

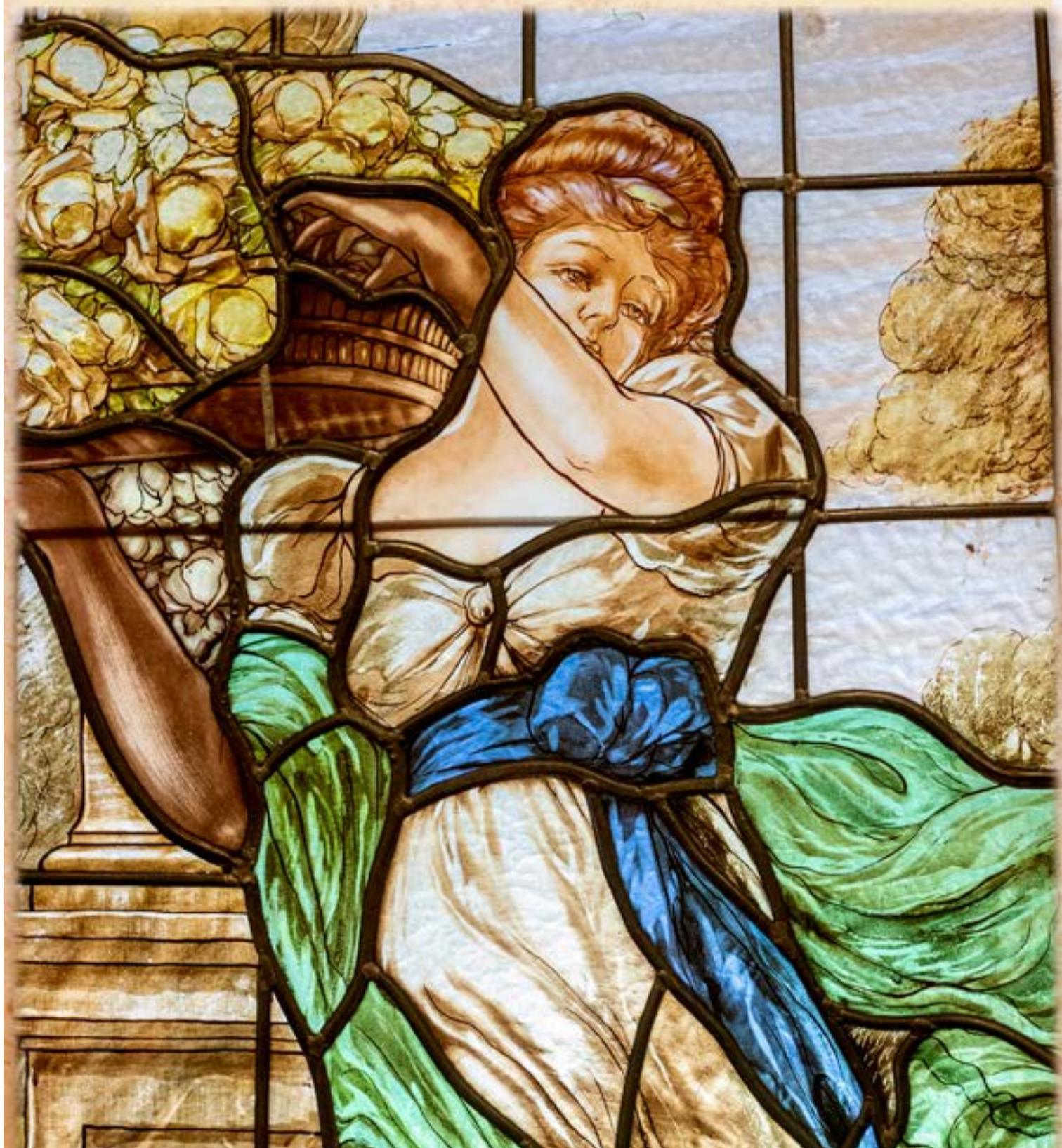


CONFITERIA, PASTELERIA Y RESTAURANTE

# Las Violetas

PASADO Y PRESENTE

Primavera 2022



## La excelencia como punto de partida

Pablo Alvez es Maestro Pastelero en Las Violetas desde hace 20 años; ingresó al tercer mes de comenzar la remodelación de la Confitería.

“Armar un equipo de trabajo nuevo tomó su tiempo”, nos dice quien tiene la responsabilidad de satisfacer las demandas dulces de los clientes.

“El oficio lleva tiempo de capacitación, entrenamiento, búsqueda, experimentación con distintas fórmulas para que el producto cada vez salga mejor.

El punto cero es la calidad de la materia prima; nosotros trabajamos con la mejor calidad del mercado.

Si se aplica la fórmula correcta a esa materia prima, el producto será muy bueno.

Compramos las mejores almendras, las mejores nueces, las mejores avellanas. Para que el cliente vuelva a comprar el próximo año, todo pasa por la excelencia.

Además de los panes dulces con frutos secos, se elabora uno exclusivo, a la crema, que es una creación de Las Violetas.

Este año se elaborará un pan dulce nuevo, sin molde.

El pan dulce de Las Violetas, tan tradicional como la misma Confitería, es un dulce placer para degustar todo el año.



## Contenido

2

Las Violetas, orgullo de la Ciudad  
Entrevista de Ricardo Guazzardi a Enrique Avogadro, Ministro de Cultura de CABA

6

Atravesando la nostalgia  
Cuento de Omar Granelli

9

Poesía a los Cafés Notables  
Por Toto Evangelista

10

“La bandeja es el alma del mozo...”  
Entrevista de Rubén Landolfi a Luciano Correa, mozo histórico de Las Violetas

12

La dama del vitral  
Entrevista de Susana Rodríguez Parera a María Paula Farina Ruiz, restauradora de los vitrales de Las Violetas

16

Jueves de Música en Las Violetas  
Programación de septiembre, octubre y noviembre

## Staff



“Las Violetas Pasado y Presente” Primavera 2022  
Año 1 N° 1 Septiembre 2022  
Distribución Gratuita  
Propietario Editor y Dirección:  
Medri S.A.  
Av. Rivadavia 3899 CABA

Teléfono: +54 11 4958-7387  
Email: [contacto@lasvioletas.com](mailto:contacto@lasvioletas.com)  
Sitio web: <http://www.lasvioletas.com/>  
Facebook: [@lasvioletasconfiteria](https://www.facebook.com/lasvioletasconfiteria)  
Instagram: [@lasvioletasconfiteriaok/](https://www.instagram.com/lasvioletasconfiteriaok/)

Producción periodística y gráfica:  
Susana A. Rodríguez  
Rubén Landolfi

Colaboran en este número:  
Ricardo Guazzardi,  
Omar Granelli,  
Toto Evangelista,  
Rubén Landolfi,  
Susana Rodríguez Parera

Tapa:  
Detalle del vitral Esperanza  
(Confitería Las Violetas)

Impresión:  
FLÚO COMUNICACIÓN

Registro Prop. Int. en trámite  
Las notas firmadas no representan necesariamente el pensamiento de la dirección de la revista



# Las Violetas, orgullo de la ciudad

Por Ricardo Guazzardi

-Gracias Enrique por aceptar esta invitación. Las Violetas está cumpliendo 138 años. Nació un 21 de septiembre, y la flor tiene mucho que ver con el nombre del lugar.

Lo que estamos notando, antes de hablar precisamente de Las Violetas, es que la ciudad de Buenos Aires está culturalizando los bares. ¿Es así?

-Sí. Diría yo que es parte de nuestra tarea justamente reconocer a los bares, particularmente a los Bares Notables, como uno de los elementos esenciales de nuestra cultura.

Es difícil pensar en Buenos Aires sin sus Cafés, sin su cultura de los Cafés, sin esos espacios donde uno deja pasar la tarde, donde se encuentra con amigos, donde viene a trabajar, donde viene solo a leer un libro, a tomar un café, a reflexionar. Hay algo muy lindo que tienen nuestros bares, sobre todo los que tienen una vastísima tradición como es el caso de Las Violetas, y es que uno se puede quedar toda la tarde tomando un café, nadie te va a venir a echar o a pedir que liberes la mesa porque se entiende que justamente esa cultura del parroquiano es la cultura que hace grande a estos espacios.

Además, son lugares que tienen una tradición donde en la mesa en la que vos te sentaste se sentó mucha otra gente. No solamente personas famosas: escritoras, escritores, músicos, si no gente de a pie. Donde cada una de esas historias, historias de romances, de desencuentros, historias como dice algún tango, un tango que lo cantaba Caracol y que creo que es de Chico Novarro que dice algo así como Buenos Aires, esa ciudad donde siempre hay un bar en el

que un grupo de personas arreglan el mundo (N. de la R.: "Una ciudad donde siempre hay un lugar abierto/ y en cada bar, una mesa donde arreglan el mundo/ los que quedan despiertos" Cantata a Buenos Aires, Letra y Música Chico Novarro).

El porteño es así. Tato tenía un personaje "José, yo te lo explico". Era el que te explicaba todo, y en un bar uno puede pasar de explicar la política a ser ministro de economía, técnico de la selección, coach de un programa de televisión, todo en el curso de minutos. Creo que cuando uno habla de la cultura de nuestros bares, habla de eso. Más allá de que, en algunos casos, muchos por suerte en la ciudad de Buenos Aires, son bares que además tienen una larguísima tradición.

En el caso de Las Violetas, es obviamente uno de los pocos que tiene tantos años. Un bar que ha logrado mantenerse con la calidad que tiene a lo largo del tiempo. Uno llega acá y encuentra siempre filas de porteños, pero también de turistas esperando para entrar. Y a lo que vienen es a vivir una experiencia. Una experiencia que tiene que ver con el hecho de estar en un lugar histórico, pero al mismo tiempo degustando la calidad de su gastronomía, de la cafetería, por supuesto; las propuestas culturales.

El Programa de Bares Notables del Ministerio de Cultura justamente ofrece una serie de propuestas culturales en diferentes barrios que hemos ido ampliando. No solamente las propuestas tradicionales musicales si no también estamos probando con diferentes iniciativas que vinculan con la contemporaneidad. Por ejemplo, todo el proyecto que

hicimos vinculando a Bares Notables con galerías de arte contemporáneo. Que pudieran exponer en los Bares para que alguien se sorprenda al encontrarse con expresiones que no son las tradicionales y que no halla en un Bar Notable.

Así que la respuesta es larga porque yo creo que realmente son un pilar central de la cultura de Buenos Aires y por lo tanto hay una responsabilidad nuestra que es compartida también con la Cámara y con las personas que administran estos espacios, para mantenerlos como espacios vitales de nuestra cultura, teniendo en cuenta el patrimonio material pero también el inmaterial.

-Hay una historia que marca a Las Violetas cuando Medrano era mano y contramano.

Almagro era, cuando nace Las Violetas, un lugar pueblerino, había reñideros, entre otras cosas, y este lugar lo enriqueció. Era como la con-

traposición a esas cosas, porque parecía que Buenos Aires era solamente la Calle Corrientes, que tiene su importancia, o la Avenida de Mayo, que también tiene su importancia; ahora Corrientes es el escenario de la ciudad.

-Pero, pregunto, ¿no te sorprende que en esas épocas, lejos de lo que era el epicentro, de lo que era la cultura, existiera un rincón como éste, alejado de la ciudad?

-Mirá, Buenos Aires es una ciudad que se ha hecho a fuerza de la gente que eligió venir. Del resto del mundo, también del resto del país, y esa gente, con una impronta muy fuerte sobre todo de las colectividades italiana y española, pero por suerte, además, enormemente diversa -cuando uno ve los orígenes migrantes de esta ciudad, trajeron también sus tradiciones y a la vez las adaptaron a la realidad local. Con el paso del tiempo, tradiciones que ya no se mantienen en sus países de origen, se mantienen en Buenos Aires-.

Yo creo que el bar, en ese sentido, el Café, es parte de esas fuerzas vivas. Cuando uno va a un pueblo en las provincias, tierra adentro, encuentra la constitución del pueblo en el formato que fue establecido en el Código de Indias: el damero, la plaza central, de un lado la iglesia, del otro lado la municipalidad, el colegio. Algo muy lindo de la mano de Sar-

miento: la biblioteca popular; las instituciones culturales más antiguas de la Argentina son las bibliotecas populares, y Sarmiento las crea siempre con una lógica mixta, público /privada. Porque él dijo que había que apoyar a las bibliotecas en aquellos lugares donde la propia comunidad se organice para mantenerlas para que tuvieran la garantía de continuidad en el tiempo y, de alguna manera, hace corresponsable también a esa propia comunidad, de sostener esas instituciones.

Yo en esa tradición inscribo también al bar como el espacio en el cual, seguramente después de trabajar, la gente se juntaba a compartir lo que había pasado durante el día o en el fin de semana se ponía sus mejores pilchas para encontrarse a conversar, juntarse con familiares, con amigos. Dependiendo del lugar, también todas las generaciones, desde los más chicos, desde el primer romance a la familia con distintas generaciones alrededor de la misma mesa.

Por eso no me sorprende que en un lugar alejado, como decías recién, del centro, pero que ya iba conformándose como un nuevo centro -porque en Buenos Aires te podías ir a Belgrano, que era otra ciudad, o a Flores, que también era otra ciudad; después el ejido urbano se fue expandiendo pero cada una tiene su centrado que de alguna manera constituye esa tradición- entonces me imagino a Las Violetas de esa época como gran conector de lo que estaba pasando en el barrio de entonces

-El otro día le hago una nota a Telerman para hablar del Colón y hablamos del San Martín. Y hablamos de la cultura, porque él terminaba de tener un cargo en el San Martín y tocamos este tema. El cine El Plata, el Regio, la Usina del Arte; creo que es una forma de expandir y de llevar la cultura a la gente y no que la gente se tenga que concentrar solamente en un polo cultural como es el centro de Buenos Aires. Porque además, en Mataderos no solamente va el de Mataderos, el de Soldati o el de Lugano, si no que pegada está la General Paz y del otro lado hay gente que también va a ver esas obras.



-Totalmente, y eso es parte, te diría, del gran desafío de nuestro Ministerio. Yo creo que las políticas culturales en la Argentina tienen que ver con cómo ampliar cada vez más el acceso a la cultura. Que todas las personas tengan la misma capacidad de participar activamente de la cultura.

Te puedo agregar en esa lista al 25 de Mayo, en el barrio de Villa Urquiza, -lo llaman el pequeño Colón de Villa Urquiza-, es un teatro hermoso con una gran participación de los vecinos. Acá, muy cerca, inauguramos la última y muy nueva biblioteca pública de la ciudad, la Biblioteca del Parque de la Estación, en Perón y Gallo, que es un nuevo espacio cultural con una gran participación, también, del barrio y es parte de una red. Hay un gran parque público con un anfiteatro y una biblioteca que tiene una enorme cantidad de actividades.

Todo esto forma parte de un entramado para iluminar la cultura.

En Mataderos, todos los fines de semana hay una Feria con un enorme impacto que tiene la cultura del país en Buenos Aires,

Hay una gran cantidad de actividades y de la mano, no sólo de los equipamientos, digamos, públicos, sino también del apoyo que brindamos a la cultura independiente de la ciudad de Buenos Aires.

El barrio de Almagro, junto con el barrio de Villa Crespo y el de Boedo, vecinos estos barrios, son los que más densidad tienen de espacios independientes. Teatros independientes, salas de música, que conforman todo un entramado de pequeños espacios donde circula la cultura, donde se genera además una gran diversidad cultural.

Tenemos toda una línea de apoyo a la cultura independiente; ganamos hace muy poco tiempo un premio internacional justamente por el proyecto "Abasto cultural" -el Abasto es el barrio que más densidad de espacios independientes tiene- y vinimos conversando y trabajando en conjunto con todas las salas del barrio, pero no solo con las salas de teatro y de música, sino también con los bares



culturales, como por ejemplo la pizzería que fue recuperada, Roma del Abasto, que es un espacio emblemático y que trabaja en conjunto con nuestro museo, La Casa Museo Carlos Gardel, que están a pocas cuadras, con diferentes proyectos que tienen que ver con esa cultura del tango-

Es decir, cada rincón de Buenos Aires tiene su identidad, tiene su impronta y nuestra tarea tiene que ver con conectar esos puntos, con iluminarlos, para que las personas del barrio tengan la oportunidad, como bien decías, no solo de poder trasladarse y venir a la calle Corrientes a vivir la experiencia de esa gran arteria cultural de Buenos Aires, sino además, en su propio barrio, tener la posibilidad de ser protagonista de la cultura.

—Lamentablemente, este espacio donde hoy estamos, Las Violetas, un buen día tuvo que cerrar sus puertas y lo sentimos todos; vos seguramente serías muy chico pero estarías enterado de lo que estaba pasando. Te pediría unas líneas para ese grupo gastronómico que supo apostar, como tantos otros bares que fueron recuperados también en la ciudad. Creo que te place, no solamente a vos sino a las autoridades del Gobierno de la Ciudad, que hayan sido recuperados precisamente para la cultura. Hay que ser valientes, porque esto estaba abandonado, devastado y más allá del interés comercial o gastronómico, es importante como aporte a la cultura.

—Bueno, justamente por eso es que destacamos que Argentina que es un país con crisis recurrentes —las dos cosas que tiene Argentina son crisis y talento—, y la verdad es que vale doble cuando alguien apuesta desde el talento justamente a superar las crisis a través de la cultura.

El trabajo que han hecho aquí es un trabajo de una enorme seriedad, enorme responsabilidad, recuperando el patrimonio, poniéndolo en valor, entendiendo que es un patrimonio vivo. No por casualidad venimos seguidos. Hace poco tiempo, desde acá lanzamos la Semana de los Cafés de Buenos Aires y FECA, el Festival que hacemos cada año celebrando la cultura del Café en Buenos Aires, y lo hicimos acá porque es uno de los espacios más emblemáticos. A la vez, es un sector que creo que trabaja muy bien en términos de que, por un lado y sanamente todo el mundo compite para atraer la mayor cantidad de público pero al mismo tiempo entendiendo que si son muchos los espacios que apuestan por esta tradición, por recuperar los valores, digamos, van a ser cada vez más las personas que se vinculen. Lo digo porque es un sector que colectivamente también es muy activo en sus distintas representaciones empresariales para promover la cultura, para compartir buenas prácticas, aprendizajes, para circularse contactos, que trabajan en conjunto no sólo con el Ministerio de Cultura sino también con el área de gastronomía de la ciudad, con el Ministerio de Desarrollo Económico, con diferentes áreas que tienen que ver con apostar por la formación continua del personal. Hay algo que tienen los Bares Notables, que creo que es parte de esa tradición, que es que te atiende gente que sabe atender, con historia, que te conoce muchas veces por tu nombre, que sabe qué traerte, que no te apura, como decíamos antes, que tiene oficio, con lo cual, en el contexto que atravesamos, para nosotros es muy importante que un grupo empresario como el que lleva adelante Las Violetas haya hecho el trabajo que han hecho. Porque uno lo puede hacer a las apuradas, pero acá se nota que han



El Ministro junto a Pablo Montes y Ricardo Guazzardi durante la entrevista

hecho un trabajo a conciencia y que lo mantienen además, de esa manera.

Basta ver las tradiciones que tiene Las Violetas desde siempre. El pan dulce, por ejemplo, y las filas que se arman para degustarlo todo el año; insisto, realmente es un espacio central en la cultura de Buenos Aires y no solo yo; Horacio es un habitué de los bares de Buenos Aires porque sus reuniones las hace en la calle y en los cafés, a la vista de todo el mundo, que son los lugares donde nos gusta encontrarnos.

Los que tenemos la suerte de viajar, reconocemos a la cultura de Buenos Aires como uno de sus atributos más relevantes.

—Para terminar, quiero hacerte este comentario: ahora, Las Violetas cumple 138 años y está pergeñando una revista que se va a llamar Las Violetas Pasado y Presente, porque la gente pide un recuerdo para llevarse, y además, estamos trabajando sobre un libro que no solamente será para entregar a un funcionario, sino que será un libro para expandir, y creo que es una buena noticia para vos, para que Buenos Aires también se conozca a nivel internacional, porque a veces viene un turista y pregunta qué se puede llevar de recuerdo. Y si se llevan un libro con la historia, con la trayectoria, con las fotografías, con el diseño gráfico como recuerdo, creo que también estos proyectos, tanto el de la revista como el del libro, van a dar la posibilidad de que muchas de las cosas que se reflejan en este lugar sean expandidas a nivel local e internacional.

—Me parecen dos proyectos muy interesantes. De hecho, proyectos que perfectamente también podríamos acompañar a través de la Ley de Mecenazgo de la ciudad de Buenos Aires. Mecenazgo es un sistema muy virtuoso que apoya más de 1.500 proyectos por año, de carácter cultural. Lo hace con un financiamiento mixto público y privado porque parte de lo que las empresas pagan de ingresos brutos, de impuestos en la ciudad de Buenos Aires, lo pueden de alguna manera invertir en proyectos culturales haciendo, a la vez, una propia inversión.

Esto nos permite que, además del presupuesto público de cultura, haya un presupuesto privado e, insisto, acom-



Ricardo Guazzardi, el Mtro. Avogadro y Pablo Montes

pañía año a año más de 1.500 proyectos de diferentes disciplinas artísticas, todos con un enorme impacto en el campo cultural y cuando uno ve el catálogo de Mecenazgo de estos 1.500 proyectos por año, se encuentra con una foto muy vital de la cultura de Buenos Aires.

Así que celebro que tengan estos proyectos; no me sorprenden. Las Violetas está continuamente pensando nuevas iniciativas en el campo cultural y coincido en que es una muy buena herramienta para que alguien pueda llevarse un poquito de Las Violetas a su casa, porque en definitiva, lo que importa es la experiencia, el recuerdo que uno tiene, y vuelvo a lo mismo: cualquiera que haya pasado por acá a lo largo de su vida, seguramente cuando vuelve y se toma un café, va a recordar esos momentos importantes que vivió en el café. Cuando era chico y lo traían sus padres, cuando vino de más grande, cuando fue creciendo, cuando vino a tomarse un trago porque se quedó sin trabajo, o vino a celebrar alguna alegría con la familia; son todas experiencias vitales que quedan inscriptas en la memoria y que en definitiva hacen que este lugar esté lleno de susurros. Cuando uno entra, si escucha atentamente, va a encontrar los susurros de todas esas personas, como ahora mismo, si nos quedamos callados, vamos a escuchar el murmullo de toda la gente que está acá compartiendo historias.

—Para terminar, en nombre de Pablo Montes, que es el responsable del grupo gastronómico de Las Violetas, agradecemos también a Julieta, responsable de Prensa, al matrimonio Rodríguez-Landolfi, que va a ser el responsable de la revista Las Violetas Pasado y Presente, a Alfredo Terzano, que será el coordinador del libro de Las Violetas, y te quería decir esto: vos hablabas de algunas personalidades. Carlos Pellegrini, Ministro; Carlos Pellegrini, Presidente, anduvo por aquí. Julián Almagro, que era el dueño de la tierra que algún día dividió a través del catastro municipal y cayó adentro de Las Violetas; Gardel; José María Contursi; Azucena Maizani; Alberto Migré; Mercedes Sosa; Roberto Arlt; el maestro Pugliese; Félix Luna; Alfonsina; Irineo Leguizamo —hay un postre con su nombre—; el Presidente Frondizi; Ariel Ramírez y Enrique Avogadro. Personalidades ilustres de la ciudad. Gracias, amigo.

—Muchas gracias a vos, Ricardo. Un placer y también muchas gracias a Pablo y al grupo, porque, insisto, Buenos Aires no sería la misma sin Las Violetas. La cultura de Buenos Aires no sería la misma sin Las Violetas. Muchas gracias.

# Atravesando la Nostalgia

Por Omar Granelli

La actual avenida Rivadavia es conocida con ese nombre desde el año 1857 y la avenida Medrano desde 1882. En el cruce de ambas avenidas, en una de sus esquinas, específicamente la noreste, está radicada desde 1884 la confitería “Las Violetas”, que hoy, 21 de septiembre de 2022, se permite el lujo de cumplir sus primeros ciento treinta y ocho años de vida.

Su presencia durante tantos años posibilitó que poco a poco esa esquina de Rivadavia y Medrano se transformara en el “corazón de la guía barrial almagrense”.

Aprovechando esta ocasión tan propicia, es mi deseo rendirle un nuevo homenaje de una manera original, sin cortapisas de ninguna índole, porque entiendo la importancia que encierra ese centésimo trigésimo octavo aniversario.

Un renombrado escritor expresó respecto de este tipo de homenajes: “Los aniversarios son una puerta abierta a la estupidez. Lo son porque convocan lugares comunes y alabanzas forzadas”.

En este caso, el homenaje que intentaré ofrecer buscará de alguna forma trasponer esa “puerta abierta” sin caer en la torpeza que pronostica el escritor, ni en un “lugar común”, pues deseo hacerlo mediante un procedimiento distinto.

Deseo, en definitiva, disfrutar con mi presencia la jornada inaugural, estar ahí, respirar el momento fundacional y la sensación que acompaña a toda apertura, aunque más no sea suponiendo, soñando o elucubrando. Hoy es el día oportuno para tal aventura y allá voy.

Atravesando mi propia nostalgia, los vientos de la admiración comprometida me elevan el ego, me llevan volando a través de los aires más atrevidos y venciendo el tiempo y la distancia me posan en ese intrigante siglo XIX.

Aterrizo allí sobre la misma calle Rivadavia que aparece un tanto desprolija debido a su reciente “empedramiento”, al decir de los lugareños.

Mi meta es alcanzar la esquina del agasajo, de la cual me encuentro distante unas cuatro cuadras, por cuyo motivo comienzo a caminar en dirección oeste mientras voy observado los distintos aspectos barriales de las cercanías del advenimiento y también verificando la conveniencia de establecer un negocio en ese lugar.

Me desplazo mirando con detenimiento el panorama que me circunda, empezando por esa estación de tranvías desde donde inicio la caminata.

Luego, en la inmensidad, voy comprobando que la calle exhibe zanjas abiertas para la colocación de caños de la red cloacal, que muchas calles no poseen iluminación nocturna, otras tienen faroles a kerosene y las menos, faroles a gas; que aún hay calles de tierra con veredas de ladrillos a la vista y que sobresale nitidamente la construcción de viviendas de material en desmedro de las quintas que van cediendo terrenos.

Esas construcciones de las así llamadas “casas chorizo” las así distinguidas como “conventillos”, con muchas habitaciones en su interior, con gran concentración de familias enteras compartiendo un baño y una cocina, son ocupadas en su mayoría por italianos y españoles, dos grandes colectividades de inmigrantes que son empujados por el centro de la ciudad hacia los barrios, siendo Almagro uno de los

preferidos.

Me resulta simpático eso de ir zigzagueando mi recorrido para dar paso a los vendedores ambulantes con sus canastos en ristre, a los tranvías, a las chatas, a los carruajes que se movilizan “a tracción a sangre”.

Toda esa actividad, sumada a las torres de dos grandes iglesias que sobresalen por encima de la chatura de los edificios, me dan sobrados motivos para afirmar que el progreso se acerca al barrio y la llegada de la confitería también es un adelanto en ese sentido.

El clima de fiesta y el bullicio que escucho me anuncia que estoy a metros de la esquina de mis anhelos, donde las banderas flamean acariciadas por la brisa suave de esa mañana primaveral. Por suerte ya me encuentro pisando fuerte la vereda de fino embaldosado pero tropiezo con la gran cantidad de “curiosos” que desde hora temprana se agolparon frente al edificio ansiosos por ver lo que se hace muy difícil de ver desde afuera.

Cercana la hora del inicio del acto, fijada para las 12 de ese mediodía del 21 de septiembre de 1884, van llegando las personalidades invitadas, casi todas pertenecientes a las ya citadas colectividades, que van descendiendo de coches, carruajes y tranvías tirados por caballos.

Las damas van ataviadas con vestidos lujosos tan largos que alcanzan sus tobillos y usan sombreros de alas muy anchas adornados con plumas al viento de gran tamaño, y los caballeros visten traje de color negro, camisa blanca de cuello duro y moñito negro o corbata de plastrón, botines y polainas, chambergo de paño o rancho de paja.

El ingreso, según lo que puedo ver, se admite únicamente mediante la presentación de la tarjeta invitación y bajo el control estricto de la persona que tiene a cargo esa tarea.

Mientras disimulo mis reales intenciones de introducirme en el salón, camino entre el público haciéndome el distraído aunque estoy tratando mentalmente de pergeñar alguna estrategia válida para evitar el requisito de la tarjeta.

A pocos instantes del comienzo del evento, casi sobre la hora, llega un conjunto de personalidades encabezado por el señor comisario de la seccional novena, el señor arzobispo de la ciudad, sacerdotes salesianos y franciscanos de las iglesias del lugar, completando esa calificada representación el señor Ministro de Guerra de la Nación.

Al mismo tiempo que me digo “este es el momento preciso”, aprovecho el revuelo y me oculto detrás de esos señores, pongo cara de inocente monaguillo y alcanzo a subirme al propio umbral de la entrada principal cuando un brazo extendido me cierra el paso. Es el brazo del señor que ejerce el control y que con su mirada inquisidora y con su gesto me está diciendo: “¡Hasta aquí nomás!”

Ese hombre vestido de esmoquin negro, camisa blanca y moñito negro, de mediana estatura y delgada figura, un joven de trato muy firme que trasunta ser un caballero castellano en lugar del gallego que realmente es. Apenas mantiene un breve diálogo conmigo y confirma otra vez el rotundo ¡no..!

Si bien ese era el riesgo del “colado”, no niego que sufrí el fracaso, padezco el rechazo y me doy cuenta de que estoy condenado a espiar con “la ñata contra el vidrio” de las ocho vidrieras de que consta el local y conformarme

con lo que pueda llegar a “chusmear”.

A fuerza de manotear, consigo un lugarcito en una de las vidrieras, a través de la cual puedo ver que la ceremonia se inicia con palabras del señor de la puerta, sigue con la bendición de las instalaciones y se completa con un lunch que se sirve a continuación.

Me asombra sobremanera la cantidad de floreros conteniendo ramos de violetas que adornan el perímetro de ese local de planta baja y sótano, sin edificación en los altos. Asimismo, muestran un aspecto reluciente las vitrinas con diversidad de facturas, deliciosos bombones, masas finas, tortas especiales, y sobre ellas verdaderas pirámides de medialunas de manteca con su brillo tentador.

Desde otro ángulo, cambiando de vidriera, puedo notar la elegancia de esos faroles de bronce que funcionan a gas, último grito del adelanto lumínico de la época, y que por las noches han de ser otro factor de atracción.

Y sigo corriendo de un extremo a otro, buscando un resquicio, una distracción o un descuido que me faciliten el ingreso.

Entre aplausos, risas de circunstancia, brindis premonitorios, palabras halagadoras, abrazos afectivos, euforia primaveral, la fiesta, como toda fiesta, va llegando a su fin y a mí sólo me queda el desconsuelo del alma.

De a poco, el local se va despoblando.

En el piso de finos mosaicos quedan esparcidos los

restos del festín y en la puerta se encuentra de guardia un agente de la policía para impedir cualquier invasión de persona alguna. Los “curiosos” retornan a sus respectivos hogares y yo quedo en soledad en el mismo sitio que hasta hace un momento era un atolladero de gente.

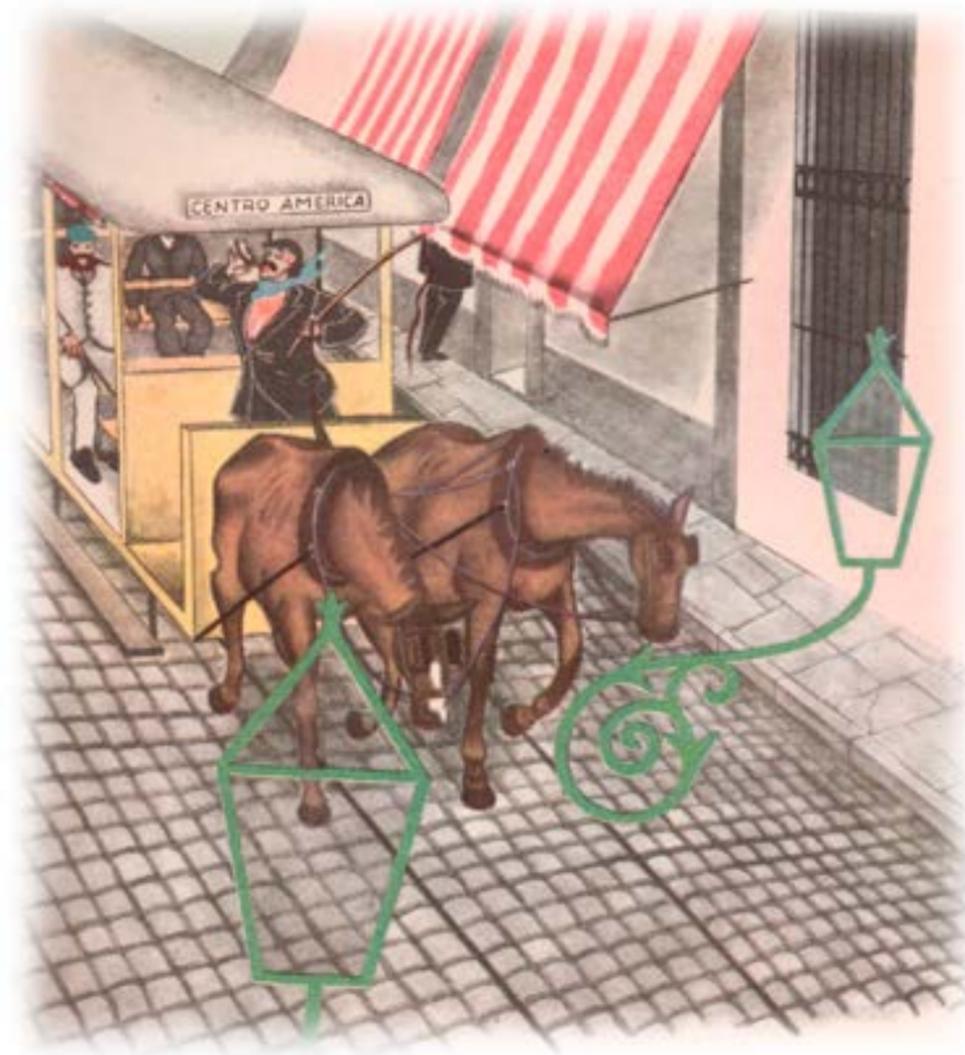
Siento el pesar de ver malograda mi idea, alimentada de ribetes insólitos para evitar el grado de estupidez y la alabanza forzada mencionadas por el escritor en su cita. Sólo tengo ganas de gritar y gritar. Gritar por doquier.

El desasosiego se apodera de mí y como un loco suelto, despeinado y desahogado, vocifero a los cuatro vientos lo que para mí es todo un desquite, o si se quiere la venganza contra aquellos que me negaron un homenaje de sanos propósitos.

Y grito con toda la fuerza de mi alma:

*“Ninguno de ustedes, alegres partícipes, pudo suponer que este emprendimiento pastelero iba a superar un siglo de vida, ni que este lugar esquinero iba a vivir una transformación edilicia en su interior entre los años 1920 y 1928.*

*Ninguno de ustedes, eufóricos invitados, pudo suponer que dicha reforma iba a vestir de gala para siempre a la confitería al incorporar a sus instalaciones doce vitrales, bajo la experta mano de un profesional de nota: seis de dimensiones menores realizando lugares estratégicos, tres cubriendo las puertas de cada una de las entradas de inci-*





tantes y coloridos matices y tres más de gran magnitud ornamentando el salón con su artística y hermosa decoración de las figuras representadas.

Ninguno de ustedes, calificados asistentes, pudo suponer que con el correr de los tiempos este lugar iba a ser declarado 'Área de Protección Histórica y de Interés Cultural' por la Legislatura de la Ciudad, ni que iba a ser atracción turística, ni que las medialunas de manteca, la torta Leguizamo (con zeta), los sandwiches de miga y el pan dulce resultarían las grandes vedettes de los gustos exigentes."

Y sigo gritando sin miedo al ridículo hasta que recibo el consuelo de un rezagado testigo del acto quien al abandonar el salón, oyendo ms quejas pero sin entender el porqué de las mismas, me aconseja elevarlas directamente a sus dueños.

Cuando estoy a punto de regresar a mi hábitat natural, el infidente agrega algo más sobre los dos socios diciéndome que "el alemán" es el más retraído y reservado, en cambio "el gallego" es más extravertido, es un

bero.

Con cierto grado de malhumor vuelvo a la confitería actual donde el festejo local está en pleno apogeo y mis amigos almagrenses aguardan preocupados por mi demorada asistencia.

A todos les relato mis peripecias de esa mañana. A todos les traslado mi malestar de no saber cuál habrá sido el detonante de la negación sufrida.

Desde luego, la conclusión fue unánime y el reproche no se hizo esperar. "¿A quién se le ocurre semejante idea?, y en todo caso, aceptando esa intromisión, ¿a quién se le ocurre no poseer la tarjeta, no contar con vestimenta acorde con la época, y menos identificarse como un periodista que desea escribir una nota a ser publicada en el año 2022?"

Buscando cómo justificar la odisea, explico a mis contertulios que sólo quise ser un agradecido muy singular, aprovechando este día miércoles primaveral.

En el ayer lejano, el almanaque enmohecido del año 1884 dice que el 21 de septiembre es domingo; en

cambio, el calendario actual lo ubica en esta nueva instancia semanal.

Ya sea la jornada de gala de un feriado o la laboral de mitad de semana, ambos festejos denotan una importancia dada por el prestigio de la propia homenajeada.

Pero ya está y, como dicen los jóvenes de ahora, ya fue. No niego que me dolería que "el gallego" haya pensado de mí que era un cuentero, pero lo cierto es que mi ingeniosa narración no pudo ser escrita como yo pretendía. Estar ahí esa mañana del 21 de septiembre de 1884 era mi objetivo. Lo logré a medias.

Sin embargo, estar aquí y ahora, en esta tardecita del 21 de septiembre de 2022, compartiendo con amigos el clásico té, nos permite gozar del canto de esas once columnas que majestuosas y solemnes festejan el centésimo trigésimo octavo aniversario acompañando a la voz asturiana de la nueva era.

Este texto, que en principio estaba destinado al gran homenaje, se transformó en un cuento dictado por mi caprichosa, ocurrente y muy vieja máquina de escribir.



\*Omar Pedro Granelli nació en 1926 en el barrio de Almagro.

Ha sido reconocido en varias ocasiones como un auténtico ciudadano almagrense, pues ha dado suficientes pruebas de ello, ya sea por su constante indagación en la vida barrial o por su relación con la comunidad de Almagro o por sus escritos a través de notas periodísticas, folletos, artículos o libros (Mi Almagrotario, Almagro en el intento, Almagro en sus calles y Almagro en familia)

Por la pasión barrial y el interés que muestra en cada una de sus acciones en favor de Almagro, le han asignado la responsabilidad de internarse en el vergel florido que ofrece la vigencia permanente de la Confitería Las Violetas. En 2004, con motivo de celebrarse el 120º aniversario de la Confitería, se publicó la primera edición de su libro sobre Las Violetas, que se reeditó en 2017 con dos nuevos capítulos y nuevas ilustraciones, para celebrar el premio que obtuvo la Confitería como el Mejor Bar Notable de la Ciudad.



# Poesía a los Cafés Notables

Por Toto Evangelista

Guardan los Bares Notables  
En sus paredes añosas  
Las historias y las cosas  
Que hacen que Buenos Aires  
Mantenga su identidad.  
Cada barrio tiene uno  
Que cuida la eternidad.  
Construida con recuerdos  
Del centro y del arrabal  
En Recoleta, La Biela;  
Las Violetas en Almagro;  
El Símbolo en el Abasto  
Y Caballito, mi barrio,  
Lo tiene al Viejo Buzón.  
Ocho Esquinas, Gato Negro,  
San Bernardo en Villa Crespo.  
En Avenida de Mayo el Iberia,  
Bar Lavalle y en San Telmo,  
Con pinta de bodegón,  
Está el Bar La Poesía,  
Hecho de verso y canción.  
El Tortoní es el decano  
Por años y por historia;  
Ahí se construyó la gloria  
De las letras argentinas:  
Borges, Ocampo, Ferrer,  
Baldomero y Alfonsina  
En sus mesas se sentaron.

En Mataderos, el Glorias;  
La Farmacia en Flores sur;  
El Palacio en Chacarita;  
El de García en Devoto;  
Bar El Tokio en Santa Rita;  
El Banderín del Abasto  
Para marcar tradición.  
Don Juan, también Montecarlo,  
Hipopótamo y Sedón,  
Café de los Angelitos,  
La Academia y Tabac,  
Petit Colón, La Giralda,  
Y en el Hotel Castelar  
Las musas de García Lorca  
Siguen viviendo allá.  
Mágica y Misteriosa,  
Buenos Aires es Poesía  
Porque cada Barrio tiene  
Cafés notables que cuidan  
Los duendes de esta ciudad.



## “La bandeja es el alma del mozo...”

Por Rubén Landolfi



Luciano Correa

-¿Cuánto hace que no venías a Las Violetas?

-Desde que empezó la pandemia. Yo ya tenía 64 años y no podía venir por la cuestión de la edad. Así que hablé con los dueños –siempre con buen comportamiento conmigo, los quiero mucho a todos: a Isidro, a Carolina, a Pablo, que son los que más estaban cerca mío-, hasta que finalmente un día me jubilé. Me jubilé tranquilo.

-¿Cuántos años estuviste trabajando en Las Violetas?

-Prácticamente 20. En el 2001 entré a Las Violetas. No lo podía creer. Así como cuando llega un turista y ve esto por primera vez es algo increíble: semejantes columnas, los vitrales tan bonitos que ponen a uno muy bien. Y bueno, comencé a trabajar de mozo –esto era más mi casa que mi casa misma; yo acá compartía nueve horas; a mi casa prácticamente llegaba a las 6 de la tarde, me bañaba, comía y ya me iba a dormir. En casa estaba 4 horas; acá, 9. Esto fue prácticamente mi hogar

-¿Qué cliente te emocionó atender?

-Me emocionaban todos. Guinzburg. Él venía y se sentaba en su mesa a escribir los libretos de lo que hacía en el diario. Era una persona buenísima. Así como otros clientes con los que pase prácticamente toda una vida. Tenía una clienta que se llamaba Betty. Todas las mañanas le servía

café con leche con pan de leche, durante 20 años; sus hijitos tenían 4 o 5 años hasta que tuvieron 17 o 18.

Lo mismo con una pareja de Brasil. De jovencitos vinieron a pasar acá las vacaciones. Venían todos los años. Ella vino embarazada. La última vez que los vi sus hijos tenían 17,18 años. Me querían prácticamente como un padre.

-Cuando el cliente encuentra en el mozo una persona que lo atiende bien ¿se genera esa amistad, un vínculo?

-Justamente eso. Acá, los compañeros, todos, como Castillo, como Omar, cada uno tiene su clientela. Cuando entran, nosotros sabemos por quienes quieren ser atendidos y les decimos: Omar está atrás, en el fondo; Castillo se encuentra acá.

Por ejemplo, un director teatral muy famoso, que ahora no recuerdo el nombre, lo buscaba siempre a Castillo. Porque el cliente también se siente tranquilo.

-Y cuando pasa mucho tiempo, ¿te acordás en algunos casos qué pide el cliente?

-Me acuerdo muchísimo. Nosotros no tenemos el estilo europeo; memorizamos todo. Nos hicieron pruebas memorizando todo. Así como tenemos buena retención, lo que importa acá es la buena atención. Cómo llegamos a la mesa. Cómo llegaste a la mesa es como le caes al cliente, con simpatía... A veces no venimos bien, pero es como una actuación. Tenemos que disimular. Porque también de eso depende lo que ganás en el día.

Muchos artistas me han llamado: Mauro Viale, Petinatto, Guinzburg...

-¿Conociste a Ariel Ramírez?

-A Ariel Ramírez lo atendí muchísimas veces.

-¿Tenés alguna anécdota?

-Oyarbide era cliente nuestro. No le gustaba el ruido cuando se destapaba la botella de champagne. Mientras le preparaban el pedido de sandwiches se sentaba y pedía champagne con canapés. Yo le advertí a varios compañeros que no le hicieran sonar el corcho porque se enojaba. Con nosotros siempre fue buen cliente.

-¿Y el famoso tema de las señoras que vienen a la tarde a hacer la cola para tomar su merienda?

-Es increíble que con frío y con lluvia están los sábados y domingos. Los primeros tiempos, cuando abrimos, había dos cuadradas de cola. Vienen de todos lados. Yo les preguntaba de dónde eran. De Escobar, de Rosario...

Vinieron de Crónica muchas veces a hacer notas y yo les mostraba el María Callas, mitad salado, mitad dulce. Además, las tortas son riquísimas. Yo no sé si hay una torta más rica que la de Las Violetas. Los pasteleros son creativos. Las masas finas son espectaculares, porque la crema es auténtica.

-Hablame de la Torta Leguizamo

-Mmm. Es riquísima. Merengue, crema, castañas...

-¿Tiene salida?



Jefes y amigos: Isidro Montes (izq.), Pablo Montes (centro) y Luciano Correa



El afectuoso saludo de sus excompañeros

-Sí. Pero la que más sale es la Sopa Inglesa, teníamos otra de frutillas con crema que era riquísima también, así como la Balcarse, las de manzana, mouse de chocolate, esas son las que más salen. Pero la que nos representa es la famosa Leguizamo; es como la torta oficial de Las Violetas.

También recuerdo historias de abuelos que me contaron que se casaron acá. Se hacían la rata del Mariano Moreno para encontrarse acá. Y nietos también me contaban que aquí se habían conocido los abuelos.

Señoras de 60 años me contaban que sus padres se conocieron y se casaron acá. Hicieron la fiesta acá. A la vez, los chicos me contaban que sus padres se conocieron acá. Las Violetas es nostálgica porque abarca varias generaciones. Yo vi a clientes que se les caían las lágrimas al tener esos recuerdos.

-¿Alguien trajo recuerdos rescatados de sus casas, algún programa, alguna servilleta..?

-Siempre. Muchos traían las tarjetas de los servicios de lunch que pedían, cajas antiguas, bomboneras de ese tiempo –estamos hablando de 40 o 50 años atrás-, servilletas de ese tiempo, ceniceros...

-¿Lo conociste a Granelli?

-Uyy, lo conocí a mi amigo Granelli, excelentísima persona, un hombre humilde, inteligentísimo. Como cuenta en sus libros detalladamente lo que fue la historia de este barrio de Almagro; del tiempo de gauchos y malevos, cuando todo esto era un descampado, zona de casas quinta, de casonas...

-¿Se sufrió mucho en el tiempo que estuvo cerrada Las Violetas?

-Yo pienso que sí. Yo sufrí porque extrañaba a mis clientes. Me han regalado remeras, relojes, que todavía los tengo de recuerdo.

-Y hoy que estás jubilado ¿tenés nostalgia de algunos momentos pasados aquí?

-El olor del lugar, el olor del ambiente. Uno entra acá y ese olor a café, el ruido, todo eso lo extraño, no lo siento en mi casa. Me tuve que acostumbrar, porque me costó muchísimo.

-Veinte años que se cortaron abruptamente con la pandemia.

-Sí, no sólo veinte años estuve de mozo, sino treinta y cinco. Estuve quince en otro negocio, en el café La Esqui-

na, en José María Moreno y Rosario.

-¿Qué importancia tiene para vos el Café en una ciudad?

-Muchísima. Sirve para la mente. Saliendo de la casa parece que la mente se despeja. Uno se encuentra con un amigo, se cita con una persona, como una reunión.

-¿Qué me dirías si pudieras lograr que tu bandeja hablara?

-Si mi bandeja hablara sería algo impresionante, porque, para empezar, hay que tener mucho cuidado con la bandeja. No solamente por mí, sino por el que está al lado. Hay que tener experiencia para estar con la bandeja. No es fácil lograr el equilibrio; siempre hay que tener la precaución del que está al lado, porque los pibes se mueven, uno hace un ademán... ¡cuántas veces me han pegado en la punta y la pude sostener..!

-¿O sea que lo del mozo no es sólo memoria, sino también equilibrio?

-Equilibrio y tratar de no lastimar a nadie, porque vos tenés cosas calientes ahí arriba; cómo bajás las cosas. **La bandeja sería el alma del mozo, porque de la bandeja sale lo que vos servís y de ahí viene el reconocimiento del cliente.**

-Si tuvieras que hablar con un desconocido, ¿cómo le ofrecés una visita a Las Violetas?

-Lo hice muchas veces. Todo lo que se sirve es muy rico, pero les decía que la próxima vez les ofrecería algo que superaría lo que les estaba sirviendo. A algunos clientes les hice conocer cuatro o cinco tortas. La gente es muy amable. No viene gente maleducada.

-¿Qué me podés decir como cierre de este encuentro?

-Me encantó haber trabajado en este lugar. Me encantaba cuando llegaban los micros de turistas y hacerles como una guía para mostrarles los vitrales –Alegría, Vida y Esperanza; cada uno tiene su nombre-, mostrarles el decorado de los vitrales de arriba, las columnas, esos globos impresionantes, esas arañas hermosas que tienen casi 140 años. Es increíble que se mantengan de esta manera a pesar de los años...

-Luciano Correa, muchas gracias

-Por favor. Es un placer y me alegro de haber hecho esta entrevista.



# La dama del vitral

Por Susana Rodríguez Parera



María Paula Farina Ruiz

El entusiasmo y la pasión por expresarse parecen desbordar su pequeña talla, tan acostumbrada a subirse a cúpulas y andamios, para devolver su belleza a esas magníficas obras que el paso del tiempo envejecieron.

Las Violetas puso en sus manos la restauración de sus insignes vitrales. Un encuentro perfecto.

—¿Cómo nació tu vocación por los vitrales, tu atracción por ellos?

—Yo hice un viaje con mis padres a Europa y entré a Notre Dame de París y los vitrales me flashearon. Era algo tan luminoso, tan místico, tan particular que la sensación que me dio era que lo hacían los gnomos.

Soy de La Plata y me acordé de que había unos talleres debajo de la Catedral. Cuando llegué, averigüé y sí, se había armado un taller para la realización de los vitrales cuando fue la restauración y el completamiento de la Catedral. No era un curso, era una carrera de Tecnicatura Superior en Vitrales. La hice y cuando terminé, en el último año, nos pedían realizar un vitral que quedara emplazado en un lugar. Lo hice para una iglesia de Bahía Blanca; era una imagen de Don Bosco y me pidieron restaurar los vitrales. Me pareció muy interesante, me puse a estudiar y a partir de allí decidí ir a Francia a estudiar Restauración de Vitrales.

—¿Qué sentimientos te produjo ese primer contacto con

los vidrios?

—Fue algo muy especial, empezó como un hobby y me enamoró. Para mí fue algo muy especial. Como si toda la vida lo hubiese hecho. Yo nunca me había subido a un andamio y cuando lo tuve que hacer, era como si lo hubiese hecho siempre.

Al principio pensé que trabajar como vitralista era trabajar en el taller: ir a armar la medida de la ventana, com

María Paula Farina Ruiz es Técnica Superior en Vitrales, título otorgado por el Instituto Superior Catedral de la Plata (2008).

Fue la primera artista extranjera en ser aceptada para estudiar en el Centre International du Vitrail de Chartres, Francia.

Realizó cursos de Conservación y Restauración de vitrales en España y Francia.

En Argentina, estudió en el Centro Internacional para la Conservación del Patrimonio, CICOP y realizó el Programa de Posgrado en

Preservación y Conservación del Patrimonio en la

Universidad Torcuato Di Tella.

En 2016, es nombrada Asesora Honoraria de la Comisión Nacional de Monumentos,

Lugares y de Bienes Históricos de Argentina. Realiza trabajos de conservación y restauración de vitrales como asesora en el

Departamento de Restauración de la Honorable Cámara

de Diputados de la Nación.

Es asesora externa en la Confitería del Molino. En 2019 recibe el primer premio del

Concurso de Patrimonio del Fondo Nacional de las Artes

por su trabajo de restauración y conservación

de la Cúpula de Vitrales del Círculo Militar, exPalacio Paz.

Trabajó en la restauración de la cúpula de vitral de la Estación Retiro-Mitre,

en el Despacho del Secretario Presidencial y Salón de los Bustos en Casa Rosada,

en el cerramiento preventivo de la cúpula de la Confitería Del Molino,

en el Rosetón de la Parroquia Santuario Medalla Milagrosa,

en la cúpula de vitrales de la Confitería La Ideal, en los vitrales de la Con-

fitería Las Violetas, entre tantas otras destacadas tareas.



Desmontaje de la Cúpula de la Confitería La Ideal

poner el diseño, armar el vitral, colocarlo y punto. El trabajo de restauración implica trabajar mucho en obra, lo cual lleva a estar preparado a trabajar arriba de los andamios, en el vacío, aprender de seguridad e higiene, protecciones personales, entonces también me fui formando en eso con cada trabajo.

—¿Es muy complejo el trabajo de restauración?

—Hay lineamientos. Nadie puede hacer lo que quiere. Para poner ejemplos: en el Congreso de la Nación o en el Molino, hay un master plan, donde se emplea un criterio, que regirá en todo el edificio, y sobre cada soporte. El lineamiento que se tiene en un edificio patrimonial no es el mismo que para uno privado. Seguramente un privado me pueda decir: “Paula, eso está roto; yo quiero que me quede divino”. No va a querer que le pongas un plomo de restauración, sino que le hagas una pieza nueva. Pero también queda en uno enseñarle que esa pieza es original, la importancia y el valor que tiene. Entonces, hay que estudiar esos vitrales primero para saber qué es lo que se va a trabajar.

El principal protocolo es que todo lo que está tiene que quedar, nunca se cambia; por más que algo esté roto en 30 pedazos, esos pedazos los puedo volver a unir. Y solamente pongo el faltante; siempre es preferible poner los originales que perderlos y poner algo nuevo.

Y otra de las cosas es que todo lo que yo haga tiene que ser 100% reversible. Si alguien viene dentro de 30 o 40 años con algo mejor, con una tecnología mejor, o queriendo deshacer lo que yo hice, tiene que poder volverlo para atrás y dejarlo como yo lo encontré hace 30 años. La idea es la mínima intervención. Hay que hacer lo mínimo y necesario, y justificar muy bien cada intervención que hay que realizar.

—Los vidrios bombé, como los que están en la entrada de Las Violetas, ¿son más complicados para restaurar?

—Sí. Son muy grandes y su forma dificulta su desmontaje y restauración. Si hay que sacarlos y desmontarlos, hay que tener toda la logística para que puedan salir y mantenerlos en esa postura, porque están sostenidos por unos hierros que están apoyados en los costados, sobre la estructura de sostén. Entonces tengo que, previamente, pensar cómo los voy a manipular, cómo los voy a trasladar; son paños muy grandes.

—¿Y con respecto a la limpieza?

—En estos lugares, que son cafeterías o restaurantes, la grasa se acumula en los vitrales y es importante hacer una limpieza de mantenimiento.

—¿Tuviste algún desafío que te haya resultado particularmente complicado para resolver?

—Siempre que empiezo un trabajo nuevo, es un desafío. Cada vitral tiene su forma de trabajarlo, desmontarlo, restaurarlo y hasta que no estás ahí para trabajarlo, no sabes con qué dificultad te puedes encontrar. Siempre te preguntás ¿y éste cómo será? A veces creo que un vitral está bastante bien y lo vas a sacar y de repente lo ves inestable y tenés que reforzar las formas de desmontarlo o trasladarlo para que no se rompa. Y hay otros que pienso que por su tamaño o forma van a ser complejos de desmontar o trabajar y termina siendo una restauración simple. Nunca sé con qué me voy a encontrar.

Hay trabajos que son más complejos por la posición en la que está el vitral, por el tamaño. No nos tenemos que olvidar que los vitrales son como una hoja de papel. Si los querés agarrar de abajo, la parte de arriba se dobla y se va para abajo porque no tienen fuerza de por sí. La fuerza se

la da un hierro que está atrás que se llama refuerzo y que está sostenido con la ventana para que no se venga abajo. El plomo, que es lo que une las piezas de vidrio, no es duro, es dúctil y maleable. Si le clavo la uña, lo corto, y si se estira, no vuelve.

Cuando estudiás restauración, empezás a ver las cosas desde un punto de vista químico y analizás el material, la compatibilidad de los materiales y se empieza a ver más allá, no solamente el oficio, por eso es profesional. Se juntan dos cosas: el oficio y la profesión.

muy inestables y necesitaban ser intervenidos en su totalidad. Ahora tenemos que ponernos de acuerdo por dónde seguir. La confitería fue restaurada en el año 2001, cuando volvió a abrir sus puertas al público. De esa restauración se encargó el Ing. Ortolá e hizo restauraciones de lo justo y necesario, y otros trabajos quedaron pendientes. Entonces seguimos teniendo paños de vitrales que nunca fueron intervenidos y que necesitamos estudiarlos y saber su estado.

El soporte de vitrales tiene dos cartas con lineamientos muy claros de lo que hay que hacer en cada situación.



Los segadores, Antoni Estruch, 1907. Óleo sobre tela, 262 × 404 cm. Museo de Arte de Sabadell.

—¿Lo conociste a Antonio Estruch, nieto del que hizo los vitrales de Las Violetas? Tenía los bocetos originales de los vitrales en su taller de la calle Solís.

—Realizamos un trabajo en conjunto con la Universidad de San Martín, la restauración del Rosetón de la Medalla Milagrosa. Los vitrales eran de Estruch y tuvimos el gran honor de hacerle una entrevista y que nos contara mucho acerca de su trabajo, como el de su padre y su abuelo.

—¿Encontraste la firma de Estruch en los vitrales?

—En los vitrales de la confitería no está la firma del Taller, pero estamos seguros de que fueron realizados por él, ya que existe la imagen del momento en que los está realizando en su taller y la entrevista realizada por Omar Graneli en su libro.

Estruch era muy buen dibujante porque él era artista plástico. En España es muy conocido. Hacía exposiciones, era de mucho renombre en Cataluña. Viene a Buenos Aires y abre el taller de vitrales y a partir de ahí conocemos su historia como vitalista.

—¿La restauración de los vitrales de Las Violetas ya está completa?

—Cuando me llamaron, había algunos vitrales que estaban en un estado regular de conservación. Empezamos a

ón y conservación. Pero de vitrales en particular, hay una Asociación que los estudia, los trabaja, hace estudios científicos para nuevos materiales.

—¿Buenos Aires podría ocupar un lugar importante en el mundo por su patrimonio en cuanto a vitrales?

—Cada vez se habla más de patrimonio. Lo que se hizo para defender el Molino, para que no lo demuelan, es muy importante. Nosotros, los que trabajamos con el patrimonio, no somos solamente restauradores: mostramos la historia para que se conozcan, se valoren. Enseñamos. En cada Noche de los Museos, la gente que entra y ve los vitrales en el Congreso, por ejemplo, se queda sorprendida. Y en el Molino, en la Casa Fernández Blanco, en la Casa Rosada; cada vez se aprecian más.

Argentina tiene un patrimonio en vitrales muy importante, como ecléctico.

—Más allá del trabajo de restauración ¿tenés obra propia, hacés vitrales?

—Sí claro, hice muchos trabajos de nuevos vitrales por encargo. Realicé el vitral del Papa Francisco que está ubicado en el altar de la Medalla Milagrosa en la Basílica de Luján, la Imagen de la Virgen de la Sonrisa, para la Parroquia Santa Teresita de Henderson, cúpulas y varios vitrales



Trabajando arriba de la Cúpula del excafé Retiro, en la Estación Retiro-Mitre

para casas particulares con diferentes y variados diseños.

—Para cerrar la nota, pensando en los que quieren estudiar restauración, qué podrías decir.

—Hoy para el que desea estudiar la tecnicatura en vitrales no hay muchas ofertas, pero se está trabajando para que haya más lugares y creo que falta poco para que haya alguna formación en restauración; hay mucho interés por parte de estudiantes de diferentes universidades. Vamos en la misma línea que siguió Europa, creo que vamos por un buen camino. Para llegar a eso hay que conocer, hay que aprender; están ustedes, que son los que difunden, los que muestran, los que miran más allá y hacen que alguien diga: “mirá esta nota, qué interesante”.

La entrevista con María Paula Farina Ruiz en Las Violetas nos produjo la satisfactoria sensación que dejan los encuentros con personas que saben. Y en su caso, una de las que más conocen en profundidad el oficio y la profesión de vitalista.

Documentales del programa Proyecto Patrimonio, emitido por Canal (á) sobre los trabajos de restauración de la iglesia de la Medalla Milagrosa y del Salón de Pasos Perdidos, en el Congreso de la Nación

Pasos Perdidos

<https://m.youtube.com/watch?v=glzVbHbjo2I&feature=youtu.be>



Medalla Milagrosa

<https://m.youtube.com/watch?v=1V3q6C7RYQM&feature=youtu.be>



## JUEVES DE MÚSICA EN LAS VIOLETAS

Todos los jueves a las 21.00, desde agosto hasta noviembre inclusive, se llevarán a cabo shows con grupos musicales de trayectoria nacional e internacional. Los esperamos. No se cobra derecho a show.



### SEPTIEMBRE MLM Trío

"MLM Trío" El trío "MLM" está formado por Daniel Lifschitz en flauta, Juan Martínez en guitarra y Guido Martínez en bajo. Formado a principios del 2000 con el objetivo de fusionar canciones tradicionales con composiciones originales siempre con ritmos de raíz argentina y priorizando un equilibrio entre los arreglos "escritos" y la improvisación. En 2011 el trío graba su primer álbum llamado "La Espera" en el que plasma la idea que dio origen al grupo y mezcla canciones clásicas como "Boedo" o "Nostálgico" (tangos al estilo Salgán) con melodías originales como "Para Lila" (vals) de Lifschitz, "Bacanaje" (milonga) de G. Martínez o "La Espera" de J. Martínez. Desde el año 2000, el grupo realizó varias presentaciones en salas de CABA y Gran Bs. As. y se presentó en tres oportunidades junto a la Orquesta de Música Argentina Juan de Dios Filiberto para interpretar sus arreglos en formato sinfónico. Actualmente la agrupación se encuentra preparando el material de su 2do. disco

### OCTUBRE ARIEL PIROTTI CUARTETO Tango

Invitado especial el cantante Lautaro Mazza

El proyecto parte de la dialéctica existente entre tradición, originalidad y producción de nuevas obras en la actualidad del Tango. Dicha producción conlleva la dificultad de conciliar el espíritu de obras creadas en el siglo pasado con la sensibilidad de una Buenos Aires globalizada. Sin incurrir en estereotipos la esencia de las obras compuestas e interpretadas por el grupo intenta preservar el aura que emana del Tango.

Ariel Pirotti

Pianista, compositor y docente. Ganó el premio de composición en la categoría Tango del Fondo Nacional de las Artes 2020. Fue nominado a los Latin Grammy 2017 en la categoría "Mejor disco de tango". Recibió el premio Gardel 2016 como "Mejor nuevo artista de tango".

Lautaro Mazza

Cantante de la Orquesta del Tango de Buenos Aires e invitado permanente de la orquesta nacional de música argentina Juan de Dios Filiberto y de la Orquesta del Tango de la UNA. Último cantante del maestro Raúl Garelo.



### NOVIEMBRE FEDERICO PEREIRO CUARTETO Tango

En el año 2018, el bandoneonista Federico Pereiro forma su propio cuarteto junto a los más destacados músicos del género: Juan Pablo Navarro en contrabajo, Ramiro Gallo en violín y Emiliano Greco en piano. Nominado a los premios Latin Grammy 2021 por su último álbum 348. Junto con su cuarteto, se presentó en los escenarios más prestigiosos de Bs. As., realizando giras por el interior del país y por Japón. Los conciertos de la agrupación proponen un recorrido por diferentes autores clásicos, así como también la inclusión de algunos temas del propio Federico Pereiro, encargado de los arreglos y la dirección musical del mismo.



En estas fiestas,  
la calidad  
y distinción  
de Las Violetas...

...como siempre,  
junto  
a  
ustedes.



