



SI HAY COMUNIDAD, HAY BUENAS NOTICIAS

VÍNCULOS VECINALES

PERIÓDICO BARRIAL INDEPENDIENTE DE LAS COMUNAS 10 Y 11

AGOSTO 2026 - NÚMERO 478 - AÑO 40 - DISTRIBUCIÓN GRATUITA

La universidad y la cárcel: el rol de la UBA tras los muros de Devoto

Frente al inminente traslado del penal a Marcos Paz, está en riesgo un exitoso programa educativo con 40 años de historia.

Cómo modifica las vidas de las personas presas el Centro Universitario Devoto, contado por sus protagonistas. Pag. 2



El Centro Universitario Devoto es el programa de educación superior más antiguo y grande de las cárceles argentinas. Ofrece a las personas presas la posibilidad de cursar las carreras de Derecho, Psicología, Económicas, Letras y Sociología, además de talleres de extensión. Foto: Ana Camarda

Página 3

A mi barrio con amor

Villa Santa Rita cumple años y un grupo de vecinas prepara una muestra con material histórico del barrio.

Página 5

Cantori, un refugio cultural en Villa Real

La cantante Soledad Mársico y el guitarrista Hernán Leiva abrieron un espacio donde escuchar música en vivo, en una esquina bien de barrio.

Página 7

Cuando el Kung Fu te encuentra

En el Centro Pachakuti, de Floresta, Jorge Lifschitz da clases a jóvenes y adultos con un enfoque que incorpora técnicas de entrenamiento actoral.

Página 8

Historias de vida y trabajo

Presentamos a Dante Gigli, el joven cocinero, responsable de las delicias que sirven en Alboroto Bar.

Desde 1958
Artesanía
en Pastas

La Juventud Argentina

4582-0388 11-2305 2419 lajuventudargentina

ENVIO GRATIS

Fábrica de pastas frescas

**Av. Nazca 1233
Villa Santa Rita**

**ALMUERZOS hasta las 15 hs.
¡De martes a domingo!**

**Tortelettis - Capelettis - Agnolottis - Canelones
Lasagnas - Sorrentinos - Pappardelle - Fuchilli al fierrito**

11 2305-2419 4582-0388 lajuventudargentina

Desde 1935
FORMAMOS EQUIPOS

¡ESCRIBINOS!
11 4581-8682

¡El club te espera!

**Acá se construyen
AMIGOS PARA SIEMPRE**

- Deportes y recreación.
- Formación en valores.
- Comunidad y tradición.

@clubimperiojuniors

Gral. César Díaz 3047 - Villa Santa Rita 4581-8682

Devoto: las razones detrás del “No al traslado”

Por Verónica Ocvirk

“No al traslado de la cárcel de Devoto”. La consigna, que empezó a escucharse con fuerza en los últimos meses, sonaba algo desconcertante cuando el traslado de las personas detenidas en el último penal de la Ciudad hacia el nuevo complejo de Marcos Paz se veía ya como un asunto cerrado y en apariencia indiscutido.

Sin embargo, los reparos ahí estaban. Uno nada menor tiene que ver con que, mientras las cárceles federales permanecen superpobladas, y miles de personas siguen detenidas en comisarías, los gobiernos nacional y porteño pretenden cerrar la tercera prisión más grande de todo el sistema federal, que hoy está de hecho funcionando al 106% de su capacidad: aloja a 12.248 internos cuando tiene 10.932 plazas.

Hay más: la de Devoto es en todo el sistema penitenciario la cárcel que más visitas recibe, un dato clave si tenemos en cuenta que las recomendaciones de organismos de derechos humanos apuntan a que las personas privadas de su libertad puedan cumplir sus condenas lo más cerca posible de sus vínculos.

los, como una forma de reducir el impacto del encierro en sus familias (más que nada en los chicos y las chicas).

Pero en la cárcel de Devoto funciona además **una de las más singulares experiencias de educación, organización y acceso a derechos en contextos de encierro**. Hablamos del CUD (Centro Universitario Devoto), que arrancó a funcionar hace 40 años y es el programa de estudios superiores más antiguo y grande entre las cárceles argentinas.

Incorporado al programa UBA XXII (de la Universidad de Buenos Aires) desde 1991, el CUD ofrece a los presos la posibilidad de cursar carreras universitarias —como Psicología, Sociología, Letras, Derecho y Económicas— además de desplegar diversas actividades de extensión. La continuidad del CUD en el nuevo complejo penitenciario de Marcos Paz no está en absoluto asegurada, con lo cual este espacio, modelo en la Argentina y en el mundo que cuenta ya con más de 500 egresados, corre serios riesgos de desmantelarse.

Experiencia pionera

“El CUD es una de las razones que nosotros estamos argumentando como de absoluta relevancia para no cerrar la cárcel de Devoto”, explica Cynthia



Reclamo de familiares de presos, docentes y organizaciones comunitarias por la continuidad del CUD y el “No al traslado”.

Bustelo, coordinadora académica de la Facultad de Filosofía y Letras en UBA XXII. Además de las carreras que se dictan, resulta importantísima la parte de extensión: se dan diversos talleres —de literatura, música, radio, arte, entre muchos otros— que pueden tomar las personas alojadas en el penal que tal vez ni terminaron la primaria y logran así tomar contacto con saberes universitarios. “Nosotros decimos que al llevar la universidad a la cárcel ‘plantamos la bandera pedagógica’ a pesar y en contra del encierro”, agrega.

Tres centros universitarios dependen del programa UBA XXII: dos funcionan en el CPF I y el CPF IV del penal de Ezeiza y el otro es el CUD, que en tamaño es el más importante, además de que cuenta con un aula por facultad, una biblioteca enorme y hasta un aula magna.

“Una experiencia como ésta mejora la vida de las personas y de la sociedad. Circula una idea punitivista de imponer castigo ‘a como se dé’, pero la realidad es que la forma en la que las personas atraviesan su detención afecta en forma radical lo que pasa después. Y no lo digo solamente por lo que suceda con sus vidas. Cuanta más educación y más trabajo haya, más segura va a estar toda la sociedad”, reflexiona Bustelo.

“Se trata de un espacio de pertenencia que realmente mejora la cárcel y también la universidad”, dice la docente. Aunque advierte: “Pero ojo. No se trata de una defensa de la cárcel. Nosotros no defendemos el encierro y no estamos tampoco a favor del concepto de ‘resocialización’, porque las personas detenidas ya forman parte de la sociedad. Pero sí creemos que, si de

momento la cárcel es la única solución, entonces tiene que ser el mejor lugar posible para estar”.

Una caja de resonancia

Los propios estudiantes del CUD difundieron un comunicado en el que enumeran todo lo que se logró construir junto a actores estatales y de la sociedad civil: “Fundaron un centro de estudiantes, cooperativas, una asesoría legal gratuita para detenidos y un sindicato de trabajadores privados de la libertad. Organizaron reuniones con representantes de todos los pabellones con autoridades penitenciarias, ministeriales y de organismos de control para promover políticas respetuosas de los derechos humanos. Promovieron reformas legales fundamentales en nuestro sistema de ejecución de las penas, como la sanción de arrestos domiciliarios para mujeres embarazadas y madres de niños y niñas menores, y la ley de estímulo educativo”.

La revista **La Resistencia** —que se produce en el penal como parte del taller de edición de revistas del CUD y que edita la Facultad de Filosofía y Letras— reproduce algunos testimonios muy elocuentes acerca del parteaguas que el espacio significa en la vida de los reclusos. Uno de ellos cuenta que casi de casualidad se acercó a uno de los talleres, y luego el hecho de estar en contacto con la vida universitaria lo empujó a terminar la secundaria y hacer el CBC. “En el CUD pude encontrar algo fuera de lo común para mí, con el tiempo sentí que cambié, que ya no quería ser la persona la cual ingresó años atrás a esta cárcel —escribe allí ‘Astrix’—. Ahora siento, pienso y hasta

(Continúa en la página siguiente)

Educación y reincidencia

Si bien no hay en la Argentina datos estadísticos precisos acerca de la reincidencia, diversos estudios indican que entre siete y ocho de cada diez presos vuelven a delinquir luego de salir de la prisión. En ese sentido, **el CUD genera un impacto más que positivo**: según datos de la propia UBA, la tasa de reincidencia en el delito de los estudiantes del CUD es de menos del 2,5%. Tanto los nuevos conocimientos que adquieren los estudiantes, como el cambio de mentalidad y el vínculo con los docentes, los ayudan a transitar el post encierro.

FUENTES: Alejandro Miguel Sanz y Darío Núñez Bensandon, *La educación como medio para la reinserción social*; Ana Mazzadi y Ludmila Azul Pérez, *Centro Universitario de Devoto: educación y reincidencia*.



Biblioteca del CUD. Foto: Ana Camarda

actúo diferente. Tomo las verdaderas prioridades como importantes y no las tumbadas como un principio de vida. Hoy miro el CUD y me emociono hasta las lágrimas y agradezco todo en silencio (modo cárcel). Ya pasaron siete años y un par de meses desde que lo conocí; estoy a punto de recibirme de psicólogo y también de recuperar mi libertad tan esperada”.

En el último episodio del **podcast RadiOculto**, también producido en el marco del CUD junto a FM La Tribu y la Facultad de Filosofía y Letras, llamaba uno de los presos a no olvidar que “Devoto es la caja de resonancia de todos los reclamos carcelarios de la Argentina. Cerrando el núcleo fuerte, que es donde también está el CUD, es donde se debilita la posibilidad de que otros penales puedan tener beneficios”.

“Nunca se vivió una situación como la actual”, denuncia Bustelo. El año pasado la resolución 372-2025 del Ministerio de Seguridad prohibió los centros de estudiantes en el ámbito del Servicio Penitenciario Federal. También que los alumnos puedan permanecer por fuera del horario de cursada en el espacio donde funciona el CUD (por caso en la biblioteca, donde además de silencio encuentran la posibilidad de cruzarse con docentes para canalizar consultas).

“¿Sacar una resolución para que no se puedan quedar estudiando en la biblioteca?” —se pregunta Bustelo—. “Jamás se dio un problema en esos espacios. Hay, por ejemplo, un estudiante que ya tiene un título de sociólogo y otro de abogado, y ahora va por un doctorado. Pero no le están dejando lugar dónde estudiar, porque no es igual la situación en el pabellón a la de una biblioteca silenciosa. Pretenden que haga carpintería o que se ponga a tallar mates —describe la docente—. La sensación es que todo es trabar, trabar, trabar. Trabar y desmoralizarte”.

El traslado a Marcos Paz —prometido para 2026— sería inminente. **Por ahora el cuatrimestre en el CUD arranca, aunque el panorama es bien incierto.** No hay información oficial acerca de la continuidad del programa, que resulta muy autogestivo por parte de cada facultad y exige un enorme compromiso personal de los profesores. “Estamos desde hace mucho tiempo ahí —concluye Bustelo—. Y nos sentimos parte de esta comunidad que, además de educativa y universitaria, es también política y afectiva”.

Instagram:
@escrituraenlacarcel
@puntodefuga.pg

Youtube:
Podcast RadiOculto, en FM La Tribu

A mi barrio con amor

Los preparativos de un nuevo aniversario santarritense

Este año, el cumpleaños de Villa Santa Rita será la ocasión para conocer material histórico del barrio. Una casa original y un espacio cultural serán las sedes de diversos eventos.



Detalle de una foto en la que se ve el frente completo del Hospital Israelita (autor desconocido), foto que será parte de la muestra santarritense.

Por Mariana Lifschitz

Que es un barrio tranquilo, con cantidad de pasajes que se cuelan entre las calles principales, que aún conserva una arquitectura predominante de casas bajas, que tiene una iglesia que le da el nombre, que también comparte su nombre con una planta trepadora que estalla en fuxia cada verano. ¿Qué más se puede decir de Villa Santa Rita? Un montón de cosas que no muchos saben.

En septiembre este barrio de la comuna 11 cumple 137 años y algunas vecinas están organizándole la fiesta. Mariela Rodríguez, la gestora cultural y licenciada en comunicación que desde el 2018 lleva adelante la red social @agendavsr, contó a Vínculos Vecinales cuál fue la chispa que encendió la idea para el festejo de este año.

“Pasó que por distintos lados nos llegaron archivos históricos del barrio, un material que yo nunca había visto —dice la vecina que no hace tanto investigó largo sobre la identidad santarritense, porque ese fue el tema sobre el que desarrolló la tesis de su licenciatura—. “Un vecino me escribió para decirme: “Tengo un video que filmó mi papá andando por la calle con una

cámara Super 8.” Y yo: “¿Qué me estás dando? ¡Oro puro!”. Prácticamente al mismo tiempo, alguien le escribió a Guille [Guillermina Bruschi, otra santarritense involucrada en la organización del evento] diciéndole que tenía videos familiares de los 80 en los que se veía el barrio. Ante la coincidencia pensé “algo está pasando”. “¿Por qué no hacemos una muestra con todo el material que tenemos?”

Cada año, un festival

Después de haber creado la agenda cultural y escrito su tesis sobre Santa Rita, Mariela dio forma a un festival. El primero fue en 2020, pandemia mediante. “Siempre quise hacer un festival, un espacio de identidad santarritense donde podamos vernos las caras, estar juntos celebrando lo que es nuestro. La pandemia dio esa oportunidad: el 5 de septiembre, día del cumpleaños de Villa Santa Rita, nos juntamos por Zoom e hicimos el primero, en forma virtual, en el que participaron vecinos artistas.”

Los siguientes años el evento tomó la calle. A veces en un sitio puntual (la calle Camarones, frente a la iglesia), donde compartieron su arte músicos y bailarines, todos santarritenses, con

(Continúa en la página siguiente)

LLAVALLOL
2448
VILLA DEL PARQUE

Café de especialidad
Pastelería de masa madre
Biblioteca
Vinilos

@raro.cafecultural

COUNSELOR
Consultora Psicológica

- Afrontar estrés, dolor, malestar, angustia...
- Transitar duelos
- Mejorar vínculos

TURNOS DISPONIBLES

Clr. Silvia Giannini
(549) 11 6938-8177

✓ Clases grupales
✓ Disponibilidad horaria

El Yoga, una oportunidad para saber quién eres.

Joaquín V. Gonzalez al 1700
Zona Floresta / V. Santa Rita

☎ 15 5095-8509

Instructora: Patri

Juguetería
“YAMANCA”
Librería

¡Nueva dirección en Villa del Parque!

Cuenca 2396 ☎ 11 6268-8995

¡Y ahora también en Lugano!
Av. Riestra 5799 ☎ 11 7630-7466

Juguetería Yamanca

Cuotas con tarjeta Mercado Pago

(Viene de la página anterior)

un montón de gente que llegó con su banqueta y su mate, con su hijo, su tío o su vecina. Otra vuelta, en 2024, fue un festival itinerante: "lo llevamos a distintos espacios que tenían algo para decir sobre el barrio: la biblioteca pública Rafael Obligado (que festejaba su aniversario), la plazoleta de Jonte y Helguera (donde visibilizamos la lucha por una plaza -que todavía no teníamos- para reunirnos en el barrio), la parroquia (donde se hace el ciclo "Música en el camarín"), así destacamos también a distintos colectivos que trabajan por la comunidad".

"Nos fuimos potenciando entre todos"

"Esa frase que dice "si no conoces lo que tenés no puedes defenderlo", eso es lo que nos moviliza", profundiza Mariela. "En una época en la que perdemos patrimonio histórico y cultural por las demoliciones de casas y construcciones indiscriminadas de edificios... si no tenemos ese sentimiento de conocer lo que es nuestro, de querer lo propio, nunca lo vamos a cuidar."

¿Qué se pierde? Mariela da un ejemplo: "Me pasó cuando estaba haciendo la tesis. Me habían contado que en algún momento se juntaron firmas para reclamar una plaza donde estaba la fábrica de cigarrillos Particulares. Pero nadie sabe qué pedían concretamente en ese reclamo, quién lo impulsó, dónde quedaron las firmas. Se perdió. Me lo han dicho incluso vecinos que firmaron: "Una vez firmé, pero no sé ni en qué año fue". Que pase eso es algo que está bueno evitar, ¿no?"

Contadora Elisabet Piacentini
ESTUDIO PIACENTINI

- ✓ Gestión Impositiva
- ✓ Estrategia y Planificación Fiscal
- ✓ Consultoría Laboral
- ✓ Somos expertos en Pymes

Camarones 2950

4585-3779

15 5143-5065

www.estudiopiacentini.com.ar

Hoy Villa Santa Rita tiene, por suerte, cantidad de vecinos (sobre todo vecinas, en realidad) que la defienden. Quienes luchan por más plazas, quienes evitaron el cierre de la biblioteca pública y la revivieron con una agenda de actividades culturales, quienes recuperan su historia. "Y me hizo muy feliz que dentro de la dinámica del festival nos fuimos conociendo unos con otros, se empezaron a generar otros lazos, y nos fuimos potenciando entre todos", dice Mariela.

Una casa para viajar al pasado. Festival 2026

Este año, la fiesta santaritense tendrá la forma de una muestra histórica donde se expondrán materiales inéditos. Videos, fotos, cuadernos, objetos atesorados por sucesivas generaciones de vecinos, aquí y allá, desconectados. Las organizadoras pudieron reunir

esos recuerdos y ahora quienes quieran podrán verlos exhibidos en el museo perfecto: una casa antigua que conserva su arquitectura original. "Es como la historia viva, dice Mariela, contándote la historia de esta casa te cuento la de todo el barrio. Para mí es muy mágico que la muestra pueda darse ahí."

Quienes estén interesados en ir, deben inscribirse en el instagram @agendavsr. Ahí les darán la dirección. Habrá dos fechas: 5 y 12 de septiembre, de 15 a 18 horas. "El día oficial va a ser el sábado 5, que es el cumple del barrio. Esa tarde habrá también música en vivo. El 12 es una segunda oportunidad por si alguien no llega a poder ir el 5 y quiere pasar", avisa la organizadora.

Una película mítica

En tren de recuperar la historia, se está gestando una segunda celebración: la proyección del film "El hombre de la esquina rosada" (1962) dirigido por René Mujica, basada en el cuento de Borges, que sitúa su historia en Villa Santa Rita, en 1910.

La proyección será en el nuevo espacio cultural de Vínculos Vecinales el viernes 25 de septiembre, también con reserva previa a través del instagram de la agenda santaritense. ▲

Instagram: @agendavsr

Prevenir es controlar los artefactos a gas

Evitá intoxicaciones
por monóxido de carbono.

Más información en buenosaires.gob.ar/Monoxido



Buenos Aires Ciudad

Cantori, un refugio cultural en Villa Real

Por Romina Grosso

En marzo de este año nació **Cantori**, un espacio cultural que “representa el deseo soñado hecho carne” de **dos artistas: la cantante Soledad Mársico y el guitarrista Hernán Leiva**. Es un refugio de puertas abiertas donde los vecinos se encuentran para escuchar música en vivo -con propuestas que van desde el jazz hasta el rock, del bolero al tango- y tomar clases de canto o guitarra.

“**Ambos tenemos una inclinación natural por sembrar donde no hay**”, dice Soledad. Ella y Hernán forman **La Veredita de Artigas**, un dúo de folclore con el que llevan grabados dos discos. El espíritu de lo que venían haciendo juntos en otros ámbitos, en forma itinerante, ahora encontró donde asentarse. Se trata de un barrio en el que no había propuestas de este tipo.

Cantori es rincón cálido, colorido e íntimo. Propone una agenda con ciclos artísticos, peñas y almuerzos musicales programados para los fines de semana o feriados. No faltan las guitarreadas y los platos caseros.

Parte del disfrute, dice Soledad, tiene que ver con estar en un lugar tranquilo, donde se da algo más parecido a las costumbres populares de otros tiempos, donde es posible el encuentro cara a cara. “Es un folclore barrial que nos atrae y eso en zonas muy llenas de gente es difícil que se genere. Así que acá estamos, sembrando en la periferia, con paciencia y convicción”. Soledad es también docente, compositora y percusionista.

Un guiño del destino

Tener un espacio propio donde tocar, dictar clases y armar ensambles no fue resultado de un plan premeditado. La oportunidad apareció y la tomaron de inmediato, casi como un guiño del destino, y con el agradecimiento de estar concretando algo que, a veces, ni se atrevían a soñar. Ambos llevan años de andanzas en la



Un mediodía de peña tanguera en Cantori. Locro, empanadas y música en vivo.

música independiente, organizando peñas, talleres y muestras de alumnos. De hecho, los músicos se conocieron en un centro cultural que gestionó Soledad en Villa del Parque. “**Ojalá se sume una gran comunidad de vecinos que disfruten del Cantori, iremos tras ese deseo ahora**”, dicen con entusiasmo.

Para ambos, prestar atención a las sugerencias de los que ya son amigos del espacio cultural es de gran importancia. De esa escucha nació la idea de realizar **conciertos al mediodía**, a pedido de algunas personas mayores que se les complica ir de noche.

Acrobática
Telas
Canto
Comedia musical
Danzas urbanas
Patín artístico

Actividades artísticas en Imperio Juniors

¡El club te espera!

90 ANIVERSARIO

11 4581-8682
@clubimperiojuniors
clubimperiojuniors

Gral. César Díaz 3047 - Villa Santa Rita

IMPOSIBLE



Soledad Mársico y Hernán Leiva en la puerta del Cantori.

El valor de la cultura

La economía del espacio la piensan bajo la misma lógica artesanal. Hernán es quien cocina, lo que les permite abaratar los costos e ingeniar para ofrecer menús accesibles para los vecinos.

En el Cantori, sus fundadores mantienen una firme postura sobre el **valor del trabajo de los músicos**. En relación a las entradas, Soledad aclara que prefieren evitar el sistema “a la gorra”: “La gente quizás viene en Uber, se toma dos vinos, y pone mil pesos en la gorra. Eso nos resulta muy desafortunado para los artistas y también para el lugar que se le da a la cultura. Por eso queremos forjar otra forma y ponemos una entrada. Si una persona no puede pagar, la invitamos. Pero la entrada es el pago a los músicos y no puede ser el último billete arrugado de la billetera”.

La experiencia de trabajar juntos viene resultando muy buena y ambos coinciden en que van enriqueciendo el proyecto La Veredita de Artigas con sus propios contrastes, con la creatividad de cada uno. “**Hernán tiene mucho bagaje de folclore argentino, sabe mucho repertorio, mucho de historia y de autores. Yo tengo una impronta más de música de estudio y ambos nos nutrimos de lo que el otro puede aportar con ese bagaje que trae**”, dice la cantante.

Aunque venían de años muy productivos entre grabaciones y giras, **este año Cantori se convirtió en el protagonista absoluto de sus vidas**, por lo que la producción de un nuevo disco y los próximos viajes quedaron en pausa. Sin embargo, es algo que no les quita el sueño: están felices y convencidos de que consolidar el espacio llevará su tiempo, pero también les abrirá nuevos horizontes artísticos. ▴

Cantori cultural

Dirección: Cortina 2259, Villa Real
Instagram: @cantoricultural

ADMINISTRACIÓN DE CONSORCIOS AUDITORÍAS

Silvina Pacheco
Contadora Pública
Especialista en Propiedad Horizontal

Administración comprometida con la seguridad, el orden legal y el cuidado patrimonial de su edificio.

11 5757-3184
pacheco.silvinam@gmail.com
Matrícula RPA N° 20259 (C.A.B.A.)

Dale vida
a tu **Sueño.**



Tarjetas Credicoop

- Tarjetas Cabal, Visa y MasterCard.
- Amplia red de comercios.
- Puntos Credicoop y millas Aerolíneas Plus.
- Los mejores beneficios.

Tenés Credicoop.

Tenés quien te acompañe.



Te esperamos en la Sucursal Devoto
Sanabria 2963

La Mercería

Todo para coser, bordar y tejer

Arreglo de ropa en general. Sábanas y cortinas.
Artículos de cuero. Confección de ojales.
Colocación de broches. Forrado de botones.

Clases de bordado

Tejido. Patchwork. Encaje de bolillos.
Bordado mexicano. Kits de bordado.



Cuenca 2536



11 4168-7388

Lu a Vi de 9 a 13 hs y 16.30 a 20 hs // Sáb: 9.30 a 13.30 hs

TRUE LOVE

PET GROOMING

Baños

Cortes de raza

Accesorios



Av. Álvarez Jonte 3459



11 2460-5650



"Ya estamos dando el salto,
necesitamos la red"

Comunicado de la Cooperativa Café Artigas
a la comunidad:

"El local donde funciona Café Artigas se
vendió y en el verano nos tenemos que ir.
Pero el proyecto sigue creciendo y estamos
listos para dar el próximo paso... ¡el local
propio!"

Para quienes todavía no nos conocen, Café
Artigas es un café que recibe a vecinos y
vecinas desde hace 6 años. Es una librería,
una biblioteca gratuita especializada en
ciencia ficción única en Argentina, y una
sala de teatro con más de 20 elencos con
funciones a la gorra.

Queremos comprar un espacio en el
barrio. Juntando todos nuestros recursos
llegamos al 70% del valor, para el 30 %
restante nos hace falta tu aporte.

Para aportar, podés sumarte a la
suscripción. Ya estamos dando el salto,
necesitamos la red."

Dirección: Artigas 1850, Villa General Mitre

Instagram: @cafe.artigas

Alias: cafe-artigas

Saquemos

la basura

De 19 a 21 h.

Antes no, después tampoco



Níttida

www.nittida.com.ar

Cuando el kung fu te encuentra

El Centro Pachakuti, de Floresta, es "un verdadero templo shaolin", dice Jorge Lifschitz, que llegó hace treinta años buscando la cura a una enfermedad. Hoy da clases a jóvenes y adultos, con un enfoque que incorpora técnicas de entrenamiento actoral.

Por Guillermina Bruschi



Jorge Lifschitz (izq) con su maestro y referente del Centro Pachakuti, Gonzalo Leguizamón.

No hace mucho que **Jorge Lifschitz** estrenó su rol de profe de taichí en el **Centro Pachakuti**, pero ya lo desempeña como un docente experimentado. Quizá sea por su familiaridad con el lugar, por sus casi 30 años de práctica, por su conocimiento de otras disciplinas, o quizás por su vocación de ayudar y su espíritu comunitario. Sea lo que sea, lo hace con una destreza que se trasluce y que solo se adquiere con tiempo, constancia y esfuerzo.

Todo comenzó cuando su maestro, **Gonzalo Leguizamón**, le propuso que lo reemplazara durante un viaje a Taiwán, experiencia que lo animó a iniciar sus propias clases. “**Cada instructor aporta un estilo**”, afirma, y desde este enfoque, reconocerse como profe le planteó un desafío: identificar su aporte particular.

“Lo primero y fundamental es el **teatro**”, explica, poniendo sobre la balanza el arte al que le dedicó una parte importante de su vida, desde la adolescencia. Jorge cuenta con la capacidad de observación y expresión que ofrece lo teatral y que “permite leer los cuerpos y trabajar sobre los pensamientos”. Si bien se aprende practicando, asegura que “la posibilidad de utilizar distintas herramientas puede facilitar el proceso”. De este modo, incorpora la **danzaterapia**, que estudió con María Fux y le enseñó la importancia de la libre disponibilidad del cuerpo; la **acrobacia y esgrima** para actores, que aprendió con Osvaldo Bermúdez; y su **formación comunitaria e interés social**: “soy un ser social y, desde que tengo memoria, he necesitado conectar con la gente”.

No es menor su experiencia como papá y abuelo. “**Ahora estoy asistiendo a adolescentes y niños en las clases de kung-fu y enfatizo mucho en lo postural**. El cuerpo no está preparado para estar en una computadora todo el día. Les insisto en tener conciencia de la columna y les gusta porque a medida que van encontrando su postura aparece la actitud y también la seducción, que

surge cuando uno se siente bien con su propio cuerpo”.

Su rol de profe, aunque reciente, ya tiene un norte deseado: integrar el trabajo expresivo para construir una técnica de taichí para artistas escénicos. “El taichí tiene algo del manejo del espacio, del control del cuerpo, del traslado de la energía y de la visión periférica que para los actores es muy útil”.

El lugar y el maestro

Sus primeros pasos fueron en el mismo lugar en el que hoy es profesor. El Centro Pachakuti es una de las sedes de la **asociación CHAN KONG MEN de Cultura China, fundada por el maestro To Jinn Shang**. Des-

Las disciplinas

El kung-fu es un conjunto de artes marciales cuyo núcleo espiritual aspira a cultivar la destreza que surge del trabajo disciplinado y persistente. De hecho, la traducción de su nombre chino (gōngfu) significa maestría. Es la disciplina en la que Jorge se inició y que lo acercó al taichí que actualmente enseña. “El kung-fu es una energía externa y explosiva”, comenta, “mientras el taichí es una energía interna que apela a la suavidad. **Hay un momento donde el kung-fu te pide taichí**”.

A estas prácticas hermanas se suma el chi kung, una prima cercana del taichí que también forma parte de sus clases. Aunque ambas pueden confundirse, la Biblioteca Nacional de Medicina Norteamericana afirma que **el chi kung, nacido en la medicina tradicional china, busca cultivar la energía**. En cambio, el taichí surgió como arte marcial. Su nombre significa “gran supremo” haciendo referencia a las fuerzas dinámicas que operan el universo.

de 1995 este espacio de Floresta se ha desempeñado como “un verdadero templo shaolin” donde “habita la intención de compartir aprendizajes y encontrar la armonía”. El propio To introdujo a Jorge en la disciplina y fue su instructor, hasta que retornó a Taiwán y sus discípulos asumieron el liderazgo. En ese entonces, con apenas 20 años, Gonzalo, actual laoshi (maestro) y referente de la escuela, se convirtió en el nuevo maestro de Jorge, que rondaba los 35.

Los motivos

“**El origen de todo fue mi enfermedad**”, comparte con claridad. Se refiere a una psoriasis que, promediando los treinta, le insumía media hora para levantarse por tener “los pies como empanadas”, situación para la que la medicina proponía antiinflamatorios cada vez más potentes. “Lo que aprendí es que la enfermedad está, que tiene un componente genético y afecta la química del cuerpo. La tensión, la angustia o la ansiedad la potencian. Por eso, una actividad como el taichí te mejora”.

Su práctica personal

Siguiendo un consejo amigo, Jorge se acercó al kung fu "para probar" y terminó cautivado. “Yo soy medio como Forrest Gump. Cuando algo me gusta, voy con todo”. Como Forrest, con persistencia y corazón, inició un camino que le permitió reencontrarse con su esencia y volver a las actividades artísticas que había abandonado. Entre muchas otras cosas, formó parte de un grupo teatral dirigido por Carlos Rivas. Como actor, productor ejecutivo y asistente de dirección participó en obras importantes, una de ellas fue Hamlet, con Gabriela Toscano en el elenco. Y se sumó a la banda de rock “Lo Negro”, realizando performances teatrales en recitales.

“Al principio de mi práctica todavía estaba en la etapa de mi vida en la que llevaba y traía a mis hijas y, **cuan-do practicaba kung-fu, al otro día no me podía levantar. Entonces probé con taichí y seguí con ambas**”. Hace tres años adquirió mayor impulso de la mano de Ciro, su nieto, que se sumó al kung-fu infantil con entusiasmo y compromiso.

Desde esta experiencia transita su práctica. “Cuando uno está haciendo taichí o chi kung está transportando la energía como si tuviera un peso que se siente. En el trabajo de imaginar, llega un momento donde se logra continuidad y ahí surge algo mágico, una experiencia fantástica, una cura”. ▲

Centro Pachakuti

Emilio Lamarca 61 / Whatsapp: 11 5482-5513
Ig: @kungfutaichan
Ig Jorge Lifschitz: @jorgeli.floresta
Clases J. Lifschitz: miércoles y viernes 19.45 a 21.00

VINCULOS VECINALES

Dirección y producción general:
Mariana Lifschitz

Escriben en esta edición:
Verónica Ocvirk, Guillermina Bruschi
Romina Grosso y Mariana Lifschitz

Corrección atenta y generosa:
Antonia García Castro

Impreso en:
Editora del Plata - Concordia 1993, Gualaguaychú, Entre Ríos

Tirada: 2000 ejemplares

Distribución en comercios, clubes y centros culturales de las Comunas 10 y 11

Reg. Prop. Intelectual N° 2018-67785510 ISSN 1852 - 7140

HISTORIAS DE VIDA Y TRABAJO EN EL BARRIO

Dante Gigli llega con su moto, bien temprano, a la esquina de Alboroto y Vínculos Vecinales, sube las persianas y ¡a cocinar! Quién es ese muchacho que revolucionó el vecindario con una pastelería exquisita.

Por Mariana Lifschitz

Si fuiste al bar Alboroto, ese que está en la esquina de Vínculos Vecinales, seguro hablaste con Dante. Seguro lo viste atrás de la barra, tal vez amasando medialunas, horneando pan o, depende la hora, preparando el plato del día. Seguro lo viste también adelante de la barra, atendiendo a dos que se sentaron en una mesa. Y lo viste en la puerta, contándole a uno que se acercó a mirar la cartelera cultural, de qué se trata esta esquina, tan particular.

Dante es mi “socio gastronómico”, suelo decir. Él eligió el nombre Alboroto para el bar que convive con el espacio de Vínculos Vecinales. Alboroto lo trajo al barrio y en esta nota el joven cocinero cuenta cómo llegó hasta acá.

El mundo en una sartén

“Me di cuenta que no sabía cocinar y que era algo que iba a necesitar hacer en mi vida”, me dijo, al explicarme los motivos que lo llevaron a anotarse en el Instituto Lycée, de Núñez, cuando terminó el secundario. Y además: “Tenía la vaga idea de que en algún momento iba a querer viajar y pensé que sería fácil encontrar trabajo en una cocina en cualquier parte del mundo.” A los 18, Dante se pasaba los sábados a la mañana “metido en el instituto, aprendiendo”. **“Aprender” es una palabra que aparece una y otra vez en su relato. Para él, si en un sitio no hay aprendizaje, no vale la pena quedarse, mejor seguir buscando.**

Rebobina en la historia y me habla sobre la influencia francesa en la cultura gastronómica: “Los franceses fueron los que clasificaron todas las técnicas que ya se usaban, les pusieron nombre y las publicaron en un libro. Por eso ahora en una cocina si te piden “corte brunoise” todos saben que significa “cortá chiquito”. Me cuenta que el que se tomó ese trabajo clasificatorio fue el cocinero de Napoleón, Antonin Careme. “Él clasificó las salsas, por ejemplo”. Y el otro francés importante, me dice, fue August Escoffier. A éste se le ocurrió, a fines del siglo XIX, que la cocina podía organizarse en brigadas, como un ejército: brigada de caliente, brigada de frío, brigada de salsas, de [platos] principales. Así se organizan todas las cocinas hoy en día.

Aprender, aprender y aprender

Cayó la pandemia y los sábados en el Instituto entraron en pausa. En 2020, Dante consiguió su primer trabajo y desde entonces, dice, “no paré de trabajar en gastronomía”. Entró en una empresa de catering que, cuarentena mediante, se volcó a las viandas. Tres meses después pasó a un pequeño local de Chacarita que vendía hummus y falafel. Ese fue su “primer despacho”, me dice, y me explica que “despachar es preparar el plato en el momento que entra el pedido y pasárselo al que lo va a entregar”. Despachar fue lo que hizo, también, en su tercer trabajo: la cafete-

El cocinero que alborotó Villa Santa Rita



Dante Gigli prepara pastelería casera todos los días.

ría Malvón, de Villa Crespo. Ensaladas y brusquetas primero, sándwiches después, y los fines de semana era el momento del brunch. Cuando no hubo más que aprender, se fue. Pero se llevó un vínculo: una compañera de la cocina con la que se puso de novio.

La hora de cocinar en serio le llegó cuando entró en La Pescadorita, un restaurante de pescados y mariscos muy establecido en Palermo. “En esa cocina éramos cuatro en el despacho y sacábamos 600 cubiertos en una noche. Era palo y palo y esas cosas unen a los equipos.” Le pregunto por esos compañeros, ¿cómo eran? “Toda gente de oficio, que habían empezado de abajo. Yo era el diferente ahí adentro porque había estudiado. Yo nunca fui bachero, ellos sí y me jodían, yo me la tenía que bancar, derecho de piso, siempre es así en la cocina.” Dante me cuenta que había uno que le decían “El Viejo”... ¡Tenía 40 años! “Máquina total, él me enseñó todo, le estoy muy agradecido.”

¿Qué te enseñó El Viejo? “De todo. A llevar una plaza. [Se refiere a un sector en la cocina, por ejemplo, donde se hacen las entradas o los platos principales] Me enseñó trucos para ser más rápido, formas de emplatarse, esconderte cosas para que no te las roben.”

¿Quién te iba a robar? “Cualquiera, el que pase, dentro de una cocina se roba mucho. Por ejemplo, yo corto cebolla para una preparación que voy a hacer, pero mi compañero también necesita cebolla, pum. Si dormiste... Son códigos de la cocina.”

Al lado del mar

Con Leila, su novia y colega, Dante se fue a San Bernardo a “hacer temporada”. Tomaron el mando de una cocina en una cafetería que recién abría. Los últimos estertores de la pandemia se sentían en la costa pero la gente llenó las playas y a ellos les fue muy bien. “Al final de la temporada nos hicimos cargo nosotros solos de la cafetería. Yo tenía 21 años, fue mi primera experiencia teniendo negocio propio, fue una locura. Y el siguiente verano también fue muy bueno. Pero decidimos no pasar otro invierno en San Bernardo.”

De la costa argentina viajaron a la española “para ver si había alguna oportunidad allá”. Lo contrató un bistró francés de Marbella y pudo aprender “lo que es la estructura empresarial en gastronomía”, porque los dueños tenían, además, “un chiringuito en la playa y un restaurante de alta gama, nivel 200 euros el cubierto”.

El proyecto propio

De vuelta en Buenos Aires, los caminos de Dante y Leila se separaron. Y el cocinero ya experimentado decidió empezar una nueva carrera universitaria: **“Me metí a estudiar Ingeniería en alimentos,** porque veía que si bien ser cocinero me encantaba, estaba muy cerca ya del techo del conocimiento. Y desde el primer cuatrimestre de ingeniería me sentí más preparado para enfrentar algunos problemas, usando el método científico y la tecnología”.

Dante tuvo una última parada en una cocina de Buenos Aires, antes de llegar a Villa Santa Rita. Fue el restaurante de pastas xxxxx, de Núñez, donde entró como cocinero de producción. Trabajó dos años, esperando el momento en el que lanzarse a escribir su historia. El último verano nos conocimos, cuando yo estaba refaccionando un local para abrir la Esquina Cultural Vínculos Vecinales y él me propuso sumarle un bar.

¿Qué significa Alboroto para vos? “En este momento, todo. Estoy poniéndole mucho esfuerzo, mucho tiempo. Para mí es un espacio en el que me siento yo, en el que puedo crear. Y estoy super contento porque se empiezan a ver algunos frutos. Es un lugar que la gente elige porque lo habita, realmente es un lugar cálido, con identidad.”

¿Qué estás aprendiendo acá? “Principalmente el contacto con el cliente. Se va generando un vínculo con las personas que vuelven. Voy conociendo gente. Remarco la palabra “conociendo porque me cuentan cosas de ellos, también yo les cuento de mis cosas y sí, se dan vínculos.”

En Alboroto, Dante prepara pastelería artesanal y café del mejor. Las medialunas ya tienen fans que regresan cada día a buscarlas. Hay budines (de banana y chocolate, de limón y amapolas), chipás, tostadas con dulces caseros, tostados. Y siempre hay algo nuevo para probar: alguna cookie, algún budín diferente, roll de canela, pepas... **Hace poco sumó los almuerzos:** Dante cocina un plato cada mediodía. (En Instagram se pueden consultar el menú del día.)

Me contaste que tu sueño es poner una fábrica de alimentos... “Sí. Creo que la industria de los alimentos resolvió muchos problemas, sobre todo de volumen, pero tiene otros problemas nuevos. Al agregarle tanto aditivo, al refinar tanto, se generan enfermedades en el largo plazo (cáncer, diabetes, celiaquía). Estos problemas los tiene que abordar la industria. A mí me gusta investigar en las técnicas de fermentación, cómo hizo la humanidad para conservar: Los picles o conservas, también el miso, que es oriental, tienen miles de años. Me gustaría trabajar con fermentaciones y la sinergia con algunos microorganismos que nos hacen bien. ▲

Alboroto Bar
En Vínculos Vecinales Esquina Cultural
Remedios de Escalda de San Martín 3499
Instagram: @alboroto.bar