



VIVIR EN EL POBLADO

Comunicaciones con sentido de comunidad • Distribución gratuita • 24.700 ejemplares • www.vivirenelpoblado.com • issn 2011/6403

Edición
840
.....
29
de septiembre
de 2022



Ejemplar impreso en
papel proveniente de
fuentes renovables,
es biodegradable
y reciclable.
Con tintas a base
de aceite de soya.



TÍTULO: Autorretrato Carne / AUTOR: Diego Díaz / FECHA: 2021 / TÉCNICA: Óleo, lienzo, tornillos
acrílicos y guaya / DIMENSIONES: 1,50 * 1,50 * 1,20 m / COLECCIÓN: Privada.

Portada

AUTOR:
Diego DíazTÍTULO:
Autorretrato CarneTÉCNICA:
Instalación. Óleo, lienzo, tornillos
acrílicos y guaya.PROPIEDAD Y CURADURÍA:
Colección privadaFECHA:
2021

En nuestra portada, una instalación realizada en 2021 por el artista Diego Díaz, maestro en Artes Plásticas de la Universidad de Antioquia. Desde hace más de una década ha participado en exposiciones individuales y colectivas, y ha ido ganando presencia en la escena del arte internacional.

¿Quiere conocer más sobre esta obra? Le invitamos a leer el texto de Carlos Arturo Fernández, en la página 16.

Consulte todas nuestras portadas en vivirenelpoblado.com/portadas-galeria/

Periódico Vivir en El Poblado
Comunicaciones con sentido de comunidad
Fundado el 8 de noviembre de 1990

Director Fundador:
Julio César Posada Aristizábal (†2010).

Una publicación de VIVIR EN EL POBLADO S.A.S.
Cra 42 # 8 - 00 Palermo Cultural, El Poblado / Medellín
Código Postal: 050021 CEL: 300 839 6868

Edición 840
Septiembre 29 de 2022
Presidente Junta Directiva: Fernando Ojalvo Prieto
Consejera Editorial: Adriana Mejía Londoño
Directora: Berta Lucía Gutiérrez
Gerente: Nicolás Muñoz Peschken
Periodistas: Giselle Tatiana Rojas Pérez y Adriana Cooper
Dirección Arte: Silvia Estela Gutiérrez Arroyave
Fotografía: Sébastien Herbiet Rave
Asesor cultural: Carlos Arturo Fernández
Coordinador Prerensa
y Distribución: Juan Diego Betancur Toro

Mercadeo - Comercial:
María Gladys Loaiza 314 888 44 33
gladys.loaiza@vivirenelpoblado.com
Zulma Alzate 315 467 98 73
zulma.alzate@vivirenelpoblado.com
Sara Vélez 312 52113 09
sara.velez@vivirenelpoblado.com
Manuel José Gutiérrez 300 574 80 28
manuel.gutierrez@vivirenelpoblado.com
Harol Galeano Zapata 316 577 44 70
harol.galeano@vivirenelpoblado.com

Vivir en El Poblado circula los jueves en la comuna 14 El Poblado, límites de Envigado y el Oriente cercano, con un tiraje de 24.700 ejemplares y distribución gratuita.

Advertencia: Las opiniones expresadas por los colaboradores o los lectores son de su entera responsabilidad y no reflejan necesariamente el pensamiento del periódico. Los contenidos de este periódico son propiedad de Vivir en El Poblado S.A.S.

FACEBOOK @vivirenelpoblado 24.354 seguidores
INSTAGRAM @vivirenelpoblado 16.272 seguidores
TWITTER @vivirenelpoblado 13.226 seguidores

Editorial

El tardón compulsivo



La impuntualidad permanente del presidente Gustavo Petro no es un asunto que sus asesores deban tomar a la ligera. Todo comunica.

Eran las 9 de la mañana del lunes 26 de septiembre, y los funcionarios de protocolo de la Presidencia, organizadores del evento más importante de ese día en el país, la apertura de la frontera entre Colombia y Venezuela, dieron la orden de bloquear el paso peatonal y alistar todo para la llegada del primer mandatario.

Banderas, orquesta y atriles listos. Cientos de invitados binacionales y medios de comunicación de varios países del mundo, citados una hora antes, como se estila en todos los eventos de presidencia por razones de seguridad, estaban preparados para ser testigos de ese momento trascendental para la reactivación de la economía de la zona de frontera, después de siete años de cierre. Pero el evento empezó tres horas tarde: solo a las 11:27 sonaron los himnos, y a las 12:12 inició el discurso del presidente Gustavo Petro.

Enrojecidos y sudados bajo los 30 grados de temperatura que suelen golpear la zona de frontera al mediodía, los invitados debieron entender que no había ninguna razón para que esta vez el primer mandatario de la Nación fuera puntual. ¡No fue capaz de llegar a tiempo a la cena de cortesía que el presidente de los Estados Unidos había organizado en Nueva York para 150 mandatarios de todo el mundo, como parte del protocolo de la Asamblea General de la ONU!

Un “oso” internacional que se sumó a los desplantes a sus propios compatriotas: recién electo, faltó a la cumbre de 300 alcaldes convocada por la Federación Nacional de Municipios en el Hotel Tequendama; a la Asociación Nacional de Empresarios, ANDI, los hizo esperar cinco horas, en Cartagena; a las tropas armadas y a sus familias les incumplió la cita para la ceremonia de presentación de la nueva cúpula militar, y nunca llegó al Congreso Nacional de la Confederación de Cooperativas.

Ya se habla en Colombia de “la hora Petro”, y se le compara con Héctor Lavoe, un tardón compulsivo que tuvo que componer una canción para calmar los ánimos de sus fanáticos, resignados a esperar largas horas para el inicio de los conciertos. *El rey de la puntualidad*, se llama la canción, y se convirtió en el abrebocas de los espectáculos: *Tu gente quiere oír tu voz sonora / nosotros solo queremos que llegues a la hora*, dice el coro. *Aquí están equivocados, si se los digo como un hermano / Yo no soy quien llega tarde, ustedes llegan muy temprano*, contesta Lavoe. La canción tranquilizaba a los seguidores de Lavoe. Claro, él era El Cantante.

Pero los colombianos no tendremos tanta paciencia con la impuntualidad de nuestro presidente. Para justificar el comportamiento de los incumplidos se han tejido muchas teorías: es que tienen un *tempo interno*, una tasa metabólica propia, dicen unos; que son olvidadizos y distraídos, dicen otros. Los más certeros apuntan a que son narcisistas que creen que su tiempo vale más que los demás, o desamparados que quieren llamar la atención. Incluso hay quienes opinan que son tan perfeccionistas que siempre se demoran terminando sus tareas pendientes...

Pero, no nos digamos mentiras. Un incumplido es, simplemente, un maleducado. Una persona que llega tarde, sobre todo a un evento que no empieza sin su presencia, expresa una absoluta falta de respeto hacia los demás. Y si los áulicos que acompañan al presidente Petro en los temas de comunicaciones y protocolo creen que se trata de una nimiedad o de un tema superficial, están equivocados: hay asuntos de forma que son de fondo.

DIRECCION@VIVIRENELPOBLADO.COM

Tercera

Tereyoga: un refugio de calma y bienestar

Adriana Cooper

Un día, mientras estaba en Chile, y miraba al instructor de yoga y futuro padre de su hijo, María Teresa Santodomingo tuvo claro lo que haría en la vida: sería profesora de yoga. En ese momento, esas chispas de verdad que a veces son la vida, se juntaron: “Esa claridad llegó como un rayo”, dice.

Cuenta que había llegado a Santiago de Chile en el año 2000, y, mientras trabajaba en una joyería, conoció a Francisca, una joven que se convirtió en su amiga, y con la que viajó a la India. Su relación con esta disciplina no era algo nuevo: su mamá también la practicaba y por eso tenía claro que se trataba de algo más profundo que una postura o ejercicio; era una forma de sentirse mejor, un camino para estar más tranquila. Después de algunos años en ese país decidió volver a Colombia. No quiso quedarse en Bogotá, la ciudad donde creció; finalmente escogió a Medellín, el lugar materno y preferido en temas de clima, paisaje y formas de ser de la gente.

Han pasado varias décadas desde aquel día que escogió su oficio y la experiencia ganada se le nota en el cuerpo, en la forma que habla, en lo que dice, en la sonrisa generosa que ofrece a quienes llegan a Tereyoga, su espacio, en el cuarto piso de Palermo Cultural.

Esos años de práctica ya le permiten saber si una persona está estresada, tiene lesiones físicas o desconfía. Ella no señala ni juzga. Tampoco se apresura. Tiene paciencia y suavidad para indicar los giros del cuerpo. “La práctica del yoga es un proceso y por eso me parece bonita. Cada persona avanza en flexibilidad, concentración y en la armonía de sus movimientos. Al principio no es sencillo para muchos. Les cuesta disminuir la velocidad, enfocarse en los movimientos, en el trabajo de los músculos y la relajación”.

Cuenta que después de los primeros encuentros, y si hay paciencia, la persona verá cambios, para bien: “Hay restauración, el cerebro estará más tranquilo, habrá una buena actitud para afrontar las situaciones, y también más fortaleza física. También menciona el equilibrio que se alcanza a través del yoga, en los llamados chakras o puntos de energía del cuerpo. Más allá de una creencia o religión específica, cree en la fuerza de la vida, en ese estado natural que permite a una ballena nadar o a un árbol florecer, sin que haya un rezo o ritual específico.

Esta práctica de yoga que realiza con entusiasmo todos los días, la considera más necesaria en este momento, posterior a la pandemia: “Algunos creyeron que la humanidad iba a estar mejor después del confinamiento, pero no es así. Muchas personas salieron a la calle con el deseo de recuperar el tiempo y circunstancias perdidas, con más ambición. Eso se siente en el tráfico, en los deseos, en la velocidad para vivir, en la ansiedad”.

Cuenta que en sus clases le gusta tener grupos pequeños, de 12 personas máximo, para concentrarse en cada una. Hasta



María Teresa Santodomingo estudió Diseño Industrial e inicialmente se dedicó a la joyería para disfrutar el proceso, desde el inicio. En yoga, trabaja todos los días junto a las personas, para lograr un avance.

Escanee el código QR para leer este texto completo, en: vivirenelpoblado.com

ella no llegan quienes buscan posiciones acrobáticas o mucho registro en redes sociales: “Generalmente vienen personas entre los 30 y 80 años que buscan bienestar a través de un proceso interno”, explica.

Sobre esa figura de Buda que se ve junto a unas banderines de colores, en un extremo del salón, dice que es regalo de una alumna. Del budismo resalta la invitación a no hacer daño, a aquietar la mente. Al mismo tiempo no se considera adscrita a una religión específica.

ADRIANA.COOPER@VIVIRENELPOBLADO.COM

Espera la sexta edición de la revista

VIVIR CON, sazón



13 de octubre

Sabores de parrilla



Escanea el código QR, diligencia el formulario y haz parte de nuestra comunidad de lectores.

Obras

Temen “otra Vaquita” por PriceSmart en San Michel

Vecinos no quieren que el taco de Los Balsos, a la altura del conocido supermercado, se clone en la Inferior cuando inicie operación en 2023 el Club PriceSmart El Poblado.



Pese a que el constructor asegura que se han hecho algunas reuniones con vecinos inmediatos, la comunidad pide más información, en especial de PriceSmart. La JAL de El Poblado gestiona una audiencia pública con la firma estadounidense, poco dispuesta a dar declaraciones.

3.600

carros y motos transitan en hora pico por la Inferior en San Michel.

250

metros de andenes en vía pública hará PriceSmart en el sector, como compensación urbanística.



Escanee el código QR para leer este texto completo, en: vivirenelpoblado.com



Alexander Barajas

Con documentación en regla y licencia urbanística expedida en 2021 por la Curaduría Urbana Segunda de Medellín, iniciaron en febrero las obras del que será el segundo almacén de la cadena estadounidense PriceSmart en la ciudad, luego del que ya funciona con éxito (y algunos problemas de movilidad) en el sector de Las Américas.

Antes de que la constructora Arquitectura & Concreto empezara a mover 100 mil metros cúbicos de montaña y a talar (reponiendo y compensando) 33 árboles que existían en ese lote aledaño a la quebrada Aguacatala sobre la Inferior, ya se escuchaban quejas de vecinos y usuarios de esa vía, la cual también sirve a Envigado y es usada por vehículos de servicio público (Ruta Hotelera).

“Si con La Vaquita tenemos esos tacos en Los Balsos, cómo será por aquí con un PriceSmart, que mueve mucho más carros, de afiliados que vienen de toda la ciudad”, expresó Marco Fidel

¿CASI 900 CARROS MÁS?

Junto al futuro PriceSmart, la constructora Arquitectura & Concreto adelanta su proyecto Saint Michel, con tres torres que sumarán 261 apartamentos. Está casi lista una torre; otra, en construcción y una más, en ventas. Las dos primeras (175 apartamentos) se entregarán completamente el primer semestre de 2024. PriceSmart, en el segundo semestre de 2023, con 283 parqueaderos para carros y 51 de motos. “Preocupa esa nueva carga para la Inferior”.

Cuervo, vecino de la obra. Mauricio Faciolince, otro habitante preocupado por este desarrollo y muy activo al respecto en redes sociales, va más allá.

“No tenemos un problema con PriceSmart. Lo que pasa es que ahondaría la in-movilidad que existe en estas 15 manzanas por falta de bahías de aproximación y vías de servicio, como lo vivimos ya con otros negocios que no generan tanto tráfico. Como deben hacer un giro a la izquierda o derecha y no hay esas bahías, un carro tiene que parar para hacer la maniobra, se forma una fila y el taco, como vemos en La Vaquita hoy, pero no es el único caso”.

Agregó una lista de al menos seis ne-

gocios sobre la Inferior en San Michel-San Lucas que ralentizan la marcha, sumado al semáforo con la loma del Campestre. “Es un atracadero por el flujo lento. Estamos seguros de que todos esos generadores de tráfico, malls y supermercados cumplen con los requisitos, inclusive sus PMT (planes de manejo de tránsito), pero no funcionan. Está demostrado”.

José Fernando Álvarez, de la Mesa Ambiental de la Comuna 14, pide que “se aplique el principio de precaución, deteniendo las obras al menos hasta que PriceSmart nos resuelva las dudas”. La constructora, que ha levantado otros tres proyectos contiguos, muestra avales de Planeación y Movilidad, pero no puede responder por la operación futura del almacén.

Pese a que lo intentamos desde hace tres meses, PriceSmart no nos concedió entrevista a *Vivir en El Poblado*. Sin embargo, conocimos detalles de cómo sería su promesa de funcionamiento en El Poblado por una presentación que entregó a principios de este mes a un grupo de administradores de edificios cercanos; documento que compartimos en nuestra versión web de esta noticia.

OLSOAL08@GMAIL.COM

Carne de Estados Unidos: un placer responsable

Detrás de cada delicioso corte de res y cerdo de los Estados Unidos, hay una cadena productiva justa, eficiente y comprometida con el bienestar animal, las familias productoras, los comercializadores y sus fieles consumidores alrededor del mundo. Si bien las carnes de res y de cerdo producidas en los Estados Unidos son fruto de altos criterios de eficiencia, calidad y sostenibilidad integral, también son las preferidas en más de 130 países por otros atributos como su sabor, textura, valor nutricional y buena relación costo-beneficio.

Está demostrado que las dietas con un balance en proteínas no tienen efectos negativos en la salud, como daño renal o pérdida de la masa ósea.

Los productores de res y cerdo se dedican a asegurar la calidad, el alto bienestar animal y la sostenibilidad en la producción de carne en

EE.UU. logrando hacer **MÁS con MENOS recursos.**

Hoy los productores de res crían **36%** menos ganado para producir la misma cantidad de carne que en **1970**

así como contribuir a mejorar la calidad de los cuerpos de agua circundantes a través de prácticas agrícolas;

Algunos cortes magros, como el **LOMO DE CERDO** contienen solo **2,98** gramos de grasa comparado con los **3,03** gramos de grasa de una pechuga de pollo sin piel.

La carne es una fuente importante de nutrientes esenciales como: **Proteínas, Hierro, Zinc, Vitamina del complejo B, Iboflavina, Fósforo** entre otros.

atribuye en gases de efecto invernadero (GEI). Al ser parte de un ciclo natural (el llamado ciclo del carbono biogénico, que del aire pasa a las plantas, de ahí a los animales que las comen y de éstos vuelve a la atmósfera)

SOSTENIBILIDAD

Contrario a lo que se cree **más del 90%** de las granjas y ranchos productores de carne de res son propiedad de familias y el tamaño de sus hatos es de 40 cabezas en promedio

Entre 1960 y 2015 Los criadores de cerdos redujeron su uso de **TIERRA** un **75%**, **AGUA** un **25%** y **ENERGÍA** un **7%** respectivamente

reducir las emisiones de GEI en un **40%** con respecto a la línea de base de 2015.

Carne congelada, también exquisita

Casi toda la carne de Estados Unidos llega al mundo gracias a que se congela para su transporte y distribución seguras, aunque también se exporta algo de carne sin congelar; ambas son de muy buena calidad comprobada.

La carne congelada, contrario a lo que algunos piensan, no es carne de menor calidad (vieja, seca o barata). Es carne muy fresca, congelada con la más moderna tecnología para garantizar su inocuidad y preservar su calidad, lo que puede comprobarse al momento de disfrutarla en la mesa. Para descongelarla no hace falta microondas, ponerla bajo un chorro de agua o sumergirla en agua caliente. Basta pasarla del congelador al refrigerador un día antes de su cocción y consumo. Así mantendrá su suavidad y jugosidad.



CONOCE AQUÍ DÓNDE COMPRAR CARNE DE LOS EEUU EN TU CIUDAD.

CONGELACIÓN

LA CONGELACIÓN convierte los jugos de la carne de estado líquido a estado sólido

Impidiendo así que se desarrollen bacterias.

PARA QUE LA CARNE NO PIERDA JUGOSIDAD y mantenga intactas sus propiedades debe descongelarse lentamente

pasando del congelador al refrigerador 1 día antes de su consumo.

LA CARNE es lo último que debemos poner en el carrito de compras y lo primero que debemos guardar al llegar a casa.

LA BUENA CONGELACIÓN aumenta la vida útil de la carne sin que esto afecte sus propiedades nutritivas.





TARDES MÁGICAS
EN OVIEDO
¡Diversión
para los más pequeños!

Todos los sábados y domingos del mes
3:00 p.m. a 5:00 p.m.
Frente a **NAF NAF**

Diferentes actividades para **disfrutar y aprender** jugando. Comunícate para conocer la programación

¡Contacto!
300 379 48 88

Grase una vez eventos | Oviedo



REBOTA
con nosotros

MARTES Y JUEVES **6:30 p.m.**
LUNES Y MIÉRCOLES **8:30 a.m.**

*Clase de rebote con costo y previa inscripción. (Incluye botas)

¡Contacto!
310 412 01 69

el bosque | MED CLUB DE REBOCE | Oviedo

Opinión / Etcétera

Los funerales de la otra Mamá Grande



POR:
Adriana Mejía



Diez días estuvo el féretro en el asador antes de que el cuerpo de la difunta –mareado como una perdiz– lograra descansar en paz. Y sin libretro.

A lo que vinimos, entonces. Ahora sí.

Ahora que el planeta ha recobrado el equilibrio; ahora que han vuelto el pobre a su pobreza y el rico a su riqueza; ahora que han retomado posesión de sus estados quienes los representaron en la más espléndida ocasión funeraria que haya registrado la humanidad; ahora que muchos han comprendido que sin el ícono pop de las últimas décadas se respiran nuevos aires, es la hora de recostar un taburete a la pared y contar los pormenores de esta conmoción; antes de que lleguen los historiadores. (Adaptación libre de un párrafo de *Los funerales de la Mamá Grande* (1962), cuento de García Márquez en aquellos años luminosos en los que todavía no hacía parte de los poderosos).

Igual a como sucedió con la original, con la otra tampoco se contemplaba la posibilidad de que fuera mortal. Hasta el último suspiro, las dos ejercieron el poder omnívoto adjudicado por herencia, las dos fueron imágenes de marca de sus mundos, las dos encarnaron el realismo mágico de sus respectivas épocas. Con muchas cosas en común: entronizadas veinteañeras; muertas nonagenarias, en el mes de septiembre, en olor de eternidad;

despedidas –con sesenta años de diferencia– en patéticos ceremoniales...

De María del Rosario Castañeda y Montero, la Mamá Grande original, que había sido el centro de gravedad de Macondo, como sus padres y los de sus padres, en una hegemonía contada por siglos, no se conocía el valor real de su patrimonio. Corría la voz, sí, de que era dueña de las aguas corrientes y estancadas, llovidas y por llover, de los caminos vecinales, los postes del telégrafo, los años bisiestos, la riqueza del subsuelo, las aguas territoriales, los colores de la bandera, la soberanía nacional, los artículos de prohibida importación, las relaciones amorosas... (El parecido es mera premonición).

De Isabel Alejandra María Windsor, la otra Mamá Grande, centro de gravedad del que fuera imperio inglés, como sus antepasados y los de estos, por cientos de años, calcula el *The Sunday Times* una fortuna de 500 millones de euros. Sin contar la Torre de Londres, Regent Street, una colonia de murciélagos, los cisnes del Támesis, las abejas del reino, dos jaguares negros, las minas de oro de Escocia, un equipo de caballos de carreras, una colección nacional de moras, la placa continental de la isla, los delfines e, incluso, el fondo del mar. (Pobre viejecita sin nadita que comer, diría Rafael Pombo).

En todo caso –anécdotas y cotilleos aparte–, con el fin de los setenta años de la era isabelina, vuelve y juega la pregunta: ¿Hasta cuándo? La monarquía –cortezanos del mundo, perdonadme– se agotó. La actual geopolítica no está para puestas en escena, besamanos, protocolos encorsetados, familias ungidas y perfectas ante las cámaras; prefabricadas e infelices tras bambalinas. La llamada sangre azul es una especie en vías de extinción. Signos de los tiempos, qué le vamos a hacer.

Ladies and gentlemen, esta fiesta se acabó. ETCÉTERA: “La Mamá Grande emitió un sonoro eructo y expiró”. La que no era cuerpo glorioso, obvio. ¡God save the queen! Lo demás es literatura...

ADRIANAMEJIA@GMAIL.COM

INFORME INSTITUCIONAL



Escuela de Gastronomía Mariano Moreno crece su oferta de ciudad

Considerada la mejor institución formativa de su tipo en Medellín, la Mariano Moreno ofrece nuevos programas en sus recién ampliadas y modernizadas instalaciones.

En el sector de San Diego, muy cerca a todo (carrera 43 No. 30-117), la **Escuela de Gastronomía Mariano Moreno** sigue creciendo en más de un sentido, impactando positivamente su entorno y nuestra ciudad metropolitana.

Abierta en el año 2009, la sede de la **Mariano Moreno** en Medellín es una de las más importantes de esta organización con presencia en Argentina, Venezuela, México, República Dominicana y Estados Unidos. En Colombia, está además en Bogotá (tres sedes), Cali y, próximamente, en Barranquilla.

Recientemente, la sede Medellín vivió una celebrada transformación arquitect-



Gracias a una inversión superior a los \$1.200 millones, la Escuela de Gastronomía Mariano Moreno duplicó su número de aulas y modernizó sus cocinas para brindar la mejor formación a sus 700 estudiantes.

tónica que impacta a primera vista, en una combinación armoniosa de naturaleza y diseño. El cambio vino acompañado de una renovación en cocinas y dotación complementaria, con equipos de vanguardia mundial como los hornos tipo Rational (se pueden operar a distancia, incluso son autolavables), entre muchos otros adelantos, únicos en la ciudad.

A estas ventajas se agrega la calidad de los docentes, entre nacionales y extranje-

ros (de sus sedes hermanas en el continente), lo que enriquece aún más la formación que allí se imparte.

A sus acreditados programas de técnico laboral en Cocina y Pastelería, y en Panadería y Pastelería, se suman dos nuevos, en Bartender y Supervisor de Restaurantes, así como el interesante complemento de formación en inglés y francés. Sin duda, los mejores ingredientes para formar los mejores cocineros.

CONTÁCTENOS

Para más información y trámites, la Escuela de Gastronomía Mariano Moreno habilitó su conmutador 6046040083, línea celular 3009124623 (Admisiones) y portal web www.ismm.edu.co

LA VOZ DEL LECTOR



LA FRONTERA, INSEGURA

La inseguridad seguiría impidiendo el disfrute del bonito parque ambiental Bosques de La Frontera, al lado de Montecasino, en el Diamante 2. Así lo afirman vecinos y visitantes que nos escribieron pidiendo que la Policía Metropolitana ubique allí un CAI. “La seguridad privada no hace absolutamente nada, por miedo a que los maten”. Hay que tener en cuenta que este espacio tiene 4 hectáreas de extensión, con senderos, plazas y mucha vegetación. “Escuchamos gritos, disparos; estamos atemorizados”.

Seguimos recibiendo inquietudes ciudadanas de todo tipo que buscan solucionar situaciones que afectan la convivencia y tranquilidad en la Comuna 14. Cuatro ejemplos.

Alexander Barajas



VERONA LOS DIVIDE

Continúan llegando quejas de vecinos del mall Verona, en la Inferior con Las Santas, quienes aseguran no soportar más el ruido, venta de licor y riñas generados en algunos negocios. Curiosamente, cuando vamos a investigar, nadie se presta para ampliar esas denuncias. Como complemento, hace poco escuchamos en una comisión del Concejo de Medellín que otros vecinos –ojalá no sean esos mismos– dijeron estar “muy molestos” con nuestras notas contra el ruido porque “les desvalorizan los apartamentos”.



CABILDO AGRADECIDO

Gratitud nos expresó el dirigente y exgobernador del cabildo Inga en Medellín, Francisco Jacanamijoy, porque, a su juicio, gracias a un informe publicado en nuestra edición 837 del pasado 18 de agosto (*Cabildos de Medellín, ¿excluidos en política pública indígena de Antioquia?*), “la Gobernación nos incluyó en la formulación de esa política pública y en otros acuerdos con comunidades indígenas”.

DEMORAS EN METROPLÚS

La hemeroteca no perdona y nos lo recordó otro lector, quien revivió una noticia publicada en enero sobre las obras del corredor Metroplús en Envigado, entre La Frontera y San Marcos. Ese mes informamos que los trabajos terminarían en agosto (como nos dijeron), pero nada; el tramo de Otraparte a La Ayurá, costado oriental, sigue sin ser dado al servicio. Consultamos con Metroplús y nos comentaron que EPM debió intervenir las redes húmedas y secas, que esos trabajos ya concluyeron y que están ahora en la adecuación de calzada y paisajismo. Dieron nueva fecha de entrega: 15 de octubre.



Aquí te escuchamos, porque contigo también vivimos El Poblado. Contáctanos, compartiendo tu teléfono de contacto: direccion@vivirenelpoblado.com.

Descuentos y sorpresas en más de 80 marcas, para nuestros Aliados VIP.



5 y 6 de octubre

Más información www.eldesoro.com.co



Registra tus facturas de estas compras, por cada \$10.000 recibirás 4 puntos.



A los 5 clientes que más registren se les entregará un bono de \$500.000

¿Sabes qué es Ser Aliado VIP? Tener muchos beneficios, descuentos y experiencias. Conoce cómo serlo en <https://eldesoro.com.co/mi-tesoro-puntos/>



Accede a nuestros servicios de cardiología por medio de tu póliza o como particular.

(604) 479 60 77 320 567 68 31

www.cardiovida.com.co Cardiovida SAS cardiovida_sas

Agenda tu cita escaneando el código QR



• Estamos ubicados en la Torre City Medica de Rionegro, Ant. - Torre 1 - Consultorio 515 •



Economía



En Antioquia, el dinamismo de la recuperación de los establecimientos de alimentos y bebidas es importante. Según la Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia, en 2021 el registro de este tipo de empresas aumentó en la región en un 39,3 %.



La gastronomía: ¿un sector en recuperación?

Todo parece indicar que los bares y restaurantes de Medellín se han recuperado después de la crisis generada por la pandemia. Pero a medida que han resuelto unos problemas, les han surgido otros. Hablamos con algunos representantes de este importante sector de la economía.

Berta Gutiérrez

Uno de los sectores más afectados en Colombia por las medidas para hacerle frente a la pandemia ocasionada por el COVID19 fue el de la gastronomía. Sin embargo, aunque aún no han alcanzado el ritmo ni las cifras prepandemia, los empresarios han ido recuperándose satisfactoriamente.

Así lo confirma Rui Pereira, dueño de la cadena de restaurantes Della Nonna: “En Medellín estamos viviendo un excelente momento. No solo estamos siendo beneficiados por el consumidor local, sino que, de una manera u otra, Medellín está de moda. Estamos recibiendo una gran cantidad de visitantes que no solo vienen a pasear, sino a

asistir a eventos empresariales, ferias y otras actividades que se están dando a cabo en la ciudad”. Según sus cálculos, “la mayoría estamos vendiendo bastante más de lo que vendíamos anteriormente”.

En el sector del entretenimiento nocturno y de los bares, la situación ha sido similar, como lo confirma Juan Pablo Valenzuela, presidente Asobares capítulo Antioquia: “Del segundo trimestre de 2021 a acá el proceso ha sido muy acelerado. Aunque hubo un 29 % de establecimientos nocturnos que cerraron durante la pandemia de manera definitiva, la reactivación permitió la apertura de nuevos sitios, que reportan ventas inclusive superiores a las de 2019”.



Federico Miranda, de Pesqueira y Marmoleo.

“HEMOS TENIDO UNA BUENA DINÁMICA EN EL CONSUMO Y EN EL TURISMO EXTRANJERO, PERO AL MISMO TIEMPO UNA INFLACIÓN QUE VIENE APORREANDO LOS MÁRGENES DE LOS NEGOCIOS”.

Un camino empedrado

Si bien las cifras actuales demuestran que los balances no están en saldo rojo, el proceso de la recuperación económica no está exento de retos y dificultades, según lo confirma Federico Miranda, otro líder del sector de la gastronomía en Medellín: “Yo creo que la reactivación económica ha traído una buena dinámica de flujo de clientes, porque la gente se animó a salir y a

gastar después de vivir lo que vivieron a raíz de las cuarentenas, además del aumento del turismo extranjero. Pero, al mismo tiempo, estamos viviendo una inflación y problemas de logística que vienen aporreando los márgenes de los negocios”.

En efecto, la industria gastronómica se encuentra en dificultades para encontrar los ingredientes de siempre y a los mismos precios, debido a la crisis mundial de los contenedores, que ha encarecido los costos de transporte y logística. Por otro lado, la inflación ha golpeado a nuestro país, al igual que al resto del mundo, con un aumento inusitado en los costos de la materia prima. Lo confirma María Elena Restrepo, del restaurante El Payés, especializado en comida española: “La reactivación sí se ha ido dando, pero no ha sido todavía al 100 %, ha sido lenta, no la esperada. Las cosas han subido demasiado de precio...”.

Para Rui Pereira hay otro problema adicional: “Y si mañana se aplica también una subida continua en el combustible, ya no solo es traer el contenedor



“LA REACTIVACIÓN SÍ SE HA IDO DANDO, PERO NO HA SIDO TODAVÍA AL 100 %. HA SIDO LENTA, NO LA ESPERADA”.

María Elena Restrepo, Restaurante El Payés.

al país, sino garantizar el transporte interno de todos los productos”. Para el sector de la gastronomía no es un tema menor: “Si bien es cierto que el concepto de los restaurantes es el servicio de alimentos y bebidas en mesa, en realidad, detrás de ello, es un negocio de logística y financiero”.

Según afirma Federico Miranda, gerente de los restaurantes Pesqueira y Marmoleo, “los insumos han aumentado hasta un 35 o 40 % en algunos de los casos, y todo eso ha aporreado a los establecimientos”. Un gran reto para el sector restaurador: “No quisiéramos que esta situación se transmita en las cartas menú, porque no podemos completamente reflejar esos incrementos en los precios de los platos. Pero también tenemos que velar porque los negocios sean viables”.

Futuro en pausa

Al igual que todos los sectores económicos del país, los empresarios de restaurantes y bares están a la expectativa frente a las reformas que tramita el Gobierno Nacional en el Congreso. ¿Cómo ven el futuro?

Rui Pereira espera que las reformas tributaria y laboral ofrezcan garantías para mantener la gran cantidad de empleos que genera el sector: “El gobierno debe generar beneficios para que los negocios se formalicen, y no todo lo contrario”. Para Federico Miranda, “el futuro es incierto”. Su preocupación deriva del alto nivel de impuestos en Colombia y la propuesta del ministerio del Trabajo de empezar a pagar las horas extras a partir de las 6 de la tarde, que aporrea los márgenes de ganancia: “Nosotros anteriormente manejábamos unas metas de una nómina alrededor de un 20 %. Ya hay negocios que manejan el 24 o el 25 % sobre las ventas, lo que se vuelve una cuarta parte del negocio”. La misma inquietud expresa



Restaurante A Puro Fuego, en El Poblado.

\$22.893

millones fue el aporte del sector gastronómico en Colombia en 2021.

30 %

ha sido el aumento de la carne en Colombia en el último año, según el DANE.

DÍA DEL TANGO

LA PAMPA

Parrilla Argentina

Vení y disfrutá de este maravilloso evento mensual, con una tertulia sobre Música, Baile, Vinos y Gastronomía.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

LAURELES PLAZA: 304 352 0880
EL POBLADO MALL INTERPLAZA: 304 681 4353
ENVIADO CC CITY PLAZA: 301 317 7420

Disfruta en **El Payés** nuestro exquisito cochinitillo segoviano, las noches flamencas y la mejor comida auténticamente española.

RESERVAS Y DOMICILIOS: 3108214275 - 3105196156

El Payés
AUTÉNTICA COMIDA ESPAÑOLA

Abrimos de lunes a domingo. Visítanos en la Calle 10A # 37-41 El Poblado

A TEÑIR
MUEBLES DE CUERO

TEÑIMOS Y REPARAMOS MUEBLES DE CUERO

312 726 1874 / 302 844 1685 Barrio Manila
Cra 43F N° 11-44
felixmueblesdecuero@hotmail.com www.ateñir.com

DIRECCION@VIVIRENELPOBLADO.COM

De tradición

Los sabores de la Ciudad Madre

Del 29 de septiembre al 2 de octubre, Santa Fe de Antioquia vive el Candela Festival, un evento para probar lo mejor de la gastronomía de este municipio.



Juan Pablo Tettay De Fex

Atamarindo, candela y tamal agrio saben las calles de Santa Fe de Antioquia. Preparaciones que van más allá de la bandeja paisa, de la pizza y la hamburguesa que tanto gustan a los turistas. Las cocinas de este municipio colonial están llenas de ingredientes y preparaciones tradicionales que se pierden en el afán de los viajeros por una comida rápida y conocida.

Con la idea de visibilizar estas delicias y a quienes la preparan nace el Candela Festival, un festival gastronómico que, del 29 de septiembre al 2 de octubre, busca, por un lado, mostrar a los visitantes y locales que Santa Fe de Antioquia tiene una amplia tradición gastronómica que vale la pena visibilizar; y por otro, mostrar la rica oferta de restaurantes que se encuentran no solo en el casco histórico, sino en otros barrios de la Ciudad Madre.

Conozca la historia de dos matronas, portadoras de tradición, que deleitarán con sus productos este fin de semana.

EDITOR@VIVIRCONSAZON.COM



TAMALES DOÑA MIRA

María Isabel Villa salvaguarda una receta que es única en Antioquia. El tamal santafereño, también conocido como tamal agrio, tiene un secreto en su masa: "Se hace con naranja agria y con chicharrón molido", explica María Isabel, tercera generación dedicada a la producción y comercialización de este típico plato. Ella carga con el legado que dejó su madre, Argemira Cano González, quien murió hace cinco años. Entendiendo la importancia de que la receta perdurara en el tiempo, María Isabel se volcó de lleno al negocio familiar, en el que antes trabajaba solamente los fines de semana.

Argemira, doña Mira, como la conocían, aprendió desde muy pequeña a cocinar. Cuenta su hija que ella, que nació en el campo, tuvo que migrar a la cabecera municipal de Santa Fe de Antioquia por culpa de la violencia. Allí fue criada por su abuela y una tía que tenían en el marco del parque principal un hotel y un restaurante. "Allá mi mamá aprendió todo lo que sabía de cocina". Y una de las recetas que nunca olvidó, fue la de los tamales. Con el pasar del

tiempo, Mira tuvo que empezar a trabajar y encontró en la cocina su mejor sustento. Se hizo conocida por los tamales, hechos con la receta tradicional de este pueblo ubicado en las riberas del río Cauca. Pero no era lo único que vendía: los fines de semana recorría el parque principal cargando pasteles y papas rellenas. María Isabel creció viendo a su mamá cocinar. Y, casi sin pensarlo, se aprendió de memoria la receta que hoy sigue dándole su sustento. Mientras estudiaba, los fines de semana le ayudaba a doña Mira a cocinar. Luego, empezó a trabajar en el sector financiero, pero no dejó de cocinar junto a su mamá. Fue por ello que cuando Mira murió, pensó que ella era quien tenía que continuar el legado. Al principio, intercalaba el trabajo con la cocina, pero, poco a poco, la demanda de tamales fue tal que tuvo que renunciar y dedicarse a Tamales Doña Mira de tiempo completo. Hoy su papá es su mano derecha, y su hija, que es enfermera, le ayuda cuando no está trabajando.



Además de los tamales de Doña Mira, el Candela Festival tiene programación académica durante todo el fin de semana. Consúltela en @candelafestivalgastronomico en Instagram.

TAMARINDO JEYFER

Mary Luz Correa fue siempre muy rebelde. La única forma que su madre tenía para controlarla era teniéndola a su lado. Así fue como aprendió a procesar, transformar y comercializar pulpa de tamarindo. "Heredé de mi madre el oficio de pulpera", dice hoy con orgullo. Y a su vez, su mamá había aprendido de su abuela. Sin embargo, hubo un momento de su vida en el que Mary Luz no quería ser pulpera, no quería vender sus productos en los buses o en el pueblo. Por eso decidió estudiar, y después de trabajar como auxiliar administrativa entendió que su misión era preservar el legado de su madre y su abuela. Hoy es también guardiana de la semilla de tamarindo: "El árbol está en vía de extinción en la subregión -explica-. Cada vez que van a hacer una finca o una parcelación, lo primero que tumban son los tamarindos". Esta fruta, que es originaria de África, encontró en los suelos de Santa Fe de Antioquia un ecosistema ideal. "Es bosque seco tropical, pero la cercanía a fuentes hídricas hace que el fruto sea más grande y carnoso".

Mary Luz no solo produce pulpas, ha innovado con productos como salsas para carnes, para helados y concentrados para sodas saborizadas. Comparte su conocimiento sin egoísmo, pensando siempre en que mientras más personas transformen el tamarindo, más se conservará el cultivo. "En Santa Fe de Antioquia somos 200 familias las que trabajamos en esta industria", explica. Y le preocupa que cada vez es más difícil encontrar frutas y, por ello, cada vez el bulto es más caro. "Hay un desinterés por la preservación del tamarindo y otros árboles frutales de la zona". Mary Luz ha tocado las puertas de diferentes entes públicos y privados para que creen proyectos y programas que permitan, precisamente, la conservación de un fruto que es esencial para la economía y la gastronomía del municipio.

Hoy, los tamarindos de Mary Luz son reconocidos como unos de los mejores de Santa Fe de Antioquia. Ella lleva la tradición con mucho orgullo. "Trabajo por ser siempre la mejor y sobresalir con lo que hago", dice. Y, desde ya, se asegura de que sus hijas continúen con su legado pues les ha enseñado todo lo que viene con el oficio.



Deguste los tamarindos de Mary Luz y la oferta gastronómica de diversos restaurantes de Santa Fe de Antioquia. Estos ofrecerán pequeñas porciones para que arme su menú de degustación.



Opinión / Cinco copas

Adiós, verano 2022. ¡Y gracias!

Mi álbum de recuerdos se arma con merlot, amatriciana, muchos sabores toscanos, un momento inspirador en Polonia, un helado de mundial y varios más. Espero que queden antojados.



Por Juan Felipe Quintero A.

Este año no voy con el álbum Panini del Mundial, me ofusca acordarme de que nos eliminaron; así que decidí por primera vez desde 1982 dejar esa bonita goma a un lado, tal vez posponerla hasta 2026...

Mi lado coleccionista, que expreso con casi 300 corchos de buenos vinos que me he tomado en momentos especiales y con personas queridas, entonces lo decidí volcar hacia ratos memorables de buena mesa vividos en el verano europeo que acaba de terminar. Esos no me decepcionan, a excepción del café que me tomé a media cuadra de la Fontana de Trevi y que, por andar deslumbrado y de afán para seguir admirando la obra de Salví, Pannini y Galilei, dejé que me arrancaran 8 euros.

Pero pasando a la colección, elijo el bisté a la Fiorentina que comí en Siena, Italia. Famoso en el mundo, este corte proviene de la raza Chianina, de la Toscana, y su sabor es tal que solo requiere sal y pimienta. Sale grueso, de unos tres dedos, y fue fantástico con pasta *cacio e pepe* -queso y pimienta- y un vino Chianti.

Fue un rato fascinante, del tamaño del vivido en París, en un restaurante cerca del Sena, con su entrecote y un rosado de la Provence, origen que marca tendencia por sus vinos pálidos y de coloridos aromas y sabores, o las costillas de aquel buen lugar en Cracovia, que acompañé con medio litro de cerveza local. Allí no llegué guiado por Internet; fue su dueño, un polaco muy mayor, quien ante la falta de tráfico en sus mesas salió a la calle Floriańska a cautivar comensales. La magia del discurso tuvo efecto en solo diez minutos: todo lleno y todos muy satisfechos.

Del verano también tengo huellas de Burdeos. Allí nunca pude almorzar, por llegar por fuera del horario. Y si dicen no es no y no lo reprocho: como no todo es trabajar, cierran la cocina de 2 a 7 p.m. y sin recordamiento. Así que me desembalé con quesos, jamones, panes y mermeladas. Y si el polaco de Floriańska fue amable, ni les digo la hospitalidad de Pierre Chatin, quien me guió por sus viñedos en Graves y sus vinos de Château de Respide, conocidos desde 1630 y exponentes de esa prestigiosa ecuación: 40 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon y 20 % Petit Verdot. ¿Brindar frente a un castillo y entre viñedos? ¡No tiene porcentaje!

Añado un descubrimiento que amplió mis fronteras de la pizza, de la que soy fanático. Por lo mismo, me dedicaré además a la pinsa, después de haberla probado en carbonara y en diávola. Pinsa es romana, es ovalada, es más crujiente, es fantástica.

De cierre, les propongo como antojo pasta con amatriciana, preparada con careta de cerdo, tomate y queso; y también confieso un recordamiento: fui en San Gimignano, de 7 mil habitantes, a la Gelateria Dondoli, campeona mundial por tres años, pero en vez de pedir higo, tuve que haber elegido su helado Champelmo, de toronja y vino espumante. Por un error así, toca repetir el viaje.

Por todos estos momentos, por las personas que conocí y que abracé en el camino, por la forma como disfruté y me antojé, por los sabores que descubrí, por las pasiones que atestigüé, gracias verano 2022. Nunca te voy a olvidar.

LOSVINOSDEQUINTERO@GMAIL.COM

En la semana de receso
aprovecha nuestro

2x1

en la Hostería Los Farallones



Si eres categoría **A** o **B** compras una noche
y te damos la segunda sin costo.

Si eres categoría **C** o **No afiliado** obtendrás un
descuento del **20%** en la segunda noche.

TARIFAS:
Categoría A \$94.600/ B \$109.300/C \$139.500
No Afiliado \$162.500 /Alianza \$151.000

*Válido hasta el 31 de octubre. No aplica para domingos de puente.

Informes: (604) **444 71 10**
317 402 97 00

Tarifas por persona expresada en pesos colombianos. Cupos sujetos a disponibilidad. Tarifa sujeta a cambio sin previo aviso. Tarifa sujeta a disponibilidad de cupo al momento exacto de la compra. Aplica condiciones y restricciones, consúltalas en viajes.comfenalcoantioquia.com.co. Estamos comprometidos con la prevención de la explotación y el abuso de menores de edad, de acuerdo con la ley 1336 de 2009. Contribuimos a la conservación y preservación del medio ambiente, patrimonio natural, sociocultural y económico. RNT 1913.

Comfenalco
Antioquia

Voluntario Superhabilitado

Patrimonio



Daniel, hijo de Hernán Álvarez, uno de los fundadores de Berlín 1930. Con su padre, guía los ritmos del bar.

¿Nos vemos en Berlín!

Hay un lugar icónico en Medellín. ¿Cómo ha logrado permanecer tan vivo desde 1992? Intentamos averiguarlo.

Beatriz Mesa Mejía

Se abrió el 15 de agosto de 1992. Un día en el que había toque de queda. Se abrió en una ciudad que estaba sitiada por la violencia del narcotráfico. Había toque de queda y se llenó. Eso cuenta Daniel Álvarez, mientras suena la música en Berlín 1930.

“Nos vemos en Berlín”, esta frase dicha una, otra y otra vez, resulta ser una cita impostergable. Daniel es hijo de Hernán Álvarez, el médico, el pesebrista, el buen conversador que hace treinta años con su socio de ese entonces, David Ramírez, fundó un lugar en cuyos ecos resuenan las más diversas voces. Suena Pink Floyd, suena Queen, suena Supertramp, suena Sting; suenan Soda Stereo y Bajo Tierra. Suena sin discreción el taco que da en la bola en una de las dos mesas de billar. Suenan los vasos al chocar para un amoroso brindis. Y alguien recuerda el sonido del piano interpretado por los maestros Teresita Gómez o Sergio Acevedo. Y la voz de Elkin Ramírez, de Kraken, tan potente como era, o de Nito Mestre, el argentino de Sui Generis.

Berlín tiene su hechizo. Hernán Álvarez va casi todos los días. ¿Por qué? Por los amigos, por la conversación, porque es su lugar, por su magia. Recuerda que

cuando inauguraron, la 10, en El Poblado, era solitaria, muy serena. Nada que ver con la algarabía de hoy. Este es uno de los pocos lugares que no ha cambiado desde esos años noventa, con su aire de casa antigua, gran patio, terraza, pisos de baldosas rojas, paredes pintadas de azul y naranja que dejan ver las huellas del tiempo, y una serie de reproducciones y pinturas que cuelgan, algunas recordando el origen del nombre, los años treinta en Europa, vitales, llenos de arte y luz. La cabina de teléfono, su iluminación rojiza, sus lámparas, sus instrumentos musicales y los viejos objetos, lo identifican, así como su amplio bar con una barra muy generosa.

Berlín 1930 invita a una conversación sin punto final, a seguir el ritmo de las músicas que suenan allí y que identifican a tres generaciones, esas de los años 80 y 90 del siglo pasado, y las más jóvenes del siglo XXI. Daniel, quien es comunicador y músico, asegura que uno de los secretos ha sido que a lo largo de los años al bar lo han acompañado “barras” cómplices y “colectivos” que ayudan en la programación de los conciertos y toques; en la presentación de un libro, de un espectáculo de circo, de un performance o de una exposición.

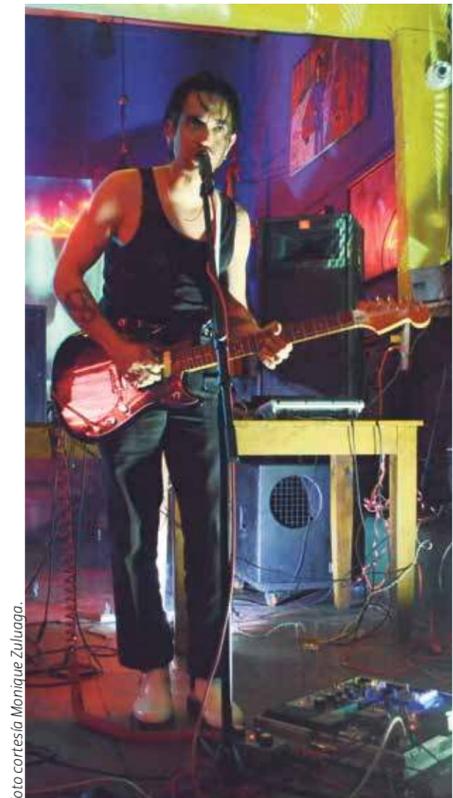


Foto cortesía Monique Zuluaga.

El solista de *No hay Juventud*, en el concierto del pasado 8 de septiembre, en Berlín.

Lo define, por tanto, como un centro cultural. Ahora, gravita el colectivo Laboratorio Veta, que ayuda con su agenda. Además, se tiene un estudio de grabación que promete, porque si bien el bar conserva su esencia en su música, decoración y atención, se reinventa de manera permanente.

Hernán enfatiza en que Berlín ha sido un lugar para los amigos. En sus inicios, Alberto Sierra, fundador de la Galería de La Oficina; el empresario Horacio Jaramillo, quien le dio vida al inolvidable restaurante La Bella Época; artistas como Hugo Zapata, Adolfo Bernal y el mellizo Ortiz, entre muchos otros, le dieron su bendición, así como hoy se le dan nuevos artistas plásticos, músicos, escritores, diseñadores, entre otros. Hay quienes estrenan su cédula de ciudadanía allí.

Si bien la pandemia los aporreó, la energía ha vuelto. Este 8 de septiembre se hizo un concierto importante, pues fue el primero después del encierro, estuvieron *Ojo de Cóndor*, banda de la que hace parte Daniel, y *No hay juven-*

tud. Se abrió de nuevo el restaurante, a cargo del chef Sebastián Tobón; volvieron las ferias, y en el parqueadero continúa el café manejado por Fernando Sierra, quien, por cierto, ha acompañado al bar desde sus primeras épocas. Él también ayudó a armar esta historia al calor de uno de sus deliciosos americanos.

Hernán define a Berlín como un pub que evoluciona sin olvidar el pasado. Un espacio muy libre. Un escenario en el que se puede compartir al ritmo del rock clásico y el pop, con algunas notas de mambo, salsa, tango, rap y electrónica, que llegan de una completa discoteca construida a lo largo de estos años. Vinilos y CD comparten, tal como lo hacen las distintas generaciones que allí se citan. Tal vez alguien prefiera jugar parques, ajedrez o ping pong. O en las tardes, disfrutar de la lectura en ese patio al que le da frescor un curazao que ha crecido con el bar. “Nos vemos en Berlín”.

15

de agosto de 1992, fecha de inauguración de Berlín 1930.

UNO DE LOS SECRETOS HA SIDO QUE A LO LARGO DE LOS AÑOS AL BAR LO HAN ACOMPAÑADO “BARRAS” CÓMPlices Y “COLECTIVOS” QUE AYUDAN EN LA PROGRAMACIÓN DE LOS CONCIERTOS Y TOQUES.

INFORME INSTITUCIONAL

CENTRO COMERCIAL
SANDIEGO
EL LÍDER



50 años, 50 horas

Sandiego tendrá la promoción más grande de un centro comercial en la historia de Colombia

El próximo 30 de septiembre se le dará apertura a las 50 HORAS SANDIEGO, un evento en el que el centro comercial tendrá abiertas sus puertas por tres días, para darle a su público eventos, conciertos, grandes premios y descuentos que valen oro. Su primera versión fueron 30 horas Sandiego y este año, para celebrar los 50 años del primer centro comercial de Colombia, serán 50 HORAS SANDIEGO.

Esta celebración es de todos, porque hace parte de nuestro orgullo paisa. Durante las 50 HORAS, además de los descuentos que solo se verán en Sandiego desde el 30 de septiembre al 2 de octubre, las personas que compren ese fin de semana podrán participar por un Volkswagen Gol 2022, un crucero por Europa para dos personas o uno de los 50 premios inmediatos.

Así que ya saben: prográmense este fin de semana para disfrutar con sus familiares y amigos.

En portada

Un autorretrato de Diego Díaz

En nuestra portada, una instalación realizada en 2021 por el artista Diego Díaz, maestro en Artes Plásticas de la U de A.

Carlos Arturo Fernández

Durante muchísimo tiempo las obras de arte no tenían título; bastaba con el reconocimiento del tema que presentaban, a veces reforzado por el contexto en el cual se desarrollaba la obra. Los títulos aparecieron tardíamente, cuando los artistas empezaron a crear obras que no correspondían a un encargo previo, sino que buscaban la manifestación de su propia manera de entender el arte y la realidad: sin un contexto que le permitiera ubicar, por ejemplo, el tema histórico representado o el interés que lo había llevado a pintar un objeto, el artista empezó a recurrir a un título que lo aclarara.

De manera genérica podría decirse que ello ocurrió hacia la segunda mitad del siglo XVIII. Y entonces, los museos y los estudios de historia del arte, que se desarrollan en esa misma época, empezaron a nombrar las obras del pasado como un recurso indispensable para que el público, que de forma cada vez más masiva se aproximaba a las obras, pudiera identificarlas.

En todo caso, muchos de esos títulos eran una mera descripción obvia de lo que aparecía en la obra. Por eso, en el marco de las Vanguardias artísticas del siglo XX se pensó con frecuencia que eran inútiles e incluso perjudiciales, porque contaminaban la experiencia visual de la obra con elementos literarios o anecdóticos que se consideraban irrelevantes. Y el arte de entonces se inundó con obras sin título, como una afirmación de los valores formales propios de las artes visuales. Por ejemplo, un artista como Pablo Picasso nunca les puso título a sus decenas de miles de obras, salvo en algún caso excepcional.

Sin embargo, la crisis de las Vanguardias en la segunda mitad del siglo XX llevó a muchos artistas a redescubrir que, más allá de las puras formas plásticas, es posible enriquecer el sentido de las obras cuando se contaminan de palabras; y, por supuesto, el título puede jugar aquí un papel clave.

Después de una larga dedicación a un dibujo de asombrosa perfección formal, Diego Díaz (El



Santuario, Antioquia, 1986), en las series “Leve” y “Carne” despliega lienzos preparados al óleo con los que, literalmente, dibuja en el espacio. Aunque sería necesario agregar que también dibuja en el tiempo porque rompe con la directa referencia temática y establece diálogos intensos con la historia del arte, diálogos en los cuales el título es fundamental.

“Autorretrato Carne” impacta de inmediato por su ubicación espacial. La tela, que cuelga y gira libremente, se nos impone contra el fondo oscuro del muro, y el contraste nos revela en ella las variaciones del color de la piel humana. Pero, a través del título, el artista nos incita a ir más allá del simple objeto. La obra se afirma como un autorretrato y el sentido da un salto cualitativo porque es entonces cuando descubrimos que Diego Díaz está dibujando en el tiempo.

Las figuras desolladas tienen una larga tradición en el arte, relacionadas con el mito de Marcias despellejado por Apolo, y con la tradición del martirio de san Bartolomé. Pero esta piel que cuelga hace pensar, sobre todo, en el “Buey desollado” de Rembrandt y en las variaciones que ha inspirado.

Pero no es un problema de formas sino de significado. Porque el desollado es el propio artista que, de manera contundente, afirma que el arte es, en el fondo, ese desgarramiento doloroso donde se expone a sí mismo: un autorretrato que nos obliga a pensar en el sentido profundo de la creación artística.

CARLOS.FERNANDEZ@UDEA.EDU.CO

Opinión

Todos digamos mor

POR:
Perla Toro
Castaño



Está claro que las marcas debemos escuchar a los usuarios y hablar con ellos en su lenguaje. Pero ¿qué pasa con la belleza y la poesía cuando todos hablamos igual?

Voy rumbo al Jardín Botánico, en Metro, claro está. Llego a la estación Universidad, miro las cajas rojas del Parque Explora, una de mis más queridas casas; también me deleito con la hermosura de mi Alma Mater, la Universidad de Antioquia, y sueño con la grandeza del Universo mientras miro el hermoso domo del Planetario de Medellín que, desde la altura, percibo como un templo. Siento que estos cuatro lugares, que a su vez son marcas, me inspiran, son belleza y poesía, no solo por sus paisajes, también por las historias que desde ellos se cuentan.

Avanzo unos cuantos pasos más y me encuentro con una valla que dice: “Mor” y algo más. Es un *call to action* que invita a usar un programa de ciudad. Sonríe, mientras me remonto a una reciente reunión de oficina en la que fui tildada de “adultocéntrica, anticuada y clasista”, por lanzar una reflexión alrededor del uso de las mismas palabras en todas las campañas. Los *copy*, esas frases que usamos para atraer decían, entre otras palabras, “mor” y, claro está que, tras compartir mi homilía, caí derrotada en batalla. Perdí y la campaña hoy recorre las calles.

Con los pies en la tierra

¿La Tierra para quién?

Si las acciones políticas y los patrones actuales de desarrollo continúan la tendencia de los últimos cuarenta años, aumentará la desigualdad y el cambio climático se saldrá de las manos.

El viernes 23 de septiembre se hicieron protestas contra el cambio climático en todo el mundo. Solo en Alemania, donde estoy por unos meses, hubo 270 manifestaciones. Yo estuve en la marcha de Bremen. Allí vi a una niña de unos diez años que llevaba una pancarta con un dibujo de Timón, el suricato de El Rey León (amigo de Pumba, el jabalí), y una frase que decía *Hakuna Matata leider nicht* (*Hakuna Matata*, desgraciadamente no). En la película, Pumba le dice a un confundido Simba que esto quiere decir “No te angusties” (la expresión es real, viene del suajili: *Hakuna*, no hay; *Matata*, dificultades, problemas). Luego, para complementar la explicación, Timón y Pumba entonan la canción que dice por ahí: “Sin preocuparse es como hay que vivir”. Pues, bien, esta niña alemana dice con su pancarta que lamentablemente sí es necesario preocuparse, que la crisis climática es un problema que le causa angustias.

Recientemente se publicó el libro *Earth for All: a guide of survival for humanity*, producto de una iniciativa que puede ser consultada aquí: www.earth4all.life. En ella, las ideas de una Comisión de Economía Transformacional encargada de explorar nuevos paradigmas económicos fueron modeladas usando herramientas de la dinámica de sistemas para generar escenarios posibles de desarrollo para la humanidad. El escenario en el que las acciones políticas y los patrones actuales de desarrollo continúan la tendencia de los últimos cuarenta años muestra que aumentará la desigualdad, el cambio climático se saldrá de las manos y aumentarán la desconfianza y las tensiones sociales, entre otros datos preocupantes.

Tú quienes me conocen saben que en la cotidianidad uso y encuentro bastante cariño en expresiones como “mor, bebé, reina, mami, papi, nea, cuchito y parece”. Son esas mismas personas quienes saben que, cuando estoy en un proceso creativo, soy cositera con las palabras, que me gusta buscar etimologías y que le doy varias vueltas a una idea buscando su belleza, sentido y sonoridad. Por eso me asombra que hoy, para encontrar innovación en una campaña publicitaria, en una valla o en un volante, todos recurramos a la palabra “mor”, esa derivación de amor que ha hecho populares y hasta objeto del deseo a algunos antioqueños.

Sé que a los usuarios hay que escucharlos, es clase de mercadeo nivel cero. También que tenemos una audiencia, lo he repetido en varias aulas de clase; pero, me pregunto, ¿quiere decir esto que todas las marcas hablemos igual? Le tengo alergia a los uniformes, tanto a los que se lucen como a los que se llevan en la mente.

Los estudios de mercado nos invitan a escuchar, a comprender ideas e intentar ponernos en los pies de las personas para proponer nuevos sentidos, creaciones de narrativas que transformen, enseñen y, claro está, que vendan. No nos invitan ni nos exigen que hablemos de la misma forma que nuestras audiencias, aunque a veces funcione. Si fuera así, nunca nos hubiéramos encontrado con conexiones tan inspiradoras como: “Divertirse tiene su ciencia” y “El riesgo es que te quieras quedar”, o tan recordadas como: “Un día chocolate sol”, “Con mis Gudiz soy feliz” o “El amigo fiel”. Podríamos seguir.

¿Qué tal si escuchamos a nuestros públicos al mismo tiempo que evocamos nuestra fuerza creativa? Lo mismo que ocurre con “mor”, le pasó a “parece” y hoy pocos usan esta derivación del parlache que ya es considerada léxico de adulto contemporáneo. Mor, si fuera porque mor nos hace ganar, tendríamos un libro mor, con recetas y fórmulas para triunfar, mor.

Al salir del Metro, recibí otro mensaje, esta vez SMS, donde, sorpresivamente, me decían: “Mor, te invitamos a leer”. ¡Qué suerte, mor!, pensaba mientras lo eliminaba con algo de sevicia.

DIRECCION@VIVIRENELPOBLADO.COM

POR:
Alejandro
Alvarez



Por otro lado, el escenario denominado *Giant Leap* (salto de gigante) surge como una posible vía de salvación de la humanidad (aunque no libre de retos) mediante cinco cambios extraordinarios: i) acabar con la pobreza, ii) reducir la desigualdad extrema, iii) empoderar a las mujeres, iv) transformar el sistema alimentario y v) pasar a la implementación de energías más limpias.

Las recomendaciones que se dan son retadoras. Se invita a que los países de rentas altas cancelen la deuda de los países de rentas bajas; a que en cualquier país el 10 % más rico posea menos del 40 % de la renta nacional; a que todas las corporaciones y organismos públicos logren la igualdad de género en los puestos de liderazgo; a que, para 2030, se dé una transición del 50 % de la tierra cultivable hacia la agricultura regenerativa y sostenible; y a que se eliminen y rediseñen inmediatamente los sistemas de energía basados en fósiles. Este llamado muy probablemente será catalogado como poco realista por algunas personas. Pero menos realista es pensar que por el camino actual mejorarán las cosas. Las acciones que hay que emprender son difíciles, pero son necesarias y, además, son posibles.

Hay que intentarlo. No es tolerable un modelo de desarrollo que desde la niñez genere angustia y preocupación, incluso en los países más ricos. La Tierra debe ser para todas las personas que hoy la habitamos y las que vendrán mañana. Demos ese gran salto: así, quizás, algún día el *Hakuna Matata* no sonará tan descabellado.

ALEJOAL387@GMAIL.COM

Agenda

Desde septiembre 29

Envía la información de tus eventos a adriana.cooper@vivirelpoblado.com
Encuentra más programación en nuestra agenda digital.



POESÍA

Leer Estaba en llamas cuando me acosté

Juan Mosquera, periodista y escritor, presenta un libro que reúne "textos dispersos como migas de pan". Tristeza, amor o asombro aparecen en sus páginas.

Es posible adquirirlo en: la página web de Sílabas Editores <https://silaba.com.co/libro/estaba-en-llamas-cuando-me-acoste/>

UN EVENTO

Un camino de imágenes con Rafael Yockteng

La fuerza de las ilustraciones, las historias detrás de ellas y sus posibilidades serán tema de una conversación en la que participará Rafael Yockteng, ilustrador peruano que participará en la primera edición del Salón de la Ilustración que organiza Tragaluz Editores. Este ilustrador ha trabajado con diferentes escritores y editoriales, y está feliz de poder compartir su experiencia con los asistentes en esta charla que han titulado *Un camino de imágenes*.



Foto: cortesía Tragaluz

Día: sábado, 1° de octubre, a las 11 a.m.
Lugar: Casa Tragaluz, calle 9 número 43 C 50, El Poblado.

Una colección recomendada

Para conversar y oír a otros: El año de la escucha

Comfama presenta una colección que reúne las conversaciones de hace un año en la Fiesta del Libro y la Cultura, justo después de la pandemia. El regreso a las calles después de la enfermedad, la tecnología o el poder de las emociones son algunos de los temas tratados aquí por las personas que aparecen en cada libro. Aquí están las voces de 20 personas, con su ritmo; opiniones individuales y conclusiones, en común.



Publica: Lecturas Comfama
Es posible adquirirlo en: principales librerías de la ciudad.

TEATRO
Festival de Teatro y Música, en San Ignacio

Comfama invita a 52 actividades culturales con artistas de varios países, y para todos los públicos. Ellos se reunirán en el Distrito San Ignacio para celebrar las artes escénicas y la música. Chile será el país invitado.



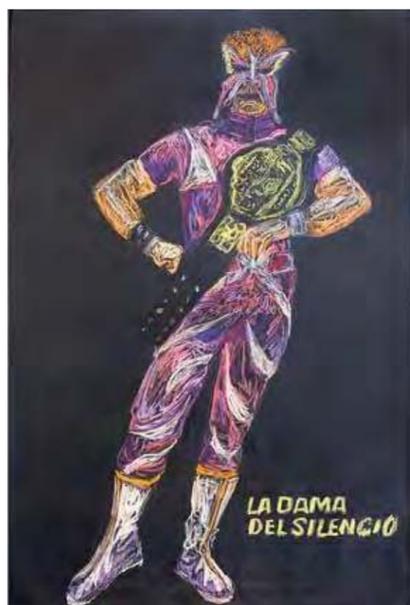
Foto: cortesía Comfama

Días: entre el 7 y el 18 de octubre
Toda la programación: en la cuenta de Instagram @comfamaeducacionycultura

ARTE

Under the Mask con Andrés Orjuela

(...) "Enfrentarse a lo monstruoso es un acto valiente. ¿En qué criaturas nos hemos convertido debajo de los filtros de las redes sociales y los N95?", escribe Jorge Palomino, a propósito de la obra de Andrés Orjuela, un artista que por estos días presenta su obra en la Galería La Balsa, un lugar donde los visitantes podrán encontrar arte diverso.



Días y hora: esta exposición estará abierta hasta el 10 de noviembre, de lunes a viernes, entre las 10 a.m. y 6 p.m. Los sábados abre entre las 11 a.m. y las 4 p.m.
Lugar: calle 10 número 40-37, El Poblado.
Más información: labalsaarte@gmail.com

Experiencias

1 Noche flamenca

El restaurante El Payés invita a una noche donde la gastronomía y música de España serán protagonistas, y en la que participará el grupo musical Los Alternativos.
Día: viernes, 30 de septiembre
Lugar: restaurante El Payés, calle 10 A número 37 - 41, El Poblado.
Valor: \$ 40 mil
Reservas y más información: en el celular 310 8214275

2 Animales al teatro

Casa Teatro El Poblado invita a un día de música, mascotas, accesorios y bazar vegano. Camilo Valencia estará en concierto.
Día y hora del concierto: domingo, 2 de octubre, a las 5 p.m. Actividades desde las 11 a.m.
Lugar: Casa Teatro El Poblado, carrera 47 B número 17 B sur 30.
Más información: en el teléfono 604 3211100.



Arte

BordArte 2022

Más de 150 expertos en el arte de bordar se reunirán en el Museo El Castillo. Habrá cuatro salas donde los visitantes podrán conocer lo que este museo y la Asociación Arama han escogido para compartir.
Días: hasta el 17 de octubre. De lunes a viernes, de 9:00 a.m. a 5:00 p.m. Sábados y domingos, de 10:00 a.m. a 5:00 p.m.
Lugar: Museo El Castillo. Calle 9 sur número 32 - 269, sector Los Balsos, El Poblado



PARA LA FAMILIA

Misterio profundo, en El Tesoro

El mar y los seres que viven en sus profundidades es el tema que reúne a niños, niñas y sus familias, en octubre, un mes en el que el Parque Comercial El Tesoro celebra Halloween y el Día de los Niños.

Día y horas: hasta el 31 de octubre. Lunes a jueves entre las 2 y 8 p.m. Viernes, sábado, domingo y festivos, entre las 12 del mediodía y las 8 p.m.
Lugar: <https://eltesoro.com.co/halloween-misterio-profundo/>



PARA APOYAR UNA CAUSA

Desafío suroeste

Recorrer el suroeste antioqueño, en carro, y mientras se apoya una buena causa, será posible gracias a este evento. Los recursos reunidos serán destinados a la Fundación Sueños por Colombia que promueve el desarrollo en zonas rurales. Para registrarse, los interesados deben llamar a los concesionarios Autolarte, Alemautos, Tuyomotor, y Vehículos del Camino, localizados en el Valle de Aburrá.

Día y hora: sábado, 1° de octubre, a partir de las 7 a.m.
Lugar: Hacienda Santa Clara, Bolombolo.
Más información: en el celular 310 454 7077. Y en el correo electrónico: aventura4x4colombia@outlook.com

UN CURSO

Ser un experto en cocina básica

Alvaro Molina es uno de los cocineros locales que conoce mejor la cocina tradicional y también las bases que permiten crear decenas de preparaciones tradicionales, foráneas y nuevas. Están abiertas las inscripciones para un curso en el que las personas podrán resolver dudas y mejorar sus habilidades. Los espacios son limitados.

Fecha: 25, 26 y 27 de octubre
Hora: 6:30 p.m. **Más información:** a través del número de WhatsApp 3122578523



Conoce nuestro nuevo servicio de consulta especializada en nuestra Sede Poblado.

Especialidades:

- Dermatología
- Neurología
- Neurocirugía
- Cirugía general
- Neurocirugía funcional - Movimientos anormales (Párkinson, distonía, temblor, corea, discinesia).
- Urología
- Ginecología
- Nutrición
- Otorrinolaringología
- Psicología
- Ortopedia
- Cardiología
- Gastroenterología

Clínica Medellín
Grupo Quirónsalud

Pide tu cita por tu póliza de salud o medicina prepagada al
604 - 444 76 50

Sede Poblado
Cl. 7 #39 - 290

[Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [YouTube](#) [LinkedIn](#) [TikTok](#)
clinicamedellin.com

REAL OR FAKE

SHOW CREADO POR
RON MEDELLÍN



Quítate los filtros, saca tu lado más auténtico y conoce el show en el que **CELEBRAMOS LO REAL Y PONEMOS EN EVIDENCIA LO FALSO.**

Presentado por **CHICHO ARIAS**

**SOLO EN NUESTRO
CANAL DE YOUTUBE:**

 **Ron Medellín Añejo**

