

*¡Felices
fiestas!*

CABILDO

Bar Notable desde 1936

Nº 3 Verano 2025



TODO SOBRE
NOSOTROS



Pan Dulce todo el año

BODEGAS LOPEZ

MALBEC



LOPEZ

FUNDADA EN 1898

CABILDO

Bar Notable

DESDE 1936

ARGENTINA

ESQUINAS CON PASADO Y CON PRESENTE

El solar que hoy ocupa Cabildo Bar Notable se encamina a celebrar su Centenario en 2025. La confluencia de estas calles -Hipólito Yrigoyen (Victoria) y Perú (San José)- fue testigo de emprendimientos de vecinos destacados o ilustres que le fueron confiriendo su identidad con el paso del tiempo.

-La lechería de Norberto de Quirno y Echandía:

El cronista José Antonio Wilde señala que “la primera tentativa de establecer en la ciudad un punto a que se pudiese acudir por leche pura y fresca fue iniciada por el señor Quirno en 1823”. Cuenta que Quirno enviaba diariamente desde su chacra de San José de Flores suficiente leche para proveer a los cafés y a las muchas familias que la requerían. En su tambo de 600 hectáreas producía su leche en condiciones de pureza e higiene desconocidas para la época y la vendía en un local de la esquina de San José e Hipólito Yrigoyen. Esta producción exitosa fue motivo de críticas y ataques contra Quirno. El jefe de policía instruyó un sumario que llegó hasta el Ministro de Gobierno, Bernardino Rivadavia, quien en su fallo ordenó dejar a”a dicho Quirno y a su establecimiento en toda la libertad que le corresponde” dado que con su actividad e industria había creado “un medio de proveer el indicado artículo de mejor calidad, lo que conducirá gradualmente a mejorar el método de proporcionar éste y demás artículos de abasto”.⁽¹⁾

-El Club del Progreso:

El 1º de mayo de 1852, después de la batalla de Caseros, se funda el Club del Progreso con sede en Perú 135. En 1856 se muda a una lujosa sede (Palacio Muñoa) en la esquina sudoeste de Perú y Victoria. Allí estuvo entre 1857 y 1900. En abril de 1971 comenzó a demolerse el edificio.

El Palacio Muñoa era el edificio más suntuoso de entonces. Muñoa dilapidó su fortuna en su construcción, que estuvo a cargo del arquitecto inglés Eduardo Taylor. “La planta baja estaba destinada a locales comerciales y el Club ocupó los dos pisos superiores, que contaban con salones verdaderamente fastuosos, escenario de fiestas, bailes y banquetes que hicieron época en la historia social de nuestra ciudad”

En *La Gran Aldea*, su autor, Lucio V. Mansilla, señala: “Ser del Club del Progreso aún allá por el año 1870 era “chic”. (...) Era en otro tiempo, algo como una mansión soñada cuya crónica estaba llena de prestigiosos romances y en la cual no es dado penetrar a todos los mortales”.⁽²⁾



Vista del Club del Progreso en la calle Victoria (hoy Hipólito Yrigoyen) al 600

-Palacio de la Legislatura Porteña



Legislatura de la Ciudad de Buenos Aires

El edificio fue construido entre 1926 y 1931. Su proyecto es del arquitecto argentino Héctor Ayerza y fue realizada por la constructora Falcone. Se inauguró el 3 de octubre de 1931, en pleno período de facto, con una gran fiesta, pero comenzó a funcionar en 1932, después de las elecciones.

“Para la obra, se encomendaron herrajes especiales, artefactos de luz, un carillón conformado por 30 campanas y un reloj que se encuentra en la torre junto a cinco campanas más, cuya altura la distingue del resto del tejido urbano.

El frente del palacio legislativo, sobre la Av. Julio A. Roca, presenta algunos detalles especiales como la Puerta principal que se encuentra en la esquina. Cada hoja, ambas de madera labrada, tiene un aldabón central en bronce forjado con forma de cabeza de león.

El frente del edificio tiene columnatas estilo Corintios y balcones a la altura del piso principal con balaustrada de época. Sobre los arcos se pueden apreciar mascarones griegos. El antiguo escudo municipal, realizado en bronce, se destaca sobre un amplio ventanal.

Rodeando todo el edificio y ubicadas en el último piso se encuentran veintiséis esculturas realizadas por artistas de la época que recrean ciertos modelos clásicos franceses.” (Fuente: legislatura.gob.ar)

⁽¹⁾ y ⁽²⁾ Ricardo Luis Molinari *Buenos Aires 4 Siglos*, Tea Tipográfica Editoria Argentina S.A., Buenos Aires, 1980



SUMARIO

- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Hipólito Yrigoyen y Perú
Esquinas con pasado y con presente | 9 | Asociación de Granaderos Reservistas
Eduardo Mundani
El corazón en Buenos Aires |
| 3 | Antonio Ojeda, maestro pizzero
Con las manos en la masa | 12 | Fernanda López Lubián
Rutini
“Labor et Perseverantia” |
| 4 | Mg. Arquitecta Flavia Rinaldi
Obra de Conservación y Restauración
de la Basílica de San Francisco
y la Capilla de San Roque | 13 | Dos experiencias
imperdibles de nuestra casa |
| 7 | Una librería con historia | 14 | Gabriel Seisdedos
Presidente Centro PEN Argentina
“La responsabilidad de la palabra” |
| 8 | Cultura
-“Apalabrándonos”
-“Tertulias entre Libros”
Ciclo de charlas de Patrimonio del
Gobierno de la Ciudad | 16 | Juan Pablo Díaz
Enólogo de Bodegas López
“No nos olvidemos de las tradiciones” |

CABILDO
Bar. Notable desde 1936

Revista Cabildo Bar Notable desde 1936
Diciembre 2024
Año 1 N° 3
Distribución gratuita
Propietario Editor y Dirección:
Cabildo Notable S.R.L.
Av. de Mayo 605 Piso 9 Dpto. C

Teléfono 4331-2680 / 9901 / 0323
Instagram: cabildobuenosaires
WhatsApp: +54 9 11 3247 1282
Mail: cabildorestaurante@gmail.com
Perú 86 Esq. Hipólito Yrigoyen CABA

Producción periodística y gráfica
y realización integral:
Susana A. Rodríguez
Rubén Landolfi

Tapa:
Nuestro delicioso Pan Dulce.
Para saborearlo todo el año

Impresión:
FLÚO COMUNICACIÓN

Registro Propiedad Intelectual en trámite
Las notas no representan necesariamente el
pensamiento de la dirección de la revista

CON LAS MANOS EN LA MASA

Antonio Ojeda, el maestro pizzero de Cabildo Bar Notable, nos habla de su vasta experiencia en esa especialidad



Antonio Ojeda

-¿Cómo fueron sus inicios?

-Yo empecé hace 20 años a trabajar con la pizza y en cocina también. Comencé en Pizzería Rey, en la Av. Corrientes y 9 de Julio con Don Antonio Louro. Allí estuve durante tres años; hacía pizza a la piedra y al molde. Después pasé a Seblé, en la calle Uruguay; allí trabajé dos años haciendo cocina y también pizzas y empanadas y después pasé a Pizzería el Chelo, en Carlos Pellegrini y Tucumán. Hasta que vine a Cabildo. Aquí me dedico a las pizzas, a las tartas y a las empanadas.

-¿Qué tipo de pizzas se hacen en Cabildo?

-Solamente pizza a la piedra.

-¿La masa tiene algún secreto que la hace especial?

-Sí, tiene. Yo le pongo aceite, azúcar, leche, levadura y un poco de grasa, la grasa que ya viene preparada, de pastelería. La grasa le da más gusto, la hace más crocante y al mismo tiempo, suave.

-¿Cuáles son los gustos que más salen?

-De todo un poco. Jamón y morrones, napolitana, muzzarella, fugazzeta, fugazza con queso, espinaca con salsa blanca, parmesano y morrón picado para que tenga color y rúcula con jamón crudo. Estos gustos salen más o menos por igual. Generalmente son acompañadas por faíná, sobre todo la de muzzarella.

-¿Se cocina primero la masa?

-No, trabajamos directo. Los viernes, por ejemplo, ha-



ceamos 200 pizzas. Por la gran demanda del delivery, necesitamos usar también el horno de pastelería. La mayoría son pizzas grandes. También hacemos empanadas.

-¿Las empanadas de qué gustos son?

-Pollo, jamón y queso, caprese, cebolla y queso, verdura y humita. Las que más salen son las de jamón y queso, carne y pollo. De esas hacemos cuatro latas de dos docenas cada lata por día. De los demás gustos, una lata por día. El secreto está en los condimentos para que tengan rico sabor.

También hago tartas de verdura, zapallitos, puerros y pollo, calabaza con crema, queso picado, parmesano...

Antonio volvió rápido a su puesto de trabajo. Las masas crocantes lo estaban esperando.

OBRA DE CONSERVACIÓN Y RESTAURACIÓN

La Basílica de San Francisco y la Capilla San Roque son un conjunto arquitectónico que tiene origen en 1526 cuando la orden Franciscana se instala en Buenos Aires. Tiempo después, Juan de Garay les otorga un predio en la ciudad y en 1604 los mismos frailes construyen la primera capilla y convento con adobes.

La construcción del templo actual se inicia en 1831 con planos del Tomás Blanqui, arquitecto jesuita y con la colaboración de Fray Vicente Muñoz, con un lenguaje clásico francés.

Lamentablemente en 1807 se derrumba la fachada y las torres y fue imprescindible actuar y es entonces que se modifica

el lenguaje expresivo a un neoclásico italiano en el exterior e interior del templo.

El centenario de la Nación impulsa una fuerte transformación en la ciudad de Buenos Aires, y también la iglesia es renovada, esta vez con un lenguaje barroco bávaro, diseñado por el arquitecto alemán Ernesto Sackmann. Entre otras modificaciones, se agregó el característico grupo escultórico que representa a San Francisco con los más famosos miembros de la orden Terciaria y con los Papas que dio la Orden Franciscana y fueron realizados por el escultor austriaco Vögele y la tarea fue financiada por la familia Unzué.

Los interiores que se conservan son de esta época casi en su totalidad, excepto el altar principal y el crucero derecho, aunque todo ello se vio afectado en 1955 con la “quema de las iglesias” al perderse la cúpula, el retablo del altar central y gran parte de la decoración interior. El púlpito sobrevive y la obra de Isidro Lorea se conserva hasta estos días.

Fray Francisco Muñoz se ocupa de la construcción de la Capilla de San Roque que es inaugurada en 1754 y consta de una sola nave con sacristía prácticamente original. También se vio afectada por los incendios del '55 y recibió tareas de restauración en su interior en el año 1965.

La Capilla de San Roque se construye bajo dirección de Fray Francisco Muñoz y se inaugura en 1754. Consta de una sola nave con sacristía y conserva un alto porcentaje original. También sufrió destrucción durante los incendios de 1955 y en 1965 se realizó una restauración y remodela-



ción de su interior.

En 1730 comenzaba la construcción del convento y en 1755 se ejecuta la nueva estructura que reemplazó el adobe con la actuación de José Echeverría, siendo la más grande de la ciudad y el característico reloj de sol.

Este maravilloso conjunto es Monumento Histórico Nacional desde 1942.

Pasadas las diversas intervenciones, restauraciones y avatares de la historia, la Basílica de San Francisco de la Ciudad de Buenos Aires ha sido finalmente reinaugurada el pasado septiembre. La tarea fue extensa por su complejidad y extensión, pero absolutamente satisfactoria.

La basílica se encontraba cerrada desde hacía tiempo y la Comisión Nacional de Monumentos, de lugares y bienes históricos propone el desarrollo de un proyecto de intervención que permitiera reabirla mediante su restauración y puesta en valor, presentándose nuevamente como hito urbano, cultural y religioso. El Ministerio de Obras Públicas de la Nación asigna los recursos y junto a la mencionada Comisión y profesionales del Ministerio de Cultura, el proyecto y la obra comienzan a tomar forma.

En un principio se actuaría únicamente sobre la envolvente y atrio exterior del edificio y –afortunadamente– luego se agregó el tratamiento del interior de la basílica y de la capilla del Santísimo Sacramento.

Hubo interesantes desafíos técnicos, como el tratamiento del revestimiento de piedra en el basamento exterior de la basílica y la protección de las esculturas de remate superior en la primera etapa. También algunos detalles como las

DE LA BASÍLICA DE SAN FRANCISCO Y LA CAPILLA DE SAN ROQUE



decisiones en relación a la reposición de los pisos del atrio, los sistemas de protección antigrafitis en cuanto a cómo podrían afectar el color y la textura de la terminación de la superficie del edificio.

Sin embargo, fue en el interior del edificio donde estos desafíos se acrecentaron.

El edificio debió vaciarse, los bancos, las esculturas, la imagerie se retiraron y en algunos casos las piezas debieron aislarse porque se encontraron afectadas por insectos.

En primer lugar hubo que tomar decisiones en relación a los recursos disponibles; no era posible actuar sobre todo el interior de la basílica. Entonces se decidió tomar elementos puntuales como la Capilla del Santísimo Sacramento, el púlpito y una de las capillas del interior y limitar el sector en el crucero. De este modo la cúpula y el crucero y el altar quedarían para una nueva etapa.

Se mantuvieron conversaciones, demostraciones técnicas y visitas con áreas de cultura para definir el color interior de la basílica. En equipo se fueron ajustando detalles, colores, aplicación de oro en hoja o decoraciones, pulidos de mármoles o limpiezas. Todas estas pruebas de limpieza, de color y aplicaciones fueron definitivas en un sector y permitió el “traslado” del modus operandi al resto del espacio.

Una de las capillas interiores de la nave fue tratada como modelo y testimonio del original, de manera de proveer información para las futuras intervenciones que puedan llevarse a cabo en las demás capillas, además, por supuesto, de un libro de obra con registros y fichas de trabajo y tratamiento de los diversos sistemas existentes en el edificio.

Terminada esta etapa, se solicitó al Ministerio de Obras Públicas la continuación de tareas que pudieran incluir la cúpula y finalizar así en mayor medida el interior de la nave. Y así fue! Y en un gran esfuerzo de ciudadanía, profesionales, contratistas, artesanos y directivos logramos completar el tratamiento de la nave.

En esta última instancia la conformación del andamio

hacia la cúpula fue un hermoso desafío que alcanzó la linterna del edificio, así como la consolidación de piezas en altura y las acciones para la sujeción de piezas ornamentales. Y la tarea única de tratar los tapices! El principal de ellos es una pieza de grandes dimensiones de Horacio Butler (1969) cuya operación para tratarla en obra involucró el estudio de izajes, andamios, rodamientos y protecciones para su limpieza y conservación.

Una vez finalizadas estas tareas y habiendo hecho las limpiezas y desinfección de las esculturas y ornamentaciones y equipamiento general de la nave, las mismas fueron reposicionadas en sus sitios, y de dio por finalizada la obra.

Esta es una obra que se hizo posible gracias a la reunión de voluntades y saberes. Técnicos especialistas, operarios y profesionales han puesto vocación, conocimiento y afecto en ella y es notable a cada paso.

La amplitud de los equipos de restauración alcanzó a especialistas en color, en revoques, en dorados, en ornamentación interior y exterior, en imagerie, conservación de textiles, en desinsectización; hubo andamistas especialistas, jefes de obra expertos -la sincronización de tareas ha sido imprescindible-, responsables de seguridad e higiene, supervisores especialistas en conservación y patrimonio y gestores de la administración extensa de documentos, planos, fichas de obra, lo cual permite decir que es un modelo a seguir. Y por supuesto, el paciente acompañamiento de la comunidad Franciscana.





Desde la propia Basílica y con la colaboración de otras entidades religiosas, se proveyó de sistemas de audio a la nave y al santísimo para hacer inolvidable la tarde “inaugural”.

Por otro lado, la Basílica de San Francisco además de ser una pieza valiosa en sí misma por su propia historia, por sus transformaciones y actores, es importante por su posición en la ciudad, como punto fijo en el desarrollo de la misma a su alrededor. La basílica mantuvo su atrio abierto y a su alrededor se situaron edificios que abrieron sus atrios, como el Ministerio de Economía o reformularon sus actividades y dieron juntos como resultado una de las esquinas destacadas del Casco Histórico y de la Ciudad.

Los cuatro puntos, la Farmacia La Estrella, el Museo de



la Ciudad, el Ministerio de Economía y la Basílica de San Francisco parecen presentarnos un conjunto de actividades fundamentales para los individuos. Las creencias, el conocimiento, el esparcimiento y la economía están resumidos en este hito urbano.

Y es entonces cuando el patrimonio se transforma en el actor fundamental de la regeneración social, promoviendo una reactivación amplia, cultural y turísticamente, pero sobre todo intelectual, abre un camino a saberes nuevos, a investigar, a recorrer.

La buena arquitectura es convocante y generadora de riqueza social. Se movilizan así círculos espiralados donde el arte, la arquitectura, la economía, el conocimiento y los individuos juntos activamos ciudades y sitios, permite que conozcamos el espacio, disfrutemos y cuidemos de él y nos apropiemos para conservarlo y protegerlo.

Además de ofrecernos la belleza de la arquitectura en un solo trazo, pasar por aquí con sus calles empedradas, los cordones de granito, las baldosas calcáreas y los muros de la fachada de San Francisco que nos invitan a mirar hacia arriba y al cielo, nos recuerda lo valioso que es conservar las piezas que conforman nuestra historia y nos la cuentan, sintiéndonos por un momento trasladados a la vieja Buenos Aires.

No es posible cerrar este pensamiento sin recordar una de las curiosidades de esta obra. Al momento de actuar sobre las esculturas del remate de fachada, en la cabeza de una de ellas se

encontró a modo de “cápsula de tiempo” una caja metálica que contenía un texto: “Deseo que Dios y San Francisco protejan esta obra y le den una larga existencia.”

Sigamos en este camino de cuidado del patrimonio para las generaciones futuras.

NOTA: Equipo de trabajo:

Ministerio de Obras Públicas de la Nación

Dirección Nacional de Arquitectura

Dirección Nacional de Gestión de Obras

Comisión Nacional de Monumentos, Lugares y Bienes Históricos

Ministerio de Cultura de la Nación

Empresa Creaurban

Dentro de estos organismos gran cantidad de profesionales de arquitectura y restauración trabajamos para gestión de proyecto y supervisión de la obra, como de la empresa contratista que proveyó profesionales y restauradores de gran vocación y calidad, así como los operarios y responsables de los diversos tipos y alcances que se presentaron en esta obra. A ellos, a los individuos que con su pequeño o gran saber pusieron sus manos a trabajar sobre la obra, debemos el resultado.

Mg. Arq. Flavia Rinaldi

Contacto: @arqflaviarinaldi

Ex Coordinadora de Obras de Conservación y Patrimonio de la Dirección Nacional de Gestión de Obras del Ministerio de Obras Públicas de la Nación.

Especialista en Arquitectura Escolar y Patrimonio, Magister en Economía Urbana.

N. de la R.: Agradecemos la colaboración de Iliana Pisarro, Asesora de la Gerencia de Casco Histórico de Patrimonio del Gobierno de la Ciudad.

UNA LIBRERÍA CON HISTORIA

Entrevistamos a Lina Zambrano, Gerente de Ventas de la clásica librería de Hipólito Yrigoyen y Perú.



Lina Zambrano

-¿Cuándo se fundó la librería?

-En esta esquina estamos desde 1983. En el '80 estábamos a dos cuadras de aquí, en Hipólito Yrigoyen al 700. La librería siempre funcionó de la misma manera. No se puede hacer nada afuera porque es un lugar histórico, y según cuenta la leyenda, esta fue la primera sede del Club Independiente, por eso están las placas en la esquina. Esto era una tienda y parece



ser que se convirtió en sede del club. Después fue una botica.

-¿Quién fundó la librería?

-Mi hermano, Luis Zambrano y su socio, Alberto Grande. Comenzó llamándose Oficenter; era solamente librería para oficinas. Con el tiempo la sociedad se disolvió.

Nosotros somos proveedores de empresas, de oficinas. Era un momento de mucho trabajo por el movimiento que había en el microcentro. Todo eso se fue diluyendo y con la pandemia, más todavía.

Nuestros empleados hace muchos años que nos acompañan, aunque el número se fue reduciendo.

Tenemos otra librería en Moreno y Bolívar, que está frente al Nacional Buenos Aires, donde van los chicos del Colegio.

La gente siempre nos ha seguido. Tenemos clientes históricos.

-Después de la pandemia, con la gente trabajando en modo home office, ¿notan que hay menos afluencia de público?

-Sí. viene menos gente porque durante la pandemia cerraron muchos locales. Florida murió, aunque ahora está resurgiendo nuevamente. Antes recibíamos a 400/500 personas por día y ahora el 10% de esa cantidad. Trabajamos mucho con los teléfonos, con las redes.

-¿Y con el avance de la tecnología se fueron actualizando también en los productos?

-Algunos productos se fueron quedando y otros se incorporaron. Vamos cambiando rubros. Igualmente, tenemos mucha regalería. Para el Día del Padre, el Día de la Madre, el Día del Niño traemos productos para esas fechas. Pero somos librería y papelería comercial, aunque en temporada escolar también tenemos artículos para la escuela.

-El local está muy provisto de mercadería.

-Sí. Se compra de todo. Tenemos a Economía, a la AFIP, que consumen muchos productos. Y atendemos también a otras empresas que están fuera de la zona.



Una gran variedad de artículos y productos: papelería y librería comercial, artículos escolares y regalería para ocasiones especiales.



Ciclo “Apalabrándonos”

Hoy, ya es un grupo especial y querido! Trae consigo años de transitar caminos de encuentros literarios y la experiencia hizo posible que a través del tiempo logremos formar algo diferente, sólido y genuino. Con el mayor de los respetos hacia los poetas, cuentistas, músicos, artistas plásticos.. Y a los que se deleitan escuchando y aportando bellas anécdotas. Gracias al Bar Notable Cabildo que nos abrió las puertas de ese maravilloso espacio por medio de Maximiliano Huerga, Rubén Landolfi y Susana Rodríguez con la Revista, trabajadores incansables en favor de la cultura y su difusión. Desplegamos nuestras alas de bohemia... Siempre agradecidos. Además, la gratificante apreciación de los artistas cuando llegan y manifiestan darse cuenta de que este grupo es diferente ya que no existen ideologías políticas ni religiosas ni discriminatorias; hay espacios para cada cosa. Y aquí somos todos uno en pos del arte y como tales, convivimos con respeto hacia lo que tan bien nos hace, nos salva y rescata. De allí, el símbolo de Apalabrándonos que encierra todo.

Ángela Siracusano



Invitación para Autores con Obra publicada Ciclo “Tertulias entre Libros” en Cabildo Bar Notable



Si ya has publicado tu libro y estás buscando un espacio donde no solo puedas promoverlo, sino también conectarte de manera directa y personal con tus lectores, te invitamos a formar parte de “Tertulias entre Libros”. Este ciclo es mucho más que una oportunidad para dar a conocer tu obra: es un espacio donde el diálogo entre el escritor y el lector se convierte en una experiencia única.

Poder compartir en persona tus reflexiones sobre el proceso creativo, las decisiones que dieron forma a tus historias y las anécdotas detrás de tu libro, te permite forjar un vínculo más profundo y auténtico con quienes disfrutan de tu obra. Este tipo de encuentro facilita un intercambio enriquecedor, donde los

lectores no solo conocen al autor, sino que también se sienten parte del proceso que dio vida a las palabras que los han conmovido. Un espacio ideal para que los escritores compartan su experiencia en la elección de temas, los desafíos y alegrías de la escritura, y vendan sus libros en un ambiente cercano y distendido. El contacto directo con el lector no solo impulsa la venta de tu obra, sino que también fortalece la relación entre la literatura y la comunidad, generando momentos memorables de diálogo e intercambio de ideas. Si te gustaría ser parte de este ciclo, no dudes en conectarte por privado. Será un honor contar con tu presencia y tu historia en nuestras Tertulias.

Con el libro **PARA ELISA y otros cuentos y relatos**, de Graciela Parafita, editado por Ed. Dunken, el 19 de noviembre se dio inicio a este ciclo que contó como Iliana Pisarro como moderadora.



Patrimonio
de Buenos Aires

Ciclo de charlas de Patrimonio del Gobierno de la Ciudad



Recorrer el Cementerio de la Recoleta es “caminar” millones de años de historia. La charla realizada en el VIP por DARIO LAZO y HORACIO PADULA organizada por PATRIMONIO del GOBIERNO DE LA CIUDAD sobre la Recoleta nos llevó a descubrir una dimensión inesperada de este lugar emblemático: los secretos fósiles que albergan las piedras utilizadas en sus tumbas y bóvedas. Más allá de su belleza y solemnidad, estas rocas ornamentales contienen restos fósiles que nos conectan con eras antiguas, recordándonos que nuestra historia se entrelaza con la del propio planeta.

Durante el encuentro, se exploró cómo la arquitectura funeraria no solo rinde homenaje a figuras históricas, sino que también guarda testimonios milenarios en piedra. Los asistentes pudieron observar de cerca cómo detalles aparentemente decorativos en las estructuras funerarias se convierten en portales a tiempos remotos, donde la ciencia y el arte dialogan para contarnos historias que van más allá de lo humano.

Esta perspectiva única transformó la percepción de los presentes sobre el cementerio, revelándolo como un verdadero museo al aire libre. Un lugar donde, más allá del homenaje a quienes nos precedieron, también se celebra la eternidad de la naturaleza y su capacidad de guardar recuerdos de un pasado distante.

La charla invitó a los participantes a maravillarse con esta intersección entre la paleontología, la arquitectura y la historia, redescubriendo el Cementerio de la Recoleta como un espacio lleno de significados ocultos y capas de tiempo que esperan ser exploradas.



EL CORAZÓN EN BUENOS AIRES



Eduardo Mundani es divulgador histórico especializado en la época de la Independencia.

Es Secretario General de la Asociación de Granaderos Reservistas.

En la charla que dio el 4 de octubre en Cabildo Bar Notable

se refirió a aspectos no tan conocidos de la vida del Libertador.

En estas líneas, publicamos algunos de los conceptos expresados en tan interesante e ilustrativo encuentro.

“El poeta Belisario Roldán, al inaugurarse el monumento a San Martín en Boulogne-sur-Mer, comenzó su pieza oratoria con estas palabras: ‘Padre nuestro que estás en el bronce’.

A través de los años, hemos tenido una imagen muy distinta de San Martín. Se conoce poco sobre sus vivencias, sus dolencias, sus amores, sus dolores, enfermedades y heridas.

En esta charla trataremos de recordar y enseñar el lado más humano de la figura del General.”

Padecimientos físicos

“San Martín fue un hombre distinto, el mejor de su tiempo, por eso llegó adonde llegó.

Era un hombre que padecía, que tuvo ataques de asma muy violentos. Estando al mando del Ejército del Norte en 1814, en reemplazo del Gral. Belgrano, tuvo un ataque de asma que casi lo mata. Por esta razón, durante la época del cruce de los Andes, dormía sentado para no ahogarse si se acostaba.

Además, sufría de problemas gástricos; tenía una úlcera -probablemente esa haya sido la causa de su muerte-. Esta úlcera lo acompañó durante casi toda la vida, provocándole vómitos de sangre.

Otra enfermedad que lo aquejó fue el reuma. En la batalla de Chacabuco, el 12 de febrero de 1817, tuvieron que subirlo al caballo porque no podía hacerlo solo.

Padecía de insomnio; no podía dormir. Apenas lo hacía durante tres o cuatro horas y a las 4 o 5 de la mañana ya estaba levantado, habiendo sido el último en acostarse.

También tenía hemorroides sangrantes que a veces no le permitían caminar. Imaginen lo que esto significa para un hombre que vive su vida a caballo. Estando en Chile, se le engangrenaron. Es decir, que padeció muchas dolencias que para cualquier otra persona hubieran resultado difíciles de superar.

En Perú, se enfermó de fiebre tifoidea. Y ya retirado, en su vida de ostracismo en Francia, en 1836, hubo una gran epidemia de cólera y también la padeció. Tanto él como su hija, los dos enfermaron de cólera y estuvieron a punto de sucumbir como producto de esta enfermedad que causó gran mortandad en Europa.

Mariano Balcarce, hijo de un amigo suyo, era médico y los cuidó a ambos durante la convalecencia. Mariano era hijo del General González Balcarce, el vencedor de la batalla de Suipacha.



Remedios de Escalada de San Martín

Mariano Severo Balcarce Buchardo, tal era el nombre completo del joven médico, terminó casándose con Mercedes, que tenía 16 años, dos más que su madre Remedios cuando se casó con San Martín.

Se casaban tan jóvenes porque la mortalidad infantil de la época era muy importante. Se calculaba que de cinco nacimientos, tres no pasaban los tres años de vida. Al casarse tan jóvenes, tenían mayor poder reproductivo, concebían mayor cantidad de hijos y la posibilidad de sobrevivida de madres e hijos aumentaba.

Don José y Remedios se casaron en 1812 y tuvieron una vida matrimonial bastante corta porque estaba comenzando la campaña libertadora y tuvo que ir a Mendoza con su familia. Después inició el cruce de los Andes y pasaron muchos años antes de que regresara. El 24 de agosto de 1816 nace su hija Mercedes. Remedios, con la salud deteriorada, vuelve a Buenos Aires con la pequeña. Un grupo de soldados que habían sido enviados por el Gral. Belgrano para cuidarla, ataron sobre el carruaje que la transportaba un ataúd, ante el temor de que pudiera morir en el camino. Murió de tuberculosis en 1825 con apenas 25 años. Fue sepultada en el Cementerio de la Recoleta, donde hoy descansan sus restos.

Frente a lo que fue la cárcel de Caseros, en el barrio de Parque de los Patricios, estaba la quinta de los Escalada. Allí se dirigió San Martín a buscar a su hija, ‘a esta diablilla’, como le dijo a su amigo Tomás Guido, y partir hacia el exilio a comien-



Casa en la que vivió y murió San Martín

zos de 1824. La niña tenía 8 años y prácticamente no se conocían. Estuvieron un tiempo en Londres, pero después San Martín decidió viajar a Europa continental. Vivieron en Bruselas, donde trató de darle a su hija la mejor educación posible, algo que no era muy común en aquellos tiempos.”

Su pasar económico en el exilio

“Hay que tener en cuenta que el dinero no le sobró a San Martín durante sus primeros tiempos en su exilio europeo, sino que tenía altibajos porque los países a los que había independizado -tanto Chile como Perú y Argentina- le debían pensiones que muchas veces no llegaban. Estando en Bruselas, en una carta a Tomás Guido le dice que tenía que caminar alrededor de 20 cuadras desde su casa hasta un bar más o menos decente para poder ahorrarse unos pesos para tomarse un café. Es decir, no pasaba miseria pero tuvo que ajustarse en determinados momentos de su vida. Con el correr del tiempo se fueron regularizando los pagos. Su gran amigo Bernardo O’Higgins lo ayudaba en el cobro de sus haberes. Hacía los trámites y después le giraba el dinero.

Cerca de París, se reencontró con otro gran amigo, Alejandro Aguado, el Marqués de las Marismas, considerado uno de los hombres más ricos de Europa. Aguado había sido compañero de milicia junto con San Martín en el ejército español, habían compartido trincheras. A poco de reencontrarse, Aguado muere súbitamente, pero en su testamento lo nombra a San Martín como su albacea, es decir que tenía que manejar su fortuna y encargarse de la educación de sus hijos.”

Austeridad

“A pesar de haber tenido todo el poder posible tanto en América como en Europa, hay que entender que San Martín era un hombre austero. Su forma de vida era muy humilde, quizás así se lo había enseñado su vida militar.

Durante su período como Protector del Perú, por ejemplo, en un famoso acto en el que se encuentra con Bolívar, la gente del lugar regala a cada uno una corona de laureles de oro. Bolívar, gustoso, se la colocó, pero San Martín la agradeció y se la sacó enseguida.

Cuando se casó, en 1812, la familia Escalada le regaló a Remedios como parte del ajuar una vajilla completa de plata. San Martín le agradeció, pero la rechazó, aduciendo que no era propio de un general de la República. Este gesto le valió el encono de su suegra.

Hay otra historia de veracidad incierta: en una gran cena en casa de los Escalada, llega San Martín con su Edecán. Le indican dónde sentarse y al preguntar por el lugar de su Edecán, le responden: ‘No, él tiene que comer en la cocina’. Entonces San Martín se levantó de la mesa y dijo: ‘Donde come mi Edecán, como yo’. Y se dirigió a la cocina. La familia Escalada debe haber sentido esa humillación.

Estando en Mendoza, le regalaron a Remedios un vestido muy fastuoso. San Martín lo hizo devolver porque dijo que no era justo; la patria estaba en peligro. Él donó la mitad de su sueldo para ayudar a la formación del ejército de los Andes y no era lógico que su mujer luciera joyas ni tuviera el mejor vestido de la época.

Cuando conformó el primer escuadrón de Granaderos a Caballo, el 16 de marzo de 1812, donó la mitad de su sueldo para pagar los uniformes y la comida de los soldados, considerando que la otra mitad era suficiente para cubrir las necesidades de su familia y las suyas.”

La voluntad forjada en el desempeño militar

“La voluntad de San Martín fue lo que lo marcó como un distinto de su época.

A los 13 años ya estaba combatiendo contra los moros en el norte de África. La guarnición donde se encontraba había sido sitiada por los moros. No había tiempo de sepultar a los muertos. En medio de la resistencia, sobrevino un terremoto que destruyó la fortaleza, muriendo el gobernador español y su familia. Los moros vieron que era su oportunidad, pero la lucha de los españoles se hizo más encarnizada. Finalmente, el mismo Rey dio la orden para que abandonaran la fortaleza de Orán. Era su primera guerra; apenas un cadete bajo el sol del desierto.

Durante mucho tiempo se desempeñó como Infante de Marina a bordo de una fragata, la Santa Dorotea. España estaba en guerra con Francia. Fue tomado prisionero y logró escapar.

En la batalla de Albuera era Jefe de un destacamento de caballería española. Se chocan con un destacamento de caballería francesa. Ambos jefes, San Martín y el francés, se separan de la tropa y comienzan un duelo personal ante la mirada de los soldados que ven cómo sus jefes se pelean a sablazos. El francés le tira un sablazo y San Martín lo para con el brazo (esa lastimadura tardó años en curarse) pero en ese mismo momento con su propio sable atraviesa al francés y lo mata. Es decir que San Martín también mató. No era un oficial que estuviese fuera de la lucha, que no se hubiese jugado



Daguerrotypo de Mercedes de San Martín de Balcarce

la vida.

En la batalla de Chacabuco, no podía mantenerse muy erguido arriba de su caballo porque había sufrido un ataque de reuma. La contienda se estaba poniendo peligrosa para el ejército patriota. Entonces San Martín tomó la bandera de los Andes, se puso delante de sus granaderos a caballo que estaban en la reserva y se metió en medio del combate, pudiendo recibir alguna bala, para darle fuerza a sus hombres.

Toda su vida fue de compromiso”.

Sus últimos años

“En sus años de exilio, una de las cosas que más le gustaba era la carpintería: construía banquitos, pequeños muebles. También era aficionado a la jardinería. Dicen que tenía muy buena mano y le encantaba cultivar rosales.

También disfrutaba de salir a cabalgar por la zona, por el bosque, subirse a su caballo o dar algún paseo con su carruaje.

Siendo ya muy viejito, empezó a estar ciego. Se había enfermado de cataratas. En 1845, lo operaron de un solo ojo sin anestesia; la anestesia todavía no existía, pero la



El dormitorio del general San Martín en la casa de Grand Bourg (Reproducción en el Museo Histórico Nacional)



Cripta de la Catedral de Boulogne-sur-Mer donde fueron inhumados los restos del Gral. San Martín

operación no fue satisfactoria y siguió tan ciego como estaba. Perdió así otros de sus grandes placeres: la lectura de libros y diarios. Su hija y sus nietas le leían y su yerno se convirtió en otro hijo para él.

Murió a los 72 años, una edad bastante avanzada para la época, el 17 de agosto de 1850 a las 3 de la tarde en la casa donde vivía, en La Grande Rue 105, que alquilaba a Monsieur Gérard. Había ido a vivir allí porque quería estar cerca del mar, quizás con la añoranza de que del otro lado del mar estaba su patria amada. ‘Una vez que yo muera, quiero ser conducido directamente al cementerio, pero quisiera que mi corazón fuese depositado en Buenos Aires’. El cementerio era el de la Recoleta, donde estaba su amada Remedios. El epitafio de la tumba de Remedios había sido escrito por San Martín: ‘Aquí yace Remedios de Escalada de San Martín, esposa y amiga del General San Martín’.

Por una ley francesa, todo cuerpo que no fuera enterrado debía ser embalsamado. Colocaron el cuerpo en la cripta de la catedral de Boulogne-sur-Mer y ahí estuvo durante 11 años hasta que la familia compró un mausoleo en la localidad de Brunoy donde fue colocado junto a su nieta mayor que había muerto a los 27 años por una mala praxis.

En 1880, por iniciativa del Presidente Nicolás Avellaneda, se repatrian sus restos, que llegaron a Buenos Aires el 28 de mayo de 1880

Para ver el video completo de la charla



RUTINI: “LABOR ET PERSEVERANTIA”

Breve Reseña de la Bodega

Felipe Rutini plantó sus primeras vides en 1885 en Coquimbito, Maipú, marcando el inicio de Bodega La Rural. Sin embargo, la tradición vitivinícola de su familia comenzó a principios del siglo XIX en Le Marche, Italia, donde su padre, Don Francisco Rutini, elaboraba vinos.

Felipe, tras aprender el oficio y formarse como técnico agrario, emigró a América y fundó la bodega bajo el lema “Labor et perseverantia”.

En 1925, la familia se convirtió en pionera en la plantación de viñedos en el Valle de Uco. A lo largo del tiempo, la bodega se modernizó, integrando tecnología avanzada sin perder de vista la tradición. En 2008, construyeron nuevas instalaciones en Tupungato, Valle de Uco, donde se producen sus vinos premium.

La tecnología juega un papel clave, con procesos de selección de uvas altamente automatizados para asegurar la máxima calidad. Además, Mariano Di Paola, Director de Enología, destaca la importancia de la innovación y el profesionalismo par ofrecer la mejor calidad.



Fernanda López Lubián

-¿Hay una variedad que la distingue en la actualidad?

-En la actualidad, Rutini Wines se distingue especialmente por su Malbec, que es uno de los pilares de su producción. El Merlot también sobresale, en parte porque Mariano Di Paola es un verdadero especialista en esta variedad. El Cabernet Franc de la línea Single Vineyard, ha ganado múltiples premios internacionales, consolidándose como uno de los mejores exponentes de la bodega.

Rutini también produce excelentes vinos blancos como el Chardonnay y el Sauvignon Blanc, conocidos por su frescura y fragancia. Además, se destacan los vinos de corte, como los de las líneas Antología y Felipe Rutini, que reflejan años de trabajo minucioso y estudio de las condiciones del terroir para elaborar vinos de la más alta calidad.

-¿Cómo está posicionada la empresa en el mercado internacional?

-Rutini Wines tiene como objetivo expandir su presencia global. Actualmente, exporta a varios países y ha logrado reconocimiento en mercados clave, gracias a la calidad de sus vinos. La bodega apuesta por la innovación y la vanguardia, lo que construye su reputación fuera de Argentina. Además, está en constante búsqueda de nuevas oportunidades de distribución y alianzas estratégicas en mercados emergentes, con el objetivo de aumentar su visibilidad y consolidar su marca a nivel mundial.

-¿Cuándo murió la damajuana?

-Yo no siento que la damajuana haya muerto. Me pare-

ce que dejó de ser la protagonista (por eso se la ve menos en los comercios) y hoy convive con otros tipos de productos como son los vinos de alta gama que empezaron a surgir en la década del '80. Justamente Rutini Wines fue pionero con el RFN y el Felipe Rutini en elaborar vinos distintos a los clásicos vinos de mesa. Las preferencias son muy variadas y hoy el mercado ofrece todo tipo de vinos para el gusto de cada consumidor.

-¿Hoy la gente conoce más de vinos que antes? ¿Hay mayor exigencia?

-Sí, noto un interés creciente por descubrir y aprender sobre el mundo del vino. Las personas preguntan más, plantean interrogantes mejor formulados, que denotan conocimientos previos. Eso enriquece el intercambio porque en una cata podemos profundizar en temas más interesantes y a la vez, es más nutrida la experiencia para el consumidor

-Como sommelier, ¿qué objetivo tiene una cata de vinos?

-Una cata de vinos es un espacio en el que se evalúan y analizan diferentes aspectos de un vino, como su color, aroma, sabor y textura. Por ende, el objetivo es darle herramientas al consumidor para poder disfrutar una degustación de vinos.

A través de esta experiencia sensorial, se busca transmitir conocimientos como zonas vitivinícolas, métodos de elaboración, etiquetas, condiciones y potencial de guarda y maridajes, entre otras cosas.

Más allá de los aspectos técnicos, la cata también invita a explorar un mundo de aromas, sabores y sensaciones, guiando al participante para que cada degustación se convierta en una experiencia sensorial única e irrepetible.

-¿Cómo invitaría a una persona a participar de su primera cata?

-Desde mi experiencia, la mejor manera de invitar a alguien a su primera cata de vinos es presentarlo como un viaje al mundo de las sensaciones, donde el factor sorpresa juega un rol clave. Al enfocar la cata de forma lúdica, con juegos y dinámicas interactivas, y alejándonos de los tecnicismos, se crea un ambiente relajado en el que la persona puede disfrutar sin presiones. Así, no solo se elimina el miedo a participar, sino que además, el asistente se lleva no solo el placer de la experiencia, sino también un conocimiento accesible y memorable sobre cada vino degustado.

DOS EXPERIENCIAS IMPERDIBLES DE NUESTRA CASA

Nuestro Pan Dulce



El Pan Dulce en Cabildo
es un clásico no sólo para las
Fiestas, sino porque se
produce durante
todo el año.
¡¡Es una costumbre
que lleva varias
décadas!!
Y que seguimos manteniendo
en el tiempo.

Té Cabildo (para compartir)



El Té Cabildo nació a
mediados de octubre de 2021.
Incluimos una degustación de pastelería dulce
y salada. Al promocionarlo por las redes
sociales, se viralizó un día viernes. Y al llegar
el sábado, había gente esperando en la puerta
antes del
horario de apertura y ese mismo sábado se
formó una fila de una
cuadra para esperar una mesa.
Así fue que lo incorporamos a la carta y hoy
ya forma parte de un clásico de las tardes.

“LA RESPONSABILIDAD DE LA PALABRA”



Gabriel Seisdedos

-¿Qué es el Centro PEN?-

-Lo que se llamó el PEN Club (en la actualidad Centro PEN) fue fundado en 1921 en Europa por escritores que buscaban reunir a la fraternidad de escritores que se habían disuelto por la Primera Guerra Mundial. En los países que participaron de la contienda cortaron relaciones con otros escritores, con las culturas de esos países y entonces una poeta inglesa decide convocar a escritores sobre todo de países europeos y esto hace que rápidamente se vayan fundando PEN Club -el club de la pluma (pen)-, pero es la sigla de “Poetas, ensayistas, narradores”.

-¿Qué relación hay entre el Centro PEN y la defensa de la libre expresión?

-Hasta 1933, los encuentros eran literarios, donde no se tocaba el tema de la política justamente para no desunir, pero el 10 de mayo de ese año, en la Plaza de la Ópera son quemados los libros de los autores judíos que participaban de PEN Alemania y en un encuentro poético Ernst Toller, tomando la frase de Heine “primero queman los libros, después seguirán con nosotros”, PEN decide protestar por

lo que estaba pasando. Se funda el PEN Club de escritores alemanes en el exilio y hasta el día de hoy PEN participa activamente de la defensa de los derechos humanos en los países donde se persigue a escritores, ensayistas y periodistas.

-¿Existen otras organizaciones vinculadas a la literatura que tengan ese espíritu humanista?

-No. Y no existe una tan antigua a nivel internacional. Hay más de 100 centros en todo el mundo y trabajan en la protección de las lenguas minoritarias, a punto de desaparecer. Desde Argentina, estamos en proyectos donde hablamos de preservar lenguas -entre el 2015 y el 2020 desaparecieron cuatro al morir los hablantes-.

-¿Cómo desembarca en la Argentina el PEN Club?

-En 1930, en el año del primer golpe militar, lo más reaccionario de la cultura de Buenos Aires y lo más snob, funda PEN (el PEN Club de Buenos Aires, ni siquiera el de Argentina). Estos escritores, entre los que estaban Manuel Gálvez, Carlos Ibarguren, Alfonsina Storni, Victoria Ocampo, Jorge Luis Borges logran organizar el primer Congreso fuera de Europa que tiene lugar en el Concejo Deliberante (hoy Legislatura porteña), en septiembre de 1936. Vienen Stephan Zweig, Jules Romain. Se denuncia la persecución a los escritores y periodistas disidentes de la Italia fascista, entre otras cosas.

-¿Qué pasó con el diario Crítica y con el encarcelamiento de Salvadora Medina Onrubia, la esposa de Botana?

-Los Botana, y sobre todo Salvadora, habían apoyado el golpe a Yrigoyen, pero rápidamente se dan cuenta de que Urriburu no era el salvador de la patria. Critican algunos de los encarcelamientos en Córdoba, por ejemplo, de algunos de los periodistas y escritores anarquistas y van a ser detenidos. Ella termina en la cárcel del Buen Pastor y con una campaña de los medios oficiales en contra de su condición de madre (dicen que no es apta porque lleva una vida muy



Reunión del PEN Club Buenos Aires. En el centro, Alfonsina Storni.
Archivo General de la Nación



Salvadora Medina Onrubia de Botana
Archivo General de la Nación



Stephan Zweig (izquierda) y Jules Romain (derecha)
Archivo General de la Nación

promiscua). Entonces escribe una carta abierta dirigida al Gral. Uriburu que fue de lo más valeroso que se escribió en esos años. Ella declina que escritores como Borges y Victoria Ocampo, entre otros, pidan por su libertad acudiendo a la “magnanimidad” de un dictador en atención a su sexo débil. Dos cosas que le molestaron muchísimo. Al poco tiempo los Botana son liberados.

-¿Cuál es el proyecto que hoy tiene el Centro PEN Argentina?

-Hasta este momento era reunimos, leernos unos a otros; pero ante el avasallamiento de todas las conquistas que ha habido en los últimos años con respecto a derechos humanos y a libertad de expresión, el PEN Internacional está mirando con lupa y ha preparado un informe sobre cómo se desarticulaban programas de alfabetización, sobre la identidad de niños desaparecidos. Es muy preocupante la situación por la que pasa Argentina hoy. Es un poco la disyuntiva de los años '30. O nos juntábamos a leernos

unos a otros o participábamos activamente en la defensa de los derechos humanos.

-¿Hablamos de libertad de expresión y de literatura, pero influye o no, la presencia novedosa de la inteligencia artificial?

-Sí, por eso también hablamos de la responsabilidad de la palabra. Lo que se hace con los medios, las *fake news*, este tipo de herramientas. Es muy preocupante y PEN Internacional ha sacado varias declaraciones al respecto. Vienen tiempos difíciles. Pero, bueno, la IA también es extraordinaria en otras cosas, tanto como la energía nuclear; depende de cómo se la utilice.

-¿Qué le dirías a una persona que quiere empezar a escribir?

-Que lea, que lea muchísimo antes; que no crea que sabe todo, porque la omnipotencia no es una buena consejera para sacar un buen escritor. Hay que leer, trabajar los textos; es un trabajo artesanal.

-¿Creés que hoy hay escritores más o menos cultos que los de otra época? ¿Hay escritores que creen que pueden escribir sobre cualquier cosa y de cualquier forma?

-Creo que debe haber pasado en todos los tiempos, porque el ego de los escritores es mortal. De todas maneras, el concepto de la cultura siempre es tan relativo...pero digamos que antiguamente había mayor necesidad de lectura. Ahora pasa mucho por lo visual y entonces alguien hace un tutorial de cómo escribir un libro y escriben 900 páginas de una novela policial porque lo leyeron en un tutorial. Me ha pasado. Hay un gran engaño; hay editoriales que sacan libros como parte de un gran negocio y hay editoriales maravillosas, sobre todo en Argentina, que trabajan mucho los textos, que invierten sin saber si van a recuperar. Es también conmovedor ver a los jóvenes haciendo fila de tres cuadras por ejemplo en la FED, estas ferias que se hacen fuera del circuito comercial.



“NO NOS OLVIDEMOS DE LAS TRADICIONES”

“Diecinueve años trabajando en la empresa familiar que conjuga historia y tecnología, algo difícil de encontrar: una empresa que hasta el día de hoy mantenga, bajo las alas de una misma familia, a través de la cuarta y quinta generación, el manejo de la empresa.”



De izq. a der.: Juan Pablo Díaz, enólogo de Bodegas López, Miguel Blanco, sommelier de Bodegas López y Maximiliano Huerga, Gerente de Cabildo Bar Notable

-¿Cómo fueron los inicios de la empresa?

-Se fundó en 1898. Este año cumple 125 años. Es muy valorable que siga manejada por la cuarta y quinta generación de la familia, y sobre todo muy profesional porque nunca se pierde el foco de lo que es la empresa y cómo mantenerla.

Yo siempre digo que algo habrán hecho bien los López para durar 125 años en un país como éste; han sabido darle a sus descendientes el espíritu de lo primordial y también saber mantener la historia y la tradición vigente, que creo que es algo muy difícil en Argentina: mantener una empresa con la historia vigente sin cambiarla, sin tentarse a vender a capitales extranjeros o lo que sea. Un desafío muy grande con los vaivenes también de las modas como pasa en todas las industrias y la del vino no fue la excepción. Mantener productos y marcas vigentes como Montchenot, Chateau Vieux, es algo para aplaudir. Mantener esas marcas con el mismo estilo y la misma calidad de siempre y también la virtud de seguir innovando para mantenerse en el mercado actual.

-¿Hay alguna característica particular de sus productos que pueda ser original con respecto a las de la competencia?

-Hay una frase que me gusta marcar y es que con plata podemos hacer cualquier cosa menos comprar tiempo. Y hoy hablar de un vino de 10, 15 o 20 años como las líneas clásicas de Montchenot o hablar de que hay disponible a la venta un vino de 1938 en las cavas, que cualquiera puede visitar y ver, es impagable. El tiempo es impagable. Podés estar tomando un vino del año en que naciste. Es historia,

un poco de nostalgia; se mezclan sentimientos que solo el tiempo puede dar. Y estos vinos tan tradicionales de la bodega tienen mucho tiempo, muy al estilo europeo. Lo que para muchos hoy es tendencia, para nosotros es tradición, como el uso de la tonelería, que vuelve.

Lo más lindo es cuando el tiempo te da la razón: apostar a algo que cuesta mucho -mucho tiempo, mucha cabeza y que la moda no va para ese lado- y seguir invirtiendo y apostando a eso y que el tiempo te de la razón es muy gratificante.

Hoy en la industria del vino todo está bien. Si hay algo que tiene de lindo la Argentina es que todos los vinos están espectaculares. Creo que la industria entendió que hay lugar para todo, que las modas también son pasajeras y que si bien nos tenemos que adaptar a ellas, hay modas que vienen para quedarse y otras que no, pero lo que tradicionalmente está bien hecho, nada lo quita; eso perdura en el tiempo.

Si hay algo que me gustaría comunicar al consumidor es que no nos olvidemos de las tradiciones. Siempre es lindo, disfrutando de un buen vino, poder recordar lo que hacían nuestros abuelos, nuestros padres.

Es una industria muy importante para Argentina, muy importante para Mendoza y que le da de comer a muchas familias. Así que agradecido de que se vinculen al mundo del vino todos los consumidores.

-¿Cómo te atienden en Cabildo Bar Notable?

-Espectacular. No hay vino bueno si no hay un servicio bueno detrás de ese vino y en Cabildo sé que te lo pueden ofrecer.

CABILDO

TÉ CABILDO (para compartir)



2 infusiones,
degustación de especialidades
dulces y saladas, tostadas, queso crema,
mermelada, copa de jugo

Escorihuela Gascón

MENDOZA. ARGENTINA.



@escorihuelag escorihuela.com

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.