
a v c

amo villa crespo

**PUBLICACIÓN BARRIAL
DE DISTRIBUCIÓN GRATUITA
ENERO/ FEBRERO 2023**



ISSN 2545-7764

AÑO IX - NÚMERO 52

AMOVILLACRESPO.COM.AR

avc

amo villa cresco

**10%
DESCUENTO
AVC***



**COMIDA CASERA, FRESCA Y SANA.
TODO CASERO, HASTA LA MASA!**

**TARTAS, SANDWICHES, PIZZAS Y ENSALADAS.
DESAYUNOS Y MERIENDAS CON
PATISSERIE DE ELABORACIÓN PROPIA**

**TE ESPERAMOS EN NUESTRO AMPLIO
SALÓN CON PATIO, BIBLIOTECA,
WI-FI Y TODA LA COMODIDAD PARA QUE
TE SIENTAS COMO EN CASA.**

**TAMBIÉN PODÉS ELEGIR ENTRE
MÁS DE 40 VARIETADES DE TARTAS
Y ENCARGARLAS PARA LLENAR
DE HASTA LA MASA TU FREEZER!**

**LUN A VIE DE 8.30 A 20HS
SÁB DE 10 A 20HS.
DOMINGOS 11 A 20HS
LOYOLA 642 TEL. 4777-0161**

**HASTALAMASA.COM.AR
[@HASTALAMASA](#)**

***DESCUENTO VÁLIDO PARA PLATOS A LA CARTA MENCIONANDO ESTE AVISO.**

**COMIDA Y DULCES GRIEGOS.
ELABORACIÓN ARTESANAL**

CONTINUANDO EL LEGADO FAMILIAR POR MÁS DE 50 AÑOS

PANAGIOTIS
DELI GRIEGO

**@PANAGIOTISDELIGRIEGO
WWW.PANAGIOTIS.COM.AR
1126198075 (SOLO MENSAJES)
TEL 4771-8951**

Convocatoria abierta 2023

fundación
cazadores

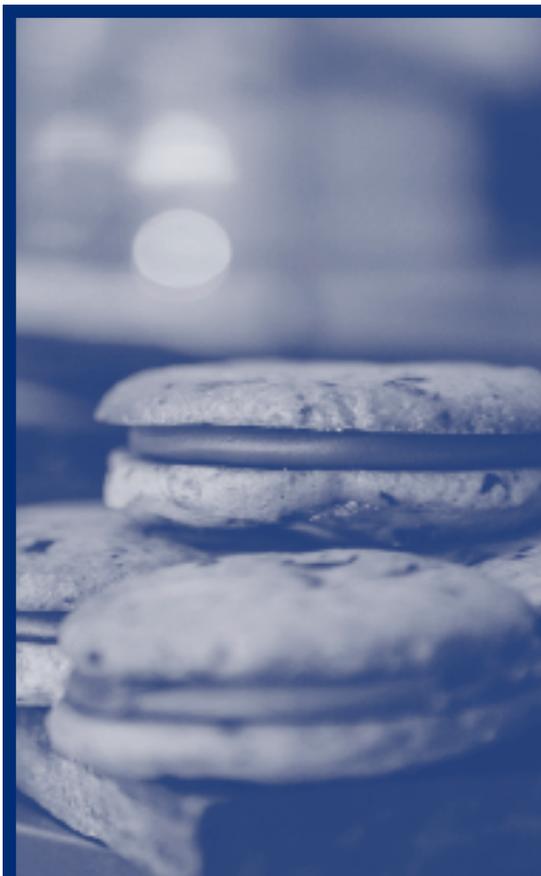
Programa Clínica Cazadores

Clínica Presencial - para residentes del AMBA

Clínica Federal - Modalidad Virtual para residentes
fuera del AMBA

Inscripción del
21/12/22 al 26/02/23

Bases y consultas
info@fundacioncazadores.org.ar



DELIVERY & TAKEAWAY

ENVÍOS A TODO CABA



TODOS LOS DÍAS DE 10 A 19 HS

☎ 4854-4235 📞 11-2383-1991

ARÁOZ 162

WWW.DELFINODULCE.COM.AR

INFO@DELFINODULCE.COM.AR

  DELFINODULCE

**RUTH
BENZACAR**
GALERIA DE ARTE

Sala 1

CURRICULUM CERO 2022
EXPOSICIÓN SELECCIONADXS

Sala 2

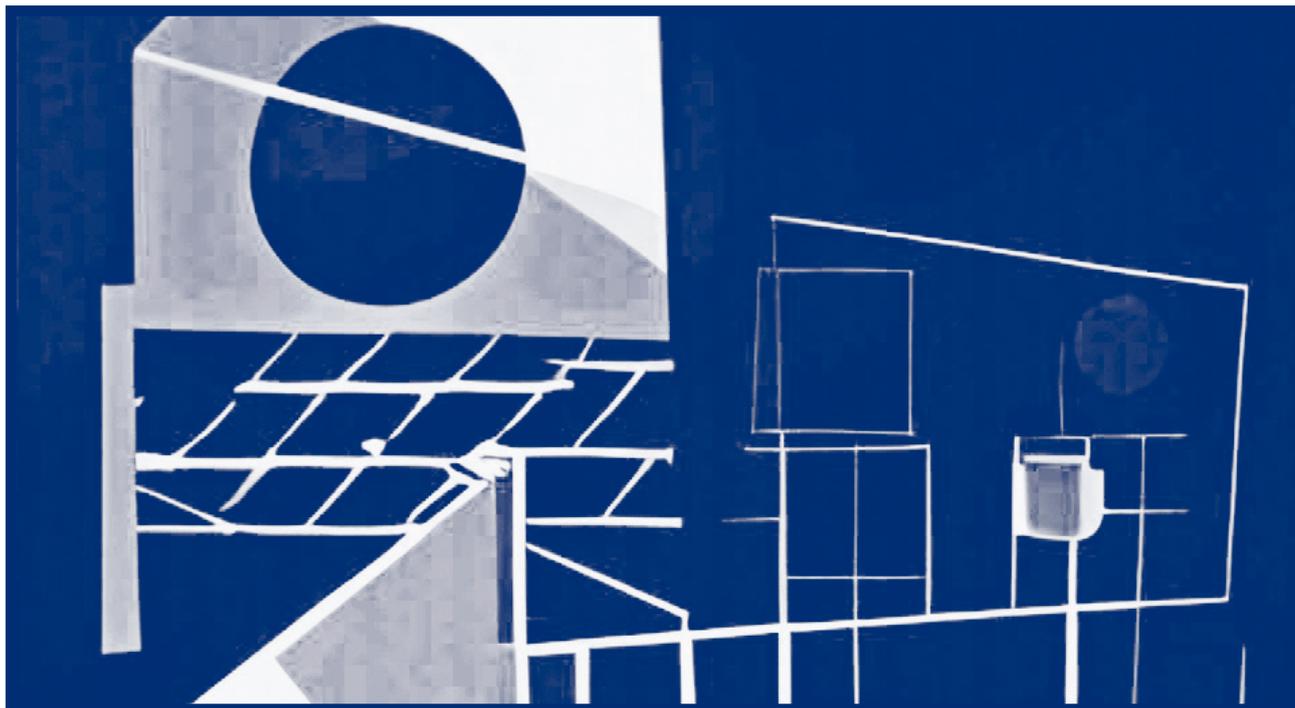
MIGUEL ROTHSCHILD
LA ETERNIDAD DE LA NOCHE

Inauguración: **miércoles 18/01/2023**

Martes a Sábado, 14 a 19hs
Juan Ramírez de Velasco 1287
Seguinos en IG / FB
www.ruthbenzacar.com

**BANCO
CREDICOOP**
COOPERATIVO LIMITADO

La Banca Solidaria



ÍNDICE

Celebrando a Favio	6
Sayuri: Mediodías en Yafuso	12
Top 5 del amigue vecine	19
Pepe Bigotes, un conejo en Villa Crespo	21
Fundación Cazadores	22
Guía AVC: Los imprescindibles del barrio	28

Arte de tapa: Nico de Caro

Colaboran: Malena Higashi, Julián Urman, Vale Rotman, Verónica Dufou, Yael Lazzari y Julieta Mortati.

Directora editorial: Agustina Stegmayer

AVC Amo Villa Crespo es una publicación bimestral de distribución gratuita nacida en julio 2014.

Actualmente se edita en versión digital y se puede leer online y descargar gratis en amovillacrespo.com.ar

Adherida a la Cámara de Comercio de Villa Crespo.

Domicilio legal: Galicia 939, CABA. : 1152293651.

ISSN 2545-7764 | DNDA N°5344056

Contacto: info@amovillacrespo.com.ar

Para anunciar: anunciantes@amovillacrespo.com.ar

   Seguinosen [@amovillacrespo](https://www.instagram.com/amovillacrespo)

www.amovillacrespo.com.ar

EDITORIAL

Queridos vecinos,

¡¡Feliz año!! Después de la alegría mundialista, arrancamos el año con una edición con mucha data para este verano en la ciudad. Les contamos sobre Casa Safiras y la microgalería, los fermentos de Circulo Once, una hermosa reseña sobre el libro de Malena Higashi, nuestra columnista estrella, el top 5 de la amiga vecina con muchas recomendaciones y la infaltable columna de Pepe Bigotes.

Les deseamos un gran comienzo de año y recuerden, pueden seguirnos en Instagram para enterarse de las novedades.

Gracias a todas las personas que nos leen y les invitamos a acompañarnos este nuevo año.

¡Que nunca falte el amor!

Enero 2023

CIRCULO ONCE

ENTREVISTA A JUAN CRUZ

Por Malena Higashi

Hace un año y medio que Círculo Once desembarcó en Villa Crespo. El espacio a puertas cerradas es una cocina y es un gran galpón en donde descansan litros y litros de distintos tipos de salsas (de soja, de garbanzo) que irán fermentando con el tiempo hasta lograr el punto justo. Hay botellas con variedades de sake, frascos con *umeboshi*. Pero hay algo que me llama la atención. Se llama *Amazake*. Tengo la impresión de haberlo probado en año nuevo, en Okinawa, una bebida alcohólica. “Pero éste no tiene alcohol”, aclara Juan Cruz. Es un fermento hecho a base de arroz koji y arroz mochi. En la cocina donde tendrá lugar la charla, Juan Cruz abre un frasco, sirve una porción para que lo pruebe. Tiene la consistencia de una pasta y es bien dulce, pero no lleva ni un gramo de azúcar. El dulzor se lo da el mismo fermento. Tampoco tiene alcohol. Es como un yoghurt, tiene probióticos naturales y huele levemente a miso blanco. Pero de nuevo: es dulce. Un dulzor único, producto de un proceso natural. Un dulzor que no se puede equiparar ni al azúcar ni a la miel. Pruebo este dulce e inauguró una nueva escala en mi paleta de sabores: dulce amazake. Con dos ingredientes y el conocimiento de la técnica para prepararlo se puede lograr algo sabroso, simple y sano.

Mucho antes del galpón, a Juan Cruz y su novia Caro, quienes llevan adelante Círculo Once, siempre les interesó el alimento en el sentido de lo saludable. Fueron investigando distintos tipos de culturas asiáticas en relación a su alimentación y siempre trabajaron muchas veces ligados a restaurantes y comida. Iban mucho a San Pablo y allí trabajaban en la producción de comida

para eventos, *food trucks*. En 2012 empezaron a ofrecer, en distintos formatos, las cosas que preparaban en su casa: sushi con *tempeh*, *umeboshi*, *mizuame*, *natto*, y a la vez trabajando con los productos locales, por ejemplo para elaborar frutas fermentadas, otros tipos de *kimchi* o *tsukemono*. Era bastante itinerante y decidieron instalar acá un producto más continuo porque tb tenían conocidos con restaurantes.

El primer espacio que tuvieron estaba en Balvanera: empezaron a producir sake, miso, *shio koji*, etc. Hoy, desde Villa Crespo, hacen envíos a todo el país y proveen de insumos a restaurantes del barrio como Julia, Franca, Cancha, y en otros barrios, a Kuda, Fifi almacén y Harakiri. “Cuando arrancamos hicimos una búsqueda intensiva para tener un buen arroz, que es la base de todo. En Argentina hay buen arroz en Formosa y Misiones. En esa búsqueda encontramos al Sr. Sasaki, que está en provincia de Buenos Aires. Él hace miso y tofu, ahora dejó de producir arroz. Así que el arroz que trabajamos es de Pampa Rice y algún que otro productor del barrio chino, como el arroz fortuna, que es de la colectividad china”.

Por un lado la materia prima, y por el otro, la investigación de técnicas de elaboración propias de Japón, Malasia, Indonesia y Tailandia. “Encontré muchas recetas tradicionales de productos que no encontraba en el mercado, por ejemplo el *takuan*. Uno bien hecho con salvado de arroz no tiene nada que ver con el de la góndola con colorante. También hacemos *natto*. Tiene sus fans y detractores pero es super bueno, se usa también en la piel. En Asia incluso se pone en la cara como una mascarilla”.



Círculo Once vende mucho en el interior del país y un ejemplo concreto es la *tekka*. Es un preparado de verduras procesadas (raíz de loto, *daikon*, *gobó*) con miso que lleva 16hs de fuego (sí, ¡16hs!) en una olla grande de hierro. Hay que revolver constantemente y para eso se turnan entre cuatro personas. Esta pasta se condensa, no se quema, el fuego está muy bajo. Juan Cruz explica que la *tekka* tiene alta concentración de hierro y que lo buscan personas con deficiencia de hierro, embarazadas. “Es una preparación muy tradicional que rescatamos de libros. El producto final es costoso, pero con 50 gramos podés tomar una cucharada por semana y es mucho mejor que un suplemento de hierro”. ¿Cómo se llega a este tipo de productos tan específicos? La gente interesada en estos temas da con ellos naturalmente y algo que nota Juan Cruz es que los mismos médicos los recomiendan para acompañar ciertos tratamientos. Otros productos que tienen mucha salida: el miso, *amazake*, *tempeh*, originario de Indonesia y Malasia es una muy buena proteína que se está empezando a usar también en Japón y China.

En parte, la idea del proyecto fue resolverle a los restaurantes esa dinámica de poder contar con productos que llevan mucho tiempo y trabajo de elaboración. Un miso puede tener quizás un año de fermentación. O el *umeboshi*. Pueden quedar estacionado un año, pero en el depósito tienen algunos frascos con 4 años. Otros productos que llevan su trabajo es la salsa de soja: todos los días hay que revolver los tanques. Los primeros cuatro meses todos los días, después una vez a la semana y así hasta dos años.

Y todo lo que se puede aprovechar, se aprovecha. Por ejemplo, cuando se filtra salsa de soja queda el *moromi*, el bagazo que es más ácido. “Es muy bueno para curar pescados. Es salado pero pasó un año fermentando, la sal está predigerida. También sirve para encurtir pescado, tiene sal pero tiene todo el *umami* y una acidificación fuerte entonces en 24 horas te curte lo que sea. También se puede usar *koshi*, que es más dulce y aromático”, explica Juan Cruz.

Estos alimentos tan específicos requieren información acerca de cómo cocinarlos, como

preservarlos y también, qué beneficios traen en términos nutricionales o de salud. Se trata de sabores, texturas y colores a los que no estamos habituados en nuestra dieta de todos los días pero que empiezan a aparecer cada vez más en los menús de los restaurantes y en las prescripciones médicas. Lo que intentamos transmitir a la gente es que no se quede solo con el producto: que

investiguen. Quizás eso te lleva a leer un libro, a googlear o encontrar algo en Youtube. “Lo primero que pregunta la gente es cómo conservar los productos. Por ejemplo, nosotros hacemos el vinagre con frutas de estación. Son vinagres activos, porque primero fueron sidra, se filtraron, etc. La gente está acostumbrada a comprar el vinagre pasteurizado de supermercado y dura años fuera de la heladera. Pero estos vinagres naturales hay que guardarlos en la heladera”.

Por otro lado, en Círculo Once tratan de mantener precios dentro del todo populares porque son productos con mucha elaboración: “Te llevás un paquete de 15 *umeboshi*, puedes comer una por día pero también puedes comer cada tres días o usarlos para saborizar algo. Todo tiene

sus distintos usos. Si querés saborizar todo con *umeboshi* te sirve más el jugo que el *umeboshi*. Para cocinar el arroz, le ponés un chorrito de eso, te lo sala y lo conserva más tiempo. Lo alcaliniza. La molécula del arroz se rompe distinta y se cocina mejor. Muchos médicos recomiendan el *umeboshi* porque es un ácido cítrico natural y tiene mucha vitamina C, pero la gente piensa

que se come como las aceitunas, de varias a la vez”. A la larga, la gente que no conocía alguno de los productos luego los valora. “Y siempre están los sabores”, agrega Juan Cruz, “hay gente que te dice “esto no me gustó porque no entiendo el sabor”. Y no se trata solo de sabores, sino de texturas y olores que vienen de otras culturas, de otros continentes.

En Círculo Once buscan diferenciarse elaborando una variedad de productos respetando sus técnicas milenarias de preparación pero agregando el toque propio y con las

materias primas locales. Los primeros miso que hicieron fueron de garbanzo porque la soja orgánica escaseaba. Probaron también con miso de aduki y empezaron a buscar distintos sabores, darle otros perfiles. Hay variedades de salsa, si te describo la imperial te caés al piso: mosto de maltas bohemia y maltas doble chocolate, arroz koji y sal marina con algas



de fermentación joven. Cada etiqueta especifica la cantidad de meses de fermentación. Los dibujos son tortugas marinas, sapos que brindan, vendedores ambulantes que por su estética, sumado a la tipografía, le dan una impronta a Círculo Once. Fueron diseñadas por una tatuadora amiga.

También producen variedades de sake: *Junmai* (tradicional típico junmai no muy seco y *Tokubetsu* - un sake muy redondo en boca con tonos melón, ideal para beber bien frío) y un nigori con néctar de



frutos rojos con buen aroma frutado y sedoso en boca. ¡Todo un lujo considerando que estamos en Argentina! No quedará otra opción que ir degustando cada variedad.

www.circulo11.com

IG: [@circulo_once](https://www.instagram.com/circulo_once)

circulo.once@gmail.com

DOS IDEAS PARA ARRANCAR LA MAÑANA

Desayuno dulce

Amazake con compota de alguna fruta de estación. Canela, vainilla y maca en polvo. O granola.

Desayuno salado: (Juan Cruz aclara que es más polémico)

Una porción de arroz mezclado con jugo de *umeboshi*, tahina, una cucharada de *natto*, *negi* (cebolla de verdeo japonesa) cortado chiquito y semillas de sésamo. Es super energético. Siempre se recomienda tomar té una hora antes y luego comer. Un té bancha o una hierba como Marcela: algo que trabaje el hígado, el intestino.



Nicolás Repetto 1758 | Villa Crespo

+54 11 5640 8577
@plandpeluqueria

librería
**LEER ES
VIVIR
MUCHAS
VIDAS** talleres
charlas



MANDRÁGORA
LIBROS Y CULTURA

**ENTREGA DE LIBROS
A DOMICILIO**

VERA 1096 - VILLA CRESPO
Te.: 11 4857-09 87

@MANDRAGORA.LIBROSYCULTURA
WWW.MANDRAGORA.COM.AR



JULIA ALVAREZ

joyería

+54 9 11 5930 7036

instagram julia.alvarez.joyeria

ARISTIPO

Libros

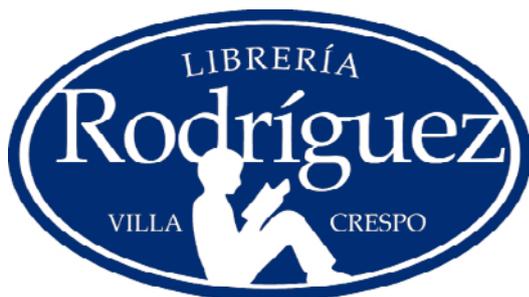


**COMPRA Y VENTA DE LIBROS USADOS
SCALABRINI ORTIZ 605**

4773-6783 | 153033-8484

INFO@ARISTIPOLIBROS.COM.AR
WWW.ARISTIPOLIBROS.COM.AR

LITERATURA GENERAL - LITERATURA
INFANTIL/JUVENIL - IDIOMAS
TEXTOS ESCOLARES



AV. SCALABRINI ORTIZ 181
4855-1893
rodriguezvcrespo@gmail.com
f/libreriarodriguez.villacrespo

PRINGLES 486 (ALMAGRO)
TEL 4958-1662
libreriarodriguezalmagro@gmail.com
f/libreriarodriguez.almagro

El Libro de Arena
Libros, álbumes, LIBROS e infinitas lecturas

LIBRERÍA ESPECIALIZADA EN
LIBROS INFANTILES, JUVENILES,
ILUSTRADOS Y LIBROS ÁLBUM



ARÁOZ 594 - CABA - TEL. 3535-1182

TOP 5 DEL AMIGUE VECINE

VALERIA ROTMAN ES REALIZADORA AUDIOVISUAL Y FOTÓGRAFA. DE LA GENERACIÓN SUB 30 DE VILLA CRESPO. VECINA DEL BARRIO POR ELECCIÓN MOTIVADA POR EL CIRCUITO GASTRONOMICO Y LA OFERTA CULTURAL.



1 MERCOSUR

APOLINARIO FIGUEROA 241

Una parrilla pequeña donde te reciben con pancito con manteca (como todo lugar de bien) mientras esperas que traigan una parrillada exquisita.

Obvio que acompañada de unas buenas papas fritas o una ensalada así vivís la experiencia completa. Quienes atienden son super amables y como bonus para que sea la parrilla definitiva: los precios son amigxs del bolsillo. Ideal para un domingo de sol al mediodía (o un día de semana a la noche y resolvés la cena).

2 PERRO NEGRO

GALICIA 528

Una fábrica de cerveza artesanal confichines. La cerveza es riquísima y tienen muchas variedades.

El espacio es super agradable: un galpón enorme con barriles a la vista. Mientras tomas una pinta podés jugar al pinball, al Mario Bros o al juego de arcade que elijas porque tienen un montón (dato: no hace falta comprar fichas, ¡es libre!). A veces hacen panchos (también veganos) y otras veces pasan música. Por último, si todo eso no te atrae lo suficiente, podés comprarte unas latas y tomarlas en tu casa.

3 AL FARES

SERRANO 682

Con mucha seguridad puedo afirmar que los shawarmas más ricos que comí están acá. Rica comida y gente trabajando con mucha dedicación. El tabule, hummus y el falafel no se quedan atrás (incluso se puede pedir shawarma con falafel en lugar de carne). Para mí, la mejor opción es comer ahí pero también se puede llamar y pasarlo a buscar.

4 DOBLIN COFFEE

PADILLA 791

Cafecitos sabrosos y las mejores (y más grandes) palmeritas. Podés ir a desayunar o merendar y de paso llevarte café molido del

cual tienen diferentes tipos para hacerlo en tu casa. Si bien la prioridad en Doblin es tener el mejor café también cuentan con panificados y pastelería muy rica.

5 EL RINCÓN DEL QUESO

CAMARGO 813

El lugar para armarte una tremenda picada. Atendido por sus dueños, una familia muy buena onda, con muy buena mercadería y para conseguir de todo. Tienen un pastrón exquisito, pepinitos y pletzalej para hacerte tus propios sanguchitos. Además te recomiendan lo mejor para que no gastes de más y te lleves cosas ricas.

LA FERIA DE PARQUE CENTENARIO (BONUS)

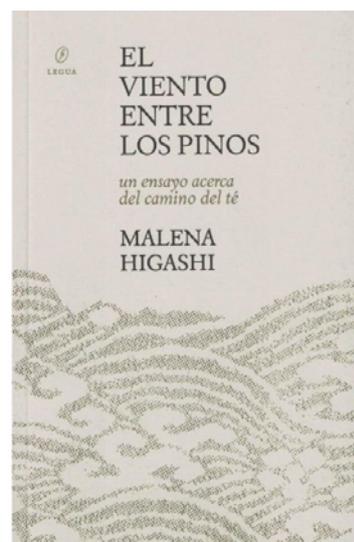
Un tesoro (no escondido) en el espacio verde más grande del barrio. Cada puesto tiene su encanto y podés conseguir libros, antigüedades, juguetes, calcomanías, accesorios para mascotas, para la casa y hasta el cosito que no encontrás en ningún lado.

REARMAR UN MUNDO

Por Julieta Mortati



Julieta Mortati, editora de Tenemos las Máquinas y vecina del barrio, escribe una reseña sentimental acerca del libro *El viento entre los pinos* de su amiga Malena Higashi.



Abundancia. Malena después de presentar su libro, llena de flores y regalos. Crédito foto: Melina Dorfman

Recién había empezado el invierno y el frío apareció intempestivamente como aquel viejo fantasma que cruza por la esquina un año más. Malena me escribió un mensaje: “Necesito verte. Pasó algo y estoy muy angustiada”. Me dijo que estaba lista y salía para casa. Se tomó un taxi a San Telmo y en media hora estábamos las dos emponchadísimas sentadas en un café. Afuera ya había oscurecido y el viento hacía chirriar los carteles de lata.

Malena tenía los ojos rojos e hinchados de tanto llorar y la mesa se iba llenando de pañuelitos blancos como copos de nieve. Yo esperaba lo peor. La tomé de la mano. Por suerte, rápidamente rompió el hielo y me dijo: “Fui aceptada para estudiar en la escuela de Urasenke. Tengo la posibilidad de irme a estudiar un año a Japón”. Exhalé y tomé el primer sorbo de té.

Mi amiga tenía miedo. Hacía pocos meses había comenzado la relación con Javier, recién se había

mudado a un departamento que le había costado mucho conseguir, esta decisión podía postergar su deseo de materner y no sabía cómo iba a hacer con las cuentas si renunciaba a su trabajo fijo en un organismo público (y asegurado) en el Estado. Por supuesto, que mientras lo contaba, sabía que la decisión de irse ya estaba tomada, y la angustia, en verdad, era vértigo ante un cambio tan ansiado en su vida.

Fue y parte de esa experiencia en el programa de extranjeros Midorikai en la escuela Urasenke está contada en su primer libro *El viento entre los pinos*, que acaba de publicar en una bellísima y cuidada edición la editorial Fiordo con dibujos de Nicolás Stimolo.

La relación de Malena con el té comienza mucho antes de ese viaje: su abuela, Emiko, fue sensei en la Escuela de Urasenke de Argentina por 35 años y Malena la acompañó en las prácticas por mucho tiempo. Al principio, en modo automático como una actividad más que acomodaba quizás porque había que hacerlo al ser “la nieta de”. Pero ese viaje, esa vuelta a los orígenes, hizo que ella pudiera resignificar la práctica para convertirla en un modo de transitar la vida y la tradición heredada desde un lugar propio y no de imposición ni de carga. “Era cuestión de apropiarme de eso que también formaba parte de mi historia. A veces sentía que lo que me frenaba era no poder estar a la altura de mi abuela. O más aún, que el té que tanto disfrutaba perdiera su sabor y se volviera una obligación”, escribe.

El viento... escrito de una manera delicada, atenta en los detalles, lleno de estímulos sensoriales, pudo haber tenido la estructura de un libro de viajes donde uno deja todo y cambia su vida o un libro de autoayuda para transitar la rutina con mayor tranquilidad, pero es mucho más interesante que eso. Es un registro fundamental, por primera vez escrito en español, sobre la ceremonia del té japonesa que data desde el siglo XVI, en el que se

cuenta la relación de una persona con la tradición a la vez que se hace una descripción minuciosa sobre la esencia y principios de una práctica. Pero lo mejor es que no intenta convencernos de nada: ni que el matcha nos hará vivir 100 años, ni que acceder al estado mental que supone la ceremonia nos acerca a la verdad, incluso, aunque probablemente así sea. Sino, nos invita a tomar un té, disfrutar un encuentro y “una práctica en donde lo que verdaderamente importa es el vínculo con los demás”. Tan simple y profundo como eso.

En Japón, Malena se encontró en un país en el que cabía perfectamente: “Los autobuses en Japón son pequeños. Creo que un occidental estándar no entraría bien en el asiento. En cambio, yo sentía que estaba hecho a mi medida”. Por supuesto que en la lejanía, la relación con su novio reciente se enriqueció (él la fue a visitar y a su regreso se casaron), no extrañó ni por un día su trabajo, como tampoco se postergó su deseo de materner ya que quedó embarazada a los pocos meses de su regreso.

Creo que esta frase encierra el movimiento que hace Malena a través del camino del té: “Explorarse a uno mismo siguiendo las reglas de la tradición, romper las reglas de la tradición y dar un paso adelante”, parafraseando al ceramista Kichizaemon. El final es conmovedor. Logra lo que hace la mejor literatura: rearmar el mundo.

Aunque no se lo proponga, este libro chiquito (a la manera de Tamara Kamenszain, una de las autoras favoritas de Higashi), que entra en la cartera de la dama y también en el bolsillo del caballero, es para tener siempre cerca. A mí me hace pensar en lo importante que es armar un refugio amable con uno mismo de forma diaria. Desde que salió, lo llevo tan cerca mío que las páginas de mi ejemplar tienen manchones de té que parecen países de mapas antiguos.



microgalería y las maravillas de CASA SAFIRAS

CHARLAMOS CON CELESTE
CAPOROSSY Y MAGGIE MOSQUERA,
EL DÚO DE MUJERES QUE
GESTIONA DESDE CASA SAFIRAS,
UNA HERMOSA Y EMBLEMÁTICA
CASA EN VILLA CRESPO, DIVERSOS
MODOS DE CONSTRUIR Y
COMPARTIR MANIFESTACIONES
ARTÍSTICAS PRIORIZANDO SIEMPRE
Y ANTE TODO LO HUMANO Y LO
SENSIBLE

En Loyola al 500, esta casa "como las de antes" se reconoce por su jardín vertical y ventanales a la calle. Hace unos años, Celeste y Julio se fueron a vivir a Villa Ventana luego de años de vivir en la casa y convivir con compañerxs y proyectos diversxs. Hoy, a la distancia y con Maggie en Villa Crespo, fundaron la microgalería, espacio que crece con una propuesta de exhibiciones y actividades muy interesantes en torno al arte, sumando una pequeña tienda de editoriales independientes, trastienda, el atelier de los artistas de Bs As Paste Up y otros proyectos que se dan cita allí.

Cuéntenme un poco de Casa Safiras.

Celeste: Éste es justo un momento muy particular, porque la historia de la casa se encuentra en un ciclo virtuoso, como todas las cosas en el barrio, que tienen sus ciclos. Villa Crespo tiene esa posibilidad, si estás

mucho tiempo en el barrio, así como pasan las estaciones, podés ver los ciclos de las cosas que pasan, que tienen que ver con vecinos, vecinas, negocios, emprendimientos, cosas que mutan, y bueno, la casa la estamos habitando y trabajando desde hace más de 20 años en el barrio, lo cual nos permitió ver un montón de cosas pasar, quedarse y manifestarse.

En la Casa convivieron muchos proyectos y trabajamos con varios compañerxs. Hoy la microgalería es el proyecto de galería y exhibición de arte que Maggie lleva adelante. Y justo la muestra que tenemos en este momento es del arquitecto Luis Diaz, que junto con Teresa Chiurazzi originalmente hicieron en esta casa muy antigua del barrio una remodelación posible que permitiera las actividades que queríamos hacer, y que ha ido mutando a lo largo del tiempo, sin perder nunca esa condición de casa. Casa Safiras tuvo el proyecto de diseño Safiras y la Tienda Safiras que albergaba diseñadores y



La muestra de Luis Díaz que continúa hasta fines de febrero

editoriales independientes, ferias...

Un poco lo que después se puso más de moda, un espacio donde te encontrás con distintos proyectos conviviendo...

Celes: Sí, la obra de Díaz - Chiurazzi permitió que hubiera un espacio de showroom -en ese momento estaban la Tienda Safiras y un proyecto de imprenta y de gráfica-, y la tienda reunía algo que en ese momento en Villa Crespo era incipiente, esto de mezclar talleres de artistas con vivienda, algo que se retoma después de la década del 90 y las importaciones, cuando hubo un auge del diseño y de la artesanía puesta en valor. Había emprendimientos de carpintería, gráfica, textil... después del 2001 la gente salía con otro tipo de mirada hacia el mundo, y eso se reafirmó como una posibilidad de trabajo, y muchos continúan todavía hoy. Se acercó la mirada sobre el diseño independiente, la construcción de la figura de emprendedor, y ahí entraban también los proyectos editoriales, que muchos perduran aún hoy en la microgalería.

¿Cuándo nace Editorial Maravilla?

Celes: Se gestó cuando yo me vine a vivir a Villa Ventana, ahí junto con Roberta Iannamico formamos Maravilla que es una editorial independiente de poesía que hoy habita los anaqueles y se ofrece desde la tienda de Microgalería.

¿Vivían en la casa hasta que se fueron a vivir a Villa Ventana?

Celes: Claro, originalmente junto a mi compañero Julio Brieschke, la otra figura importantísima en este proyecto, que es con quien iniciamos todo el recorrido de la casa, la remodelación originaria y la puesta del pasto en la pared y el proyecto "pasto a las cosas" (para que el pasto llegue a la ciudad, hicimos sillones y pelotas y ese proyecto estuvo en ArteBA). Cuando quedamos embarazados de Río, decidimos habitar la casa, y era una casa productiva, donde se vivía y trabajaba.

La casa es ya un emblema de lo que eran las casas en el barrio antes...

Maggie: Estando en la casa es muy común que se asomen señoras del barrio que al invitarlas

a pasar me dicen que les hace acordar a la casas de sus abuelas, y es groso que la casa se haya conservado, más allá de la reforma super acertada que se hizo, porque conserva un espíritu muy original en cuanto a su distribución, a su disposición, entonces es bastante insólita en ese sentido.

Celes: Si, y hace unos años, cuando con Maggie que llevábamos a nuestros hijos al jardín, vimos todo el cambio que tuvo el barrio, vimos como tiraban las casas para hacer los galpones para los outlets, lo que cambió la cara del barrio totalmente. También vimos cierta resistencia del barrio en pos de mantener su identidad, una manera de ser, la convivencia de personas mayores con jóvenes, y hay mucha diversidad. En nuestra cuadra por suerte hay personas desde hace tanto tiempo que ya nos entendemos casi sin hablar, ese concepto de vecino-vecina que tiene que ver con esa habitabilidad que hace que los lugares sean más seguros, está re bueno.



¿Cómo se conocieron?

Maggie: Para mi la casa tenía un formato rarísimo, nuevo. Me asomo y Celeste me abre la puerta y me empieza a hablar de una manera super amigable y amorosa. Para mi era insólito encontrarme con alguien tan comunicativo, y compartimos un rato, le recomendé el Jardín

de los Cerezos para su hijo. Ese fue el primer encuentro. Dos años más tarde me la encontré en el jardín y ahí empezó la amistad.

¿Y cómo surge la microgalería?

Maggie: Cuando se van a vivir a Villa Ventana, Celes tiene la loca idea de armar una pequeña galería en lo que era la sala más chiquita de la casa, que da a la calle. Lo arrancamos pensándolo a puertas cerradas, fue un largo proceso. Las dos decimos que tenemos un procesador lento, jaja. Luego de la pandemia, la casa explotó y se recontra visibilizó. La gente nos preguntaba ¿dónde estaban? Fue un salto cualitativo que nos hizo ir hacia afuera.

Yo venía del mundo de la historia del arte y tenía una idea prejuiciosa de las galerías. Había trabajado en la adorada Elsi del Río pero nunca me había sentido muy parte de la idea de vender obra, y hoy por hoy, que tuvimos la suerte de vender obra en la segunda mitad del año pasado, no te puedo explicar, más allá de la venta en sí y de lo bien que le viene a la casa y al espacio,



lo placentero que es que alguien se quede con una obra, y recién ahora lo estamos viviendo con esa satisfacción de que la obra circule.



¿Cómo fue recibida por el barrio?

Maggie: La gale siempre estuvo dedicada al barrio en el sentido de que no arrancamos apuntando a los coleccionistas sino que teníamos más en mente la idea de que hubiera facilidad en el acceso a alguna obra original, y que no solo se pueda ver obra sino que eventualmente alguien que curta el barrio pudiera quedarse con una, alguien que entrara porque la daba curiosidad la casa. El proyecto tenía que ver con generar un acceso más comunitario y no tanto de élite.

Celes: Percibo un cierto desprejuicio muy sano tanto en el hacer como en el adquirir, que tiene que ver también con la conciencia. Desde la casa y desde la tienda, y eso siempre continuó, hay una visión clara de que las artes están siempre rozándose, interpelándose, comunicándose. Hay algo que tiene que ver con el aprecio por el diseño y la cultura, que hace muchos años que se viene reformulando y que tiene también que ver con las ferias barriales, cierto pensamiento ligado a la compra, que nos dice

que, ya que estamos en este sistema capitalista y mientras se nos va ocurriendo cómo hacemos otras cosas, si voy a regalar algo, mejor si eso está hecho por una persona con un nombre y está pensado con conciencia, no lastima el planeta. Hay una línea conductora que termina siendo política por un montón de razones. Hay muchos objetos y cosas que son del consumo cultural y que terminan siendo del consumo de experiencias. Y eso se junta con la obra de Luis Diaz, porque es una muestra con una posición tomada en el sentido de que hay una dimensión política en la vida de las personas y en las cosas que pasan.

¿Cuál es el criterio curatorial? Porque hubo muestras de artistas que no vienen de las artes visuales...

Maggie: La transversalidad es muy propia de la casa y del criterio curatorial. Cuando pensamos el concepto del espacio con Celes decíamos que tal vez el foco podía estar puesto en la obra sobre papel, porque todo empezó también con Editorial Maravilla y con la poesía,

- Bs As -

* JULIÁN ÁLVAREZ 386 * LUN / VIE - 13 / 21HS *

TALLER de *Vitius* BICICLETAS

- MMXV -

* ~ ¡No dejes que tu bici se oxide! ~ *

Pasa por el taller de parte de AVC y hacemos
~ un chequeo y presupuesto gratis ~

* +54 9 11 2242 3589 • [f](#) [i](#) /VITIUSTALLER * *

¡NOVEDAD!

EL VIENTO ENTRE LOS PINOS
un ensayo acerca del camino del té
MALENA HIGASHI

**Encontralo en librerías del barrio
+info [Malena Higashi](#)**

**DEJÁ IR ESO
QUE YA NO USÁS**

VIVIENDA DIGNA

RECIBIMOS MUEBLES Y MATERIALES DEL HOGAR

☎ 11 2750-4184 RETIRO GRATIS

viviendadigna.org.ar
FUNDACIÓN VIVIENDA DIGNA

OCTAVO PISO

Tu administración de consorcios, más simple

- Liquidá expensas y sueldos en 5 minutos
- Integrate con AFIP • Dale un portal y apps a tus consorcistas
- Atención personalizada de tu ejecutivo de cuenta
- ...y mucho más por un precio INCREÍBLE

☎ **11 2387 2905** ✉ contacto@octavo-piso.com.ar

📍 [@octavo_piso](https://www.octavo-piso.com.ar) 🌐 www.octavo-piso.com.ar

ESPACIO VERTIENTE

UN ESPACIO DEDICADO A LA EXPLORACIÓN Y EXPERIMENTACIÓN PARA Y DESDE EL MOVIMIENTO. CLASES Y ENCUENTROS DE YOGA, VISIÓN NATURAL, ENTRENAMIENTOS DESDE LA GLOBALIDAD Y LA FUNCIONALIDAD.
+ ESPACIO PARA DICTAR CLASES REGULARES Y SEMINARIOS.

EN GALICIA Y HONORIO PUEYRREDÓN
@ESPACIO.VERTIENTE - ESPACIOVERTIENTE@GMAIL.COM

PAGLIANO & BASANTA CHAO

ABOGADAS

- * DESPIDOS
- * DIVORCIOS
- * ALIMENTOS
- * RÉGIMEN DE COMUNICACIÓN
- * CUIDADO PERSONAL
- * SUCESIONES
- * DESALOJOS
- * TRÁMITES ANTE IGJ
- * CONSTITUCIÓN DE SOCIEDADES
- * USUCAPIÓN

Para consultas escribinos al:
15-3796-9869 | 15-5144-9166
pbcabogadas@gmail.com

📍 [@pbcabogadas](https://www.instagram.com/pbcabogadas)

DRA. CARLA E. PAGLIANO
DRA. M. CECILIA BASANTA CHAO

entonces esta transversalidad nos llevaba de las publicaciones a los dibujos o al arte gráfico, y podíamos ponerlo todo en una misma línea sin generar falsas jerarquías. Tratamos de que la curaduría sea diversa, que no sea endogámica. Siempre nos tiene que impactar el sentido y lo estético, tratamos de estar abiertas y tener el radar prendido. Hay cosas que vienen a nosotras más que nosotras a las cosas. porque nos encuentran y la casa de por sí las hace suyas... hay una curaduría espontánea o intuitiva. La última palabra la tiene el artista, porque queremos que puedan salirse con la suya con sus caprichos, estamos para hacer sus ideas realidad, permitir que se expresen.

Eso se nota porque las propuestas en general están corridas de lo típico y esperado...

Maggie: Si, es más desprejuiciado. Podemos tener un artista con la trayectoria de Luis Diaz, que es arquitecto, estudió Bellas artes (y es ante todo muy hinchado de Gimnasia) y, al mismo tiempo, un artista muy novel que nos copa y por eso lo incorporamos.

Celes: Además el estudio Chiurazzi -Diaz tiene mucho recorrido con obras en el barrio. Son los arquitectos del ECOS, de 878, del Sholem.

¿Cómo vivieron la pandemia? Me acuerdo cuando en la pandemia hacías en instagram los vivos de historia del arte para chicxs que estaban buenísimos...

Celes: ¡Si, se lo digo todo el tiempo!! Maggie vino a Villa Ventana a dar un curso alucinante sobre paisaje, es lo más genia que hay. Le digo que tenemos que hacer una cápsulas de arte porque nadie te explica mejor que ella...

Maggie: Ese material se puede ver en el instagram de microgalería... la idea surgió porque muchas maestras de plástica de los colegios se equivocan... corrigen los dibujos de les chiques como si hubiera una manera correcta, entonces quería armar un archivo

imaginario de artistas que se permitieron todo, para que les pibes entendieran que tienen toda la libertad para hacer.. Entonces nuestra labor se fue encauzando de otras maneras. La prioridad después fue lograr que la casa estuviera abierta, que se pudiera visitar.. así que surgieron muchas cosas que tenían que ver con el espacio y por eso se discontinuaron los vivos, hacemos un poco lo que cada momento va requiriendo.

¿Qué planes para este año?

Celes: Por un lado nos estamos reafirmando. Se viene el bar de la casa porque estamos haciendo un tiempo queriendo que esté esa posibilidad. Para marzo/ abril tendremos novedades, y hay un par de proyectos que tienen que ver con lo que se va a exhibir.

Maggie: Si, a partir de marzo vamos a tener un ciclo de dúos de artistas. Van a ser 5 muestras que las va a curar Roberto Papatodosio. Él estuvo este año circulando por la casa viniendo al ciclo de poesía "La palabra infinita" con editoriales independientes (este ciclo para el que Gustavo López convocó poetas de todos los territorios y que continúa en 2023). Esto abrió la casa hacia cierta dimensión federal que con Celes siempre aspiramos, y poder compartir ese espacio y llevarlo hacia ahí, queremos salir del circuito de CABA que por momentos es medio asfixiante y no nos permite ver artistas y poetas de otras provincias.

Celes: Roberto es un visionario, porque lee y recomienda. Curó la muestra Infieles en el Museo de la Lengua que también tuvo la idea de artistas que se cruzan a otra disciplina. Y él tiene esta idea de hacer unas muestras breves, de 15 días, que nos parece bueno porque generan un ritmo de algo en su conjunto, y en esa idea entran estas muestras que serían más como un haiku.

Maggie: Si, nos interesa plantear el diálogo entre

veces nos quedan en cero pero la pasamos bárbaro. Esto continúa, sigamos adelante.

Celes: Hay algo que pasa en la casa que nos hace bien. Me parece importante que las cosas estén juntas en cada uno de nosotros. Juntar la casa, el amor, la amistad, el trabajo, eso nos hace bien. Que uno haga coherencia ahí está bien, hace bien.

¿Cómo creen que entra el barrio en esta resistencia?

Celes: A mi me parece que hay una resistencia a que el barrio no sea tomado, una genealogía y una conciencia de la gente actual que, así como los outlets borraron un montón de señas del pasado, ahora hay una nueva mirada que tiene q ver con la posibilidad de habitar un espacio que alberga una identidad, una cantidad de propuestas. Hay cierta permanencia más allá del recambio, hay mucha gente que se fue porque no vive pero interactúa con el barrio de alguna manera.

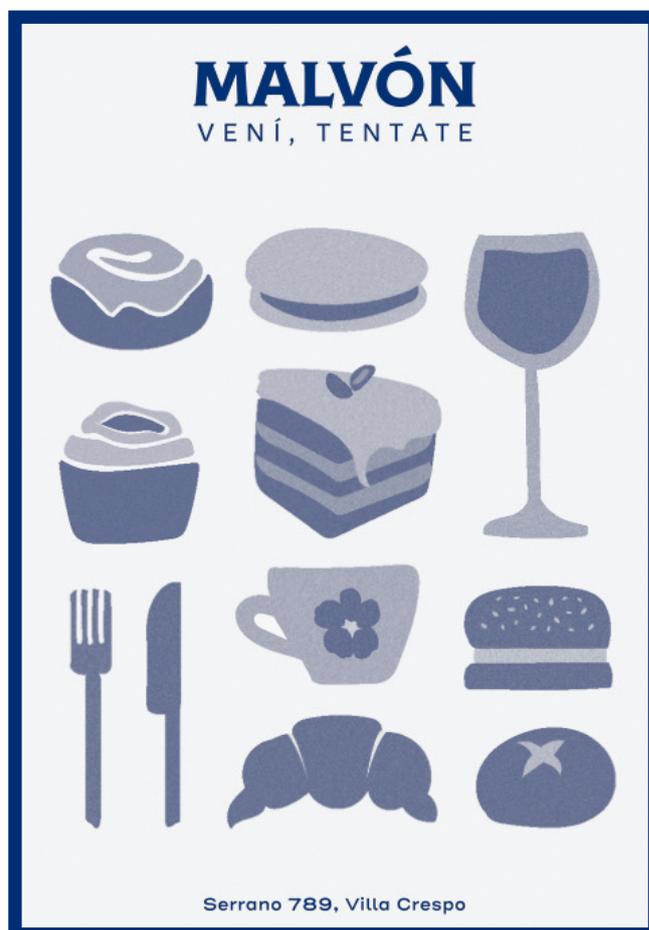
Maggie: Hay algo que es el proceso de gentrificación que es lamentablemente inevitable. Hay una falta de conciencia ambiental y urbanística. Yo en eso soy muy conservadora pero es una realidad, los gobiernos no se ocupan de generar ciudades más amigables. Se siguen haciendo emprendimientos inmobiliarios y uno se preguntá quién va a poder vivir ahí...

Celes: Es una lógica económica. Yo le creo al barrio, voy muy seguido a Buenos Aires y creo que tiene su resistencia y más allá de las nuevas generaciones, la conciencia barrial es muy fuerte y la gente que hace cosas ahí va comprendiendo eso. Cuando uno va y circula hay muchos comercios que se mantienen hace muchos años. No es moda, es vida real. Tal vez me gustaría una mirada más optimista.

Maggie: Yo vivo en el barrio y hoy por hoy la

referencia territorial es la que va. Podés abreviar en la microgalería o en emprendimientos pequeños, barriales, responsables, o te podés ir al shopping o al supermercado ¿A quien le vas a comprar? ¿Al comerciante de tu barrio, que lo conocés, o vas a comprar una marca que paga dos mangos a quien trabaja? Cómo consumimos también es una decisión política.

**casa safiras / microgalería está en Loyola 514
Jueves, viernes y sábados de 15 a 19hs
@microgaleria**



DISQUERÍA
RGSMUSIC

DESDE 1963 EN VILLA CRESPO

CD - VINILOS
DVD - BLUE RAY



Av. CORRIENTES 5233 L.2 - GALERÍA GALECOR

1148545363 Seguinos en: rgsmusicargentina

@disqueriargsmusic rgsmusic.argentina

MICRO
GALERIA

MICROGALERÍA. OBRA SOBRE PAPEL
LOYOLA 514, VILLA CRESPO

JUEVES, VIERNES Y SABADOS DE 15 A 19HS

WWW.MICROGALERIA.COM.AR

@MICROGALERIA



SI NO HAY AMOR,
QUE NO HAYA NADA

FALAFEL, ROLLS VEGETARIANOS
ENSALADAS & SOPAS
AGUAS SABORIZADAS NATURALES

ENERO: LUN A VIE 12 A 16 HS

AGUIRRE 601 ESQ. MALABIA
MIE A VIE 19 A 22:30 HS

HONORIO PUEYRREDÓN 1483
LU A SA 12 A 16 HS
JUE Y VIE 20 A 00 HS

@LOVEINROLL

CHIRI

*Pastrón
& quefilte
house*



VELASCO 701
(ESQUINA ACEVEDO)

4800 3746

11 5135 1329

@elchiridvk

¿QUIÉN CREE EN PAPÁ NOEL?...

Por Pepe Bigotes
Vecino de Villa Crespo



Mi hija cree en Papa Noel. No sé bien cómo tomarme este acontecimiento. Por un lado no me gusta mentirle, y muchas veces tengo que hacerlo para mantener viva esta ilusión, transmitiéndole falsas nociones sobre el funcionamiento de la física, las chimeneas, y la gente con sobrepeso. Es una cadena de mentiras interminable que nace con el deseo egoísta de los adultos de aprovecharse de la inocencia de les niñes. Pero, ¿con qué fin?

Lo único que se me ocurre es que Papa Noel sirve para que les hijes no tengan que pedirles directamente cosas a les padres, y para que les padres puedan disfrutar vicariamente de lo que es ser niñe y creerse cualquier cosa. Ahora, mi miedo es que la leyenda de Papa Noel instale dos ideas que creo que pueden ser nocivas a futuro: que portarse bien tiene premio, y que ese premio son cosas materiales compradas en tiendas.

Supongo que soy un poco como el Grinch en esto, ese ser verde y peludo que odiaba la Navidad; yo no la odio, para nada, pero me pone un poco cascarrabias que parte del juego sea ocultarle a los chicos que sus familias les compran regalos. Obviamente, como conejo de familia judía, nunca celebré la Navidad hasta que conocí a mi pareja, que la celebró toda su vida junto a su familia, entonces “conoce mejor las reglas”.

Supongo que mi pelea es contra el pensamiento mágico. Pero después vi que la carta que se tatuó Messi (en un confuso episodio en el que adivinaban cartas de truco con otros miembros de la selección) es el cinco de copas, y esa carta en el Tarot muestra la figura de un hombre con un manto negro, algo muy similar a la imagen que vimos durante la coronación de Argentina en el Mundial, cuando un jeque (ponele) le puso esa bata semi-transparente negra a Messi en un ritual inesperado que convirtió a nuestro héroe en una figura similar a su equivalente arquetípico tarotiano.

Y vi eso y pensé “claro, cómo no íbamos a ganar el Mundial, si Messi adivinó el cinco de copas”. O sea que este tema de la magia no es tan fácil de separar de la realidad. La idea de que podemos afectar al mundo mediante nuestros gestos más pequeños es, no sólo atractiva, sino capaz hasta constitutiva de nuestra forma de interactuar con lo que nos rodea. Y esto me hizo ver a todo este asunto de Papa Noel con otros ojos. A lo mejor no es el objetivo fomentar el pensamiento mágico...

Capaz el tema es marcar un compromiso intergeneracional de darle a esa necesidad de magia un componente familiar, simple, un pequeño altar al consumismo que después de todo es la fuerza espiritual que nos mantiene unidos: el comprar cosas, quejarnos de la pobre calidad de su fabricación, olvidar esas cosas en un cajón, o tirarlas, o regalarlas a terceros. Una circulación de objetos berretas que insinúan la existencia de sus contrapartes perfectas. Platonismo puro.

Este año mi hija pidió, entre otros regalos que casualmente entran perfecto en el rango de precios que estábamos dispuestos a invertir en esta fábula, tres o cuatro tops, remeras cortas que muestran el pupo, por lo que intuyo que no queda mucho más tiempo de creer en Santa. Y seguro cuando deje de creer será para mí una alegría y una tristeza, una alegría porque podré al fin dejar de mentir, e incluso quizás nos reiremos juntos de esas mentiras, pero entonces tendremos que negociar el tema de los regalos entre nosotros, sin intermediarios, y seguro habrá otras formas de ser felices, pero ya no estará esa, tan simple, de verla escribir una carta con marcador rojo, y que me pregunte si le puede pedir un hermanito a Papa Noel. Y responderle que mejor le pida un perro, porque dicen que Santa no trafica con humanos.

#nofuemagia
#ounpoquitoquizassi

BAR Y CAFÉ - CLUB DE MÚSICA - VINOS DE AUTOR



@CIRCE.BAR @CIRCEFABRICADEARTE @LATIENDACIRCE
CIRCEFABRICADEARTE.COM
MANUEL RODRIGUEZ 1559, VILLA CRESPO

***CLUB**
BRANDON

SUMATE
es mensual,
hay beneficios.

www.brandon.org.ar

Creemos en el arte como una potente herramienta de transformación social

•ES•MALTA•

ALMACÉN DE CERVEZA
Y SIDRA ARTESANAL PARA LLEVAR

MALABIA 310
@ES.MALTA f/ES.MALTA.CERVEZA



Acercate y conoce las propuestas de nuestro espacio. Este año iniciamos la **Formación en Gestión de Políticas Culturales** propiciando un espacio de creación para los artistas de nuestra comuna en clave popular y de género. Además, continuamos con las **Compras agroecológicas** todos los sábados ¡Hacé tu pedido!

Luis Viale 89 - Villa Crespo
Contacto 113769 5612

f : Espacio Salvo
ig : @espaciosalvo



JUAN AMBROSETTI 901 - TEL. 49821967
COPAIN.BOULANGERIE@GMAIL.COM
LUNES DE 8 A 18.30HS
MARTES A SÁBADO DE 7.30 A 19.30HS
DOMINGOS Y FERIADOS DE 8 A 18.30HS
[@CoPAIN-BOULANGERIE](#)

REMERAS



TALLER EN VILLA CRESPO
[TIENDACHACRA.COM](#)
[TIENDACHARA@GMAIL.COM](#)

@_CHACRA
f/CHACRAREMERAS

RESTAURANTE - CASA DE PASTAS



VELAZCO 401 - 4854-1336
SALGADOALIMENTOS.COM.AR

RUT'S CATERING



LÍDER EN BANDEJEADAS ARTESANALES
SALADAS Y DULCES PARA REUNIONES, CUMPLEAÑOS,
BAUTISMOS, CIVILES, BAR Y BAT MITZVÁ

MINI KNISHES - MINI BOHIOS DE VERDURA - MINI SAMBUSEC - MINI CUADRADITOS CON BERENJENA -
PAQUETITOS CON PUERRO Y QUESO - MINI LAJMAYIN - PRETZALEJ CON PASTRÓN Y PEPINO - HUMUS

LOYOLA 211, CABA - TEL. 4856-2620
155457-8908 | 156303-1607 | rutmachta@gmail.com

Guía

avc

amo villa crespo

DÓNDE COMER

DÓNDE COMPRAR

DÓNDE SALIR

SERVICIOS PROFESIONALES

CURSOS, TALLERES Y ACTIVIDADES

Para anunciar: anunciantes@amovillacrespo.com.ar
www.amovillacrespo.com/anunciar