
avc

amo villa crespo

PUBLICACIÓN BARRIAL
DE DISTRIBUCIÓN GRATUITA
JULIO/ AGOSTO 2025



ISSN 2545-7764

AÑO XII - NÚMERO 66

AMOVILLACRESPO.COM.AR

**RUTH
BENZACAR**
GALERIA DE ARTE

Hasta el 27/08

EDUARDO BASUALDO
IN MEDIAS RES

Sala I

DELIA CANCELA
OH DEAR, OH DEAR, HOW QUEER
EVERYTHING IS TODAY!

Sala 2

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



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 VARIEDADES 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

**10%
DESCUENTO
AVC***

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



¡Cumplimos 11 años en el barrio!

ÍNDICE

Una escuela con historia viva	4
Pepe Bigotes, un conejo en Villa Crespo	9
Manual que revive el ídish	11
Sopas de invierno	15
Top 5 del amigue vecine	18
Vida y muerte en el Sanber	20
Guía AVC: Los imprescindibles del barrio	26

Tapa: Ilustración de Clara Werner

[@clariw.dibuja](https://twitter.com/clariw.dibuja)

Colaboraron: Julián Urman, Maia Augman,
Antonela Busso, Martín Perelman, Fer Tur,
Francisco Ambrogí, Vero Dufou.

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

ISSN 2545-7764 | DNDA N°5344056

Contacto: info@amovillacrespo.com.ar

Para anunciar: ☎ 1152293651

EDITORIAL

Queridos vecines,

En esta edición invernal de AVC festejamos 11 años de vida. No es fácil sostener el proyecto en este contexto, pero resistimos. Hay una misión que no queremos dejar, y eso todavía es posible gracias a la colaboración de quienes apoyan con sus anuncios y quienes escriben en cada edición para la revista manteniendo vivas las historias que habitan el barrio.

En este número les contamos sobre la primaria para adultes en la escuela Tomasa de la Quintana y sus increíbles talleres, nos sumamos al renacer del idish a través de un manual recientemente publicado, tenemos historias de vida y muerte en el Café San Bernardo, sopas de invierno para hacer (o ir a tomar) en el barrio y, como siempre, la gran columna de nuestro querido conejo y el top 5 del amigue vecine.

"Hay que pasar agosto", dicen, y allá vamos.

Julio 2025

Una escuela con historia viva: talleres y primaria para adultos en la Tomasa de la Quintana



LA ESCUELA N° 1 DE 7, TOMASA DE LA QUINTANA, UBICADA EN EL CORAZÓN DEL BARRIO, NO SOLO ES UNO DE LOS EDIFICIOS MÁS ANTIGUOS DE VILLA CRESPO —FUNDADA EN 1888, CON 137 AÑOS DE HISTORIA—, SINO TAMBIÉN UN ESPACIO VIVO DONDE LA EDUCACIÓN PÚBLICA SIGUE ABRIÉNDOSE CAMINO CADA NOCHE. EN SUS AULAS CENTENARIAS, FUNCIONA UNA PRIMARIA PARA ADULTOS Y UNA SERIE DE CURSOS Y TALLERES ABIERTOS A LA COMUNIDAD QUE SOSTIENEN ALGO MÁS QUE CONTENIDOS: ALLÍ SE TEJEN VÍNCULOS, SUEÑOS Y COMUNIDAD.

VOLVER A LA ESCUELA, A CUALQUIER EDAD

Para muchas personas, terminar la primaria es un sueño postergado. Por trabajo o por contextos de vida difíciles, hay quienes no pudieron acceder a la escolaridad en la infancia. La primaria para adultos de la Tomasa ofrece una segunda oportunidad, con trayectos personalizados según el nivel del estudiante y un equipo docente comprometido.

"Es difícil llegar a esa persona que no terminó la primaria. Muchos sienten vergüenza de contarlo, pero cuando entran, cuando se animan, cuando pasan por primera vez a la bandera y los

aplauden... es muy emocionante", cuenta su flamante directora, Mariel Caivano, quien tomó este año la titularidad del cargo.

Actualmente hay alrededor de 12 estudiantes cursando la Educación Primaria de Adultos, pero la matrícula podría crecer. Se puede ingresar en cualquier momento del año y a partir de los 14 años, y para quienes hayan terminado hasta sexto grado fuera de CABA o en otras provincias, hay una maestra que cada semana se ocupa de articular con el CES (Centros de Estudios Secundarios) para que puedan rendir el examen libre (OPEL) y continuar al secundario.



UNA OFERTA CULTURAL PARA TODO EL BARRIO

La escuela se abre también como un gran centro cultural con talleres gratuitos y abiertos a toda la comunidad: cerámica, cocina, folklore, canto coral, corte y confección, fotografía, gestión administrativa, electricidad e inglés, son solo algunas de las propuestas. Todas funcionan gracias al impulso conjunto entre los/las docentes y los/las vecinos/as que se suman confiando en la educación como motor de transformación.

La cantidad de talleres que se dan cita en la escuela es fenomenal. Así, entre hornallas y esmaltes, zambas y risottos, se va tejiendo comunidad. “El vínculo con el barrio es esencial. La escuela es del barrio, y el barrio tiene que saber que puede venir, que hay espacio para aprender, compartir, crecer”, explica Mariel mientras recorremos cada grupo que me saluda entusiasmado. “y el vínculo hay que hacerlo con todo el barrio, no solo con la escuela y con la gente que trabaja en la escuela”. Este año, la idea es articular los talleres con la escuela primaria. “Estando en el mismo edificio, uno tiene que tratar de hacer vínculos, para que se reactiven y funcionen”, dice la directora entusiasmada, transmitiendo su compromiso y sus ganas.

UNA HISTORIA QUE SIGUE LATIENDO

En cada rincón de esta escuela, la primera del barrio, hay historia: desde las placas con los nombres de todas las directoras —como la primera, Juana Vallejo de Piazza en 1887—, un cuadro que cuelga en dirección de la fachada de la escuela, pintado por una alumna en 1963, hasta un cuadernillo de los años 40 donde se invita a las mujeres a estudiar a la noche mientras sus hijos tienen un espacio de juego. Ah, y los muebles históricos, restaurados a falta de presencia estatal por manos amorosas que se resisten a abandonarlos.

Este año, por primera vez, el salón de actos volvió a usarse para un 25 de mayo y hubo tortas fritas hechas por los alumnos de cocina y una presentación del taller de folklore. “El acto escolar tiene que volver a ser una fiesta”, dice Mariel. “Muchos de quienes hoy se forman acá nunca vivieron un acto como estudiantes, y es importante que todos participen.” Para la promesa a la bandera, el 20 de junio, en el taller de cerámica hicieron pequeñas banderas esmaltadas como recuerdo para esta fecha tan especial.

¿QUERÉS SUMARTE?

Si tenés ganas de **terminar la primaria o de aprender un oficio**, o conocés a alguien que pueda interesarle, acercate a la Escuela Tomasa de la Quintana de 18 a 21hs. Es de noche, pero no hay dudas de que ahí se encienden todas las luces.

CURSOS 2025 DE 18 A 21HS

LUNES Y MIÉRCOLES:

- CERÁMICA
- COCINA
- FOLKLORE

MARTES Y JUEVES:

- COMPUTACIÓN 1
- CORTE Y CONFECCIÓN
- DECORACIÓN DE INTERIORES
- FOTOGRAFÍA
- GESTIÓN ADMINISTRATIVA

MIÉRCOLES Y JUEVES

- COMPUTACIÓN 2

LUNES Y JUEVES:

- ELECTRICIDAD
- INGLÉS II





*Taller de corte y confección
(arriba)*



*Taller de cerámica (der.)
Taller de computación (debajo)*



CONTACTO:

Escuela N°1 D.E. 7

Tomasa de la Quintana

Av. Corrientes 5332

De 18 a 21hs

Tel: 4854-1160

deaa_ep1_de7@bue.edu.ar

Club Cultural



TALLERES | MUESTRAS | FERIAS | TEATRO
PROYECTOS CULTURALES | SALAS DE ENSAYO

SEGUINOS PARA ENTERARTE DE TODOS LOS EVENTOS
Y LA AGENDA DE NOCHE @UNLUGARAPARTE

 1173694330  J. R. DE VELASCO 710

LA FAUSTINA

COCINA SEFARADÍ
CAFÉ DE ESPECIALIDAD



Acevedo 930 (entre Castillo y Jufre)
@lafaustina.cafeteria
 11 5567 3101 (solo mensajes)

MALVÓN

VENÍ, TENTATE



Serrano 789, Villa Crespo

LA FUERZA

BAR Y VERMÚ



DORREGO 1409 ESQ. CASTILLO
Lunes a viernes desde las 18hs.
Sábados y domingos desde el mediodía

Conocé más sobre La Fuerza y pedí tu vermic en lafuerza.com.ar



ME DUELE UNA PATITA...

Por Pepe Bigotes
Vecino de Villa Crespo

Desde hace meses me duele una patita: la derecha de adelante. Me culpo a mí mismo, pero la culpa no me cura. Entonces visito a un médico altamente recomendado; dicen que atendió a Dios y le sacó una inflamación tan grande que Él mismo no se la podía desinflamar.

El consultorio es antiguo, en uno de esos edificios del barrio que seguramente vieron pasar a Pugliese silbando un tango y les quedó esa tristeza descolorida pero antimufa. Cuando entro a la sala de espera, el aroma de un sanguiche al tostarse me da la bienvenida: sí, la recepcionista, además de comandar el mostrador de bienvenida, atiende un horno eléctrico donde el pan da indicios de que pronto será incomible. Ni ella ni yo damos muestras de que el incipiente apocalipsis de masa madre sea una urgencia.

Entrego un dinero anticipado por la consulta y me siento a esperar en una silla, sobre el fantasma de una abuela. Pronto me llaman por mi apellido: “bigotes”, clama la voz del médico. Avanzo en tiempos irregulares.

Traigo estudios, avances de la tecnología que dibujan en papel negro el detalle de mis huesos dolientes: múltiples cortes que parecen panqueques arrestados por un crimen; será el de ser deliciosos. El médico los observa con fastidio. Me pregunta si hago deporte. Le digo que no, y me dice menos mal, porque tenés la rodilla hecha pelota, llena de líquido. Sugiere un montón de vagas posibilidades; dice que la ciencia médica no sabe, que sólo arriesga teorías, pero que no sabe.

Después me acuesta en una camilla y me aprieta la rodilla, prueba todas las formas que se le ocurren de hacérmela doler. Cada respingo que doy le confirma algo que no comparte. Al fin me receta cosas y me despide con una mano blanda pero suave.

Un auto al que me cuesta subir lleva mi cuerpo hasta mi casa, hasta la puerta nomás. Cuando llego descubro que una tropilla de la compañía de gas destruye la vereda. Buscan una fuga, me informan los vecinos, todos con cara de ojalá sea en tu casa. Y al principio parece que no, pero sí, es en mi casa. Los vecinos lo lamentan con alegría.

Así que me cortan el gas. Y yo que soy tan vieja escuela tengo todo a gas, hasta la internet. Hago

señales de humo con un cigarrillo porque volví a fumar. No debería haber vuelto a fumar. Batman no fuma. Pero sale mucho de noche. Yo ya no salgo tanto. Desde que bajé el consumo de alcoholes la vida social no me convoca.

Suena el teléfono, una vecina me pregunta si tengo agua. Le digo que sí y ella me dice que ella no. Parece que los de la tropilla de la compañía de gas rompieron un caño. Yo tengo tanque, pero el tanque se vacía. Pienso intensamente en el sandwich de la recepcionista del médico altamente recomendado. Seguro estaría muy crocante. El queso derretido. Los bordes del jamón bien quemaditos. Quisiera ser ese sandwich; siempre sentí que me faltaba cocción.

Decido renguear hasta el café de la esquina, a pesar de que le ponen nombre raro a los cafés. Afuera de casa, un grupo de vecinos pelean con la tropilla de la compañía de gas. Los ignoro. El ritmo irregular de mi rengueo me hace inimputable. En la esquina pido un café con leche que me traducen a un lenguaje de especialidad. Acompaño la infusión con medialunas, dos. Riquísimas. Debería quedarme y estirar el tiempo, pero termino todo en cuestión de segundos.

Rengueo hasta casa, la pelea entre vecinos y tropilla continúa, se abren para darme paso. Subo la escalera de a un escalón por vez. A cada paso escucho la crocancia del sandwich, como si viviera en mi rodilla. Es una sensación agradable. Ya adentro de mi casa, me dejo caer en la cama deshecha. El sonido de la pelea entre vecinos y tropilla se vuelve un musical gracias a una señora que tiene ese cantar de la indignación que aprovecha el rango completo de la voz humana. El contrapunto de la tropilla es el silencio.

Quizás el gas y el agua no vuelvan nunca; viviremos a medialunas. No es un mal prospecto. Simplifica las cosas. El sandwich de la recepcionista se acuesta a mi lado, en la cama. Hace insinuaciones que no respondo. No es por hacerme el difícil, es que me duele la rodilla. El sandwich entiende y abandona sus esfuerzos. Igual compartimos un cigarrillo. La señora vecina canta, pero su canto ya pierde fuerza. El sandwich de la recepcionista se quedó dormido. Aprovecho y le rompo una puntita de pan: crocante. Exactamente cómo había anticipado.



Les recordamos que no hay mayúsculas en idish. Sigán atentamente los modelos y, luego de algunas lecciones, ¡se sorprenderán con el progreso conseguido! Y sepan que las letras en imprenta no se enlazan nunca, a diferencia de nuestras cursivas.

1



Aquí encontrarán el vocabulario usado en los ejercicios y su transcripción fonética. Distingan bien la sílaba tónica:

genitung	Ejercicio	געניטונג
zetst iber	Traduzca/n	זעצט איבער
dergantst	Completa/n	דערגאַנצט
a punkt iz glaykh an os	cada punto corresponde a una letra	
	אַ פּונקט איז גלייך אַן אות	

ENTREVISTA A LEOPOLDO KULESZ

Leopoldo Kulesz y el Manual que revive el ídish en Villa Crespo

Por L. Martín Perelman*

Leopoldo Kulesz es matemático, editor y traductor. Fundó junto a su hermano Octavio la editorial Libros del Zorzal, que desde el año 2000 publica títulos de filosofía, cultura y pensamiento, con una especial sensibilidad hacia el mundo judío y el idioma ídish.

En esta entrevista para AVC, conversamos sobre la reciente publicación de uno de los nuevos libros de su catálogo, *Manual para aprender ídish*; sobre su vínculo personal con la lengua y la identidad, y sobre su mirada de los libros como forma de transmisión cultural.

Hola Leopoldo, un gusto saludarte. ¿Podrías contarnos de qué se trata el *Manual para aprender ídish* y cómo surge la idea de publicarlo? ¿A qué público está dirigido?

Un gusto, Martín. El Manual para aprender ídish es un libro de 720 páginas organizado en 85 lecciones y acompañado por un audio de cada lección al que se accede por internet. Siempre quise publicar un manual que enseñe ídish y Lucas Fiszman, un importante profesor de ídish porteño me contó que existía este Manual en Francia y me ayudó en la edición. Está dirigido a los que tienen curiosidad por el idioma ídish. No hace falta tener ningún conocimiento previo para arrancar.

¿Cómo fue el proceso de edición de un libro de estas características? ¿Qué es lo que más



satisfacción te dio al verlo terminado?

Como comenté, es un libro que existe en Francia, es del método Assimil, muy exitoso en la enseñanza de idiomas. Yo traduje del francés al castellano el texto francés y Lucas hizo la revisión técnica. Mi satisfacción es dejar un manual de gran calidad pedagógica que pueda ser aprovechado por cualquiera.

Al crecer en una familia judía, es muy común que sea en la casa de los abuelos donde los aromas, las historias, los objetos o el idioma —distinto del que se aprende en la



escuela— transmitan y formen la identidad de una manera muy potente. ¿Cómo fue en tu caso? ¿Qué vínculo tenés con el judaísmo, y particularmente con el ídish? ¿Creés que eso influyó en tu decisión de traducir y editar el *Manual para aprender ídish*?

Lo judío, en mi caso, viene del lado de la familia de mi papá, mis abuelos llegaron con mi tía en brazos en 1935 desde Bialystok, Polonia. Mi vínculo con el judaísmo viene entonces de mi familia paterna, mi mamá no es judía. Toda mi infancia y adolescencia escuché a mi papá hablar ídish con mi abuela y mi tía, siempre me causó mucha curiosidad y me sorprendía escuchar a mi papá hablando con fluidez un idioma tan distinto al que hablaba conmigo. Más adelante, me fui a vivir a París unos años y, paseando, un día vi un cartel que decía “Clases de ídish”. Era la Biblioteca Medem, el centro ídish por excelencia en Francia. Hice un curso de tres años, una vez por semana. El curso era excelente, estaba muy anclado en la poesía, en las canciones y en el humor. Lo disfruté muchísimo.

Muchas veces se habla del pueblo judío como “el pueblo del libro”. Pero no sería desacertado, como alguna vez se dijo, referirse al pueblo judío como el pueblo de “los” libros (especialmente a partir de la época moderna). Ya sea leyendo, escribiendo,

corrigiendo, comentando, traduciendo o editando libros, ¿cuál te parece que es la conexión entre “lo judío” (o el judaísmo) y los libros?

Resumiría mi respuesta a tu pregunta con una frase que leí de George Steiner: “Cuando los judíos no tenían tierra, ni ejército, ni soberanía, tenían el lenguaje y los libros: eso fue su patria, su templo, su linaje.”

Dentro de su amplio catálogo, Libros del Zorzal cuenta con muchos títulos vinculados al judaísmo y al ídish, algo no tan común en el mundo editorial. ¿Qué motivaciones hay detrás de esa elección? ¿Y qué expectativas tienen, como editores, con la publicación de estos títulos?

Ser editor, según entiendo el oficio, consiste en hacer y difundir libros que te entusiasman y te dan ganas de compartir. Esto me pasa con todos y cada uno de los libros que publica Libros del Zorzal. Mis expectativas con todos los libros de mi catálogo, en particular los vinculados al judaísmo y al ídish, se centran en contagiar este entusiasmo.

Entendiendo la labor de editar libros como un oficio –en tanto experiencia cotidiana que se torna saber en el cuerpo–: ¿por qué publicar el *Manual para aprender ídish* en este momento? ¿Detectaste una necesidad en el público lector? ¿Fue una intuición? ¿O bien la publicación del libro busca, de algún modo, generar “ese hambre que viene comiendo”, un deseo, por el idioma y la cultura ídish?

Publiqué el *Manual para aprender ídish* en este momento porque tenía ganas y pude, eso es todo.

¿Considerás que es posible aprender un idioma únicamente a través de un libro, sin una comunidad hablante? ¿Qué límites y posibilidades ves en este aspecto?

Aprender un idioma implica necesariamente

tener la ilusión de comunicar algo con alguien en ese idioma. Pero no olvidemos que una comunidad está siempre integrada por vivos y por fantasmas, es decir, por un montón de gente. El que se anime a leer nuestro *Manual para aprender idish* se va a dar cuenta de que está integrando una comunidad muy numerosa y que los límites del idish son los suyos propios.

En la librería [De la Rama, especializada, entre otras cosas, en judaísmo], funciona un taller de “idish con poemas y canciones”. La propuesta, justamente, es poner en juego los conocimientos que se tengan de una manera que no sea demasiado formal o estructurada, sin evaluaciones periódicas ni objetivos académicos, pero que a la vez sirva para que el idish (tanto idioma como cultura) encuentre una vía de expresión/canalización si ya lo tenemos incorporado, o bien una manera de in-corporarlo si aún estamos en ese proceso. ¿Qué otras maneras conocés vos –o se te ocurren– para que quienes usen el Manual puedan poner en práctica lo aprendido?

Ivan Jablonka, un autor de Libros del Zorzal a quien aprecio mucho dice: “La memoria necesita de la historia y no al revés, de la misma manera que la sensibilidad necesita del rigor, y no al revés.” Me encanta la idea de encarar la enseñanza de un idioma a través de las poesías y las canciones, pero sin olvidar que un idioma tiene una gramática, una ortografía, una estructura. Siguiendo a Jablonka, aprender todas estas cuestiones ayudarán a potenciar el disfrute de una poesía, porque el cuerpo y el alma son dos caras de la misma moneda. El Manual se ocupa de ambas.



Por último y para ir cerrando (hasta la próxima ocasión): ¿qué otros títulos tiene Libros Del Zorzal planeado publicar para que continuemos nuestro camino por la senda vital del idish?

El pequeño Nicolás en idish, con textos de René Goscinny y dibujos de Jean-Jacques Sempé (traducción de Gilles Rozier) y Poemas y canciones de M. Gebirtig (edición bilingüe a cargo de Silvia Kot).

Excelente. Y ahora sí, la última. El idish tiene una historia fuerte en Villa Crespo, aunque hoy ya no sea una lengua de uso común. Desde tu mirada, ¿qué creés que podrían ganar no sólo el barrio, sino también el país –y por qué no el mundo– si el idioma y la cultura idish volvieran a ocupar un lugar más presente en nuestras vidas?

Alegría.

** L. Martín Perelman es editor y librero con más de 20 años de oficio. Es fundador de Librería De la Rama, librería del barrio de Villa Crespo especializada en judaísmos, feminismos & género, pensamiento crítico e infancias libres. @libreriadelarama*



SOPAS DE INVIERNO

Por Maiu Augman *

Llegó el invierno. Con él se encienden las hornallas, suben los humos y se llena el ambiente de aromas que reconfortan. El calor de la cocina vuelve a ser refugio y corazón de la casa. Cociones largas, platos de olla, guisados y braseados son alimento para el estómago y el espíritu de temporada. En esta edición les invito a honrar los días que piden quedarse adentro con una copa de vino y esta sopa, mi favorita siempre.

SOPA DE CALABAZA, LECHE DE COCO Y GARRAPIÑADAS DE ZAPALLO PICANTES

Ingredientes

para la sopa

1 zapallo anco
1 cebolla en pluma
4 dientes de ajo
1 monedita de jengibre
opcional: romero y tomillo fresco
aceite de oliva, sal y pimienta, en abundancia!
1 cdita de pimentón dulce
¼ cdita de cúrcuma
¼ cdita de nuez moscada rallada
200ml de leche de coco
250ml de caldo de verduras (aprox!)

para las garrapiñadas de semillas picantes

100gr de semillas de zapallo
100gr de azúcar
agua
sal, 1/2 cdita de ají molido

toppings

chilli garlic oil
aceite verde
leche de coco
garrapiñadas de semillas de calabaza
tostada de pan de masa madre

Procedimiento

para la sopa

. Cortá el zapallo a la mitad. Sacale las semillas y colocá ambas partes sobre una placa de horno mirando para arriba. En los huequitos ubicá los ajos aplastados sin piel, el jengibre y las hierbas frescas. Rociá con sal, pimienta y oliva y dala vuelta para que se cocinen mirando para abajo. Llevá la placa a un horno precalentado a 220c hasta que la pulpa esté tierna y caramelizada.

. Mientras tanto, en una olla pequeña calentá aceite de oliva y salteá la cebolla hasta que esté transparente. Agregá sal, bajá el fuego y cocinala tapada hasta que esté tierna y caramelizada. En ese punto, sumá las especias en polvo y dejá cocinar un minuto más. Agregá la leche de coco y dejá que caliente.

. En el vaso de una licuadora (o con minipimer) colocá la pulpa de la calabaza horneada junto a los ajos asados y el jengibre (sin las hierbas). Sumá la leche de coco caliente y un poco de caldo. Procesá hasta obtener la textura deseada (regulá con más o menos caldo). Rectificá sabor con sal, pimienta y oliva.

. Serví con todos los toppings y acompañá con una tostada de pan de campo de masa madre (frotado con ajo + oliva para más sabor!)

para las garrapiñadas

. Colocá el azúcar en una sartén amplia y mojalo apenas con agua hasta que todo esté húmedo. llevalo al fuego hasta que las burbujas implosionen lentas y se esté formando un caramelo. en ese punto, agregá las semillas de golpe + sal.

. Retirá la sartén del fuego y revolvé continuamente hasta que el azúcar se vuelva a cristalizar alrededor de las semillas (pasa del punto caramelo a azúcar blanca nuevamente).

. Volvé al fuego y mezclá continuamente para darle una segunda caramelización (ojo con pasarse a punto praliné). sobre el final de la cocción, agregá los chilli flakes.

. Volcá las garrapiñadas sobre la mesada fría. esperá a que entibien y separá con las manos. guardalas en un recipiente hermético!

Sopas en el barrio

Pero si no tenés tiempo de prepararla, hay sopas calentitas entre las calles del barrio. **Café Crespín** tiene de arvejas o calabaza y boniato, y algunas especiales del día. Podés combinarlas con sandwichitos y armar un almuerzo completo. La misma idea la sugiere **Cobre Café** con su sopita de calabaza y zanahoria ideal para dipear el grilled cheese sándwich.

En otro perfil de sabores, y haciendo honor a las comunidades que habitan Villa Crespo, hay borscht (sopa de remolacha) en **Ermak** y **La Crespo**. Querida Rosa prepara una de calabaza asada con yogurt y hierbas que, sinceramente, creo que va a ser mi almuerzo hoy.

sea cual sea tu elección: en invierno, la sopa siempre es un gran plan.



* Soy **Maiu Augman**, licenciada en Gastronomía y fanática del buen comer. Me gusta cocinar fácil, sabroso y con ingredientes nobles. La estacionalidad y calidad de la materia prima guían siempre mi cocina! Soy chef privada, hago talleres de cocina, eventos y caterings. Amo compartir las recetas que voy creando, así que acá fue una para no caer en los sobrecitos del super!

En instagram me encuentran como [@maiuaugman](https://www.instagram.com/maiuaugman) junto con más recetas y retratos de mi universo.





OBSIDIANA COMICS
@obsidiana.comics - V. Crespo - CABA

- *MANGA
- *COMICS
- *NOVELAS GRÁFICAS
- *FANZINES
- *ARTBOOKS
- *FIGURAS Y MERCH

URIARTE 1105
@obsidiana.comics - wp +54 9 11 6802-4217



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



Nicolás Repetto 1758 | Villa Crespo

+54 11 5640 8577
@plandpeluqueria

LITERATURA GENERAL - LITERATURA
INFANTIL/JUVENIL - IDIOMAS
TEXTOS ESCOLARES

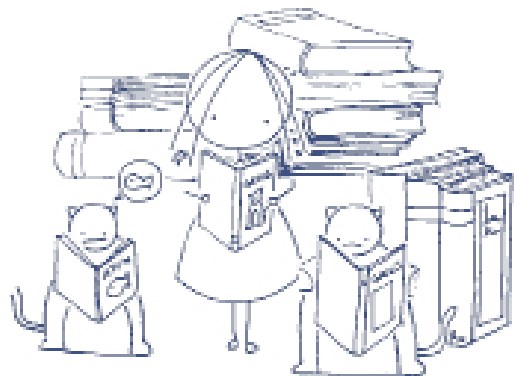


AV. SCALABRINI ORTIZ 181
4855-1893
rodriguezvcrespo@gmail.com
f/libreriarodriguez.villacrespo

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

El Libro de Arena
Libros, ~~libros~~ 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



**FERNANDO
TUR NO VIVE
EN VILLA
CRESCO PERO
LO HABITA
COMO UN
VECINO MÁS.
ES MÚSICO,
ACTOR Y
AHORA,
FERIANTE
EN BRILLA
CRESCO.
ACÁ NOS
COMPARTE
SUS 5
FAVORITOS
DEL BARRIO.**

3 **TEATRO PATIO DE ACTORES**

LERMA 568

Un teatro íntimo, luminoso, con variedad y versatilidad en su programación, con obras de mucho nivel. De este teatro me gusta todo: La sala, la programación, la técnica. Hace más de 15 años que conozco a Clara Pizarro, su fundadora, y mis experiencias en este teatro fueron siempre excelentes.

4 **LOVE IN ROLL**

AV. H. PUEYREDÓN 1483

Comida vegetariana al paso. Sano y abundante con buenos precios. Tienen mucha buena onda, y siempre se dan buenas charlas.

1 **PIZZERÍA ANGELIN**

AV. CÓRDOBA 5270

Tienen la mejor empanada de carne picante frita de Buenos Aires, la mejor pizza canchera y la mejor napo a la piedra.

Además, la gente de Angelin tiene mucho aguante, no es nada careta. Podés comer en la barra o sentado en una mesa. @angelin.pizzeria

2 **DON ELIAS**

WARNES 570

El mejor pastrón de Villa Crespo, variedad en encurtidos, fiambres, quesos y conservas. Mucho nivel y buenos precios.

5 **BRILLA CRESCO**

PLAZA 24 DE SEPTIEMBRE

Un evento integral para ir con amigos, pareja, familias. Pasás muchas horas y disfrutar al aire libre de diseño, música, comida. Para encontrar precios y calidad.



Somos Adastra Records y Adastra producciones. Trabajamos de la mano con artistas emergentes, brindándoles el apoyo necesario desde la grabación hasta la publicación de sus obras. Nos encargamos de la producción de eventos y shows, booking y management de artistas.

+54 9 11 56140697
s.grupoadastra@gmail.com
@adastra.rec
@adastraprodu



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

**DEJÁ IR ESO
QUE YA NO USÁS**



VIVIENDA DIGNA

RECIBIMOS MUEBLES Y MATERIALES DEL HOGAR

11 2750-4184 RETIRO GRATIS

viviendadigna.org.ar
FUNDACION VIVIENDA DIGNA

VIVIENDA DIGNA

ESPACIO SALVO

Antezana 122

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

DISQUERÍA

RGS

MUSIC

DESDE 1963 EN VILLA CRESPO

CD - VINILOS
DVD - BLUE RAY



ROCK
JAZZ
TANGO
FOLKLORE
INFANTIL
CLÁSICA

Av. CORRIENTES 5233 L.2 - GALERÍA GALECOR

1148545363 Seguíenos en: rgsmusicargentina

@disqueriargsmusic rgsmusic.argentina

**¿ESTAS PENSANDO EN
REMODELAR
TU CASA O PH?**



CONTACTANOS:

✉ mgma.arq@gmail.com

☎ 11 5504 6204 | 11 5702 6460

CAFE SAN BERNARDO

Billares - Tres bandas



Vida y muerte en el Sanber

Texto: Francisco Ambrogi
Foto: Francisco Ambrogi

Son las siete de la tarde de un miércoles. Camino por Villa Crespo. Corrientes es un mundo de gente de lo más variopinta. El pulso de la ciudad se siente en esas cuadras, cerca de Scalabrini. Llego al Sanber. Vine para hacerle una entrevista a Jorge, el cajero que está siempre a la noche. Nunca fui un habitué del Sanber, pero por alguna razón la cara de Jorge es inconfundible. Cuando lo volví a ver una semana atrás, después de tantos años, lo reconocí enseguida.

Hoy es Jorge, pero para nosotros siempre fue “el pelado de la caja del Sanber”. No “el cajero”. Porque no era simplemente el que te cobraba. A Jorge le pedíamos los juegos. Se daba vuelta y volvía con lo que deseábamos: en el mejor de los casos, la pelota y las paletas, pero si estaban todas las canchas ocupadas, nos conformábamos con que saque las pelotas de pool. Si esto también fallaba, bueno... siempre iba a haber un dominó o unas cartas.

Jorge no sólo nos daba, también nos llamaba. Usaba toda su voz impostada para que, en el medio del quilombo nocturno, alguno se avive de que ese era su nombre. En el mientras tanto, nos apiñábamos a la caja como zánganos, viendo si llegaba o no llegaba ese que quizás nunca iba a venir y ahí poder saltar a un jugador de la fila. Era también a quien le devolvíamos los juegos, el que nos decía cuánto tiempo jugamos (el tiempo siempre pasaba tan rápido) y cuánto íbamos a tener que pagar.

Por eso hablar de Jorge como “el cajero” simplemente no es suficiente. De alguna

manera, Jorge es el lugar. Es la experiencia social que nosotros teníamos con el lugar. La infinita cantidad de mozos volaba de acá para allá, con papas fritas, cervezas, platos y vasos. Pero la interacción con ellos era relativamente nula. Sabíamos que Jorge podía tomar toda la comanda y darte los juegos, todo al mismo tiempo. Por eso era el infaltable, el *playmaker*, el 10, el que hacía a los otros jugar. El amo de llaves, de juegos. El que guardaba los elementos indispensables para que la gente hiciera lo que había venido a hacer.

Por eso aquel sábado lo reconocí. Y cierta complicidad, la que dan los años, nos hizo mirarnos un poco más tiempo que el dado por el habitual pedido de cerveza. Pero su respuesta fue inesperada. Tenía que pedirla en la mesa y el mozo me la iba a traer. Ahora él sólo se encargaba de los juegos. Había delegado sus plenos poderes en otros. Ya no era el eje radial por el cual todo llegaba y todo se iba. Por decirlo de alguna manera, ya no era quien te veía nacer y morir en el lugar. Ahora uno podía ir al Sanber y apenas interactuar con él. La ecuación había cambiado.

Y me pregunté cuántas otras habían cambiado. Él no. Jorge seguía ahí, firme detrás de la caja. Frente a esa inestabilidad me aferré a él. Hace cuánto que laburaba ahí, le pregunté. La pregunta desató la respuesta mágica: “el miércoles que viene cumpla 30 años acá.” Así fue que decidí volver aquel día, el miércoles 14 de mayo de 2025, cuando se iban a cumplir exactamente 30 años

desde aquel 14 de mayo de 1995 cuando Jorge empezó a trabajar en el Café San Bernardo. Vení temprano, me dijo. Así que a las siete de la tarde ya estaba ahí, solo con birome y anotador. Pero en la caja no estaba Jorge. Había alguien más, grande también. Me acordé de que Jorge me había dicho que su colega del otro turno también laburaba ahí hacía mucho, más que él incluso: 32 años. Era obvio que era esa persona. Me dijo que Jorge venía recién a las nueve. Demasiado, pensé. Me pedí un chopp y volví con la pregunta mágica: ¿Hace cuánto que laburás acá?

—“Desde 1993. Vi de todo, vi gente morir acá.” Parado, Lito cuenta mientras atiende desde la caja a la gente que llega y se va, los invita y los despacha, ordena un café y sirve una cerveza, todo mientras habla conmigo. Con su tonada riojana acentúa ciertas sílabas de ciertas palabras, arrullando las erres y diciendo muchas cosas con su silencio. Ésta es la entrevista.

¿En esa época qué se jugaba?

Como ves ahora para el ping pong y el pool, que los anotábamos, en ese tiempo era para el billar. A toda hora. A la tarde era una locura. En esa época tenían calefacción. Eran buenas mesas, buenas mesas. Dos tenían calefacción y ahí se armaba la pelea por ver quién la agarraba primero. Nosotros acá teníamos 30-40 dominós y salían todos durante el día, eh? Hoy tenemos, no sé, seis y ni salen todos. Cartas, dados.

Vos venías a esta hora y acá en esta zona tenías dominó y al fondo tenías 3-4 mesas de cartas, dados y más dominó. Mesas de ping pong había 2, pero nadie las usaba. Eran de madera que las habían mandado a hacer, así viejas. Y de pool sí, los fines de semana era una locura. Pero ping pong nada, y de un día para el otro arrancó con todo.

¿Cuándo fue eso?

Más o menos en el 2000, 2001. Comenzó con todo. Y ahí cambió un poco todo porque los billares se fueron cambiando y algunos dejaron de venir y otros también se fueron muriendo.

Sabés cuántos fallecieron acá... acá mismo. En el fondo también murió gente. ¿Viste la foto que está en la pared? era Oscar, al ping pong no le ganaba nadie. Él falleció ahí jugando. Él decía, “yo voy a morir jugando ping pong” y murió con la paleta en la mano, y un policía se la sacó... no la largó.

¿Cuándo fue esto?

Hace ya como 11, 12 años. Nunca me olvido. Era un día sábado, hacía un calor terrible. Y él era un tipo que no jugaba con cualquiera. Él miraba. Pero vos te ponías a jugar y te daba un paseo, nadie le ganaba. Era un show, no sabés cómo jugaba.

¿Qué edad tenía?

Y Oscar tenía ya como 83 años. Ese día había pocas mesas de ping pong, eran como las 2 ó 3 de la tarde. Y vino un grupo de chicos y uno sabía jugar muy bien al ping pong, muy bien, un flaco alto. Y llega y pasa Oscar para el fondo. Y los muchachos estaban jugando y terminaron de jugar. Y él rara vez le decía a alguien, “che ¿querés jugar un partido?” Y ese día vio que jugaba bien el chabón y le dice, ¿querés jugar un partido conmigo?” Y el chabón le dice, “nooo, ya me voy” Y los otros le dicen “no, jugale” porque claro, pensaban que era fácil el viejo.

Y comenzaron a jugar ¿Vos sabés lo que hacía Oscar? Te dejaba ganar el primer tanto, después te paseaba... Y los otros creían que el amigo de ellos lo iba a pasear. Y bueno, lo dejó ganar el primer tanto y el otro le comenzó a dar un paseo terrible. Y claro, los amigos se quedaban conmigo diciendo, ¿y este viejo de dónde salió? Los chabones se fueron y otros quedaron ahí. Y en un momento se le fue la pelota para el fondo y Oscar fue a levantarla, vino, quiso sacar y pum, se cayó ahí. Frito quedó.

Los chabones que estaban ahí se quedaron helados. Ya no reaccionaba, fueron a buscar a la policía antes de que hubiera quilombo y el tipo estaba ahí con la paleta en la mano.

Yo me tuve que quedar acá porque estaba

**LLEGÓ EL NUEVO LIBRO DE
MIGUEL ÁNGEL GIORDANO
(escritoriador)**



330 páginas a pura nostalgia y emoción

!!!IMPERDIBLE!!!

Edición limitada - Venta personalizada

Solicitalo ahora en:

magiordanos@yahoo.com.ar

por MSN privado en Facebook

y en Mercado Libre

REMERAS

CHACRA

TALLER EN VILLA CRESPO

TIENDACHACRA.COM

TIENDACHARA@GMAIL.COM

@_CHACRA

f/CHACRAREMERAS



**SI NO HAY AMOR,
QUE NO HAYA NADA**

**FALAFEL, ROLLS VEGETARIANOS
ENSALADAS & SOPAS
AGUAS SABORIZADAS NATURALES**

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

**HONORIO PUEYRREDÓN 1483
LU A SA 12 A 16 HS
MIE A VIE 20 A 00HS**

@LOVEINROLL

**MICRO
GALERIA**

**MICROGALERÍA. OBRA SOBRE PAPEL
LOYOLA 514, VILLA CRESPO
JUEVES, VIERNES Y SABADOS DE 15 A 19HS
WWW.MICROGALERIA.COM.AR
@MICROGALERIA**



laburando en la caja. Fue tremendo. Un revuelo. Y acá pasan esas cosas, pensá que es gente grande que viene muy seguido. Me acuerdo de uno que murió ahí nomás cerca de la caja, no me olvido más de esa.

¿Cómo fue?

Este hombre venía de vez en cuando, pero no jugaba, miraba. Grandote, semejante tipo. Y ese día estaba acá uno al que le decían El Nene, que ya falleció, que tenía óptica por Acevedo. Y eran socios con otro, y venían todos los días a jugar al dominó. Ya venía tanta gente, que conocía algunos por el nombre, conocía a todos los que eran habitués, pero a él no lo conocía. Y estaba yo acá y llaman por teléfono. Yo atiendo y me dice una señora, dice, ¿está Moisés? Le digo, señora, son un montón acá, dígame más o menos cómo es. Dice, un gordo, grandote. Y le digo al Nene ¿Nene, vos lo conoces a Moisés? Sí, dice, ¿cómo no lo vas a conocer? Es el que está ahí. Y viene el tipo, atiende el teléfono y se va para el fondo, donde antes estaba el baño. Y viene por allá ¿y sabés cómo venía caminando? Pero rápido, un tipo grande. Se paró ahí, se quiso sentar e hizo así. Puso los codos en la mesa y... pum cayó para atrás. Y ¿sabés qué? Fue como un baño de sangre y le hizo "pac", le saltó el ojo. Impresionante. Impresionante. Todos, salieron todos. Nunca me voy a olvidar.

¿El local desde cuándo funciona?

El edificio es de 1912, pero el café tiene 80 años. Ahí está el fundador. Un año habré trabajado con él, falleció joven. Gran tipo. Es el papá del dueño actual. Buena persona.

¿Los japoneses siguen viniendo?

Vos sabés que en ese tiempo, cuando yo vine, hasta el 2000 y pico, yo venía el fin de semana y era una embajada acá, una locura todos los japoneses que venían.

Todo billar. Billar, sí. ¿Sabés lo que tomaban? Ginebra, limón y agua caliente. El 31 y el 25 de diciembre tenías que pelear para que se fueran.

¿Vos qué hacías cuando laburabas acá antes?

Yo era solito, solito. Lavaba las copas, hacía café, hacía los sándwiches y atendía todo el matado.

Venían, te pedían 5, 6, 7, 8, 9 cafés. Y vos tenías que acordarte de todo. Liviano, cargado, cortado, café. No, no era fácil.



Café San Bernardo, Av. Corrientes 5436
[@cafésanbernardo](#)

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 LAJ MAYIN - PRETZALEJ CON PASTRÓN Y PEPINO - HUMUS

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

Guía

a v c

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