EMPRENDEDORES

Elaboración de vinos

Legado de inmigrantes en Villa del Parque

Desde hace dos décadas el vino se considera Bebida Nacional en Argentina. >> PÁG 9

La rayuela

en la vereda

MIEMBRO FUNDADOR DE LA COOPERATIVA E.B.C

N° 243 | 2021

OCTUBRE

ISSN: 18528074

COMUNA 11

Centro Integral de la Mujer: un regreso esperado en la Comuna 11

Este espacio destinado a ofrecer asistencia gratuita a mujeres víctimas de violencia de género reabrió en octubre tras 17 meses de cierre. Durante ese tiempo, atendió miles de consultas de manera virtual. >> PÁG 7

ENTREVISTA

“Por sí o por no, respondemos todas las demandas de los vecinos”

Nicolás Mainieri se hizo cargo de la Presidencia de la Comuna 11 desde enero de este año. Pasados diez meses, realiza un balance de la gestión, destacando el arbolado y mantenimiento. A su vez, anticipa nuevos proyectos para 2022 y hace foco en los equipos creados para atender las solicitudes y reclamos vecinales. >> PÁG 2

RECICLAJE

La Ciudad instaló una compostera comunitaria en Plaza Arenales

El compost, que propone la separación de residuos orgánicos para reutilizarlos como abono, va ganando adeptos en los barrios.

>> PÁG 6

SOCIEDAD

Comedores comunitarios: el último dique de contención

300.000 personas se alimentan en comedores o dependen de la entrega gratuita de alimentos para poder comer en la ciudad de Buenos Aires, según estimaciones extraoficiales.

>> PÁG 4

VILLA DEVOTO SCHOOL

Founded 1908

KINDERGARTEN – PRIMARIA- SECUNDARIA
BACHILLERATO INTERNACIONAL BILINGÜE

Tel.: 54 (11) 4501-1307/9419
institucionales @vdevoto.esc.edu.ar
www.vdevotoschool.edu.ar

Pedro Morán 4441 (C1419HLG) C.A.B.A

La rayuela

“Por sí o por no, respondemos todas las demandas de los vecinos”

Nicolás Mainieri se hizo cargo de la Presidencia de la Comuna 11 desde enero de este año. Pasados diez meses, realiza un balance de la gestión, destacando el arbolado y mantenimiento. A su vez, anticipa nuevos proyectos para 2022 y hace foco en los equipos creados para atender las solicitudes y reclamos vecinales.

En enero de este año, la Junta Comunal Nº 11 tuvo un sorpresivo cambio en su conducción. Nicolás Mainieri se hizo cargo de la Presidencia, ante la licencia de Agustín Suárez, quien había encabezado la lista que resultó triunfante para las elecciones del 2019 en esta jurisdicción.

En estos nueve meses, al dirigente de Confianza Pública le tocó afrontar la segunda ola de la pandemia, sumado a la ejecución de muchas de las competencias comunales que se llevaron a cabo de manera parcial o casi nula en el 2020, debido a las fuertes restricciones sanitarias.

Pasado ese tiempo, Mainieri realiza un balance acerca de lo que va de este año, mostrándose satisfecho por la tarea realizada, y anticipa algunas de las iniciativas que elaboró la Junta para 2022, las cuales involucran a sus cuatro barrios: Villa Devoto, Villa del Parque, Villa Santa Rita y Villa General Mitre.

Arbolado

Una de las competencias claves que tienen las comunas desde la descentralización de funciones por parte del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires es lo que concierne al arbolado. “Entre poda puntual, lineal y otras, hicimos más de 5000 en este año. Es un número importante, considerando que el año pasado no se pudo podar nada y que por ahí veníamos un poco atrasados”, explica Nicolás. No obstante, aclara por ese atraso que se arrastra, hay que mantener esa cifra durante varios años para poder recuperar el promedio que debería tener la Comuna para la poda de sus árboles.

El presidente de la Junta reconoce que la poda genera muchas veces cuestionamientos cruzados. Por un lado, vecinos/as critican que no se pode a un árbol en el frente de su vivienda, y agrupaciones ambientalistas la cuestionan y hablan de “mutilación”. Mainieri explica que no está dentro de su órbita el decidir qué podar, sino que lo realizan ingenieros agrónomos de la UBA y se lo presentan a la Ciudad. “Nosotros hacemos lo administrativo y la ejecución, con la empresa. Pero muchas veces se piensa que la Comuna pone el criterio y no es así”, dice al respecto. En 2021 se hicieron unas 300 extracciones de árboles podridos, con riesgo de caída o incluso otros que aun estando en buen estado generan severos inconvenientes en las casas que están situadas frente a ellos, por el crecimiento de sus raíces. En el mismo período se hicieron unas 1000 plantaciones de ejemplares, basados en lo presentado por el Plan de Arbolado Urbano del Gobierno de la Ciudad, afirma el dirigente de Juntos por el Cambio, por lo que destaca que “por cada árbol que se extrajo se plantaron tres”.

Mantenimiento

Dentro de las tareas de mantenimiento, otras de las competencias comunales, Nicolás Mainieri hace foco en la reparación de 14 mil metros de veredas. Asegura que en el sistema de medición que la administración porteña tiene para evaluar la labor de las Juntas Comunales, la Nº 11 está entre las 3 primeras en todos los ítems. “En Plaza Arenales, Aristóbulo del Valle, y Ricchieri, las emblemáticas, estamos en 9 puntos sobre 10”, suma.

En “otros espacios verdes”, la calificación es aún mayor: 9,5 puntos. Allí destaca el conmunero la puesta en valor de la plazoleta Monseñor Hermenegildo Fazio, en Lincoln al 3800. “Era un viejo pedido del BA Elige, llevaba tiempo el reclamo. Se pudo hacer a nuevo el lugar”, especificó. Otra fue la plazoleta Ricardo Gutiérrez, frente a las vías, en Villa del Parque. “No existía el espacio verde ahí, porque era de cemento. Y además se plantó flora nativa”, detalla. En tanto, Mainieri suma las reformas en los patios de juegos en el espacio de Mosconi y General Paz y la

EDITOR - DIRECTOR : Diego W. Losada
DOMICILIO LEGAL: Mercedes 3571, C.A.B.A.
PROPIETARIOS : Diego W. Losada
FUNDADORA : Dora Beatriz Benicasa de Losada
DIAGRAMACIÓN Y ARMADO : Estefania Rincon (DG)
IMPRESIÓN : Editora del Plata S.R.L. España 221,Gualeguaychu, Entre Rios

El editor no se responsabiliza por los artículos firmados ni por el contenido de los avisos publicitarios. Se autoriza la reproducción de notas citando la fuente. Registro Nacional de la Propiedad Intelectual Nº 5.356.885. Periódico mensual de distribución gratuita. Tirada 5.000 ejemplares. ISSN: 18528074.

Para anunciar en este medio comunicarse a los teléfonos 4502-3352, 15-5064-9508 ó al e-mail periodicolarayuela@yahoo.com.ar
www.larayuelaweb.com.ar

LA RAYUELA ES UN PERIÓDICO MENSUAL Y GRATUITO QUE SE DISTRIBUYE EN VILLA DEVOTO, VERSALLES, VILLA DEL PARQUE, MONTE CASTRO, VILLA REAL Y SANTA RITA

Plaza Ricchieri, Villa Devoto. Y la creación del primer corredor nativo en el pasaje Quijote de Villa del Parque, donde se sembraron plantas nativas a lo largo de toda la extensión del mismo, con los beneficios ambientales que ello trae.

La antigua sede

Otro hito que destaca el Presidente de la Junta Comunal es la recuperación del antiguo edificio comunal, situado en Francisco Beiró 4629, frente al actual. “Hace 10 años no se hacía nada, y era más que nada un depósito, donde funcionaban cosas de la cuadrilla. Entonces en febrero empezamos con la puesta en valor y a pensar qué servicio podemos dar al vecino allí. Hablando con el Ministerio de Salud, le hicimos saber que no había un Centro de Testeo contra el covid-19 aquí cerca, y que no quedaba otra que ir a Comunicaciones, al Movistar Arena, a otras sedes más lejanas”, relata. Por eso, la Ciudad hizo una evaluación del lugar y lo terminó aprobando. “Pasó de ser algo en desuso a un servicio para el vecino”, enfatiza Mainieiri.

Proyectos para 2022

El año que viene está cerca y al respecto, el titular de la Comuna 12 anticipó algunas de las iniciativas que tiene en mente. “Son proyectos que exceden a nuestro presupuesto. Tenemos 18 en total y es probable que algunos no se terminen aprobando desde la Ciudad por las limitaciones de dinero”, advierte antes de describirlo, para “no ilusionar en vano al vecino”, aunque se dice optimista en que se hagan los más posibles.

“Villa Santa Rita tiene el reclamo histórico de la plaza y hay muchos proyectos al respecto, que apuntan principalmente a la Legislatura, al tener que expropiar terrenos. Nosotros lo que proponemos mientras tanto es la creación de un corredor verde, por Emilio Lamarca, César Díaz, Cuenca y terminando en las plazoletas. Aquí se ampliaría la plantera y se extendería el espacio verde en las veredas”, describe.

Otras ideas son la construcción de caniles en Villa Devoto, que carece de los mismos, y la ampliación de la ochava en Cuenca y Beláustegui, donde se formó un pequeño polo gastronómico. Se suma también el corredor deportivo en la Plazoleta Ricardo Gutiérrez, con postas aeróbicas, y un nuevo espacio de “coworking” abierto en Plaza Arenales, con internet libre y bancos para quienes quieran acercarse con sus computadoras portátiles a trabajar en un día agradable.

En cuanto al centro gastronómico devotense, situado en Fernández de Enciso, Mainieri se enfoca en la intención de nivelar la calzada, hecha peatonal durante este año. “Hay que sumar ese paradigma a algo que no venía sucediendo: el Estado, acompañando a los privados con mejoras para atraer más inversiones y hacer crecer a estas zonas”, dice.

Funcionamiento de la Comuna 11

En el balance, el presidente de la Junta se detiene a analizar el cambio en la atención al vecino/a desde la institución que encabeza, y destaca aquí dos incorporaciones clave, armadas desde este 2021. “Uno es el de respuesta al vecino. Nosotros respondemos todo, por “sí”, por “no”, o “lo estamos trabajando”.

Esto empezó con una o dos personas y hoy son como seis, para estar más encima de los temas. Y después está el equipo de comuna en calle, que de manera proactiva busca las demandas para poder solucionarlas. Muchas veces los vecinos nos pueden anticipar lo que sucede o plantearlo apenas lo ven y acelerar los tiempos de resolución”, indica.

Por Mateo Lazcano

La rayuela

Comedores comunitarios: el último dique de contención

300.000 personas se alimentan en comedores o dependen de la entrega gratuita de alimentos para poder comer en la ciudad de Buenos Aires, según estimaciones extraoficiales. Diferencias y aspectos comunes de estos espacios de contención social que durante la pandemia han visto multiplicada su demanda.

Las cifras actualizadas sobre la pobreza y la indigencia en el país dieron cuenta de una dramática situación económica y social. Millones de argentinos tienen ingresos insuficientes siquiera para alcanzar la canasta alimentaria, por lo que dependen indefectiblemente de terceros para poder alimentarse. En la Ciudad de Buenos Aires, el distrito más rico del territorio nacional, casi el 8% de su población es indigente.

Ante tal cuadro de realidad, los comedores comunitarios tienen un rol fundamental para garantizarle a esta franja de la población al menos un alimento diario. Pero las voces de quienes los coordinan muestran que, en los hechos, actúan como algo todavía más importante: son una referencia, una contención y componen parte del núcleo social de las personas a las que asisten.

Reportes de organizaciones sociales con presencia activa en el territorio indican que hay cerca de 4000 comedores en la superficie porteña. Es algo que no resulta sencillo medir, dado que entre estos se encuentran los oficialmente registrados ante el Gobierno y los no oficiales. Para estos últimos, el sacrificio en su tarea es doble, ya que además de brindar el servicio deben encargarse de autogestionar las provisiones y la comida que entregan. Si bien las 15 comunas presentan una composición heterogénea en cuanto a su estructura socioeconómica,

cada una de ellas tiene al menos un comedor, lo que da cuenta de que las cerca de 300 mil personas que concurren a estos establecimientos están distribuidas en toda la geografía porteña.

Comedores por toda la ciudad

En La Boca, sobre la calle Necochea 779, funciona hace 32 años el Centro Comunitario Copitos. Cecilia Pérsico es una de las encargadas de brindar el servicio de comedor junto a otras 16 integrantes que se dividen en dos grupos. De lunes a viernes se alimentan allí 450 personas. “Pero no recibimos esa cantidad de raciones, para nada”, comienza aclarando su coordinadora.

Ella afirma que el hecho de tener que agrandar la ración enviada es una costumbre que siguen hace largo tiempo. “Todos los días nos acercan el alimento fresco, como la carne, la fruta y el pan. Y una vez por semana, el seco”, detalla Cecilia. “Hay un menú estipulado y tratamos de seguirlo, pero no en el mismo orden”, comenta. Esto tiene una explicación: suele pasar que las personas elijan según el día a qué comedor ir. Entonces, la opción es hacer una combinación en el menú y que no se sepa antes, de manera de poder guardar expectativa y asegurarse que las personas vengan siempre.

Allí toman asistencia, con el fin de tener noción de quiénes se acercan con regularidad, dada la condición “nómade” que tiene usualmente la población en situación de calle. “Siempre tenemos demanda porque nos derivan mucha gente desde el hospital Argerich o salitas médicas. Entonces es bueno saber si alguien dejó de venir para poder recibir a alguien nuevo y no estar guardándole el plato”, afirma la integrante de Copitos.

Otro comedor de características similares es el “Señor de los Milagros”, del barrio La Carbonilla, de La Paternal, que alimenta a 350 personas. “A más, lamentablemente no podemos llegar”, dice Susana Cárdenas, su coordinadora. Como en el ejemplo anterior, señala que la entrega del Gobierno de la Ciudad implicaría que 215 sean los platos servidos. Al resto llegan incluyendo la donación de vecinos, vecinas e instituciones. Sus ocho cocineras, divididas en dos burbujas, comienzan su labor a las 7 de la mañana para dar el almuerzo. “Hay un problema de presión de agua y recibimos muy poca, de manera que se tarda mucho”, describe Susana.

En paralelo a los comedores clásicos, la Ciudad tiene otros servicios que cumplen

el mismo objetivo, pero con una estructura menor e incorporando otros elementos. En el Barrio Mitre, de Saavedra, funciona el merendero "Mi barrio es mi patria", administrado por militantes del Movimiento Evita. Allí servían la merienda lunes, miércoles y viernes a 70 niños y niñas de entre 4 y 12 años. La cuarentena interrumpió esa dinámica, pero no hizo que deje de llegar el plato. Desde entonces, lo entregan "puerta a puerta". María Fernanda Pavón, una de sus coordinadoras, menciona que, además de compartir la merienda, esos momentos servían para realizar actividades y estar en contacto con los niños y niñas. Esa parte, muy paulatinamente, está siendo recuperada después de un año y medio de perderla. Sin embargo, cuenta, para el Barrio Mitre el merendero nunca dejó de ser un lugar de referencia, independientemente de los momentos de entrega de alimento. "Por más que no esté funcionando, nos pasa que golpean la puerta, vienen a consultar cosas, saben que estamos", explica.

Las ollas populares son otra alternativa, y vivieron un auge durante el final del gobierno de Mauricio Macri y la llegada de la pandemia. La Asociación de Fomento "Manuel Belgrano" de Floresta, ubicada en Tres Arroyos 3861, entrega 80 platos a través de estas ollas todos los viernes. Su organización es autogestiva. "La Ciudad no nos da bolsones, lo autogestionamos con vecinos, o con personas que se enteran por las redes sociales. No tenemos subsidios de nadie, todo es ad honorem", revela Natalia Gatta, una de sus organizadoras. Por todo esto, el menú depende del alimento que sea donado, y en base

a eso se va elaborando cada semana. "El trabajo social implica muchísimo esfuerzo. Lo hacemos a pulmón, restándole tiempo a nuestra familia y dedicándolo a asistir a los vecinos que lo necesitan, con mucha alegría y compromiso por ello", indica Natalia, ejemplificando una realidad común a las otras voces entrevistadas.

Susana, de La Carbonilla, vincula su labor con la contención social que necesitan ante este cuadro muchos de quienes concurren al comedor. "Nos pasa mucho que nos dicen: 'Hoy no se pudo conseguir una changa'. Entonces nosotros buscamos darles ánimo, decirles que mañana van a tener mejor suerte, apoyarlos", comenta.

Cecilia, de Copitos, enfatiza el hecho de que, aun integrando el registro oficial de comedores de la Ciudad, realizan una tarea voluntaria y deben generar más recursos. "Además del alimento, nos brindan un subsidio, pero alcanza solo para pagar la luz y el gas", señala. Desde el merendero del Movimiento Evita en Barrio Mitre, Fernanda menciona el trabajo que hacen con las escuelas de la zona y el rol que jugó su espacio especialmente en 2020, cuando las instituciones escolares estuvieron cerradas y entregaban cada 15 días bolsones de alimentos. También cuenta que cada mes celebran los cumpleaños de los chicos y chicas que cumplen en ese período, haciendo un pequeño festejo comunitario. Si bien pertenecen a geografías, formas de organización y hasta cantidades de asistentes distintas, todos estos comedores coinciden en un aspecto: el número de personas que se acercaron a buscar alimento se incrementó fuertemente en la pandemia. Y desde entonces, no se registra un retroceso considerable, lo que da cuenta de que la situación social está lejos de aplacarse.

Por Mateo Lazcano
Cooperativa EBC
para La Rayuela

La rayuela

La Ciudad instaló una compostera comunitaria en Plaza Arenales

El compost, que propone la separación de residuos orgánicos para reutilizarlos como abono, va ganando adeptos en los barrios. En base a eso, el Gobierno porteño lanzó un programa para que haya una compostera comunitaria donde arrojar este tipo de desechos en cada comuna.

El mundo vive una "ola verde", vinculado a las distintas acciones para reforzar el reciclaje ante la abrumante cantidad de basura producida y vertida, con la contaminación que eso provoca. En ese marco, la técnica del compost tiene cada vez más adeptos. La misma propone la separación de los residuos orgánicos para reutilizarlos como abono, evitando que tenga el destino del resto de los desechos.

En este contexto, el Gobierno de la Ciudad decidió impulsar esta práctica, y comenzó a colocar composteras comunitarias en cada comuna de las 15 que tiene el territorio porteño. La Comuna 11 tiene la suya en la Plaza Arenales de Villa Devoto (Nueva York y Mercedes). La misma fue instalada el último 28 de septiembre, y estará disponible de martes a viernes de 14 a 19 hs, y los sábados de 10 a 18 hs para recibir residuos orgánicos. Las composteras tendrán limitaciones, dado que es importante no mezclar lo que puede ser utilizado como compost de lo que no. Por eso, admitirán: restos de frutas, verduras, legumbres, cereales, panificados, cáscara de huevos, carozos, yerba, café, saquitos de té, hojas secas, pequeñas ramas, pasto, flores y hasta servilletas usadas.

Por el contrario, se pide que no se arroje en ellas: carnes, lácteos, restos con grasas o aceites, pañales, apósitos, materia fecal de perros o gatos o tabaco.

El compost es un abono natural, rico en nutrientes, que se utiliza para rellenar espacios verdes. Además de ser vital para el reciclaje, tiene una serie de atributos propios, al brindar mejoras a la estructura del suelo y favorecer la capacidad de retención de agua. La técnica otorga grandes resultados: con 2 mil kilos de residuos orgánicos se pueden generar 900 kilos de compost, recuperando casi la mitad de lo vertido. Esta práctica viene siendo difundida por distintas organizaciones ecologistas en la Ciudad, como el Colectivo Reciclador. Carlos Briganti, su principal referente, dio su parecer ante Rayuela periódico ante la instalación de composteras por parte de las autoridades locales.

"Nosotros desde el colectivo venimos instalando hace muchos años dos composteras por cuadra, con muy buen resultado y aceptación en los vecinos", recordó "El Reciclador", ante lo que agregó que si ahora el Gobierno de la Ciudad toma el mismo camino, indica que estaban en lo correcto al impulsarlo anteriormente desde su organización.

Aún así, Briganti sostiene que bajo su punto de vista, "esto no debería ser una cuestión de un municipio, o de una gobernación, sino de Estado". "Debería el Estado tomar las riendas del compostaje, en todos los centros de salud y todos los centros educativos, realizando campañas de difusión sobre las bondades del compostaje", propone. "Si empezamos de esta manera vamos a terminar con esos 5000 basurales a cielo abierto que tenemos, con el relleno sanitario, o la incineración, algo totalmente dañino", afirma.

"Esto tendría que ser una cuestión nacional, preparando a las nuevas generaciones para que no tiren más. El compost no trae ningún perjuicio para la población, a lo contrario, trae beneficios", sumó Briganti, cuyo colectivo tiene una escuela de huerta urbana en Constitución en la que realizan compostaje.

Talleres de compost

Además de la instalación de las composteras, el Gobierno de la Ciudad comenzará a dar en los lugares seleccionados talleres de compost domiciliario. El objetivo es incorporar esta práctica en el hogar. Los mismos serán brindados por Promotoras Ambientales de las Cooperativas de Recuperadores Urbanos.

En la Plaza Arenales, durante octubre, el taller será brindado el miércoles 13 de octubre, desde las 17 horas.

Por Mateo Lazcano

delivery
promo pizza
P. LOZANO 3100
Esquina Helguera
4501-0803/4502-2232/4504-3303

Optica
cuenca
4503 -0178
Ricardo Gutiérrez 3205

INSTITUTO MOVILIZADOR DE FONDOS COOPERATIVOS
COOPERATIVA LIMITADA
SERVICIO DE CONSULTORÍA INTEGRAL Y DE PROYECTOS PARA COOPERATIVAS
A cargo de profesionales especializados del IMFC
Para solicitar asesoramiento y gestiones comunicarse a secretaria@imfc.coop
Visite nuestro portal www.imfc.coop

Centro Integral de la Mujer: un regreso esperado en la Comuna 11

Este espacio destinado a ofrecer asistencia gratuita a mujeres víctimas de violencia de género reabrió en octubre tras 17 meses de cierre, a causa de la pandemia y una gran obra de remodelación en la sede de avenida Beiró. Durante ese tiempo, atendió miles de consultas de manera virtual.

Para miles de mujeres y para toda la comunidad de la Comuna 11, la llegada del mes de octubre trajo consigo una muy esperada noticia. Después de muchos meses, reabrió sus puertas el "Centro Integral de la Mujer" (CIM) de esta jurisdicción, que reúne a Villa Devoto, Villa del Parque y Villa Santa Rita.

El regreso a las actividades en el centro denominado "María Gallego", situado en Francisco Beiró 5229, responde a la confluencia de dos factores. Por un lado, la mejora en la situación epidemiológica, que fue dando paso a que las dependencias del Gobierno de la Ciudad puedan ir retomando la presencialidad. Pero en paralelo, acabaron las amplias obras de refacción que se estuvieron llevando a cabo durante parte de este 2021 en la sede devotense del CIM.

Finalmente, desde principios de octubre, pudo reabrir el espacio. El 1 de octubre se llevó a cabo un acto para formalizar esta nueva etapa, que contó con la presencia de la secretaria de Igualdad de Género, Marisa Bircher, la directora general de la Mujer, Carolina Barone, y el presidente de la Junta Comunal Nº 11, Nicolás Mainieri. Para toda la administración porteña, la vuelta a la presencialidad en el CIM tuvo un gran impacto, dado que de esta manera los 15 que hay distribuidos por el territorio de la Ciudad de Buenos Aires funcionan normalmente.

La atención por parte de estos centros nunca se cortó por la pandemia. Entre marzo de 2020 y septiembre de este año, el "María Gallego" atendió de manera virtual. Desde julio pasado, estos espacios estaban autorizados por el Gobierno porteño a ir retomando la atención presencial, pero en la sede de la Comuna 11 se desarrollaba la extensa obra.

"El centro se remodeló casi en su totalidad, fue una refacción profunda, integral. Se renovó la infraestructura de los consultorios y la ventilación, al tiempo que se adecuó el lugar para el uso de las instalaciones en el protocolo de Covid", explica Marcela Pérez, coordinadora del CIM. Dentro del cambio en el inmueble, hay uno que es muy visibile y se convirtió en el símbolo de esta nueva etapa: el mural pintado en la fachada, en la esquina de Beiró y Alta Gracia.

"Se dio una puesta en valor del frente, donde fue importante la intervención de los artistas que hicieron el mural", dice Pérez. La obra, efectuada por Miguel Toscano y Manuel Moreno, presenta a una mariposa que emerge del capullo.

>> Para la comunidad de la Comuna 11, octubre trajo consigo una muy esperada noticia. Reabrió sus puertas el "Centro Integral de la Mujer", reúne a Villa Devoto, Villa del Parque y Villa Santa Rita. <<

Como indica Marcela, es un dibujo que actúa como metáfora de lo que apunta a lograr el Centro Integral de la Mujer en aquellas que se acercan a denunciar sus situaciones.

"Ellos trataron de recrear el valor de la mujer que llega en un estado de mucha angustia y sometimiento, siendo muy vulnerable, y después de un proceso de trabajo logra recuperarse, superando esas situacio-

La rayuela

nes e iniciando una nueva vida", comenta la coordinadora del lugar. Pérez y todo el equipo de profesionales que integra el centro se topó con la pandemia, que impuso una virtualidad que afectó a su labor y las relaciones imprescindibles para construir confianza y cercanía con las mujeres. Esto se prolongó por 17 meses. "Fue complejo el trabajo en este tiempo, como todo lo que socialmente fue el año pasado", se sincera, aunque indica que con el correr de los meses, lograron generar "un mecanismo de trabajo". Según los reportes oficiales, fueron 63.628 las consultas que incluyeron asistencia virtual psicológica, jurídica y derivaciones en este tiempo pandémico.

>> El trabajo es un proceso que trata de realizar la propia mujer que atraviesa una situación de violencia doméstica, y el centro acompaña, trata de estar cerca. Las mujeres pudieron encontrar en el CIM un lugar<<

"El trabajo es un proceso que trata de realizar la propia mujer que atraviesa una situación de violencia doméstica, y el centro acompaña, trata de estar cerca. Las mujeres pudieron encontrar en el CIM un lugar, y el equipo también halló el acompañamiento para el momento crítico.

Fue difícil, pero se logró cuando se pudo", aporta Marcela Pérez. El objetivo, revela, es ahora retomar muchos de los ámbitos de

encuentro grupal, otro pilar del lugar. El "María Gallego" guarda estrecha relación con otras de las instituciones de la Comuna 11, e integra con ellas una red que permite la inserción comunitaria entre los distintos colectivos de los barrios. Su coordinadora destaca asimismo el contacto con los comuneros ("han acompañado el proceso que hemos hecho y estado presentes"), así como el trabajo permanente con Comisión de Género, Diversidad y Derechos Humanos de la Junta Comunal.

Como en el tiempo previo a la pandemia, el CIM de la Comuna 11 atiende de lunes a viernes de 08 a 17 horas. El lugar funciona con las vecinas de Villa Devoto hace 23 años, desde antes que se dispusiera la creación de los centros en cada comuna. El nombre "María Gallego" responde a una partera del barrio que dio a luz a más de 2000 bebés.

Algunos datos sobre los Centros Integrales de la Mujer

Los Centros Integrales de la Mujer se presentan como "espacios de información y asesoramiento sobre los derechos de las mujeres". Funcionan dentro de la órbita del Gobierno de la Ciudad, usualmente en coordinación con una ONG especializada en género.

Según detallan en la reseña oficial, "su objetivo es acercar los servicios y las políticas de igualdad de género de la Ciudad para seguir construyendo una sociedad con igualdad de oportunidades y sin violencia, logrando que se de un proceso positivo de recuperación emocional en la víctima". Entre otros servicios, ofrecen asistencia gratuita a mujeres víctimas de violencia de género a través de equipos profesionales interdisciplinarios que permiten brindar de manera efectiva contención psico-emocional, social y asesoramiento jurídico.

Su trabajo se da en paralelo a la atención brindada mediante la Línea 144, que da atención telefónica especializada a mujeres víctimas de violencia de género durante las 24 horas, los 365 días del año. Se trata de una línea confidencial, gratuita y nacional, dependiente del Gobierno de la Ciudad.

Por Mateo Lazcano

legislatura.gov.ar

CONVIVIR
ES CUIDARNOS.

LEGISLATURA
Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Elaboración de vinos

Legado de inmigrantes en Villa del Parque

Desde hace dos décadas el vino se considera Bebida Nacional en Argentina. En palabras de un experto en el tema, Jorge Dengis, el vino es más que una bebida, es producto de la cultura. Su elaboración lo aproxima al arte, aunque lo diferencia que el vino se va transformando con el paso del tiempo. El autor nos dice que, al ser un producto vivo, eso lo hace apetecible y venerable, porque la vida supone la madurez, la declinación y el fin.

La elaboración del vino remite a una larga tradición en la cultura de Occidente. Tanto Francia, Italia y España son países donde se desarrolló con fuerza. En nuestro país los inmigrantes no fueron la excepción, ya que continuaron elaborando vinos de manera artesanal.

Hay una tradición que lo acerca a la comunidad italiana, que se caracterizaba por la elaboración casera de vino. También los descendientes de franceses. Hacia el año 500 DC, los romanos pusieron los fundamentos de las viñas en Las Galias. Un exponente de ese legado es un habitante de Villa del Parque, Martín Peyrelongue. Para él, el proceso de elaboración en sí mismo es lo más interesante. Podría ser considerado un viaje en el que tanto como aquél, se disfrutan los preparativos.

Es posible relacionar el vino con la literatura. Recordamos el cuento El tonel de amontillado, de Poe. Allí aparece Fortunato, un italiano que hace alarde de su conocimiento de vinos. El amontillado es un tipo de jerez. También en la Ilíada, se menciona a un sitio, Estieia, abundante en viñedos. Y en Eugenie Grandet de Balzac, el padre de Eugenie es un tonelero que se ha enriquecido con el comercio de vinos y de esta manera consigue la adquisición de propiedades de los aristócratas del Antiguo Régimen de Francia.

¿Cómo se te ocurrió la idea de elaborar vino?, le preguntamos a Martín.

"En un momento hice un curso en la UBA de hidromieles, bebida alcohólica en base a la fermentación de la miel. Vi cómo eran los principios de las fermentaciones.

Al tiempo me entero que un amigo del barrio hacía vinos. Le habían enseñado gente mayor, unos italianos. Él decía: A mí me funcionó esto, el tano lo hacía así.

"Mi abuelo también hacía vino. En mi casa tengo el recuerdo de niño de ver objetos en el sótano: una barrica e instrumentos de medición". Nos cuenta que una vez al año cuando hay vendimia viene a Buenos la uva especial de vino en variedades tintas o blancas.

Y continúa: "El producto final depende de muchos factores, pero el resultado es mucho más que digno. Aunque revela que al principio el resultado obtenido era parecido al aceto balsámico. "Un vino casero como el que hace mi amigo es mejor que algunos de 300 pesos".

De Mendoza vienen los cajones con las variedades de uva tinta o blanca. Uno llama y te dicen voy a tener 50 kg de uva, te anotan y vas. Ves el camión, te pesan la uva y te la llevás. Hay un lugar en Morón, otro en Zona Norte. Si vos querés te dan la uva molida. Si no querés te la llevás entera y hacés ese proceso en tu casa".

Sobre el proceso de fermentación, Dengis cuenta que convertir el mosto en vino es un simple proceso natural, que transforma el azúcar de la uva en alcohol y anhídrido carbónico. La palabra vino tiene su raíz del hebreo ioun, iun, que significa fermentación.

Martín refiere sobre algunos acontecimientos históricos. En 1934, durante la presidencia de Justo, se prohibió

la comercialización de vino fuera de Cuyo y las provincias cordilleranas del norte. Ahora hay viñedos en al sur de la provincia de Buenos Aires. Además, están habiendo muchas pequeñas bodegas en Entre Ríos.

La experiencia del Vino de la Costa

En relación a la elaboración de vino en Buenos Aires, se consultó a José Catalano, un ingeniero agrónomo del Inta. Contó sobre una Cooperativa en Berisso donde se elabora el Vino de la Costa. Tuvo muchos problemas con el Instituto de Viticultura, tenían presiones porque no lo querían catalogar como vino. Nos dice: "Yo ayudé a los de la cooperativa en proyectos de tecnología armados en el Inta.

Otra participante del proyecto fue Irene Velarde, ingeniera agrónoma y decana de la Facultad de Ciencias Agrarias de La Plata. Allá por 1996 se hizo un relevamiento en Sarandí, en la costa del Río de la Plata. Los pocos viñedos que habían perdurado se debieron al empeño de un par de productores de descendientes de italianos. Venían los inmigrantes quienes traían estacas para hacer plantas. Se buscó la viabilidad de reactivar dichos viñedos. Aunque la cuestión de la contaminación del río por los desechos que se vierten lo hacía complicado. "Es un milagro que esos viñedos hayan perdurado", nos dice. El proyecto no se pudo continuar.

En 1997, el municipio de Berisso le pide a la facultad un relevamiento de la zona rural. A diferencia de Sarandí, allí hay un albardón costero en el que la contaminación no le había ganado. Eran productores que empezaron a reactivar los viñedos, quienes quisieron generar un grupo operativo donde la Facultad de Ciencias apoyó

con asistencia técnica y organizacional. Al poco tiempo, en el año 2003, se formó una cooperativa. Sobre el legado italiano nos dice que ya era una tercera generación de italianos, solo quedaba el apellido. Y a diferencia de Martín, ya no era una actividad de hobbie, sino que surgía de la necesidad de mejorar ingresos.

Ahí empezaron los problemas. A mayor escala, no querían que se difunda mucho. Comenzaron las reuniones con el Instituto Nacional de Vitivinicultura, al final de las cuales se logra una excepción para comercializar el vino regional. En el 2002 el Instituto saca una normativa de elaborador de vino casero, para elaboradores de hasta 4000 litros cada uno (cada damajuana tiene cinco litros). El Instituto recogía muestras y si el vino estaba apto para consumo te otorgaba la estampilla.

Nos cuenta que poseen dieciocho hectáreas de viñedos. Producen cuarenta mil litros por año. Se elabora con una especie de uva, vitis la brusca isabella, traída de Norteamérica. Es un híbrido entre vinífera y la brusca. Dicha uva había sido quitada como clasificable, en 1967. Es la que dio origen a la conocida como revolución californiana.

Tienen una bodega colectiva donde los productores llevan la uva todos los años. Hacen vino tinto, seco, blanco y rosado. Hicieron una experiencia de vino espumante, el Espumoso de la costa, para la época de las fiestas. Se comercializa en Berisso y en la Plata. Hacen visitas a los viñedos algunos sábados del mes.

El proceso de la elaboración.

En relación a este tema nos dice Martín: "A fines de marzo es la vendimia. Esto es una cuestión de inmigrantes italianos que tenían uva en la

casa y parientes en Mendoza que se la mandaban. Es bien de tano hacer conservas, vinos, fiambres para guardarlo para el invierno.

Uno va al lugar donde llega la uva. Si uno lo desea la muelen. Separado el escobajo queda el mosto, el cual se deja fermentar. Se le puede agregar levadura para vino o con la levadura propia del hollejo. Lo tapás para que quede anaeróbico, evitando que el oxígeno lo pueda dejar avinagrado. Dos veces por día lo miro. Con el correr de los días se forma una capa arriba en la que se hace una operación, el bazuqueo, por la que se hunde esa parte para que el vino no se avinagre ni se enferme.

A los primeros días es dulce y luego deja de serlo: hay microorganismos que se comen el azúcar. Es algo que tiene vida. Yo mido la cantidad de azúcar cada dos o tres días con un mostímetro que tenía mi abuelo. Mi abuelo iba probando todos los días y cuando ya no lo sentía dulce estaba listo.

Hay algo mágico en el proceso en sí. Todo lo que hay en el medio es mucho más gratificante que el producto final. Al terminar el proceso se hace el descube y se prensa el vino. Yo lo pongo en damajuanas grandes. Un par de meses lo dejás decantando. Al mes se hace el trasiego, en el cual mediante una manguerita se hace sifón.

¿Cuánto tiempo dura un vino y cómo se lo conserva?

A los seis meses lo podés tomar. Son vinos para tomar jóvenes. A veces saltan los corchos. Algunos le ponen otros productos, metalsulfitos. Hay que cuidar que no lo agarre el oxígeno, manteniendo el nivel de acidez. El último paso es el embotellado. Se lo puede mejorar poniéndole carbón activado o gelatina vegetal para clarificarlo. Hay una segunda fermentación en los botellones, maloláctica (el ácido málico se transforma en ácido láctico).

Me gusta experimentar con las variables, si lo dejo más tiempo o con más temperatura. Martín nos cuenta que al final el resultado es un vino correcto y que lo consume en su mayoría. El resto lo da de probar a sus conocidos, que expresan su agrado.

Mariano Moral
marianomoral13@hotmail.com

Cuando hacés las compras, estamos con vos.

+info

conocé todos los programas en
argentina.gob.ar/estamosconvos

Argentina Presidencia

La rayuela

COMUNIQUESE CON NOSOTROS:

periodicolarayuela@yahoo.com.ar