

# Es lo que hay...



“Los Vascos” • Charcutería artesanal

**“Comenzamos en el mercado local,  
pero queremos seguir creciendo.  
La verdad es que nunca nos pusimos un techo”**



Nuevos comercios en Tres Lomas  
Animarse a comerciar  
en épocas de pandemia



José Augusto Sardón  
Raíces Treslomenses

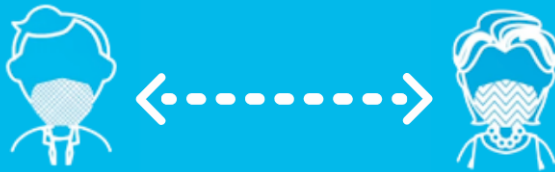
**“Jugar en el Baby era más lindo que  
irse de vacaciones; eso de que la gente  
estuviera cerca, jugar de noche...,  
me encantaba”**

CORONAVIRUS (COVID-19)

# SIGAMOS CUIDÁNDONOS



**Seguí usando tapaboca.**

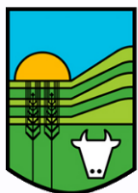


**Seguí respetando el  
distanciamiento social.**



**Seguí lavándote las manos.**

**Si aflojamos, retrocedemos.**



MUNICIPALIDAD  
TRES LOMAS



5



17



9

"LOS VASCOS" CHARCUTERÍA ARTESANAL

*"Comenzamos en el mercado local,  
pero queremos seguir creciendo.*

*La verdad es que nunca nos pusimos un techo"*

5

## 9 José Augusto Sardón • Raíces treslomenses

*"Jugar en el Baby era más lindo que irse de vacaciones; eso de que la gente estuviera cerca, jugar de noche..., me encantaba"*

## 17 Animarse a comerciar en épocas de pandemia

## 4 HUMOR

## 7 PSICOLOGÍA

"La inexpugnable vida"

## 15 SOCIEDAD

Pensaremos entre la virtualidad

## 19 VIAJES

Lugar de ceremonia y encuentro en Nepal - Estupa de Swayambhunath

## 22 COCINA

Empanadas fritas

## 24 FOTOGRAFÍA

Imágenes que hablan...

## 26 NUTRICIÓN

#LeydeEtiquetadoYa

## 28 HISTORIA

José Hernández y la argentinidad al palo...

## 30 CIERRE

Viviendo entre las de cal y las de arena



# Autóctono

Gráfica y Periodismo

Es lo que hay... • Edición NOVIEMBRE de 2020 • AÑO XII #138

Dirección **Cristian Morán y Beatriz Morero** • Diseño y diagramación **Santiago Lucas**

Columnistas **Fechu** (Humor), **Beatriz Morero** (Psicología), **Ana Aranda** (Cocina), **María E. Alzogaray** (Nutrición), **Elizabeth Covino** (Historia), **Graciela Pérez Cabriada** (Fotografía), **Alma Inquieta** (Viajes), **Patricia Eleicegui** (Género), **Daniel Caballero** (Ilustración de contratapa).

Impreso en **Autóctono (Gráfica y periodismo)** • Premio **CADUCEO 2018** Mejor Revista Local.

Contacto (Publicidad, correo de Lectores, sugerencias): Mail [esloquehayrevista@gmail.com](mailto:esloquehayrevista@gmail.com)

Teléfono (02392) 15-515327 Web [esloquehayrevista.wordpress.com](http://esloquehayrevista.wordpress.com)



“ ”

*Comenzamos en el mercado local,  
pero queremos seguir creciendo.  
La verdad es que nunca nos pusimos un techo*

*Entrevistamos para esta edición a tres hermanos, responsables de una fábrica de chacinados, “Los Vascos”. **Juan Elortegui** (Lic. en Administración de Empresas - UNLP); **Fernando Elortegui** (Ing. Agrónomo - UNLP) y **Félix Elortegui** - Estudiante de Contador Público - 5° año - UNLP). Más allá de su juventud, ya hace 3 años que vienen invirtiendo en Tres Lomas, e incorporando valor agregado a lo que producen. Un historia que invita a animarse, a confiar.*



**¿Por qué decidieron, pese a su juventud, apostar a Tres Lomas para generar un proyecto comercial y productivo a futuro?**

Coincidimos de manera unánime en llevar a cabo nuestro proyecto en Tres Lomas. Desde un principio nos sentimos muy cómodos en este lugar que nos adoptó desde jóvenes. Quizás sea por la calidez de la gente, las amistades que cada uno de nosotros fue forjando a lo largo de su vida, el deporte (fútbol), y fundamentalmente, coincidir en un mismo lugar con toda la familia.

No lo pensamos como una estrategia

comercial, más que nada fue algo sentimental

**Comenzaron con la carnicería. ¿Cuánto hace de eso? ¿Qué balance hacen de la experiencia?**

Comenzamos con la carnicería a mediados del año 2017.

Nos encontramos con un proyecto totalmente nuevo para nosotros pero con muchas ganas de aprender. Como todo nuevo proyecto, llevarlo a la práctica fue un gran desafío, porque implicó por un lado aplicar conocimientos y por el otro lograr complementarnos para formar un equipo

de trabajo.

No fue una tarea fácil, pero conocimos mucha gente que nos dio una gran ayuda para crecer en la actividad.

**¿Cómo surge la idea de ampliar el rubro, y generar una industria de chacinados?**

En el transcurso de estos años fuimos adquiriendo experiencia y formando un equipo de trabajo, lo que nos llevó a ver la necesidad de seguir generando valor agregado en origen a lo que hacíamos, sumado a que Tres Lomas cuenta con producción de carne de cerdo de calidad y un matadero porcino que nos genera

una ventaja comparativa respecto a otras localidades.

Creímos que estábamos preparados para seguir generando valor y casualmente hace un año nos topamos con una antigua fábrica que estaba cerrada hace años. Así fue como planeamos expandimos hacia la industria del chacinado; decidimos alquilar la fábrica y comenzar un largo proceso de puesta en marcha.

Luego de un año de trabajo en el lugar logramos una habilitación provincial para poder comercializar los productos que allí elaboramos.

**¿Esto implicó una fuerte inversión en infraestructura? ¿Sabían del “arte” de facturar, de los condimentos, los tiempos, las particularidades del oficio?**

Al estar ligados a una familia con sus tradiciones, desde pequeños fuimos partícipes de todas las reuniones familiares/ carneadas donde pudimos aprender muchísimo de nuestros padres y abuelos.

Junto a esas experiencias y sumado a capacitaciones que fuimos realizando, nos dio el puntapié para empezar a confeccionar nuestras recetas. En cuanto a lo edilicio, trabajamos durante un año y medio para poner en condiciones la fábrica en la que hoy estamos trabajando; sumado a eso, incorporamos tecnología para mejorar los procesos.

**¿Qué productos ofrecen? ¿Es un negocio pensado para el mercado local, o con miras a un desarrollo regional?**

Comenzamos en el mercado local, pero queremos seguir creciendo. La verdad es que nunca nos pusimos un techo. Siempre mantenemos las mismas ganas de aprender, trabajar y no sabemos a dónde vamos a llegar.

Nos parece bueno ese desafío porque nos motiva cada día más, pero siempre teniendo los pies sobre la tierra, respetando los ciclos y dándonos el tiempo necesario para afrontar todo tipo de desafíos.

Al día de hoy, en nuestra fábrica producimos desde carne fresca a productos elaborados como chorizos secos, ahumados, salames, salamines, chistorras, lomos, bondiolas, jamones, entre otros, sumado a toda la línea de cocidos y embutidos frescos.

**La presentación de lo que hacen es muy agradable. ¿Trabajaron ese concepto con profesionales?**

Sabemos que trabajar con alimentos es una cuestión muy delicada e implica una gran responsabilidad. Además de nuestros



conocimientos y experiencia, estamos permanentemente capacitándonos, no sólo en lo productivo, sino que le damos mucha importancia a la presentación e imagen de cada producto y estamos convencidos de que ese es el camino.

**Los tres son muy jóvenes, pero seguramente de lo que ustedes generan desde el comercio y la industria hay muchos puestos de trabajo detrás. ¿Han tomado conciencia de eso? ¿Sienten el peso de la responsabilidad?**

Es una responsabilidad y un gran compromiso que estamos dispuestos a asumir. Nuestro deseo es poder seguir sumando gente a nuestro equipo de trabajo porque necesitamos del aporte que cada uno agrega desde el lugar que le toca.

**¿Evalúan como positivo el tiempo transcurrido con la fábrica de chacinados? ¿Han ido creciendo en ventas y en producción?**

Si bien nos tocó comenzar bajo un contexto de pandemia, creemos que fue positivo...; intentamos que el crecimiento en la fábrica sea programado y estamos satisfechos de poder cumplir con las expectativas que teníamos en un principio.

El crecimiento se viene dando semana a semana, siempre tomando algunas

precauciones, teniendo en cuenta la situación que afronta el país tanto en lo económico como en lo social, pero tenemos grandes esperanzas en lo que viene.

**¿Qué expectativas tienen a corto, mediano y largo plazo?**

Nuestras expectativas están en torno a poder agrandar y seguir consolidando nuestro equipo de trabajo, que es el capital más importante que tenemos.

A partir de allí, queremos seguir mejorando los procesos de producción, incorporar nuevas tecnologías, seguir capacitándonos y continuar desarrollando nuevos productos. Actualmente estamos lanzando una nueva línea de productos cocidos, pensando tanto en el mercado local, como regional, en el cual tenemos grandes expectativas en el corto y mediano plazo.

Para esto hemos realizado una importante inversión de infraestructura y de capacitación a lo largo del último año y estamos muy satisfechos del producto que hemos logrado: hemos desarrollado una paleta y jamón cocido realizada 100% artesanal en nuestra fábrica y utilizando materia prima de genética, producida en nuestra localidad, asegurando el estándar de calidad desde el inicio.

# “La inexpugnable vida”

Ψ *Psicología*



**BEATRIZ MORERO**  
Psicoanalista

Esta edición, comparto un cuento de la escritora Angeles Mastretta. Ella describe maravillosamente la potencia de las palabras y la energía de la historia de cada uno/a de nosotros/as, puesta a disposición de quien sufre con el cuerpo.

El hallazgo sanador de cuerpo y psiquismo que el relato presenta, es un modo más que interesante y necesario para apelar cuando la vida se vuelve, en algunos momentos, inexpugnable

“Tía Jose Rivadeneira tuvo una hija con los ojos grandes como dos lunas, como un deseo. Apenas colocada en su abrazo, todavía húmeda y vacilante, la niña mostró los ojos y algo en las alas de sus labios que parecía pregunta.

-¿Qué quieres saber?- le dijo la tía Jose jugando a qué entendía ese gesto.

Como todas las madres, tía Jose pensó que no había en la historia del mundo una criatura tan hermosa como la suya. La deslumbraban el color de su piel, el tamaño de sus pestañas y la placidez con que dormía. Temblaba de orgullo imaginando lo que haría con la sangre y las quimeras que latían en su cuerpo.

Se dedicó a contemplarla con altivez y regocijo por más de tres semanas. Y entonces la inexpugnable vida hizo caer sobre la niña una enfermedad que en cinco horas transformó su extraordinaria viveza en un sueño extenuado y remoto que parecía llevársela de regreso a la muerte.

Cuando todos sus talentos curativos no lograron mejoría alguna, tía Jose, pálida de terror, la cargó hasta el hospital. Ahí se la quitaron de los brazos y una docena de médicos y enfermeras empezaron a moverse agitados y confundidos en torno a la niña. Tía Jose la vio irse tras una puerta que le prohibía la entrada y se dejó caer al suelo incapaz de cargar consigo misma y con aquel dolor como un acantilado.

Ahí la encontró su marido, que era un hombre sensato y prudente como los hombres acostumbran fingir que son. Le ayudó a levantarse y la regañó por su falta de cordura y esperanza. Su marido confiaba en la ciencia médica y hablaba de ella como otros hablan de Dios. Por eso lo turbaba la insensatez en que se había colocado su mujer, incapaz de hacer otra cosa que llorar y maldecir el destino.

Aislaron a la niña en una sala de terapia intensiva. Un lugar blanco y limpio al que las madres sólo podían entrar en medio hora diaria. Entonces se llenaba de oraciones y ruegos. Todas las mujeres persignaban el rostro de sus hijos, les recorrían el cuerpo con estampas y agua bendita, pedían a todo Dios que los dejara vivos. La tía Jose no conseguía sino llegar junto a la cuna donde su hija apenas respiraba para pedirle: “no te mueras”. Después lloraba y lloraba sin secarse los ojos ni moverse hasta que las enfermeras le avisaban que debía salir.

Entonces volvía a sentarse en las bancas cercanas a la puerta, con la cabeza sobre las piernas, sin hambre y sin voz, rencorosa y arisca. ¿Qué podía hacer? ¿Por qué tendría que vivir su hija? ¿Qué sería bueno ofrecerle a su cuerpo pequeño lleno de agujas para interesarle quedarse en este mundo? ¿Qué podía decirle para convencerla de que valía la pena hacer el esfuerzo en vez de morir?

Una mañana, sin saber la causa, iluminada sólo por los fantasmas de su corazón, se acercó a la niña y empezó a contarle las historias de sus antepasadas. Quiénes habían sido, qué mujeres tejieron sus vidas con qué hombres antes de que la boca y el ombligo de su hija se anudaran a ella. De qué estaban hechas, cuántos trabajos habían pasado, qué penas y jolgorios traían como herencia. Quiénes sembraron con intrepidez y fantasías la vida que le tocaba prolongar.

Durante muchos días recordó, imaginó, inventó. Cada minuto de cada hora disponible habló sin tregua en el oído de su hija. Por fin, al atardecer de un Jueves, mientras contaba implacable su historia, su hija abrió los ojos y la miró ávida y desafiante, como sería el resto de su larga existencia.

El marido de tía Jose dio gracias a los médicos, los médicos dieron gracias a los adelantos de la ciencia, la tía abrazó a su niña y salió del hospital sin decir una palabra.

Sólo ella sabía a quiénes agradecer la vida de su hija. Sólo ella supo siempre que ninguna ciencia fue capaz de mover tanto, como la escondida en los ásperos y sutiles hallazgos de otras mujeres con los ojos grandes”.

Palabras de Mujer. Angeles Mastretta. Tía Jose Rivadeneira. Pags. 56 y 57.



# Matías Carretero

Abogado

Cel: (02392) 15443976 - Tel: (02394) 420086  
Rivadavia 566 - Tres Lomas



# María Fernanda Fité

Lic. en Psicología  
M.P. 5.200

Cel: (02392) 15 440973 - Marconi 160 - Tres Lomas

# Lic. Soledad Ramis Psicóloga

M.P. 5.193

Cel: (02392) 15 513639 - soledadramis84@outlook.com  
Rivadavia 15 y Marconi 160 - Tres Lomas



**Tatiana García Pérez**  
(Mandataria Nacional - Técnica en Administración Financiera)

**Mariángeles Eleicegui**  
(Contadora Pública - M.P.: 39176/0 T° 151 F° 92)  
Tel: (02394) 420447 / (02392) 15 556212  
Uriburu 450 - Tres Lomas, BsAs - estudio-garcia@hotmail.com

# Veterinaria Ruffinatti

Asesoramiento de rodeos de carne y leche.  
Nutrición animal: Asesores - Médicos Veterinarios

Horacio Ruffinatti, Diego San Juan y José María Descalzo

# Dr. Juan Antonio March

Clínica Médica  
M.P. 111.491 y M.P. 332237

Días y horarios de atención: Lun a Vie de 16 a 20 hs.  
Tel: (02394) 421122 - Del Soldato 666 - Tres Lomas

# Lucía Balladares

Lic. en Psicología UBA

M.N. 47.367 / M.P. 5.228

luciballadares@hotmail.com  
Cel: (02392) 15 401255 - Marconi 160 - Tres Lomas

# Lic. M. Beatriz Morero

Psicoanalista  
M.P. 5.059

Cel: (02392) 15 482474 - Sargento Cabral 955 - Tres Lomas

# Lic. Romina I. Ferraris

Kinesiología y Fisiatría  
M.N. 8902 / M.P. 4143

Rehabilitación. Asistencia Kinésica Respiratoria.  
Drenaje Linfático manual y Presoterapia.  
Reeducación Postural Global. Fisioterapia.

Cel: (02392) 15 566947 - Urquiza 77  
(Acceso de entrada por pasillo lateral)

# Florencia Lunardini

Odontóloga

M.N. 34662 / M.P. 44618

Tel: (02392) 15 60977 - Ciudadela 385 (Esq. Marconi)  
Tres Lomas

# M. Inés Goicoechea Pedicura

Tratamiento de:  
Onicomicosis, Onicocriptosis,  
pie diabético, pie de atleta  
y tratamientos de todas  
las anomalías de los pies.

Tel: (02392) 15 443508 - Atención en gabinete:  
Antártida Argentina 526 (o a domicilio) - Tres Lomas

# Jorge Norberto García

Agrimensor  
Matrícula C.P.A.: 746

Sargento Cabral 1179 - Tres Lomas

# Bibiana García

Psicóloga M.P. 5003  
Psicoanálisis

Alsina 170 - Trenque Lauquen - Tel: 2392 622971

# María Eugenia Alzogaray

Lic. en Nutrición (UBA)  
M.N. 4.296 / M.P. 1.307

Evaluación nutricional y corporal.  
Planes alimentarios personalizados para niños,  
adolescentes, embarazadas y adultos.

Urquiza 360 - Tres Lomas - Tel: (02392) 15 559452

# Mauricio Díaz

Óptico Contactólogo  
M.P. 2480

opticaclipper@hotmail.com  
Cel: (02392) 15403424 - Juan B. Alberdi 507 - Tres Lomas

# Estudio Jurídico Daniela C. Ferretti

Abogada (UBA) T° VF° 150 CATL  
Mat. Abogada del niño. N° 535, 1, 12 CIJUSO

ferrettidanielac@gmail.com  
Batallón II de Línea 54 - Cel: 02392-15449581

# Tatiana A. Gorjón

Lic. en Terapia Ocupacional  
M.P. 140.385

tatigorjon@hotmail.com  
Almafuerte 379 - Cel: (02392) 15 549285



“ ”

*Jugar en el Baby era más lindo que irse de vacaciones; eso de que la gente estuviera cerca, jugar de noche..., me encantaba*

*José Augusto Sardón tiene 31 años. Es hijo de Ethel Andrade y Héctor “Negro” Sardón, y tiene una hermana, menor, Ana Belén. Se fue de Tres Lomas a los 10 años, se dedicó al fútbol gracias al que pudo recorrer diversos lugares, y por ende conocer y crecer. Hoy, radicado en Uruguay, nos cuenta detalles de su vida de futbolista “trotamundos”, de sus afectos, del deporte, y de lo que imagina para el futuro.*



**¿Naciste en Tres Lomas? ¿Cómo fue tu primaria infancia en el pueblo?**

Nací en Tres Lomas. Mi primera infancia fue una maravilla. Pude tener todo lo

que necesita un niño para desarrollarse normalmente, que es un privilegio, y además, tenía más de lo que puede un niño pretender a esa edad. Pero esas memorias,

las de la primera infancia, son más ajenas que propias, por una cuestión lógica.

**¿Hiciste jardín de infantes y primaria**

**acá? Contanos recuerdos de eso.**

Sí, fui al jardín "de la Jirafa". Hice las salas Rosa, Amarilla, y Naranja, y tuve de maestras a Silvana Zamponi, Nora Sardón, y María Rosa Morero. No tengo demasiados recuerdos del jardín, honestamente. De los compañeros me acuerdo bastante, sobre todo porque con todos, o casi, seguimos juntos en la primaria. Me acuerdo también que, las primeras veces, lloraba para quedarme. Pero de lo cotidiano, no.

La primaria también la hice en Tres Lomas, en la Escuela 2. Fui hasta sexto año. De esto me acuerdo un poco más. De jugar a la pelota en una cancha de tierra que había en el fondo del patio. De mis compañeros también, de todos. Ya ahí los profesores eran más, y no quiero nombrar a nadie, por las dudas que me quede alguno afuera. Acá ya iba y volvía solo, no sé al principio, pero ya después sí. Creo que me llevaban, a la vuelta venía caminando seguro, con "Maxi" Tomasello, que vive a la vuelta de casa. Después habré empezado a ir en bici. Te considerabas mayor por volver caminando solo.... Uno siempre queriendo crecer, y no se da cuenta...

**¿De chiquito ya te gustaba el fútbol? ¿Fuiste uno de los tantos que pasaste por el Baby Fútbol Parroquial? ¿En qué equipo, recordas compañeros?**

Creo que de chico tenía algún asunto en las piernas, me contaron mis viejos. Es más, me enteré hace relativamente poco. Tuve que usar una estructura para enderezarlas. Pero se ve que en un acto por contradecir todo aquello, me surgió todo el amor por jugar a la pelota. Jugaba todos los días, todas las veces que podía, y jugábamos en cualquier lado. Había canchitas por todos lados, y, sino, improvisábamos una: en la calle, en los terrenos baldíos, como el de la esquina de la comisaría, en la esquina de La Prensita; jugábamos en la canchita de los Boy Scouts, en la canchita Marcaida, al lado del CEF, que esas eran un estadio, prácticamente, porque hasta arcos de hierro tenía (en los otros armabas los arcos con alguna pilcha). En la calle también se jugaba bastante. Ni hablar de que a Argentino iba hasta cuando no me correspondía. Eso no pasa mucho hoy, o casi no pasa, o no pasa.

En el Baby jugué, claro. Jugar en el Baby era más lindo que irse de vacaciones; eso de que la gente estuviera cerca, jugar de noche...me encantaba. Los nombres de los equipos no me los acuerdo. Enzo Pelosi debe ser la única persona que se acuerda eso. Compañeros tuve varios, porque jugué más de un año. Pero me acuerdo que me



gustaba muchísimo ver a Alexis Fraile y a Diego Torres, los ponían juntos. No tenía gracia para los demás. Un año coincidimos, porque juntaron las dos categorías (ellos son un año más grande que yo), y me tocó enfrentarlos. Íbamos ganando 2-0, creo que había hecho los dos goles, y terminamos el primer tiempo así. Diego se había enojado, y se sentó en el medio de la cancha. Después, se pusieron a jugar, en el segundo tiempo, y, no sé, pero debe haber terminado 4-2, o algo así. Me enojaba mucho perder, así que yo me habré ido llorando. Pero ellos eran muy buenos, era normal que ganen. Lo siguen siendo. Enzo, de chico, era un goleador tremendo. Llegó a meter 100 goles acá. Me acuerdo que "Beto" y Nelson le hicieron un reconocimiento y todo.

**¿Viviste con naturalidad la ida del pueblo?**

La verdad que sí. La decisión fue mía, bah, mía, yo dije me quiero ir, pero mis viejos decidían, obviamente. Si ellos fallaban en contra, no había manera. Me acuerdo que estábamos en el estacionamiento de la cancha de River, y había terminado la prueba a la que me habían llevado. River me ofreció ficharme, y que siguiera a préstamo en Argentino, porque era muy chico, tenía 9 o 10, y le dije a mi viejo que no aceptaba eso, que me quería quedar jugando a la pelota allá, pero no en River. Creo que no debe haberle gustado mucho a mi viejo, pero no dijo nada, me bancó en esa, también. Ya era casi fin de año.

Mientras tanto, se dio ir a La Plata, a visitar a la familia de mi vieja, y visitamos a Raúl y a Silvia (Pelosi), que estaban viviendo allá. Enzo estaba en Estudiantes, y lo acompañé a un entrenamiento. Su

entrenador me sugirió una prueba para un par de días después, con los de mi categoría, porque ellos eran dos años mayores, y yo era recontra chiquito, físicamente. Fui a la prueba, y ese mismo día, creo, me dijeron que sí. A lo sumo habré ido una vez más. De ahí nos fuimos a pasar el verano a Córdoba, y, a la vuelta, levantamos todo, y nos fuimos a La Plata. Mis viejos, unos fenómenos. Ni pestañaron; bah, al menos no los vi hacerlo. Por dentro se les debe haber movido todo.

**¿Cuándo decidiste que el fútbol era lo que querías hacer? Contanos tu recorrido, clubes y países en los que has jugado, ¿dónde estás hoy?**

Honestamente, no hay una decisión de tipo racional, al principio. Era lo que me gustaba. Lo hacía naturalmente. Lo raro hubiera sido no hacerlo, me parece. Quizás la vez esa que te conté antes podríamos decir que fue el día D, pero también recuerdo una vez que "Beto" y Nelson organizaron uno de esos torneos que hacían ellos, incluso con equipos del exterior. Bueno, uno de esos equipos venía de Brasil. Yo no jugaba ese torneo, porque era para categorías más grandes, pero una vez me dejaron jugar en los entrenamientos, y creo que el DT de este equipo brasileño me vino a ver a un Seven, o a algún amistoso, no sé, y me dijo para irme con ellos. Yo dije que sí, que me quería ir. Por supuesto, mis viejos no me dejaron, y me enojé bastante. Pero tenían razón. Yo tendría, 7 u 8 años, más no. Creo que en ese momento ya medio claro tenía que eso me gustaba más que todo lo demás.

Mi carrera, que arranca ahí, en Argentino, donde jugué hasta los 10 años, es, cuanto menos, particular. Me fui a Estudiantes de La Plata, y estuve ahí 10 años. El mismo



me invita a ir a entrenar donde estaba yendo él. Un representante tenía un centro deportivo (creo que todavía lo tiene); con jugadores libres, armaba su equipo, e iba haciendo amistosos, intentando meter éstos jugadores en los distintos clubes. Al principio no me embale mucho con la propuesta. Andaba haciendo otras cosas, y la verdad, lo estaba pasando re bien. Pero, una vuelta, se me dio por ir a jugar un fútbol 5, otro, empecé a ir a los torneos que se hacen los sábados en La Plata, que hay un millón, y que me encantan. Eso me fue devolviendo, de a poco, algo de lo que había perdido. El espíritu amateur es una maravilla. La irreverencia, la picardía, bueno, el amor por jugar a la pelota, eso lo fui recobrando de a poco ahí, mientras me acomodaba un poquito para ir a este lugar a entrenar y no pasar vergüenza. El cumpleaños fue en Septiembre, y yo aparecí en Diciembre por CN, que era el lugar donde estaba entrenando Enzo. Me hicieron una prueba. Roberto Di Placido era el DT. Hicimos fútbol interno. Me pude quedar, por suerte. Al año siguiente, el dueño empezó a traer, mediante un agente turco, ojeadores y managers de distintos clubes de 1º y 2º de Turquía. Tuve la suerte de que, según me contó después el profe Julio, que hoy es mi amigo, en general coincidían en que les gustaba Sardón. Esto habrá sido en abril; en junio, me llama un compañero para avisarme que viajaba a Turquía a los pocos días, que me habían elegido, junto con él, y hasta me explicó lo del contrato y demás. Con el dueño del lugar no nos llevábamos muy bien, así que ni me avisó. Tuve que ir yo a verlo. Le molestó un poquito que me eligieran a mí. Me dio los pasajes diciendo "no te lo merecés". Él tipo tenía los pasajes impresos, y yo todavía no sabía que viajaba, ni que habían dicho nada sobre mí, increíble. De todas maneras, yo le estoy infinitamente agradecido, por dejarme y no haberme dado una patada en el culo, porque de haberlo hecho, yo no hubiera podido irme nunca a Turquía, ni a ninguna parte, y no hubiera seguido jugando. En fin, pasé de estar dos años sin hacer absolutamente nada relacionado al fútbol, a firmar un contrato de 5 años en la Súper Liga de Turquía, en Ankaragücü. Nunca lo dimensioné. Hoy tampoco.

Después de eso estuve parado un rato largo, por un tema legal, y porque no estaba cómodo de nuevo. Por suerte puede volver. Pasaron varias cosas que me hicieron querer volver. Principalmente, el hecho de que empecé a sentir que, si no lo hacía, al final, no iba a poder conmigo mismo, con

tiempo que había vivido en Tres Lomas, hasta entonces. En el medio me fui a jugar a Boca, pero no hubo manera de sacar el pase de Estudiantes. Hasta con Alegre hablé, el presidente, personalmente. Tendría 14 años. Fue peor, porque se les ocurrió decir "tengo órdenes de Pascutini (que por entonces era el coordinador general) de no firmarte nada, y con esa personalidad, menos te vamos a dejar ir", así que se frustró eso de jugar en Boca, al menos oficialmente, porque llegué a meter un torneo de verano, en el que salimos campeones, o sub campeones, y me dieron la 10. Yo, hincha de Boca, y fundamentalista de Riquelme, imagínate que no me entraba la alegría en el cuerpo. Estaba recontento. Entonces, en Estudiantes, hasta los 19, 20. Ahí me tocó la suerte de compartir entrenamientos con un montón de tipos que jugaban demasiado bien. Entrenar a la par de Verón era increíble. Sobre todo porque es uno de los que más me ha gustado ver. Simeone fue el primero que me subió a entrenar con primera. Empecé a ir a hacer fútbol, después iba dos veces o tres por semana, a algún reducido, después me tocó un torneo amistoso en Chile, y después, cuando se fue, con Sensini seguí yendo, y jugué

algunos amistosos, así que a Verón lo pude disfrutar, de cerca, bastante tiempo. Al final no terminó del todo bien lo mío en el club. Me rompí una vértebra, y dejé de jugar un tiempo largo. Pero digo que no terminó bien porque estuve jugando casi 8 meses con eso, salimos campeones en 3º. Me daban unos inyectables en la semana, y con eso tiraba. Sufría muchísimo. Mi vieja lo pasó peor. Me acuerdo que ella estaba mal con todo aquello, porque yo llegaba de entrenar y me tenía que quedar acostado en la cama. No podía hacer nada, del dolor que tenía. El tema era que los tipos no me creían que me dolía. Decían que era porque no me gustaba entrenar, y estaba fingiendo el dolor. En fin, estuve con eso, hasta que en un momento se me da por llevar la placa que me había hecho, y que había presentado, primero, en Estudiantes, a otro médico, que fue el que me dio el diagnóstico de la lesión en la vértebra. Creo que en el club me decían que era por una escoliosis. Así que, cuando me enteré, dejé de jugar. Dejé para curarme, y porque eso me había agotado muchísimo. No estaba disfrutando para nada.

Al tiempo (luego de un año), en el cumpleaños de 15 de mi hermana, Enzo Pelosi, que evidentemente es fundamental,

la culpa de haberlo dejado pasar. Por suerte apareció, al poco tiempo de esa decisión, un agente turco, que hoy es un amigo. Me llamó para darme la mala noticia de que un ex compañero había muerto, y hablando me dijo que iba a ayudarme para arrancar de nuevo. Me arregló todo en un club de Rumania, pero al final no se dio, porque la FIFA sancionó al club, y no les permitieron incorporar jugadores por varias temporadas. Para resumir esto, apareció un club acá, en Uruguay, y arreglé, un año y medio.

El primer tiempo me costó muchísimo. Tenía ínfulas, caprichos, de un jugador que ya no era, o que en ese momento no estaba siendo. Hablaba más de lo que jugaba, pero lo que jugaba me alcanzaba para jugar, aunque sin destacarme mucho. Después me fui acomodando. Entendí eso. Entendí que había perdido la humildad. Aunque no era arrogante, tampoco era humilde, ni sincero con la situación, como para darme cuenta de que entre eso, y lo que yo había sido, había una distancia enorme, y que si no empezaba a cambiar, me iba a quedar al margen, y esa era la última vez. Todavía peleo con mi manera de ser, todos los días, porque ya no tengo 16 años, como para que me dejen pasar todas.

El último año en Uruguay, coincide con que me pongo de novio, con Juli (Juliana Solari), que fue fundamental para mí en

eso de centrarme. En fin, de ahí me fui para Bolivia, a Universitario de Sucre, un año. Me fue bien. Mejoraba yo, y mejoraba deportivamente. Aunque vivir y jugar en la altura se me hizo complicado. Estuve bastante para adaptarme a eso. Terminé el contrato en la U, y, salió lo de Asia, el año pasado: a Indonesia, primero, que fue la primera vez que nos pudimos ir juntos, con mi novia, porque hasta entonces ella venía con la facultad y no podía mover. A Uruguay ella venía casi todos los fines de semana, yo me escapé alguno para verla. En Bolivia se puso feo, porque no era tan fácil ir y venir. Yo sufría un montón. La verdad que la extraño mucho cuando está lejos. De todas maneras nos las arreglamos bastante bien. Te decía, nos fuimos para Asia. A Indonesia, primero, donde estuvimos en dos clubes, Persela Lamongan, donde jugué dos Copas, y en Semen Padang, donde jugué la Súper Liga.

En Persela, la experiencia fue increíble desde todo punto de vista, pero, deportivamente hablando, nos encontramos con la experiencia de ser masivos. De que te invadan la cancha en los entrenamientos. De que te pidan fotos en absolutamente todas partes. Habíamos metido al club en semis de la copa, por primera vez en la historia, y la gente de la ciudad estaba enloquecida. Encima la ciudad en la que vivíamos con Juli era

la segunda ciudad más poblada del país, en un país que es el cuarto más poblado del mundo, imagínate. Era como un superhéroe. Ella también. Encima rubia, en un lugar donde son todos morochos como yo...venía de otro planeta. Un poco viene de otro lado. En fin, ir a la cancha en la semifinal demoró horas, de la cantidad de gente que había, y que iba al partido sabiendo que no podía entrar. Son muy fanáticos del fútbol, están todos prendidos con las redes sociales. Es un lío. Si no te va del todo bien, y no te mantenés un poco al margen del ruido, lo podés sufrir. Tuvimos la suerte de que la gente nos quería un montón en Persela. Después me fui a Semen Padang, a jugar la Súper Liga, que se juega después de las copas, y, con el diario del lunes, tengo que decir que me equivoqué. Me querían demasiado en Persela. Pero estaba en una disputa con los dirigentes, que no se habían portado del todo bien, especulando con el tema de la Copa. A mitad de la Liga, surgió la posibilidad de ir a Malasia. Era un salto en todo sentido, entonces nos fuimos, a Sabah, pero no salió bien, porque fue donde me lastimé la rodilla, lo que me obligó a parar para operarme. Se ve que si no es difícil no puede ser para mí. Ese fue un golpe duro. Si no hubiera estado Juli al lado quizás largaba todo. Volvimos a Argentina, me operé, me puse a entrenar, y tuve la suerte de que surgió esto de Rampla Juniors, en





semestre, yo vine para el receso de mitad de año, me quedé más de lo que debía, porque volví para Bolivia (que raro) una semana antes de arrancar el torneo, así que estuve como un mes y medio en Argentina, con ella, y ella volvió a ir, algunos días más, al tiempo que yo me fui. Estuvo difícil. Yo soy de poner cara de boludo, pero, adentro, me tiembla todo. Trato de no transmitirle al otro, que ya está mal, que yo también lo estoy, para no cargarlo con el doble. Pero, la verdad, la extraño mucho cuando no estamos juntos. Incluso hasta dormir me cuesta, es increíble. A mi familia y a mis amigos también los extraño, pero de otra manera. El año pasado nos fuimos juntos y para mí fue lo mejor. Conocer es increíble, pero conocer con la persona que amás, es incomparable. El club quería sacar el pasaje de ella para después de una de las copas. Yo me enojé y se lo saqué, para que viniera antes. Por suerte llegó y pudo ver el partido de semifinal. Ella es uno de los pilares de mi vida, sin dudas. Cuando me lastimé la rodilla estaba desolado, con un humor de mierda. Ella puso el lomo en esa. Le voy a estar agradecido toda mi vida. Es infinita.

Mi vida es más o menos la misma, de unos años a esta parte. Juli me ordenó mucho. El fútbol, a cierto nivel, no te da mucho margen para emprender otras cosas, se lleva bastante de tu energía. Ahora entreno dos veces al día, así que, imaginate que no me sobra demasiado. Este semestre vamos a jugar hasta 3 partidos por semana, también, porque el calendario se apretó muchísimo. En el tiempo libre trato de leer, sobre todo cuando estoy solo, aunque ya no leo tan vorazmente como antes. Perdí constancia con algunas cosas, como la lectura, la música. Si estoy con Juli, estoy con ella, y aunque sea, no sé, mirar el techo, pero no me pongo a hacer otra cosa, digamos. Disfruto estar con ella.

**¿Hay algo más fuera del fútbol? ¿Estás conforme con lo hecho hasta ahora, cuáles son tus expectativas a futuro?**

Sí, claro. Mi novia, mi familia... la vida. No me quiero poner muy profundo, porque es un embole. Pero, sí, formo parte de la alegría de los que pueden disfrutarla (a la vida), y no sufrirla. No quiero sonar jactancioso. Soy un agradecido.

No sé si me conformo en algún momento. Si lo pienso, la verdad que no es fácil lo que hice. De la forma en que lo hice. Haber salido del circuito del fútbol dos veces, como salí, volver a entrar, a los 26, 27 años, mantenerme, ir creciendo. ¡Imaginate empezar a jugar a los 26 años! Sin dudas

Uruguay, que es un lugar que me encanta, que conozco, y que queda cerca.

**¿Es un mundo complejo el del fútbol? ¿Se puede vivir de eso?**

El mundo es complejo, y el del fútbol no es la excepción. Te consume mucha energía, te obliga a ser egoísta, con uno mismo y, lo que es peor, ser egoísta con la gente que más querés. Me duele muchísimo cuando pienso que le estoy haciendo daño a alguien yéndome, o al no estar cuando quisieran que esté, cuando yo mismo quisiera estar, para alguna ocasión importante. Eso me duele.

Del fútbol se puede vivir, dependiendo qué suerte tengas. Dependiendo de dónde te toque jugar. Si tenés suerte, vivís una vida que la mayoría no puede. Y no te hablo de los números obscenos que se manejan en las principales Ligas, porque es un porcentaje ínfimo de jugadores. Te hablo de lo que le toca a, no la mayoría tampoco, pero sí a algunos más, y lo que me ha tocado a mí, personalmente. Pero no es que todo el que juega a la pelota se salva. Al contrario. Para la inmensa mayoría, se termina y hay que seguir laburando.

**Tu viejo es un fanático del fútbol y de**

**Atlético Argentino. Y tu abuelo fue parte de la historia grande del club. ¿Te tiran esos colores del Toci? ¿Te gustaría jugar acá algún día?**

Mi viejo está loco con Argentino, está loco. Quiere mucho al club. Tengo pertenencia por ese lado, evidentemente. Este verano pasado, cuando volvimos de Malasia, jugué un amistoso, un rato, y fueron mi novia y él a verme. Ganamos y todo. Así que estaba contento. Fue el primer partido después de operarme. Eventualmente jugaré, de manera oficial, digamos.

**¿El fútbol y los cambios de países te permiten mantener las amistades y los vínculos? ¿Cómo es tu vida hoy?**

Yo tengo suerte. Me quieren un montón, y se bancan la que venga. Bueno, yo también. En realidad, ellos tienen la suerte de que, al menos, se pueden visitar entre sí, o con otros amigos y familiares, yo a veces miraba para el costado y no había nadie. Juli (Solari) me ayudó muchísimo. Estamos juntos desde que vine a Uruguay, la primera vez. Ella estaba terminando la carrera, así que venía casi todas las semanas. Cuando me tocó Bolivia fue durísimo, porque no iba a pasar lo mismo. Así que nos fuimos arreglando como pudimos: ella fue varios días el primer

estoy contento, pero no estoy conforme. No podría. Me detesto probable, y fue una de las razones de volver.

A futuro, pienso bastante en formar mi familia, con Juli. Es la primera vez que me pasa. Esa es la prioridad, honestamente. Lo del fútbol está sujeto a eso. Pero, en relación al fútbol, cuando volví a jugar, la segunda vez que volví, me propuse volver a firmar en Turquía, veremos hasta dónde me da. Estábamos en camino cuando me lastimé la rodilla. Otro obstáculo. Pero mayormente el obstáculo mío he sido yo mismo. Si no he estado más arriba, es porque tomé malas decisiones en relación a la carrera. También me jodieron bastante, no me voy a martirizar. Pero voy a ser lo que se suponía, o lo más parecido a eso. Y, además, si no hubiera pasado lo que pasé, quizás nunca hubiera conocido a mi novia, por ejemplo. ¡Así que estuve muy bien!

**¿Te gustaría estudiar cuando el fútbol no esté más, para tener otro proyecto? ¿Qué cosas te gustan en ese sentido?**

No lo sé. Si tengo que responderte eso ahora, la verdad que no tengo ganas. Cuando me lesioné la columna, arranqué con Filosofía. Pero no tengo constancia. Tengo mucha facilidad para las cosas, pero constancia solo tengo con mi novia, mi familia, hasta con el fútbol tuve intermitencias... Iba a cursar, rendía, pero por inercia. La mayoría de las cosas ya las traía leídas y sabidas de cuando era más pibe, entonces era fácil. ¡Estaba haciendo trampa!

Proyectos tengo algunos, con charlas en curso, ligados al fútbol, pensados para que me permitan quedarme, sin moverme demasiado, más que circunstancialmente, para que Juli pueda hacer base con sus cosas. Le toca a ella, cuando ella quiera. Es lo mínimo que puedo hacer, ¿no? Charlaremos y veremos.

Lo otro que me gusta mucho, es la música. Me sale bastante fácil, y, en general, me quedo conforme con el resultado. No soy buen instrumentista, porque nunca practico nada, pero puedo componer cosas de cierta complejidad. La mayoría no las puedo ni replicar, así que las grabo y otro las toca. Pero no sé si tendré ganas de hacer algo con esto. Necesita de una energía que no tengo. Se me fue eso de querer hacer algo con la música. Tengo un disco armado, hace varios años, donde tengo la suerte de contar con artistas que, para mí, son muy buenos, que yo respeto muchísimo, y que me han conmovido a mí, primero, y que tuve el honor de que aportaran su voz, o su

instrumento. No sé si alguna vez haré algo con el disco. Si no me siento como cuando lo estaba haciendo, creo que no se merece salir. Quedará para mí. La vanidad la he ido matando, por suerte, porque he sido bastante insoportable, para mí, y para los demás también. Pero ese es otro capítulo...

**¿Es Tres Lomas una parte importante de tu vida? ¿Tienes amigos acá? ¿Está en tus planes volver en algún momento?**

Es el lugar donde nací, de donde es mi familia, mi novia...sin dudas es importante. Tengo amigos. Enzo se mudó para Tres Lomas, hace relativamente poco. Otro de mis amigos más cercanos también, a trabajar, hace nada. Los demás, el resto del núcleo duro, digamos, son y andan en

La Plata. No te olvides que me fui cuando tenía 10 años, y por el fútbol volvía poco y nada a Tres Lomas, y, si bien conservo las relaciones con mis amigos de la niñez, el vínculo no es de amistad. Pero son todas grandes personas y me reciben recontra bien. En algunos casos, con sus padres conservo una relación bastante fuerte (alguno me debe un asado).

A partir de Juli me acerqué bastante a sus amigos, también. Han sido muy buenos conmigo. Me han dado un lugar entre ellos, sin ningún tipo de necesidad, y sin que les corresponda. Obviamente los conocía, pero no tenía un vínculo muy estrecho. Ahora estoy más cerca.

Sí, está en nuestros planes quedarnos. Más que un plan, volver es un hecho.



# Pensarnos entre la virtualidad

## Sociedad



**PATRICIA ELEICEGUI**

Licenciada en Servicio Social

MP: 10962

Vivir en una localidad con identidad de pueblo tiene sus particularidades. El nacer y criarse en una pequeña ciudad trastoca nuestras concepciones de lo que es sentirse seguro, registrado, abrigado por una pequeña comunidad. La idea de que “todos nos conocemos”, va dejando huella en nuestra subjetividad, en los modos en que nos percibimos y registramos a los otros.

La expresión de “pueblo chico, infierno grande” circula como mito profético, donde cada cosa que se haga va a ser conocida por la comunidad, que sancionará o aprobará. Fundamentalmente, está afectada la cuestión de público, de lo íntimo: “en el pueblo todo se sabe, todo se conoce”, nada escapa del ojo del “Gran hermano” de George Orwell o del “Panóptico” que cita Foucault.

Así crecí yo -y mis coterráneos-, sabiéndonos registrados, sin anonimatos, con prehistoria de un apellido, de una identidad familiar. Para lo bueno y para lo malo, llegamos al mundo con un montón de información compartida entre los habitantes del pueblo.

Los tiempos actuales, desde hace rato, vienen anunciando otras formas de entender esos “infiernos” que acarreaban los pueblos chicos. Puntualmente, me refiero al uso de las redes sociales, a la información que a ellas se destinan, y cómo éstas generan otras formas de crueldad, que quizás de manera insospechada, son fagocitadas por todos los que usamos de dichas redes para decir, comentar, mostrar, opinar.

Me resulta importante ofrecer la definición de “identidad digital”, al referimos a la identidad construida en el ciberespacio por un individuo, organización o dispositivo electrónico. Está formada tanto por los datos del usuario presentes en el mundo virtual como por sus acciones (opiniones, fotos, navegación, etc.), pero también por las publicaciones que otros han hecho sobre él.

La identidad digital es el equivalente en internet a la verdadera identidad de una persona o entidad. Aglutina datos de información del usuario, como su nombre, dirección física, etc., así como también la imagen que proyecta con su actividad online. Dicha construcción es tomada con relevancia para infinidad de acciones: una de ellas es para la búsqueda de empleo, por ejemplo. Por lo tanto es necesario ser muy cuidadoso con lo que se publica en las redes sociales y las opiniones que se lanzan al ciberespacio sin contemplar las posibles consecuencias.

Entender sobre la relevancia que tiene en nuestra vida y en la de los demás toda la información que subimos a la gran nube, y las consecuencias que ello puede implicar, es interesante para reflexionar, ya que no sólo estamos entregando información propia, sino de nuestros hijos e hijas, de nuestra familia, de las cosas que nos son importantes.

El romper el límite de lo íntimo entregándolo a una gran escenario público, muchas veces conlleva situaciones de

exposición muy violentas, a formas de abuso a la integridad sexual, a la crueldad más absoluta de pegar a quien ya esta caído, a hacer un espectáculo de la desgracia ajena, como nuevas formas del quemar a las brujas en la plaza pública...

Como siempre, insisto en saber, en la información para la toma de decisiones, en la elaboración de nociones para que esa información se transforme en conocimiento valedero.

Todo lo que aportas a las redes deja de ser tuyo, ya no te pertenece. Muchas veces, construye de vos una voz que tampoco te logra identificar. Lo que decís te evidencia y repercute en el otro, y la mayoría de las veces, el resultado es reprochable, injusto, innecesario, insisto: cruel.

Una vez escuché, que aprender a usar las tecnologías y las redes sociales es similar al aprendizaje de cruzar la calle solo. Cuando se es niño/a, ningún adulto –en su sano juicio– diría: “ahí tenés la calle, cruzala”. Seguramente, luego de advertir la calle y sus riesgos, te tomaría de la mano y cruzaría con una marcha conjunta. Esa metáfora es perfecta para entender cómo debemos usar las nuevas tecnologías y lo que ellas conllevan. Los niños no nacen sabiendo qué hacer con una red social, y los adultos tampoco. Todos y todas debemos reconocer lo necesario de “aprender” a usar una plataforma virtual, independientemente de que sea muy sencilla su aplicación. Cruzar la calle de modo seguro es más complejo que caminar.

Ten en cuenta las fotos que publicas, si son de personas menores de edad, considera respetar su identidad, su intimidad; ellos y ellas no pueden elegir ni podrán hacer nada con toda esa información que tendrán sobre sus espaldas a lo largo de la vida.

Los comentarios hablan de vos. Pueden ser elogiosos o mal intencionados. Todo lo que compartís, lo que opinas, cada comentario es una idea, un posicionamiento. Pensá en los efectos de lo que decís, detenerte en el “rostro” de los usuarios y reflexiona sobre tu libre pensar. Al vivir en una localidad chica nos debemos la responsabilidad de cuidarnos, de registramos. Esa foto que te llegó y compartís, no sólo tiene un nombre y apellido, sino también un rol, es hijo/a de alguien, es estudiante, y compañero/a de trabajo, es tu vecino/a. No es una abstracción de la matrix, es una persona como vos.

Es importante que sepas que esas “formas del infierno” a las que hice referencia, pueden configurar delito, también que las consecuencias de tus actos digitales se palpan en sufrimientos concretos, de carne, alma y huesos.

Volviendo a la metáfora de la calle, la calle es hermosa, pidamos ayuda para vivirla de modo seguro, démonos tiempo para transitarla y que ello conlleve disfrute y no pesar. Podemos ser creadores, cada día, de una identidad que nos represente. Lo bueno y lo malo se amplifican en la red.

Que la red te contenga, que no te atrape.



Pasá a visitarnos en  
Rivadavia 74  
Tres Lomas



**Autóctono**

Gráfica y Periodismo

**TRABAJOS DE  
SUBLIMACIÓN  
Y ESTAMPADOS**  
GORRAS, TAZAS, TELAS  
BOLSAS, REMERAS  
**CALCOMANÍAS**

📍 Monteverde 236, Tres Lomas, BsAs

📞 2392 515327 / 513082 / 483836



# Animarse a comerciar en épocas de pandemia

Siguiendo con las entrevistas que iniciamos en la edición anterior de la revista vinculadas a abrir comercios en la comunidad en tiempos de pandemia, hoy les presentamos tres espacios nuevos en Tres Lomas.

La idea es insistir con el esfuerzo que significa tomar la decisión de sostener un proyecto laboral. Agradecer a la vez, tener la posibilidad de llevarlo adelante, entendiendo que tantas personas no tienen acceso a bienes para producir.

Por eso incentivamos a todos y a todas los que sí pueden embarcarse en una inversión, a ofrecer diferentes productos y servicios que mejoran la calidad de vida de nuestro pueblo. Y por

añadidura, quizás, generen nuevas fuentes de trabajo.

Estas preguntas se las hicimos a los/as nuevos/as comerciantes.

**1. ¿Cómo y por qué tomaron la decisión de hacer un nuevo emprendimiento en época de aislamiento social y preventivo por pandemia de corona virus?**

**2. ¿Cómo eligieron el rubro?**

**3. ¿Cómo fue la reacción de la comunidad a la nueva oferta?**

**4. Un breve mensaje para las personas que están con ganas de comenzar con un nuevo proyecto comercial.**

## LUBRICENTRO

(de Daniel y Ezequiel Bussmann)

**1.** Este es un emprendimiento familiar; sinceramente hace mucho tiempo veníamos analizando la posibilidad de invertir en un comercio y las cosas se fueron dando justo ahora. En el momento en que comenzamos con esta idea, teníamos el tiempo necesario para poder realizar el emprendimiento, por lo tanto decidimos arriesgarnos y comenzar. Primero remodelamos el local y luego poco a poco fuimos comprando todo lo necesario para abrir las puertas a la comunidad. La verdad es que cuando tomamos la decisión no consideramos que la pandemia iba a durar tantos meses.

**2.** No fue fácil la decisión pero nos inclinamos por este rubro teniendo en cuenta que tenemos cierto manejo en la materia y podíamos realizarlo sin problemas. Además, nuestro oficio principal es temporal, entonces nos da la posibilidad de poder ocuparnos de este nuevo trabajo sin dificultades.

**3.** La reacción en la comunidad es muy buena, de a poco vamos sumando clientes nuevos. Sabemos que en tiempos de pandemia todo es más lento y difícil. Pero acá estamos, brindando buenos productos, un gran servicio de atención y los mejores precios que podemos alcanzar, para seguir sumando.

**4.** Dar un mensaje en esta época no es



nada fácil, pero podemos decir que si tienen la posibilidad de realizar un nuevo emprendimiento, lo hagan: son tiempos difíciles para todos, pero hay que seguir

apostando en nuestra ciudad.

**5.** La dirección del comercio es San Lorenzo y Julio Argentino Roca. Celulares: 2392-401645 y 2392-401646.



## ROTISERÍA NELLY (de Nélida Crespo y Ariel Díaz)

1. Compramos una casa. Y como a mí me gusta cocinar pusimos una rotisería.
2. Como dije antes, el rubro fue elegido por mi gusto por la cocina. Teníamos unos ahorros y desde antes de la pandemia veníamos comprando cosas y el 7 de Agosto, abrimos.
3. La gente del pueblo nos recibió muy bien. Les ofrecemos sándwichs de miga, conos de papas, pollo al spiedo, lechón, postres, cerveza, lechón, entre otras cosas. La dirección del comercio es Irigoyen N° 444, y los números para llamar son 2392-101197 y 2392-441929.
4. A los que deseen poner un comercio, que se animen, que no tengan miedo.



## PUNTO SANO (de Silvia Mustafá)

1. Mi proyecto comienza a funcionar a principios de año, cuando decido dejar mi actividad anterior para dedicarme a este emprendimiento. Allá por Marzo y Abril se ve un poco truncado por la situación de la pandemia, y pasados los meses y viendo que esto iba para largo, dije ¿por qué no? Nos pusimos las pilas al 100% y nos pusimos a trabajar mucho. Así fue el comienzo, siempre con la visión positiva que lo bueno a fbra y tiene que salir, sobre todo que hicimos el proyecto con todas las ganas y poniéndole lo mejor de nosotros.

2. De los once años que yo viví en el campo, siempre tuve este proyecto en mente, y por una cosa o por otra lo fui postergando, siempre tenía que ver con poner un comercio. En aquel momento hubiera comenzado vendiendo ropa, después accesorios, luego en un cotillón, y terminé definiendo por esto que me encanta, y básicamente porque había carencia de estos artículos en el pueblo. Yo soy localista, me gusta comprar en el pueblo, por eso quiero tener una oferta de productos lo más abarcativa posible para ofrecer a la gente de mi pueblo.

3. La respuesta de la gente fue alta y de lo más satisfactoria, totalmente positiva, ha superado las expectativas que yo le puse. Creo que hay varios factores, que yo me esmeré mucho, modestia aparte, para que resultara un lugar agradable, pensé en todos los detalles, que fuera un lugar



acogedor, garantizar la buena energía, la buena onda, la buena predisposición, que vos entrás, te atiendan, te pregunten, te sugieran, que es lo que a mí me gusta recibir cuando yo voy a un comercio. Eso por un lado. Por el otro, creo que es un momento muy particular donde la gente se ha abocado mucho a la cocina, donde hay un cambio en la alimentación en general, porque veo que los chicos jóvenes vienen con un chip diferente con respecto a comer saludable, los adultos de más de 30 que ya tienen algunos problemas de salud buscan alternativas más saludables para no recurrir a la medicación, eso me ha sorprendido mucho. Hace poco que tengo abierto el local y ya te puedo estar contando estas experiencias escuchadas. Súper, súper agradecida. Y yo trato de conseguir todo

lo que me piden, lo que necesitan para el tratamiento y me esmero en que sea el lugar donde lo encuentren.

4. Si le ponés energía y visión positiva a lo que emprendas, seguramente se puede.



---

# Lugar de ceremonia y encuentro en Nepal

## Estupa de Swayambhunath

---

 **Viajes**

Alma inquieta



Swayambhunath, sorprende. Toda la vasta cúpula blanca de la estupa aparece como una falda sólida completa y en la parte superior de la misma se ven dos gigantes ojos de Buda sabiamente protegiendo el valle tranquilo de Katmandú. Los ojos de Buda son

una guía en el ascenso. Tiene las cejas bien delimitadas y lo que aparece en lugar de la nariz es el símbolo de Nepal de unidad, en el dialecto principal de la lengua Nepalí.

Esta estupa principal se encuentra en la cima de la colina, con



empinados escalones (365) que pueden representar un buen desafío para llegar. En los descansos como en los patios superiores se encuentran mercadillos y templos de diferentes tamaños en los que también se realizan ofrendas. Vendedores ambulantes ofrecen curiosas artesanías en piedra, música para meditación y rollos de plegarias.

Swayambhu significa “llama eterna” y se cree que se asentó allí hace más de dos mil quinientos años. La leyenda relata como Swayambhu surgió de una flor de loto que aparecía en el centro de un lago en lo que hoy es el valle. La planta de loto se transformó en colina y la flor en estupa. Así nace SWAYAMBHUNATH.

Muchos budistas e hinduistas visitan cada día Swayambhunath, uno de los dos más importantes centros ceremoniales de Katmandú, siendo este lugar quizás la mejor muestra para observar la armoniosa convivencia religiosa en Nepal.

Todo el antiguo complejo religioso se recorta imponente sobre el nítido cielo azul y a los lados de la gran estupa, en toda su extensión, ondean los coloridos banderines de las plegarias. Digna de contemplación es la gran aguja circular de 20 kilogramos de oro en el extremo y la base que la sostiene.

Se ha erigido en la parte oeste de la colina de Swayambhu, la que podría ser la más grande de las estatuas de Buda Sakyamuni en Nepal. En la parte posterior de la colina se encuentra el templo dedicado a las deidades de la erudición, Manyusri y Saraswati.

Las Chaityas son estatuas y monumentos sagrados dedicados a otras deidades budistas e hinduistas y cubren todo el recinto de la estupa. Alrededor de las faldas de la colina hay muros casi totalmente cubiertos con molinillos de oraciones y a todas las horas del día se pueden ver devotos haciendo circunvalaciones alrededor de la estupa.

Al momento de nuestra visita se observaban muchos artesanos-artistas talladores de madera recomponiendo Chaityas que fueron derrumbadas por el terremoto de 2015. La vida y la fe ahí, todo el tiempo presentes.

Swayambhunath inquieta y al mismo tiempo inspira paz. Aun desconociendo gran parte de esta cultura y los rituales, ese centro ceremonial se experimenta como lugar de encuentro para todos, provengas del más lejano o cercano rincón del mundo.



elbalcontreslomas



Juan B. Alberdi y San Martín



La Familia  
LÁCTEOS

*Calidad en Abundancia*

www.lacteoslafamilia.com.ar  
laclafamilia@dmlconex.com.ar

Calle 3 de Febrero - S/N - Tel: 02394 480300 - Salliqueló, Buenos Aires



CORRALÓN DE MATERIALES

D&N

“Todo en Tres Lomas  
y al más bajo precio”



# Empanadas Fritas



**ANA ARANDA**

Cocinera

@ la\_casadeana3lomas

Aprovechando que estamos en el mes de la tradición se me ocurrió compartir un clásico de la comida argentina, como son las Empanadas. Esta receta permite hacer una de las empanadas que más me gustan; son de mi gran amiga y colega Rocío Gutiérrez, también Chef treslomense. Estas empanadas son riquísimas y muy fáciles de hacer, espero que le gusten como me gustan a mí.

## CANTIDADES:

### Para la Masa

- 1 kg. de harina Común
- ½ litro de agua
- 3 cucharadas de grasa de cerdo

## SAL

### Para el Relleno

- 1 kg. de Roast beef
- ½ kg. de Cebolla Común
- 3 cebollas de verdeo
- 1 morrón rojo
- 3 dientes de ajo
- Sal, Pimienta, Orégano, Ají Molido, Comino
- 6 huevos duros
- 2 papas medianas (hervidas cortadas en cubitos)
- \*grasa de cerdo para freír (C/n)

## PROCEDIMIENTO

### Para la masa:

Calentar el agua y disolver la sal adentro. Hacer una corona con la harina y colocar la grasa en el centro, ir agregando de a poco la salmuera e ir integrando la harina hasta formar una masa lisa, dejar descansar por 30 minutos tapada en la heladera. Estirar la masa y cortar los discos.

### Para el relleno:

Cortar la carne en cubos, la cebolla y morrón en cubitos chiquitos, el verdeo en juliana. En una cacerola rehogar todos los vegetales juntos, dejar dorar y agregar los cubitos de carne; cocinar y condimentar (en este caso usamos Sal, Pimienta, Orégano, Ají molido, Comino). Mezclar y dejar enfriar. En frío agregar los huevos duros picados y las papas hervidas cortadas en cubitos. Armar las empanadas y freír en grasa de cerdo o aceite, recordar que a la hora de hacer la fritura debe ser en abundante grasa o aceite para que la empanada se sumerja en la misma, y su temperatura debe ser entre 180°C a 200°C.

¡Gracias, amiga querida, por la receta!, Rocío Gutiérrez.

Ana Laura Aranda



Cooperativa de Obras y Servicios Públicos LTDA de Tres Lomas



Cooperativa  
de Obras y Servicios Públicos  
de Tres Lomas

# Servicio Solidario de Sepelios

Servicio estandarizado  
Cobertura de traslados  
Cuota solidaria



### Nuestros servicios:

- Agua potable (2392 48-6916)
- Cloacas (2392 48-6917)
- Sepelios (2392 55-1000)
- Internet (2392 48-6490)

Marconi 737 • Tel: 02394 420195 • Cel: 02392 48-7382  
Mail: coop3lomas@amicoop.com.ar • CP 6409 • Tres Lomas, Buenos Aires



TECNOLOGIA Y SERVICIOS



INTERNET



REDES



CÁMARAS  
DE SEGURIDAD



INSUMOS



AUDIO



TV



CONSOLAS

TEL (02394) 421139 - 421000  
CEL (02392) 15-537854

WWW.NOVAFORMATICA.COM.AR

Monteverde 416 - Tres Lomas (BsAs)



ILUMINACIÓN - CORTINAS - BAÑOS

TRADICIÓN Y BUEN GUSTO PARA AMOBLAR  
LA CASA DE LOS TRESLOMENSES

DEL SOLDATO 349 - TEL. 02394-420058 - TRES LOMAS



# Imágenes que hablan...

 **Fotografía**



**GRACIELA PÉREZ CABRIADA**  
graperezcabriada@gmail.com



La tarde cae sobre el malecón en el Casco Histórico de Cartagena de Indias,  
y el mojito con hierbabuena que estoy bebiendo sabe al paraíso.

Sabroso y refrescante, como para hacer que dure tanto como la caída del sol. Y deleitarnos.

Las jóvenes morenas llegan riendo y conversando animadamente. Buscan el lugar ideal para ver toda la magia de la tarde y la puesta del sol. Autos y carruajes a caballo circulan bordeando el mar. Y los paseantes recorren las callejas y toman alguna bebida celebrando la vida.

Pero todas las miradas van a ellas.

La magia está ahí.

¡Click!





**MORERO**  
SEMILLAS Y CEREALES S.A.

*"Una empresa bien treslomense, identificada  
con el productor agropecuario de la región"*

La línea más variada en semillas,  
agroquímicos y fertilizantes.  
Suplementos para nutrición animal.  
Arrendamiento de campos para cosecha  
en toda la zona.  
Y como siempre, el servicio más completo  
en el acopio de su cosecha.



Visita nuestra nueva web!

**[www.morerosa.com.ar](http://www.morerosa.com.ar)**

Granadero Baigorria 156 . Tres Lomas . Mail: [morero@morerosa.com.ar](mailto:morero@morerosa.com.ar)  
Tel. Administración y Ventas: 02394-430292 / Acopio: 430236

# RECTIFICACIÓN TRENQUE LAUQUEN S.R.L.

*Reparación de motores  
diesel y nafteros  
Venta de repuestos*

Avda. García Salinas 1206 - (B6400EHZ)  
Trenque Lauquen - Buenos Aires  
Tel.: (02392) 422502/431600 - Fax 431600

# #LeydeEtiquetadoYa



**MARÍA EUGENIA ALZOGARAY**

Lic. en Nutrición (U.B.A.)

MN: 4298 - MP: 1307

**UNIDXS PARA GARANTIZAR  
LOS DERECHOS A LA INFORMACIÓN,  
LA ALIMENTACIÓN Y LA SALUD**

**EXCESO  
AZÚCARES**

**EXCESO  
SODIO**

**EXCESO  
GRASAS  
SATURADAS**

**CONTIENE  
EDULCORANTES  
EVITAR  
EN NIÑOS**

**CONTIENE  
CAFÉINA  
EVITAR  
EN NIÑOS**

**CONTIENE  
ADITIVOS  
SENSORIALES  
EVITAR  
EN NIÑOS**

**#ETIQUETADOCLAROYA**

La campaña está orientada a sensibilizar sobre la necesidad de contar con una ley nacional que incluya la incorporación de advertencias sanitarias en el frente de los envases de productos alimentarios, que alerte sobre el exceso de azúcar, sal y grasas, y promueva una alimentación saludable.

Este sistema ha demostrado en otros países desalentar el consumo de comidas ultra-procesadas, los cuales tienen cantidades elevadas de sodio, azúcares, grasas, añadidos en la fabricación -como pueden ser snacks y bebidas azucaradas-, y bajo valor nutricional.

En Argentina, el 41,1% de los niños, niñas y adolescentes de entre 5 y 17 años presenta exceso de peso, mientras que esta problemática afecta al 67,9 % de las personas mayores de 18 años, según los resultados de la Segunda Encuesta Nacional de Nutrición y Salud.

El **etiquetado frontal** de alimentos resulta también una estrategia para garantizar el derecho a la alimentación, la salud y combatir la malnutrición y el sobrepeso. Recordemos que este derecho, no solo se entiende en términos de cantidad suficiente de alimentos sino también en términos de una alimentación adecuada, de la cual el derecho a la información también forma parte y es necesario para que las personas puedan elegir.

La iniciativa, que también busca ser un llamado para legisladores

y decisores, promueve la incorporación de advertencias sanitarias en el frente de los envases a través de octógonos negros con letras blancas, tal como lo establece el proyecto de ley sobre promoción de la alimentación saludable que esta semana aprobó el Senado de la Nación y que ahora es necesario que consiga el respaldo de los legisladores en la Cámara de Diputados para su sanción.

El proyecto también incorpora aspectos en la regulación de la publicidad dirigida a niñas y niños, la promoción de los entornos alimentarios escolares y la importancia de la educación alimentaria y nutricional en las escuelas.

Así, el objetivo del etiquetado es indicar de manera sencilla y clara cuando un producto tiene exceso de sal, azúcar o grasas, tal como lo hicieron países como Chile, México, Perú y Uruguay. La sanción de una ley de estas características cobra especial importancia en el contexto de la pandemia por COVID-19, ya que las personas con condiciones crónicas -como la obesidad- tienen más posibilidades de desarrollar una forma grave de la enfermedad, por lo que las políticas de prevención resultan centrales.

*La disminución y prevención del sobrepeso y obesidad se encuentra en línea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), fijados para 2030, cuyos compromisos destacan la necesidad de garantizar una alimentación sana, nutritiva y suficiente, y llaman a los estados a facilitar una vida sana y promover el bienestar de todas las personas.*



# Herrero

PRODUCTORES DE SEGUROS

☎ 02394-430015 📞 02392-539283 / 549787

✉ gestherrero@gmail.com

📍 San Martín 162 - (6409) Tres Lomas (BA)



Monteverde 277  
Tres Lomas



02394 - 430353



TV POR CABLE



INTERNET

**CONECTATE**

**ANTENA 3  
LOMAS**

de EDUARDO JOSE BOCCHIO

**HD  
DECO DIGITAL**

# José Hernández y la argentinidad al palo...

## Historia



**ELI COVINO**  
Profesora de Historia

El pasado 10 de noviembre, en todo el territorio argentino se conmemoró el "Día de la Tradición".

La palabra Tradición deriva del latín "tradere" y quiere decir donación o legado. Es lo que identifica a un pueblo y lo diferencia de los demás; es algo propio y profundo, siendo un conjunto de costumbres que se transmiten de generación en generación. Así es que la tradición de una Nación constituye su cultura popular y se forja de las costumbres de cada región.

La tradición de una nación suele incluir su cultura popular, el gran acervo de música, comidas, juegos, actividades y muchas otras costumbres de cada región del país. En nuestro caso, la Argentina contiene en sí un amplio abanico de costumbres relacionadas con la vida de campo: el mate, el asado, la música folclórica, la domesticación de caballos, la artesanía a base de plata y metales, el trabajo agrícola, la pintura costumbrista, etc. Asimismo, el fútbol y "los fierros" también dicen mucho de los/as argentinos/as.

Sin dudas, todas estas características son distintivas del "ser argentino" y nos identifican como nación frente al resto del mundo.

El Día de la Tradición se celebra el 10 de noviembre, en conmemoración al natalicio del escritor José Hernández, defensor del arquetípico gaucho y autor del inmortal "Martín Fierro", obra cumbre de la literatura gauchesca, relato en forma de verso de la experiencia de un gaucho argentino, de su estilo de vida, sus costumbres, su lengua y códigos de honor.

La obra relata la experiencia del gaucho en los tiempos pos-independentistas, cuando el país transitaba una etapa de organización política y económica que ponía a este actor social entre medio de la civilización absoluta y el campo abierto, la campaña desamparada... Además,



este poema gauchesco y narrativo refleja el estilo de vida que entonces tenía el gaucho, su lucha contra la autoridad, su contante tensión con el gobierno y los "indios", sus costumbres, su lengua...

La idea de propender a la institucionalización de un día que conmemore las tradiciones gauchas, correspondió al poeta Francisco Timpone, que la propuso en 1937, en una reunión de la Agrupación llamada Bases, institución que homenajeaba a Juan Bautista Alberdi.

En 1938, la agrupación presentó ante el Senado de la provincia de Buenos Aires una nota pidiendo que se declare el 10 de noviembre como Día de la Tradición, por el natalicio del escritor.

La aprobación ante la Cámara de Senadores y Diputados fue unánime, promulgada el 18 de agosto de 1939.

La vida de Don José Hernández

De pequeño estuvo al cuidado de tíos y abuelos mientras sus padres trabajaban en el campo. Estudió en el Liceo Argentino de San Telmo, pero una enfermedad del pecho le hizo abandonar Buenos Aires y reunirse con su padre en un campo de Camarones; para entonces la madre había muerto. Allí el joven Hernández permaneció unos años, impregnándose del mundo rural.

Regresó a Buenos Aires tras la batalla de Caseros (1852), y se vio involucrado en las luchas políticas que dividieron al país después de la caída de Juan Manuel de Rosas. De convicciones federales, se unió al gobierno de la Confederación, enfrentado con Buenos Aires.

Trabajó como empleado de comercio en Paraná, en 1858 y participó activamente en la Batalla de Cepeda (1859) junto a Justo José de Urquiza.

Después se retiró del ejército, obtuvo el cargo de oficial de contaduría y pasó a desempeñarse como taquígrafo del Senado. Volvió a luchar con las tropas

confederadas que sufrieron la derrota de Pavón (1861).

Se dedicó entonces al periodismo en el que encontró un espacio para denunciar la situación de los habitantes de la campaña.

En 1863 se casó con Carolina del Solar; ese mismo año fue asesinado el caudillo riojano que le inspiró la serie de artículos recopilados con el título de Vida del Chacho. En ese texto, primer enfrentamiento con Domingo Faustino Sarmiento, muestra su calidad como cronista y su notable capacidad para la polémica.

La suerte de José Hernández siguió los cauces de los avatares políticos. Obligado al exilio, en el sur de Brasil escribió los primeros versos de El gaucho Martín Fierro (1872), que completó y publicó a su regreso a Buenos Aires. Después de un nuevo exilio en Uruguay, retornó definitivamente a Argentina en 1875 y resultó elegido diputado por la capital en 1879, año en que publicó La vuelta de Martín Fierro.

Murió en su quinta del barrio de Belgrano, el 21 de octubre de 1886.

Sin lugar a dudas, Don José Hernández fue mucho más que un escritor, fue un periodista polémico, crítico y sensible de la realidad social; un periodista de esos que ya no abundan, comprometido y "metido" en el contexto; sensible ante los vulnerables, ante los desposeídos; duro con el poder de turno que oprimía; provocador de contra-hegemonía, de resistencia, de luchas colectivas...

José Hernández fue un periodista jugado, comprometido; no funcional al poder económico y político de turno. Siempre eligió de qué lado estar y con la pluma lo dejó claramente expresado. Estaba del lado de los humildes, de aquellos/as que él consideraba que eran parte de lo "nuestro", de nuestra verdadera identidad nacional.

**José Hernández: un claro ejemplo de la "argentinidad al palo".**

# AUTOTEST

OFICINA MECÁNICA

- INYECCIÓN ELECTRÓNICA
- DIAGNÓSTICO COMPUTARIZADO
- MECÁNICA GENERAL

📍 Batallón 2 de Línea y Lavalle

☎ 2392 40-7518

# Viviendo entre las de cal y las de arena

## Nota de cierre



**CRISTIAN OSCAR MORÁN**

Periodista

[cristianmorantl@gmail.com](mailto:cristianmorantl@gmail.com)

### Viviendo entre las de cal y las de arena

Tanto en la edición anterior como en esta, en *Es lo que hay...* intentamos retratar como, pese a la situación que atravesamos, muchas personas en Tres Lomas se animaron a iniciar proyectos comerciales.

Como, más allá de las dificultades económicas y los perjuicios generados por la pandemia (sumado a lo vivido no sólo en nuestro pueblo, sino en el país en general en los últimos 4 años) hay gente que decide seguir apostando y confiando en proyectos autogenerados, vinculados a lo personal y familiar en ocasiones, pero que en general producen un movimiento económico que excede lo particular, y transforma y modifica positivamente la vida económica de una comunidad.

Lo dijimos en la edición anterior, y lo repetimos ahora en esta nota de cierre: son opciones que suman y hacen que las crisis se sobrelleven en forma menos traumática. Requieren seguramente de condiciones previas, y de posibilidades (en muchas ocasiones) pre-existentes en quienes se animan.

Pero como pasa en todos los aspectos sobre los que decidamos hablar y analizar, las generalizaciones no terminan haciendo justicia a la hora de explicar nada. Por ello, con condiciones previas o no que faciliten emprender cosas nuevas, son buenas señales de confianza en las comunidades.

Además, en esta edición profundizamos la cuestión y hablamos del crecimiento de una fábrica de chacinados, que ha ido creciendo en estos tiempos, incorporando tecnología y mano de obra. Poniendo valor agregado a la producción de origen, generando mano de obra local y teniendo claros los objetivos a corto, mediano y largo plazo.

Avanzando a paso firme, con prudencia y claridad, pero teniendo esa cuota necesaria de valor que permite tomar riesgos para crecer. Y mirar el futuro con optimismo, y con un claro deseo de producir más y mejor.

A la par de esto, de las buenas señales, hay ejemplos de las otras. Siguiendo con lo comercial, nos enteramos del cierre de algún comercio de décadas por el que casi todos los treslomenses hemos pasado, y eso nos genera nostalgia. Y por qué no decirlo, cierta tristeza.

Lo mismo que cuando escuchamos historias de personas que específicamente en este contexto la están pasando peor, porque en

los rubros en los que se desempeñan muchas veces las condiciones no son las óptimas para desarrollarse.

Es una realidad que no hay que negar. Algunos sectores son los que más han sufrido (económicamente hablando) esta pandemia que estamos atravesando, debiendo en el mejor de los casos “reinventarse”. Sabiendo, además, que esto aún no ha terminado, y que probablemente se extienda por algún tiempo más.

A esto nos referimos con el convivir entre las de cal y las de arena.

Tal vez sea una constante en el vivir de los seres humanos, pero parece (al menos, me da esa sensación) que en este contexto lo vemos como más grave todavía. Algo así como que lo malo o negativo se amplía, toma mayor fuerza en la actualidad.

Tomamos como referencia lo comercial, e indirectamente lo económico, que mide muchas veces el pulso social en todas las épocas.

Pero estas sensaciones que generan a diario “las de cal y las de arena” con las que convivimos (motivadas en elecciones o decisiones) pueden trasladarse a todos los ámbitos.

Y sus repercusiones se amplían (en forma inimaginable si estuviésemos parados 10 años atrás) a través de las redes sociales (algo de eso también se propone para el análisis en estas páginas, en la columna de Sociedad), que ofician de encuesta permanente.

Repercusiones que derivan en diversidad de análisis que muchas veces hacemos, como suele decirse, “con el diario del lunes”, lo que resulta ser mucho más sencillo ya que contamos con elementos que no estaban disponibles al momento de las elecciones y decisiones que los motivaron.

Pero, para ser sinceros, esto también sucedía en contextos en los que no teníamos idea que existía la posibilidad de atravesar una pandemia.

En resumen, el “vivir entre las de cal y las de arena” es una constante en la vida. Al igual que analizar casi todo a la luz de los resultados.

Estas situaciones extraordinarias “sólo” (lo que no es un detalle poco relevante en virtud de la magnitud de situaciones como las que vivimos en pandemia) exacerban las expresiones y opiniones, y por ende modifican fuertemente el humor social.

Habrà que escuchar, leer, pensar, “masticar” la información y actuar evaluando no sólo las fotos, sino intentando ver los procesos a lo largo del tiempo.

**Seguimos pensando en vos.  
En tu economía.  
Por eso trabajamos para que puedas  
elegir qué comprar, al mejor precio.  
Y nos sigas eligiendo.**

**AUTOSERVICIO**  
**9 DE**  
**JUNIO**

*El beneficio está  
al final de su compra...*

*Del Soldato y Deán Funes - 6409 Tres Lomas*



el ángel de los perdidos

la noche  
te rompe la cara  
vendiendo ilusiones  
dejando retazos  
de sueños por  
los rincones

CALLEER ©