no somos los ciudadanos los que tenemos que demostrar sino que son las compañías quienes deben probar que no se contaminará el agua. (Sergio Urribarri (gobernador de Entre Ríos) quiere hacer fracking. ¿Puede probar que no contaminará el acuífero Guaraní? ¿Puede probar que no habrá sismos en cercanías de la central nuclear de Atucha, lo cual puede afectar a 20 millones de personas en 300 kilómetros a la redonda? ¿Hay que tomar este riesgo?

Un argumento a favor: en Estados Unidos se realiza hace mucho.

Claro que Estados Unidos lo hace, y también hay países que hacen energía nuclear y otros que queman carbón para electricidad. No creo que lo mejor que podemos hacer es copiar lo que está mal. Más con el potencial que tenemos en Argentina para hacer otra cosa. Las opciones las tenemos. Las energías renovables las tenemos.

Camino a transitar

¿A qué energía renovable se refiere?

La Patagonia es la Kuwait de los vientos. Seis años atrás éramos el mayor productor de energía de Sudamérica, con 50 megavatios de potencia. Ahora hemos duplicado el potencial a 100 megevattios, pero Brasil está en 1.000, y sin tener nuestros recursos eólicos. Desde la Asamblea Ambiental de Río Gallegos realizamos un estudio comparativo entre un pozo de fracking y la energía eólica. Con el mismo dinero que se destina a un pozo de fracking, 20 millones de dólares, se puede desarrollar un parque eólico con generadores en la Patagonia y lograr veinte veces más de energía no contaminante, energía limpia, más empleo y una vida útil de treinta años, mientras que un pozo de fracking tiene un vida útil de dos años. Y



Eduardo D'Elía es ingeniero en petróleo. Tiene 51 años, 25 de los cuales trabajó en compañías internacionales del sector. Es docente universitario en hidrocarburos y, también, integrante de la Asamblea Socioambiental de Río Gallegos.

no extraemos el patrimonio de nuestros suelos, lo protegemos para generaciones futuras.

¿Por qué no se hace ese cambio de matriz energética?

Hay mucho dinero dentro del petróleo. Se perfora hoy, se saca mañana y se vende pasado mañana. En la energía eléctrica proveniente del viento los dividendos son en mediano y largo plazo. El lobby petrolero hace estragos y boicotea todo intento de cambiar hacia fuentes de energías limpias. Y la clase política es muy permeable al lobby petrolero.

Ingenieros, Chevron y petróleo

Dentro del mundo de la academia y de los profesionales, ¿cómo se observa el fracking y Vaca Muerta?

El fracking dentro del ambiente petrolero es un desafío técnico. Los técnicos tenemos esa debilidad. Vemos el desafío y queremos ganarle, queremos dominar las leyes naturales. Lo veo en amigos míos, ingenieros en petróleo y que se dedican al fracking. Compartimos ratos de familia, somos amigos, y lo entienden como desafío y son conscientes de los riesgos. Ellos abren los ojos, pero no están seguros de que ese desafío vaya a redundar en la mejora económica que se busca, y mucho menos están seguros de que no habrá desastres ambientales. Lo miro desde los tremendos riesgos que corremos con el fracking. Y además hay que tener bien presente que el petróleo es irremplazable, hay que cuidarlo.

Usted tiene la misma formación técnica que Miguel Galuccio (titular de YPF), pero valoran

muy distinto los riesgos del fracking.

Tenemos la misma formación técnica, pero evidentemente los criterios son distintos. Muchos colegas no entienden que las únicas leyes que no se pueden dejar de cumplir son las leyes naturales. El segundo principio de termodinámica se seguirá cumpliendo. Soy docente en la universidad, no milito en partidos, no soy candidato, me preocupa el futuro y no tengo intereses ocultos. Habría que ver quienes impulsan el fracking qué intereses tienen.

¿Qué opina del acuerdo con Chevron?

Esto va más allá de Chevron. El fracking es una locura. Y encima lo hacemos con alguien perseguido por la justicia. YPF es una empresa estatal sin experiencia en fracking y se asocia con una empresa prófuga de la justicia ecuatoriana por desastres ambientales. Estas dos empresas harán una actividad prohibida en dos países y catorce estados. Yo lo comparo con una situación hipotética en la que un médico está dispuesto a hacer una operación que no es necesaria, pero te plantea de hacerla igual, y operar de manera no convencional. El mismo médico te aclara que no tiene experiencia pero su socio está condenado por mala praxis. El médico te dice también que esa técnica está prohibida, pero que la harán porque confían en que saldrá bien. ¿Qué hacés vos? ¿Te operás o salís corriendo? Creo que todos saldríamos corriendo. Esa es la situación del fracking en Vaca Muerta.

¿Por qué no se han escuchado más ingenieros petroleros críticos al fracking?

Somos muchos los ingenieros que sabemos qué implica el fracking. Pero suele pasar que los medios llaman a un ingeniero en petróleo que quiere hacer fracking y, para un debate, llevan un militante ambiental, un contador o un académico de las Ciencias Sociales. Entonces el ingeniero comienza con cuestiones técnicas y embarulla el debate. Yo debato con argumentos técnicos y con 25 años de trabajo en petroleras. Estoy convencido de que el petróleo es importantísimo. Le doy más valor al petróleo que el propio Galuccio. Sin petróleo no habría plásticos (plásticos). Y ahí sí que se complica. Cuando se dice "se acabó el petróleo" la mayoría piensa en los surtidores de nafta. ¡Eso es lo de menos! Podremos caminar, podremos ver la posibilidad autos eléctricos o la tracción a sangre, pero sin petróleo no habrá plásticos y ahí sí que no podremos subsistir. Por eso defiendo el petróleo, por eso cuestiono que se quede cuando hay posibilidad de cuidarlo y por eso insisto en la necesidad de implementar otras fuentes de energías y de evitar la locura del fracking.



DESDE EL FIN DEL PROGRESISMO

Devorar

Yo no me como ninguna, o eso intento, porque, claro, es imposible, algo hay que comer, no es como fumar, uno puede vivir sin fumar, pero sin comer no, entonces siempre algo te comés, algo que no está bien, algo que irremediablemente te cae mal, agrotóxicos, manipulación genética, hormonas, un cóctel de porquerías especialmente diseñadas para diseñarnos, para amaestrarnos, para someternos y hacernos terriblemente dóciles, siempre alguna te comés, por más que intentes no comerte ninguna, por más que te jactes de no comerte los mocos, y hasta es muy probable que alguien, algún energúmeno (o energúmena), de esos (y esas) que nunca faltan, te diga "andá, cagón, vos te la comés doblada", y sí, seguramente tengan razón, seguramente te estés comiendo algo que no hace falta, que no está bueno, pero así es este mundo lleno de apariencias, donde todo puede aparentar ser cualquier cosa, inclusive comida, inclusive placer, alimento o lo que fuere, un mundo comestible, donde todo el tiempo todo el mundo se come todas, un mundo donde cualquier cosa puede ser comida, donde cualquier cosa puede ser amor, donde los sentimientos y los placeres se llenan de lugares comunes, conservantes permitidos y conservadores aceptados, un mundo donde el amor, como la comida, se adapta a la voluntad de la corporación más abusiva, la corporación que crea el sentido común, eso que aceptamos mansamente, que ingerimos y hasta disfrutamos, un sentido común que nos dice que el amor está lleno de cursilería, de resignación, de ataduras, como la comida de pesticidas, y así debemos aceptarlo, incapaces como somos de dejarnos devorar por un amor sin aditivos, un amor que merezca ser mordido y saboreado hasta llenar de placer infinito todos los sentidos.

pablo marchetti

VIVIR SIN VIOLENCIA OTRA VIDA ES POSIBLE

Si necesitás ayuda, acercate o llámanos, estamos para ayudarte
Asesoramiento y contención. Grupos de autoayuda. Asistencia jurídica gratuita

La Casita: San Martín 786 (casi esquina Olavarría), Quilmes.
Teléfono: 4253-0276. Lunes a Viernes de 9 a 19 hs.



**MUNICIPIO
DE QUILMES**



**MESA LOCAL QUILMES
PREVENCIÓN Y ATENCIÓN
DE LA VIOLENCIA
CONTRA LAS MUJERES**



LINA M. ETCHEURRI

Música sin recetas

SOFÍA VIOLA

Acaba de editar *Júbilo*, un disco que refleja lo que aprendió en sus viajes del conurbano a la Capital. Folk, cumbia y ritmos andinos que nutren la cabeza.

“ Se ha alejado todo lo turbio que me supo perturbar, me tropiezan escalones cuando ando sin mirar, voy atenta en este ascenso y no me asusta resbalar”, canta Sofía Viola en *Sin marearme*, una de las canciones de su último disco. El álbum se llama *Júbilo*. Ella tiene 24 años y este es el tercero en su discografía. Como los dos anteriores, fue grabado y editado de manera artesanal. La diferencia está en que esta vez contó con la colaboración del músico Ezequiel Borra en los arreglos y la producción. Juntos grabaron 96 canciones, de las cuales sólo 11 llegaron a incluirse en la lista final del cd. Folk, cumbia, ritmos andinos, canción rioplatense y aires de vallenato componen un repertorio donde conviven un desfachatado sentido del humor y una lúcida observación de la realidad.

Sofía tiene la habilidad para transformar las situaciones más cotidianas en historias que pueden ser cantadas. El tema *Pancho en Constitución*, en el que a la manera de una cronista relata un viaje en tren desde el sur del conurbano hasta la Capital, es una prueba de ello. “Me gusta mirar. En la ciudad, como es cotidiano el paisaje, uno por ahí no observa tanto, pero de repente fijás la vista en algún lugar y te encontrás con cosas que no habías visto antes. Siempre fui muy vagabunda, con mi guitarra y la mochila al hombro. Nunca permanecí mucho en la casa de mi mamá, en Remedios de Escalada. Me siento con una identidad del conurbano, por más que a partir de los 14 años comencé a venir para Capital. A veces llegaba al colegio con la guitarra, una lapicera y una hoja y la hoja terminaba siendo para escribir una canción. En el colegio no hacía un carajo. Toda

la vida supe que me iba a dedicar a la música. Mi papá me trazó ese camino. De chiquita me dijo: Vas a estudiar trompeta y vas a tocar en la banda de la policía (se ríe) porque era lo que él hacía. Lo decía como una forma de asegurarme algo, pero siempre me costó la academia. Cuando mi viejo vio que me gustaba cantar, dijo que tenía que estudiar piano o guitarra, algo para acompañarme y poder componer canciones. Y le hice caso y acá estoy haciendo canciones. Estuve bien guiada”.

¿El sentido del humor también te viene de familia?

Te diría que el humor aparece inconscientemente. No es que quiera ser graciosa, sino que digo cosas y la gente se ríe. No es mi intención hacer reír. Sí lo es dar alegría. *Júbilo* representa eso para mí: una alegría que se manifiesta, que se saca para afuera y se comparte. A veces se me da vuelta la energía, por ahí estoy pinchada y termino haciendo uno de los shows más lindos. Me voy muy llena después de los conciertos. Cada show es un antes y un después. Me acuerdo de uno en Valparaíso (Chile), lleno de gente, donde me pedían *Me han robado el mar*, una canción que compuse con mi primo en Bolivia y que habla justamente de cómo les quitaron la salida al mar. Durante el mismo viaje, y también junto a mi primo, compusimos otro tema que se llama *Minerito*. Cuando fuimos a Potosí no podíamos creer que sea un paquete turístico ir a ver a los tipos que trabajan en la mina. Le pagás a alguien para que te lleve a ver gente que no come y vive como zombie. Un tour muy turbio.

¿Te interesás también por temáticas sociales al momento de componer?

Temas así salen de la observación. Pasa que si uno se pone a retratar todas estas cosas se puede poner muy denso también. Me duele mucho ver cómo se vive en la ciudad. Agradezco a quien sea tener este trabajo y no tener que levantarme a las 4 de la mañana para ir a laburar. Ver a la gente apretada en el tren todos los días de su vida me alarma. Es muy fuerte la realidad. Todo aumenta y la plata no alcanza. La gente tiene hijos y les tiene que dar de comer, hay que llevar a los hijos a la escuela y ahí no están contenidos. Hay mucha agresión. Lo mismo pasa en los hogares: si estás laburando todo el día a tu hijo no lo ves nunca. Lo único que hacés es cagarlo a pedos porque se mandó cagadas, pero porque vos no estuviste ahí para contenerlo en el momento. **Es duro. ¿Cómo es que no nos rebelamos? Muchas injusticias se viven y por ahí un grupo se manifiesta, pero no nos terminamos de unificar. Sentir que si lastiman a uno nos lastiman a todos. No ver al otro como diferente.** Es tremendo. Gente grande, chica, niños deambulando

Un sabor:
El ceviche, por su frescura. Y porque me gusta prepararlo.
Una actividad física:
Andar en bicicleta.
Una lectura:
La poesía china. Me gusta porque es muy sintética.

por trenes y subtes. No es culpa del marginado, porque no tuvo otras opciones. Es como la sociedad de castas en la India: si naciste mendigo, tus hijos y tus nietos van a ser mendigos. Es terrible, pero funciona así. ¿Cómo puede ser que haya tanta gente sin casa y otros que tengan casas que ni usan? Hoy en día, si puedo ayudar a alguien lo ayudo, pero desde un lugar mínimo. ¿Qué otra cosa puedo hacer? Creo que lo que falta es capacitación. A mí también. Me gustaría saber un poco de electricidad, plomería, carpintería: cosas que te sirven para la vida. **Por más que la educación sea gratuita, si te siguen dando los mismos contenidos de siempre y no te enseñan a hacerte la comida o una huerta... En el colegio te enseñan a germinar un poroto, pero no te sirve eso. No te enseñan a arar la tierra, que la basura se puede separar en orgánica e inorgánica. Me duele mucho que salgas del colegio y que seas un inútil que no sepa cocinar un arroz. Yo misma me considero bastante ignorante. Lo que aprendí fue porque caminé y porque mis papás me dejaron ser libre también. Si vos no te nutris bien, si no comes bien, tampoco podés pensar bien”.**

Sangre de cumbia

Si de música hablamos, su nutrición comenzó de muy chica a partir de la discoteca de su mamá, donde abundaban los discos de jazz y de salsa. “Me gustaban mucho Ruben Blades y Héctor Lavoe. Esa música me acompañó toda la vida y es también la que elijo escuchar hoy. A los 14 años me hice amiga de mi preceptora del colegio y nos íbamos juntas a las milongas que organizaba mi tío (Omar Viola, fundador del mítico Parakultural). En cambio nunca me gustó la noche de boliche. Siempre me pareció una careteada donde todos van sólo para aparearse. No hay un ritual del baile, como sí está presente en el tango y en el folklore.”

Después de haber presentado *Júbilo* con una serie de conciertos en el Club Atlético Fernández Fierro, Sofía está a punto de emprender un viaje de tres meses que la llevará a recorrer Colombia. Según ella, con la intención de encontrarse con la cumbia allí donde crece su raíz: “Desde muy chica yo escuché cumbia colombiana, por eso ahora me voy para allá. Me hierve la sangre con sólo escuchar una tambora”.

Libre y sabrosa

MISS BOLIVIA

Con *Miau* logró agotar una edición autogestiva que le permitió financiar su consagración como compositora.



JULIETA COLOMER

Paz Ferreira abre la puerta de su casa ubicada en el barrio de Chacarita y saluda con una sonrisa, a pesar de tener el ojo derecho lastimado, según explica, por un accidente con una de las tantas rastas que coronan ese cuerpo pequeño, muy pequeño, y muy poderoso.

“Voy a tener que ponerme las gafas para la foto”, dice Paz, vestida con calzas y remera de entrecasa, mientras se mira la herida en un espejo. Se aleja hacia su vestidor y vuelve a los pocos segundos: anteojos de sol, una musculosa de básquet que deja ver los brazos tatuados -“Paz”, “Amor”, “Respira”-, y un colgante de plata sobre el pecho con la insignia “Love”. Ahora sí: Miss Bolivia está en la casa.

Ella lo explica así: “Yo vivía en la calle Bolivia, en Paternal, entonces le agregué Miss, que es una palabra imperialista e importada, para resignificarla y hacer una pequeña acción crítica dentro de lo que es el rap, que también es un estilo importado”.

Miss Bolivia muerde el vinilo para la foto, se saca las gafas de sol y se pone las de aumento. Le recuerdo la primera nota que le hicimos en MU, en junio de 2008, cuando recién empezaba su carrera musical. En ese momento vivía en una panadería industrial en La Boca con una comunidad de artistas y trabajaba como productora en el canal de la Ciudad; se dedicaba también a dar clases de psicología en la Universidad de Buenos Aires y en La Plata, oficio que la llevó, entre otras aventuras, a dar un taller para la policía bonaerense: “Las clases en la UBA eran sobre *Problemas antropológicos de la psicología*, una de las materias más críticas de la carrera, en una cátedra deleuziana. Fui también investigadora e hice un posgrado en el Conicet sobre el tratamiento del trastorno de ansiedad con plantas medicinales”, dice la Missbo de anteojos de aumento. La de anteojos de sol, en cambio, canta:

Soy la torta, yegua, negra warrior, queen del barrio, lo sabés, no me importa lo que diga el comisario, voy a seguir poniendo cumbia porque para mí es necesario.

La letra es de uno de los doce temas que conforman su segundo CD, *Miau*, con el que consolidó el mejor momento en su carrera como artista. Le pregunto entonces qué cosas cambiaron en estos cinco años. Cuenta Missbo: “En definitiva, todo eso que hacía antes lo dejé: las clases, el trabajo, la investigación. Hoy en día Miss Bolivia es mi trabajo, es mi pasión, pero sobre todo mi trabajo. También alquilo mi casa, ya no vivo más en comunidad”.

¿De qué vive un artista independiente?

Vivo de las contrataciones, que también sirven para solventar mis acciones militantes; porque yo muchas veces toco y no cobro, pero a mis músicos les pago. Y también de las regalías. La verdad prefiero trabajar de esto antes que estar en un call center o atender a un neurótico en un dispositivo burgués.

¿La venta de cd sigue siendo una forma de ingreso?

Si estás en una compañía, no, porque se lo llevan casi todo. Yo tuve una experiencia con la discográfica Pop Art, y hago un balance positivo. Ahora me



<http://missbolivia.bandcamp.com/>
podés escuchar *Miau*.
missboliviavibracion@gmail.com

desvinculé pero aprendí un montón, porque sé qué pasos tengo que seguir para poder hacerlo yo sola, sé cómo moverme sin que la plata se la lleve otro. Este segundo disco lo hice todo sola, con un préstamo de SADAIC, un aporte de mi vieja y de una ex amante. Me atrevo a enunciar que la venta de discos, cuando el artista lo fabricó y es independiente, es una fuente de ingreso, porque no se fuga la plusvalía al disquero.

Autogestionar el éxito

La primera tirada de *Miau* fue de 500 copias y se convirtió en un éxito rotundo de la autogestión: se agotó en quince días. El cd trae temas predominantemente cumbieros. Uno: *Tomate el palo*, junto a Leo García, basado en una historia real vivida en carne propia. Dice Missbo: “Lo malo también inspira, si no, se va al cuerpo. Qué preferís, ¿un tumor o un estribillo?”. Otro: *Bien warrior*, canción anti-rati dedicada a un vecino comisario con el que tuvo un conflicto judicial por un perro. Otro más: *Rap para las Madres*. Así *Miau* se convierte en la consagración de Miss Bolivia como eslabón generacional, capaz de atravesar las capas sociales y conectar, en un mismo universo sonoro, a las Madres de Plaza de Mayo con los Wachituros. El estribillo dice así:

Bien popular, para cabezas y chetos
Quiero saber dónde mierda
están los nietos

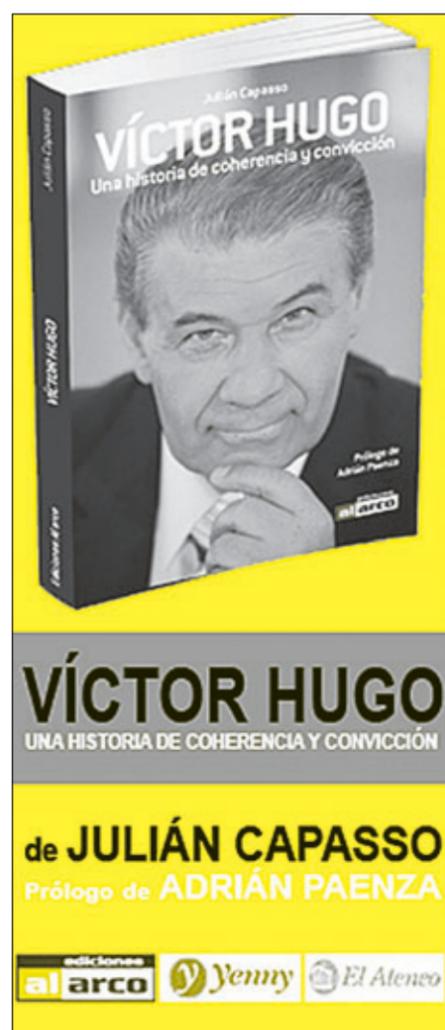
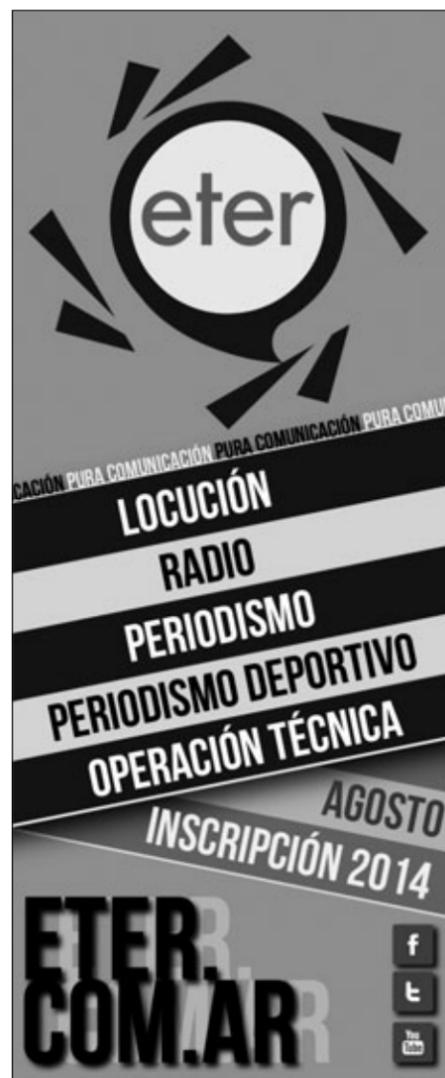
“Mis amigos me dicen que estoy más cabeza. Yo creo que estoy más transparente, menos metafórica, más corta la bocha. A veces el rap se convierte en una masturbación verbal, y está todo bien, pero a mí me gusta acabar”, dice Missbo con una contundente metáfora. Continúa: “Si hay algo que decir, que sea dicho y punto; eso no significa que sea menos bello o más descuidado. Puede ser que esté más cabeza, pero la vida me puso así, densa. Si estoy donde estoy, por más que sea un humilde lugar, es porque me puse densa. Si no, te come la industria. Además soy mujer, entonces si no te denseás, te densean”.

La transformación de Paz se puede resumir en una serie de cosas que tuvo que contarle a su madre:

- Primero le dijo que tenía una novia.
- Luego, que era activista cannábica.
- Finalmente, una vez que terminó su carrera y ejerció la profesión por menos de dos años, que quería dejar todo eso y ser Miss Bolivia.

Cuenta Missbo: “Mi vieja siempre me bancó. Mi familia es de Río Cuarto, son muy estrictos y católicos, pero ella supo aceptarme como soy. No tengo hijos, pero ella dice que mis canciones son como sus nietas, y viene a todos los recitales”.

Antes de retirarnos Miss Bolivia saca un papelito de su cartera. Nos cuenta que cada tanto hace trabajos con Ayahuasca. “La planta viene a buscarte”, explica. Una vez, le pidió que realizara una posición de yoga poniendo la frente sobre la tierra para transmitirle una información que ahora está transcrita en ese papelito. Miss Bolivia lo lee como un manifiesto: “La música ya está toda hecha. No preocuparse. La misión es unir y combinar los sonidos que ya existen para llevarle la paz al corazón de las personas”.



ingresá
al nuevo sitio web

EL TRABAJADOR DEL ESTADO

ORGANO DE PRENSA DE LA ASOCIACIÓN TRABAJADORES DEL ESTADO DESDE 1925

www.eltrabajadordelestado.org





Huevos de oro

ULISES DE LA ORDEN, DOCUMENTALISTA

Desierto Verde es un viaje a las profundidades del modelo sojero. Voces e imágenes que dan cuenta de lo que está en juego y lo que está cambiando.

Creyó que se trataba de una historia de ciencia ficción. Hacía poco había terminado el montaje de *Tierra Adentro*, su excelente documental sobre la Campaña del Desierto, y estaba buscando tema para su próximo film. La respuesta le llegó de manera alarmante: un amigo suyo, historiador, oriundo del partido bonaerense de Pergamino, le contó que su nietito había nacido con una malformación severa y que los médicos de un hospital de La Plata habían sugerido que la enfermedad podía deberse a una intoxicación crónica de la madre con agrotóxicos. Ulises quiso verificarlo. Habló con médicos y encargados de varias áreas del hospital, pero sólo encontró evasivas. De a poco, se adentró en un submundo totalmente oculto para él. Convocó a un guionista (Mariano Starosta) para que lo ayudara con la investigación. Le contó su idea y cómo quería encararla desde el punto de vista cinematográfico y político. El resultado fue un riguroso trabajo que lleva un título que lo resume todo: *Desierto Verde*.

Darse cuenta

El caso de las fumigaciones, las enfermedades y las muertes del Barrio Ituzaingó-Anexo, en las afueras de Córdoba Capital, fue el eje a partir del que Ulises de la Orden articuló un relato basado en una minuciosa investigación no sólo de la contaminación, la deforestación y la degradación del suelo a partir del monocultivo de soja transgénica, sino también de lo que este modelo implica desde un punto de vista político, económico y cultural. **“Lo que nos estamos dando cuenta masivamente es de que la gallina de los huevos de oro es tóxica; que este modelo**



Desierto Verde
Sala 3 del Gaumont. Horarios: 16 y 19.40 hs.
Malba: Viernes: 20 hs. Sábados: 18 hs.

de producción industrial y transgénico es peligroso y produce mucho daño”, cuestiona el director. Y pregunta: “¿Cuál es el daño? ¿Cómo se produce? ¿Realmente hay daño? ¿A qué se debe? ¿Hay alternativas? Si las hay, ¿no producen daño? Todas esas voces hacen a este problema de una altísima complejidad que pude abordar de múltiples aristas”.

Voces y debates

Algunas voces destacadas del documental:

- ➔ Pat Mooney, director ejecutivo del ETC Group: “Cada vez que haya monocultivo en cualquier lugar del mundo se pone en riesgo la supervivencia de los suelos y de las personas. El monocultivo de la soja en el sur de América Latina es una tragedia latente. Dañará la disponibilidad de los alimentos a largo plazo”.
- ➔ Gustavo Grobocopatel, presidente del grupo Los Grobo Agropecuaria, conocido como el “rey de la soja”: “Cada planta se va a parecer más a una planta industrial que a una planta verde”.
- ➔ Raúl Montenegro, titular de Biología Evolutiva de la Universidad Nacional de Córdoba: “Hoy en día no solamente nos enfrentamos a los plaguicidas en términos de la dosis que mata, sino que -y creo que ese es el principal problema actualmente- nos enfrentamos a la dosis crónica que no mata inmediatamente. Es la que, acumulada e interactuando con otras pequeñas dosis, incrementa las enfermedades y aumenta la mortalidad”.
- ➔ Ricardo Lorenzetti, presidente de la Corte Suprema de Justicia: “Cuando se usan agroquímicos, eso genera riesgos. Ahí hay dos posiciones. Una es no regular y que los riesgos sean evaluados una vez que se producen los daños. A esa posición la llamamos reactiva. No es bueno, porque una vez que se causa daño a la salud o a los bienes ambientales, ya no hay retorno. Entonces la posición debe ser proactiva: regular antes para prevenir y evitar. Pero el problema fundamental es cómo se aplica y ahí creo que hay que trabajar mucho la participación ciudadana. Hay que involucrar a los pueblos, a las organizaciones no gubernamentales. **En un pueblo del interior de país, el que sabe y ve el problema es ese que lo detecta antes, y por eso hay que darle participación y acción”.**

El documental también cuenta con las destacadas voces, entre otras, de Andrés Carrasco, titular del Laboratorio de Embriología Molecular de la UBA; Vandana

Shiva, escritora, física y militante india, ganadora del Premio Nobel Alternativo; Medardo Ávila Vázquez, coordinador de la Red de Médicos de Pueblos Fumigados; y, por supuesto, las Madres de Ituzaingó, el movimiento que se formó para pelear contra las contaminaciones y las muertes en ese barrio de las afueras de Córdoba capital.

Geopolítica de la soja

Uno de los puntos fuertes del documental es la inclusión de la voz de la agroindustria. “La construcción de un relato necesita de una fuerza que se oponga. Y mi sensación es que cuanto más inteligente sea la fuerza que se opone, más tenés que desarrollar tu propuesta para superarla en términos de legitimidad, retórica, elegancia y factibilidad”, señala Ulises. “Lo que pasa en el territorio con las víctimas es necesario, pero también hay que ir a otros niveles para dar la discusión como la dan ellos. Porque vos escuchás hablar a Grobocopatel y hasta parece que tiene un discurso progresista y en ese tono yo quería darles la pelea”.

El argumento principal de las corporaciones, cada vez que asoman su cabeza en la hora y media que dura la película, es el mismo: la soja transgénica es el motor principal de producción de alimentos que salvará al mundo de la desnutrición. Ulises, entonces, cita datos: en Estados Unidos, el 60 por ciento de la producción sojera se utiliza para forraje y el 30 por ciento para biodiésel. Es decir, sólo un ínfimo porcentaje es destinado para comida.

“Estos granos de exportación son commodities. La tonelada de soja vale según el precio de especulación en la bolsa de Chicago, que referencia a todo el mundo. Y este tipo de especulación hace que el precio de los alimentos aumente exorbitantemente, como lo hizo en la última década. Una variación de un pequeño porcentaje significa un volumen enorme de dinero a nivel mundial, y a su vez, que haya gente que en algún lugar del mundo no vaya a poder comprar el pan ese día”.

¿En qué situación se encuentra Argentina, cuyo modelo sojero ya acapara más de la mitad de las tierras cultivables del país? La respuesta trasciende los límites criollos: son profesores y ejecutivos chinos quienes explican la importancia geopolítica de la producción de soja transgénica. Esto es: China tiene la dura tarea de alimentar 1.300 millones de personas que, a medida que incrementan su poder adquisitivo, tienden a comer más carne, cuya producción requiere de la importación de granos que el gigante asiático no puede producir por sí sola. ¿La salida? Elemental, Watson: 50 millones de toneladas de soja provenientes de Estados Unidos, Brasil y Argentina.

El cambio es cultural

Este modelo queda sintetizado en el histórico juicio que se realizó a mediados de 2012 en Córdoba, en el que un productor agropecuario y un aerofumigador fueron condenados a tres años de prisión condicional por contaminar y afectar la salud de la población del Barrio-Ituzaingó Anexo. La batalla fue dura, y si bien las Madres no festejaron la pena por considerarla insuficiente, la sentencia sentó un precedente: ellas tenían razón. El documental registra las voces de los testigos, las intervenciones del tribunal y las insólitas defensas esgrimidas por los abogados de los acusados. “Creo que tenemos que generar conciencia social y presionar a nuestros dirigentes y políticos. Y eso está empezando a pasar. Muy lentamente, pero pasa. No es un cambio que va a venir de los gobiernos, porque excede su temporalidad y su geografía. El cambio tiene que ser cultural y global. Y empieza por nosotros mismos. Un ejemplo: si nosotros reorganizáramos nuestras dietas, sobraría alimento en el mundo”.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN MARTÍN

Conocé la oferta académica que la UNSAM tiene para vos.

Visitá nuestra web:

www.unsam.edu.ar



UNIVERSIDAD
NACIONAL DE
SAN MARTÍN

LA POTENCIA DEL TALENTO

Sinfonía sin patrón

CHANCHO A CUERDA

Desde hace siete años componen una cooperativa que les permite hacer la música que quieren. Radio, talleres y otras delicias de la composición autogestiva.

El escritor uruguayo Eduardo Galeano llamó “cultura del envase” al desenfreno moderno por desechar todos los contenidos en tiempos en los que la ropa importa más que el cuerpo. El Ensamble Chanco a Cuerda te arrastra hacia una profundidad que va exactamente a contramano de esta tendencia. Su música es el reflejo de lo que sienten ellos mismos al tocarla: placer. Sus voces y sonidos generan emociones que no se pueden descartar.

A Nahuel Carfi (piano y voz), Julián Galay (bajo eléctrico), Lautaro Matute (guitarra y voz), Nicolás Rallis (guitarra y voz), Joaquín Chibán (violín), Agustín Lumerman (percusión) y Manuel Rodríguez Riva (clarinete) les sobra talento y se nota. Todos podrían haberse estancado en ser músicos sobresalientes en alguna academia de renombre, sin embargo eligieron arriesgarse por el camino de la autogestión. En esa apuesta emprendieron un largo proceso de creación colectiva que no encuentra límites.

Se paran sobre una base sólida y afectiva: la confianza. Hace siete años que tocan, arreglan, componen e improvisan juntos. Son muy amigos, se conocen hasta las miradas y confían en lo que cada uno tiene para dar. Me comentan que el año pasado se fue el cellista (Bruno D'Ambrosio) a vivir a Estados Unidos y decidieron no suplantarlos. Eran ocho, pasaron a ser siete. Me explican que así protegen la esencia humana y cálida con la que se formó el grupo. Muy lejos de la lógica de los castings basura, en este ensamble las personas no son reemplazables.

Ellos transgreden la homogeneidad. Sus obras no se ajustan a los encajonamientos del mercado porque son el resultado de mezclas de géneros e influencias para las que todavía no existen nombres ni calificativos. Por eso manifiestan especialmente que no les gustan las etiquetas. Pienso: justo la característica principal de los productos comerciales: “Hacemos música. No queremos encasillarnos y definir un estilo único porque hay un montón de cosas que vienen de diferentes estilos y nos nutren”, explica Joaquín.

Cosmovisión

Se definen como una cooperativa: no hay líderes, jefes, ni directores y el trabajo es compartido. Además -me cuentan- están sumergidos en la construcción de una “cosmovisión”: un universo estético, ideológico, comunicacional y humano que los atraviesa a todos y con el que pretenden conseguir la máxima potencia que pueda alcanzar un grupo musical. Lautaro: “Es mucho trabajo, en varios aspectos, sostener un proyecto con esta cantidad de integrantes y horas de ensayo. Por eso decimos, por un lado, lo de la cosmovisión que implica buscarle todas las posibles aristas y, por otro, la idea de cooperativa porque ayuda a poder mantenerlo en el tiempo”.

En esta búsqueda, las cuerdas que ya le maquinaron al chanco son:

- ➔ Un programa de radio: *Cuando los Chanchos Vuelan*, todos los martes a las 24 horas por FM La Tribu.
- ➔ Talleres y seminarios dados por ellos mismos: La Escuela Chanco a Cuerda, que funciona en Café Vinilo.
- ➔ La realización de música para cortometrajes y películas: este año se presentaron en el Festival de Animación Car-tón, por ejemplo.

Remarcan que esta es la forma que encontraron para poder dedicarle más tiempo a aquello que más les gusta hacer: investigar a través de la música. “Nosotros apuntamos a poder vivir de esto. No es un hobby. Pretendemos que sea nuestra forma de vida. Sabemos que en esta ciudad hacer este tipo de música es un trabajo largo y arduo, pero invertimos porque queremos ir hacia eso”, me señala Agustín. Tienen en claro que la cultura no se sostiene sin una política y esperan ansiosos que funcione el Instituto Nacional de la Música para poder seguir creciendo y explorando nuevos horizontes. Un ejemplo: ir de gira al interior.

Ciberchanco y subversión

Sus dos discos -*Contrastes* y *Subversiones*- se pueden descargar en Internet. Los liberaron porque lo que más les interesa es que se escuche lo que hacen, pero también me explican que es un momento muy particular para la música en relación al disco como objeto. Ellos opinan que es un período de mutación con más preguntas que respuestas: grabar sale mucho efectivo, pero al mismo tiempo



JULIETA COLOMER

po es difícil todavía concebir la idea del disco sin su materialidad. Por ahora dicen que están transitando un camino por construir y se encuentran atentos a las muchas posibilidades que esto pueda traer. No parecen asustados por la posibilidad de un cambio, sino todo lo contrario.

Al segundo disco le estamparon unas fuertes palabras de Vicente Zito Lema:

“Quiero reivindicar la palabra subversión, no la quiero castigar, no la quiero dejar con una mancha de muerte como la que pusieron sobre nosotros. Subvertir el orden es la posibilidad de generar un orden de amor, de belleza, de justicia. Un orden que no sea el orden de la cultura de la muerte, que sea un orden de lo nuevo por hacer”.

Se animaron a leerlas en los Premios Gardel para no perder en ese marco su distin-

tivo principal: la intensidad.

Hoy conmovier es subvertir y eso es lo que hacen los chicos del Ensamble Chanco a Cuerda a través de la belleza de sus canciones. Ellos construyen con esa profundidad las condiciones en las que quieren crear, y generan espacios grupales propios, de trabajo y arte al mismo tiempo. No se quedan con lo que está dado de antemano en el campo musical. Se mueven en el orden de lo nuevo por hacer.



Ensamble Chanco a Cuerda

<http://chanchoa cuerda.com/>
Discos, videos, foto y agenda

BANCO CREDICOOP
COOPERATIVO LIMITADO

**NUESTROS VALORES.
AYER, HOY Y SIEMPRE.**

BANCO CREDICOOP
COOPERATIVO LIMITADO
La Banca Solidaria

Rompiendo moldes

LA EDITORIAL MUCHAS NUECES

Libros infantiles pensados para ganarle la batalla a Disney. Los financiaron con ferias, reciclaje y risotos. Se definen como un nodo de producción cooperativa.



RAMIRO DOMÍNGUEZ RUBIO

Uno. Lucía dijo: quiero escribir cuentos para chicos. Gonzalo, en un acto de amor, tiró: yo te hago la editorial. Empezó como un capricho y en tono broma, pero cuando hubo que armar un proyecto de autogestión para la Cátedra Autónoma de Comunicación Social de Lavaca, Lucía y Gonzalo no dudaron: era la editorial. Entre los compañeros que escucharon la idea hubo uno especialmente interesado: Néstor.

Dos. Un día, en una sobremesa familiar, un tío le acotó a Gonzalo: “Vos, al final, mucho ruido y pocas nueces”. Lo calmó a Gonzalo asociar esa frase a una idea existista que nunca lo había motivado. Quedó ahí.

Tres. Otro día, Néstor, aquel compañero de cátedra a quien no veían desde hace tiempo, le escribió un mail a Gonzalo y Lucía. “¿Qué onda la editorial?”, preguntó, colgado de aquel trabajo final. Gonzalo y Lucía se miraron: ¿qué onda? Le explicaron lo del ruido y las nueces...

Néstor replicó: “Yo necesito que mi hijo Tobías lea otra cosa que Disney”.

Nuez. Gonzalo, Lucía y Néstor plantaron la nuez.

Investigando

Estabamos con Tobías, 5 años, sediento de nuevas lecturas, y su padre, Néstor, que se sumó al armado de una editorial infantil que cuente historias en las que el protagonista no sea

Mickey. Lucía: “En general las editoriales infantiles contratan un ilustrador y un escritor. Si es bueno el contenido no les importa la estética: blanco y negro con dibujos básicos. Y sino, al revés: mucha calidad, tapa color, pero de contenido pobre”. La idea era integrar todo.

Gonzalo: “Además, conocíamos un montón de amigos que son ilustradores o que escriben y a quienes el mercado editorial no les da trabajo”. Ornella, Nina, Agustina y Julián, Gabriel, Ezequiel se sumaron para ilustrar, escribir, diseñar, idear, soñar. Son artistas plásticas, músicos; estudian cine, antropología, edición.

Con este plantel, ¿cómo limitarse a una editorial?

“Muchas nueces es un nodo de producción”, definen.

Gonzalo: “Cuando terminamos de armar el grupo fuimos entrevistando experiencias similares que nos parecían interesantes. Los reporteados fueron Augusto Bianco, el editor de *Rompan Fila*; los trabajadores del BAUEN, que hicieron *Duendes por la dignidad* contando la recuperación del hotel y Juan Manuel Troncoso que escribió *La dulce victoria*, un relato sobre una fábrica recuperada. Las entrevistas pueden leerse en la página de Muchas Nueces. Y si uno busca la referencia de esos libros infantiles en Google lo primero que salta son esas notas: encontraron un nicho.

En paralelo, fueron tomando la temperatura del público en ferias autogestivas: “Siempre había padres que buscaban otro tipo de lecturas infantiles e incluso docentes que querían otra cosa para sus alum-

nos”, cuenta Lucía. Gonzalo rememora una imagen célebre sobre estos aprendizajes: una chiquita en un piquete en Esquel con la siguiente inscripción en su remera: “Yo empecé a caminar marchando contra la megaminería”.

¿Qué leen los jóvenes que caminan?

Ritmo Bifo

Muchas Nueces hacía de todo, pero ¿y sus libros? “Las primeras reuniones dejamos en claro que queríamos trabajar más Bifo (se refieren a intelectual italiano Franco Bifo Berardi, teórico de las formas de producción de la comunicación), de otra forma que no sea al ritmo del capital”, dice Gonzalo. Traducción: no los corría nada ni nadie. Lejos de significar un relaje, los Muchas Nueces creen que generó más responsabilidad sostenida en el tiempo: “Si un eslabón fallaba, fallaba todo”.

La decisión del ritmo propio fue una cuestión de (auto) gestión: “No queríamos invertir plata ni deberle nada a nadie”.

Aprovecharon sus turbios contactos pa-



Muchas Nueces editorial
www.muchasnueces.com.ar
edmuchasnueces@gmail.com

ra vender en ferias libros editados por Lavaca, la editorial independiente El Colectivo y los dos infantiles que habían recolectado: *La dulce victoria* y *Nosotros dijimos no*, sobre la experiencia del No a la mina en Esquel. Así y durante año y medio, lograron juntar gran parte de la plata para la edición de su primer libro: *Con Tucho no hay tachos*.

“Nos parecía bueno tener la obra para cuando ya la gente conociera a Muchas Nueces”, dice Lucía. Gonzalo hace un cálculo optimista: “A esta altura nos conoce más gente que la cantidad de libros que podemos llegar a imprimir”.

Sobre el primer libro: “Donde otros ven basura, Tucho ve juguetes”, adelanta Lucía del cuento, subtítulo *Un cuentito sobre el reciclaje*. Pero este no es el reciclaje estilo Gobierno de la Ciudad: “Tucho no está pensando en el reciclaje: juega con chatarra porque le parece útil”.

Gonzalo: “Tucho no pierde el proceso de armar el juguete, juega con algo propio”.

Tucho asiente con la cabeza.

Matar a Mickey

Muchas Nueces prefiere no encasillarse en las etiquetas ya gastadas de “temáticas sociales” para definir sus publicaciones, entonces dice que contarán “lindas historias”. Tienen un contra-ejemplo claro en todo esto: Disney. “Los libros de Disney, que enseñan los números en el final, el Tío Rico se queda con toda la gaita”, aseguran sobre las lecciones de ética y moral de la editorial del imperio.

Hay una batalla cuerpo a cuerpo que se impone en todo esto: Mickey vs. Tucho. “Así como la revista *Barcelona* nació diciendo que quería destruir a *Clarín*, Muchas Nueces quiere matar a Mickey”, declaran sin miedo a las represalias. Fuera de broma: “Nosotros queremos competir”.

Muchas Nueces escribió dos cartas de presentación, una más formal y otra en el estilo surrealista de “cadáver exquisito”. En la primera (la segunda, busquenlá: es mucho más clara), plantean que los chicos no son objetos de mercado sino sujetos activos, a quienes los atraviesa la realidad. Esto está escrito por estudiantes de antropología, pero de alguna manera hay que decir que los chicos son chicos, pero no idiotas.

El risoto y la risa

Además de lo recaudado en las ferias, los Muchas Nueces lanzaron una campaña de reciclado a la que invitaron a amigos y enemigos a aportar papel, que luego vendieron. “Queríamos que Tucho, que habla del reciclado, tenga reciclaje encima”. En el medio, Kafka se dignó a darles su matrícula como cooperativa de trabajo. “Nos faltaba un puchito para imprimir y nos habíamos puesto el tope de fin de año”, cuenta Lucía. “Y queríamos festejar la matrícula”. Lógico: hubo fiesta. Para recaudar y para encontrarse con la gente que los había visto crecer. Un sábado, en una terraza, cocinaron un risoto en olla popular para más de 60 personas, hubo música en vivo, rodaron un cortometraje y siguió la fiesta. Esa que les hace decir, cuando el cronista pregunta si quieren agregar algo: “Sí: que nos divertimos mucho”.

El libro sale en diciembre.



Brasil, ¿un nuevo imperialismo?

El nuevo libro de Raúl Zibechi

Encontralo en las librerías amigas o pedilo en www.lavaca.org y te llega a tu casa por correo



JULIETA COLOMER

Date el gusto

BALLET 40/90

Un espectáculo musical creativo, divertido y sensual con 55 mujeres en escena de entre 40 y 90 años.

Es un ballet que de clásico no tiene nada. El nombre de su nuevo espectáculo lo demuestra: *A más hechos, más pechos*. Empieza la función: las bailarinas están acostadas en el piso, se ponen de pie al ritmo de una música alegre y al mover sus cuerpos inundan la sala de picardía y sensualidad. Los vestuarios: taco aguja, lentejuelas, vestidos coloridos y pestañas postizas. El elenco: 55 mujeres en escena. Edades: entre 40 y 90 años.

Elsa Agras es la directora y fundadora del ballet, tiene 89 años y bailó toda su vida. Hace 18 tuvo el deseo de enseñar baile a gente que tuviese muchas ganas de bailar, pero que nunca pudo hacerlo por diversos motivos. Y lo logró. "No tenía claro qué quería hacer, pero algo me decía que valía la pena. Poco a poco me fui dando cuenta de que no tenía que enseñar primero la técnica, sino que debía ir por otro camino que fui descubriendo gracias a lo que me transmitían las chicas. Este ballet tiene que ver con lo social: muestra que la gente que hizo otras cosas en su vida que no estaban relacionadas con el arte puede hacerlo cuando quiera. **No hay que buscar la perfección, sólo hay que buscar un camino**", dice Elsa.

En 1995 decidió que no debían ser sólo clases de baile, y montaron la primera temporada del espectáculo. A partir de ahí ensayaron tres o cuatro veces por semana con un

gran compromiso profesional y los resultados se ven en cuanto se encienden las luces.

Aprender lo justo

Elsa tuvo tres accidentes graves, uno la dejó temporalmente sin poder caminar, pero eso no la detuvo: "Cuando estuve en silla de ruedas me venían a buscar las chicas y daba la clase igual. No lo hacía por genialidad sino porque me hacía bien. Hoy me sigue haciendo bien". Con esta actitud atrevida Elsa hace clown con Marcelo Katz, desde hace 14 años: está en el grupo más avanzado. "Soy muy buena clown. Con bastón y todo, estoy en el grupo con chicos muy jóvenes. Allí descubrí que soy muy payasa y esto también lo aplico al ballet: juego mucho con las chicas. **Creo que todos tenemos un niño interno, pero cuando nos volvemos adultos no lo dejamos salir y la forma de hacerlo salir es a través del juego**". Se siente una privilegiada por estudiar y tener un maestro a su edad: "Para mí lo más importante de la vida es aprender a cualquier edad y para ello hay que ser humilde, porque si no, no tolerás que alguien te enseñe. Aprender es importante, sobre todo porque da ganas de entender más sobre esta sociedad en la que vivimos: lo que es justo, lo que no es justo **y qué puede hacer uno con todo eso desde su lugar. Mi lugar es este.**"

En el Ballet 40-90 no hay castings: hay gordas, flacas, altas, bajas, rubias, morochas. El único motivo que Elsa señala como impedimento para participar del mismo es si aparece el individualismo: "Llevar adelante este espectáculo es un trabajo grupal, nunca nadie baila sola y todas son solidarias con sus compañeras. Siempre les digo que esto es un mundito aparte, donde todos los valores son diferentes: no hay nadie mejor que otro".

En este grupo hay mucha alegría y lo que la genera no es sólo bailar: es lo grupal. Elsa agrega sobre los problemas que trae pensar con el ego: "Lo importante para aprender también está en aceptar las limitaciones. Yo tengo mis limitaciones, las chicas tienen las suyas. El problema es que cuando prima el individualismo, las personas no quieren aceptar sus limitaciones, eso no las deja aceptar correcciones, las llena de enojo y no las deja crecer".

Pito catalán

A pesar de los años que tiene el ballet, Elsa sigue asombrándose de lo que aparece en las chicas: la sensualidad, el erotismo, la provocación, la irreverencia. Y comenta: "Me produce una felicidad enorme que todo eso aparezca, porque a determinada edad no es común. Por eso les digo siempre: **nosotras le hacemos pito catalán a la sociedad**".

Las letras de las canciones también las escribe Elsa y recuerda sonriente una que cantaron que decía: "Tengo un cuerpiño que es muy bonito. Tengo ganas de bailar". Con frases como esta aparece uno de los elementos

fundamentales de este grupo de baile: la libertad. Tita, una de las integrantes más nuevas en el ballet, lo expresa: "Amo bailar pero nunca tuve formación académica. Vine a verlas y dije: yo me quiero divertir así. La sensación es que cada ensayo es como venir a una fiesta desde que llegás hasta que te vas porque te permitís hacer cosas que en la vida cotidiana no podés hacer. Acá jugamos y somos bataclanas".

Sadi -una de las mayores- describe al ballet: "Bailar acá es atreverse. Los años nos vienen, eso no se puede evitar pero hay que darles vida. Para mí el ballet es eso: una actitud de vida". Hace diez años que Sadi es parte del ballet y tiene un poder de seducción en el escenario con el que logra meterse a todo el público en el bolsillo. Da cuenta de eso cuando dice: **"Todos tenemos un poco de purpurina en el corazón"**.

Termina la función. La gente aplaude, chifla, se ríe, se emociona y sobre todo cuando salen les agradecen la experiencia. Hay una intención explícita del ballet de tener una conexión muy fuerte con el público y en algunos momentos hasta levantan gente de las butacas y los hacen bailar con ellas. Las chicas buscan comunicarse desde el escenario constantemente a través de miradas, gestos, sonrisas y chistes. "La respuesta del público tiene que ver con que de alguna manera saben que ellos podrían estar arriba del escenario haciendo lo mismo", sugiere Elsa, pero advierte: "Ojo, eso no quiere decir que estas mujeres no sean artistas. Ser artista no es haber seguido una carrera. Ellas son bailarinas y actrices: son artistas".

Estas mujeres con cada paso de baile le dan la razón a Elsa cuando dice: **"El dilema no es ser joven, el dilema es tener el derecho de ser feliz"**. Ellas con su atrevimiento se burlan con un pito catalán de las visiones comunes sobre las mujeres mayores de 40 y rechazan terminantemente el término tercera edad. Y así demuestran que si uno desea hacer algo con pasión puede hacerlo en cualquier momento de la vida. El gran secreto: hay que desear hacerlo.



<http://www.ballet4090.com.ar/>
Teatro Garrick. Av. Avellaneda 1359. Los viernes, a las 21 hs.



punto de encuentro

lavaca

comida casera,
buenos libros,
lindas cosas de diseño
eventos,
fiestas,
recitales
y presentaciones

Consultá la agenda de eventos en www.lavaca.org

Hipólito Yrigoyen 1440 / 4381 5269
www.mupuntodeencuentro.com.ar / www.lavaca.org

El palacio está vacío

El tiempo o la inutilidad de correr. No es que todos corran, pero todos parecen *sin tiempo*. Una urgencia en las miradas, en los gestos, aun en la actitud aparentemente reposada del ocasional habitante de la mesa de un café.

No hay empujones ni corridas, pero todos los cuerpos se mueven al límite, te rozan como las brisas de la muerte, sutiles y letales. Es hora de plena actividad en la City porteña y los relojes parecen estar algunos segundos por encima del tiempo de los demás mortales. No abrumba, no enloquece, pero inquieta y estremece si uno se pone dramático.

No hace falta:

El lugar es dramático.

El lugar es peligroso.

Está lleno de bancos, los peores estafadores del capitalismo del siglo 21.

¿Será por eso que hay tantas policías?

Antonella me lleva a recorrer algunos espacios del edificio de la Bolsa de Comercio de Buenos Aires. Antonella es guía y estamos sólo ella y Yo. Sobria y descontracturada, reconoce sin titubeos lo que no sabe (un verdadero alivio ante tanto chanta suelto) y dialoga y explica de manera sencilla y segura. Se apoya en la deliciosa impunidad de sus 23 años y, posiblemente, en su casi terminada carrera de Comunicación Social.

Recorremos ambientes enormes y vacíos. Pasillos amplios y silenciosos. Los diferentes salones (sala bursátil o algo así, salón del Directorio, el antiguo salón donde se cotizaba a gritos y pizarra escolar) están silenciosos, desolados.

Elegantes, repujados, recargados del neoclasismo y de todos los clichés de la oligarquía de principios del siglo 20, desmesurados, de belleza dudosa, algunos con

columnas de reminiscencias dóricas, base de mármol y estuco mentiroso para dar una idea de lujo farolero, todos los ambientes están sin personas.

La imponente mesa del directorio, con más de 20 sillas a su alrededor, bosteza por el solemne aburrimiento al que es sometida durante todos los días del mes, menos uno: el único en el que hay reunión.

Se me presenta la imagen de una ciudad muerta por un misterioso virus o cualquier otra pelotudez apocalíptica.

¿O no será una pelotudez?

En el ex salón de cotizaciones, al que podríamos llamar "histórico", alguna vez habitado por voces, rufianes, sueños y expectativas, hay un hombre *tirado* en un sillón que nos mira con una curiosidad negligente. Está solo, sentado como un vagabundo sin perro y sin destino, tirado a un costado de la inmensidad desértica y lustrada hasta el absurdo de ese salón.

Mira la nada como en una novela de J. G. Ballard.

En el salón actual de las cotizaciones/transacciones/tramoyas, hay un grupo de no más de diez señores, soberanamente aburridos, mirando monitores y rodeados de pantallas (muy grandes) cubiertas de códigos alfanuméricos. Nada más. Ni tipos gritando como desaforados, ni papelititos volando por el aire, ni fulanos saltando por la ventana en un suicidio épico ni garcas abrazándose porque son ricos después de haber cagado a otro.

Nada. Abulia y apatía.

Y un silencio mortuorio.

Al frente del recinto (ese que sale en la tele) una enorme cantidad de butacas vacías, cada una con un teléfono para comunicaciones que ya no se usan.

Un teatro vacío, una obra sin actores,

un silencio sin escucha.

Antonella me dice que *siempre es así*.

La era digital como asesino serial. No hace falta venir. No hace falta verse.

Los cuerpos o la física de la ausencia. Todos los que circulan a nuestros costados son gente mayor. Pero mayor sin eufemismos. No sé si son viejos de mierda o viejitos amorosos (lo dudo), pero seguro que son mayores. Todos hombres. Y son pocos. Muy pocos.

Una conversación distraída, alguien en otro piso toma el café, un par que mira una pantalla de las muchas que hay sin usar.

Ninguno responde al estereotipo del yuppie elegante, juvenil y miserable ni es el Gekko de Michael Douglas ni nada que siquiera se le acerque.

Jolivid me sigue mintiendo.

¿Por qué vienen? ¿A qué vienen? Antonella, fría e implacable como una sentencia borgeana, me responde: "es la costumbre".

Les tengo miedo.

Los dioses o la soledad infinita. En todas partes aparece la figura de Mercurio (Hermes en la versión griega) bajo el formato de esculturas que tal vez tengan un gran valor artístico. Aunque a mí me parecen de esas compradas en las casas de artículos para decorar el parque.

Mercurio llevaba las almas al infierno.

Miro por una mínima ventana las calles de la City y veo su gris implacable, incontenible, un infierno moderado, intenso y discreto.

No hay árboles.

Mercurio está asociado a la inestabilidad, a la volatilidad. Viajero incansable, su nombre fue derivando hacia lo frágil, lo precario, lo efímero.

Mercurio alguna vez se cargó a Wall Street... ¿O fue otra cosa?

Mercurio es el Dios del Comercio. Tal vez por eso me regalaron una lapicera al entrar a la Bolsa, cuya calidad era comparable a la de la vida de unos cuantos compatriotas.

Mercurio es el mensajero/alcahuete de los Dioses.

Evitaré obviedades.

Antonella me despide con la cordial amenaza de leer la revista sólo para ver si hablo mal de ella. Nunca tomo a la ligera una amenaza femenina.

Atravieso un enorme salón (todo es grande aquí, una especie de recinto monárquico sin reyes ni cortesanos) que funciona como antesala a mi retirada. A sus costados, pinturas en exposición.

No hay casi nadie para verlas. Cuadros solos.

Los atributos del Poder han cambiado. Como una pesadilla revolucionaria, el Palacio de Invierno está vacío.

¿Dónde están?

Porque están, *sé muy bien que están*.

Estremecido, recorro parte de Aglaura, una de las ciudades invisibles del Gran Italo Calvino: "la ciudad de que se habla tiene mucho de lo que se necesita para existir, mientras que la ciudad que existe en su lugar, existe menos"



¿Y Julio López?



¿Y Luciano?



lavaca es una cooperativa de trabajo creada en 2001.

Editamos todas las semanas la web www.lavaca.org para difundir noticias bajo el lema anticopyright. Producimos contenidos radiales que se reproducen libremente por una extensa red de radios comunitarias de todo el país.

Creamos espacios de formación para la autogestión social de medios de comunicación.

Trabajamos junto a mujeres y jóvenes artistas en campañas, intervenciones y muestras para nutrir espacios de debate comunitario.

Sostenemos desde hace 5 años MU.Punto de Encuentro para alojar a todas estas experiencias y emprendimientos de economía social.

Podemos hacer todo esto y más porque una vez por mes comprás MU. ¡Gracias!

La presente edición de MU sumó el esfuerzo de:

Redacción: Claudia Acuña, Sergio Ciancaglini, Darío Aranda, Carlos Melone, Franco Ciancaglini, María del Carmen Varela, Bruno Ciancaglini, Lucas Pedulla, Manuel Palacios, Lucía Aita, Susy Shock y Pablo Marchetti.

Fotografía: Julieta Colomer y Lina Etchesuri

Diseño: másSustancia

Corrección: Graciela Daleo

Ilustración: El Niño Rodríguez y Veroka Velásquez.

Editor online: Diego Gassi

Impresión: Cooperativa de Trabajo Gráfica Patricios. Av. Patricios 1941

Distribución en Capital:

Vaccaro Sánchez

Moreno 794 90, Capital

Tel/Fax: (011) 4342-4031/32

Distribuidora en Interior

Bertran S. A. C.

Vélez Sarsfield 1950, Capital

MU es una publicación de la

Cooperativa de Trabajo Lavaca Ltda.

Hipólito Yrigoyen 1440

Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Teléfono 4381-5269.

Editora responsable: Claudia Acuña

SUSCRIBITE A MU

6 ediciones por \$ 100

Envío incluido

Mandá tus datos a:

infolavaca@yahoo.com.ar

más info en www.lavaca.org

ISSN: 1850-6305



9 771850 630006 00072



IGUAL REMUNERACIÓN POR IGUAL TAREA

Sumá tu fuerza

ASOCIACIÓN TRABAJADORES DEL ESTADO

www.atcapital.org.ar

CENTRAL DE TRABAJADORES DE LA ARGENTINA