
avc

amo villa creso

PUBLICACIÓN BARRIAL
DE DISTRIBUCIÓN GRATUITA
MAYO/ JUNIO 2022



ISSN 2545-7764

AÑO VIII - NÚMERO 48

AMOVILLACRESPO.COM.AR

avc

amo villa crespo

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 VARIEDADES DE TARTAS
Y ENCARGARLAS PARA LLENAR
DE HASTA LA MASA TU FREEZER!

LUN A VIE DE 9.30 A 18H
SÁB DE 9 A 19H
LOYOLA 642 - 4777-0161

HASTALAMASA.COM.AR
@HASTALAMASA
PEDIDOS@HASTALAMASA.COM.AR

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

PASTRÓN

Don Elías

EL MEJOR PASTRÓN

VILLA CRESPO
ARGENTINA



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

CARLOS HUFFMANN
COMPOSTASMAS

Sala 2

STELLA TICERA
IMÁN

Hasta Mayo de 2022

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

Vereda, Panadería, Pastelería Comidas & Despensa.

MALVÓN

Como en Malvón, Como en Casa.

Abrimos todos los días 8.30 a 22 hs.

Serrano 789, Villa Crespo CABA te. 4774-2563

  @MalvonBA

BAR Y CAFÉ - CLUB DE MÚSICA - VINOS DE AUTOR



@CIRCE.BAR @CIRCEFABRICADEARTE @LATIENDADECIRCE
CIRCEFABRICADEARTE.COM
MANUEL RODRÍGUEZ 1559, VILLA CRESPO

¿ESTAS PENSANDO EN
REMODELAR
TU CASA O PH?

CONTACTANOS:

 mgma.arq@gmail.com

 11.5594.6284 | 11.5702.6469

  @mgma.arq



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 LAJ MAYIN - PRETZALEJ CON PASTRÓN Y PEPINO - HUMUS

LOYOLA 211, CABA - TEL. 4856-2620

155457-8908 | 156303-1607 | rutmachta@gmail.com



ÍNDICE

Entrevista a Ivo	6
Top 5 del amigue vecine	11
Mapa de Barmaids y afines: un proyecto vivo	12
Yo te AVC	18
Pepe Bigotes, un conejo en Villa Crespo	19
Guía AVC: Los imprescindibles del barrio	22

Arte de tapa: [Santiago Pozzi](#)

Colaboran: Malena Higashi, Julián Urman, David Feinstein y Verónica 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. Adherida a la Cámara de Comercio de Villa Crespo. Domicilio legal: Galicia 939, CABA. Tel: 1152293651. ISSN 2545-7764 | DNDA N°5344056

Contacto: info@amovillacrespo.com.ar

Para anunciar: anunciantes@amovillacrespo.com.ar



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

www.amovillacrespo.com.ar

EDITORIAL

Queridos vecinos,

Esta edición de AVC celebra con una tapa de lujo, obra del ilustrador Santi Pozzi, los 134 años del barrio con un homenaje a nuestro patrono Pugliese; les contamos sobre Mapa de Barmaids y afines, un proyecto que, entre otras cosas, busca visibilizar a las mujeres y disidencias de la industria gastronómica y poner sobre la mesa temas de la agenda feminista; ekekochi, nuestra entrevistadora estrella, conversa con Ivo, el pizzero más trendy del barrio, sobre Japón y sus pizzas y, como siempre, la columna del conejo Pepe Bigotes y el top 5 del amigue vecine con muy buenas recomendaciones. ¡Salud!

Mayo 2022

EL PERSONAJE DEL BARRIO

IVO

@IVO.PIZZAGRAM

Entrevistado por Malena Higashi

PIZZERO. AMANTE DE LA GASTRONOMÍA Y DE LA CULTURA JAPONESA, HACE UN TIEMPO QUE IVO COMENZÓ A OFRECER PIZZAS ESPECIALES QUE COCINA EN SU DEPTO DE VELASCO Y SCALABRINI PARA TAKE AWAY Y LUEGO POP UPS EN LOCALES SELECTOS. EN ESTA ENTREVISTA, UNA HISTORIA DE AMOR ENTRE UN VECINO, LA PIZZA Y EL BARRIO.



El vínculo de Ivo con la pizza es algo que vi crecer como un bollito que empezó a leudar y a tomar forma, cada vez más forma. Hasta que remontó vuelo. Su proyecto empezó como empiezan la mayoría de los proyectos autogestionados y gestados con amor. Pizzas caseras, cocinarlas para amigos. La excusa era el encuentro. La mesa de su casa le quedó chica; en plena pandemia empezó a ofrecer un *pop up* en donde armaba un *setlist* de cuatro pizzas, con dos horarios para recogerlas. Un delivery autogestionado; un puerta a puerta infalible. Y algunos rituales: te mandaba la foto de los bollitos leudando, también llegaba por Whatsapp una descripción minuciosa de cómo calentar el horno, cómo esperar la pizza. Del *pop up* casero saltó a las colaboraciones con restós y barras del barrio: Sampa, Dotonbori, Velasco Disquería & Bar, F5 Cantina, Flama Somos Asado, Totalmente Tano. La pizza de Ivo se fusionaba con las mismas propuestas de todos estos espacios. En todos combinaba bien. Quizás porque la pizza sea un hilo conductor en nuestras vidas, o porque, según Ivo, no tiene una potestad solamente italiana, solamente porteña. La última gran idea del maestro pizzero fue hacer un *omakase* de pizzas. Un menú de siete porciones de pizza con una bomba al final: una pizza frita con natilla y manzanas que te deja sin palabras.

Los invitamos a esta entrevista inmersa en ese *omakase*, que tiene lugar en Neko Sushi (¡sí, del sushi a la pizza sin escalas!). Un viaje hacia muchos destinos porque combina de manera inesperada lo que todes conocemos (la pizza)

con ingredientes y salsas impensadas y por eso alucinantes.

¿De dónde viene tu amor por la cocina?

No fue hace mucho que me di cuenta que es algo muy de mi familia (de muchas familias, pero bueno, de la mía puntualmente) eso de expresar amor a través de la comida. Toda reunión tiene un menú acorde para la ocasión, y cuánto más elaborado, mejor. Es la oportunidad de agasajar y demostrar el amor por les otros. Y si tengo que pensar de dónde nace todo eso, creo que toda la familia estaría de acuerdo con que viene de mi tío Chichí. Recuerdo una vez comentar que eran las 3 am y estaba cocinando porque al otro día venían amigos a cenar, y que me digan “ah si, tu tío hacía eso todo el tiempo”.

¿Cómo fue tu viaje a Japón y esa epifanía con la pizza japonesa?

Viajar a Japón me dio vuelta la cabeza. Es lo más lejano que pude estar de mi casa, y lo más parecido a estar en otro planeta. En el primer capítulo de Ugly Delicious, dedicado a la pizza, van a Tokyo y prueban dos: Savoy y Seirinkan. Como decían que eran “las mejores del mundo”, fui. Y fue una revolución total, sobre todo la de Seirinkan: El tipo solo hace dos sabores, hace 40 años. Margherita y marinara. Todos los días, lo mismo. Y ves las pizzas y son lo menos hegemónicas posibles: Nunca una pizza muy

redonda, nunca una pizza pareja. Visualmente, todas son algo caóticas y asimétricas. Hermosas en una dimensión que no conocía aún, que con el tiempo terminé emparentando con las artesanías japonesas y el wabi-sabi. Y toda esa revelación visual y conceptual/filosófica iba uno a uno con el sabor, que realmente era otra cosa, un balance que nunca había probado antes, y que busco hoy en cada margherita que hago.

-¿Cómo fue que empezaste a hacer pizzas?

Siempre fui de obsesionarme con cosas, y encontrar el canal de youtube Alex French Guy Cooking fue una revelación, porque el tipo también se obsesiona y cuenta todo el proceso. En una, arranca con la pizza napolitana y trata de reproducirla en su casa. Esa fue mi primer aproximación a qué es lo que pasa con ese tipo de pizzas. Antes me gustaban solamente las de tipo porteñas, media masa, llenas de muza, y esas eran las que cocinaba. Y la italiana me parecía un bodrio. Como siempre, esas opiniones son ultra etnocentristas y juzgar a la pizza italiana desde las ideas de la porteña era un gran error. Cuando empecé a mirarla por lo que es, encontré ootro universo más, super interesante. Cuestión que un día decidí hacer una pizza del estilo, en el horno de mi casa, y ver qué pasaba. Eso fue hace unos cuantos años y desde entonces la hago una vez por semana, mínimo.

Te encuentro muy estudioso de la cultura japonesa: ¿en qué punto se cruzan las cosas que aprendés de Japón con tu manera de cocinar, y con el mundo de la pizza en particular?

Está todo muy unido. Tratar de mejorar mis pizzas me llevó a tratar de entender lo que pasaba en Seirinkan, y en la gastronomía japonesa en general; lo que me llevó al concepto de *shokunin* y eso de buscar la perfección no para alcanzarla, sino por la búsqueda en sí misma. Ahí empecé a entender por qué y cómo es que este buen hombre llevaba 40 años haciendo las mismas pizzas con tanta pasión, y cómo eran excelentes de una forma no “tradicional”. Claramente había algo en la filosofía japonesa que era muy diferente



La pizzita que Ivo comió en Seirinkan, Tokyo

y que quería/necesitaba explorar. Así que me compré un libro llamado “Filosofía japonesa en sus textos”, que es tremendo, difícil de leer, y que abarca un montón, desde diferentes escuelas de budismo hasta el peligroso nacionalismo de mediados del siglo XX.

Ese libro me llevó a comprender muchas cosas de la vida en general, y de la cocina en particular (como parte de mi vida en general, digamos). El *do*, el *ikigai*, la presencia en el budismo zen, el *wabi-sabi*, son todos conceptos muy profundos que una vez que los notás es muy difícil no darles lugar. Recontra lejos de entender todos esos conceptos, los siento como un poco de luz que ilumina un poco más el camino.

La japonisidad es un *rabbit hole* infinito. Por ejemplo, un día me encontré buscando en internet un libro del año 1200 escrito por el maestro zen Dogen, un manual para el jefe de cocina de los monasterios. Es un libro increíble, súper relevante hoy, súper relevante para mí y específicamente para mis pizzas.

Vale aclarar que eran épocas de cuarentena y mucho tiempo libre. Y que esa búsqueda de “qué pasa con esa pizza que probé en Japón” en realidad era una búsqueda de “qué pasa con la vida y esta pandemia”. La verdad es que en Japón me encontré con una realidad muy diferente a la mía, y muchas cosas de esa realidad me resonaron. ¿La pizza? un síntoma de todo eso, digamos. Pero... ¿cuántas veces tenés la posibilidad de comerte los síntomas de tus búsquedas espirituales, y que encima sean ricos?

Creo que todos estamos de acuerdo en que tu pizza de wasabi es tu gran hit. ¿Cómo se te ocurrió mezclar queso con wasabi?

Solía creer que la única pizza que importaba era la de salsa de tomate y mozzarella. Que si le ponías algo más, es porque tu masa, salsa de tomate o mozzarella no eran tan buenas. Hasta que probé una pizza increíble de espárragos y limón en Pizzeria Mozza, de Nancy Silverton, y ahí entendí lo equivocado que estaba. Desde entonces, le pongo cualquier cosa que me interpele. Se que hay un límite, no sé cómo describirlo, pero está ahí.

Un día había pedido sushi en Neko y sobró una pelotita de wasabi, así que pensé “algo voy a hacer con esto” y, después de darle unas vueltas, me decidí por una mayonesa (en Savoy, en Tokyo, había probado una pizza con mayonesa y atún rojo, que se acompañaba con un poquito de wasabi, así que tan tan lejos no estaba). La verdad, quedó muy interesante, así que la seguí explorando.

¿Cuál fue el primer lugar del barrio en donde hiciste un pop up y cómo se dio esa avalancha/cadena de eventos en otros espacios del barrio?

Cuando llevaba unas pocas semanas tomando pedidos, se empezaron a abrir las restricciones por Covid y la gente hermosa de Velazco Disquería & Bar me contactó para participar en una serie de *popups*. Estuvo espectacular, y derivó en una amistad y un montón de *popups* ahí. Ya es un clásico.

Creo que la pandemia nos obligó a corrernos un poco de la individualidad y a conectar con las otras personas que estaban en la misma. Siempre me gustó ir a comer afuera, pero poder ir a comer a un lugar después de tantos meses me hizo valorarlo mucho más, y valorar mucho más a las personas detrás. Fue una época donde vivía comiendo en todos los clásicos nuevos del barrio: Neko, Sampa, Somos Asado, Totalmente Tano, Zajo. Todos lugares donde terminé conectando con la gente y donde me terminaron invitando a hacer algún popup. En un punto fue inevitable, todos en esa de hacer lo mejor posible de esa situación tan compleja. Hoy parece re lejano, pero fue hace relativamente poco.

Pop up en casa, pop ups barriales, omakase... ¿qué viene después? ¿el libro?

Ahora acabo de arrancar con los Pizza Omakase en Neko y estoy viendo cómo va. Es una locura impensable esto de tener una micropizzería que abra dos veces por mes. Un lujo, básicamente. No tengo idea de qué más me voy a cruzar en este camino, pero lo que sea seguramente tendrá que ver con las personas, con la conexión.

Un libro me parece una idea muy divertida, pero

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

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



MANDRÁGORA
LIBROS Y CULTURA

ENTREGA DE LIBROS
A DOMICILIO

VERA 1096 - VILLA CRESPO

TE.: 11 4857-09 87

@MANDRAGORA.LIBROS Y CULTURA

WWW.MANDRAGORA.COM.AR

•ES•MALTA•

ALMACÉN DE CERVEZA
Y SIDRA ARTESANAL PARA LLEVAR

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

ARISTIPO

Libros



COMPRA Y VENTA DE LIBROS
USADOS
SCALABRINI ORTIZ 605
4773-6783 | 153033-8484
INFO@ARISTIPOLIBROS.COM.AR
WWW.ARISTIPOLIBROS.COM.AR

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

****CLUB**
BRANDON**



SUMATE

es mensual,
hay beneficios.



www.brandon.org.ar

Creemos en el arte como una potente herramienta de transformación social

TOP 5 DEL AMIGUE VECINE

DAVID FEINSTEIN TIENE 23 Y ES (CASI) DISEÑADOR DE IMAGEN Y SONIDO. TRABAJA FREELANCE Y FUE PARTE DEL TEAM DEL FESTIVAL VECINE EN LAS ÚLTIMAS DOS EDICIONES. ADEMÁS DE LO AUDIOVISUAL LE ENCANTA LA COMIDA Y TODO LO QUE CONLLEVA LA CULTURA GASTRONÓMICA. ACA COMPARTE 5 LUGARES DE VILLA CRESPO QUE LA ROMPEN PARA TENER UNA CITA.



1 NEKO SUSHI

JUAN RAMÍREZ DE VELASCO 471

De lo mejor del barrio. Con un local acogedor. El ceviche wasabi es de los más ricos que probé. Perfecto para pedirlo con unas piezas más y compartir entre dos. Ojo que pica.

[@nekosushi.ar](https://www.instagram.com/nekosushi.ar)

2 OH NO! LULU TIKI BAR

ARÁOZ 1019

Un bar con temática hawaiana, ideal para sentarse en la barra y pedir varios tragos para probar. Te los sirven en unos vasos re divertidos. El lugar está ambientado muy lindo.

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

3 NAVE ESPECIARIO

AV. DORREGO 955

Es como una ferretería pero en vez de tarugos y tornillos tienen especias de todo el mundo. Los dueños saben un monton y es un lugar genial para ir a comprar algún ingrediente raro para despues cocinar y sacar chapa de tus dotes culinarios. Tambien preparan cositas para picar que vale la pena probar. [@nave.especiario](https://www.instagram.com/nave.especiario)

4 C.A.N.C.H.A PIZZA

LOYOLA 902

Una pizzería moderna estilo napolitana en horno de barro, con una masa bien fermentada que no cae pesada. En vez de sillas y mesas tienen cajones de soda asi que viene joya para tener una cita chill sin tener que caer en la típica de ir a un bar a comer papas con cheddar. Recomiendo la de cuatro quesos y la straccia.

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

5 EL ÁRBOL DE MORAS DE PLAZA TOCHI

AV. SAN MARTÍN 1235

Durante las primeras dos semanas de noviembre la ciudad se llena de moras y mi árbol favorito está a unos pasos del Cid Campeador. Con las ramas que llegan casi hasta el piso se hace fácil arrancar el fruto. Ahí podes ir a flashear peli romatica y de paso hacer alto dulce. Moras y besos ¿qué más quereeeessssssssss?



MAPA DE BARMAIDS Y AFINES: UN PROYECTO VIVO

MAPA DE BARMAIDS Y AFINES ES LA PRIMERA PLATAFORMA QUE BUSCA VISIBILIZAR Y EMPODERAR A LAS MUJERES Y DISIDENCIAS DEL RUBRO GASTRONÓMICO EN NUESTRO PAÍS Y TAMBIÉN EN LATINOAMÉRICA.

HABLAMOS CON LARA MARAJOFSKY -CREADORA DEL MAPA, AFICIONADA A LA GASTRONOMÍA, AL MUNDO DE LAS BEBIDAS Y PERIODISTA ESPECIALIZADA EN CULTURA- PARA QUE NOS CUENTE EN QUÉ ETAPA ESTÁ EL PROYECTO QUE ARRANCÓ EN 2018, CÓMO SE FUE TRANSFORMANDO EN ESTOS 4 AÑOS Y CUÁLES SON ALGUNAS DE LAS ACCIONES QUE VIENEN REALIZANDO.

El proyecto se apoya en la construcción de un gran mapa para llevar registro, documentar y visibilizar la labor de aquellas que trabajan en la coctelería y afines, en cocina y emprendedoras; y darle difusión y espacio a su trabajo y a sus proyectos.

Al mismo tiempo, y de suma importancia, se trata de aprovechar la oportunidad para abrir el debate sobre género y revisar algunas concepciones culturales muy arraigadas en la industria, impulsando cambios concretos a través de acciones concretas.

Si bien ver chicas del otro lado de una barra o en una cocina hoy ya es algo mucho más naturalizado, lo cierto es que las mujeres todavía siguen siendo una minoría discriminada y precarizada en la industria gastronómica local. ¿Cuál es la labor fundamental del mapa?

Mapeamos mujeres y disidencias profesionales de la gastronomía de Argentina; de los destilados, del vino, del café, la cerveza, el maté, el té, de la cocina y a las mujeres emprendedoras. Dentro hay todo tipo de roles y de trabajos asociados con cada campo.



Nuestra red ya cuenta con aproximadamente 600 mujeres registradas en 7 especialidades en nuestra plataforma local (y más de 1000 en Latinoamérica). También estamos armando una red regional y tenemos presencia en otros países como México, Chile, Perú, Ecuador, Uruguay y ahora España. Además producimos contenidos de gastrocultura contando qué sucede con las mujeres y disidencias en el sector, para que los consumidores de a pie, o sea todes, vean un poco el lado B de la gastronomía.



Pero lo más importante que hace el Mapa es poner en agenda tópicos usualmente relegados en la prensa tradicional respecto de las problemáticas del sector e insistir en la importancia de una lectura de género (en un ámbito que aparte de precarizado es sumamente sexista). Venimos realizando actividades contra la violencia machista en el sector gastro, ámbito público y privado aquí, y de a poco en otros países de la región, y ahora tratando de que nos apoyen con temas de prevención, fomento de la educación de género + sondeos. No existen muchos precedentes (no hay indicadores de género o salud en gastronomía y tampoco una campaña Federal de Capacitación contra la violencia machista en bares). También ofrecemos apoyo legal y psicológico.

¿Cómo era la idea que tenías al empezar el proyecto y con qué te fuiste encontrando en el camino?

Mapa es un proyecto vivo, como las personas, que van evolucionando y van cambiando naturalmente y, como tal, empezamos a notar problemáticas y necesidades emergentes. El proyecto empezó como un mapa que buscaba poner en valor y visibilizar a las mujeres que trabajaban en gastronomía. Luego lo abrimos, sumando campos por fuera del espectro de las barmaids. Luego tratamos de ir incluyendo a la mayor

cantidad de personas posible y entonces afinamos incluyendo a las disidencias que lamentablemente siguen siendo una gran minoría dentro de la industria.

El 2019 fue el año más activo del mapa. Ahí decidimos organizar el trabajo en 3 áreas vinculadas a las necesidades que detectamos, que son género, salud y formación. Hicimos un montón de ciclos, conversatorios de género #CharlasDelMapa, hicimos la campaña de concientización y contra la violencia machista en bares en CABA, que de la mano de la Dirección General de Protección de la Mujer (GCBA) realizó tres capacitaciones de género para personal de bares y otros. Hicimos un ciclo de yoga para gastronómicos. Desde #Gastronomía Saludable buscamos promover hábitos saludables en la industria gastronómica, trabajando algunos de los ejes que incluye el proyecto como actividad física y manejo del estrés con distintas acciones.

¿Cómo fueron estos últimos años donde además se sumó una pandemia?

Durante la pandemia hicimos soporte, asistencia y apoyo, con actividades y movidas online. Hicimos capacitaciones de género, seguimos recibiendo casos de chicas que derivamos mediante un convenio con Red de Abogadas. Y ahí empezamos a hacer foco en salud mental, desarrollamos



lo que hoy es el Taller de primeros auxilios psicológicos para gastronómicos. El trabajo fue mutando.

Desde el año pasado nos focalizamos en las capacitaciones en marcas, locales de bebidas y plataformas, de acá y de afuera. Empezamos a participar en algunos eventos presenciales, pero estamos poniendo mucho foco en educación de género. Ahora estamos a full con nuestro Programa de Género y Salud en Gastronomía a nivel regional, porque para empujar políticas públicas es necesario generar indicadores, por eso ahora queremos lanzar el informe de las últimas encuestas y

relanzar las encuestas.

El mapa hace sus propias encuestas ¿Qué conclusiones sacás respecto de los resultados que obtienen?

Las conclusiones son contundentes. Estás encuestas muestran un corte, obviamente, ya que la gente que completó la encuesta hasta hoy es la comunidad que nos sigue y nos consume. Es un corte bastante particular de la gastronomía ya que muchas son chicas jóvenes, de las nuevas generaciones de gastronómics, entonces por ahí están más sensibles y más permeables a estas cuestiones.

Por eso ahora estamos tratando de ampliar la visibilidad del proyecto, para que más personas puedan responder la encuesta. Pero a simple vista lo que se ve es que es un ámbito super precarizado, donde la mayoría está en negro, donde gran parte del sueldo proviene de la propina. Al ser trabajo informal lxs trabajadorxs no tienen protección social. La precarización va mano a mano con la violencia laboral y distintas formas de abuso. Siempre planteamos que una cosa va de la mano de la otra: hay un vínculo muy estrecho entre la informalidad, las malas condiciones de trabajo y el sexismo, es muy estrecho.

Nos encontramos con números bastante alarmantes, cerca de un 30% sufrió algún tipo de abuso en su espacio de trabajo, y no



Laura Marajofsky, fundadora de Mapa de Barmaids

DISQUERÍA
RGS
MUSIC

DESDE 1963 EN VILLA CRESPO

CD - VINILOS
DVD - BLUE RAY



Av. CORRIENTES 5233 L.2 - GALERÍA GALECOR

1148545363 Seguínos en: rgsmusicargentina

@disqueriargsmusic rgsmusic.argentina

Un
Japón
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

✓ YO TE AVC!

LOS CHANCHITOS COOPERATIVA

Después de muchas idas y vueltas, el restaurante abrió un nuevo local ubicado muy cerquita, a una cuadra, en Av. Ángel Gallardo esquina Hidalgo. Abre de noche, de 20hs a 23.30hs. La rotisería se mantiene en el antiguo local (Av. A. Gallardo 605).

NUEVOS CAFES EN PATERCRESPO

Severina sabores y Scicilia Deco e Caffé son dos nuevos cafés de especialidad del barrio que hay que conocer. Severina en Belaustegui 519 y Sicilia al 700. El primero abre todos los días hasta las 20hs y los domingos hay música en vivo. Sicilia se destaca por su impronta mediterránea y una deco repleta de objetos de colección.

FELIX VEGAN EN MICROGALERIA

A partir del 21 de mayo, el café y las ricuras de Felix Vegan reabre en nueva sede, nada menos que en la bella Casa Safiras, donde funciona también Microgalería, Loyola 514.

[@microgaleria](#)
[@felix_vegan](#)

VOLVER A CASA...

Por **Pepe Bigotes**
Vecino de Villa Crespo



Tomo una copa en un bar amigo, vuelvo caminando a casa: un formato ganador. Últimamente la relación vino-sueldo está difícil, pero el que agrega soda ahorra en bulto.

Compro un agua en un kiosko en el camino; vuelvo por Corrientes y siento ese entrar al barrio que es como el despertar de una siesta sin alarma, qué sé yo... entiendo que ustedes piensen que al ser ésta una revista barrial, yo recibo un sobre para hablar bien de (busca el nombre en el sobre) Villa Crespo.

Pero nada está más lejos de la verdad; a mí me late el barrio en el pechito y me invade la impresión de que hay algo religioso en la experiencia de encontrarse con amigos, brindar, picotear, y volver a casa en patas. Es cierto que podría técnicamente volverme en patas a casa desde otro barrio, pero tampoco soy Juancito Caminador. Ese es mi primo, yo soy Pepe Bigotes, y por filosofía de vida intento optimizar mi gasto de energía porque a veces—como ahora—requiero de un shock de potencia para ilustrar en una columna decente lo que representa vivir en un barrio de la talla de (busca el nombre en el sobre) Villa Crespo.

Pero hoy también quiero decir que detrás de cada copa hay un alguien que la sirve, y no seré el primero en señalar que de ese vínculo nace un amplio abanico de experiencias sociales y de rituales que sitúan al ofertante del néctar en una posición privilegiada respecto del receptor de dicho influjo, aunque el intercambio de dinero indique una relación inversa de poder; hay en el encargado de la barra un aura sacerdotal, de sanctidad dudosa, por cierto, aunque lo mismo pueda decirse de todos los demás sanctos.

Un peso difícil de llevar, ha de ser, “una carga gloriosa”, escoltar a los viajantes por las tibias aguas de la sobriedad hacia el tormentoso océano de la ebriedad, un terreno donde no siempre ayudan las patas de rana ni las antiparras, y en el que el bote navega directo hacia el Iceberg a propósito. Lo que pasa es que el Iceberg está todo hecho de hielo, y nada acompaña al trago como el frío, y el hielo es el rey de hacer que las cosas se enfríen rápido.

Y esa es otra de las habilidades que ostentan quienes hacen bailar botellas, la alquimia que transforma muerte en vida, el trago que enaltece la suma de sus partes; por supuesto que siempre hay que ver con moderación, no sea cosa que me acusen de romantizar un flagelo, pero resulta que a veces me encuentro volviendo a casa, con una copa o dos o tres en el estómago, y me pasa eso, que respiro la entrada al barrio, y puede ser que sean las ganas de sentarme que, al igual que las de ir al baño, sólo empeoran cuanto más uno se acerca a satisfacerlas, pero camino las últimas cuadradas en un estado de sosiego.

Mentalmente ya llegué cuando veo las luces de Imperio. Otrora frenaba a comerme una porción; ahora disfruto de ser más cauteloso a la hora de manipular toneladas de queso fundido.

Sigo de largo y paso por los bomberos. Mentalmente los saludo, aprecio su valor y el amplio espectro de cuestiones que caen bajo su jurisprudencia; ya a una cuadra de casa saco las llaves, soy de anticipar eventos. Y cuando entro no me recibe ni el perro, están todos durmiendo. Mejor. Pronto yo seré uno de ellos...



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 DE LA MEMORIA VIVAMENTE

¿falta de atención o concentración?
 ¿ansiedad por olvidos frecuentes?
 ¿preocupación por la disminución de la memoria?

SUMATE A NUESTRO GRUPO
INFORMES AL 11 2476 8848
SOLAMENTE WHATSAPP 11 3422 2059 (LILIANA)



AMBIENTE AMPLIO Y VENTILADO
PRIMERA CLASE SIN CARGO

SERRANO Y CORRIENTES
@TALLERVIVAMENTE



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
 ¡Hazé tu pedido!

Luis Viale 89 - Villa Crespo
 Contacto 113769 5612

f : Espacio Salvo
 ig : @espaciosalvo



📍 Nicolás Repetto 1758 | Villa Crespo

📞 +54 11 5640 8577
 📧 @plandpeluqueria

FLAMENCO

CLASES DE BAILE

Ximena Barrionuevo
 parabailarflamenco@gmail.com
 1555093879



PAGLIANO & BASANTA CHAO

ABOGADAS

- * DESPIDOS
- * DIVORCIOS
- * ALIMENTOS
- * RÉGIMEN DE COMUNICACIÓN
- * CUIDADO PERSONAL
- * SUCESIONES
- * DESALOJOS

DRA. CARLA E. PAGLIANO
DRA. M. CECILIA BASANTA CHAO
 Para consultas escribinos al:
 15-3796-9869 | 15-5144-9166
 pbcabogadas@gmail.com

📧 @pbcabogadas



JULIA ALVAREZ

J o y e r í a

+54 9 11 5930 7036

📧 julia.alvarez.joyeria

RESTAURANTE - CASA DE PASTAS



VELAZCO 401 - 4854-1336
SALGADOALIMENTOS.COM.AR

BANCO
CREDICOOP
COOPERATIVO LIMITADO

La Banca Solidaria

Guía a v c

amo villa crespo

LOS IMPRESCINDIBLES DEL BARRIO

DÓNDE COMER

DÓNDE COMPRAR

DÓNDE SALIR

SERVICIOS PROFESIONALES

CURSOS, TALLERES Y ACTIVIDADES

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