

ABRIL 2024



NÚMERO 173
- AÑO 16 -
-BUENOS AIRES-
EJEMPLAR GRATUITO



ANTONNINO, LA HISTORIA DE UNA TRADICIÓN AGGIORNADA

Páginas 2 y 3

POEMA

OTRA SOMBRA

Página 5

CUENTO

FAKE NEWS

Página 7

PUERTAS REFINADAS

Página 9



CONCIERTO EN EL TEMPLO

Página 11

UNA ESQUINA DOS ERRORES

Página 11

Nuestra Misión:

El Sol de San Telmo es un periódico no-partidario dedicado a fortalecer y celebrar el barrio de San Telmo y el Casco Histórico de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Definimos nuestra visión editorial como periodismo comunitario. Valoramos toda comunicación que genere un foro abierto de participación y diálogo para las muchas voces que constituyen la comunidad de San Telmo. Reconocemos que vivimos en una época en la cual los medios (tanto masivos como independientes) ocupan cada vez más el espacio de intercambio y comunicación que antes ocupaban nuestros espacios públicos-las plazas, parques y veredas donde nuestros abuelos se juntaban para conectarse con el mundo y con sus comunidades. Por eso queremos revalorar el intercambio y la conexión humana a través de un periódico cuya identidad, contenido, y espíritu se definen a través de la participación activa de sus lectores y colaboradores. Todos los que viven o trabajan en el barrio, o simplemente le tienen cariño, están invitados a formar parte del debate sobre San Telmo: su patrimonio tangible e intangible, su pueblo y su futuro.

**Propietaria / Dirección y Edición:**

Isabel Bláser

Administración General:

Hugo Lavorano

Administración web, redes sociales y distribución:

Ignacio Lavorano

Diseño:

Samanta Cardo / sbcardo@gmail.com

elsoldestelmo@gmail.com
elsol.desantelmo@yahoo.com.ar
Isabel.elsol@yahoo.com.ar
www.elsoldesantelmo.com.ar

El Sol de San Telmo
@elsoldesantelmo

Carlos Calvo 717 - CABA

Agradecemos la colaboración**desinteresada de:**

Jorge Andrade / Edgardo Roffé /
Ignacio Lavorano / Alberto Martínez

El arte de nuestro logo es un
fileteado del maestro
Martiniano Arce



ISSN: 2313 9722

DNDA 63939703

Impresión: Editora del Plata S.R.L.
Neyra 75 - Gualeguaychú - E2820DQA -
Entre Ríos - Argentina

El Sol de San Telmo es una publicación cultural de carácter comunitario y distribución gratuita mensual de 3000 ejemplares, orientada a la difusión de la historia y actividades barriales del barrio de San Telmo y el Casco Histórico de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Se autoriza la reproducción total o parcial de las notas citando la fuente. Los artículos firmados son de exclusiva responsabilidad de los autores.

Fundadores:

Catherine Mariko Black y Marcelo Ballvé

ANTONNINO

LA HISTORIA DE UNA TRADICIÓN AGGIORNADA

Cuando uno camina por el barrio y pasa delante de los negocios, en general no conoce su historia. En realidad, no es la historia del comercio en sí sino de la gente que tuvo la idea, puso en marcha el proyecto, lo desarrolló y, si puede, lo hace perdurar en el tiempo.

La pescadería Antonnino es uno de esos negocios familiares que, con el trabajo y sacrificio de varias generaciones, fueron surfeando las olas de una Argentina compleja económicamente y que ha logrado llevar a buen puerto (valga la paradoja) un legado que comenzó en Marina Grande de Sorrento, Nápoles -Italia- a principios del 1900, cuando los antepasados de los ahora a cargo, salían a pescar pulpos en el Mediterráneo para poder vivir ya que "eran muy pobres, por lo que tenían que pescar algo para poder comer y lo que sobraba lo vendían para comprar el resto de los alimentos y lo que necesitaban para vivir" dice **Luis Salvatore** (78) -tercera generación de la familia dedicada al comercio del pescado que, sin planearlo, echaron fuertes raíces en San Telmo-.

Desde ese tiempo hasta la fecha pasó más de un siglo, por eso hoy llego al negocio atraída por esa historia de vida, para conocerla en profundidad y poder transmitírsela a nuestros vecinos-amigos.

Al frente de la pescadería están Luis y su hijo **Claudio** (48); converso con el primero de ellos, sobre la historia familiar.

El Sol: ¿Cuándo llegaron a nuestro país y dónde vivían?

L.S.: En 1920 llegaron mi abuelo, José Salvatore con mi padre Ángel. Se instalaron en una casona en el Pje. San Lorenzo y Av. Paseo Colón, que aún existe. Era uno de los famosos conventillos, cuyas piezas alquilaban diferentes familias de inmigrantes.

¿Cómo se ganaron la vida en un país que no conocían?

Ⓡ Haciendo lo que sabían: vendían pescado.

¿Pusieron un negocio?

Ⓡ No, imposible en ese momento. Mi abuelo lo vendía por la calle con la palanca, que era una barra con dos canastas que llevaba sobre los hombros. Esa era la forma que tenían los inmigrantes de comercializar la mercadería, porque no podían alquilar locales. Iba de San Telmo a Palermo caminando, ofreciéndola y volvía cuando se le acababa el pescado. En el tranvía no lo dejaban subir por el olor que tenía en su ropa.



Claudio y Luis Salvatore, en el negocio.

**¿Dónde conseguía el pescado para vender? Porque no podía salir a pescarlo, como hacían en Italia.**

Ⓡ Claro, mi abuelo compraba el pescado que llegaba de Mar del Plata -en tren- a Constitución y de allí lo trasladaban al mercado que había en la Av. Paseo Colón y Av. Belgrano, en el medio de lo que ahora es la calzada porque todavía no era avenida.

¿Tu padre vino casado?

Ⓡ No, cuando llegó a la Argentina estaba de novio; mi mamá lo esperó más de cinco años y cuando pudo la hizo venir. Ella llegó con su papá -mi otro abuelo-, acá se casaron y tuvieron tres hijos. En ese momento se mudaron a Carlos Calvo entre Defensa y Balcarce. Con el tiempo, mi abuelo y mi padre dejaron de vender por la calle y empezaron a trabajar en un negocio en Almagro, donde tenían un puesto en un mercadito. Allí estuvieron más o menos 15 años hasta que, a principios de la década del cincuenta, alquilaron uno en el mercado de San Telmo.

¿Había otras pescaderías en ese momento?

Ⓡ Sí, había varias, entre ellas la de mi tío José Salvatore que tenía el puesto 88 pero con el tiempo se trasladó a Mar del Plata donde -junto con otra parte de la familia e inmigrantes conocidos- desarrolló el negocio llegando a ser mayorista y exportador.

Y ustedes siguieron en el Mercado...

Ⓡ Sí, alrededor de 1955 la familia tenía los locales 86 y 87. Mi padre estuvo durante 40 años al frente del último puesto de pescado que hubo en el Mercado, se llamaba "La Centolla". Allí trabajaba toda la familia, mi hermano mayor, mi hermana y yo. Primero empezó mi hermano en 1960 hasta que se fue a Mar del Plata, después yo que trabajaba con mi papá hasta que se retiró y me quedé con mis hijos.

Recuerdo que tenían un negocio a la calle...

Ⓡ Claro, en 1995 pusimos una sucursal, también en el Mercado, pero en un local a la calle -Carlos Calvo 467- que se llamó "San Antonnino 1". Ahí no solo vendíamos pescado fresco sino también comida casera que hacía mi madre, María Rosa. A veces mi hijo Claudio y su hermana cocinaban también, como sigue haciéndolo ahora además de vender y ayudar a administrar el negocio.

¿Cómo llegaron a tener este local?

Ⓡ En el 2000 me fui del Mercado, porque en ese momento estaba en decadencia ya que lo habían copado los anticuarios, que en realidad vendían cosas viejas porque las antigüedades las comercializaban los que tenían locales por la calle Defensa. Eso hizo que muchos puesteros comenzaran a irse quedando cantidad de locales vacíos. En ese momento pensé que iba a dejar de funcionar como mercado y previniendo eso compramos esta propiedad y abrimos "San Antonnino 2". Ahora los que se fueron son los anticuarios, desplazados por los puestos de gastronomía. De cualquier manera, estuvimos dos años en él siendo polo gastronómico,

ofreciendo comida con pescado, desde el 2018 hasta la pandemia cuando tuvimos que dejar el local porque no podíamos trabajar y los alquileres son muy caros.

¿Cómo era el mercado cuando tu padre puso el primer puesto?

Ⓜ Cuando llegó mi papá al Mercado de San Telmo era muy populoso, había 5 pescaderías, 50 carnicerías y no hablemos de las verdulerías y fruterías -porque antes estaba el frutero y el verdulero, no como ahora que venden todo junto-, además de los almacenes, floristas y el resto. Era una romería, los locales de alimentos estaban dentro del mercado y a la calle los almacenes, zapatería, heladería, pizzería -como la famosa Pirilo-. Con el tiempo los puesteros fueron ubicándose en la parte exterior y entonces -por ejemplo- había verdulerías que daban a la calle. El mercado tradicional fue perdiendo vigencia, ahora es un polo gastronómico porque puestos de venta de productos alimenticios prácticamente no hay. El Mercado sobrevive por el turismo, sobre todo sábado y domingo ya que los días de semana casi no hay.

¿Extrañas esa época?

Ⓜ Como vecino lo veo con nostalgia porque me acuerdo lo que era el Mercado para el barrio; había mucha confianza con el cliente, cosa que ahora se perdió; conocíamos la historia de las familias... Hoy es otra cosa, todo cambia. El barrio también es diferente. El problema es que, al no dejar construir edificios altos porque es una zona histórica, fue quedando poca gente y la mayoría muy mayor.

¿Cuál es el secreto para mantener un negocio de estas características durante tantos años?

Ⓜ Es un rubro difícil porque el producto tiene que estar en muy buenas condiciones, fresco, porque el pescado es muy delicado, hay que saber conservarlo con la cadena de frío y estar atento ya que los clientes compran por confianza. Antes lo comprábamos en un mercado concentrador de pescado en Barracas -cerca del puente Bosch- en la calle Villarino y Santa María de los Buenos Aires. Teníamos que ir alrededor de las tres de la madrugada y luego llevarlo al mercado para venderlo. Por eso el puesto estaba abierto solo de mañana. Con el tiempo el mercado concentrador pasó a Mataderos y ahora hay varios distribuidores por todos lados, entonces hacemos el pedido por teléfono y lo mandan.

¿La forma de consumir también es diferente?

Ⓜ La venta no es como antes porque cambió la mentalidad de la gente, la forma de vender, de



La fachada actual del comercio.

alimentarse... Hay que adaptarse a lo que se pueda vender. La merluza es lo que más sale y los mariscos también; ahora consumen mucho lo empanado o rebozado, la gente lo acepta porque llevan más congelado, ya que no compran todos los días como antes cuando las señoras salían a hacer las compras diarias para después cocinar. Ahora la mayoría trabaja y no tiene tiempo de hacer esa rutina, entonces compran una vez para guardarlo en el freezer donde dura tranquilamente tres meses, después va perdiendo el gusto ya que se va deshidratando. Hasta tres meses cualquier pescado se conserva bien, por eso tenemos más producto congelados.

Mientras Luis atiende a los clientes, sigo conversando con su hijo Claudio sobre su incorporación al negocio familiar. Dice que hizo sus estudios primarios y secundarios en el barrio y mientras estudiaba diseño gráfico empezó a trabajar en la pescadería.

Recuerda que empezó a ayudar en el negocio "alrededor de los 10 o 12 años, pero cuando pusimos el local sobre Carlos Calvo, donde hacíamos comida, mi mamá comenzó a cocinar y empecé a trabajar todos los días. La ayudaba y me encargaba de la paella, además de vender el pescado fresco. Después nos trasladamos a este local y me repartía entre la cocina y el resto, porque éramos varios".

Comenta que tiene un hermano mayor y una hermana menor que "estuvieron al principio cuando toda la familia trabajaba en el negocio y después decidieron hacer otras cosas; yo ya estaba instalado y como me gustaba cocinar, cuando -en 2005- surgió la idea de poner un restaurante acá -que estuvo abierto alrededor de tres años y medio, pero por diversos motivos no prosperó-, hice la carrera de cocinero durante dos años en el Instituto

San Antonino patrono de Sorrento y Santa Ana patrona de la Marina Grande de Sorrento son venerados en los tradicionales festejos religiosos (el 26 de julio o generalmente el fin de semana posterior) originados por la necesidad de los inmigrantes italianos, que llegaron a nuestro país a principios del siglo XX, de agradecer el desarrollo de la industria pesquera en Argentina.



Pinturas de María Rosa San Martín, esposa de Luis Salvatore.

Argentino de Gastronomía (IAG, Montevideo 968, CABA)".

Hablamos de lo que se puede hacer en el presente para el desarrollo del comercio y Claudio opina: "Al rubro lo veo bien, hay cosas para hacer para ir adaptándose a las nuevas costumbres; lo que se empieza a vender ahora, un poco más, son los productos congelados y hay muchos para ofrecer, pero hay que invertir y en este momento es imposible hacerlo".

La venta en el futuro inmediato "dependerá del contexto, pero lo más probable es que va a ser todo congelado porque cada vez la gente se inclina a trabajar menos, entonces lleva el producto y lo calienta. Inclusive, actualmente, hay técnicas que todavía acá no llegaron, donde se envasa al vacío en unas bolsas especiales listas para la cocción. Se ponen a hervir directamente o en el microondas", agrega Claudio.

Comenta también que, además de la venta directa en el local, también proveen "a restaurantes como La Ventana -Balcarce 431-; Michelangelo -Balcarce 433- y a algunos hoteles, panaderías y boliches de la zona".

Claudio se ocupa también de estar presente en las redes difundiendo la mercadería que ofrecen, también de que se realice la dis-

tribución de publicidad por folletería a los distintos hosteles que abundan en la zona, ya que "los turistas si alquilan un lugar donde pueden cocinar fácilmente, nos compran algunas comidas congeladas. El turismo llega mucho por el Mercado y el movimiento que hay en la calle Defensa", dice.

Cuando conversamos sobre el hecho de trabajar en familia, Claudio señala que "Algunas cosas están buenas, como la confianza y otras no tanto por ejemplo cuando tenemos diferentes opiniones sobre los temas de todos los días". Al respecto Luis agrega: "A mí me pasaba lo mismo con mi papá porque él era más tradicional, no quería ningún cambio. Ahora a Claudio le debe ocurrir lo mismo conmigo, ya que la juventud tiene otras ideas y yo estoy "chapado" a la antigua. Pero hay que sobrellevarlo".

Antonino no es un comercio cualquiera, es un negocio familiar que atraviesa cuatro generaciones que muestran claramente cómo sortearon el desarraigo nuestros inmigrantes, su sacrificio en el trabajo sin descanso -no solo de ellos sino de toda la familia- para sobrellevar la sombra de un pasado de pobreza y transformarlo en algo virtuoso.

Luis y Claudio son muy parecidos físicamente y en el buen trato. Saben, como sus antepasados, que el futuro siempre es incierto y hoy quizás más difícil de preverlo. Aun así, Luis dice que Claudio "respeto la tradición familiar, aunque no está convencido si es lo que hubiera deseado hacer, pero está aferrado", lo que denota el orgullo de haberle transmitido el legado de sus ancestros... Luego, las circunstancias de la vida y el contexto determinarán su destino.



Ángel Salvatore.



Ángel y Luis Salvatore, en la pescadería.

GIESSO
PROPIEDADES

www.giessoprop.com.ar
 Whatsapp 15 3479-6039 - Tel 4361-7170/1887
info@giessoprop.com.ar

MOTORES Y REPUESTOS S.A.
 CARMEX
motoresyrepuestos.com

- GRUPOS ELECTRÓGENOS
- MOTORES CORTACÉSPED Y MINITRACTORES
- HERRAMIENTAS MANUALES Y ELÉCTRICAS
- PRODUCTOS PARA RIEGO

64 AÑOS

Av. Independencia 772 | C1099AAU
 San Telmo | CABA | Bs As | Argentina
 Tels.: 11 4300 0833 / 1280

Anteojos La Porteña

PRESUPUESTOS

\$ 15.900 SOLO CRISTALES DE STOCK
 ARMAZON + CRISTALES ORGANICOS

\$ 19.900 SOLO CRISTALES DE STOCK
 ARMAZON + CRISTALES ORGANICOS ANTIREFLEX

BLUE LIGHT CUT
 PROTEGE TUS OJOS DE LA LUZ DE LA COMPU Y TODAS LAS PANTALLAS DE LUZ LED
\$ 25000 CRISTALES DE STOCK

MULTIFOCALES \$99.000

f ANTEOJOS LA PORTEÑA
 Instagram ANTEOJOSLAPORTEÑA
 ESTADOS UNIDOS 739 - C.A.B.A
 11-4935-2627

CAMINO TEATRO presenta

Artes en San Telmo

Casa de artistas Las Sibilas
 Huberto Primo 350, primer piso
 info y reserva: caminoteatroarte@gmail.com

Tai Chi Chuan y Qi Gong con Giorgio Zamboni
 Lunes y Miércoles de 18.30 a 19:30 hs

Clínica de arte con Gabriela Pellegrini
 Martes de 18 a 21 hs

Taller de narración oral con Mirta Mato
 Lunes de 16 a 18 hs

Taller de teatro comunitario con Laura D'Anna y Sergio Baldini
 Viernes de 16 a 18:30 hs

Entrenamiento actoral con Laura D'Anna
 Lunes de 19:30 a 22 hs (mayo - junio)

Revisitando claves de dirección teatral con Eduardo Graham y Sergio Baldini
 Sábado de 10 a 13 hs (abril - mayo)

Taller de canto con Amorina Fares
 Martes de 16:30 a 17:30 hs (abril - mayo)

Artes para las infancias

Escritura creativa con Canela Sheehan
 Martes de 18 a 19 hs

Taller de teatro con Sergio Baldini
 Miércoles de 16:30 a 18 hs

caminoteatroarte.blogspot.com

POEMA

OTRA SOMBRA
IGNACIO LAVORANO

Me refleja la luz del amanecer
encuentro maneras de que no despiertes.
Se entristecieron las tardes
todas aquellas sonrisas marcharon hacia el horizonte.

Emanas calor bajo tu sombra
yo ... mientras ... espero sentado en mi canoa,
para partir hacia el abismo natural
hacia la franja de luz celeste terminal.

Es así como te digo
que del sol más querido
fueron viniendo rasgos
fueron viniendo heridos.

Y aquella luz primaveral que nace entre carbón y ceniza
de aquella luz
se alimenta mi energía.

Tú no quisiste verter la medida
fuiste siendo tramos lejos
en mis azulados días.

La razón, está servida
mójate los labios
que la vergüenza es mía
vergüenza de ser arrastrado
tras de tu herida.

El sol, arriba
ya no es mediodía
búscate otra sombra
que la razón es mía.

**POR QUÉ DECIMOS
LO QUE DECIMOS**

La idea de volver a alzar vuelo después de una gran crisis suele ser alegóricamente expresada mediante la antiquísima leyenda egipcia del ave Fénix. Un pájaro fabuloso de brillante plumaje dorado y escarlata que emitía un canto muy melodioso y cuya vida se extendía -las versiones difieren- entre los cinco y los once siglos. Antes de morir, el Fénix -del que existía un único ejemplar-, se preparaba un nido hecho con ramas de árboles raros e hierbas aromáticas al que se prendía fuego y el ave se extinguía entre sus llamas. Resucitaba muy pronto de las cenizas, intacta y rejuvenecida, para vivir otra vez por siglos. La creencia -que evoca la muerte diaria del sol y los otros fuegos de un nuevo amanecer- dio lugar al dicho "renacer de las cenizas" y a su equivalente, menos empleado, "ser como el ave Fénix". Una metáfora que condensa el destino de aquellos que, tras un fracaso que se creyó definitivo, retornan como el fervor y la fortuna que suponían para siempre incinerados. El nombre, del ave también se aplica a quien, por sus cualidades, excede la comprensión humana.

Renacer de las cenizas

Del libro: Tres Mil Historias de frases y palabras que decimos a cada rato – Héctor Zimmerman – Editorial Aguilar, agosto 2011



SIEMPRE
COMER COMO EN CASA
PARA VENIR CON AMIGOS O EN FAMILIA

reservas: 4307.8743
whatsapp: +11.5810.8643
BOLIVAR 1299 ESQ. COCHABAMBA

UN BODEGÓN CON MÁS DE 30 AÑOS
EN EL BARRIO DE SAN TELMO
ABIERTO DE LUNES A JUEVES
POR LA NOCHE DE 20 A 24 HS.
VIERNES, SÁBADOS Y DOMINGOS
DE 12 A 16 HS Y DE 20 A 24 HS.
PAGO EN EFECTIVO Y CON TODAS LAS TARJETAS

DELIVERY SÓLO POR APPS



WWW.RESTAURANTMANOLO.COM.AR
@manolosantelmo



FERRETERÍA - SANITARIOS - ELECTRICIDAD - PINTURAS

Av San Juan 574/580 - Tel.: 4361-1635 / NEXTEL: 592*616
www.casasanjuan.com.ar - info@casasanjuan.com.ar



¡Nos Agrandamos!

Ferretería
Sanitarios
Materiales eléctricos
Materiales para
la construcción
Envíos a obra





PULPERÍA QUILAPÁN



DEFENSA 1344

Entre Cochabamba y Juan de Garay

Tel (011) 4307 6288

www.pulperiaquilapan.com

#pulperiaquilapan

ELECTRICISTA MATRICULADO

Urgencias las 24hs

Cortocircuito,
Cambio de fase,
Corte de luz,
Reformas
Eléctricas,
Tableros,

y todo
tipo de
problemas
Eléctricos,

ASEGURANDO
LA PRESENCIA
EN 30'



Tel.: 1158913697

2DO. LLAMADO A LICITACIÓN DEL BUFFET - CANTINA DE LA ASOCIACIÓN COOPERADORA "BERNARDINO RIVADAVIA"

Av. San Juan 1545, CABA - 4304-9938

Horarios

Colegio Rivadavia: 7.45 a 18.25
Comercio N°36 DE 3º: 18.30 a 21.00

Venta de Pliegos:

10/04/2024 al 17/04/2024 de 11 a 15 hs.

Costo del Pliego: \$15.000

Presentación de sobres:

hasta el 17 de abril/2024 a las 15 hs.

Apertura de sobres

18 de abril/2024 a las 10 hs.

Informe de adjudicación

19/04/2024



Dra. G. Addorisio
(Contadora Pública - UBA)
Matriculada en CPCECABA

Asesoramiento Impositivo y Contable

- Inscripción en Monotributo, Ingreso Bruto Simplificado y Recategorización
- Ingreso bruto local y Convenio multilateral
- Sueldos, cargas sociales y sindicatos.
- IVA
- Ganancias y Bienes Personales, Persona Humana y Jurídica.
- Planes de facilidades y moratoria.
- Facturación de Monotributo – Carga de Datos.
- Contabilidad, Balances y Certificaciones



15 5156-8403

Email: asesoramientoimpositivo.g.a@gmail.com

Uno de los cuentos de **Jorge Andrade** que contiene su libro: **¿Quiénes eran, en realidad, Ernesta y Don Camino? Y otros cuentos de la pandemia**

FAKE NEWS

- Lo rompió de un culazo
- ¿Quién?
- ¿Quién va a ser?, la culona. ¿No ves la forma que tiene la quebradura?, es circular.

Efectivamente, el vidrio se había quebrado como un círculo al que le faltaba un sector para cerrarse, que sin duda fue lo que impidió que la parte rota se desplomara.

Estábamos en la oficina donde me inicié como auxiliar administrativo a los dieciocho años, cuando me recibí de perito mercantil.

El estudio contable quedaba frente a frente con el primer piso de una repartición pública en la que trabajaban cinco o seis mujeres, pero ningún hombre. Eran todas jóvenes que oscilaban entre los veinte y los treinta años, en todo caso, para nosotros, todavía adolescentes, mujeres maduras, a las que observábamos desde nuestro apostadero de la ventana del dos ambientes cuyo living oficiaba de sala común para los pinches que éramos y para nuestro jefe, apenas un par de años mayor que nosotros. El dormitorio era el despacho del contador titular del estudio que llegaba una hora más tarde que nosotros y que además no se presentaba todos los días.

Me miró titubeando. No porque sospechara de la honestidad de mi información, sino por lo inédito del accidente.

- ¿Y vos cómo te enteraste?
- Porque llegué temprano y fui testigo del hecho.

Más convencido, mi compañero se interesó por conocer los detalles.

Y el vidrio roto recibió un nombre propio que jamás perdió, adquirido del factor eficiente productor de la catástrofe: el atributo más

prominente de nuestra vecina del otro lado de la calle, y pasó a denominarse de manera oficial "La vidriera de la culona". Hasta el doctor Rocco, titular del estudio, se enteró del apelativo y no pudo reprimir una sonrisa discreta. El nombre se difundió por toda la casa e incluso por toda la cuadra, gracias a los oficios informativos de nuestro portero gallego, padre de Martín, el cadete de la oficina.

Chicas normales, en su veintena, que a nosotros nos parecían todas hermosas y apetecibles, como frutos prohibidos.

Pero no lo eran, porque la vecindad prolongada en el tiempo fue creando una familiaridad hecha de miradas y gestos, que los más experimentados o más audaces de nosotros habían iniciado como un modo de comunicación entre mudos. Porque la ventana de la oficina pública era hermética, ya que el edificio, pionero para aquellos tiempos, tenía aire acondicionado.

Y de entre todas las chicas había una que llamaba particularmente nuestra atención y alimentaba nuestras fantasías eróticas. Vestía a la moda de la época, como todas ellas, es decir con pulóveres y polleras ajustados que acentuaban sus curvas, pero los de nuestra preferida eran un poco más ajustados para destacar sus atributos excepcionales, además realizados por una increíble cintura de avispa.

Cuando oíamos la llave del doctor en la puerta todos abandonábamos la ventana para ocupar nuestros lugares, y las máquinas de escribir, y las sumadoras atronaban el ambiente.

El jefe, que al fin y al cabo era un muchacho tanto como nosotros, no obstante se sentía obligado a arengarnos: "¡Vamos, che, viejos, a laburar, que el doctor Rocco no es un boludo y sabe bien que tendríamos que haber contabilizado hasta el veinticinco y apenas vamos por el dieciocho!".

El doctor Rocco entraba con su terno gris impecable, sus anteojos de carey, su pelo entrecano con una raya rectilínea y peinado a la gomina y nos saludaba con sorna:

- ¡Buenos días, trabajadores!
- ¡Buenos días, doctor! -Levantábamos la cabeza de nuestras planillas y nuestros libros contables con dificultad, como si nos perturbara que el doctor nos distrajera de la tarea que nos abrumaba y en la que estábamos enfrascados.

Entre los presentes en las sesiones de música asistía desde un segundo plano, por contar con solo dieciséis años y ser el cadete de la oficina, Martín, que cursaba el secundario nocturno. Nuestras maniobras de aproximación, aunque a la distancia, con las empleadas públicas, le inyectaban un refuerzo virtual al shock real que le propinaba su prima de Chivilcoy, un año mayor que él, que paraba en su casa cuando llegaba con la madre para hacer en la Capital. Tenía la descuidada costumbre de dejar la puerta entreabierta cuando se bañaba en el único cuarto de baño de la portería.

- ¡Tiene una pelambrea! -exclamaba consternado Martín. Era una época en que aún no se había impuesto la moda estética de depilar el pubis, aunque sí empezaba a practicarse el cavado de las ingles dada la progresiva imposición del traje de baño de dos piezas, que poco a poco se iba achicando.

La verdad real de lo acontecido con la vidriera no era la que yo había contado, sino la siguiente: como suele ocurrir en las oficinas públicas de nuestro país, el espacio donde trabajaban y socializaban nuestras amigas estaba colmado de muebles anticuados, amontonados y particularmente inservibles.

El relato del incidente que conté a mi compañero, el segundo en arribar aquella mañana, fue una verdad a medias. En efecto, yo había presenciado la quebradura parcial del ventanal, pero el objeto que impactó contra el vidrio no fue la trasera desarrollada de nuestra vecina, sino un armario vacío que el personal de intendencia cambiaba de lugar. Se me ocurrió la broma, pero cuando vi lo

bien que esta prendía como verosímil en el imaginario de mis compañeros, me dio pena desilusionarlos.

Un día, tras un golpe de palacio que cambió un general por otro en la presidencia de la nación, repentinamente "nuestras chicas" nos dijeron adiós.

El portero nos transmitió la información que le suministrara el conserje de la repartición pública: el teniente coronel que gerenciaba la oficina había sido degradado por las nuevas autoridades a una dependencia de menor rango, pero aquel se había trasladado con "sus chicas". El teniente coronel que lo reemplazó en el cargo llegó con "sus propias chicas", pero además imbuido del hábito renovador del nuevo orden vigente, se puso firme y consiguió que la intendencia del Ejército instalara, por fin, una vidriera nueva.

Nosotros, desde nuestro puesto de observación, contemplábamos con una nostalgia, en la que se confundía lo romántico con el erotismo, el vidrio nuevo, aún con trozos de cinta de envoltura y rastros de masilla. Después de que nuestras amigas se despidieran de nosotros con gestos de adiós, pucheros, puños secando lágrimas simuladas y besos sopladados, el recuerdo del círculo incompleto con la impronta de nuestra preferida inscripto en él, alimentaba en nuestro pecho el dolor exquisito de la melancolía.

Creí que, ante la evidencia de la desgracia irreparable, había llegado el momento de abrir mi corazón y descubrir la perfidia que ocultaba en él para atenuar el dolor por el bien perdido. Y conté toda la verdad.

- ¡Pero, qué decís! -estalló el compañero que había sido mi primer confidente. "¿Qué sabés, vos? Si yo vi con mis propios ojos cuando la culona le daba el culazo al vidrio y lo rompía. ¿No es cierto, Martín? ¡Vos estabas conmigo y no me vas a dejar mentir!".

Martín cabeceó tristemente, afirmando en silencio que él se constituía en fiador de la palabra de mi compañero.

Cosas Ricas
confitería y panadería

4300-5747
Perú 1081

confitería - panadería - repostería - comidas

En 1993 COSAS RICAS adaptó su estructura para lograr excelencia y variedad en sus productos, manteniendo el compromiso de eficiencia y calidad con nuestros clientes.

sand. de miga - tortas - masas finas y secas - postres panificados - galletitas - facturas - comidas - tartas empanadas - servicios de lunch - etc

Más de 60 años de tradición en San Telmo

San Telmo - CABA

Diseño Grafico
Mónica G. Seoane

+54 9 11 6685 4840
monicarigg@gmail.com

@grarigg

monicagseoane.dg@gmail.com

Vinilos de corte decorativos © Stickers personalizados

CLASES DE INGLÉS

Apoyo escolar -
Clases individuales
on line - Exámenes
- Conversación

Inglés

Diana: 15 5869 8674

WAP SERVICIO TÉCNICO

- Electricidad
- Colocación disyuntor diferencial
- Termomagnética.
- Tableros.
- Puesta a tierra.
- Asesoramiento.
- Aire acondicionado.
- Instalación y reparación de split.
- Limpieza de unidades condensadoras.

URGENCIAS ELECTRICAS 24

CONTACTO
T. 11 3010 7791 (Alejandro)

ASESORAMIENTO LEGAL

Defensa usuarios telefónicos.
Tarjetas de crédito. Afectados por fraudes en "home banking".
Deudores prendarios cuotas elevadas.



Abogados para Capital y especialmente San Telmo

Darío Carlos Mosso
To.111-Fo. 897 C.P.A.C.F

derechointegralxxi@hotmail.com
Dr. Santos Giambeluca

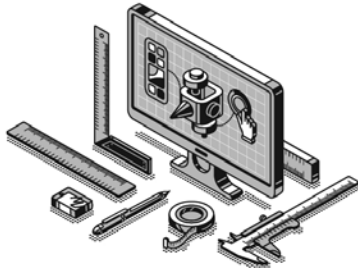
Teléfono: 011-43724535

Estamos en facebook:
Estudio Jurídico Darío Carlos Mosso y Asociados

CLASES DE INGENIERÍA - MATEMÁTICA O FÍSICA -

Presenciales,
con los protocolos correspondientes

ING. MARIO B. BRISKI
Matrícula N° 5129
mariobriski@yahoo.com.ar
Tel: 4361-5671



FERRERERIA - SANITARIOS MAURI PINTURAS MATERIALES - ELECTRICOS

Sanitarios - Caños y Accesorios
Repuestos Sanitarios, Cables
Pinturas, Lámparas

¡Los mejores precios en la zona!

Perú 1117 San Telmo

Tel: 4300 - 7343

Horario: lunes a viernes de
8:30 a 18 horas
sábados de 9 a 14 hs.

mauriferreteria@yahoo.com.ar



PUESTO 54

CARNES DE PRIMERA CALIDAD

BOLÍVAR 970

Tel.: 4362-1364

ENVÍOS A DOMICILIO

M Miguel Tomás S.A.

TODO PARA LA CONSTRUCCIÓN

ARENA - CALES - CEMENTOS -
PIEDRAS - LADRILLOS -
MOSAICOS - PLACAS DE YESO -
CERÁMICAS - LOZAS -
HIERROS - CHAPAS - SANITARIOS -
MEMBRANAS - HIDRÓFUGOS -
HERRAMIENTAS

CON ESTACIONAMIENTO PROPIO

Carlos Calvo 656 - San Telmo - Cap. Fed.
4362-6672/4361-1969

Celular y Whatsapp: 113877-0012

migueltoma_sa@yahoo.com.ar

www.corralontoma.com.ar

Instagram: @corralon.migueltoma

MÉTODO PILATES CAMA REFORMER



CONSULTAR POR
PROMOCIONES EN PRIMAVERA

Garay 428 - CABA - Cel.: 15-5502-8360
e-mail: pilates_sandra@hotmail.com

ATENCIÓN PERSONALIZADA



Iluminación

Apliques - Luminarias -
Spots - Lámparas - Leds



shop online

113845.0095

emluce.shop

www.emluce.com.ar

ventas@emluce.com.ar



PUBLIQUE AQUÍ



/gcba

buenosaires.gob.ar/VacunasCalendario

Vacunación para prevenir contagios en las escuelas.

Acercate a los vacunatorios de los hospitales y Centros de Salud de la Ciudad, sin orden médica.



Más información



BOLÍVAR ENTRE EL 500 Y 600 - CABA

PUERTAS REFINADAS

La historia de San Telmo no solo se ve reflejada en sus casonas antiguas o en las familias que recorrieron sus callecitas, transcurriendo una vida muchas veces intensa y otras tantas rutinarias.

Hay detalles de una época donde la expresión estética y creativa de los hombres y mujeres que nos antecedieron se traslucía en sus trabajos manuales, haciendo obras de arte.

Un ejemplo de ello es el caso de las puertas. Todavía vemos muchas de ellas con detalles artesanales más elaborados y tallas diseñadas, que lejos están de la estandarización posterior.



LA SIMBOLICA

Con más de 35 años en el barrio, es una tradición en San Telmo. Se distingue por su variedad en: Legumbres, harinas, frutas secas, especias, productos dietéticos e integrales, yuyos, aceites, miel y mucho más.

Carlos Calvo 708



Atención Psicológica

SANTELMO.PSI

PRESENCIAL
Y
VIRTUAL

Atención clínica:

- Infanto-juvenil
- Adultos
- Adultos mayores
- Orientación a familias
- Orientación vocacional

Consultas y Turnos:

WhatsApp: 116 877 6742
santelmo.psi@gmail.com
San Telmo

LA MODERNA

LA PIZZA DE SAN TELMO

VOLVIÓ A SAN TELMO

PIZZERÍA - PASTELERÍA - CAFETERÍA



LA RECETA ES LA MISMA ... EL SECRETO ES LA PASIÓN

HUMBERTO 1° 699 ESQ. CHACABUCO

11 2204 5165

HORARIOS: DE MARTES A DOMINGO DE 8:00 A 00:00 HS.

EL CERRAJERO DEL BARRIO

Las 24 horas de los 365 días del año

DOMICILIOS - CONSORCIOS - EMPRESAS

TODO TIPO DE CERRADURAS	▶ Copias en el acto
CERRAJERÍA AL INSTANTE	▶ Combinaciones
SU CONSULTA NO MOLESTA	▶ Cajas de seguridad
MEJORAMOS CUALQUIER PRESUPUESTO	▶ Colocación y ventas
	▶ Reparaciones
	▶ Cierra puertas
	▶ Duplicados de llaves
	▶ Cerrojos y pasadores
	▶ Cambio de combinación

ESTADOS UNIDOS 1256 - C.A.B.A.
 elcerrajerodelbarrio@gmail.com
 Telefono: 4304-1523
 Urgencias: 15-6359-1090

VENTA DE USADOS

- Ropa · Calzados
- Muebles hogar
- Muebles oficina
- Muebles antiguos
- Heladeras
- Lavarropas
- TV · Cocinas
- Audio · Computación
- Bazar... y todo lo que imagine

SU COMPRA AYUDA A LA OBRA DE *emaus* VISÍTENOS...!

EMAUS en San Telmo
 Tel.: 4361-9030
 Cochabamba 466 - Capital Federal

Para donaciones llamar al 4361-9030/9080

LA HISPANO AMERICANA PASTAS FRESCAS

UN CLÁSICO DE SAN TELMO

Estados Unidos 454, San Telmo -CABA-
 ☎ 6062 6286 📞 113 5115763

Take away y delivery

ENTRELAZADOS ESPACIO PSICOSOCIAL

- TALLERES PARA TODAS LAS EDADES
- CURSOS
- ASISTENCIA PSICOSOCIAL

11 2376 0459 **ENTRELAZADOSPS**
 📍 **CARLOS CALVO 546, SAN TELMO**

UNA ESQUINA DOS ERRORES

En una sola esquina (**Perú y Carlos Calvo**) se ven dos claros ejemplos de lo que no debería haber sucedido. A lo largo del tiempo y a pesar de los reiterados reclamos vecinales, las distintas gestiones del GCBA continúan con sus malos hábitos y costumbres.

Por un lado -y casi como siempre-, ejecutan mal los trabajos y al poco tiempo se ven los resultados: granitulos recientemente colocados se levantan y, **por otro**, sin ningún pudor ni conocimiento tapan con asfalto los baches resultantes.

Muy poco serio y falto de todo respeto a una parte de nuestro patrimonio y nuestra identidad.....el otrora **ADOQUÍN**.

Texto y foto:
Arq. Alberto Martínez



Edgardo Roffé al piano.

CONCIERTO EN EL TEMPLO

El **domingo 21 de abril/2024** se realizará un recital de piano a cuatro manos a cargo de los pianistas: **Edgardo Roffé** y **Miguel Ángel Cagliani**, quienes interpretarán obras de **Mozart, Beethoven, Schubert y Brahms**.

Lugar: **Gran Templo - Sinagoga "Bet-El" / Piedras 1164, San Telmo -CABA-**.
Horario: **18 horas**

Entrada con contribución voluntaria.









Miguel Ángel Cagliani, pianista.

PESCADERIA

Antonino

Una tradición desde 1925

BOLIVAR 1087

2657-0626

LIC. MARIEL RASCOVAN

Psicóloga UBA
NM 52696
Psicoanalista



**ATENCIÓN PRESENCIAL EN SAN TELMO
YA DISTANCIA CUALQUIER ZONA**

licmarielrascovan@gmail.com
+54 11 6 523 5657



**BELLE E'POQUE
ANTIGUADES**
Compra-venta

FIGURAS DE PORCELANA
OBJETOS DE COLECCIÓN
CRISTALERÍA / ILUMINACIÓN
VAJILLA ANTIGUA
CUCHILLERÍA



DIRECCIÓN: Av. San Juan 485 - San Telmo
Teléfono: 1164774132 - Claudia

LIC. SUSANA TOROK

PSICOLOGA (UBA) - PSICOANALISTA
ZONA BARRACAS Y SAN TELMO

ADULTOS
ADOLESCENTES
PAREJAS

TERCERA EDAD
(ATENCIÓN DOMICILIARIA Y ONLINE)

**"UN ESPACIO PARA
ABORDAR DIFICULTADES"**

15-5875-1112
susinatorok09@gmail.com

Lectura de Cartas ★ Buzios y Runas ★

Videncia
Solución rápida
y segura
en lo afectivo,
familiar,
social y laboral



Atendemos todos los días. CABA / San Telmo

Daniela 15 6723-0519

¡La naturaleza atrapó al hombre!

Plazoleta María Luisa Bemberg
Av. San Juan y Bolívar, San Telmo -CABA-



Saquemos la basura de 19 a 21 horas.

La ciudad es nuestra casa, cuidémosla entre todos.



Conocé más



www.aesabsas.com.ar

