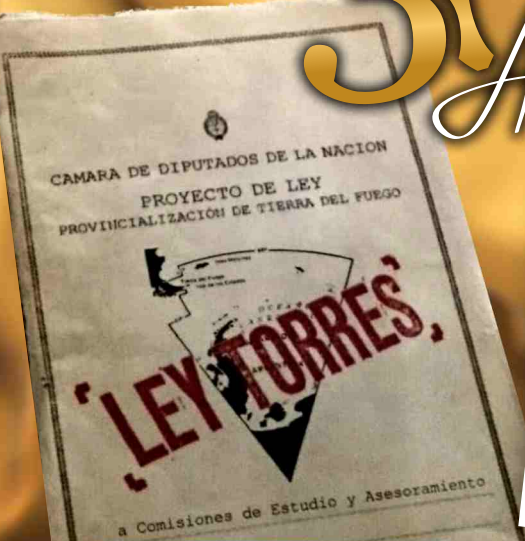


94 Veinte

MAGAZINE

JUNIO 2021

Provincia de Tierra del Fuego 30^o Aniversario



REVISTA DE DISTRIBUCIÓN GRATUITA
Río Grande - Tierra del Fuego - Argentina

#SeguimosConstruyendoFuturo

Con el esfuerzo de todos y todas
y una ciudad que planifica mirando
al futuro, pusimos en marcha el

PLAN DE OBRAS 2021/2022.

Un gran reinicio para la actividad
económica local y la recuperación
del trabajo.



www.ushuaia.gob.ar



más
linda



UNA PROPUESTA COMERCIAL QUE NACIÓ CON LA PROVINCIA

A fines de 1989, mientras la sociedad fueguina aguardaba que el Congreso Nacional sancione la ley respectiva, cosa que sucedería cuatro meses más tarde con la aprobación de la ley N° 23.775, de creación de la Provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur, José Luis “Gigi” Iglesias y su esposa, Marta Muraro, abrían las puertas de Stone, una firma comercial que podríamos decir que nació con la Provincia.

“Llegamos desde Río Gallegos y nos vinimos porque mi papá tenía acá un local de ropa que al final decidió vender. Ese negocio fue Raymond Sport, dedicado a ropa de hombres, y fue cuando nos hicimos cargo con mi esposo. Luego nació Stone, con la propuesta de ofrecer indumentaria para la mujer”, contó Marta mientras May, una de sus hijas que se desempeña allí, mostraba camperas a una pareja.

Contó también que “empezamos en San Martín y Thorne, donde sigue el otro local, siempre dedicándonos a la indumentaria. Allí, al principio, toda la mercadería

estaba orientada a la mujer, pero luego fuimos incorporando ropa de hombre ya que algunas de las marcas que trabajábamos empezaron a confeccionar indumentaria masculina. Fuimos creciendo y por eso hace unos diez años abrimos este local más grande acá en Fagnano 672”.

Marta definió al fueguino como “consumista: le gusta vestirse bien, le gusta la ropa linda. La población es mayormente joven y por eso está más atenta a la moda y a las novedades”, sostuvo.

A pesar de no ser de acá, Marta afirmó: “yo me siento fueguina. Acá nacieron mis hijas y tengo mi familia. Mi esposo es fueguino, es decir, tengo todo acá. Por eso trato de brindarle a Tierra del Fuego algo de lo que me ha dado”.

“Tierra del Fuego me dio todo lo que esperaba, me dio mucho y por eso estoy muy agradecida”, aseveró con la misma convicción de entonces, cuando treinta años atrás, abrió las puertas de Stone.



Tan Vieja y Tan joven

De vez en cuando, aunque cada vez menos, alguien lo dice. Mezcla de acto fallido y de costumbre encarnada en el habla (tal vez más de esto que de aquello) la frase se desliza y, si bien suena extemporánea o hasta extraña, suele ser casi el único dato que perdura y atestigua la existencia de otra época.

“Voy hasta el Banco del Territorio” te dicen, y si bien uno sabe que no hay ningún banco que se llame así, no caben

dudas acerca de cuál es el banco en cuestión. No hay otra expresión cotidiana que nos refiera al viejo Territorio Nacional de Tierra del Fuego. Todo lo demás es certeza y actualidad: Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur es una provincia argentina. Eso sí, no es cualquier provincia.

Características que hacen única a Tierra del Fuego en comparación con las demás provincias hermanas. Sin repetir y sin soplar: 1) es la única que está separada del resto del continente circundada por aguas, es decir es una isla; 2) es la única cuyos ingreso y egreso por vía terrestre deben hacerse a través de un país extranjero y en consecuencia se deben hacer trámites migratorios y aduaneros; 3) es la única que tiene una parte de su territorio usurpado por el gobierno de otro país; 4) es la que tiene dentro de su jurisdicción a las Islas Malvinas; 5) es la única que es atravesada por la Cordillera de los Andes y por eso su ciudad capital (Ushuaia) es trasandina; 6) es la que incluye en su territorio al Departamento Antártida Argentina, donde existen 13 bases de carácter científico y de permanencia soberana; 7) es la única que por razones de soberanía y como beneficio para quienes la habitan, goza de importantes exenciones impositivas como el IVA.

En cuanto a su juventud, Tierra del Fuego es tan joven que es la única provincia que se constituyó en la etapa democrática a partir de 1983 y por eso su nacimiento puede ser contado por cientos de miles de personas que fueron testigos de ese acontecimiento tan reciente que sus fechas son frescas aún:

- El 15 de abril de 1986 el presidente Raúl Alfonsín presentó un proyecto de ley en el Congreso propiciando la provincialización del Territorio Nacional de Tierra del Fuego.
- El 1 de octubre de 1986 el proyecto se aprobó en la Cámara de Diputados y el 21 de septiembre de 1988 en el Senado.
- El 26 de abril de 1990 la Cámara de Diputados aprobó las modificaciones del Senado convirtiéndose en la ley N° 23.775.



- El 9 de diciembre de 1990 se realizaron las elecciones para elegir 19 convencionales constituyentes.

- El 7 de enero de 1991 comenzaron a trabajar los constituyentes. Ese mismo día, por unanimidad, es elegida Doña Elena Rubio de Mingorance para el cargo de Presidente de la Convención.

- El 17 de mayo la Constitución provincial fue sancionada en Ushuaia por los 19 convencionales, entrando en vigencia con su publicación en el Boletín Oficial el 28 de mayo.

- El 1 de junio en el Gimnasio Polideportivo Hugo Italo Favale de Ushuaia, después de cinco meses de ardua labor, se llevó a cabo la jura de la Constitución de la Provincia de Tierra del Fuego.

- El 1 de diciembre de 1991 fue realizada la elección de legisladores nacionales y provinciales, autoridades municipales y de gobernador y vice; y el 29 de diciembre se realizó una segunda vuelta electoral en la que fue elegido como primer gobernador provincial el candidato del Movimiento Popular Fueguino, José Estabillo.

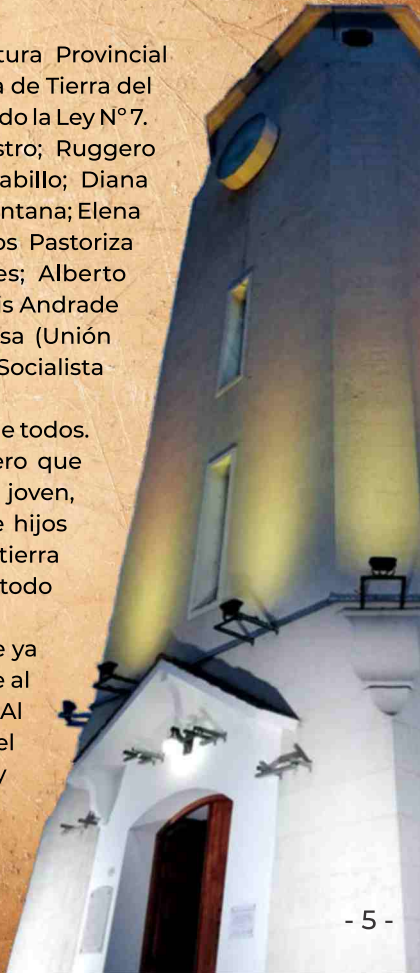
- El 10 de enero de 1992 fue establecida la provincia con la asunción de las autoridades.

- El 23 de abril de 1992, la primera Legislatura Provincial determinó el 1º de junio como el «Día de la Provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur», sancionando la Ley N° 7. Convencionales constituyentes: Miguel Ángel Castro; Ruggero Preto; Delia Rosa Weiss Jurado; José Arturo Estabillo; Diana Wilson; Carlos Perez; Néstor Nogar; Hernán López Fontana; Elena Rubio de Mingorance; Demetrio Martinelli y Carlos Pastoriza (Movimiento Popular Fueguino). Alejandro Funes; Alberto Revah; César Marcos Mora; Mario Félix Ferreyra y Luis Andrade (Partido Justicialista). Pablo Blanco y Jorge Rabassa (Unión Cívica Radical). Edelso Luis Augsburguer (Partido Socialista Auténtico).

Tierra del Fuego es la tierra de muchos y es la tierra de todos. Es tierra ancestral de pueblos que ya no están pero que dejaron sangre y huellas indelebles. Tan vieja y tan joven, también es una tierra madre de hijos propios y de hijos ajenos que la eligieron y la siguen eligiendo. Es una tierra tan lejana y está tan al sur que en el norte está todo y todo queda hacia el norte.

Pasarán los años y tal vez llegue el tiempo en el que ya nadie mencione el Banco del Territorio para referirse al Banco de la Provincia, pero no significará nada. Al menos, no mientras perdure en nuestras miradas el brazo en alto de Elena sosteniendo la Constitución, y a su pregunta de rigor con voz altiva siga resonando bien fuerte en nuestros oídos la voz del pueblo fueguino:

¡¡Sí Juro!!





Criptomonedas en Tierra del Fuego

La oportunidad de reinventar la Provincia

Tierra del Fuego siempre fue un lugar que atrajo a emprendedores buscando oportunidades. En sus orígenes el mundo demandaba carne, lana y hasta tuvimos explotaciones de minería que hacían de una tierra inhóspita el lugar indicado para desarrollar nuevas industrias.

Posteriormente, la explotación de hidrocarburos dio un nuevo renacer para que en la década del 70 con la aprobación de la Ley 19.640, se defina la provincia con el perfil industrial que hoy vivimos. Pero son conocidos por todos los problemas que afrontamos.

Cada cambio tecnológico nos pone en jaque debido a que nunca es fácil tener capacidad de adaptación a un mundo tan dinámico. Pero ahora estamos ante un nuevo escenario que cambia totalmente los paradigmas económicos financieros mundiales.

El BITCOIN irrumpió en el mercado mundial y luego de un período de incertidumbre donde se dividieron opiniones sobre si era una burbuja o la nueva reserva de valor e intercambio comercial, actualmente es sin dudas el mecanismo de resguardo de valor con mayor proyección de crecimiento.

A continuación, el ETHERIUM logró generar una herramienta con una aplicación práctica de procesamiento descentralizado de datos que permiten reinventar las finanzas mundiales.

Sin ahondar en mayores detalles el mundo acepta y generaliza el uso de los criptoactivos, y en las bases conceptuales se necesita procesar esa información. Es aquí donde Tierra del Fuego se va a posicionar como una posible potencia mundial de minado.

Básicamente para minar criptoactivos se necesitan insumos tecnológicos y energía, siendo este el principal costo variable, no solo para llevar adelante las operaciones sino también para refrigerar en caso que sea necesario.

Dicho esto, podemos afirmar que Tierra del Fuego por fin tiene una ventaja comparativa con el resto del mundo por los siguientes aspectos:

-Bajas temperaturas: disminuye la necesidad de energía para refrigeración, bajando costos y optimizando las condiciones para el minado.

-Energía potencial disponible: somos la segunda reserva gasífera de argentina, con potencial real de aumento en la extracción para la generación de energía eléctrica.-
Costo de Energía: tenemos una tarifa baja en dólares.



-Menor costo de inversión inicial: estar exentos de aranceles de importación e impuestos nacionales, sumado a la posibilidad de importar a tipo de cambio oficial, nos hace el lugar más barato del mundo para la inversión inicial necesaria de insumos de capital.

-Beneficios impositivos: la ley 19.640 exime a las actividades dentro de nuestra Provincia de todo impuesto nacional, por lo que no existe carga tributaria sobre la actividad.

-Ingresos convertibles a dólares a tipo de cambio libre: por las características del mercado argentino, el valor de venta en las plataformas que operan en el mercado local, los precios de cotización son a tipo de cambio libre o blue.

-Inmediatez de ingresos y mejora de la balanza comercial: es inmediata la generación de recursos de libre disponibilidad, generando activos convertibles en dólares en el mercado mundial, generando la transformación de la energía de TDF, en productos con altísimo valor agregado.

-Generación de superávit: es una contribución a la mejora en la balanza de pagos comercial, ingresando divisas frescas en este difícil contexto económico mundial.

-Perspectiva de mediano y largo plazo: toda la actividad industrial de Tierra del Fuego siempre estuvo condicionada por el vencimiento del subrégimen de Promoción Industrial (actualmente en el 2023), pero no en este caso, debido a que el desarrollo de la industria de criptoactivos no se encuentra condicionada a la vigencia del subrégimen.

-Generación de riquezas descentralizada: la generación, al ser descentralizada, permite que cualquier familia o comerciante pueda generar criptoactivos y obtener ingresos genuinos haciendo uso de los beneficios impositivos de la Ley 19.640.

La combinación de los aspectos antes descritos, hacen de Tierra del Fuego, sin ningún lugar a dudas, el mejor lugar del mundo para desarrollar el minado de criptoactivos, como puntapié inicial de otras necesidades mundiales crecientes, como es el procesamiento y almacenamiento de grandes bases de datos, desarrollo de software y la tecnología NFT (token no fungible).

El mundo cambió de manera irreversible, y están dadas todas las condiciones para ser líder mundial en este contexto, porque cada crisis es en realidad una oportunidad, donde los más aptos pueden sobreponerse, y es desde el fin del mundo donde podemos encabezar los nuevos paradigmas de normalidad.



Por Paulino Rossi.
Contador publico

Nuevas rutinas ¿cómo comemos?



Hoy afrontamos una situación inédita en nuestras vidas que implica un gran desafío para la mayoría de la población mundial. Dadas las características de esta pandemia, se requiere de un aislamiento prolongado, generando miedo, angustia, ansiedad y en ciertas ocasiones menor disponibilidad de alimentos saludables para consumir. Todos estos factores no hacen más que exacerbar las condiciones que también están relacionadas con la otra pandemia, la de obesidad. El año 2020 nos dejó en evidencia el rol fundamental que tienen los alimentos y la nutrición en la promoción de buenos hábitos y por sobre todo en la prevención y recuperación de enfermedades.

La situación de aislamiento preventivo por COVID-19 instó a las familias a cocinar en sus casas, a probar nuevas recetas y alimentos, disfrutar de la comensalidad y de la comida casera. Pero eso es solo por nombrar una de las aristas que forman parte de los considerados hábitos saludables, por citar tres aspectos fundamentales: la alimentación, la actividad física y el manejo de las emociones durante este período de incertidumbre.

En Argentina el problema del sobrepeso y la obesidad es preocupante y su prevalencia a lo largo de los años muestra una tendencia claramente ascendente en todos los grupos etarios y sociales, particularmente en los grupos de mayor vulnerabilidad social. Las estadísticas provinciales muestran un aumento de peso en las personas, manifestado como exceso de peso (sobrepeso y obesidad), que alcanza a casi un 50% de la población fueguina (ENNyS, ENFR 2019, PROSANE TDF 2018) y aumenta la prevalencia de enfermedades crónicas no trasmisibles (diabetes, hipertensión, colesterol elevado, entre otras). La calidad de la alimentación en general no ha sido la más adecuada, por lo que las carencias o deficiencias existen. La malnutrición por exceso (sobrepeso u obesidad) como por déficit (carencia de nutrientes, desnutrición) se refleja en más de la mitad de la población de Tierra del Fuego. Las estadísticas son alarmantes y se profundizan entornos poco saludables que en nada colaboran para revertir esta situación.

No hay que dejar de lado que en Tierra del Fuego el acceso a alimentos considerados protectores para la salud según las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA), como son las frutas y verduras frescas, depende de su comercialización y disponibilidad a través del transporte desde otras zonas del país, y el año 2020 dejó reflejado el impacto negativo que esto tuvo, ya que profundiza la opción de dietas monótonas y carenciales.

Como profesional de la nutrición recomiendo algunas pautas con el fin de que puedan replicarse en los hogares y colaborar en la mejora de los alimentos que incorporamos.



Aprovechar este tiempo en el hogar para realizar una alimentación variada y equilibrada, como base para un estilo de vida saludable. Además, es de suma importancia que desde los organismos pertinentes garanticen el acceso a alimentos más saludables y frescos, se incentive la producción local de alimentos y se priorice la creación y mantención de entornos más saludables para colaborar en la adopción de hábitos que mejoren la salud de la población fueguina.

Como medida preventiva, para no salir de manera frecuente para hacer las compras y realizar una compra grande, se recomienda almacenar los alimentos siempre fijándose fecha de vencimiento y tratando de sólo preparar lo justo para poder manejar el control de la porción.

Si entre las comidas principales pasan muchas horas y quiere realizar alguna colación, elegir preferentemente alimentos saludables; como frutas frescas o desecadas, frutos secos, un vaso con leche descremada, un yogurt descremado, un trozo de queso bajo en grasas.

Incluir durante el día, gran variedad de tipos de alimentos. Por ejemplo: verduras y frutas de estación, legumbres, cereales integrales, carnes, huevos, pastas lácteos descremados, garantizando así el consumo de suficientes de vitaminas y minerales.

Incluir alguna comida que resulte placentera, algo rico, dulce o salado según prefiera y si se no tiene contraindicado. Una porción chica. Por ejemplo: un alfajor chico, un bombón, un bloquecito de chocolate, un sándwich con jamón y queso, preferiblemente con pan integral.

Desvincular la comida de las emociones, por ejemplo, por aburrimiento y de las situaciones de estrés.

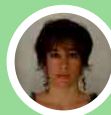
Realizar 4 comidas diarias: desayuno, almuerzo, merienda y cena, aunque los horarios no sean los habituales.

Hidratarse preferentemente con agua potable. Agua mineral o agua corriente.

También se recomiendan las infusiones sin azúcar agregada.

Comer solo un plato por comida.

Evitar el picoteo.



Por Paula Márquez
Lic. en Nutrición . MP 2912



Luthier del Fin del Mundo

Cuando la paciencia se convierte en música

Eugenio Andrés Borbea nació el 23 de febrero de 1976 en Tres Arroyos, provincia de Buenos Aires, y es creador de Luthería en Río Grande. En 2008, comenzó con la reparación y calibración de guitarras clásicas y eléctricas, en un espacio muy pequeño. Poco a poco acondicionó un taller con más comodidades y variedad de herramientas para las nuevas tareas a resolver que empezaron llegar para ya no detenerse...

¿Cómo se convirtió en luthier?

Siempre tuve una buena relación con la madera y la construcción, de chico me gustaba mucho ir al taller de mi padre y trabajar con sus herramientas y armar algún proyecto que terminaba en el jardín de mi madre. Mi primer acercamiento con la luthería fue cuando encontré un mástil y un cuerpo de guitarra tirado, todo muy roto, que terminé reparándolo como pude en esos momentos para hacerlo sonar... jeje; ahí empecé a descubrir la anatomía de la guitarra y cómo sonaba el instrumento sin pintura luego de la reparación.

¿Cómo aprendió el oficio?

En 2009, sentí la necesidad de construir mis propios instrumentos en forma autodidacta y lo primero que construí fue una guitarra eléctrica de Lenga. Pero necesitaba hacer más cosas y empecé a construir charangos, ronrocos, ukeleles, cuatro venezolanos, guitarras viajeras, todos realizados con lenga, también construí guitarras clásica y acústicas, Lap Steel, Cigar Box y algunos otros instrumentos más como un Dulcimer de los Apalaches. Luego inicié una etapa de viajes en 2010 rumbo a Buenos Aires para tomar clases en temas específicos de Luthería. Allí fui adquiriendo conocimientos que me ayudaron a resolver muchos de los problemas que llegaban al taller, específicamente todo lo relacionado a violín, violas, violonchelos y contrabajos. En 2016 el INPI (Instituto de la Propiedad Industrial Argentina) me extiende el Título de Marca Mixta para los instrumentos, quedando así registrada la marca oficial como EAB Luthería. Al año siguiente, viajé a Colonia del Sacramento (Uruguay) y realicé el curso de construcción de una Guitarra Renacentista, realmente un momento de mucha satisfacción personal en lo compartido y lo logrado con todos los integrantes de ese curso, el cual me abrió un año después la puerta a construir mi primera guitarra barroca, en un 80 por ciento hecha de lenga fueguina, además de otras maderas nobles. Los instrumentos antiguos realmente me gustan mucho por todo el arte que tienen, su historia y el proceso de construcción que lleva, del que disfruto mucho.

¿Qué hay que saber para ser luthier?

Para ser luthier, hay que ser “paciente”. Cada proceso lleva su tiempo, su técnica y dedicación. En el instrumento no queda nada librado al azar, todo es parte de un todo y tiene que estar colocado como corresponde para lograr que el instrumento funcione y responda a las necesidades del músico. Claro que además de ser paciente, hay muchas cosas que un luthier debe conocer y realizar en este oficio, como física básica; saber trabajar metales para poder fabricar algunas herramientas; técnicas de afilado; botánica; ya que las maderas son nuestra materia prima y hay que saber cómo se comportan. También hay que tener conocimientos de química, ya que para determinados instrumentos trabajamos con barnices preparados como se hacían antiguamente, aceites, alcoholes, goma laca, todos elementos que van a dar la terminación y protección del instrumento. Si esta parte se logra correctamente nos dará un sonido de calidad. Historia del arte, en el caso de los instrumentos barrocos y renacentistas, es importante respetar toda esa ornamentación, no se puede decorar como nos parezca.

¿Es necesario ser músico para ser luthier?

Es una pregunta difícil. En mi caso, ya que realizo distintos tipos de instrumentos, pero no los ejecuto a todos, tengo más tendencia a tocar la guitarra y eso me facilita a la hora de construir; qué cosas se deben lograr para facilitar su ejecución. Pero no precisamente hay que ser músico, hay que tener un conocimiento de música teórica y de cómo se ejecuta el instrumento, para darle al mismo las características físicas y ergonómicas, para que el músico pueda expresar sus sentimientos.

¿Cuánto tiempo lleva hacer un instrumento?

En principio depende del instrumento que se vaya a realizar. Un ejemplo es el caso de los charangos, que son de menor tamaño y menos piezas a realizar. Yo los hago de una sola pieza de lenga y esto me ahorra mucho tiempo al momento de avanzar con el cuerpo de este instrumento. Si fuera una guitarra clásica demoraría mucho más, ya que hay muchos pasos más que realizar en la confección general del instrumento, desde doblar los aros, cortar el mástil, preparar la tapa armónica, etc. Trabajar con madera autóctona de Tierra del Fuego, como lo es la lenga, es un privilegio ya que estamos en la cuna de la misma y al mismo tiempo algo maravilloso desde ir al aserradero a seleccionar los cortes hasta ver que se transforma en un instrumento con grandes cualidades sonoras y estéticas. Actualmente el taller recibe mucha reparación de una gran variedad de instrumentos y en el medio voy construyendo distintos instrumentos.

Contacto:



2964-573840



Luthier del Fin del Mundo



Lutheriarg





LITO CASTRO, PRIMER VICEGOBERNADOR DE LA PROVINCIA "NO SE CUMPLIÓ NINGUNO DE LOS SUEÑOS QUE TENÍAMOS"

El motivo del encuentro nos remonta 30 años atrás y nos lleva a los agitados días que concibieron la sucesión de hechos históricos que dieron a luz la Provincia: elección de convencionales; Asamblea Constituyente; Jura de la Constitución; elecciones para gobernador y vice (primera y segunda vuelta) y asunción de las legítimas autoridades, por enumerar algunos.

Pero la charla nos retrotrae aún más en el tiempo, y es ahí donde Miguel "Lito" Castro, primer vicegobernador electo de la Provincia, es decir, de la "nueva provincia", nos cuenta: "nacé y me crié acá en Río Grande. Estudié primero con el padre Forgacs, en el colegio Ceferino Namuncurá (hoy Don Bosco), aunque primer grado inferior lo hice en el María Auxiliadora con las monjas, con la Hermana Berta, y también estuve

pupilo en La Misión en quinto grado. Luego seguí estudiando y al mismo tiempo trabajando hasta que me recibí de maestro".

De joven trabajó en Banco Nación; Casa Gauna y fue locutor en Canal 13. Luego prosiguió la carrera bancaria y se desempeñó en distintos cargos y funciones en Banco Provincia de Santa Cruz; Banco Cabildo y Banco de Territorio de Tierra del Fuego, donde ocupó todos los cargos de la entidad, incluyendo la Presidencia del Directorio constituyéndose así en el primer fueguino en ocupar la máxima jerarquía dentro del Banco.

Según nos cuenta, el gobierno que precedió – el último de la etapa de Territorio Nacional- en lugar de aprovechar su gran experiencia, vasto

conocimiento y permanente actualización tras tan extensa y nutrida carrera bancaria, lo jubiló súbitamente a los 59 años de edad a través de una ley de jubilación obligatoria.

Después de eso Lito Castro fue dos veces electo vicegobernador de Tierra del Fuego. Junto a José Estabillo, que encabezó la fórmula en ambas ocasiones, conformó el primer Poder Ejecutivo de la nueva provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur. Es decir, titulares del primer gobierno fueguino en estrenar la Constitución Provincial aprobada bajo juramento el 1º de junio de 1991.

Todo empezó en Río Grande por una movida de vecinos molestos porque por aquellos tiempos en el Instituto Provincial de la Vivienda “le daban prioridad a los que venían de afuera y no a los fueguinos para anotarse para tener una vivienda”, recuerda. Y luego todo simplemente se fue dando: Lito era de familia peronista y afiliado. Lo invitaron a participar en una de las primeras reuniones por el tema viviendas donde todos o la mayoría eran fueguinos. Y surgió allí la idea de participar políticamente en las siguientes elecciones, pero no había tiempo de “hacer” un partido. Entonces él, en nombre de muchos, pidió a las autoridades del PJ un lugar en la lista de concejales: “no sólo nos dijeron que no, sino que nos mandaron a pegar carteles. Así que fuimos a ver a la gente de la Agrupación Vecinal para intervenir en las elecciones internas y nos dijeron que sí. Inmediatamente mandamos al PJ 200 renunciaciones a las afiliaciones nuestras y nos afiliamos a

la Vecinal, que después sería el Movimiento Popular Fueguino. Éramos tantos que luego de las internas nos quedamos con todos los cargos y candidaturas. Fui cuatro veces candidato a intendente y luego primer convencional constituyente por el Movimiento”.

“Resolvimos las candidaturas - prosiguió- en el ex Hotel Ibarra durante una noche y madrugada del día siguiente y nuestra meta era clara: habíamos hecho una Constitución que fue elogiada por juristas de distintas partes del mundo, así que íbamos a gobernar con la Constitución sobre el escritorio”. Añadió también que “cuando asumimos, yo me hice cargo de la Legislatura, que estaba arrasada. No había nada. No había ni una computadora, solo máquinas de escribir, que era lo que habían usado siempre. Compramos las dependencias donde actualmente la Legislatura tiene la parte administrativa, legislativa, imprenta, etc. Es el único y primer inmueble que tuvo la Legislatura en toda su historia”.



Treinta años después, Tierra del Fuego sigue siendo “la tierra prometida” para muchos que aun llegan y seguirán llegando; ese lugar en el mundo donde a poco de llegar es posible sentirse “de acá”, porque en algún modo “la Isla te atrapa”. Tierra del Fuego tiene esa magia de ser “el fin del mundo” y, al mismo tiempo, “el principio”; de ser el crisol donde siempre habrá lugar para todos; el destino final donde los sueños pueden hacerse realidad... “No se cumplió ninguno de los sueños que teníamos”, sentenció Lito llegando al final de la charla. Y agregó: “lo digo con dolor y con respeto por las autoridades actuales y anteriores. Cuando yo asumí, la Legislatura tenía 84 empleados. ¿Cuántos tiene hoy? Siendo vicegobernador no metí ningún pariente a trabajar en la administración pública, cosa que después la familia me reprochó”. Recordó que “cuando renuncié dejé en la Legislatura 500 mil dólares que duraron una semana

porque quien me sucedió los gastó en publicidad en pocos días. Luego de cada ejercicio yo siempre devolvía plata que había quedado, y eso era porque éramos austeros”. Repasó que “no está hecho el Palacio Legislativo y se gasta más del 99 por ciento del presupuesto en gastos corrientes cuando la Constitución dice que ese gasto no debe ser más de 51 por ciento. Y nadie dice nada”, afirmó. “Miro y camino mi pueblo, mi tierra y cada día estoy más triste”, dijo con congoja, y añadió que “sigue faltando una planificación estructural en la Provincia, la puesta en marcha de un Consejo de Planificación que proyecte todo”. Al final agradeció a quienes lo llevaron a ocupar cargos públicos y pidió un reconocimiento a “Carlos Martín Torres como gobernador del Territorio y luchador de la Provincia, a los intendentes de Río Grande Néstor Nogar y Chiquito Martínez y a Jorge Garramuño por todo lo que hizo por nosotros”.



Charcutería “Fatto In Casa”

Mezcla de Tradición y Magia

Comenzó de chico con la tradición desde la localidad de Devoto, Córdoba. Zona poblada mayormente por inmigrantes piemonteses, que trajeron consigo las recetas que se fueron dispersando. La mayoría de esos gringos ponen en práctica esos procedimientos y juegan a ver quién hace el mejor salame o chorizo seco, como también se lo llama comúnmente. Creció entre cosas simples, si se quiere. Pero en otros lugares esas cosas simples no lo son.

Alejandro Rinaldi es cordobés de Devoto, una zona agropecuaria ubicada a 200 Km de Córdoba capital. Tiene 31 años y es bombero voluntario hace 16. Actualmente forma parte del cuartel 2 de Abril de Ushuaia. “Mi profesión siempre fue la electricidad, pero un día decidí cambiar de rumbo”, dijo.

“En 2016, cuando llegué a Ushuaia, tuve la idea de hacer salames, pero por una cosa u otra quedó postergada. Con la pandemia decidí profundizar mis conocimientos, ya que hasta ahora solo tenía la experiencia de ver y ayudar en las famosas carneadas que tradicionalmente se hacen hasta dos veces por invierno. Es un trabajo muy duro y largo, ya que suelen durar hasta tres días, donde se faena el cerdo y la vaca, y toda ayuda siempre viene bien. Con esa información ya en las manos, comencé con la capacitación, tanto en la elaboración, como en la utilización de los productos, sus composiciones, recetas, etc”, contó.

En un espacio limitado, Alejandro empezó con su emprendimiento haciendo salames, chorizos parrilleros, bondiolas y carrés de cerdo. “Ponemos a secar en un secadero todo lo elaborado ya que el sacado es el punto más importante del proceso”, explicó. Señaló que “siguiendo con los chorizos de cerdo, cerdo y vaca, y mixto con verduras, así como los cortes de bondiola y carré de cerdo están hechos con un método de equilibrio que impide que queden salados”.





También comentó que “las carnes que se usan son compradas en las carnicerías más conocidas de Ushuaia, y en supermercados. Los costos son altos porque los cortes vacunos que usamos son los magros: pulpa, cuadrada, nalga, etc y del cerdo la paleta o el jamón entero. Pero bueno, la calidad es lo primero”. “La carne fueguina tiene un toque diferente a la del resto del país, con mi poca experiencia en el tema, se nota y es súper interesante lo que pasa porque mucha gente del norte del país me escribe pidiendo envíos por correo. Estas cosas son las que más me entusiasman”, afirmó.



“Sigo una tradición de origen italiano y al haber tenido la suerte de conocer esa provincia al norte de Italia que es Piamonte, donde es costumbre ponerle nombre a las cosas cuando se hacen en casa, puse en práctica esa idea y el nombre del proyecto, del emprendimiento, es ‘Fatto in Casa’. Luego, con ese toque fueguino que es el árbol bandera salió el logo o marca de este producto, que es de consumo familiar y entre amigos, hasta lograr el toque o la magia que tiene”, dijo Alejandro. Y remató: “la elaboración de estos productos en la Isla es muy poca pero hay personas que lo hace. Y esta bueno comenzar con semejante desafío”. En las redes sociales puede encontrarse en Instagram como Charcutería Fatto In Casa, donde hay mucha info e imágenes.



C.A. Buenos Aires Oficinas y Depósitos en
Avda. F. Fernández de la Cruz 2476- Villa Soldati
Tel. 011 1567546242 / 02964 15557037

Bahía Blanca Oficinas y Depósitos en
Fortineros 1464 -Ex Acceso Ruta 33.
Tel.: 0291 5070402

Río Gallegos
Tel.: 02964 15557037

Río Grande Oficinas y Deposito
Calle Sarmiento 3326 –
Parque Industrial
Tel.: 02964 15553800 – 15610580 -
15610623

Tolhuin
Tel.: 02964 15557037

Ushuaia Oficina
Los Ñires 2885 –Bo. del Pipo
Tel.: 02901 15501666

“Encrucijada”



Música y encanto de a dos

La lectura de un cruce en el camino, coincidencia en tiempo y espacio de dos trayectorias diversas. Punto de encuentro signado como posibilidad para vibrar en la música compartida: escuchar, entonar, interpretar, crear.

Valeria Mire egresó de la Universidad Nacional del Litoral en las carreras de Profesorado y Licenciatura en Música con orientación en Dirección Orquestal, con un recorrido avanzado además dentro del área vocal y la dirección coral. Desde el año 2000 se dedica a la docencia de la música en diversos espacios de formación dentro de ámbitos públicos y privados. Desarrolla, además, diversas actividades como gestora cultural a través de su proyecto AL.M.A.

Ariel Gallardo es Profesor de Música con Orientación en Guitarra por la Universidad Nacional de La Plata.

Se dedica desde 2010 a la docencia de la música en diversos ámbitos, en lo público y lo privado. Cuenta además con una amplia trayectoria como instrumentista en variadas expresiones de la música popular latinoamericana, tanto como del Jazz.

Ambos son docentes en nivel superior dentro del ámbito de la Educación Musical, así como también en instituciones de nivel secundario; coordinan de manera conjunta el Ensamble vocal- instrumental OSHEN - espacio de extensión con perfil creativo del IPES Paulo Freire- y realizan actividades artísticas vinculadas a la interpretación, la composición y la gestión cultural.

Encrucijada, que a partir de mayo de 2019 se traza en Tierra del Fuego, cuenta con referencias que puede encontrarse en sus presentaciones en vivo en las ciudades de Río Grande, Tolhuin, Ushuaia y Cosquín.

Desde un inicio impulsaron la producción a dúo de sus propias composiciones y durante el transcurso de 2020 desarrollaron su primer álbum “Encrucijada” de manera virtual.



En octubre de 2019 participaron del Precosquín organizado por la Sede Río Grande, siendo seleccionados por el jurado en las categorías Dúo Vocal y Tema Inédito con la canción “Nuevos aires”.

Dentro de esta primera etapa, las producciones audiovisuales están a cargo de la artista visual Victoria Cortez. El registro de audio se realizó en formato home studio a cargo de los integrantes y además cuentan con la presencia de prestigiosos invitados: Rafael Delgado en violonchelo; Bernardo Casagrande en saxofón; “Checho” Fanzini en bajo y Gabriel Ashworth en batería y percusión, y Federico Bojorque en piano.



PARQUE DE LOS 100 AÑOS

Río Grande, Ciudad *Centenaria*



RGA
RIOGRANDE
MUNICIPALIDAD

RÍO GRANDE CONSTRUYE



EN UNA ESQUINA DE CHACRA II

SUENA EL RITMO DE LA MURGA



Chacra II es uno de los barrios más antiguos y expandidos de Río Grande y desde 2018, casi todos los domingos y algún otro día en la semana, durante dos horas, laten bombos y suenan platillos, como si marcaran el pulso de un corazón que a esa hora y en esos días, late más fuerte.

Es el ritmo de la Murga “El Canyengue que nos parió”, que junto a un grupo numeroso de jóvenes dirige Melisa Basualdo.

“Empezamos ensayando en la plaza de Luro Cambaceres y Ángela Vallese. La mayoría somos personas del barrio, algunos de los cuales veníamos de otra murga, con ganas de iniciar algo nuevo y que sea de acá del barrio”, explicó Melisa.

Dijo que “aquí seguimos desde entonces, sumando gente de todas las edades porque nuestras puertas están abiertas para todos, todas y todes. La idea es crear un semillero y de a poco el número va creciendo”.

‘El Canyengue que nos parió’ y otras cuatro murgas que conviven en Río Grande son un desmembramiento de ‘Los Vientosos, “que desapareció y es como la murga madre de todas las murgas riograndenses”, contó Melisa.

“Nos distinguimos por los colores que elegimos (violeta, negro y amarillo) para formar nuestra identidad, por la alegría que caracteriza a las murgas y también por las críticas que hacemos, siempre en tono burlesco”, afirmó y subrayó lo del barrio: “nos

distinguimos por ser de Chacra II y por querer darle un sentido de pertenencia al barrio, ya que las murgas nacieron en los barrios”.

Para escribir las letras de las canciones Melisa dijo que “hacemos asambleas y allí nos expresamos y decimos lo que sentimos y alguien va escribiendo. Y así vamos construyendo sobre el sentimiento a la murga y criticamos socialmente todo lo que nos molesta para que la murga sea la voz de los que no tienen voz, como suele decirse”. Por primera vez este marzo pudieron hacer una celebración del carnaval, “con los cuidados del caso por la pandemia. Pudimos hacer el corso que es la fiesta central de las murgas. Lo hicimos en el barrio con la idea de hacerlo siempre”, indicó. Si bien el instrumento principal es el bombo con platillos, en esta murga también hay muchos otros que completan la trama orquestal con bajo, trompeta, guitarras, melódica y güiro. “En total somos cerca de 20 personas entre quienes bailan, cantan, tocan instrumentos o llevan las fantasías (estandartes) aunque a veces podemos ser un poco más”, concluyó Melisa, que en este caso fue la voz de esta murga que todas las semanas en esa placita, hacen que el barrio tenga un latir diferente.



Un Sabor Bayas de saúco

Es una de las pocas frutas que crecen en Tierra del Fuego en estos meses. Se las recolecta una vez maduras, cuando el fruto es bien oscuro y sus tallos se tienen un color rojizo fuerte. Para consumirlas hay que cocinarlas (NO consumir crudas), ya que contienen una proteína que interfiere en la digestión. Esta se inactiva mediante calor (cocción prolongada). Se puede usar para hacer mermeladas, jaleas, jugos, bebidas alcohólicas, salsas dulces y saladas y un largo etc. (Sabores Ocultos)



Un Lugar Centro de Visitantes Zona Norte

se encuentra ubicado en el Centro Cultural Los Yaganes, edificio icónico de Río Grande donde también tiene su sede el Museo Fueguino de Arte, en Av. Belgrano 334.

Este Centro de Visitantes es un lugar más que interesante para tener un pantallazo general acerca de la historia de Tierra del Fuego.

Se trata de un recorrido autoguiado que sorprende al visitante con maquetas e infografías que cuentan la historia de Tierra del Fuego desde sus inicios hasta la actualidad. Puede visitarse de lunes a viernes de 9 a 18 y los sábados de 15 a 19 hs. La entrada es libre y gratuita.



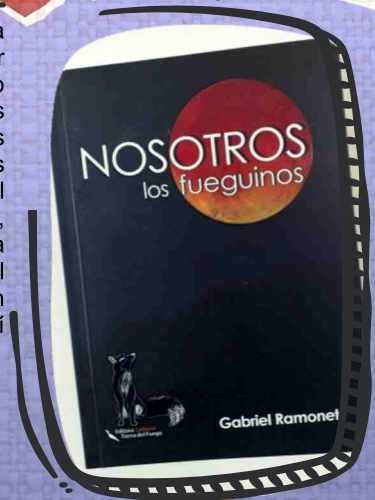
Un Libro Nosotros Los Fueguinos

El libro es un intento de reflexión acerca de la búsqueda de la identidad cultural fueguina. Esa búsqueda mira o transita por caminos de hechos y personas que mostraron y muestran cómo somos, cuáles son nuestros comportamientos, qué actitudes tenemos como sociedad o cómo funcionan nuestras instituciones. Al decir de su autor, "es un libro que tiene más preguntas que respuestas", y recorre por testimonios que, al mismo tiempo, llevan a pensar en una suerte de "fueguinómetro", o la manera en que se suele medir a las personas llegadas a la Isla por la cantidad de años que llevan viviendo en Tierra del Fuego. Y hasta deja en el aire el debate sobre si únicamente son fueguinos los nacidos en estas tierras o los que han pasado aquí más tiempo que en sus lugares de origen.

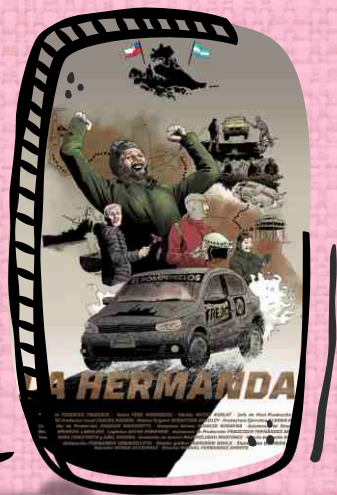
Título: "Nosotros Los Fueguinos".

Autor: Gabriel Ramonet.

Editorial: Editora Cultural Tierra del Fuego.



Recomendados



Una Pelicula La Hermandad

“La Hermandad”, es el documental que aborda la historia del Gran Premio de la Hermandad que une en una competencia automovilística a argentinos y chilenos de Tierra del Fuego desde 1974.

Dirigido por el fueguino
Manuel Fernández Arroyo



Una bebida Negroni

Es uno de los tragos clásicos más famosos del mundo. Se sirve en vaso corto en partes iguales de gin, vermut rosso y bitter (30cc de cada uno) y nuestra recomendación es combinar las siguientes bebidas, en el siguiente orden:

En un vaso old fashioned colocar abundante hielo entero y luego integrar primero el gin, luego el bitter y finalmente el vermut rosso. Terminar con una lonja de piel de naranja dentro.

Gin Jeremy Button: es un destilado de alta calidad elaborado en Ushuaia, denominado “Gin de Montaña”, en base a varios botánicos, como el enebro, el cardamomo y la pimienta negra de canelo (crece en la isla en forma silvestre), entre otros. Combinar con Martini o Cinzano Rosso y con Bitter Campari, todo en partes iguales y exactas.

El Negroni es un cóctel creado en 1919 en un bar de Florencia, Italia. Un día, el Conde Camillo Negroni, pidió un vermut con Campari y solo un toque de ginebra. Sin embargo, Forasco Scarselli, el barman, mezcló los tres licores en partes iguales y lo sirvió en vaso corto con hielo y un trozo de piel de naranja. Y creó un trago legendario.

Nunca te vi



A 37 años de la tragedia aérea del Lear-Jet

Nunca te vi, pero te conocí en enseñanzas.
Nunca te vi, pero te conocí en miradas.
Nunca te vi, pero te conocí en anécdotas, relatos.
Nunca te vi, pero más de una madre te mencionó.
Nunca te vi, pero conozco tu olor.
Nunca te vi, pero se de tu vocación.
Nunca te vi, pero sos historia.
Nunca te vi, pero te conocí en el amor de mi familia.
Nunca te vi, pero estoy segura de que te conozco.

Dr. Ernesto Julio Löffler 15-05-1984



Por Teté Löffler



“Cuando se redactaba tu Constitución, abrimos nuestras puertas. ¡¡¡Cómo no estar ligada a vos, querida Provincia!!!”

📍 Ángela Vallese y Aeroposta Argentina



DIPLOMATURA EN
GASTRONOMIA
Y ALTA COCINA

www.iga-la.com

AXION energy



ÚNICOS CON TECNOLOGÍA EURO V
EN TODOS NUESTROS DIÉSEL PARA
CUIDAR TU MOTOR AL MÁXIMO.

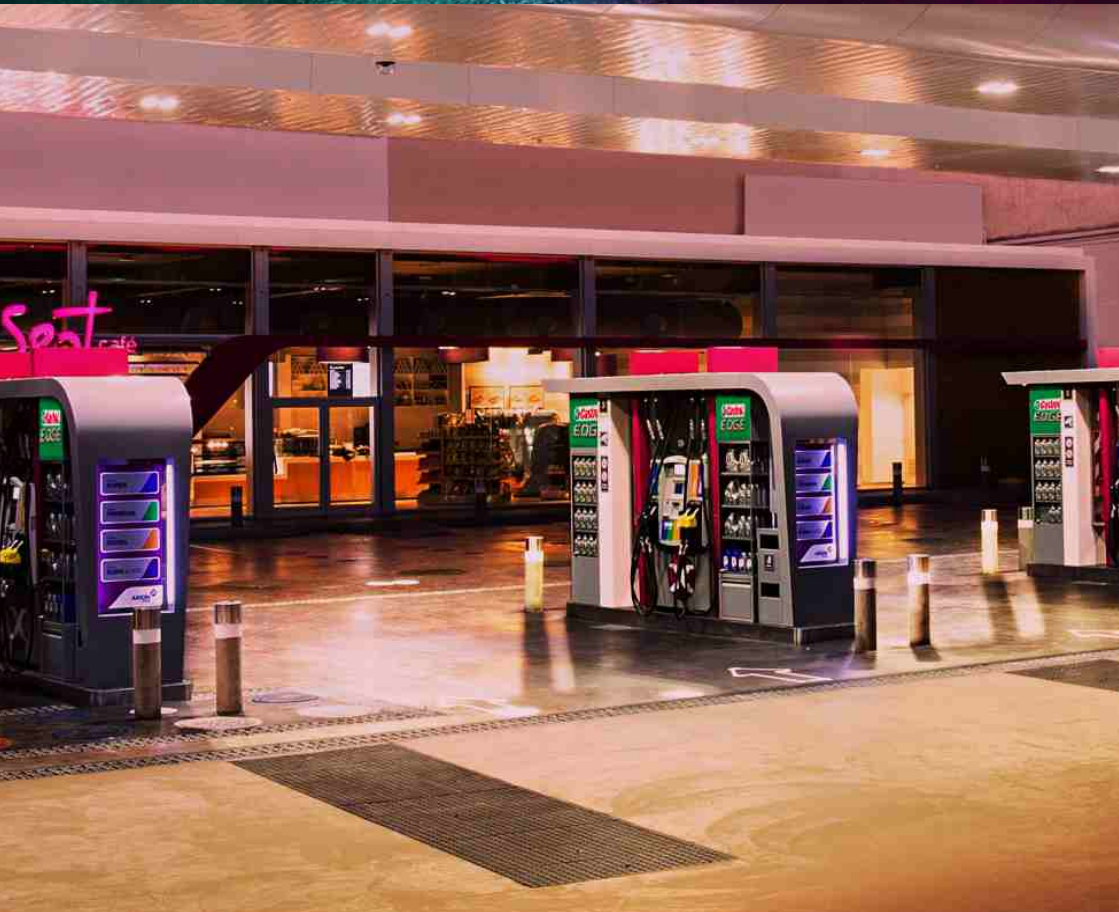
AXION
DIESEL X10

+ Económico



QUANTUM
DIESEL X10

+ Rendimiento



 axionrg  axion río grande

 Av. San Martín y Pellegrini  2964 - 420524 / 420609 / 422309