

LEANDRO VESCO

**DESCONOCIDA
BUENOS AIRES**

ESCAPADAS SOÑADAS

**PRÓLOGO DE
PIETRO
SORBA**



Soñamos con una escapada que nos desconecte de todo.
Soñamos con la naturaleza.
Soñamos con la libertad.

En esta tercera entrega de *Desconocida Buenos Aires*, **Leandro Vesco** nos vuelve a conectar con la magia de lo simple: rutas con kilómetros de verde relajante, largas siestas bajo los árboles, el contacto con animales de campo y los sabores de la comida casera y fresca.

A través de historias de pueblos y personajes que parecen de otro tiempo, nos traslada a esos espacios de la provincia que nos esperan con los brazos abiertos para aliviarnos el estrés. Lleno de recomendaciones expertas, este libro reúne actividades al aire libre, visitas locales imperdibles (que van desde pulperías, almacenes y bodegas hasta cascos antiguos, templos y museos), variados hospedajes y mucho más.

La invitación está hecha. Solo hace falta abrir estas páginas para hacer las **Escapadas soñadas** que tanto nos merecemos.

 **Editorial El Ateneo**

 www.editorialelateneo.com.ar
 [/editorialelateneo](https://www.facebook.com/editorialelateneo)
 [@editorialelateneo](https://www.instagram.com/editorialelateneo)







www.editorialelateneo.com.ar



[/editorialelateneo](https://www.facebook.com/editorialelateneo)



[@editorialelateneo](https://www.instagram.com/editorialelateneo)

DESCONOCIDA
BUENOS AIRES
ESCAPADAS SOÑADAS

LEANDRO VESCO

DESCONOCIDA
BUENOS AIRES

ESCAPADAS SOÑADAS

 *Editorial El Ateneo*

*Al querido amigo Pietro Sorba, valioso explorador de los caminos de
tierra. Guio mis recorridos hacia los pueblos y sus secretos.
Fue un viaje de ida y se lo agradezco.*

“Y así fue como realmente se inició toda mi experiencia en la carretera, y las cosas que pasaron son demasiado fantásticas para no contarlas”.

Jack Kerouac, *En el camino*

PRÓLOGO

Esta nueva edición de *Desconocida Buenos Aires* ofrece la oportunidad de disfrutar, una vez más, del trabajo de Leandro Vesco. Casi es un diario alimentado por crónicas de viaje, detalladas y entretenidas, que conectan al lector con historias de hombres y mujeres que eligieron vivir y ganarse la vida en lugares y contextos libres de corsés ciudadanos apretados y, en algunos casos, sofocantes.

Leandro es guiado por un impulso irresistible que lo empuja hacia la exploración permanente. Incansable y obstinado. Observador minucioso. Recorre miles de kilómetros persiguiendo un único objetivo: dar a conocer otra cara del país y de una de sus provincias en particular.

Con el pasar de los años, este periplo –larguísimo e íntimo– se ha transformado en un deber moral alimentado por un invisible fuego sagrado. Es una construcción paciente y articulada. Un mapa, real y metafórico a la vez, sobre el cual ya se plantaron una gran cantidad de banderitas. Un estímulo a reflexionar sobre algunas cuestiones vinculadas al “otro” país, el enorme espacio físico y cultural antitético y alternativo al hegemónico modelo del Buenos Aires céntrico.

La obra incluye, entre sus líneas amenas, un implícito llamado de atención sobre la prepotencia del modelo capitalino-centralizado. Un arquetipo profundamente injusto y muy radicado en una parte de la idiosincrasia argentina. Las crónicas de viaje del autor son un antídoto eficaz que se interpone al inaceptable lugar común de un “interior” subalterno. Una distorsión mezquina instalada en la cabeza de muchas personas que así pierden la posibilidad de conocer y disfrutar de la belleza más auténtica del país. Vesco abre una gran ventana que revela escenarios y vivencias fascinantes, ritmos de vida naturales y armónicos, comidas genuinas y la generosa cordialidad de sus habitantes. Una gran oportunidad.

Ese “interior” subestimado es el marco que Leandro adoptó, con amor incondicional, para manifestar de manera explícita cómo y dónde quiere desarrollar su vida profesional. Es una situación en la cual se siente cómodo y que coincide perfectamente con sus convicciones más íntimas. Su pulsión permanente hacia la libertad, los grandes espacios y las historias mínimas se transforman, por momentos, en una gratificación jugosa que, con gran generosidad, comparte con sus lectores.

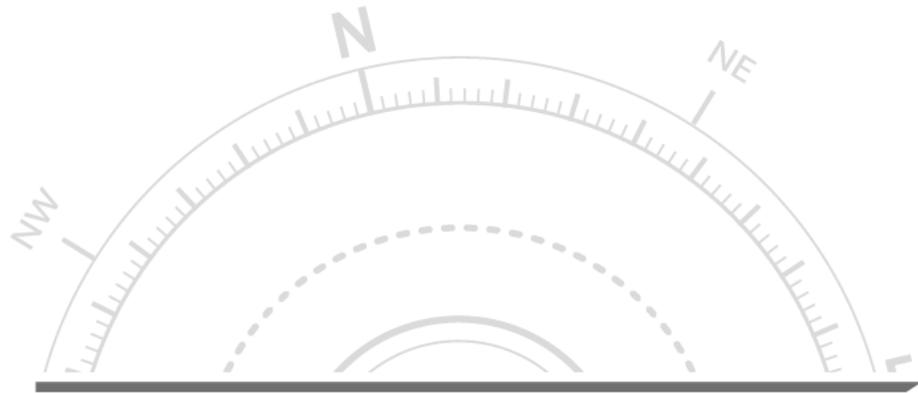
Sus viajes demandan largos traslados sobre las rutas de asfalto y los caminos de tierra que lo llevan hasta el día a día de hombres y mujeres que siguen apostando a los almacenes de parajes antiguos y alejados, a los neoalmacenes de campo, a las pulperías históricas, a los productores de alimentos artesanales y a los nuevos emprendimientos de turismo rural. Disfruta de la cocina criolla y de sus productos típicos. Es la manera que encontró para conectarse, sin solución de continuidad, con la realidad del “otro” país. El país “interior”.

Un espacio donde se puede respirar hondo y renovar las energías, donde las escuelas rurales son respetadas e imprescindibles, donde la percepción del tiempo es distinta, donde si no hay wi-fi no pasa nada, donde la siesta es una etapa importante del día, donde no es importante cerrar con llave o tener puerta blindada, donde se producen los alimentos de los argentinos, donde las estaciones marcan el ritmo de vida, donde una empanada frita y un salame o un queso artesanal no son demonios, donde se acepta la idea de que después de una tormenta el camino de tierra es intransitable y hay que esperar a que se seque.

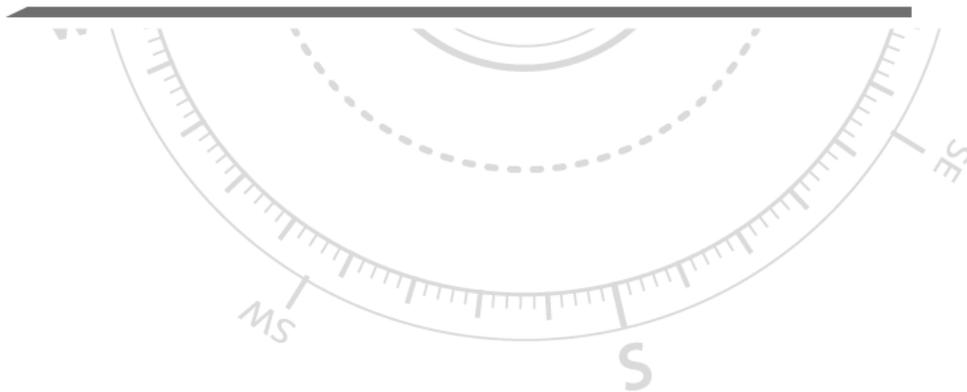
Comprendo muy bien el trabajo de Leandro. Analítico y enciclopédico. Comparto esa energía muy especial que alimenta su deseo de descubrir y mostrar las riquezas de la provincia de Buenos Aires. Entiendo su tristeza cuando recibe la noticia del cierre de una pulpería o de un antiguo almacén porque, en ese momento, desaparece un fragmento de historia del territorio, el trabajo de una familia y una pieza visible de la esencia criolla del país. También comparto su alegría cuando encuentra nuevos microemprendimientos productivos o un almacén de campo que actualizó su propuesta sin despojarse de los valores de su historia. Esta obra es una mirada sobre un país que cambia y que no quiere perder sus tesoros. Es una declaración de optimismo por las cosas que vendrán. Si no existiera esta perspectiva, Vesco se ocuparía de otra cosa. Él sabe muy bien que el camino es largo y dificultoso, pero esto no le impide reincidir en sus propósitos.

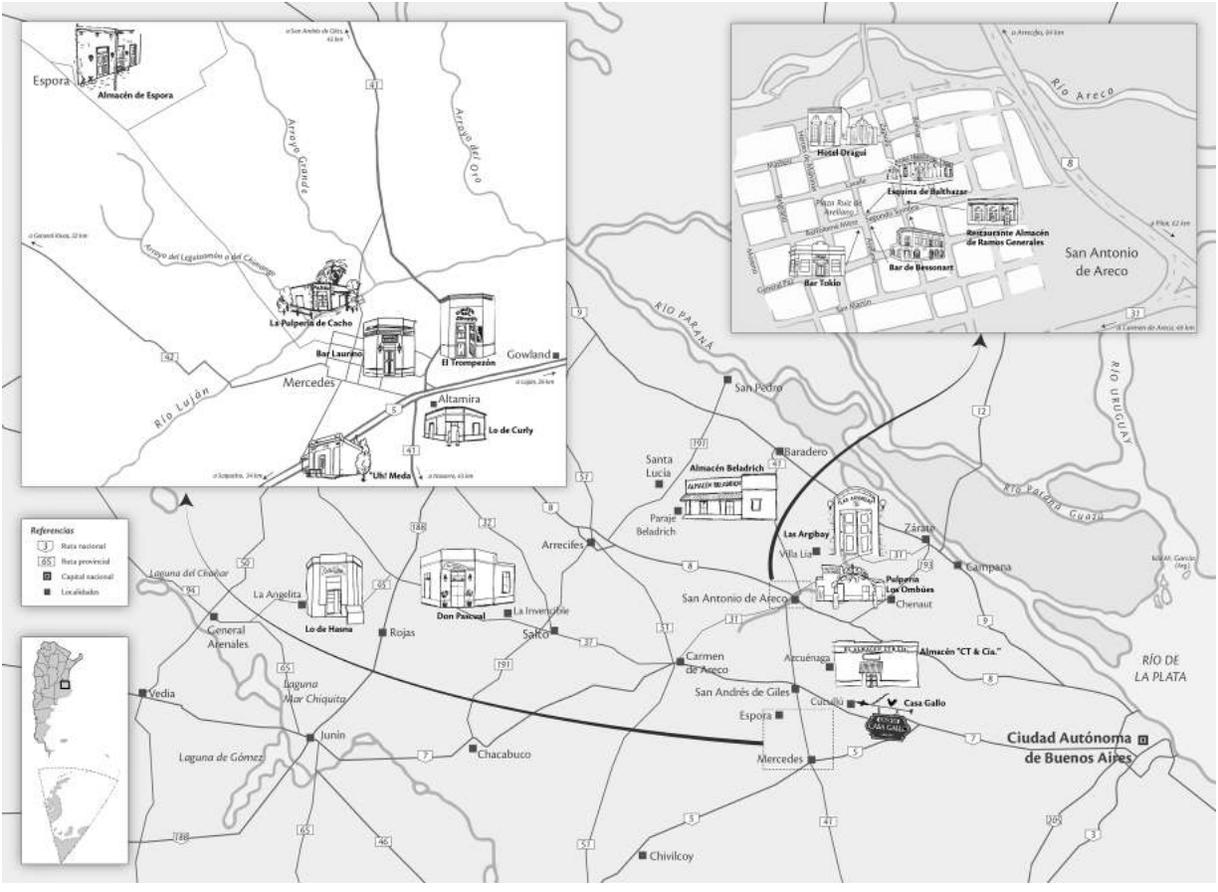
Gracias a *Desconocida Buenos Aires. Escapadas soñadas*, las historias y los secretos de esta provincia cuentan con una renovada oportunidad para encarar un futuro luminoso y presentarse a todos aquellos que tengan ganas de descubrirlos.

PIETRO SORBA



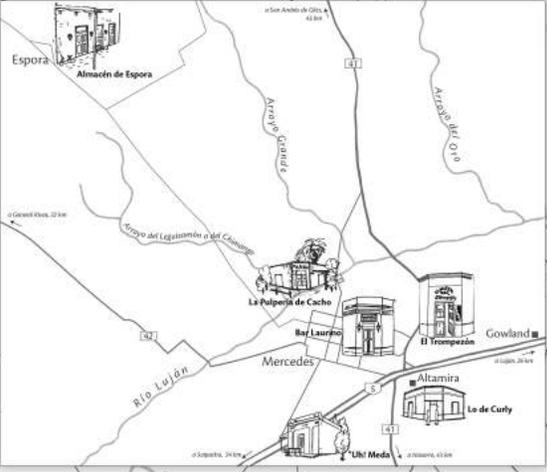
RUTAS DEL NORTE





Referencias

- Ruta nacional
- Ruta provincial
- Capital nacional
- Localidad



Map labels and locations include: Espora, Almacén de Espora, Río Luján, Mercedes, La Pulpería de Cacho, Bar Laurino, El Trompezón, Gowland, Altamira, La de Corly, Uñi Meda, San Pedro, Baradero, Almacén Beladrich, Santa Lucía, Paraje Beladrich, Las Argbay, Zóran, Campa, Chenaut, Almacén "CT & Cia.", Cas Gallo, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, San Antonio de Areco, San Andrés de Giles, Espora, Mercedes, Chivilcoy, Arrecifes, Salto, La Invernada, Don Pálwal, Rojas, Lo de Masma, La Angélica, Logana del Cielo, General Ajenales, Vedia, Laguna Mar Chiquita, Junin, Chacabuco, Río Paraná, Río Uruguay, Río de la Plata, Baradero, Zóran, Campa, Chenaut, Almacén "CT & Cia.", Cas Gallo, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, San Antonio de Areco, San Andrés de Giles, Espora, Mercedes, Chivilcoy, Arrecifes, Salto, La Invernada, Don Pálwal, Rojas, Lo de Masma, La Angélica, Logana del Cielo, General Ajenales, Vedia, Laguna Mar Chiquita, Junin, Chacabuco.

ÁNGELES LYNCH, LA ARTISTA QUE PINTA EL CORAZÓN RURAL DE LA ARGENTINA

San Antonio de Areco



Areco es sentir gaucho y es tierra de tradición. Pueblo que abraza un tiempo de recados, palenques, pulpería y caña. Su paisaje es el boliche, el mostrador y la charla entre amigos. La música, las esquinas comprometidas con la tierra y sus trabajos, y también el camino real, las aguadas y las cosechas. El pequeño detalle de un tero protegiendo sus crías entre el pastizal, la mirada de una vaca, el trote de un caballo, el encantador brillo de una gota de rocío.

Ángeles Lynch es quien pinta todo esto. En su pincel está el alma del campo, la vida y las costumbres rurales. Eso que nos hace soñar con la paz y la tranquilidad lo hallamos en sus lienzos. Inmensa artista. El puente entre lo que imagina, esa pintura que se crean los pintores en la cabeza y luego se traslada en la obra, es claro, sólido, tiene el encanto que flota en el aire con la suave brisa.

“Desde chica andaba con un cuaderno y lápices en mano. Siempre me gustó pintar y mi casa era una casa de artistas. Mi madre pinta y nunca faltaron pinceles ni bastidores para crear arte”, afirma.

Nacida en 1990, a los 8 años vino a vivir a San Antonio de Areco. Nada de todo lo bello que pasa en este pueblo iba a pasar desapercibido para ella. Cuando los niños se dedicaban a planear sus juegos clásicos, Ángeles retenía en su mirada la esquina del boliche. El gaucho entrando con decisión a buscar su caña, la tibieza de la primera ginebra del día. Retenía esas charlas, se fijaba en los detalles de las miradas, el resplandor del alma en el ladrillo de las paredes pulperas.

“Siempre me gustaron los paisajes de campo, las construcciones de ladrillo y barro, los almacenes de campo, las pulperías y ranchos”, afirma. “Un camino rural me transmite vida, sus colores, sus huellas; me llaman mucho la atención. Mis obras casi siempre van acompañadas de estos caminos de tierra”, refiere

Ángeles. Esas venas de polvo y barro, el cielo desnudo de nubes, cubierto de colores, el manso y poderoso despertar del sol. La cigüeña, el jilguero, el cuis curioso a un costado del camino, ese mundo que habita en estas huellas solitarias, bajo la mirada de Lynch.

“Es importante pintar la ruralidad porque muchos de esos paisajes se están perdiendo. Por eso me gustan tanto los ranchos, las pulperías y los almacenes que el día de mañana pueden desaparecer”, comenta. Ahí la importancia de su arte, de aquello que puede no estar y que queda, inmortal, en sus telas. Lo que ya es difícil de hallar en las ciudades: una mirada, el ladrillo y el cielo puro, todo esto –que es pequeño y grande a la vez– se ve en su obra que rescata el silencio.

“Un mostrador de almacén me hace volar en el tiempo. Ese aire de campo, el olor a madera vieja que le da calidez al lugar. Me dan ganas de llevármelo a mi casa. Las esquinas pulperas son mi perdición, cada vez que me encuentro con alguna no puedo dejar de mirarla, retengo la imagen en mi cabeza para llevarla a mis telas”, describe sus obsesiones.

“Los silencios del campo, nada más lindo. Crecí allí y siempre me gustó ese silencio para escuchar la naturaleza, el viento, los animales, los grillos a la noche”, completa.

Ángeles pinta su aldea y el mundo quiere verla. Ese encanto de nuestros caminos y la soledad de una tranquera, el trigo dorado, el brillo de las botellas en una estantería. Nuestra magia atrae. En Areco hay un portal al corazón de Argentina. Las obras de esta artista increíble, con una mirada que vuelve la esperanza al arte más criollo, tuvo una invitación que marcó su vida: desde el Museo del Louvre (Francia) la convocaron para que llevara nuestro corazón en las pulperías, las esquinas de campo, las huellas de tierra y la belleza de nuestra naturaleza. Expuso allí, a la vista del mundo entero.

“Mi arte transmite calma, paz. Me hace feliz mirar mis cuadros y sentir que me genera eso a mí y también a los demás”, concluye la joven y talentosa artista de Areco. + **info:** para ver su obra y comprarla comunicarse con angeles_lynch@hotmail.com



Areco tiene la mejor oferta de estancias abiertas al turismo rural. La experiencia de vivir la dinámica del campo con sus tradiciones y costumbres es posible y recomendable. Es un lugar único en el país. Muchos turistas vienen a Argentina solo para visitar estas estancias. Dentro del pueblo se halla el alma del sentir criollo. Sus casas con fachadas antiguas, la plaza, la iglesia y las veredas angostas. El pueblo tiene

movida y está bueno ser parte de ella. La mejor manera de vivir algunos días en Areco es cerca de sus bares y restaurantes. Un hotel clásico es el Dragui. Tiene 9 habitaciones amplias y cómodas, alojamiento práctico y elegante dentro del casco antiguo de San Antonio de Areco. Los detalles están cuidados. Son esos hoteles de pueblo donde la pulcritud es ley, el hecho de que la familia esté al frente del emprendimiento genera amabilidad y seguridad. Las habitaciones dan a un coqueto jardín que “invita al huésped al descanso en un ambiente de tranquilidad, disfrutando de su piscina y fuente de agua”. Un detalle curioso que alegra es una rutina temporal que deseamos que no termine: todas las mañanas se sirve un desayuno continental, verdadero. Se destacan las variedades de pan recién horneado, budines, fiambres, quesos de los pagos arequenses, mermeladas caseras y una lista interminable y deliciosa de pequeños logros pasteleros que provocan felicidad al comienzo del día. “Un hotel ideal para conocer e impregnarse de la cultura local”, aseguran los Dragui. + **info:** www.hoteldraghi.com / Instagram: hotel_draghi_

BAR DE BESSONART, EL BOLICHE DE DON SEGUNDO SOMBRA

San Antonio de Areco



“Para mí el bar significa todo. Mi padre trabajó aquí hasta el último día, él quería que esto siguiera”, con esta afirmación, Augusto Bessonart, argumenta su presencia en este bar tradicional donde los clientes son parte de una familia que se encuentra en el bicentenario mostrador que huele a amistad e historia. “Este bar es pueblo”, dirá un parroquiano. Hace doscientos años que esta esquina inclinada es sinónimo de tradición. Si Areco es un pueblo gaucho, el boliche de Bessonart es la postal ideal y única de ese sentir.

Asombra y conmueve entrar. Las estanterías están atiborradas de botellas sin abrir de aperitivos, licores y cañas de hace más de un siglo. A esto se le suman alpargatas, una colección de sifones, vasos y elementos propios de la vida del siglo pasado cuando todos vivíamos más felices. Todo está intacto. Las mesas y sillas de metal, con más de seis décadas. Una heladera *Siam* original que aún enfría con temperaturas polares. El salón es amplio. Enseguida se siente la comodidad. Augusto y su hijo Evaristo atienden. El segundo tiene 16 años, pero desde que tiene memoria ayuda a su padre, igual que el primero lo hacía con el suyo.

“Siento un gran orgullo al trabajar junto a él, el bar no tiene que morir nunca”, dirá Evaristo preparando tragos y hablando como si tuviera mil años. El muchacho tiene futuro.

Las mesas cercanas a la puerta de la ochava son ocupadas por los clientes más longevos o por aquellos que tienen muchas noches. Aquí la fama se mide así. Allí está la famosa “Mesa bomba”, porque nadie sabe cuál será el primero en reventar. Elementos nobles en un mundo donde la lealtad y la amistad son los pilares que lo sostienen todo. Al fondo del boliche suelen ir los turistas, todos son muy bien recibidos. Sorprende cómo los jóvenes y adultos, varones y

mujeres, conviven en una emotiva concordia. “El mostrador es el que atrae, junto con el fernet. Acá lo servimos de una manera especial”, advierte Augusto.

San Antonio de Areco es conocido por sus boliches criollos. Alrededor de la plaza y en las calles cercanas (Bessonart está a una cuadra) están los más tradicionales. Es posible hacer un circuito para sacar la conclusión que adelantan los locales: ninguno es como Bessonart. “Acá la gente viene a encontrarse. Llegás solo y siempre hay un amigo, y si no, te lo hacés”, afirma Augusto. Este es el espíritu del bar. Afuera, queda el mundo y sus tiempos. Aquí adentro, las anchas paredes de 60 centímetros asentadas con barro son la armadura inquebrantable que solo deja pasar las sonrisas y el buen humor.

El boliche tiene 200 años y hace más de 100 que fue almacén de ramos generales. Desde aquí salían las carretas cargadas de mercadería para abastecer a las estancias. Los mayordomos venían a hacer el pedido y aprovechaban su armado para tomarse alguna copa. También venían para buscar gauchos para trabajar. “Mi abuelo Ricardo Bessonart y su familia vivían en el campo y vendían verduras, huevo, leche, de todo en un carro tirado por caballos, por las calles del pueblo. En 1951 alquilaron este viejo almacén y se vinieron a vivir al mismo lugar. Desde ese año, estamos acá”, reafirma Augusto, tercera generación.

En 1994 muere su padre, Coco Bessonart, personaje muy querido por el pueblo. Tenía una bicicleta con una canasta y ahí repartía los pedidos. “La gente le tenía tanta confianza que le daba las llaves de las casas. Él entraba y les dejaba la mercadería ordenada en las alacenas”, afirma Augusto. Otros tiempos, pero la misma sangre corre por sus venas. A los 18 años se hizo cargo del mostrador.

La mitad del salón era almacén y, una pequeña parte, boliche. En 2004 el paso del tiempo acusó recibo. La esquina, que se construyó inclinada, tenía daños estructurales. Desde la Municipalidad tenían una brillante idea: demolerla. Augusto tenía una mejor. Contrató a un estudio de arquitectos y ellos hicieron un proyecto de recuperación integral de todo el edificio de dos plantas. Cuatro años estuvo cerrado. En 2008, reabrió como bar o boliche, como le dicen en Areco. Una lenta y alegre procesión de amigos entra todos los días.

“Somos una parte esencial del pueblo”, confiesa. Tiene razón. La charla que comienza en el mostrador sigue en el salón y continúa en la vereda. Nadie detiene la felicidad. Le queda mucha vida a Augusto, pero su hijo Evaristo, desde temprano, agarró la posta. Hay Bessonart para rato. Mientras las puertas de este boliche inclinado estén abiertas, habrá esperanza en el mundo. + **info:** Zapiola y Segundo Sombra / Instagram: Boliche de Bessonart



Imposible no probar el fernet con Coca que sirven aquí con un método original de Coco Bessonart. Se abre una botella de vidrio de gaseosa, se vierte un poco en un vaso y se agrega la medida de fernet en la botella, que es batida muy suavemente para que el fernet se distribuya homogéneamente. Luego se vierte el contenido de la botella en el vaso. La oferta gastronómica es simple pero contundente: picada completa que incluye salame quintero, aceitunas, queso, bondiola y las empanadas de Augusto, patrimonio culinario de Areco. ¿Cuál es el secreto? “Las hago como para mi familia”. La clave: no bien se entra al boliche hay que pedir las, porque enseguida se acaban. Son inigualables.



En el casco histórico, alrededor de la plaza, hay construcciones tradicionales. La municipalidad, la iglesia y claro: los “boliches”. Podemos comenzar en el Bar Mitre, clásico y señorial. Unos metros más, hacia la esquina opuesta, el Bar Tokio, aquí estuvo la primera fábrica de helados del pueblo. Todos los sábados se hacen peñas folclóricas. También es posible ver muestras de arte en el subsuelo y conocer la cava. A la luz de las velas se pueden degustar vinos. Por sobre todas las cosas, el lugar es elegido por aquellos que quieren tomar un helado clásico y muy bien hecho. Enfrente y en diagonal, ocupando toda la esquina está la Esquina de Balthazar (ex Esquina de Merti), uno de los grandes bares de Areco, que data de 1860. Fue pulpería, almacén de ramos generales y en los años 2000, un gran kiosko. Hay que sentarse en sus mesas en la vereda para ver el lento movimiento del pueblo, los árboles de la plaza y disfrutar de la brisa y la charla. Es muy pintoresco. A cien metros por Zapiola está el restaurante Almacén de Ramos Generales, reconocido como el mejor del pueblo. Se recomienda reservar. Aquí las carnes y las pastas son muy buenas. Hay empanadas de conejo, tabla de quesos y gran variedad de los mejores vinos del país. El bife de chorizo es acaso uno de los mejores de este lado del mundo. La Vieja Sodería está en Bolívar y General Paz, el bar está en la que fue una vieja sodería y en su interior se puede ver una completa colección de los mejores sifones. Tiene un patio muy bello.



El Parque Criollo y Museo Gauchesco Ricardo Güiraldes es un complejo museológico que tiene diez salas dedicadas a la historia bonaerense y del país. El parque criollo tiene 100 hectáreas. Se pueden ver expresiones de nuestro pasado y elementos de la vida de Ricardo Güiraldes, el máximo escritor gauchesco y monumento literario de San Antonio de Areco. Dentro del complejo está la pulpería La Blanqueada. El museo y esta última fueron declarados monumentos históricos nacionales.



La orfebrería tiene grandes exponentes en San Antonio de Areco. Es un oficio que se desarrolla con maestría. Con reserva previa se puede ver el Museo Taller Draghi. Este apellido es uno

de los más reconocidos en cuanto a la platería criolla. Juan José Draghi, en la década del 60, comenzó a trabajar la plata y fue autodidacta. Sus obras llegaron a todas partes del mundo. Su hijo Mariano, desde pequeña edad, siguió sus pasos. “Él no solo desarrolló habilidad en el oficio: creó su propio estilo, hizo de su taller una escuela donde trató de formar no solo artesanos, sino lo más importante: hombres de bien”, comenta Mariano. “Comencé a trabajar con él cuando tenía 9 años; no por amor al oficio sino porque disfrutaba estando a su lado. Él me legó sus saberes pero, por sobre todo, fue ejemplo de sacrificio y dignidad. Estudié en Florencia (Italia) y regresé en el año 2001 para seguir la tradición familiar con mucha responsabilidad, compromiso y dedicación tratando cada día de dar lo mejor y de generar un vínculo afectivo con el cliente, que trascienda la obra”, afirma. El museo taller guarda una colección increíble. Exhibe piezas únicas que muestran la evolución de la platería desde el siglo XIX hasta la actualidad. En el taller se puede ver el proceso de creación de obras siguiendo el método de don Draghi. + **info:** Lavalle 387 / www.marianodraghi.com

LAS ARGIBAY, EL RESTAURANTE DE SABORES FAMILIARES EN VILLA LÍA

Villa Lía. San Antonio de Areco



Villa Lía es un pueblo que todos tienen dos palabras para definirlo: hermoso y tranquilo. Así es. Sus 1400 vecinos tienen el don de la amabilidad. No es una obviedad, el saludo característico de cada pequeña localidad aquí se potencia. El desprevenido visitante se hallará dentro de una cordial bienvenida a los pocos minutos de entrar al pueblo. El sano protocolo del saludo en Villa Lía es moneda corriente. Con este feliz recibimiento hallar el restaurante Las Argibay completa la idea de un día inolvidable.

“Intentamos que cuando el visitante llegue se sienta en el comedor de una casa de campo, con los platos y sabores que se hacían antes, con las costumbres: la panera, siempre algo casero para untar, la charla, un lugar muy amigable”, afirma Luz Argibay, una de sus dueñas.

“Proponemos un espíritu comunitario: todo lo que podemos adquirir en el pueblo lo compramos a productores locales: huevos, leche, acelga para las pastas, otras verduras, limones, cerdo. Es una experiencia simple y natural: aire libre, siempre con música de pajaritos, verán pasar gente a caballo y que con seguridad los saludarán como nos saludamos todos acá”, sostiene.

Luz sabe de lo que habla. Ama su pueblo y la vida le dio la perspectiva necesaria para valorizar ese amor. A los 18 años, como muchos en el pueblo, se fue a estudiar a la ciudad de Buenos Aires. Estudió Economía en la UBA. Finalizó y se abrió la posibilidad de hacer algún Máster de Negocios, pero el encanto de Villa Lía es fuerte en la distancia. Se robustece y dialoga en un lenguaje callado y sensible. “Tenía ganas de hacer algo que me gustara, así que hice un Máster en Turismo Sostenible en la Universidad de León, en España”, afirma.

Villa Lía la estaba llamando. Regresó al pueblo que siempre da la bienvenida. La idea de Luz fue simple: volcar todo lo aprendido en su pago chico. En 2012, sin tener experiencia en gastronomía pero con mucho coraje, abrió junto a

amigos un restaurante en un local alquilado. Lo Pascual fue el primer restaurante que tuvo el pueblo. Los proyectos crecen con el tiempo, se asimilan, germinan con los días, y los años les dan peso hasta versionarlos en su mejor forma.

En 2016 llegó el momento. La idea creció. “Con mi hermana María Julia y Gerardo (su esposo), que compartían mi hermosa locura, pudimos comprar una antigua casa frente a la plaza, refaccionarla y en 2017 abrimos Las Argibay”. Villa Lía subió un escalón en términos de servicio. La legión de turistas que visita San Antonio de Areco tuvo una chance más solitaria y silenciosa para poder disfrutar los platos hechos con paciencia y amor. “Siempre tuvimos ganas de hacer algo en el pueblo, de darlo a conocer, de generar trabajo, de hacer algo comunitario y sostenible”, comenta.

La gastronomía de Las Argibay y la estética del salón comedor sobresalen. Impactan por la sencillez. Los delicados detalles hacen una mesa perfecta. La madera y el vidrio, esos elementos nobles, pueden acoger tanto y causar un éxtasis de lujo y comodidad. Palabras claves: *simpleza y orden*.

El alma está en la cocina y se apoda Ñata. Es la madre de Luz y tiene 81 años. Maestra rural de toda la vida y voz autorizada del pueblo. Conoce como nadie su historia y sus aromas. Detrás de cada plato está su mirada. “Ella está en cada detalle, da el verdadero sabor a lo que cocinamos, recibe y atiende como si quien nos visita viniera a nuestra casa”, describe Luz otro de los detalles que hacen tan exitosa la experiencia de venir a comer aquí. Nada puede salir mal si Ñata está cerca.

“Nuestros platos se hacen con los productos de estación. Compramos en el pueblo. Eso les transmite el verdadero sabor: siempre presentes nuestras empanadas de carne, canelones cocinados en vasijas de barro, el guiso de lentejas y el flan. En época de zapallos, zapallos en almíbar; en época de higos, higos en almíbar. Matambrito de cerdo a la pizza y algunos fines de semana, asado”, así, simple, el menú. Simplemente inolvidable. Los grandes ventanales tienen la mejor programación: la calma pueblerina, la familia, los niños, los gauchos a caballo.

“Para la gente del pueblo es importante tener un lugar donde salir, no hay otro”, sostiene Luz. La gastronomía atrae. La cocina de Ñata tranquiliza. En un mundo con sabores perdidos, encontrarlos todos acá, tranquiliza. “Nos permite interactuar, dar a conocer Villa Lía y la idiosincrasia del pueblo a quien no lo conocía. Y también conocer historias. Hemos logrado un hermoso equipo de

trabajo con las chicas del pueblo, lo que hace que disfrutemos cada visita, cada historia y nos divirtamos cada día”, confiesa.

“Los villalienses somos gente simple, simple de verdad. Quien nos visite encontrará que las casas están cuidadas y nos encanta que nos conozcan”, manifiesta.

“A todos les gusta nuestro flan. Les contamos que está hecho con huevos de gallina de campo y leche de vaca, por eso el sabor es distinto. Algunas veces nos pasó que quieren que les venda huevos de campo y les explico que nosotras no vendemos. Les digo dónde vive la señora a quien le compramos, que la visiten, la conozcan, vean sus gallinas y le compren a ella. Para la señora, que la visiten y se interesen por algo que ella hace con mucho sacrificio tiene un valor indescriptible”, así es Luz Argibay. Así es Las Argibay. Las puertas están abiertas. Todos te van a saludar cuando llegues. + **info:** Mendoza 678, en la Plaza de Villa Lía / Teléfono: 11.4029.3191 / Facebook: Las Argibay / Instagram: lasargibayvillalia



Antes o después de disfrutar la comida de Las Argibay, sepan que la mejor manera de conocer Villa Lía es caminando. Caminatas por sus calles. Las casas, la mayoría, son muy bonitas. Un buen dato: la Delegación Municipal presta bicicletas para pasear. No se consigue mejor plan. Sábados y domingos se hacen visitas guiadas por el pueblo. Hay muchas historias interesantes.



Si la visita tiene gusto a poco y queremos seguir disfrutando del pueblo y sus sabores podemos quedarnos. Cabañas La Aguada es una opción (entre muchas que tiene Villa Lía) de turismo rural. Muy recomendable. Está a pocas cuadras del pueblo. El pasto, la tierra, las noches estrelladas y la sensación de estar cerca de nuestros más puros sentimientos. Es el lugar ideal para el sosiego, inspira. Una aguada natural concentra la atención. Abraza a las cabañas el reflejo del sol y la luna, y nuestros sueños. “Podrás estar en contacto con aves y animales de granja que viven aquí, disfrutar de paseos en bote, andar en bicicleta, nadar en la piscina y tomar sol en el solárium con vista al campo. Tendrás la opción de rentar caballos y disfrutar de las puestas de sol hermosas en el horizonte ancho desde el puente que adorna la laguna”, aseguran. Las posibilidades para hospedarse son en casa con dos dormitorios, habitaciones dobles y bungalós. Admiten mascotas. Juegos para niños. Todos los servicios que aseguran la felicidad. + **info:** www.laaguadacabañas.com/ / Teléfono: 54 9 2326 41-0033 / E-mail: laaguadavl@gmail.com / Instagram: laaguadahospedaje

ALMACÉN CT & CÍA., SABORES QUE REVIVIERON A AZCUÉNAGA

Azcuénaga. Partido de San Andrés de Giles



“Nuestra propuesta es simple, sencilla y abundante. Las pastas son bien caseras, elaboradas casi en el momento de cocinarlas, preparadas con la receta familiar. Las carnes son seleccionadas como si fueran para el asado del domingo. Fuimos armando la carta también con los platos que nos gustan, como pescados y mariscos. Algunos hitos en la carta son el perrito de cerdo con salsa de frutos secos, que es un plato que lleva más de 10 horas de cocción, y la salsa de tomate con carne con hueso y hongos de pino remojados en Malbec. Una receta netamente familiar que hacía nuestro padre y que llamamos con gran orgullo ‘salsa Coarasa’ en su honor”, de esta manera presenta Lucas Coarasa el restaurante Almacén CT & Cía.

No se puede separar esta vieja y campera esquina con la familia. Diez hermanos sostienen el sueño de don Enrique Coarasa. “El Almacén CT & Cía. funciona en el antiguo edificio de la Casa Terrén, un almacén de ramos generales que existió en Azcuénaga desde finales del siglo XIX hasta casi concluida la década del 60. Nuestro abuelo Rafael fue uno de los integrantes de la firma”, explica Lucas. Los procesos propios de las crisis argentinas alejaron la esquina de la familia. “El sueño de papá fue recuperar el lugar”, afirma. La epopeya de los Coarasa fue hacer esto realidad.

El sentimiento y el legado paterno explican el amor con el que se trabaja. La elección de las recetas, el ambiente, la cordialidad, el diseño de cada pequeño detalle. Cuando se prueban estos platos surge esta secuencia entre el mayorazgo de los Coarasa y su padre, mientras caminaban por el almacén: “Papá, que ya estaba enfermo y consciente de lo avanzado de su enfermedad, le dijo: ‘Cuidalo hijo, no permitas que se venda, conservalo siempre en la familia y mantenela unida’”. Mi hermano mayor –Enrique (H)– lo cuenta poco pero lo sintió como una despedida y, a pesar de que ya hace 24 años que papá falleció,

cuando lo hace, se le inundan los ojos de lágrimas. Te puedo asegurar que mi hermano lo cumple a rajatabla y para él es su deber en la vida”.

“Mi viejo era muy estricto y tan explosivo como amigable y afectuoso. Le gustaban mucho los chicos, claro está, será por eso, tal vez, que todos lo extrañamos tanto aunque este lugar sea un verdadero y vivo homenaje a su memoria”, describe Lucas la relación que tienen estas paredes con ellos.

Volvamos a nuestros días. Azcuénaga dejó de ser lo que era. Fue un pueblo nodal importante para la historia. En la estancia cercana La Merced se juntaron por última vez los políticos Juan Manuel de Rosas y Facundo Quiroga. En su estación ferroviaria, que data de 1880, bajaba el presidente Julio Argentino Roca para viajar hacia su estancia La Argentina. En los años 30 del siglo pasado vivió su época de esplendor con el agro y la ganadería. El trabajo sobraba.

“Por muchos años la dinámica consistía en ver partir a familias enteras y a los jóvenes como nosotros hacia otros destinos. Hoy, participando como agentes del turismo rural y de la resignificación de la ruralidad, muchas personas no solo nos visitan sino que eligen nuestro pueblo como lugar para vivir”. Vueltas de la vida, círculos que lentamente vuelven a abrirse, relacionarse y cerrarse.

El almacén tuvo mucho que ver con la recuperación de Azcuénaga. El trabajo de los diez hermanos generó una energía que se derramó por las solariegas calles de tierra. Entre los ladrillos se ve en la mirada de los vecinos. Nunca fue fácil, pero la epopeya resultó. El coraje de recuperar una vieja esquina, tener una idea y llevarla a cabo, a pesar de nuestro país. Lo ganado tiene aroma a gesta. “El almacén es una gran familia. Es el concepto principal de nuestro proyecto que también refleja nuestra propia realidad. Toda nuestra historia familiar está puesta en cada ladrillo de este edificio. A mí me toca representar a la tercera generación de la familia Coarasa. Cuando nadie creía posible que este lugar volviera a latir, lo hicimos”, reflexiona, orgulloso, Lucas.

El salón comedor es amplio. Muy amplio, bien iluminado. Las mesas están adentro y afuera, en las galerías que dan a un patio, al aire libre. La decoración es cuidada. Se tiene la sensación de entrar a un museo de la historia de la esquina, de la familia y de los recuerdos e impresiones que los clientes dejan. “La experiencia que les proponemos a los visitantes se basa en tres conceptos sencillos y vitales: calidad, cantidad y calidez, a lo que se le suma nuestra historia, la que se cuenta sola cuando cruzás la puerta de entrada”, explica Lucas.

“Con el correr de los años podemos decir que muchas personas entraron como clientes anónimos y regresan como amigos de la familia. Hemos crecido

junto a ellos”, resume Lucas. En las paredes se ven artefactos, elementos, fotos que los propios clientes llevan. Un dato curioso: a aquel que va se le ofrecen platos para ser firmados. Escribir una frase, desahogarse luego de ser testigo de una experiencia inolvidable.

Las palabras están de más. ¿Cómo explicar en palabras un loco servido dentro de un zapallo, un asado, la boloñesa de los domingos, el pan casero, la picada con productos locales? ¿Cómo explicar la felicidad? ¿Cómo describir el orgullo de un hijo que hizo realidad el sueño de un padre? Eso es el Almacén CT & Cía. + **info:** www.almacenct.com / Facebook: Almacen CT&cia / Instagram: elalmacenct



“Azcuénaga es nuestro lugar en el mundo, es el pueblo que nos vio crecer y que nos supo esperar cuando ya no le teníamos fe. Es la casa donde crecimos; la casa de la que nos fuimos casi escapándonos y que nunca nos reclamó ese abandono. Es ese lugar que no nos dijo nada cuando decidimos volver, simplemente puso la pava, preparó unos mates, nos miró y nos dio un abrazo cálido sin quejarse de nada. Azcuénaga es ese lugar en el que muchos quisieran vivir y, definitivamente, en el que yo quiero morir”, la descripción de Lucas sintetiza el sentir de la pequeña y pintoresca localidad.



Frente a la estación ferroviaria está el restaurante La Porteña, conocido por sus pastas. Inolvidables para una legión de sibaritas que recorren los 108 kilómetros que separan esas pastas de la ciudad de Buenos Aires. El lugar fue la sastrería del pueblo. El menú se limita a lo que mejor saben hacer, acaso la clave del éxito de la propuesta. Ocorre algo sorprendente: la magia del lugar se traduce en la luz al entrar por los grandes ventanales, la postal de la calle del pueblo, el campo de la estación. El tiempo quedó detenido en los buenos días de este pueblo. Hay que reservar, no hay muchas mesas y se llena con facilidad. Nadie quiere perderse estas pastas, absolutamente caseras. Canelones de carne y hongos, de calabaza, de verdura. Ñoquis de papa (de verdad) o espinacas. Tallarines (los cortan con cuchillo). Ravioles de seso, espinaca o calabaza. Las salsas son medicinales: de vegetales, boloñesa, tuco y carne, mixta y cuatro quesos. Un imperdible: sorrentinos de osobuco. Clásicos que no pueden faltar en la apertura de la mesa: empanadas con una picada. Nos muestran el camino al paraíso. + **info:** Av. Terrén y Los eucaliptus / E-mail: la.portena@gmail.com / Facebook: Restaurante La porteña / Instagram: laportenarestaurante



Los fines de semana Azcuénaga revive. Los emprendedores del pueblo salen a la calle principal, frente a la estación, para exhibir sus productos. Pastelería, panificación, conservas,