
a v c

amo villa creso

**PUBLICACIÓN BARRIAL
DE DISTRIBUCIÓN GRATUITA
SEPTIEMBRE/ OCTUBRE 2022**



ISSN 2545-7764

AÑO IX - NÚMERO 50

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**

avc

amo villa crespo



BIENESTAR EN
MOVIMIENTO

TAMBIÉN

▶ PILATES ▶ YOGA

JULIÁN ÁLVAREZ 563

Info e inscripción

📞 1164421419 | bienestarenmovimiento.pilates@gmail.com

📷 @bienestarenmovimientojuli



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

RÓMULO MACCIÓ
LA PESTE SEGÚN MACCIÓ

Sala 2

ANA GALLARDO
LOS PEDIMENTOS 2009/2015

Inauguración: miércoles 7/09. Hasta el 29/10

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

Despliegues

Danza y performance ante el tiempo

Curaduría: *Mariel Leibovich*

LA RENUNCIA del 12/8 al 27/8
de Diego Rosental

CORRESPONDENCIAS BAILADAS del 2/9 al 17/9
de Susana Szperling y Paula Zacharías

LAS PLANTAS del 23/9 al 8/10
de Malena Giaquinta



viernes y sábados - 20 hrs - villarroel 1440
Entradas en venta por Alternativa Teatral

fundación
cazadores



Arte de tapa, obra del pintor Henri Julien Félix Rousseau (1844-1910)

ÍNDICE

| | |
|--|----|
| Como en casa | 6 |
| Top 5 del amigo vecino | 13 |
| Una casa en suspenso | 14 |
| Pepe Bigotes, un conejo en Villa Crespo | 23 |
| Yo te AVC | 25 |
| Ana, la del arte que sana | 26 |
| Brote | 27 |
| Guía AVC: Los imprescindibles del barrio | 30 |

Arte de tapa: Henri Julien Félix Rousseau

Colaboran: Julián Urman, Claudia C. Gelbart y María Stegmayer.

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

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

www.amovillacrespo.com.ar

EDITORIAL

Queridos vecinos,

Ante todo, vamos a hacer uso de este espacio para repudiar el atentado contra la Vicepresidenta de la Nación. Desde AVC, rechazamos cualquier forma de violencia, porque creemos firmemente que el odio destruye. Destruye nuestra democracia, destruye los intercambios constructivos y nos hunde en la falta de empatía y en la incapacidad para escuchar al otro. Ahora más que nunca, intentemos contruir desde el amor, pensemos desde lo colectivo, habitemos los lugares donde las voces cobran fuerza para discutir e intercambiar. Ojalá la primavera nos encuentre en una sintonía de reflexión.

En esta edición (¡ la número 50!), renovaciones y resistencias con dos proyectos del barrio llevados adelante por mujeres, Pepe Bigotes se queja de la primavera, novedades y Top 5 para no perderse nada.

Septiembre 2022



COMO EN CASA

HASTA LA MASA SE RENOVÓ

HASTA LA MASA ABRIÓ HACE 9 AÑOS DE LA MANO DE DOS AMIGOS DEL BARRIO DE TODA LA VIDA, GABRIELA GAUDIN Y ARIEL BRONTVAIN. AÑOS DESPUÉS, ARI SE ABRIÓ DEL PROYECTO Y GABI TUVO SU PRIMER DESAFÍO, CONTINUAR A PESAR DE LAS DIFICULTADES DE LLEVAR ADELANTE UN EMPRENDIMIENTO SOLA. HOY, EL MOTIVO DE ESTA NOTA ES CELEBRAR UN NUEVO MOMENTO BISAGRA, LA RENOVACIÓN DEL LOCAL BAJO UNA MIRADA PURAMENTE FEMENINA, CON INCORPORACIONES A LA CARTA, CAFÉ DE ESPECIALIDAD Y NUEVO HORARIO EXTENDIDO PARA OFRECER DESAYUNOS, ALMUERZOS Y MERIENDAS DONDE LA COCINA CASERA ES PROTAGONISTA, Y DONDE SENTARSE A COMER ES SENTIRSE COMO EN CASA.

“Hace 9 años que estoy en el barrio y nunca había hecho grandes modificaciones”, cuenta Gaby, sentada a una de las mesas del renovado local, escoltada por una hermosa palmera y frente a una vitrina con tortas despampanantes. “Tengo 43 años y soy madre soltera, así que era hora de dar el paso y armar un plan para poder llevar adelante el negocio desde otro lugar. El barrio ahora es polo gastronómico y tengo que estar a la altura de lo que está sucediendo”, dice mientras yo pruebo unas hamburguesas de berenjena con queso que le pasan el trapo a todas las que probé hasta ahora. “Para mí

esta renovación es una celebración, ya que pasamos etapas muy difíciles. Haber sobrevivido a tanto es para festejar, invertir, dejar el local como siempre quise. Quiero mucho al barrio, me encanta cocinar y por eso me gustaba la idea de transformarlo en el lugar donde a mi me gustaría ir y que sea también un espacio de encuentro para el barrio”.

—¿Cómo es tu relación con Villa Crespo?

—Yo me crié acá, tengo un gran romance con el barrio, me gusta mucho y es muy auténtico. Y siento que con Hasta la Masa hice algo que es propio de acá. HLM





VECINO
VERMÚ ROSSO

El Vermú de Villa Crespo.

Probalo en tu restó favorito. Elabora: @byrika_crafts / Prohibida su venta a menores de 18 años.



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 mas sobre La Fuerza y pedí tu vermú en lafuerza.com.ar



es muy familiar y también es un lugar irreproducible, decorado con objetos que eran de mi mamá, por ejemplo".

Antes de abrir el local y después de vivir unos años en Bariloche, Gabi trabajaba haciendo tartas a pedido, primero para sus amigos y luego, como gustaban mucho, Ari le propuso armar un proyecto para venderlas. Entonces, Hasta la Masa se hizo en principio conocida por sus tartas caseras, receta que Gabi aprendió de su abuela: "La tarta es un plato super noble y versátil, te simplifica, la podés llevar a todos lados, y en un plato de tarta tenés un montón de nutrientes que te hacen bien". Después el barrio, siempre exigente, empezó a pedir más y la carta se fue ampliando. Aún hoy, las tartas (en más de 40 variedades, también enteras, medianas y grandes, ideales para freezar), son un imbatible.

¿Cuál es tu vínculo con la cocina?

En mi familia siempre estuvo la cocina presente; mi mamá y mi abuela fueron los dos pilares. Yo aprendí a cocinar porque me gusta mucho comer y en mi adolescencia había comida que no era fácil de conseguir ya hecha y rica, me la tenía que cocinar. De

hecho, una de las primeras cosas que hice fue una tarta de frutilla con crema pastelera, porque era una de mis favoritas, así que investigué cómo hacerla, a prueba y error. También me gusta mucho estudiar. Estudié bellas artes y me recibí, estudié pintura y cerámica. Para mí la gastronomía y el arte son dos mundos que van de la mano. Mi obra como artista tenía mucho que ver con la comida. Y después de abrir el local me puse a estudiar cocina y no paré.

¿Cuál es la cocina de HLM?

Me gusta pensar que la comida de Hasta la Masa no es una cocina super elaborada, pero es comida de hogar, es reconfortante, rica y hace bien. Las tartas en HLM no las hacemos de la manera clásica, todo se hace al horno o al vapor y nos son pesadas, para que puedas comerlas todos los días de manera sana. La comida es algo que puede hacer muy bien o puede hacer muy mal.

¿Cómo fue hacerte cargo de continuar un proyecto gastronómico sola?

Cuando, a los 4 años de abrir, mi socio se fue, me puse un plazo para ver si podía hacerme cargo sola. En un sector que es muy machista hay que saber

imponerse. Ahora cambió un poco, pero me ha pasado que he tenido que discutir y plantarme para que no me pasen por arriba, con proveedores que me han dicho “cariño, tal cosa”. Para mi HLM tiene una impronta feminista, y eso me gusta”.

El local, antes caracterizado por su diseño minimalista, logró transformarse en un salón cálido y super acogedor a pesar de sus grandes dimensiones. Las plantas en el interior dialogan con el patio del fondo a través del gran ventanal de vidrio repartido. Otro de los secretos de HLM es su biblioteca (que se va a ampliar próximamente) que cuenta con una hermosa selección de libros de arte, cocina e infantiles; y la ludoteca, porque HLM es un espacio familiar donde les niños son siempre bienvenidos.

¿Cómo vivís esta renovación?

A todo o nada. Vengo de 7 años muy difíciles, murieron dos de mis mejores amigas y luego mi vieja, figuras muy fuertes de mi vida, mujeres muy agarradas a la vida, y eso me dejó un legado. Eran personas de mucha lucha, y si ellas pudieron luchar, se puede luchar contra lo que sea. Y también eran personas de mucho amor a la vida, y en ese amor uno se cuestiona de qué manera hay que vivir. Yo ahora quiero luchar y disfrutar. Y creo que si hay un antónimo de la muerte es la comida. Esas tres personas que se fueron, también construyeron hasta la masa. Carla, mi amiga, me ayudó muchísimo, hablábamos de recetas y del proyecto que yo estaba por abrir. Hasta la receta del pan lactal tiene secretos que vinieron de ella. Mi amiga Caru fue camarera apenas abrimos el local. Y mi mamá es muy transversal, fue quien me transmitió su amor y disfrute por la comida. Siempre había algo reparador cuando nos juntábamos con la excusa de comer. Por eso HLM es tan femenino, en el sentido de que se construye desde lo inclusivo.

Algunos de los clásicos de HLM, además de las tartas y los especiales, son el pan lactal casero, que es insuperable, las medialunas hechas con masa madre, la cheesecake con frutos rojos y la chocotorta. ¿Qué novedades incluye la nueva carta?

Vamos a incorporar platos estacionales además

de 4 ó 5 platos típicos de HLM, como el *goulash* y la *mousaka*, para que estén de manera fija; y los platos del día (siempre con opción *veggie*). Y hay muchos platos familiares "de olla", que yo hago desde siempre y que me encanta comer, que son de mi abuela, o como el locro que hago desde chica con mi mamá.

Otro de los cambios de esta nueva etapa es que vamos a ser una **cafetería de especialidad**, repensando la carta que acompaña este café colombiano, de la región de Huila, de la nueva línea de Fundador.

¿Qué esperás que la gente se encuentre cuando viene a HLM?

Que se encuentre con una casa, con una cocina hogareña. Yo tengo una filosofía en relación a la comida, sobre todo en estos tiempos donde uno come tantos alimentos ultraprocesados, me gusta pensar que cuanto más cerca estés de la cocina de hogar, la que hace bien, vas a tener una mejor experiencia gastronómica. Cuando uno se sienta a comer le pasan un montón de cosas, por eso hay que estar en los detalles. Para llegar a un buen resultado tenés que dedicarle, por eso ahora está muy de moda que los restaurantes tengan un espacio de laboratorio. Y eso es lo que quiero ir sumando para desarrollarme. La cocina tiene mucho de alquimia, y hay muchos procesos. A veces no es simplemente cuestión de seguir la receta, tenés que estar muy atenta en todo el proceso, desde la elección de la materia prima hasta la realización y la cocción.

¿Qué diferencia a HLM de otros lugares?

HLM es un paréntesis en el caos y la locura de la ciudad, y por ese lado vino la renovación. Post pandemia hay una política de que los lugares tengan turnos, y yo quiero que la persona que venga la pase bien de principio a final, que no sienta que la están echando porque se le terminó el turno.

HLM fue mutando en el tiempo pero siempre defendiendo el buen comer, el momento de encuentro con lxs otrxs o con unx mismx, donde la comida es aquello que nos alimenta.

Me gustaría diferenciarme de otros lugares pensando en HLM como un lugar humano, un espacio donde uno encuentre algo de ese tiempo, de esa conexión, de esa cocina. Eso es lo que me motiva a seguir.



En Loyola 642. +info: hastalamasa.com.ar
[@hastalamasa](https://www.instagram.com/hastalamasa) en instagram

DISQUERÍA
RGs
 MUSIC

DESDE 1963 EN VILLA CRESPO

CD - VINILOS
 DVD - BLUE RAY



Av. CORRIENTES 5233 L.2 - GALERÍA GALECOR

1148545363 Seguinos en: rgsmusicargentina

@disqueriargsmusic rgsmusic.argentina

Un
 Japon
 propio



+info Malena Higashi
www.nauexperiencias.com



SI NO HAY AMOR,
 QUE NO HAYA NADA

FALAFEL, ROLLS VEGETARIANOS
 ENSALADAS & SOPAS
 AGUAS SABORIZADAS NATURALES

AGUIRRE 601 ESQ. MALABIA
 LUNES A SÁBADOS DE 12 A 16H

@LOVEINROLL

CHIRI

*Pastrón
 & quefilte
 house*



VELASCO 701
 (ESQUINA ACEVEDO)

4800 3746

11 5135 1329

@elchiridvk

TOP 5 DEL AMIGUE VECINE

CLAUDIA C. GELBART, MENDOCINA, SAGITARIO Y DRAGÓN. OFICIALMENTE ES REALIZADORA INTEGRAL DE CINE Y TELEVISIÓN, PERO FUE POR SU EXPERIENCIA ADMINISTRATIVA QUE DESEMBARCÓ EN RUTH BENZACAR JUSTO CUANDO LA GALERIA SE MUDÓ AL BARRIO. SE SIENTE LOCAL.



1 SAN BERNARDO AV. CORRIENTES 5436

El San Bernardo es TODO, tiene todo: porciones abundantes, precios acordes, al menos un mozo inolvidable. Tiene pool, ping pong y metegol. Sonido ambiente que permite hablar. La última vez que fui no existía el COVID, espero que no haya cambiado y el reencuentro sea familiar y cómodo. Y agrego algo que no puedo decir de ningún otro lugar: ahí jugaba mi *zeide* al ajedrez. [@cafesanbernardo](#)

2 TINTORERÍA SAKURA BATALLA DEL PARI 1090

Te saca la mancha y no la billetera. Sobre todo, hace un trabajo impecable. Si cree que no va a poder, no toma la prenda, no importa que insistas, te encapriches o le llores. Una cualidad muy valiosa y en peligro de extinción.

3 JOYERIA TIERRA MADRE MALABIA Y LERMA

Descubrí a Jaime aislada por COVID, no sabía que estábamos tan cerca. Me animé a encargar un anillo importante basada en un intercambio de fotos e ideas por IG. El resultado superó mis expectativas. Te recibe con mucha calidez en

un taller compartido al fondo de un PH, de pasillo larguísimo. Sus piezas propias son hermosas y recibe encargos con la mejor onda y aporta sus ideas que suman un montón; terminan siendo piezas bellísimas. [@tierramadre.joyeria](#)

4 LIS ROJAS 1799

Mi delivery del domingo. Hace 35 años más o menos que la familia come lo de Martita. Lo elijo por calidad, precio y cariño. Recomiendo para los vegetarianos las cintas anchas con hongos y bambú. La sopa agripicante es TREMENDA y si les pedís, le sacan el pollo. [116699-8365](#)

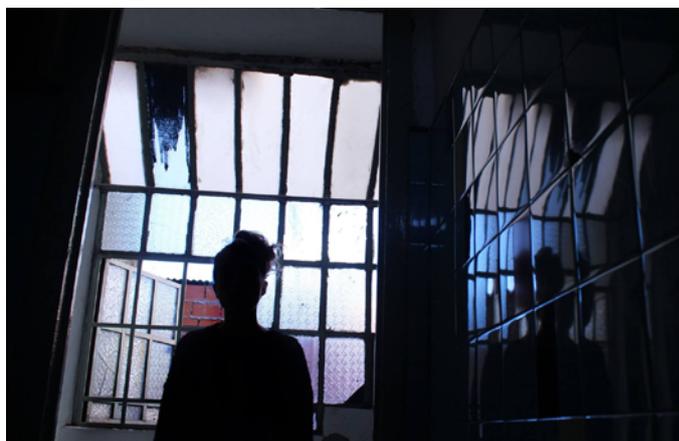
5 DARWIN COLLECTIVE DARWIN 578

Me encanta pasar por el local, aunque solo esté mirando, siempre encuentro algo que me gusta. Compró para mí y para regalar, con la alegría extra de saber que estoy apoyando un proyecto hecho con esfuerzo y amor. Las chicas me atienden siempre re bien y hasta me bancan cuando estoy llegando sobre el cierre. [darwintienda.com.ar](#)





EN NUESTRO BARRIO EXISTE
 UNA CASA CON MUCHA
 HISTORIA, UNA CASA ENORME
 Y BELLA, SITUADA SOBRE LA
 AV. CORRIENTES, A METROS DE
 DORREGO. DESDE SU TERRAZA,
 LOS NUEVOS GIGANTES DEL
 BARRIO, COMO EL ESTADIO
 ARENAS, EL TREN QUE PASA EN
 ALTURA Y NUEVAS TORRES DE
 DEPARTAMENTOS, SE FUNDEN
 CON UN PAISAJE QUE PARECE
 ESTAR AHÍ DESDE SIEMPRE: UNA
 CASA INMUTABLE,



una casa en suspenso



“Vi crecer en altura un montón de cosas alrededor de esta casa. El barrio mutó mucho en los últimos diez años. Cuando yo arranqué a alquilar esto como locación, era otra cosa”, dice Carla Chmiel, heredera de esta casa construida en 1920, cuando V. Crespo todavía era una zona de establos, Corrientes se llamaba Triunvirato y el Arroyo Maldonado estaba tan cerca.

La Llavi, como fue bautizada por Carla, fue construida por un español de apellido Traverso, que también vivía en el barrio (según los planos, en Velasco 263). De estilo neoclasista y ecléctica, con detalles Art Nouveau, fue en principio un inquilinato. “Acá vivían un montón de familias, entre ellas la mía, que eran judíos polacos que escaparon de la guerra”.

La familia

Los Chmiel eran de Polonia. Jatzel Chmiel (Jatzel es Ezequiel en Polaco), bisabuelo de Carla, era carpintero y en un golpe de suerte se convirtió en dueño de la casa. "Hay un mito que cuenta que al dueño original de la casa le gustaba apostar y se juega la casa entera

en una partida de poker. Y parece que en un intento desesperado por salvarse, le ofrece a mi bisabuelo comprar el lugar con pagarés. Según cuenta la leyenda, al cabo de un año y por \$1200, mi abuelo se convierte en el nuevo dueño de la casa", cuenta Carla, mientras bajamos de la terraza hasta el subsuelo recorriendo la casona. "Mi bisabuelo era ebanista y por un tiempo ellos siguieron viviendo acá y continuaron el negocio de alquilar los cuartos. Tenían el taller de muebles en el subsuelo, y en el local de adelante vendían los muebles. Después de mi bisabuelo, mi abuelo y sus hermanos siguieron con el negocio de las mueblerías, y les empezó a ir muy bien".

En la casa convivieron las primeras corrientes inmigratorias europeas (que se dieron entre 1870 y 1929) y luego, años más tarde, inmigrantes del interior del país. Se dice que la casa tuvo inquilinos ilustres, como Don Pelele, humorista y actor argentino. También hubo una academia de artes llamada Helios, que enseñaba taquigrafía y música, y hasta un consultorio odontológico.

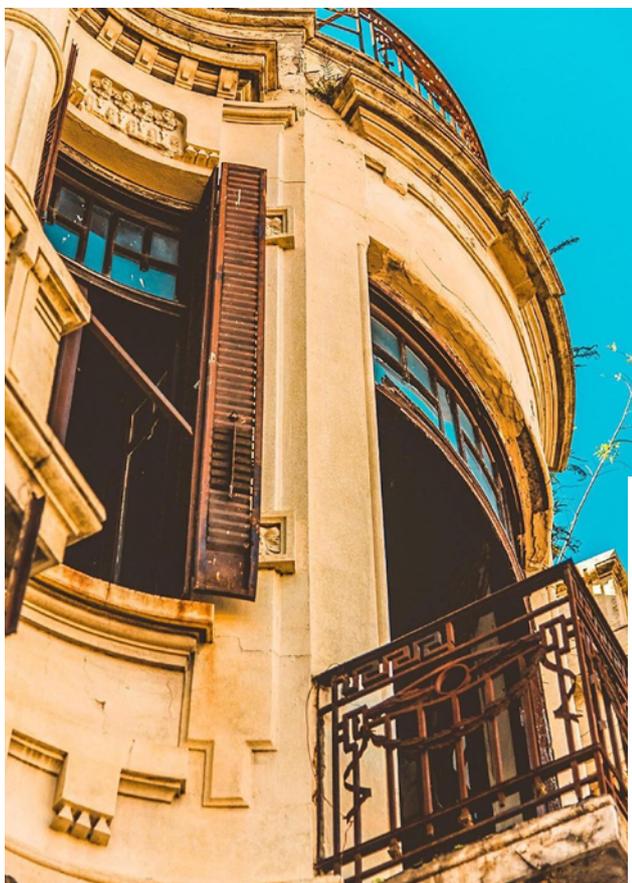
La Exposición

Los Chmiel llegaron a tener tres mueblerías, la de la casa y dos locales más sobre Av. Corrientes. Se llamaban "La Exposición". "De hecho hay una del primo de mi papá que sigue existiendo aún hoy", cuenta Carla, que conoce la historia de memoria. "En los 80 se divide la sociedad de hermanos, se dividen las propiedades y ésta le queda a mi abuelo, Naum Chmiel, que era la más grande pero también la que tenía problemas sucesorios porque aún figuraba el nombre del dueño original. Mi abuelo era muy del barrio, le gustaba tomar café con el tano, el español y otros personajes del barrio del S.XX. Tenía miles de historias... de unos que se habían caído en el pozo cuando construían el subte B, y otras más".



Una época que había sido próspera para la industria argentina y para el barrio que terminó con el menemismo. "En los 90 quiebra la mueblería porque salía más barato importar que producir. Paradójicamente, se alquila el local para un bazar "todo por 2 pesos", que funcionó por 10 años, a la par de un taller de artesanías que tenía adentro un primo de mi papá. Todo lo demás quedó desocupado".

Carla conoce la casa desde muy chica, pero solo en su adolescencia se vuelve más claramente parte de su destino. "Yo viví en Tigre toda mi vida y recordaba el lugar porque era donde trabajaba mi abuelo. Cuando cierra la mueblería en la casa queda viviendo un antiguo empleado de la fábrica, Timoteo Pereyra. Él vivió como 15 años con su hijo como casero del lugar, hasta que falleció. En esa



Arriba: Gran parte de los Chmiel: bisabuelo, abuelo con sus hermanos, el papá de Carla, hermanos y primos. Abajo: Una noche de verano en 2015







época yo tenía 19 años y me vine de Tigre a vivir acá con mi hermano.. A raíz de eso, y también porque yo estudié diseño de imagen y sonido y conocía mucha gente vinculada a ese mundo, se empiezan a abrir posibilidades de alquilar la casa como locación. Ahí le pedí permiso a mi familia y también a mis tíos que, como vivían afuera, me dicen "Hacé lo que quieras con ese juntadero de m...". Entonces, Carla empieza a alquilar los espacios de La Llavi como locación y para distintos proyectos de amigos (como una panadería de la que aún quedan los hornos).

Nuevos rumbos

Seis años atrás, la familia de Carla decide poner en venta la casa. "Cuando se puso a la venta yo me despedí, lloré, pero el lugar nunca se vendió y entonces mientras seguí alquilándolo. Luego, con la cuarentena y la sensación de que nos íbamos a morir y de que teníamos que hacernos cargo de las cosas que sentíamos, dije "Si esto no se está vendiendo, tengo que invertir."

Entonces Carla aplicó a un Mecenazgo, organizó un gran festival y recientemente se asoció con el grupo de arquitectos de Cooperativa Espacial, con quienes acordó que se instalarían durante 6 meses en La Llavi para planificar las obras necesarias y un plan a desarrollar para lograr que el espacio no se venda, o al menos, no sea demolido para convertirse en una torre más de departamentos. "Con la plata que conseguí lo primero que vamos a hacer es impermeabilizar la terraza", dice entusiasmada, "Luego, el plan es tratar de alquilar el local de adelante (idealmente a alguien que se pueda expandir hacia lo demás), y con esa plata empezar a hacer pequeñas refacciones (porque estructuralmente, la casa está bien) para poder alquilar otros espacios como talleres de artistas, dejar un espacio para un emprendimiento gastronómico... Es una deuda que tengo conmigo misma y para con la casa", dice.

Charlando con Carla se nota que ese lazo que la une a la casa permanece tan inmutable como la casa misma. Cuando le pregunto si encontró

tesoros en La Llavi me dice "Toda mi casa está arreglada y decorada con objetos que fui encontrando acá. Ya no sé si la casa es una extensión mía o al revés". En uno de los posts de las redes de La Llavi, Carla cuenta que rendía su último examen de la carrera y comparte uno de los clips que componen su trabajo final, titulado "Casa en Suspenso", una instalación que habla sobre su vínculo con la casa. Este texto suyo acompaña la imagen:

"Me ato y desato el pelo y descubro que siento una necesidad muy fuerte por cambiar de estado, de moverme de lugar o de persona y de probar nuevos ritos de pasaje que me abran a la posibilidad de ser otra. Sin embargo, la casa está ahí. Permanece inmutable. Los cristales de mi familia guardados en cajas de cartón y las evidencias físicas de una ciudad que ya no existe.

¿Es posible representar memorias que nunca viví? ¿Está mi destino también determinado por un cartel de venta? ¿Cuál es el espacio real que ocupan los cuerpos en suspenso?"

Carla además hace años está filmando un documental que, dice, "está siempre en proceso, porque La Llavi está siempre en suspenso". El documental, también titulado "Casa en Suspenso", mecha historias de la casa con historias de su familia y de la gente que pasa por ahí.

El patrimonio histórico es un recurso no renovable. El final de este documental, entonces, y más aún, el destino de esta hermosa casa, de esta joya, dependen mucho de lo que suceda de ahora en más. Por eso, la idea es dar a conocer el proyecto para ver qué recursos podrían aparecer, con eso ir arreglando la casa y, finalmente, lograr que La Llavi perdure por mucho tiempo más en el barrio como patrimonio de lo que fue nuestro barrio y lo que puede seguir siendo a partir de hoy.

Para más info:

[@llavillavi](#) y 115467-8500



Nicolás Repetto 1758 | Villa Crespo

+54 11 5640 8577
@plandeluqueria

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, libros, LIBROS e infinitas lecturas

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



ARÁOZ 594 - CABA - TEL. 3535-1182



SUMATE
es mensual,
hay beneficios.



www.brandon.org.ar

Creemos en el arte como una potente herramienta de transformación social

FLAMENCO

CLASES DE BAILE

Ximena Barrionuevo
parabailarflamenco@gmail.com
1555093879



MICRO GALERIA

MICROGALERÍA. OBRA SOBRE PAPEL
LOYOLA 514, VILLA CRESPO
JUEVES, VIERNES Y SABADOS DE 15 A 19HS
WWW.MICROGALERIA.COM.AR
[@MICROGALERIA](https://www.instagram.com/microgaleria)

¿ESTAS PENSANDO EN
REMODELAR
TU CASA O PH?



CONTACTANOS:
✉ mgma.arq@gmail.com
☎ 11.5594.6284 | 11.5702.6469
📱 @mgma.arq

ESTUDIO CONTABLE IMPOSITIVO

Dr. CIP Norberto A. Pelliccioni
C.P.C.E.C.A.B.A.T. 166 F.11

¡BUSCAME EN LINKEDIN!

- IMPUESTOS • MONOTRIBUTO • RESP. INSCRIPTO
- SOCIEDAD • BALANCES CONTABLE E I.P.J CABA

> CONSULTORA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN
> DIRIGIDO A LAS PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS
> OBJETIVO: CONOCER EL VERDADERO COSTO
> OBJETIVO: PODER NEGOCIAR SUS PRODUCTOS EN EL MERCADO INTERNO Y EXTERNO SIN PÉRDIDAS Y CON EFICIENCIA

ATENCIÓN DE LUNES A VIERNES DE 14 A 19HS
☎ 11 4870 0969 | norbertopelliccioni05@gmail.com
📱 @C.C.INDUSTRIALES



☎ 1164898347
INFO.CONTADORASWEB@GMAIL.COM
📱 @CONTADORAS.WEB



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

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

QUEJAS DE PRIMAVERA...

Por Pepe Bigotes
Vecino de Villa Crespo



Llega nuevamente la primavera y qué decirle más que gracias, bienvenida, y esta vez no te vayas tan pronto, que después hace frío y el tiempo se acumula en los pulóveres que huelen mal. No sé si este invierno se me hizo largo o corto, ya no tengo referencias de absolutamente nada. La otra vuelta fui a comprar sándwiches de miga y dejé el auto en parte de pago. Volví a casa y me retaron porque compré muchos, porque la gente los sándwiches de miga los corta a la mitad y pretende que así son dos, pero es un truco que sólo funciona con pequeños o con aquellos que tienen límites para las cosas como comer sándwiches de miga. Claramente no es mi caso.

Igual después viene el calor y también me quejo. Un amigo que es un tigre sueco me dijo una vez, “los porteños se quejan del calor como si no vivieran en Latinoamérica”, y yo le dije, “no sé si hay algo de lo que no nos quejemos”. Y la verdad que sobran los motivos, no me voy a poner a hacer una lista porque entiendo que no estamos para listas, pero cada día es un Dios mío nuevo.

Y yo al final siempre digo lo mismo cuando la mano viene brava, es como mi propio *pensamientos* y *plegarias*, pero ojalá el barrio les dé un buen abrazo y viceversa. Ojalá encuentren abierto ese puestito que vende justo lo que quieren, fresco y calentito, o añejado y bien frío, según.

Mis deseos para esta temporada de verano son aprender a patinar y sobrevivir. Creo que voy a intentar subirme a unos *rollers* con mi coneja más pequeña. A lo mejor a partir de ahora ande en *rollers*. Si me ven pasar en *rollers* por favor no saquen fotos, que tengo una tendencia natural a

posar y me voy a comer un poste. Y para el caso, prefiero fuertemente los postres.

Qué decirte entonces, primavera. Sos señal de que seguimos dando vueltas. De que las hojas vuelven a crecer. Contrario al pelo que se me cayó. ¿Por qué no es la calvicie como el otoño, y se va cuando llegas tú?

Misterios que la humanidad no va a resolver si se sigue dedicando a construir máquinas que hacen dibujitos. Ahora está todo el mundo con las máquinas que hacen dibujitos, pero yo me pregunto... ¿por qué la primavera no me rejuvenece? ¿Qué me importa el futuro si yo tengo cada vez más pinta de pasado?

En eso el barrio también es sabio, sabe tener las dos caras. A cierta luz te da tanguero, sopla otro aire y es boutique. Podés desayunar una medialuna y merendar un croissant. Almorzás loco y cenás *street food* del Japón.

Y yo ya hablo cinco idiomas; bah, como comida de cinco etnias. No me pidas que te las nombre. Lo mío es masticar y olvidar. Vivo exclusivamente en el presente. O estoy empezando a lagunear fuerte. Echémosle la culpa al COVID, de todo. De esto también. Y después de echarle la culpa, brindemos por haber hallado al culpable.

U obviemos toda la primera parte y vayamos directo a la segunda. ¡Salud!

Feliz primavera... (acá me indican que falta una bocha para la primavera, así que tal vez me habría adelantado. Vuelvan a leer esta columna en veinte días. Desde ya, muchas gracias.)

BAR Y CAFÉ - CLUB DE MÚSICA - VINOS DE AUTOR



@CIRCE.BAR @CIRCEFABRICADEARTE @LATIENDACIRCE
CIRCEFABRICADEARTE.COM

MANUEL RODRIGUEZ 1559, VILLA CRESPO

•ES•MALTA•

ALMACÉN DE CERVEZA
Y SIDRA ARTESANAL PARA LLEVAR

MALABIA 310

@ES.MALTA f/ES.MALTA.CERVEZA

sonrisa
arte·educación·salud

el grupito

Teatro • Música • Movimiento • Creación
Para niñxs de 3 a 12 años

LA LIVRE | movimiento sentido
espacio de jóvenes & adultxs

Animaciones Artísticas
celebramos tu cumple con
música & movimiento

+info:

sonrisa.arte.educacion.salud@gmail.com

1138209399

@sonrisa.aes

REMERAS

CHACRA

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

TALLER EN VILLA CRESPO
TIENDACHACRA.COM
TIENDACHARA@GMAIL.COM

@_CHACRA

f/CHACRAREMERAS

YO TE AVC

LIBROS RAROS - LIBROS USADOS

La Feria del Libro Raro reunirá librerías anticuarias y editoriales artesanales con un doble propósito: promover el aprecio del libro como objeto estético y democratizar las prácticas de la bibliofilia. Será el 5 y 6 de Noviembre en Galería [@ruthbenzacar](#), J.R. Velasco 1287. Ese mismo finde, [@aristipolibros](#) se lanza con la FLU, Feria del libro usado, en Plataforma Nave (frente al Planetario), que reunirá a las mejores librerías de usados de la ciudad con charlas, talleres, música en vivo y bailongo. Toda la info en [@flubuenosaires](#) ¡Imperdibles!

PRIMAVERA CLIC

Agenden que se viene un fechón de CLIC (Circuito Local de Intervenciones Culturales) con feria Brilla Crespo + La Cuchara Memoriosa + cine al aire libre + música en vivo. Será el 22/10 en la Plaza Benito Nazar. Toda la info en [@clicvillacrespo](#) y [@brillacrespo](#)

ANA, LA DEL ARTE QUE SANA

Por Aída Torrico Adad *

Ana, sentada en la pequeña mesa arrimada a la pared, teje, pinta y dibuja. Dice que no sabe dibujar, recurre a las líneas y manchas abstractas con tintas de colores a lo Jackson Pollock, pero claro, el chorreaba pintura en grandes superficies. Ana crea arte en pequeño.

Por las tardes en *Las Lilas* de Villa Crespo, los viernes, nosotras las mujeres de teatro, escritoras, poetas y pintoras, llegamos ansiosas de soñar con esa otra realidad que creamos por horas o instantes para evitarnos correr como dice Rosa Montero *El peligro de estar cuerda*.

¡Qué emoción! cuando paso por allí y veo a mi amiga abstraída en ese trabajo silencioso, rodeada de esos objetos tan variados y pequeños. En este refugio del barrio hago una escala especial. Me llama la atención el portallaves con el collage del mapa del Chaco y Santa Fe, allí brilla la bicicleta rosa de la niña que está quieta y la espera. La bici es más grande que el río - me digo- conmueve al verla. Convoca a la niña ausente que la había dejado en ese vasto territorio de ríos, representados por líneas azules y de caminos en tinta negra

que recorre los campos de tierra colorada, hasta los bordes del mapa.

Llevaré conmigo el portallaves, en donde terminará la llave de casa, la llave testigo.

- Colgaré mis llaves en el mapa -le digo
- ¡No me olvides! Te dirá- me dice Ana
- Sí, como la flor.

Ana sigue su trabajo con manos laboriosas, exhibe las mesitas para nuestros niños con bobinas de papel, las cubre con la técnica del decoupage, aparecen conejos y pájaros, mares y ballenas. En la vidriera sobre Camargo veo que están los banquitos materos patinados, verdes y azules, también quiero el azul. Admiro las bandejas, con el fondo de ciudades antiguas que parecen salidas de *Las ciudades invisibles* de Calvino. Sobre ellas repasadores bordados con chefs de sonrisa ancha que nos auguran buena cocina.

Ana teje y desteje su historia, sigue creando la trama de sus mágicos mapas.



BROTE

Asomé el brote de la flor de nácar, chiquito, tierno, en el envase con el puñado de tierra que trajimos de la casa. De la casa que tuvimos que vender. En este pequeño departamento no hay lugar para las plantas. Dejar la casa me dio tanto odio y tristeza, pensé abandonarla a su destino de planta sin sol ni aire fresco. Meses estuvo entreverada con muebles y cerámicas, ignorada por nosotros, pero dentro del frasco con agua crecieron las raicillas porfiadas. La flor de nácar es difícil de prodigarse. De perfume suave, tiene coronas de pequeñas florcitas rosas, nacaradas, dispuestas como sombrilla, cada florcita contiene una gota de rocío a punto de caer. Va sostenida por gajos flexibles y hojas carnosas, suculentas.

Empecé a creer que podría sobrevivir, previo la campaña de auto convencimiento para ocuparme de trasplantarla a la maceta. Un día me decidí, puse un papel de diario en la cocina y con recelo la saqué del agua verdosa. Hice un hueco en la tierra que traje de la casa, y planté los tres gajos con raicillas blancas, cuidé que no se rompieran y aporqué la masa negra, húmeda, compactándola en torno a los tallos. Me hizo bien desgranar la tierra húmeda entre mis dedos.

Este domingo, emocionada, descubrí la hojita verde nuevo, desplegándose, brillaba bajo el único rayo de sol que atraviesa al medio día ese preciso lugar sobre la mesa del comedor. La regué para retribuirle este regalo, tal vez sea como recuperar el sentido de casa, retornar a ella.

* * *

* Aída dicta un Taller de escritura para adultos en La Biblioteca Popular Benito Nazar, Antezana 340.

Por consultas e inscripciones escribir al 1157387846 o a bibliotecanazar@yahoo.com.ar

(Ilustración de Curtis Botanical Magazine)

RUT'S CATERING



ACOMPANAMOS A AMO VILLA CRESPO DESDE LA EDICIÓN N°1

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

CARLA EVA PAGLIANO
ASTRÓLOGA HUMANISTA- TARÓLOGA



- * INTERPRETACIÓN CARTA NATAL
- * REVOLUCIÓN SOLAR
- * TRÁNSITOS
- * PROGRESIONES
- * LECTURA DE TAROT EVOLUTIVO

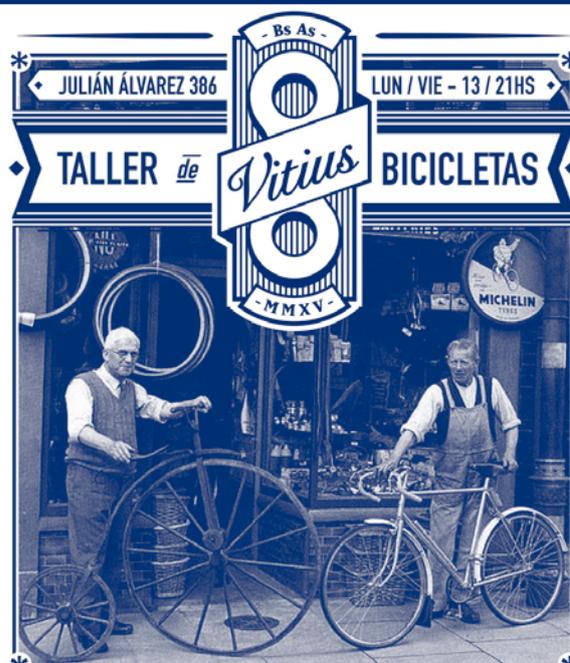
Para entrevistas personales
☎ 1551449166 y/o
✉ paglianocarla@gmail.com

ESPACIO SALVO

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



~ ¡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 @ /VITIUSTALLER

RESTAURANTE - CASA DE PASTAS



VELAZCO 401 - 4854-1336
SALGADOALIMENTOS.COM.AR

BANCO
CREDICOOP
COOPERATIVO LIMITADO

La Banca Solidaria

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