

BUENOS AIRES | MONTEVIDEO | PUNTA DEL ESTE

SK

Glamour
2022

Tabaré
VIERA

Ministro de Turismo
de Uruguay

Macarena
POSSE

Historia y linaje de
política sociocultural

Tito de MATICES

Diseñador de excelencia

Martín CABRALES

Empresa y compromiso

Roberto GARCÍA MORITÁN

La política al servicio de los más necesitados



SEGUÍ CONTAGIANDO. NO TE RINDAS.

Pedile a tus amigos que se cuiden,
contagialos.

Si los chicos están aburridos,
contagiales alguna historia linda de tu vida.

Conectate con tu casa,
contagiale tu amor.

Contagiá solidaridad
preguntándole a la gente mayor
que vive cerca si necesita algo.

Porque **contagiar** amor
es otra forma de **contagiar** compañía.
Contagiá que quedándonos en casa se puede,
y al que no te crea

contagialo para que no se enferme.

Contagiá de alegría a la gente que vive sola
visitándolos con una video llamada.

Contagiá esperanza.

Contagiá responsabilidad,
aunque te suene aburrido.

Y sobre todas las cosas,
contagiá una sonrisa.

CONTAGIÁ



Unidos
contra el
coronavirus.

SI
SAN ISIDRO
MUNICIPIO



36
CUOTAS
DURANTE
LA OBRA



INDISCUTIBLEMENTE EN LA MEJOR UBICACIÓN DE PUNTA DEL ESTE. ENCLAVADO EN 8 HECTÁREAS DE TIERRA EN LA CURVA MÁS AL ESTE DE LA BRAVA, SOBRE LA BOCA DE LA BARRA, NACE UN PROYECTO DISEÑADO POR EL ESTUDIO DEL ARQUITECTO MARIO ROBERTO ÁLVAREZ MRA+A.

DEPARTAMENTOS DE HASTA 3 DORMITORIOS EN ESPACIOS GENEROSOS Y MULTIFUNCIONALES, QUE RESPETANDO EL MARCO DE LA NATURALEZA, LOGRAN FUSIONAR SUS ESPACIOS INTERIORES Y EXTERIORES HASTA EL ÚLTIMO CENTÍMETRO. TODO HACE DE SURFSIDE, UN PARADIGMA DE LIFESTYLE MÁS ALLÁ DE LAS EXPECTATIVAS QUE OFRECE PUNTA DEL ESTE. PARA QUIENES SIENTEN LA NATURALEZA COMO PARTE IMPORTANTE DE SU AVENTURA DE VIDA.

HERE,
NATURE
IS YOUR HOME.



PUNTA DEL ESTE

SURFSIDE
VILLAGE

1

surfsidepunta.com

CLINICA CECCHI

ODONTOLOGÍA DE EXCELENCIA



ARTE Y BELLEZA





Rodríguez Peña 1334 1er Piso • C1021ABD • Buenos Aires
(5411) 4811-2427 • 4812-0016
email: cecchi@drcecchi.com • www.drcecchi.com

© Derechos reservados. Clínica Cecchi





more
allius
ATLÁNTICO

**PUNTA DEL ESTE +
AMENITIES PREMIUM**

+ BENEFICIOS FISCALES

APARTAMENTOS MONOAMBIENTE,
1, 2 y 3 DORMITORIOS LOCK-OFF

FINANCIACIÓN DIRECTA
en **CUOTAS** de **USD 1.000**



Un proyecto de **allius**
GROUP



more.com.uy

info@more.com.uy

0800 8911 **096 42 42 35**

Av. Roosevelt - Parada 22 - Punta del Este



¡Este verano los niños vuelven a ser nuestros invitados!

VACACIONES ESTILO ALTOS

Una experiencia única en el mejor y más seguro All Inclusive de Uruguay

- ★ Resort 5 estrellas - Alto nivel gastronómico
- ★ 8 piscinas termales con renovación constante de agua
- En verano: 2 de las piscinas exteriores con agua fría
- ★ Spa de lujo - Campo de golf de 18 hoyos
- ★ Pista de aterrizaje para pequeñas aeronaves
- ★ Capilla - WiFi en toda la propiedad
- ★ Actividades diarias para todas las edades:
- Safari en jeep - Cabalgatas - Paseos en bicicleta - Canoas y botes a pedal en la laguna



Altos del Arapey Club de Golf & Hotel Termal

reservas@altosdelarapey.com - www.altosdelarapey.com - Altos del Arapey
Tel. +598 47682200 - +598 99672771 - Termas del Arapey, Salto, Uruguay

**PREVENTA
LANZAMIENTO**



VIEW

PUNTA DEL ESTE

II

100 MESES | **FINANCIACION
PROPIA**

Visite nuestro Showroom, o contáctenos:

Celular: +598 93 596 285 / 287 - contacto@viewpuntadeleste.com - www.viewpuntadeleste.com

SUMARIO



14 | Macarena Posse



46 | Tabaré Viera

14 | Macarena Posse

20 | Martín Cabrales

26 | Tito de Matices

38 | Roberto García Moritán

46 | Tabaré Viera

50 | America Business

52 | America Rockstars

56 | Concursos de vinos "Blind Tasting"

60 | Ezequiel Gil

68 | Diego Chapuis

74 | María Shaw

80 | Raúl Almandós

84 | Manga Rosada

86 | Fasano Las Piedras

92 | Gustavo Descalzi

94 | Bodegas Viñas en Flor

102 | José Pereyra

106 | Enjoy 2022

110 | Claudio Penna

114 | Fosforito

120 | Velas de la Ballena

122 | New Little Bazar

126 | Leonardo da Vinci

136 | La Cava

SK | SPECIAL EVENTS

24 | 32 | 36 | 42 | 66 | 72 | 76 | 78 | 90 | 98
100 | 104 | 108 | 112 | 118 | 124 | 130 | 132 | 134

AGRADECIMIENTOS

Intendencia de San Isidro: Intendente **Gustavo Posse**, **Leo Rodríguez**, **Cristian Quiroga** y **Marcelo Gómez** | Ministerio de Turismo de Uruguay: Ministro **Tabaré Viera**, **Remo Monzeglio**, **Roque Baudean**, secretaria del Sr. Ministro de Turismo **Angelina Ríos** | Intendencia Departamental de Maldonado: Intendente **Enrique Antía**, **Jesús Bentancur**, Director de Comunicaciones **Martín Pintos** y todo su equipo, Director de Turismo de Maldonado **Martín Laventure**, **Marilyn Martínez** | Alcaldía de Punta del Este: **Javier Carballal** y todo su equipo | Intendencia Departamental de Colonia: Intendente **Carlos Moreira**, Oficina de RRPP - **Jorge Torres**, **Agustina** y **Sandra** | **Gustavo Pradeiro** (Wakemaker) | Estudio Etcheverrito: **Juan Alberto Etcheverrito** y todo su personal | Enjoy Punta del Este: **Javier Azcurra**, **Paola Fernandez** | Buquebus: Sr. **Juan Carlos López Mena**, **Rosario García**, **Javier Santomé** | Agradecimientos Especiales: **Gustavo Gago**, **Claudio Lo Lacona** | Intendencia de Vicente López | Estudio Contable **Ricardo de León**, **Walter Rodríguez** y todo su personal | Estudio Contable Ares, especialmente a **Ezequiel Ares** | Unella y todo su personal | Susana Payque | Sensei La Horqueta: **Silvana Andrea Campos** | **Nowi Sanchez** | Hotel Grace Cafayate | Fotografía Especial: **Inés Stabile**, **Daniel Coccolo**, **Alejandra Ramos Frías**, **Lorena Larriestra**, **Nicolás Vidal SUR**, **Flavio Servetto** | **Daniel Nicolás Lapitz**

Revista SK Glamour 2022 es una realización de SK SPECIAL EVENTS

STAFF

GLAMOUR 2022

Directora y editora responsable:

Sylvia Klemensiewicz

Directora de Marketing:

Coty Klemensiewicz

Marketing:

Nicolás Klemensiewicz

Sylvia Klemensiewicz

Patricia Gollan

Escribieron en esta edición:

Sabrina Floras

Alejandra Ocampo

Sylvia Klemensiewicz

Diseño:

Ariel Seoane

Corrección de estilo:

Teresa Gloria Abdala

Asesoramiento fotográfico:

Sergio Rezzano

Asesoramiento contable:

Ricardo León

Asesoramiento legal AR:

Dr. Ernesto Jofre

Asesoramiento legal UY:

Dr. Jorge Barrera

Dr. Ricardo Reilly

Distribución AR:

Mailing en exclusiva
de Sk Special Events

Distribución UY:

Enrique Espert

Domicilio:

Buenos Aires - Argentina

Roma 1393, Lomas de San Isidro.
C.P.1642

Maldonado - Uruguay

San Carlos 663

Paraty - Brasil

Rua Maria Jácome de Melo, 357
(Rua da Lapa)

Centro Histórico de Paraty

Río de Janeiro, Brasil

Para contactarse con nosotros
y por consultas

revistask@gmail.com

www.skrevista.com

f Revista.sk.Special.Events

ig Revistask

tw @SKrevista



PUBLICACIÓN DECLARADA
DE INTERÉS TURÍSTICO



MINISTERIO DE TURISMO
Y DEPORTE DEL URUGUAY



NUEVO JEEP COMPASS.

Con nuevo motor Turbo T270

ASUMÍ EL CONTROL DE TU LIBERTAD.



CENTRAL MULTIMEDIA
UCONNECT DE 10.1



FAROS FULL LED



MOTOR TURBO
CON 270NM

FCA AUTOMOBILES ARGENTINA S.A. CUIT: 30-69245096-3. CARLOS MARTA DELLA PAOLERA 299, PISO 15, CABA. FOTO NO CONTRACTUAL. LA IMAGEN Y EQUIPAMIENTO CORRESPONDEN AL JEEP COMPASS LIMITED PLUS T270 AT4.4XZ. ORIGEN DEL PRODUCTO: BRASIL. PARA MAYOR INFORMACIÓN INGRESAR EN WWW.JEEP.COM.AR O COMUNICARSE GRATUITAMENTE AL 0800-333-7070.

Jeep

SK EDITORIAL



Manteniendo la fe, esperanza, amor y agradecimiento a cada uno de ustedes. Me siento profundamente gratificada de poder estar con la revista físicamente en vuestras manos.

Esta revista que en tiempos de pandemia nos sabe conectar y acercar, continúa adelante a pesar de las adversidades, con su único fin de difundir, acompañar, apoyar a emprendedores y artistas como lo hace desde hace tres décadas, junto a mis pilares Coty, Nico y nuestro equipo binacional, excelentes e incondicionales en firmeza, profesionalismo y amor.

Este año levanto mi copa y brindo por el renacer de mi querida Punta del Este, que vuelve a ser la ciudad de veranos con alegrías, festejos, reencuentros. Les deseo un año brillante, productivo, pleno de grandes realizaciones. Brindo por ustedes, y también por los lazos eternos a esta ciudad.

Con todo mi Afecto!



CRYSTAL VIEW

PUNTA DEL ESTE

LA PERFECTA FUSIÓN ENTRE NATURALEZA & LUJO

Exclusivos departamentos con vista a Crystal Beach

- SPA
- SAUNA HÚMEDO Y SECO
- SALA DE RELAX
- GIMNASIO
- PISCINA IN/OUT CLIMATIZADA
- PISCINA EXTERIOR
- PISCINA PARA NIÑOS
- HIDROMASAJE EXTERIOR
- PLAYROOM PARA NIÑOS Y ADOLESCENTES

SOLANASCRYSTALVIEW.COM

DESARROLLA Y FINANCIA

**GRUPO
SOLANAS**

COMERCIALIZA

solanas
Real Estate

Litman
Arquitectos





MACARENA POSSE

HISTORIA Y LINAJE DE POLÍTICA SOCIO CULTURAL

Joven abogada, nieta de Melchor Posse e hija de Gustavo Posse, Intendente de San Isidro, es responsable de Proyectos Solidarios en favor de su comunidad, como Secretaria de Coordinación. Y a partir del 10 de Diciembre, Concejal del espacio Juntos por el Cambio.

Con una sólida descendencia familiar de políticos y con la mirada hacia el futuro, aporta desde su lugar lo mejor de sus ideas y trabajo en equipo para mantener la esperanza del país, con pasión y convicción, ganas, esfuerzo y responsabilidades. *SK magazine* en dialogo íntimo y profundo.

¿Cómo fueron tus primeros pasos, en este quehacer socio-cultural y político?

Me recibí hace más de cuatro años como abogada, especializada en derecho de familia y comercial. Al principio mi práctica profesional la hice en la Defensoría Civil y Comercial de Pobres y Ausentes, en la Unidad Funcional 3 y 5, y después fui incursionando en el *Derecho de familia* que es lo que más me gusta, porque entiendo que la familia es el pilar de la sociedad, y tener una familia preciosa, nada más bello para mí el haberme iniciado en este quehacer.

Con mis juveniles veintisiete años, llevo bastante tiempo incursionando en la gestión pública, hasta hice una diplomatura en la Universidad de Washington en políticas públicas, gerenciamiento político y gobernabilidad. Formé parte de la Juventud Radical de San Isidro, siempre en búsqueda de un radicalismo más fuerte, con vocación, buscando un cambio y renovación. Siento y vivo la política como la mejor herramienta, que nos permite transformar la realidad y construir un futuro con igualdad de oportunidades para todos. Hoy formo parte de esta gestión que transformó a San Isidro, por lo que la gente la ratificó y apoya en cada elección. Actualmente defendiendo a los vecinos en el Concejo Deliberante.

¿Cómo estuvo planificado tu rol de Secretaria de Coordinación en el Municipio, y que experiencias puedes resaltar?

Asumí el cargo de la secretaría de Coordinación municipal justo un mes antes del inicio de la pandemia, lo que nos obligó a priorizar los problemas que trajo el coronavirus desde lo sanitario, económico y social. Mi principal tarea fue coordinar todos los programas municipales donde intervienen más de un área. Y una de las claves en la lucha contra el Covid-19 fue el trabajo en conjunto que hicimos con las áreas de Salud, Acción Social y Defensa Civil, para desplegar un equipo en la búsqueda activa de casos sospechosos en todas las localidades del partido. Con estas acciones, sumado a la estrategia de promover los cuidados personales y de higiene, logramos mitigar enormemente la tasa de contagios.

Los hogares más pobres son los que más sufrieron el impacto socio económico, por eso con las distintas áreas, incrementamos los insumos y el reparto de bolsones a los comedores porque les aumentó la demanda. Optimizamos nuestro recurso lo máximo posible para asistir a los que más necesitan. Se reforzó la entrega de alimentos en productos frescos y también no perecederos en organizaciones y movimientos sociales, comedores, merenderos comunitarios, centros de jubilados, y la asistencia a familias en situación de vulnerabilidad. Más allá de todas las dificultades, puedo hacer un balance positivo desde una realidad nueva en un mundo tan volátil en el que todo fue cambiando. Lo que más disfruto de este trabajo es poder estar en contacto con la gente, salir a la calle, escuchar a los vecinos y conocer sus necesidades para poder ayudarlos. Mi compromiso social, viene de familia, así que me siento re feliz de engrandecerlo día a día.

¿Qué es lo más importante que has aprendido en la vida, de tus abuelos, tus padres, y de vos misma?

Mi abuelo Melchor falleció cuando yo era muy chiquita, pero tengo la imagen de él a través de los recuerdos que me transmitió y transmite la gente a lo largo de estos años, que por supuesto me toca el alma. Todos lo recuerdan como el médico del barrio, que estaba al servicio de los vecinos sin importar la hora. Incluso mi abuelo los llevaba en su auto a las clínicas y hospitales. Destaco esa calidez humana, su cercanía con la gente, su sencillez. Esas cosas son las que me quedaron y siento que me identifican. Es como ser la sucesora en tan sublime tarea de ayudar a todos. Por parte de mi familia materna siempre fueron militantes, mis bisabuelos estuvieron en la política y me crié desde la militancia. Por eso me encanta trabajar para la gente y siempre trato de estar un paso adelante para que ellos puedan vivir cada día mejor.

¿Qué es lo que más disfrutas de tus proyectos y profesión?

Bueno me encanta las recorridas por los barrios, estar con los vecinos, visitar a los comerciantes, emprendedores. Es tan lindo sentir la calidez de sus corazones cuando me reciben, escuchar sus realidades, acercarnos propuestas y nuevas ideas. Esta es una gestión donde se agudiza mi fortaleza de escucha a la gente y por supuesto tener en cuenta las necesidades que nos plantean. Muchas veces en ese ida y vuelta, del diálogo con el vecino, surgen proyectos y políticas públicas.

Por eso digo que sin dudas, lo que más disfruto es estar cerca de cada sanisidrense y trabajar diariamente para que se puedan sentir orgullosos del lugar donde viven, así como yo me siento: muy orgullosa

¿Cuáles serían tus posibles innovaciones dentro de tu comunidad, como Concejal?

El representar y defender a los vecinos, fue un profundo anhelo, que desde niña estuvo, en mi mente y mi corazón, un sueño que honrosamente los vecinos me lo hicieron realidad al elegirme como su concejal. Hacer concretas las innovaciones que mi ciudad, San Isidro necesita para seguir creciendo día a día y llevar todos los proyectos de la gestión y apoyarlos desde el ámbito legislativo. Hay que debatir todo lo que lleva al bienestar de la vida de la gente.

También estamos en la búsqueda de un municipio cada vez más sustentable. Con un compromiso ambiental que se consolida como una necesidad; avanzamos con las iniciativas públicas, con una fuerte cultura de separación, reciclaje y recuperación de residuos. Y queremos continuar por ese camino junto con los vecinos. Mi meta es trabajar para ellos.

¿Cuáles son tus fortalezas en lo personal y profesional?

Soy muy optimista sobre mi vida. Siempre he logrado lo que me propuse hacer y, obviamente, a veces fue difícil, pero la idea siempre es comenzar de nuevo si encontrase obstáculos.

¿Qué siempre te trae una sonrisa a tu rostro?

Algo que me hace sonreír es la satisfacción de hacer lo que me gusta, lo que me apasiona y el hecho de poder disfrutarlo.







¿Cuál es tu refrán o slogan favorito y porque?

"Todos los días se aprende algo y nunca terminamos de aprender todo". De las experiencias y de escuchar al otro, aprendemos.

Gran parte de lo que vivimos a raíz de la pandemia lo queremos dejar atrás. Sin embargo, sería bueno que no perdimos una de las mejores enseñanzas que nos quedó: la capacidad de aprender. Tuvimos que aprender a trabajar desde casa de forma virtual, a interactuar con pantallas, los padres a trabajar con los hijos estudiando al lado y no en la escuela, a salir menos, a pedir comida con el celular, a mantener la distancia social y a tantas cosas nuevas a las que la pandemia nos obligó a adaptarnos. Siempre hay que tener una actitud de curiosidad ante la vida. Este espíritu de explorar, experimentar, probar y equivocarse es el que debemos tener siempre en la vida profesional, pero también en lo personal.

¿Estás enamorada?

Sí, estoy enamorada. Hace más de seis meses que vivo con mi novio Federico. Estoy muy feliz. La historia con Fede empieza desde hace mucho tiempo, él es hermano de una de mis mejores amigas, con la que me tocó ir al colegio. Con el tiempo nos reencontramos y de a poco se fue dando y empezamos a salir. Nadie se imaginaba que podíamos terminar juntos. Nuestras familias se llevan muy bien, su mamá y la mía son grandes amigas al igual que nuestros abuelos. Es una historia muy linda.

¿Qué te gustaría cambiar de la forma en que fuiste educada?

Nada. Fui muy feliz, tengo los mejores recuerdos de mi niñez. Siempre fui la nieta malcriada de mis abuelos Melchor y Felipe. Junto con mis padres me educaron, e inculcaron los valores de la vida: sobretodo, la sencillez que me caracteriza.

¿Qué quisieras decirle al mundo entero, especialmente a los jóvenes?

Más allá de que no faltan razones para el pesimismo en el mundo actual (el cambio climático, la pandemia, la pobreza y la desigualdad, el aumento de la desconfianza) los jóvenes del mundo deben seguir teniendo esperanza, una mentalidad abierta y estar decididos a lograr que el mundo sea un lugar mejor. Los jóvenes de hoy están preocupados por el futuro, pero deben verse a sí mismos como parte de la solución. Por eso necesitamos de la audacia de ellos ante los grandes desafíos que enfrenta el mundo. Los líderes mundiales deben escucharlos, darles libertad y voz. Son parte de una generación atravesada por la grieta, sin embargo, deben ser capaces de reunirse, intercambiar, discutir, y acordar sobre los temas que los mueven. Me encanta cuando veo que los jóvenes están involucrados, con la vida cotidiana y con el quehacer del país.

¿Cuál ha sido el momento más feliz de tu vida?

No sé si hay uno puntual que pueda decir, pero como te dije anteriormente los recuerdos de mi infancia con mis abuelos son los más felices. ◆

URBANA

LAS LOMAS / DEPARTAMENTOS



UN ESTILO DE VIDA RENOVADO EN SAN ISIDRO.

DESCUBRÍ EL CONTACTO CON LA NATURALEZA
SIN ALEJARTE DE LA CIUDAD.

Consulte por lanzamiento de **EDIFICIO 2.**

AV. SUCRE E INTENDENTE NEYER, SAN ISIDRO, BUENOS AIRES

www.urbanalaslomas.com





Martín Cabrales

EMPRESA Y COMPROMISO

Martín Cabrales, vicepresidente de Cabrales S.A., empresa líder en el rubro del café, es un exitoso empresario, que ha continuado junto a su padre y sus hermanos la tradición de la familia, que este año cumplió 80 años.

Martín tuvo la gentileza de recibir a SK Magazine en su elegante local frente a Plaza Vicente López en Recoleta, para hablar de su trayectoria como empresario y su compromiso social.

¿Cómo arrancó todo Café Cabrales, hace ya 80 años?

Todo comienza en Mar del Plata, con mi abuelo, Antonio Cabrales, que continuó mi padre que también se llama Antonio. Somos tercera generación. La historia clásica argentina: mi abuelo era inmigrante español. Mi abuelo trabajaba en una empresa que se llamaba El Grano del Café, que hoy es una de las marcas de Cabrales. Luego es enviado a Mar del Plata donde se independizó y fundó La Planta del Café, que con el tiempo se transformó en Cabrales S.A. El gran impulso se lo da mi padre y mis dos tíos, luego vino la cuarta generación es decir mis dos hermanos y yo, y ya está entrando una cuarta generación. La empresa creció en Mar del Plata, en hoteles, restaurantes, bares; luego fue hacia el Sur hasta llegar a Ushuaia y más tarde en Capital y el interior del país. Hoy tiene presencia en Uruguay, Chile, Paraguay y algo en Europa y Estados Unidos.

¿Cuál es el secreto para que Cabrales signifique, como dice su slogan, "buen café"?

Es el corazón, el sentido del café. Mantener la calidad, invertir mucho en tecnología, observar tendencias mundiales y saberlas interpretar, saber leer al consumidor; por ejemplo con las cápsulas. Ni bien se venció la patente de la empresa líder de cápsulas, salimos a comprar la tecnología para hacerlas 100% en Mar del Plata. Innovando, pero siempre teniendo en la mira la excelencia y la calidad del producto, cosa que nuestros consumidores encuentren tanto en los locales como en la góndola lo mejor en café, y con productos nuevos, ya que traemos café de Honduras, Brasil, Costa Rica, México, India; ese es el secreto, porque el consumidor te elige todos los días. Cuando el consumidor te baja el pulgar, es muy difícil. La construcción de una marca es diaria, siempre hay que tener la ambición de crecer, más para crecer y ganar. En la





vida hay que ser un hacedor; no importa si uno se equivoca, se corrige el error y se mejora, y convertirlos en éxitos. Lo importante es no defraudar a quien te elige.

El argentino tiene la tradición del “cafecito” con amigos. ¿Por qué pensás que algo tan simple es una tradición tan grande en el país?

El argentino consume muy poco café, alrededor de 1 kg por habitante. El país que más café consume es Finlandia, 16 kg por habitante, dentro de un promedio mundial de 3 kg. El café es la segunda bebida que más se consume después del agua. La tradición argentina del café viene del tango, de la literatura, los cafés notables; pero el mayor consumo es en las grandes ciudades. Por otro lado, hoy los chicos consumen cereales, jugos, lácteos. Es el desafío que tiene el café a nivel mundial, que se está llevando muy bien – conseguir y captar consumidores jóvenes.

En lo que respecta a la pandemia y el consumo del café, ¿cómo afectó esto a la industria y que es lo que se posicionó mejor?

La pandemia afectó muchísimo en cuanto a bares y restaurantes; todos nuestros clientes cerraron, se rompió el consumo y la cadena de pagos. Sí se consumió mucho en los hogares, ya que mucha gente adquirió electrodomésticos, incluidas las cafeteras según el poder adquisitivo. Creció la venta online, pero todo eso no sirvió para equiparar las pérdidas. El consumo de café tiene un 50% fuera del hogar y el otro 50% dentro del hogar; y las pérdidas fueron ese 50% afuera. Recién ahora se está reestableciendo el consumo. Y nosotros tuvimos que ser solidarios con nuestros clientes, modificar especialmente el tema salud de nuestra gente, ya que todo lo relacionado a alimentos y bebidas fue considerado esencial. Nunca cerramos la fábrica ni de entregar productos, se hizo un abastecimiento lógico y normal.

Sabemos que has logrado muchos premios a lo largo de tu carrera empresarial, entre otros el Konex, UCES, Torreón del Monje, Hispanidad, Rotary. ¿Qué significan estos logros tanto en el plano personal como para la empresa?

El **Konex de Platino** sin dudas el más importante; pero son solo gratificaciones que involucra a todo el equipo y a mis dos hermanos, Marcos y Germán, con quienes somos muy unidos. El premio lo recibo yo, pero es de los tres.

Además de ser Vicepresidente de Café Cabaes, también tenés una gran trayectoria empresarial —Bodegas Norton, UIA, COPAL, Cámara Argentina del Café, Bolsa de Comercio, entre otros. ¿Cómo congenias tu actividad con la empresa familiar con tus otras actividades empresariales?

Sí, y también tengo una gran amistad con la familia Swarovski, dueños de Norton. Me encanta la actividad empresarial; creo que uno tiene que participar, involucrarse, meterse y trabajar para el país desde su lugar. No estoy metido en política pero sí en política empresarial. Opino y digo lo que pienso.



PERFIL

Café favorito: Colombiano a la mañana, brasileño a la noche.

Ser empresario: Compromiso

Lo mejor de Café Cabaes: Identidad.

Responsabilidad social: Empatía

Un lugar de descanso: Punta del Este.

Café Cabaes S.A.: Familia

Martín Cabaes: Tiene mucho que aprender

¿Qué nos podés contar de tu actividad en lo referido a responsabilidad social empresarial, y cuál es el aporte de Café Cabaes a distintas entidades?

Cabaes no tiene fundación propia, con lo que mi idea ha sido colaborar con diferentes instituciones. La función del empresario es crear riqueza y dar trabajo, que es la manera de combatir la pobreza. Un empresario, además, que está en una situación privilegiada, tiene que devolver a la sociedad algo de lo que la sociedad nos da. Es la función de la actividad privada – el privado es el que tiene que dar trabajo. ♦

BY ENJOY FIESTA DE FIN DE AÑO

ESPECTACULAR, DESLUMBRANTE, con una puesta de escena mágica y con muchísimos fuegos artificiales, ENJOY PUNTA DE EL ESTE recibió el 2022.

Una fiesta imperdible, imposible de olvidar.



VENÍ A VICENTELOPEAR A LA COSTA.



HAY MUCHAS MANERAS DE VICENTELOPEAR. INGRESÁ EN
VICENTELOPEZ.GOV.AR/VICENTELOPEAR Y CONOCELAS.

   /VIVAMOSVL

VIVAMOS
VICENTE LÓPEZ 



TITO de MATICES

DISEÑADOR DE EXCELENCIA

Tito de “**Matices**”, un diseñador de excelencia en ropa de etiqueta y sastrería de medida. Apasionado y exigente en su trabajo.

SK dialogó con TITO SAMELNIK, creador de **MATICES**, que nos cuenta de sus inicios hace cuarenta y nueve años en la moda, y como quienes llegan a su atelier, tienen el más apropiado asesoramiento para lucir en importantes eventos, como bodas, cumpleaños, aniversarios, presentaciones, etc. “Un diseñador que vistió a grandes personalidades de nuestro país y del exterior”



¿Cómo nació **Matices**?

Junto a **CLOTI**, mi mujer abrimos nuestra primera boutique en 1973. Después de 18 años por pedido de nuestros clientes creamos **MATICES** con una total dedicación a ropa para importantes eventos

¿Y Porque el nombre “**Matices**”?

CLOTI, a la par del trabajo en nuestra boutique, tenía un emprendimiento dedicado a la realización de sabanas y manteles, trabajados de modo totalmente artesanal, al que lo llama **Matices**, nombre que eligió por las distintas miradas, perspectivas y “matices” de la vida. Cuando iniciamos este camino de realizar creaciones para momentos de celebración, elegimos continuar con ese nombre, con el que nos identificamos y que muestra nuestra esencia y nuestro sentir.

¿Se considera un ser privilegiado en tu profesión?

Considero un privilegio poder trabajar en una actividad que me apasiona, disfruto y me da la satisfacción de compartir momentos inolvidables en la vida de quienes nos visitan.

¿Cuál fue y sigue siendo Su fuente inspiradora, para sus creaciones y modelos exclusivos?

La fuente inspiradora es el hombre que tengo frente a mí. Yo diseño para cada uno y se crean permanentemente nuevas piezas. Diseñar un traje de ceremonia te permite volar y crear piezas únicas, diferentes, creadas para cada hombre.

¿Cómo fue su trabajo hace 25 años y como es hoy?

La esencia es la misma. Inicié **Matices** con una propuesta diferente, la de querer, un hombre protagonista de la fiesta al igual

que la mujer. Pasan los años, varían los diseños y mismo objetivo: "Un hombre impecable de acuerdo a su estilo, al tipo de evento".

¿Siempre le consultan sobre el estilo para vestir, o ya le traen uno u otro modelo?

En general, el hombre que nos visita busca ayuda, y recibe un total asesoramiento. Somos objetivos, tenemos la misma meta: Que se vean impecables. A veces traen un diseño y entonces vemos si es lo que más le favorece para realizarlo.

¿Cómo surgió Matices Junior?

La Sastrería de medida para niños ocupa un importantísimo lugar en **Matices**, y comenzó a la par que la de Adulto. Asimismo tenemos todos los accesorios y calzado que necesitan los hermanos de quinceañeras, cortejos, barmitzva, tendrán el conjunto ideal en Matices Juniors.

¿Cuáles son sus telas preferidas para la confección de los trajes?

Las telas preferidas son las de pura lana: S*120/S*130, puro lino, lana y seda. Y en ceremonia sumamos sedas italianas, brocados

¿Qué es lo que más importa en el mundo sartorial, o del diseño?

En una Sastrería fina de medida, es muy importante la elección del diseño que interprete el estilo y necesidad del cliente. Elegir la tela que mejor se adapte al diseño pensado. Un corte impecable que refleje la idea buscada. El armado de traje donde privan las manos que dan vida a la idea. La prenda debe calzar impecablemente, con muy buenas terminaciones y luego la justa elección de los accesorios del traje son fundamentales, en la terminación de la obra. En ese instante vemos si esta obra es el producto pensado, y es el secreto para que las prendas de Matices resulten piezas únicas.

¿Qué pesa más a la hora de darle un costo a la prenda, la confección o la tela?

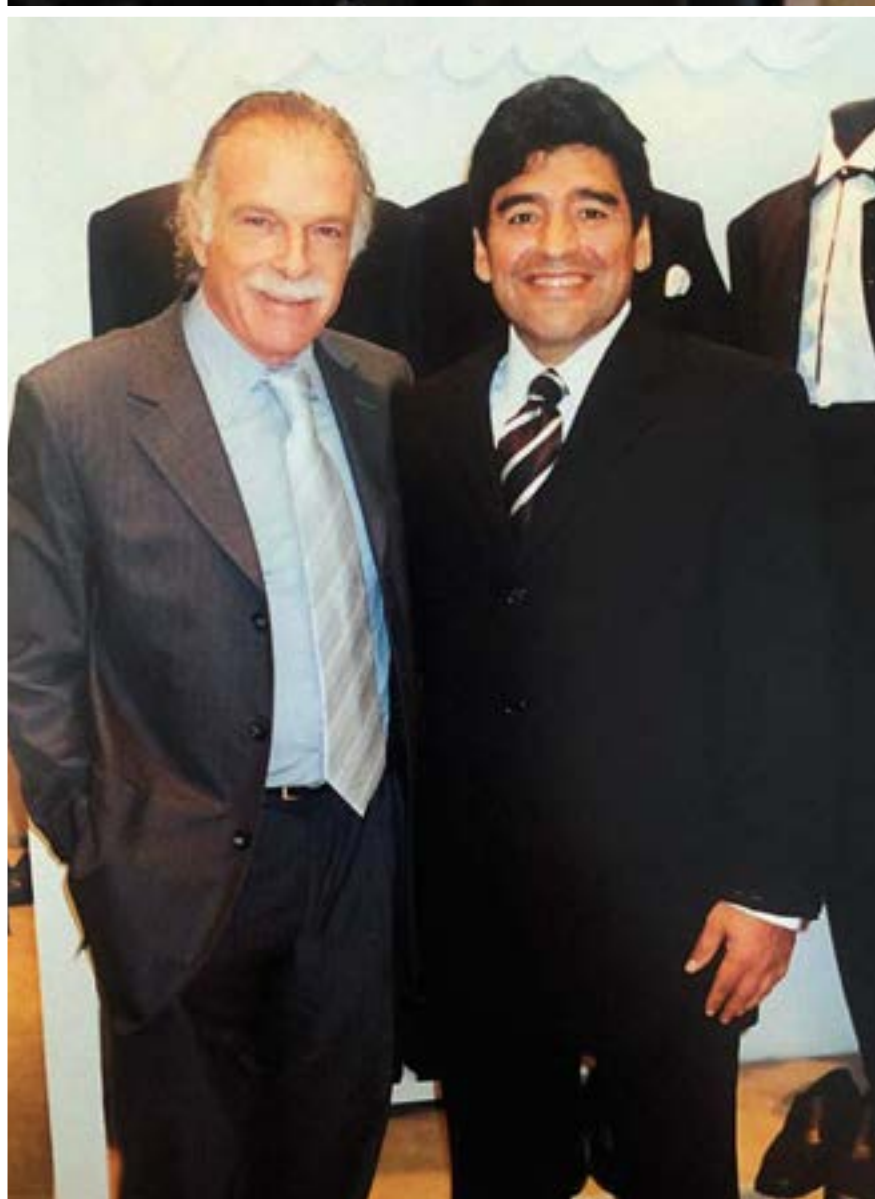
Cuando utilizamos muy buenas telas y se realiza una sastrería de medida, totalmente artesanal, con elementos de óptima calidad para el armado, ambos tienen un valor importante.

El smoking es un traje de estatus, ¿se sigue usando más o menos que antes?

Se usa mucho más que antes. En eventos sociales, eventos empresariales, entrega de premios. En **Matices** tendrán una variedad de smoking en colección de distintos diseños listo para llevar, con todos los accesorios

¿Por qué han elegido Matices tantas personalidades? ¿Podemos mencionar algunas? ¿Cuál fue el mayor desafío?

Matices ha tenido el placer de vestir a muchas personalidades del ambiente artístico, deportivo, de la cultura, de la política, de nuestro país y del extranjero, para momentos muy importantes o para su actividad profesional. Creo que han elegido **Matices** porque saben de nuestra trayectoria, de nuestras propuestas de excelencia, de la privacidad y respeto, que le ofrecemos. Solo algunos nombres de la extensa lista que eligieron Matices: Adrián Suar, Marcelo Tinelli, Fernando Burlando, Guillermo



TITO CON DIEGO ARMANDO MARADONA



TITO JUNTO A CHEYENNE





Francella, Guillermo Andino, Diego Ramos, Ova Sabatini, Cháyame, Cristian Castro, el Puma Rodríguez, Chapu Noccioni, Leo Gutiérrez, Guillermo Coppola, José Luis Villareal, Marcelo Milanesio, Guillermo Coria, Maxi López, Andrés D'Alesandro, Walter Samuel, Pato Fillol, Rolfi Montenegro, Bichi Fuertes, Pipita Higuain, Federico Mancuello, entre otros.

Mi mayor desafío fue vestir para muchísimas ocasiones a **Diego Armando Maradona**, pues siempre con muy poco tiempo, con horarios fuera de lo habitual, y porque cambiaba permanentemente de Medidas. El más difícil fue realizar sus trajes para el cumpleaños de quince de Dalma en la Bombonera. Sin verlo personalmente los últimos cuatro meses. Solo lo veía cambiar de peso por la TV, y recién lo vi el mismo día de la fiesta, pocas horas antes. Afortunadamente le quedó todo impecable y su

imagen si difundió en todo el mundo. Compartí muchos momentos con Diego y fue una experiencia única.

¿Cuál es su diseñador favorito?

Siempre admiré al diseñador italiano Carlo Pignatelli, por sus originales creaciones e impecable sastrería de ceremonia.

¿Cuál es su mensaje final?

La elección del vestuario de ceremonia es un momento muy grato para disfrutarlo con ganas y alegría. Y confiar la realización del mismo es una decisión muy importante. **Matices** les ofrece la seguridad, jerarquía y experiencia necesarias para estos momentos únicos e inolvidables dentro de un marco de calidez, contención y privacidad. El agradecimiento de nuestros clientes luego de la fiesta es nuestra mayor satisfacción. ♦

Matices los espera en su única dirección de **Avda. Corrientes 2151.Bs.As. Rep. Argentina.**

Citas al **1149530545 @matices OK - Facebook: maticesnovias**

GOOD KARMA

CREÁ TU DESTINO



UNIVERSO GARDEN ANGELS

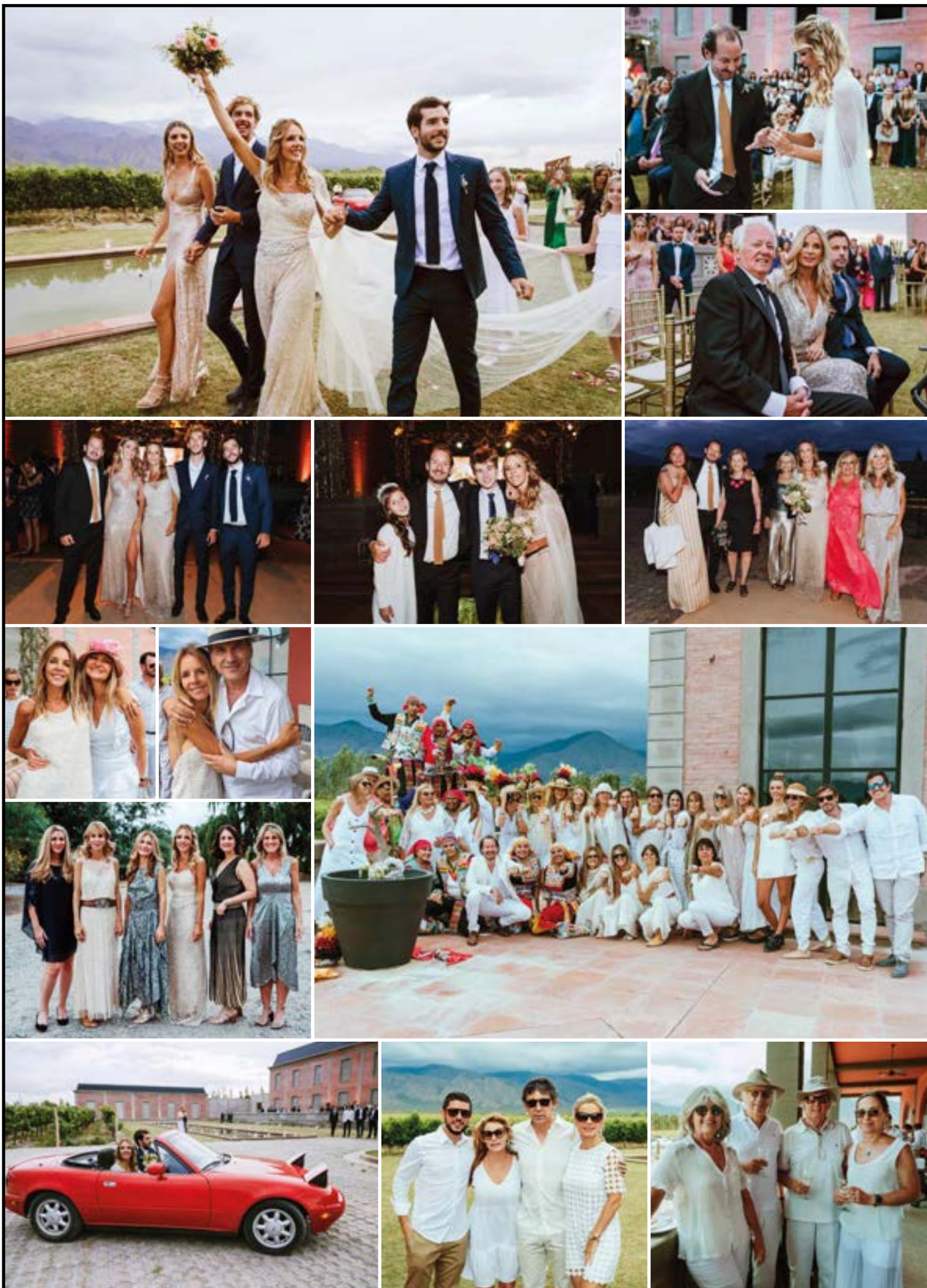
BY CASAMIENTO

MARINA KLEMENSIEWICZ BALTASAR SARAVIA

Con un atardecer espectacular y el fondo de los viñedos de las BODEGAS VINAS EN FLOR hizo su entrada la novia MARINA KLEMENSIEWICZ lindísima y acompañada de sus hijos SANTIAGO, BELTRÁN y AMALIA hasta el altar, momento súper emotivo, donde el novio BALTASAR SARAVIA la esperaba muy emocionado.

La ceremonia fue muy emotiva, con la novia rodeada de familiares y todas las amigas de distintas partes del mundo. Luego de la ceremonia comenzó la fiesta que duró hasta altas horas de la madrugada.







SUSHICLUB

SUMMER SEASON | 2022

#reinventandoelsushi



ARGENTINA

MAR DEL PLATA Bernardo de Irigoyen 39477 | (0223) 486-3313 • **MONTE HERMOSO** Juan Domingo Perón 10 | 5263-0631

MAR DE LAS PAMPAS Alférez Sobral | ENTRE VIRAZON Y STORNI | 5263-2207 • **CARILO** Av. Divisadero 1480 | LOCAL 18 | 5263-2204

PINAMAR Av. del Mar y Las Artes | HOTEL TERRAZAS AL MAR | 2254 48-0900

URUGUAY

CARASCO Gabriel Otero 1450 | RESTO DON PEPERONE | 26012098 / 26015177

PUNTA DEL ESTE José Artigas y Calle 28 | RESTO ATLANTICO | 59842443260

BY EMBAJADA DE URUGUAY

PRESENTACIÓN DE EMPRESARIOS DE MALDONADO Y ROCHA EN LA EMBAJADA DEL URUGUAY

Con presencia de autoridades y empresarios de Maldonado, Punta del Este y Rocha se presentó la temporada de verano 2022 con un riquísimo cocktail catering realizado por el personal de la embajada de Uruguay en la Argentina. Una vez más, el señor embajador CARLOS ENCISO CHRISTIANSEN y su señora demostraron ser excelentes anfitriones.



COTY K, LETICIA LATEULADE, GEORGINA PEPA MORELLI, SK, MARÍA GÓMEZ



JOSÉ REYES, DORIS RODRÍGUEZ

MARÍA NOEL CRUCCI, CARLOS
FERNANDO ENCISO CHRISTIANSEN

COTY K, MARTÍN LAVENTURE

FLORENCIA VALENZUELA,
IGNACIO SARMIENTOLEO MATEU, IGNACIO SARMIENTO,
JAVIER AZCURRA, ALE LACROIXDANIEL MARRERO,
SERGIO MACHADO

TUSAM, ROBERTO PLANAS

JOSÉ REYES, COTY K, MARÍA NOEL
CRUCCI, SK, DANIEL LAPITZ

BUQUEBUS ES CALIDAD

FRANCISCO
▣




BUQUEBUS

buquebus.com



ROBERTO GARCÍA MORITÁN

LA POLITICA AL SERVICIO DE LOS MÁS NECESITADOS

Con una impecable trayectoria como empresario en finanzas y gastronomía (es el dueño de los restaurantes La Mar y Tanta) y una gran responsabilidad social a través de su ONG Asociar, Roberto García Moritán acaba de incursionar en la política de la mano de su mentor, Ricardo López Murphy, quien lo llamó para sumarse a la lista de Juntos por el Cambio como primer Legislador por la Ciudad de Buenos Aires, cargo al que fue electo y que asumió el pasado 10 de diciembre.

Roberto le concedió una entrevista a SK Magazine, en la que contó como combina su vida de empresario, ayuda social y política, con el apoyo incondicional de su esposa, la top model Carolina "Pampita" Ardohain.

Contanos sobre tus actividades, tanto empresariales como en el rubro gastronómico.

Soy economista, con estudios en la USAL y diversas maestrías y posgrados, y no pensaba que la gastronomía iba a ser tan importante en mi vida. Gastón Acurio fue mi gran inspiración para entrar la gastronomía, uno de los referentes más importantes del rubro en Latinoamérica, el chef de mayor renombre del Perú, quien se puso como objetivo poner a la comida peruana en el mundo. Y me eligió como socio; empezamos a trabajar juntos con La Mar y Tanta. En breve abrimos otra de sus marcas, que va a ser un La Mar más pequeño.

Fuiste electo legislador por CABA. ¿Qué te llevó a entrar en política en el espacio de JxC?

Sí; luego de pasar mi vida profesional en multinacionales y en empresas argentinas, más vinculadas con las finanzas y la consultoría y la gastronomía, sentí la necesidad de ir por otro camino. Trabajé con María Eugenia Vidal, en un organismo que se encargaba de urbanizar barrios populares, y me di cuenta que mi nueva vocación iba por ese lado. En 2019, fundé mi ONG, Asociar. Desde entonces, me dediqué a trabajar en desarrollo socio productivo en barrios populares, con los que colaboramos con comedores, centros culturales y deportivos. Un día me llama Ricardo López Murphy, que me invita a participar como candidato a primer legislador en CABA. Y si bien no sentía que era mi momento para incursionar en política, fue una propuesta tan contundente que no pude decir que no.







PERFIL

Gastronomía: Rebeldía.

La política: Vocación.

Tu mentor en política: Ricardo López Murphy.

Un libro: *Crónica de un pájaro que da cuerda al mundo*, de Hakura Murakami.

Un sueño: Que la Argentina vuelva a ser un país del cual podamos sentirnos orgulloso.

Santino, Delfina y Ana: Mi vida.

Carolina Ardohain: Mi amor.

Roberto García Moritán: Sobre todo padre, y hoy soldado de la gente.

¿Qué pensás que debería cambiar en la política para sacar adelante a Argentina?

Creo que tiene que sincerarse, entender las debilidades que tenemos los argentinos, la facilidad que tenemos para mirar hacia otro lado; empezar a ser más disciplinados, más comprometidos, decir que no, cambiar las cosas que no están bien. El país tiene un enorme potencial humano, un campo natural con muchísimas posibilidades de desarrollo y gran riqueza; hasta que no se trabaje ni se asuma el esfuerzo para ir en la misma dirección, el país se va a seguir empobreciéndose.

¿Cuál fue tu desafío más grande durante la campaña?

Convencer que yo podía representar a distintos sectores. Ya me conocían en el sector de la gastronomía y me identificaban por mi matrimonio, así que tuve que explicar a qué venía a la política. Y creo que lo hice bien; muchos me identifican como un vocero de sus problemáticas y que entiende cual es el camino y como sacar adelante a Argentina a través del trabajo, para que Argentina vuelva a ser un país generador de riqueza.

¿Qué proyectos tenés para tu trabajo como legislador?

Mi objetivo es que los argentinos vuelvan a animarse a invertir en el país, que nos permita volver a creer y ser creíbles. Todo mi trabajo va a estar relacionado en generar los incentivos para que el comercio, la PyME, la cultura, la gastronomía, a lo turístico y al esparcimiento vuelva a ser rentable y que sea el sector que inspire a otros a invertir a mejorar; una dinámica de competición sana, que nos evolucione, y que nos ponga en el mapa como un atractivo turístico para el mundo.



Estás casado con una top model y estrella, Carolina "Pam-pita" Ardohain. ¿Cómo te acompañó Carolina en esta nueva etapa de tu vida y cómo combinan la vida en común en profesiones tan discímiles?

Mi esposa me apoyó y me acompañó desde el primer día. Carolina me conoció trabajando en la provincia, en los barrios populares y a ella le gustaba lo que yo hacía, veía mucho potencial en mí. Cree mucho en lo que hago, en mis convicciones y valores, siempre está atenta a todo; me aconseja y me critica mucho también para ser mejor. Ella también tiene una vida profesional muy activa, y mi rol es acompañarla y ayudarla, ver que los chicos estén bien y que todo funcione, y ella me cubre cuando yo estoy en el campo de batalla. Encontramos una gran dinámica en esta enorme familia ensamblada, que nos hace muy feliz. Nos apoyamos y nos sostenemos en nuestros desafíos.

¿Qué es Asociar, tu ONG, con sus proyectos y su misión?

Asociar es una ONG muy diferente; despliega su campo y vínculos con presencia muy fuerte en comedores, clubes, centros culturales, participando activamente. Tiene una parte técnica muy sólida, con incentivos para que la gente pueda comprender la valoración del mérito, del trabajo; transforman sus prioridades y se esfuerzan para creer en nosotros y creer que se puede vivir mejor y que pueden ser mucho más - avanzar, arriesgar, sufrir, porque este camino está lleno de frustración, pero siempre con la valentía de buscar la superación. Y a medida que lo van encontrando, empiezan a encontrar otro camino que no es el de los planes. ♦



BY MADRID

LA GALA DE PEQUEÑOS PASOS EN MADRID

La Gala de Pequeños Pasos en Madrid, de la cual Lily Sciorra de Mascardi es Embajadora en España, y en la que se subastaron varias obras de Artly Gallery, la Galería de Arte de Lily, fundada especialmente con fines solidarios tanto para los artistas como para la ONG.



IGNACIO LÓPEZ ISASMENDI



LILY SCIORRA



MARCELA KLOOSTERBOER



MARCO POSTIGO Y MÓNICA IGLESIAS



GUSTAVO LOPEZ Y SEÑORA



ALFREDO LISDERO, JULI SOLDI



GUSTAVO MASCARDI, LILY SCIORRA



FRANCIS BTESH, SERGIO MARAVILLA MARTÍNEZ



NICOLÁS Y LA ARTISTA DE ARTLY GALLERY
ANTONELLA AIASSA



RAMIRO RASINI, LILY SCIORRA



MARIANO DI PIETRA, FRANCIS BTESH, GUSTAVO MASCARDI,
SEBASTIÁN OVIEDO



SOPHIA BLAQUIER,
JORGITO DOMÍNGUEZ



RAMIRO RASINI, MATÍAS ROCONI,
DIEGO RIMASA



MARCELA KLOOSTERBOER, LILY SCIORRA,
AGUSTINA CASANOVA



RENATO ARRIGONI, CLARA MARTÍNEZ

SIEMPRE EN PUNTA

CANAL ONCE PUNTA DEL ESTE



CANAL11.UY



2022

PUNTA DEL ESTE

URUGUAY

W: CANALONCE.COM.UY **M:** INFO@CANALONCE.COM.UY

T : + 598 - 42224788 / + 598 - 42229549

D: LOUVRE Y SALT LAKE, CANTEGRIL **CP :** 20100

CONSTRUYA SU HANGAR EN URUGUAY

EN CARRASCO O PUNTA DEL ESTE

INFRAESTRUCTURA DE PRIMER NIVEL

MARCO NORMATIVO FAVORABLE

UBICACIÓN PRIVILEGIADA

SERVICIO DE CALIDAD



EN URUGUAY, TU HANGAR LO TIENE TODO.

Por más información: fbo@fbo.com.uy



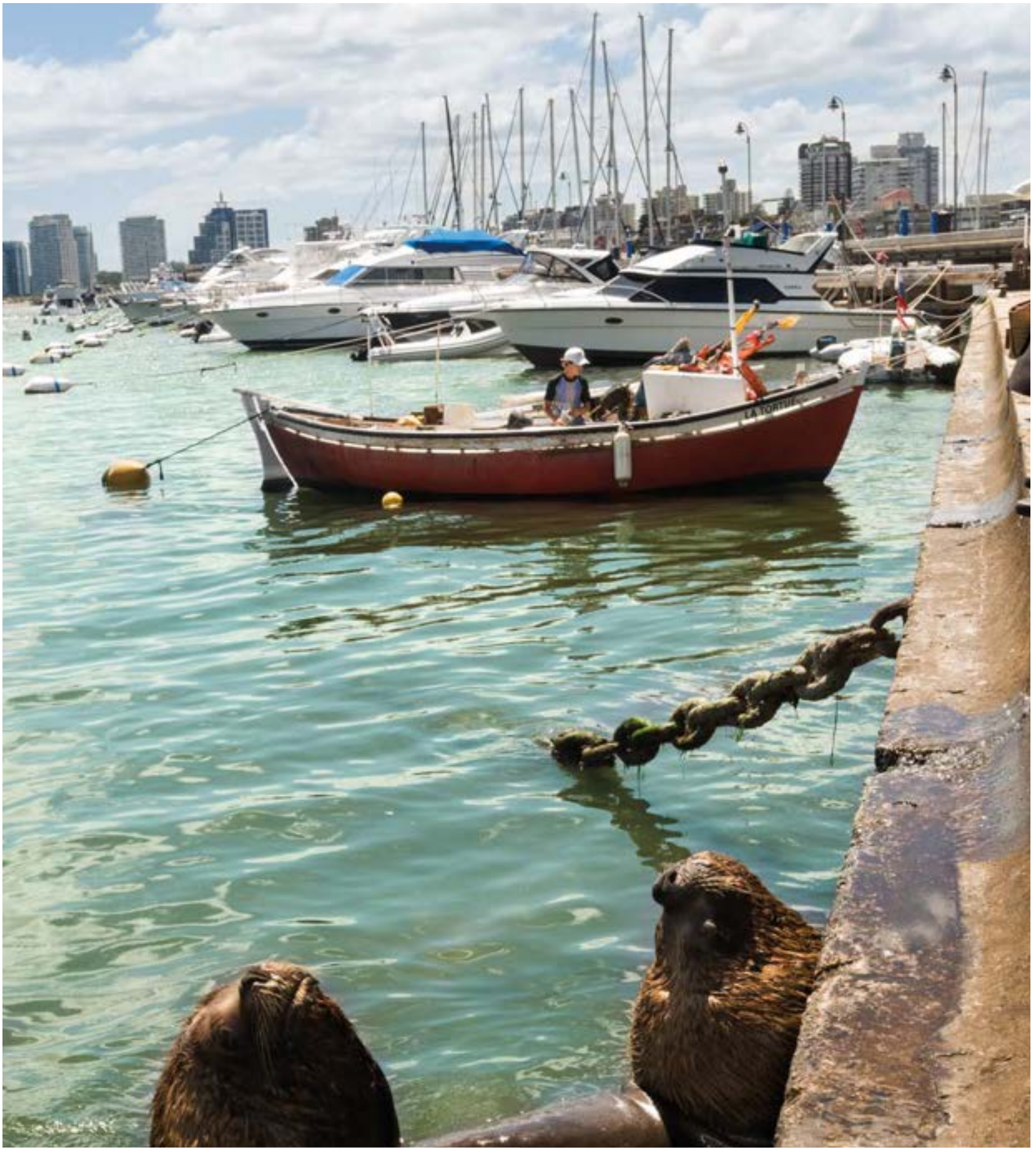
Aeropuerto de Carrasco
MONTEVIDEO URUGUAY



CORPORACION
AMERICA
AIRPORTS



Aeropuerto de Punta del Este
BALNEARIO URUGUAY



Ministro de Turismo del Uruguay
Tabaré Viera

URUGUAY: DESTINO SEGURO Y NATURAL

Uruguay volvió a abrir sus fronteras y se constituye como uno de los destinos turísticos sanitariamente más seguros, además de contar con su conocida belleza natural.



El Ministro de Turismo, Tabaré Viera, invita a uruguayos y a extranjeros a vivir sus vacaciones en los diferentes puntos turísticos del país: “Uruguay ofrece una variada oferta turística y calidad de servicios, así como la seguridad, en especial la seguridad sanitaria. Al momento nos comentan operadores que hay un muy buen nivel de reservas hasta enero. Esperamos hacer evaluaciones de lo que fue la temporada, luego de veinte meses de fronteras cerradas, más adelante.”



¿Considera que la pandemia continuará afectando el turismo?

Esa es la gran incógnita. Siguen apareciendo nuevas variantes del virus. De todas maneras soy optimista porque ahora estamos preparados de otra manera; con vacunas, seguimiento científico y protocolos de prevención. El turismo será un motor de la recuperación económica y laboral

¿Cuáles son los protocolos que se aplicarán a extranjeros que deseen ingresar a Uruguay?

Deberán llenar una declaración jurada online, aportando además certificado de vacunación con máximo de nueve meses de vigencia y test PCR con 72 horas de vigencia. A los menores de 18 años no se les exigen vacunas.

¿Se ofrecerá la posibilidad de inocularse a los extranjeros que ingresen al país?

Sí. Desde el gobierno uruguayo hemos anunciado la disponibilidad de 200 mil dosis de vacunas Pfizer a partir del 1 de diciembre, para turistas que ingresen y se anoten en la página del MSP, "Uruguay se Vacuna".

¿Se fortaleció el turismo interno en el marco de la pandemia?

Sin dudas que el turismo interno se fortaleció durante la pandemia e hizo crecer la oferta turística de experiencias. Hay muchos uruguayos que conocieron el Uruguay. Ahora es uno de los objetivos estratégicos del sector el continuar estimulándolo.

¿Que beneficios se han previsto para favorecer la reactivación turística?

Durante la crisis provocada por la pandemia, el gobierno dispuso medidas fiscales, crediticias y laborales a fin de ayudar a sostener el sector y las fuentes laborales. Ahora, en tiempos de reactivación, estamos manteniendo y extendiendo algunas de estas medidas así como otorgando beneficios para los turistas. En segundo término comienza a desarrollarse el plan de promoción para la temporada, que incluye publicidad y promoción en ferias regionales e internacionales. Se continúan desarrollando además actividades de apoyo técnico y económico a diferentes programas, conjuntamente con gobiernos departamentales y operadores privados.

¿Cuáles serán los beneficios para los uruguayos y cuáles para los extranjeros?

Para los turistas extranjeros se ha dispuesto la exoneración del impuesto al valor agregado (IVA) en hotelería, servicios gastronómicos y alquiler de autos, así como exoneración de impuestos en los alquileres temporarios. Es de destacar que en diferentes restaurantes se ofrecen importantes descuentos con el pago mediante diferentes tarjetas de crédito, que van desde un 15% a un 30%. También en zonas de frontera se ofrece un descuento de 24% en las naftas.

Para los turistas uruguayos se les brinda la devolución de 9 % de IVA en restaurantes con tarjetas y una tasa mínima en hotelería de 10%, también les corresponde el descuento en combustible.

Además de la promoción de los departamentos del Este, como Maldonado y Rocha, ¿se han previsto acciones para reactivar el turismo en los departamentos del norte, fronterizos con Brasil?

Sin dudas. La promoción incluye a todas las regiones y todos los destinos turísticos del país. La promoción digital programática incluirá la oferta puntual de los operadores registrados en la plataforma del Ministerio.

¿Habrá promoción de turismo patrimonial, como el caso de Colonia por ejemplo?

Sí. Es un producto que importa muchísimo porque además de ser innovador, amplía la propuesta clásica. El apoyo es tal que hemos decidido hacer el lanzamiento de la temporada allí en Colonia, sumándonos a la inauguración de la remodelación de la hermosa Plaza de Toros.

¿Se está trabajando desde el Ministerio en la oferta de actividades turísticas para todo el año, no solo en temporada de verano?

Sí. La descentralización y la diversificación de la oferta turística es uno de los objetivos estratégicos de nuestro Ministerio. Ya está consolidado el destino Termas como una oferta desestacionalizada, también el turismo enológico, cultural y naturaleza por ejemplo, están en pleno crecimiento. Tenemos la firme decisión de atender y promocionar el turismo MICE como un producto para todo el año y en todo el país. Hemos recibido muchísimas consultas, ya que nuestro país ofrece mucha seguridad sanitaria, para congresos y convenciones, además de contar con la infraestructura necesaria; de hecho ya se está trabajando para algunas reuniones de organismos multilaterales que se realizarían en el primer cuatrimestre de 2022.

¿Se ha propuesto alguna meta en particular a cumplir antes de finalizar su trabajo al frente del Ministerio de Turismo del Uruguay?

Hacer crecer el turismo en Uruguay, consolidando productos innovadores y desarrollando nuevas capacidades en el sector. ♦



PERFIL

¿Qué es para usted lo más lindo de Uruguay?

Su gente y su naturaleza.

¿Cuál es su lugar en el mundo?

No tengo un lugar determinado. Me siento bien cerca del mar o en medio del campo. Disfruto la naturaleza.

¿A quién admira?

A grandes líderes pacifistas. Por ejemplo Mahatma Gandhi o Nelson Mandela.

¿Cuál es su frase de cabecera?

“Vive como si fueras a morir mañana, aprende como si fueras a vivir siempre” (M. Gandhi)

¿Cuál es su libro preferido?

Uno de ellos es “El fin de la historia y el último hombre”, de Francis Fukuyama.

¿Cuál es su sueño pendiente?

Ver a mi país humanamente desarrollado y sin ningún asentamiento.



AMERICA BUSINESS FORUM

El presidente de Uruguay, Luis Lacalle Pou, presentó la nueva edición de America Business Forum en Punta del Este, Uruguay



Con el propósito de debatir sobre el futuro de la región luego de la pandemia global y bajo la premisa *#ComeBack: Es tiempo de creer*, el viernes 8 de octubre llegó a Uruguay la nueva edición de **America Business Forum**. Por sexto año consecutivo, el encuentro contó con la participación de CEOs, líderes políticos, emprendedores y exponentes de la cultura y el entretenimiento. Los oradores buscan inspirar y ayudar a entender la evolución de nuestro rol, en el proceso de generación de valor en distintas áreas de interés como tecnología, negocios, deporte, tendencias, sustentabilidad, periodismo y más, para impulsar cambios e impactos globales desde América Latina.

La conducción estuvo a cargo del reconocido presentador **Ismael Cala**, estratega de vida y desarrollo humano. Además, la cumbre contó con la presencia estelar de **Susana Giménez**, quien dialogó sobre los éxitos y aprendizajes que la convirtieron en un ícono de la televisión. A su vez, tuvieron como speakers a: **Azucena Barbiechi**, Ministra de Economía y futura Presidenta del Comité para el desarrollo del Banco Mundial y el FMI; **Pierpaolo Barbieri**, creador de UALÁ; **Marty Baron**, director del Washington Post; **Jacobo Singer**, Presidente de dLocal, primer unicornio uruguayo; **Sebastián Verón**, ícono del fútbol mundial y **Estanislao Bachrach**, PhD en Biología Molecular e Investigador de la Universidad de Harvard, entre otras figuras.

El evento contó y cuenta con el apoyo del gobierno de Uruguay junto a varias autoridades nacionales. ♦

CAR
ONE[®]
CENTER

ESTRENÁ EXPERIENCIAS



DECATHLON

TIENDA
inglesa


— MERCADO DE —
LOS HORNEROS


mosca


Medicina
Personalizada

Interbalnearia esq. Camino de los Horneros

America Rockstars

EL FESTIVAL QUE REVOLUCIONÓ A AMÉRICA LATINA DONDE MARÍA BECERRA REALIZÓ EL PRIMER SHOW EN VIVO DE SU CARRERA

Historias de vida se fusionaron con la música, en el festival que se transmitió en vivo al mundo, donde las nuevas generaciones pusieron la voz y dieron un mensaje de unidad desde Latinoamérica.



El nuevo festival de inspiración y música, tuvo lugar este fin de semana en Punta del Este. Enfocado en los jóvenes como principales agentes de cambio, contó con la presencia de los referentes de las nuevas generaciones y personalidades de la música, el arte, la moda, los medios de comunicación, el deporte y la tecnología.

El evento se desarrolló en dos mega escenarios. El primero estuvo conducido por **Darío Barassi**, estrella de FOX y Canal 13 Argentina, y tuvo como centro las historias de vida y los mensajes inspiraciones hacia los jóvenes. Personalidades como **Santi Maratea**, el influencer del momento, el diseñador y empresario **Ricky Sarkany**, la productora y actriz **Cris Morena**, el tenista y emprendedor **Guillermo Coria**, el productor de series y TV **Nacho Viale**, y el líder de la señales MTV, Nickelodeon y de Telefe **Darío Turovelzky** fueron algunos de los invitados. Algunos de los artistas que se presentaron, también compartieron sus historias y mensajes a Latinoamérica, como el talentoso **Coti Sorokin**, los emblemáticos **Mau y Ricky**, hijos del reconocido **Ricardo Montaner**, y la estrella internacional del momento **María Becerra**; quienes recorrieron sus historias y hablaron a las nuevas generaciones.

En el segundo escenario, tuvieron lugar los shows musicales de los artistas invitados, por primera vez, la cantante más



“Nuestro propósito en la tierra no es la música, la música es una excusa, es un vehículo que nos permite llevar mensajes de hermandad y de amor de hermanos a todos los que nos escuchan.”

MAU Y RICKY

UNO DE LOS DÚOS MÁS EXITOSOS DE LOS ÚLTIMOS AÑOS, CONFORMADO POR LOS HERMANOS RICARDO ANDRÉS REGLERO RODRIGUEZ Y MAURICIO ALBERTO REGLERO RODRÍGUEZ, HIJOS DEL TALENTOSO Y CONSAGRADO RICARDO MONTANER



“Yo necesito ver el brillo de la persona, esa energía especial que no se explica, para luego potenciarla en todas sus capacidades. Que conozca sus fortalezas y debilidades. Inclusive de los errores salen cosas maravillosas.”

CRIS MORENA

ACTRIZ, CONDUCTORA, COMPOSITORA MUSICAL, DIRECTORA Y PRODUCTORA ARGENTINA CON MÁS DE 30 AÑOS DE TRAYECTORIA



“No todo el mundo tiene las mismas posibilidades, la que puede, puede y la que nace con el carisma nace con el carisma.”

MARÍA BECERRA

LA ARTISTA LATINA MÁS ESCUCHADA DE SPOTIFY





“El sueño más importante es el de la felicidad. Anda eligiendo sueños porque los podés cumplir y elegí mejor los sueños porque son los que te harán feliz.”

COTI
ICÓNICO CANTAUTOR
NACIDO EN ROSARIO,
TRIUNFÓ EN AMÉRICA LATINA
Y ESPAÑA



“Cuanto más me conozcas más vas a conocerme. Soy transparente con mis amigos, mi familia y conmigo mismo.”

SANTI MARATEA
INFLUENCER ARGENTINO



escuchada de Argentina y el exitoso dúo musical de hermanos Montaner llegaron a Uruguay para presentarse en *America Rockstars*.

Para María Becerra, *America Rockstars* fue especial porque realizó su primer show en vivo de su carrera. La artista latina más escuchada de Spotify y récord en YouTube donde superó los 676 millones de reproducciones, brindó un show para miles de personas en Punta del Este. Con temas como *Wow Wow*, *Acaramelao*, *Animal*, María Becerra cerró una noche de celebración en la que fue el broche de oro para *America Rockstars*. En un poderoso cierre, María cantó

Mal acostumbrao junto a nada más y nada menos que Mau y Ricky, generando una fiesta digna de lo que fue el primer recital de la artista y el primer evento masivo post pandemia. Artistas como Coti Sorokin, el trapero del momento **Pekeño 77**, y la banda **Enemy**, la **DJ Ruidito**, de la fiesta Bresh, fueron protagonistas del Line Up de *America Rockstars*.

El festival se llevó a cabo bajo estrictos protocolos y respetando los aforos, con ingreso exclusivo para vacunados con pauta de vacunación completa de dos dosis más quince días, en el escenario interior la gente estuvo sentada y circuló con tapabocas. ◆



GALO HERRAJES

Buenos Aires - San Pablo

+54 11 4783-5915 / 7817

www.herrajesgalo.com.ar

—  —
GALO
— DESDE 1961 —


CONCURSOS DE VINOS

“BLIND TASTING”

¿DE QUÉ SE TRATA?

Por Pablo Ponce

Los concursos internacionales de vinos que se llevan a cabo cada año, marcan y definen tendencias en el mercado posicionando diferentes marcas y bodegas en todo el mundo. Ahora bien, ¿cómo se llevan a cabo?

Podemos definir dos tipos o estilos de evaluación: jurados y puntuadores que lo hacen sabiendo exactamente el vino, marca, varietal, bodega, etc; y quienes por el contrario lo hacen a ciegas. En esta oportunidad me centraré en esta última metodología de puntuación.

Catar un vino a ciegas significa que no sabemos qué ni de quién pertenece la muestra que se sirve en la copa. Esto se hace contando con un equipo que se encarga de cubrir la botella por completo y posteriormente servir el vino.

Este estilo de concursos internacionales genera más objetividad al momento de realizar una calificación, dejando de lado cualquier tipo de influencia si llegase a existir.

En el mundo existen muchos concursos de este estilo. *Decanter* es una prestigiosa revista procedente del Reino Unido que desde 1975 se encarga de difundir todo lo referente a esta bebida. Desde 2004 lleva a cabo los “Decanter World Wine Awards” donde en las últimas ediciones han llegado a inscribirse más de 15.000 bodegas de todo el mundo, y sus 170 jurados degustaron más de 18.000 muestras.



Pablo Ponce

Enólogo egresado de la Facultad Don Bosco, año 2007 (Mendoza). Se desempeñó en el sector técnico desde el 2005 hasta el 2013 inclusive en diferentes bodegas de Mendoza. Sus conocimientos técnicos en la enología le han permitido comunicador de vinos desde 2011 de manera profesional.

Docente presencial y virtual. Copropietario de HUMO Contenidos, agencia de comunicación fundada en 2015.

Instagram: @pabloponcetiviroli

e-mail: pablo.e.ponce@gmail.com



Paso a paso de una degustación a ciegas

Inscripción

Un concurso de vinos a ciegas comienza con la inscripción de los vinos que cada bodega desea presentar. Generalmente se deben cumplir ciertos requisitos para poder presentar las muestras. Para esto se llena una planilla de datos en donde figura toda la información necesaria para luego poder armar el orden de la degustación.

Recepción de muestras

Cuando hablamos de muestras, nos referimos los vinos que el degustador tiene que probar y evaluar. Comenzar a recibir y ordenar cada una de las botellas no es una tarea sencilla, sobre todo teniendo en cuenta que llegan de todas partes del mundo. Se lleva un listado detallado en donde cada etiqueta recibe un número que solo lo sabrá el sommelier que acompañe el servicio.

Degustación

Llegó la hora de probar cada vino. Aquí, quién sirva el vino, deberá tapar por completo las botellas. Se sirve la medida indicada y de ser necesario, se repetirá para volver a degustarlo. El evaluador anota el número de muestra y las apreciaciones. *Dato importante: el vino no se traga, sino que se escupe para que el alcohol no interfiera en la degustación*

Puntaje

Una vez finalizada toda la degustación, se vuelcan los datos de los vinos en una planilla ordenada de manera creciente. Cuando se termina de realizar la puntuación, se cruzan los datos para confirmar el vino que corresponde a cada muestra numerada.

BENEGAS SINGLE VINEYARD MALBEC 2018

Expresión pura de Gualtallary



Benegas Single Vineyard Malbec 2018 fue uno de los 4 vinos que obtuvo 95 puntos en el Decanter Argentine Malbec Premium Tasting de Junio 2021. Puntaje más alto otorgado en dicho blind tasting.



En la edición 2020 de Vinalies, el FBL (vino ícono de la Bodega Benegas que solo se consigue en Bodega) recibió uno de los máximos galardones, siendo premiado con Medalla de Oro.

También podemos mencionar a “Vinalies Internationales”, concurso de vinos que se lleva a cabo desde 1994 organizada por la Unión de Enólogos de Francia. El jurado está constituido por 145 miembros de los cuales más de 100 son enólogos. En la última edición se presentaron 2.926 etiquetas de las cuales solo el 30% obtuvo medallas.

Por último, existe el “International Wine & Spirits Competition”, con sede en el Reino Unido. La particularidad de este concurso es que no solo de degustan a ciegas vinos, sino también licores y espirituosas. Es uno de las evaluaciones más antiguas, teniendo su primera edición en 1969. ♦



ROBINET®

Griferías y accesorios para el baño, la cocina y el jardín



 /robinet.arg  /robinetarg

www.robinet.com.ar

Cortesía @mariamedinadeco
Ph @uchimayfotos



Pacífica Arquitectura

“EL MAR Y LA NATURALEZA COMO PROTAGONISTAS DE SUS PROYECTOS”

La arquitectura es un mundo extraordinario que permite explorar la belleza estética desde todos sus ángulos. El estudio Pacífica es un ejemplo de la fusión entre el arte y la arquitectura aplicada en proyectos de alta gama donde predomina una relación orgánica entre los espacios de la vivienda y la naturaleza.



El estudio Pacífica fue fundado en 2010 por los hermanos Ezequiel Gil (Arquitecto) y Felix Gil (Ingeniero) bajo la premisa de generar una usina creativa con el soporte y la disciplina de la ingeniería. El complemento entre los hermanos fue fundamental desde el inicio porque ambos coinciden en que una obra de arte tiene que ser llevada a cabo.

Los proyectos de Pacífica tienen presencia en múltiples países y se caracterizan por romper con los clásicos esquemas europeos, sin perder los principios estéticos y funcionales de la escuela del viejo continente. Sin embargo, el principal rasgo que lo diferencia es que su estilo cristaliza una parte del mundo que no estamos acostumbrados a observar.

ENTRE PLANOS Y OCÉANOS

Son muchas las razones que llevaron a Ezequiel Gil a dedicar su vida laboral a la arquitectura. Siempre se interesó por las cautivantes construcciones de las ciudades marítimas del océano Pacífico y la estética de lujo, un estilo que se aleja de la rama europea y que, combinado con su pasión por el buen vivir, le generan un sinfín de ideas y proyectos teñidos de originalidad con un encanto único. “Mi pasión por dibujar, por el mar y mi cercanía con el arte me llevaron a una búsqueda permanente por ofrecer y mostrar el buen gusto”, explica el arquitecto.

Dentro del mundo Pacífica existe un gran número de proyectos diferentes y estelares. En cada uno de ellos se refleja la pasión y creatividad de Ezequiel, que realiza un trabajo minucioso para crear residencias que se adecuen a los gustos, preferencias, necesidades y formas de vivir de cada cliente. Esto genera un valor agregado que culmina con la satisfacción de las personas tanto con el proceso como con el resultado.

En este sentido, Ezequiel explica: “En cada uno de mis dibujos, busco que el cliente se sienta de vacaciones en su propio hogar. Incorporo el diseño de interiores y detalles que hacen que una casa, finalizado el proyecto, se vea en paz, conviviendo con elementos orgánicos que complementen y potencien el producto terminado. Para mí, una casa ideal es la que le genera felicidad y satisfacción al cliente”.

La trayectoria de Pacífica Arquitectura incluye en su portfolio proyectos para celebrities, futbolistas, tenistas, actores y productores de cine. El sello que lleva cada uno de los emprendimientos es el fiel reflejo de la filosofía que los impulsa desde sus inicios: el amor por el arte, la belleza y el lifestyle. Todos ellos comparten como denominador común el foco en el buen vivir, el mar y la naturaleza.

PUERTAS ADENTRO

El equipo que le da vida a Pacífica está integrado por aproximadamente 45 personas, con un perfil diverso. Arquitectos, diseñadores de interiores e ingenieros que trabajan en conjunto para generar un portfolio de desarrollos icónicos con una escenografía de revista, que fusiona el arte y la arquitectura. Este diferencial los posiciona en el mercado como un estudio distinguido por la disciplina, la creatividad y la cercanía con el cliente. Además, hacen escuela de un estilo para los jóvenes profesionales que integran el estudio y que están dando sus primeros pasos dentro de la arquitectura.

La multidisciplinariedad es una de las características de esta empresa ubicada en San Isidro. En Argentina cuentan con tres áreas para el proyecto: arquitectura, interiorismo y construcción, y se le da la posibilidad al cliente de elegir un servicio integral o por área específica. En el exterior tienen presencia en España, Uruguay, Paraguay, Centroamérica y Estados Unidos.

El constante crecimiento del estudio es, sin dudas, el reflejo de una sinergia de talentos que arroja resultados de primera línea. La experiencia y profesionalismo de los cofundadores y su asociado, el arquitecto Alexis Plaghos, posicionó a Pacífica como un estudio de referencia en el mercado del lujo y el diseño de interiores de Argentina hacia el mundo. ♦









De Otro Tiempo®
deotro tiempo.com

BY ELINA COSTANTINI

LAS GARZAS MODA Y UN ATARDECER INOLVIDABLE

El primer evento en el que ELINA COSTANTINI ofició de directora, para aportar visibilidad y valor a la industria, junto a Eduardo Costantini, quien asumió el rol de anfitrión, en Las Garzas, proyecto inmobiliario que desarrolla Consultatio Real Estate en Rocha.

Elina de extensa trayectoria como modelo internacional, inauguró "Las Garzas Moda", con una brillante convocatoria a consagrados diseñadores argentinos y uruguayos, como Laurencio Adot, María Garof, Benito Fernández y Tavo García, quienes presentaron sus diseños de verano, en un imperdible desfile con vista al mar que contó con la presencia de destacadas personalidades de la moda y el espectáculo.

En este deslumbrante desfile, Elina Constantini, recibió a sus invitados con un vestido de color nude, un diseño con breteles finos, escote en V y falda semitransparente. Enfatizó la escala cromática con unos stiletos a juego y completó la apuesta con un peinado con raya al costado y maquillaje sutil al tono.

Entre los invitados, dijeron presente: Andrea Frigerio junto a su hija Fini Bocchino, recién llegada de París, Maru Botana, Agustina Casanova, y mucho más.



EDUARDO Y ELINA COSTANTINI



TAVO GARCÍA Y MODELOS



LAURENCIO ADOT, THIAGO PINHEIRO Y MODELOS



MATÍAS VIRDO HARO Y MODELOS (COLECCIÓN BENITO FERNANDEZ)



MODELOS DESFILANDO



LAURENCIO ADOT
Y AGUSTINA CASANOVA



FINÌ BOCCHINO
Y ANDREA FRIGERIO



EDUARDO COSTANTINI
Y WALLY DIAMANTE



MARÍA GOROF



LILY SCIORRA



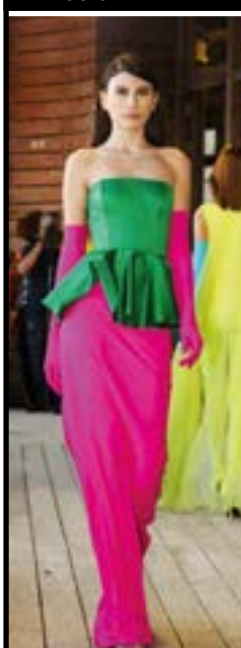
ELINA COSTANTINI Y FEDE SCHRAGER DJ



MARU BOTANA, LOLI OLIVERO



MODELO DESFILANDO



MODELO



MARÍA GOROF Y MODELOS



PAZ CORNÚ Y DIEGO ORDEN



Entrevista al
Director Comercial de Altius Group en Uruguay
Ingeniero Diego Chapuis

ALTIUS GROUP

Altius Group se ha posicionado, en los últimos años, como una de las empresas más importantes en el sector inmobiliario del Uruguay y la región. Con proyectos innovadores y de calidad, llegó a todos los segmentos de la población. La experiencia Altius va más allá de la compra de un inmueble, y el cliente la vive de forma especial desde el momento en que ingresa a sus showrooms. En diálogo con SK, nos cuenta sobre los principales proyectos de una marca que ha logrado imponerse como experiencias únicas inmobiliarias.

“Altius Group” comenzó sus operaciones en 2008 y después se fue expandiendo a otros países. Hoy no solo tiene presencia en Uruguay, también en Paraguay, México y Panamá. Básicamente las marcas más reconocidas, que tienen presencia incluso en otros países, son Bilú (nuestra marca high end), More y Nostrum, que conjuntamente con Altos del Libertador, un proyecto que está 100% vendido, pudimos llegar a todos los segmentos de la población.

Tenemos un amplio espectro, con proyectos en Montevideo, en Punta del Este, y en otros países. Se hizo una regionalización de las marcas, lo que para nosotros es una satisfacción porque pudimos exportar conceptos, ideas y marcas. Los equipos, regionalmente compartimos información entre nosotros sobre mejores prácticas, lo que hace que la empresa siga creciendo y retroalimentándose. Trabajamos básicamente en el rubro inmobiliario pero tenemos otras líneas de negocio, no solo los edificios, también consultorios médicos para alquilar, oficinas para alquilar, parques logísticos, parkings, etc.”

¿Cuáles son los aspectos que hicieron de Altius Group una marca reconocida por el público?

Es multicausal. Una de las causas más importantes es el equipo; somos un equipo súper profesional, con gente con mucha experiencia, que han recogido enseñanzas en empresas locales y multinacionales, pero además es un equipo

muy joven, con mucha energía; el factor humano es para nosotros extraordinariamente importante. En segundo lugar tenemos el respaldo de nuestro grupo inversor que es Península Investments Group, un fondo de inversión presente en nueve países con más de 4.5 Billones de dólares en activos bajo gestión, que nos da ese respaldo desde el inicio del proyecto. Hay mucha confianza en los equipos regionales y particularmente en Uruguay, los inversores han visto el retorno de sus aportes (hay doce proyectos terminados y más de mil quinientas unidades entregadas) por lo cual han seguido invirtiendo.

Actualmente tenemos trece proyectos a la venta que tienen detrás una historia exitosa para contar y que da tranquilidad al consumidor. Es el respaldo que el cliente precisa para saber que los proyectos se entregan a tiempo y en las condiciones prometidas. Es por ello que tenemos clientes satisfechos que recomiendan a otros acercarse a la empresa.

Tenemos además un gran profesionalismo en la construcción, nosotros trabajamos con los mejores estudios de arquitectura de Uruguay y con las constructoras más eficientes. También hay un equipo de control de arquitectura muy fuerte por parte de la empresa, que hace el seguimiento de las obras y controla la ejecución de las mismas y un equipo de post venta muy sólido que ante el más mínimo problema da una respuesta eficaz, lo que garantiza la satisfacción del cliente.

Son de destacar además nuestros showrooms de experiencia



de compra, ya que son espacios en los que los clientes no vienen simplemente a comprar apartamentos, sino que tienen la experiencia de ver un apartamento modelo, de ponerse un casco 3D y hacer un recorrido virtual por el apartamento que van a comprar, de ver modelos 3D en pantallas, ver terminaciones, vistas, etc. Es algo muy diferente a lo que uno está acostumbrado cuando llega a una oficina comercial y le muestran un plano, en nuestros siete showrooms los clientes viven realmente una experiencia de compra.

¿Cuáles son los principales proyectos que se están desarrollando actualmente?

Se puede destacar Atlántico, un mega proyecto en Punta del Este, que consta de un shopping y torres que se edifican sobre éste que sigue avanzando. Las obras han comenzado hace dos meses y ya hemos vendido el 50% de los apartamentos de la Torre More, mientras que se han cerrado acuerdos comerciales con marcas muy prestigiosas locales e internacionales para el

shopping. Es un mega proyecto ubicado en la Parada 22 de la Av. Roosevelt, frente al sanatorio Mautone y a la terminal de ómnibus de Maldonado. Realmente para Punta del Este va a ser espectacular, porque el balneario necesita un proyecto como este, ideal para vivir, invertir y disfrutar todo el año.

Otro caso es More Buceo, una torre de veintisiete pisos a pasos de la Rambla de Montevideo, que cuenta con un impresionante nivel de amenities y que es realmente único en el país.

Y finalmente la marca Bilú, que presenta proyectos espectaculares en Villa Biarritz y en la Rambla de Carrasco, que están siendo muy demandados por extranjeros por su exclusividad y comodidad.

Además de los trece proyectos que tenemos en venta de las marcas Bilú, More y Nostrum, hay lanzamientos previstos. Acabamos de lanzar un proyecto en la zona de Tres Cruces, que es una zona que nos han demandado mucho y es ideal



para vivir e invertir. Es el primer edificio 100% pensado para estudiantes, que los inversores van a poder alquilar rápidamente y obtener una renta elevada e inmediata. Adicionalmente, como toda la línea Nostrum, el proyecto posee los beneficios de la ley de vivienda promovida que permite exonerar diversos impuestos, lo cual aumenta considerablemente la renta.

Además de ser Gerente Comercial de Altius, sos músico, ¿cómo coexisten ambas facetas?

La música siempre coexistió con otras cosas, forma parte de mi vida; yo soy gerente comercial de Altius desde hace ocho años pero soy músico desde los siete años. Creo que el equilibrio entre la vida profesional y la personal es fundamental; en mi caso tengo otras pasiones además del trabajo, que también es una de ellas, y la música siempre ocupó ese lugar, entonces teniendo espacio para hacerlo trato de disfrutarlo. Me ha tocado la satisfacción de hacerlo con amigos

y después a nivel más profesional, logrando por ejemplo lanzar un disco solista instrumental, que es como un hijo mío de alguna manera.

¿Cuándo lanzaste tu disco instrumental?

Hace dos meses. Tuve la satisfacción de realizar todo el proceso, es decir componer, tocar todos los instrumentos, grabarlo, mezclarlo y masterizarlo. Fue un proceso de un año y medio, cansador pero gratificante.

¿Cómo se llama el disco y dónde se puede escuchar?

El disco se llama "Conexión" y está subido a todas las plataformas digitales (Spotify, YouTube, las plataformas de Apple, etc.).

Con este disco de música instrumental intento reflejar la conexión entre la naturaleza y la música. Yo no persigo ningún fin comercial, para mí es una pasión y me parece buenísimo que las personas se tomen el tiempo de escucharlo. ◆

BY ENJOY OVO BEACH

LANZAMIENTO DE TEMPORADA EN OVO BEACH

OVO BEACH lanzó la temporada de verano acompañado de personalidades, prensa y autoridades y directivos de este prestigioso hotel con un sunset impecable donde se pudo degustar las delicias de OSAKA SUSHI, riquísimo, y además se presentó la obra CABARET.

Lindísimo todo, como siempre lo hace el grupo de Enjoy.



COTY K, MILAGROS CASADO DE ACHÁVAL,
IGNACIO SANGRONIS, SK



ANA ROSENFELD



OVO BEACH



DIRECTORES JAVIER AZCURRA, DIEGO BERNAL, GERENTE
GENERAL DE ENJOY PUNTA DEL ESTE IGNACIO SARMIENTO,
DIRECTORES RODRIGO ECHETO E ISMAEL PIGNATTA



HERNÁN NUNZI



CHEF EJECUTIVO DE OSAKA LEANDRO BOUZADA
Y CHEF EJECUTIVA DE ENJOY PUNTA DEL ESTE
MAGALÍ O'NEILL



GUSTAVO YANKELEVICH
Y ROSSELLA DELLA GIOVAMPAOLA



GUSTAVO YANKELEVICH E IGNACIO
SARMIENTO, GERENTE GENERAL DE ENJOY
PUNTA DEL ESTE

MuseosRalli

Punta del Este

1988 | 2022

Arte contemporáneo latinoamericano y europeo



Enero y Febrero
Martes a domingos 17:00 a 21:00 hs.

Octubre y Noviembre Abril a Mayo
Sábados y domingos 14:00 a 18:00 hs

Diciembre, Marzo y Semana de Turismo
Martes a domingos 14:00 a 18:00 hs



ENTRADA LIBRE. Barrio Beverly Hills, Punta del Este, Uruguay | Tel.: +598 4 248 3476 | contacto@museoralli.com.uy | www.museoralli.com.uy

[@museorallipuntadeleste](https://www.facebook.com/museorallipuntadeleste) [@museoralli](https://www.instagram.com/museoralli)



María Shaw

NUEVA PRESIDENTA DEL CÍRCULO DE PERIODISTAS DE TURISMO DE URUGUAY

El pasado mes de Octubre, la destacada periodista María Shaw fue electa como Presidente del Círculo de Periodistas de Turismo (CIPETUR), de Uruguay, otro logro a su larga y destacada carrera.

SK Magazine tuvo la oportunidad de conversar con María, quien contó cómo vive este desafío y sus planes en su nuevo cargo.

¿Cómo fue el desarrollo de tu carrera tanto en el periodismo turístico como en relaciones públicas?

Desde muy joven me vinculé al turismo, donde desarrollé mi carrera, principalmente en hotelería, en el área del RRPP el viejo y querido Victoria Plaza, hoy Radisson Montevideo, así como en otros establecimientos en Punta del Este y en Arapey. Y casi sin darme cuenta comencé a escribir. Luego hice radio y televisión, pero solo me reconocí como periodista hace muy poco.

¿Qué significa para vos tu designación como Presidente de CIPETUR?

¡Es un gran honor y una gran felicidad! Mi vinculación con el CIPETUR fue a poco de su fundación, en los '90; luego de un tiempo, en 2009, formé parte de un equipo para reactivarlo. Desde esa fecha hasta 2016, ejercí la secretaría. Luego me mantuve como socia activa.

PERFIL

Turismo - Pasión

Periodismo - Curiosidad

Un sueño a cumplir - Secreto

Su mayor orgullo - Reconocimiento

CIPETUR - Dedicación

María Shaw - Guerrera

Ahora vienen nuevos tiempos y me tocó asumir el liderazgo de esta institución que nuclea a un grupo de colegas de varios departamentos, en una época de esperanza por la reactivación de este sector tan relevante para el desarrollo y para la economía de Uruguay.

¿Cuál es el plan de trabajo que tenés para CIPETUR?

Desde el CIPETUR seguiremos contribuyendo a la difusión de todo lo que atañe al sector turístico. Nuestra web cipetur.com es una fuente de información para el sector, así como por la agenda de eventos nacionales y de ferias internacionales. Hoy también es tiempo de redes sociales, a las que vamos a potenciar.

Uno de los postulados de esta comisión directiva es tener una gestión participativa; trabajar por y para los socios, promover la profesionalización del periodista de turismo, contribuir a la formación continua, potenciar su labor y brindar facilidades para la misma.

¿Cuál ha sido el mayor logro de tu carrera en hotelería, turismo, periodismo turístico?

Difícil evaluarlo... pero hoy puedo aceptar la palabra "referente", a la que me negué por tantos años.

¿Cuál consideras tu mayor logro en lo que respecta a la difusión y promoción del turismo en Uruguay?

Como periodista, el haber aportado mi profesionalismo, en analizar, comunicar y difundir todo lo que pude, tanto en medios nacionales como internacionales con los que colaboro como columnista.

¿Cómo va a ser tu actividad desde CIPETUR en la próxima temporada en Punta del Este?

Cumplir en lo posible con la cobertura de eventos relevantes para el turismo de Uruguay. Posiblemente hagamos un encuentro de periodistas de turismo, siempre y cuando no interfiera con nuestra labor profesional. ♦

BY PUNTA DEL ESTE

MIÉRCOLES MUSICALES EN MUSEO RALLI



SERRANA PRUNELL Y ROSARIO GORTARI



SERRANA PRUNELL



SUSANA CHARBONNIER



BY PUNTA DEL ESTE

EMIL MONTGOMERY,
CIUDADANO ILUSTRE

Javier Carballal, alcalde de la ciudad realizó un reconocimiento a EMIL MONTGOMERY, designándolo Ciudadano Ilustre, por haber colocado a PUNTA DEL ESTE fuera de fronteras.

Con la entrega de una plaqueta a este artista de talla internacional, realizado en plena playa, a la caída del sol, empezó la temporada, momento especial para el alcalde recordar la conexión existente entre Ibiza y Punta del Este, en tiempos en los que Emil Montgomery impactó con su música; al realizar el mayor concierto abierto registrado en la historia de Punta del Este con más de 100.000 asistentes, denominado, concierto por el nuevo mundo y auspiciado por UNESCO. Y además por la composición de "Space is a dream", "el hit más importante de la música electrónica uruguaya" que se volvió un himno de la desaparecida boîte Space, de Rincón del Indio. El artista se mostró feliz y honrado con tan significativo homenaje.



MARTÍN LAVENTURE, ANALÍA SUÁREZ, EMIL MONTGOMERY, CARLOS BAGLIVO, JAVIER CARBALLAL



EMIL MONTGOMERY Y JAVIER CARBALLAL



28 AÑOS JUNTO A LOS PACIENTES

El Cáncer se cura siempre.... siempre y cuando se lo pueda prevenir, se lo detecte en forma precoz y se lo trate adecuadamente. Y para ayudarte a detectarlo a tiempo y encontrar un tratamiento adecuado, estamos nosotros. **Somos IAF.** El único Instituto especializado y dedicado al tratamiento integral del paciente oncológico. **Somos IAF.** Un equipo de profesionales médicos que investiga, se desarrolla y capacita siendo el principal referente oncológico de la Argentina. **Somos IAF.** Y contamos con el equipamiento y tecnología de última generación al servicio de nuestros médicos y pacientes.

SOMOS IAF, Y SABEMOS CÓMO CUIDARTE



BY BENITO FERNÁNDEZ

UNA BODA RELIGIOSA MUY ESPERADA

Luego de dos años de haberse celebrado el casamiento por Civil de MARINA FERNÁNDEZ DURAND, HIJA DE BENITO FERNÁNDEZ con EL EMPRESARIO GONZALO ZIMMERMAN, concretaron la soñada ceremonia religiosa y una fiesta muy íntima.

Por las restricciones impuestas por la Pandemia en el 2020, la ceremonia religiosa había sido postergada. La misma tuvo lugar en La Quebrada Baradero, el sábado 6 de Noviembre del 2021 y bendecida por el Padre Fabricio Maranzana que lucio una casulla, diseñada por Benito Fernández..

El vestido de la Novia, diseñado por su padre, de tul de seda bordaron, en piedras color peltre y forrado en tul color caramelo, de Línea A y doble escote cuadrado; con un tocado Peineta Dior de los años '70 que perteneció a su abuela Marta Sosa. Los Zapatos regalo de Fabián Paz, accesorios de los Vados del ISEN, peinado de Diego Impagliazzo, maquillaje de Lucila de la Vega y las alianzas de Jean Pierre.

Benito expresó que fue "Un día de muchas emociones. Entrar a mi hija, hacerle el vestido de novia. Ver su cara de felicidad. Fue un día muy emocionante y muy movilizante." Benito realizó un video sorpresa para su hija y para Gonzalo de todo el plantel de primera división de Boca; y con un cierre con la mega estrella Leo Messi deseándole todo lo mejor para esta nueva etapa.

De famosos estuvieron Valeria Mazza y Alejandro Gravier, Analía Maiorana y Diego Santilli, Fabián Medina Flores, Fabián Paz, las modelos Soledad Solaro, Alexia Toumikian y Vicky Ramos, Ernestina País, Charly Ronco entre otros.



*Mionetto.
More than
just a
Prosecco.*



Since 1887, Mionetto has inspired Italians to truly taste the good life. With its light, crisp and refreshing flavors of golden apple, honey and white peach, Mionetto Prosecco will help you celebrate all of life's moments, whether big or small.


MIONETTO
FONDATA NEL 1887

RAÚL ALMANDOS

El luxury brand manager más destacado
en el Caribe mexicano es Uruguayo.



La creatividad en su máxima expresión.

Raúl Almandos lidera la creación estratégica de productos inmobiliarios y hoteleros enfocados tanto en el bienestar como en la sustentabilidad. Diseña proyectos y experiencias para poder vivir en medio de la naturaleza, disfrutar del mar Caribe, de las tranquilas aguas de los cenotes, en un escenario donde el concierto nocturno que brinda la vida en la selva, nos permite fundirnos con ella y descansar.

Durante varios años, ha realizado la producción de diversos eventos que fueron marcando tendencia en la ciudad de Punta del Este, Uruguay. En 2016 arribó al Caribe Mexicano en donde aún radica, siendo contratado por la empresa española TM Grupo Inmobiliario, en el que conceptualizó "The Fives Downtown Hotel & Residences, Curio Collection by Hilton". Un proyecto con el cual redefinió la concepción del lujo en Playa del Carmen.

Raúl comprende que esta idea acerca del lujo ha cambiado considerablemente, lo que triunfa hoy en día es aquello que mejor está realizado, lo orgánico y natural, el bienestar, la seguridad y el buen aprovechamiento del tiempo. La calidad de vida ocupa el podio de lo que hoy se considera preciado. La prioridad es vivir en tranquilidad, las experiencias puertas adentro, la privacidad, la salud, revalorizándose de este modo las relaciones personales, junto a la familia y la comunidad. Él utiliza el rol aspiracional como la más sólida herramienta de diseño, comunicación y venta de productos o servicios.

“Las aspiraciones son deseos, es decir las expectativas máximas que podemos sentir respecto al uso del servicio o el disfrute del producto. Creo que la nueva consciencia y percepción de la realidad así como la transformación digital, son las principales razones de los cambios en los hábitos de consumo.”

Asimismo, Raúl es experto en generar y gestionar la imagen de una marca, creando experiencias a través de la implementación de herramientas de marketing que permitan conectar de manera efectiva con el público. Con más 30 años de actividad, él es un profesional con gran visión estratégica y creativa.

Su participación como Brand Manager ha sido indispensable para el éxito de los proyectos que se llevaron a cabo en México.

Fue el responsable de crear la imagen de diferentes desarrollos inmobiliarios, hoteleros y eventos, realizando operaciones que permitieron consolidar la integridad de estas marcas en el mercado, imponiendo un sello de calidad y buen gusto.



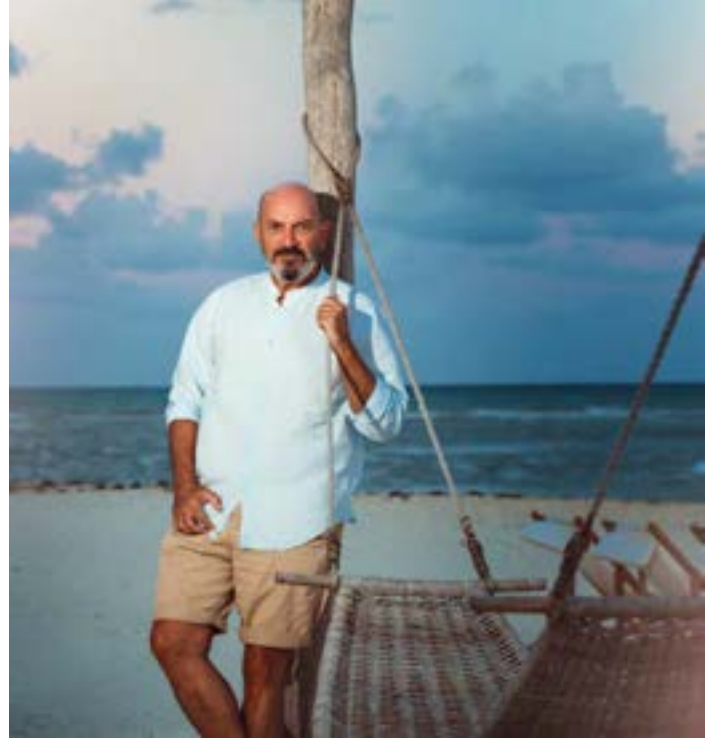
Es especialista en conceptualizar experiencias. Las define como una suma de todas las sensaciones, percepciones y emociones que un usuario tiene como resultado del contacto con la marca.

Así su trabajo define la personalidad e identidad de un producto o servicio determinando su comportamiento en el mercado. Diseña estrategias de comunicación, para crear un mercado meta con clientes leales.

De esta forma, logra una fusión exitosa con diferentes profesionales en la creación y comunicación de proyectos, logrando grandes resultados. Su objetivo es que la marca selle su impronta en la mente de las personas, generando una percepción positiva y efectiva, una conexión precisa y potenciando de este modo su elección.

La sabiduría e inteligencia emocional de Raúl le permiten ir acompañando los tiempos de constante transformación en el que vivimos, las oscilaciones del mercado y la nueva sensibilidad que está teniendo la humanidad.

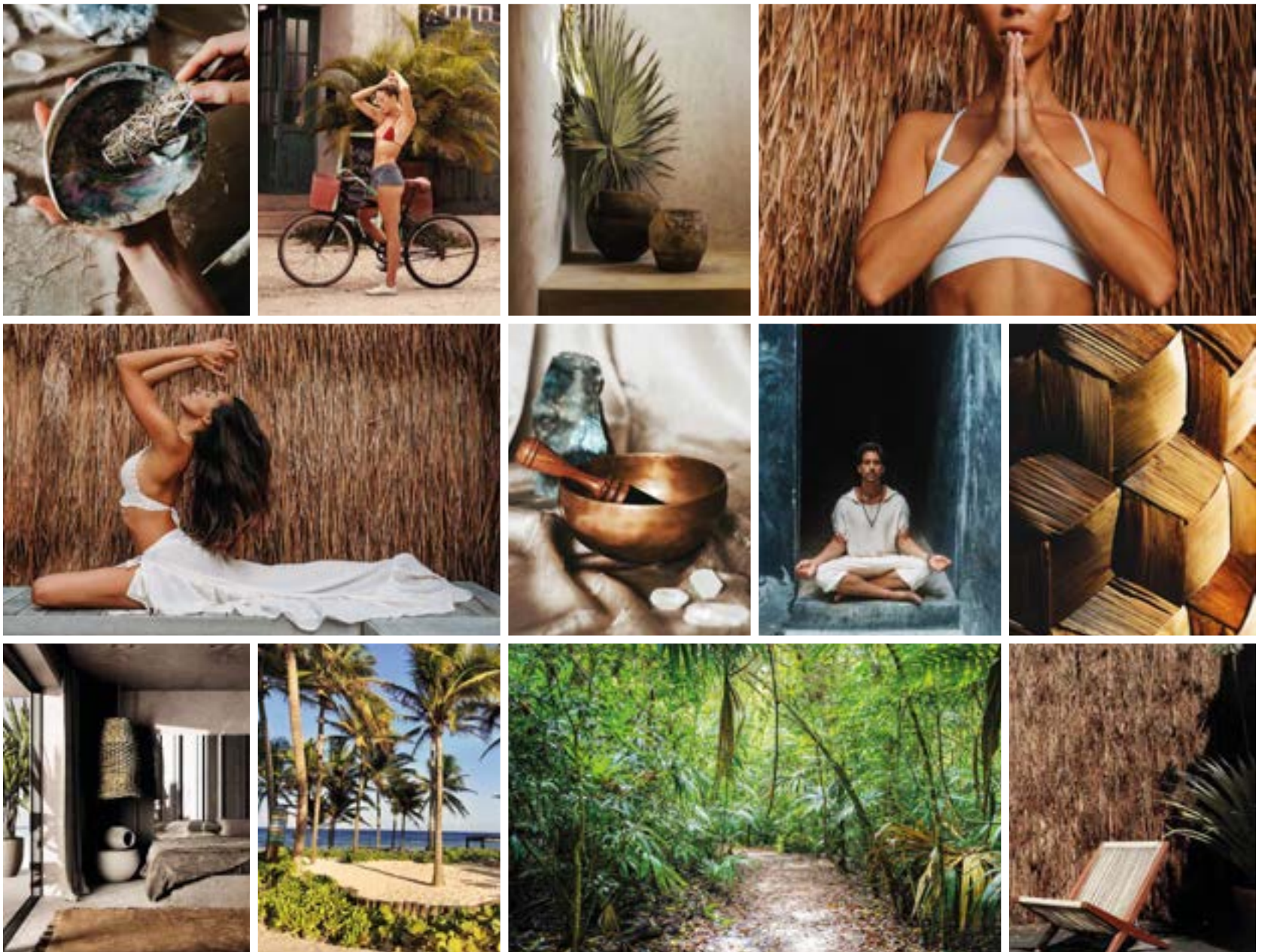
Recientemente conceptualizó Sadhu Tulum. Un proyecto inmobiliario que abarca ocho hectáreas en la selva y que ha



sido diseñado en base a las nuevas tendencias que determinan el futuro de los desarrollos sustentables, enfocados en la mejor calidad de vida.

En este espacio se encontrará el Centro de Yoga más importante del Caribe Mexicano, el cual respeta de modo congruente y armónico la vida en la naturaleza, permitiendo que se mantenga intacta en un 80%.

SADHU, TULUM





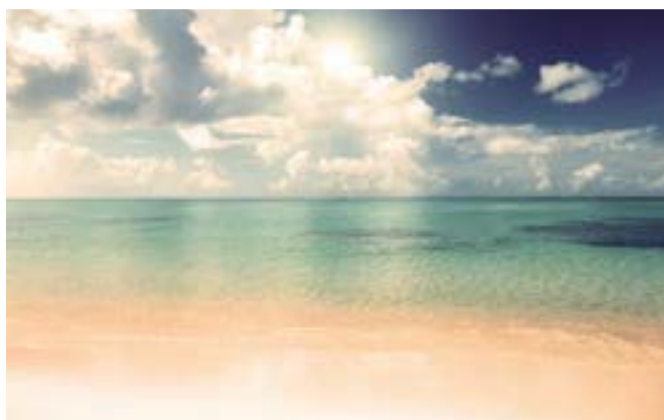
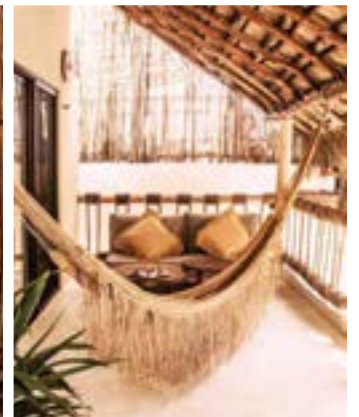
Hoy en día, Raúl se encuentra trabajando en el desarrollo de la marca Dune Escapism Retreat Tulum. Un hotel boutique frente al mar, cuyo objetivo es desarrollar experiencias de bienestar inolvidables, para poder reconectar con nuestra esencia y hacernos uno con la naturaleza. Su propósito es ofrecer hospitalidad y calidez en el destino mágico de Tulum.

Asimismo, poder lograr una experiencia trascendental, acoplada a las raíces ancestrales del lugar, proporcionando un retiro único, a través de la poderosa magia que caracteriza a la región maya.

“Hoy por hoy los clientes son más exigentes, ya que la imagen e identidad de una marca deben tener bases muy sólidas y creíbles para poder llegar emocionalmente al público, conectar con él y mantener la fidelidad del consumidor.”

Raúl nos vislumbra con nuevas perspectivas creativas en el marketing y en la vida. Esto nos impulsa a seguir manifestando sueños. ◆

DUNE, TULUM



MANGA ROSADA

Este año plasmamos la Colección Sunshine, mucho bordado, mostacillas, canutillos, lentejuelas, lurex y transparecias.

Aqui las esperamos.

@mangarosada.uy
tel: 00598 94 432348
00598 4277 5389
Ruta 10, km 164
Manantiales, Maldonado Uruguay



BEACH **ZAFF** CLUB

OPEN 13:00 - 20:00

La mejor barra y sabores únicos en el lugar ideal para disfrutar a pleno del "dolce Farniente".

Beach café | Servicios de playa y piscina | Tragos | Aperitivos | Música | Pizza de horno italiano
Ensaladas y sabores naturales | Productos gourmet | Picadas artesanales y muy buena onda...



RESERVAS +598 92 206 141
zaffbeachclub@gmail.com

RUTA 10 • PARADA 48,2 • LA BARRA, PUNTA DEL ESTE

Instagram and Facebook icons followed by ZAFF BEACH CLUB



Hay un lugar que tiene *todo*.

**CUANDO SE TRATA DE INVERTIR
EN CALIDAD DE VIDA, PIENSA
EN PLAYA DEL CARMEN, EN EL
CARIBE MEXICANO.**

Varias décadas de grandes inversiones, nacionales y extranjeras, han convertido a la Riviera Maya en una de las zonas de mejor infraestructura turística de Latinoamérica. Conectado a todo el mundo a través del aeropuerto de Cancún, millones de personas llegan cada año para disfrutar de la belleza natural de sus playas y arrecifes, sus sitios arqueológicos, sus campos de golf de talla mundial y su estelar gastronomía. Ya sea en plan de pareja, de amigos o de familia, Naomi es tu base para un nuevo nivel de vida.



NAOMI®

RIVIERA MAYA

Llama al +52 (984) 879-4991
o visita www.naomiriviera.com

Un proyecto de  INVERSIONES CAPITAL



JHSF INTERNATIONAL ABRE AEROPUERTO EN FASANO LAS PIEDRAS EN PUNTA DEL ESTE

La inauguración representa
la nueva fase de expansión de Fasano Las Piedras



JHSF International, empresa líder en el mercado de inversiones de altos ingresos, anuncia la apertura del Aeropuerto Privado Las Piedras en el desarrollo Fasano Las Piedras, en Punta Del este, Uruguay. Este es un aeropuerto privado en la propiedad con una pista de 1260 que será operado y administrado por Corporación América Aeropuertos (CAAP), considerado el mayor operador de concesiones aeroportuarias del sector privado en el mundo y el décimo mayor operador aeroportuario del sector privado. El aeropuerto será de uso exclusivo de los propietarios e invitados de Fasano Las Piedras y tiene como objetivo brindar comodidad, confort, seguridad y excelencia en el servicio, generando una mejor conexión con los destinos regionales e internacionales.

“Fasano Las Piedras es un desarrollo completo que brinda un estilo de vida global y dinámico para que nuestros propietarios se refugien, pero con toda la infraestructura y servicios necesarios para disfrutar en familia. Somos conscientes de la necesidad de nuestros propietarios de tener una conexión rápida a diferentes destinos debido a sus negocios y brindar esta comodidad exclusiva nos llena de orgullo y satisfacción” dice el Director Gerente de JHSF International, Danilo Magrini, quien afirma la inversión de más de 100 millones de dólares para la nueva fase de expansión que también incluye la construcción de este exclusivo aeropuerto.

La inauguración del aeropuerto, que tuvo lugar en Nochebuena, el 24/12/2021, marca la nueva fase de expansión de Fasano Las Piedras, donde JHSF INTERNATIONAL también presenta nuevos lotes, residencias, villas y resorts, brindando la oportunidad de invertir en un solo espacio, distribuido en 480 hectáreas. Además del aeropuerto privado en la propiedad, el desarrollo reúne un Campo de Golf de Campeonato de 18 hoyos de Arnold Palmer, Campo de Polo de Nacho Figueras, el Centro Ecuestre más completo de Uruguay y el único en el país con un picadero completo. Un River Club y Boat House que los conecta con el Beach Club en La Barra navegando en un encantador bote eléctrico, Country Club con canchas de tenis, huerto orgánico, Kids Club, Finca Las Piedras e incluso el Hotel Fasano Punta del Este con toda su estructura de servicios y amenidades reconocidos internacionalmente.



Acerca de las comodidades

Fasano Las Piedras trae una estructura completa para los amantes del golf, combinando diseño y naturaleza, en un diálogo constante con el paisaje. Cuenta con el único Campo de Golf de Campeonato de 18 hoyos en Uruguay, firmado por Arnold Palmer, uno de los jugadores más importantes en la historia del golf profesional, así como un Driving Range para el perfeccionamiento técnico de los golfistas. La estructura también cuenta con una Casa Club de Golf con salón y bar, firmada por la arquitecta Carolina Proto de Estúdio Obra Prima, un estudio de arquitectura con sede en Uruguay.

A orillas del río Maldonado, surgen las elegantes cabañas del River Club, las cuales cuentan con todas las estructuras ideales para actividades acuáticas como: hobbicat, windsurf, canotaje y paddle board. Además, un Boat House con completa infraestructura para atender a los propietarios de embarcaciones y veleros. Para los que prefieren el mar, en la playa de La Barra, el Beach Club ofrece cabañas, lounge y servicio Fasano. El transporte allí, con salida desde el Boat House, se realiza en la nueva embarcación 100% eléctrica de Fasano Las Piedras, la primera en Uruguay y perfectamente integrada con los nuevos conceptos de movilidad, sustentabilidad y energías limpias que la empresa está implementando en sus procesos.

Aun pensando en los amantes del deporte, Fasano Las Piedras invitó al argentino Nacho Figueras, clasificado como uno de los 100 mejores jugadores de polo del mundo, a participar en la creación de un campo de polo que llevará su firma. Un proyecto especialmente diseñado para el desarrollo, cumpliendo con las dimensiones oficiales de los estándares internacionales del polo. Además, el área incluye el Centro Ecuestre que es el más completo de Uruguay, con un nivel internacional. El único en Uruguay con arena techada, también cuenta con pista de arena y equipo de entrenamiento especializado.



Fasano de Las Piedras

Cno. Cerro Egusquiza Y Paso Del Barranco, S/N
Punta del Este, Maldonado

Real Estate

+55 11 96713 8130 | +598 9263 1855

Hotel Fasano Punta del Este:

+598 4267 0000

E: puntadeleste@fasano.com.br

Acerca de los nuevos productos

La nueva fase de la promoción cuenta con nuevas parcelas a partir de 2000m² frente al campo de golf de 18 hoyos de Arnold Palmer y al de Polo de Nacho Figueras.

También se ofrecen las Country Residencies by Carolina Proto de Estudio Obra Prima de 400 m² y 5 suites.

Nacho Figueras también firma, en sociedad con Carolina Proto del Estudio Obra Prima, la Casa Polo de Nacho Figueras, una residencia de 600 m² con 5 suites.

El proyecto también ofrece estancias y haciendas privadas que son estancias desde 12.000 m² hasta 54.000 m² que ofrecen la posibilidad de producción privada de productos orgánicos, con toda la infraestructura de equipamiento técnico, conservación y producción para cultivo colectivo.

Los Farm House Estates desarrollados por Estudio Obra Prima de Carolina Proto, son una opción de residencia exclusiva con 900 m² y 7 suites para Fincas Agrícolas Privadas desde 12,000 m² hasta 54,000 m².

Villas Las Piedras también son una opción en la nueva fase, con Villas de 120 a 417m² de Carolina Proto de Estudio Obra Prima. ♦

BY FUNDACIÓN
PABLO ATCHUGARRY

GRAN APERTURA DE TEMPORADA 2022

La Fundación, en su objetivo principal de promover las artes visuales, literatura, música, danza y otras formas de arte, dio comienzo a su temporada 2022.

Esta apertura tuvo lugar el 3 de enero, a las 19 hs en el Museo de PABLO ATCHUGARRY donde se descubrió una placa de reinauguración del anfiteatro al aire libre con el nombre de HORACIO VILARÓ, quien fuera gerente general del Banco Itaú durante 25 años y presidente de la Fundación Itaú, que apoyaron sostenidamente la cultura nacional. LAURA CANOURA, acompañada por Matías Romero y Leonel Gasso, brindaron un recital. Al final, se proyectó a manera de anticipo del Festival de Cine ARCA IFF, la película "Walking on Water" dirigida por Andrew Paounov.



PABLO ATCHUGARRY



SILVANA NEMA, PABLO ATCHUGARRY,
CARILINA VERA Y LUCÍA CABANAS



SHOW DE LAURA CANOURA



EMILIANO COTELO,
ALEXANDRA MORGAN,
PANCHO BUSTILLO
Y PUCHI BAUER



FAMILIA VILARÓ, SILVANA NEMA, PABLO
ATCHUGARRY, IGNACIO ARECHAVELETA



ENRIQUE VITACCA Y SRA.



ENRIQUE VOULMINOT
Y CAROLE SONTAG



MERCEDES SADER
Y SEBASTIÁN BEDNARIK



CAROLINA VILARÓ
Y CAROLINA VERA



OMAR REY
Y CARINA MAYER



EDUARDO PAYOVICH
Y HELENA COSTA



ANDREA CASTIGLIONI
Y JUAN PEDRO DAMIANI



ALEJANDRO RAINERI



BEATRIZ ARGIMÓN
Y JORGE FERNÁNDEZ REYES



FAMILIA
DEICAS
URUGUAY

GASTRONOMÍA Y VINO
fusionados de forma perfecta

OVO
BEACH
PUNTA DEL ESTE

OVO BEACH BY OSAKA SE UNE A
BODEGA FAMILIA DEICAS PARA BRINDAR
UNA EXPERIENCIA EXCEPCIONAL ENFOCADA
EN EL DISFRUTE DE TODOS LOS SENTIDOS.



Gustavo Descalzi

CORRESPONSAL Y PRODUCTOR TODO TERRENO

Un periodista que, gracias a su extensa cultura e inteligencia, logró convertirse en el corresponsal, más escuchado y visto de América TV y A24 en Uruguay, con un estilo propio, natural, espontáneo, sincero, y lo sorprendente de su labor, que trae a la pantalla una constante actualización de noticias, que siempre están en el top de “Primicias”. Sobre esto dialogó con SK Magazine.

¿Como productor Internacional, qué te permite la TV de hoy?

Uno aprende todos los días y este arte, como llamaba Alejandro Romay a la televisión, es de constante cambio y evolución. Y en esa construcción la TV va caminando e intentando seguir entreteniéndolo, que en definitiva es lo que hacemos, entretenemos.

¿Qué le falta a la televisión uruguaya y argentina con respecto a contenidos?

En Uruguay, dinámica en vivo, asumir más riesgo, salir al mundo, atreverse. Los canales privados deben proponerse construir contenidos que puedan salir al mundo. En el caso de la Argentina, es mucho más compleja, los canales 24 hs de noticias, tienen una dura batalla por el rating y por la visión política, y muchas veces son prisioneros de esta búsqueda por un décimo de rating. En Argentina veo mucho productor de tv abierta, que hace

15 o 20 años no toma un tren, un subte, un micro, y por estar pendiente de los caprichos de alguna figura mediática, pierde ese contacto con la gente. Quizás sea un tiempo de menos auto con vidrios polarizado y más tarjeta SUBE.

¿En qué se diferencia el periodismo uruguayo del argentino?

Es una comparación que no puede realizarse, porque en argentina conviven muchas culturas y cada región ha desarrollado una forma periodística propia. Diferencias formativas en los periodistas, capaz que no hay muchas. Argentina tiene 8 canales cable de 24 horas de noticias. En Uruguay no se generó esa necesidad. Argentina es un lugar en el mundo donde siempre pasan cosas insólitas, y donde una noticia explota y a los 5 minutos viene otra, y otra. No deja de sorprender. Es un fenómeno que no ocurre en otra parte del mundo.

¿Cuánta presión se ejerce sobre el tema vacunados y no vacunados a la hora de exponer el tema COVID-19 por parte de la prensa, y en los programas de TV?

La tv es la gran formadora de opinión. En mi caso jamás he recibido ninguna presión por parte de ningún gobierno. Los hechos no solo son como se presentan, sino como cada uno los ha vivido, y ahí radica parte del secreto del éxito, para ser creíble. Por poner un caso cuando estuvo internada Susana Giménez con covid en el sanatorio Cantegril, desde la oficina de la diva se nos intentó ordenar con mentiras y falsas informaciones. Realizamos nuestra investigación y nos enfrentamos a la poderosa maquinaria montada desde la oficina de Susana que nos dijeron la verdad de los hechos.

¿Cómo haces para tener al instante las primicias o “secretos” de famosos?

Surgen de los lugares más impensados, un ticket, la versión de un mozo de bar, alguien que se cruzó con alguien, el comen-





tario de algún vecino, y ahí comenzamos a construir la red o la araña, relacionando datos, en línea de tiempo para luego ir sobre las verificaciones. Siempre desde afuera hacia adentro.

¿Qué es lo que más le gusta de su profesión? ¿Y lo que más le disgusta?

La producción. Me gusta producir interpretando lo que la gente está queriendo saber. Me gusta imaginar mientras estoy haciendo una pregunta, si en la casa se están haciendo esa misma pregunta. Me gusta sorprender, y manejar los ritmos, me encanta desarrollar el contenido. Tener una primicia no es tan importante para mí, sino desarrollarla. ¿Qué me disgusta?, la improvisación sin medir consecuencias, cuando se avanza sin el debido trabajo de investigación y sin corroborar las fuentes. Uruguay tiene un caso testigo que se llama Carmela. Que pone en la superficie el comportamiento equivocado de una sociedad frente a un ciudadano

¿A quién o quiénes te gusta entrevistar? ¿Cuáles son los temas que más te gusta abordar?

No tengo preferencia por ninguna persona en particular. Prefiero las historias pequeñas, que tengan un lindo mensaje, y que sean constructivas. Me gusta mucho el corazón del emprendedor, que determina su visión y que seguramente se convierta en un fenómeno mundial. En argentina un soñador húngaro encontró una necesidad, y comenzó a trabajar en



un nuevo producto económico y que nos permitiera escribir con tinta: inventó el bolígrafo, me gusta llamarla birome, en honor a Ladislao Biro. A cada país que viajo y veo una birome, me pregunto cómo alguien puede interpretar el mundo y ayudar a convertirlo en un mejor lugar para vivir.

Vuestro mensaje para el 2022

El año de encuentro, es un momento que debemos atesorar cada instante de encuentro familiar y afectivo. Que este 2022, sea como una nueva mañana llena de ilusiones y nuevos desafíos. ♦



Bodegas Viñas en Flor

AMISTAD, TRABAJO Y TRASCENDENCIA

En un suelo arenoso enmarcado por cerros colorados, dos matrimonios amigos encontraron el lugar para comenzar un nuevo proyecto: Bodegas Viñas en Flor.



Ese lugar es Cafayate, provincia de Salta, en el corazón de los Valles Calchaquíes donde los cielos son más azules y las estrellas tienen más brillo. Sus dueños, en un cálido diálogo con SK Magazine, nos cuentan sobre este proyecto.

¿Cómo se originó vuestra Bodega?

Dedicados a actividades muy distintas, nosotros como amigos, apostamos a la industria vitivinícola con la intención de dejarle algo a Salta que nos trascienda y, sobre todo, disfrutar este proceso, que hasta el momento lleva más de quince años. Somos Carlos Nallim, Facundo Urtubey, María Quinteros y Luisa "Pimpi" Ruiz Moreno. Todos salteños, que nos conocemos desde adolescentes. Cada uno aportó al proyecto desde su talento, interés y experiencia.

¿Cómo nació vuestro vínculo con el vino?

Desde un primer momento Carlos y Facundo tuvieron clara la importancia de armar un equipo comprometido, es así que

convocan a José Luis Mounier que hasta el día de hoy es enólogo y el líder de un grupo de personas que respeta cada una de las etapas que requiere la producción del vino. Todos los que trabajan en la bodega cuidan el mosto que después fermenta como una verdadera sustancia viva, pero es José Luis el gran artista cuyas pinceladas se pueden ver en cada copa.

¿Cuáles son las características de las diferentes líneas de vinos de Bodega Viñas en Flor?

Actualmente Viñas en Flor tiene tres líneas: 1700 Reserva, 1700 y RN 40. Los nombres tienen que ver con las latitudes de la bodega, ya que se encuentra a la vera de la Ruta Nacional 40 y a 1700 metros sobre el nivel del mar.

El objetivo fue siempre conseguir un vino de gran calidad, y es así que la bodega fue equipada con la mejor tecnología para cada rubro, desde los tanques hasta la embotelladora. Sin embargo, las máquinas de alta gama no son suficientes y es fundamental un campo con vides cuidadas.

¿Cómo vivieron y viven cada cosecha? Fiestas, rituales, cábalas.

Precisamente, en Viñas en Flor, la vendimia se vive con mucha alegría, aunque también hay nervios para que no se pase la uva. Se trata de una lindísima recompensa por todo el trabajo del año y a su vez, marca el comienzo de un nuevo esfuerzo compartido para lograr buenos vinos con todos esos racimos. El momento de cosecha significa haber superado distintos obstáculos como el granizo, los loros que se comen la fruta, los zorros que muerden las mangueras, las lluvias a destiempo y hasta los ocultos, que son una especie de roedor que come las raíces de la vid. Esta fiesta se festeja con empanadas salteñas al horno de barro y vino.

¿Cómo es el proceso de elaboración de un vino de Viñas en Flor, y cómo se distribuyen las tareas y funciones?

La arquitectura fue un trabajo en conjunto entre Facundo, que es ingeniero y quien aportó la idea principal de inspiración francesa, María, su mujer, que es decoradora y paisajista, estuvo en todos los detalles finales con su exquisito gusto y Carlos, fanático de la tecnología, llevó el control semanal de los avances de la obra, logrando así, una industria muy a la vanguardia, con máquinas de última generación, ya que la bodega está preparada para producir un millón seiscientos mil litros.

Como amigos de toda la vida vimos potencial desde el principio en aquellas tierras atravesadas por el río Yacochuya que muchos solo las veían como dunas. Esa confianza hizo que a pesar de los momentos de cornisa en este camino, sigamos adelante convencidos de que tanto trabajo traería grandes satisfacciones.

¿Cuáles son vuestras expectativas en el futuro a nivel nacional e internacional, o sea vuestros sueños por alcanzar dentro de lo vitivinícola?

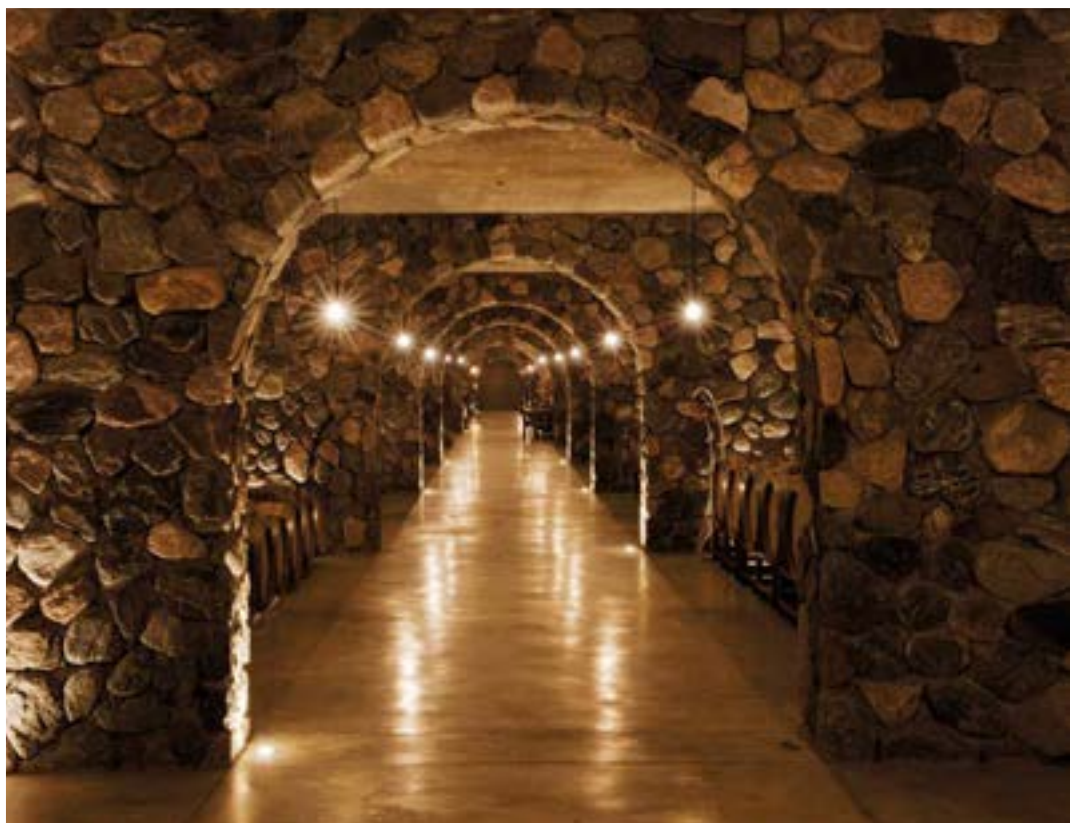
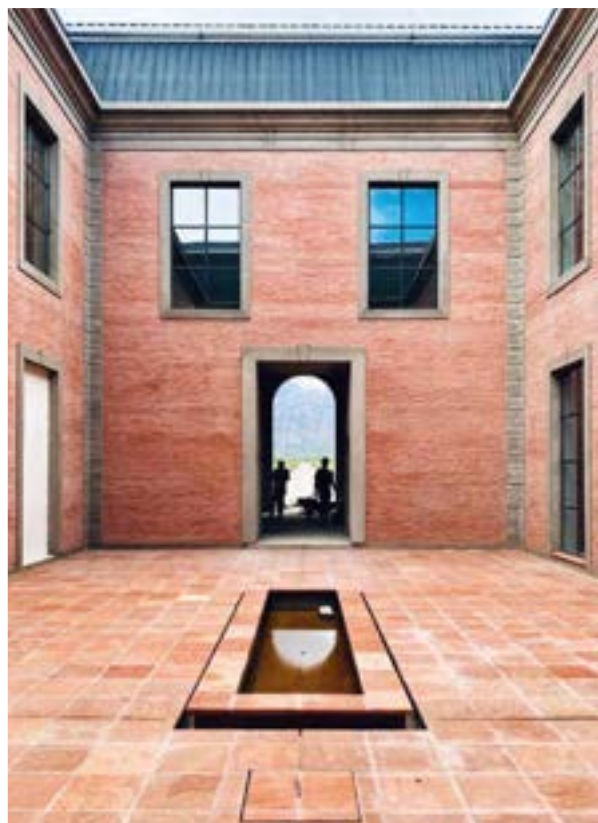
Bueno, hoy empezamos a cosechar un poco de todo lo sembrado en tantos años con la apertura de la bodega al turismo nacional e internacional, nuestra fortaleza, a través de visitas guiadas con degustación. También logramos incorporar un restaurante manejado personalmente como dueños: Pimpi y María, por ejemplo,

buscamos crear una experiencia de disfrute para todo aquel que elige visitar este proyecto, por eso somos muy meticulosas con la carta, los centros de mesas y la atención al público.

¿Qué dio origen al nombre de la Bodega?

Los mil doscientos rosales plantados en el final de cada espaldero dan lugar al nombre “Viñas en Flor”. Las rosas ayudan a detectar antes las plagas, perfuman las viñas, decoran las mesas y hacen todo más lindo. Viñas en Flor es una bella y gran historia de amistad. Soñada y hecha realidad por amigos. Hoy recibimos amigos de todos lados que vienen a brindar por momentos felices como cumpleaños, despedidas de solteros, casamientos... o simplemente a agradecer por el misterio de la amistad. ◆





BY CAR ONE

INAUGURACIÓN DE DECATHLON

La tienda más grande del mundo llegó a Uruguay y estará en CAR ONE. Una inversión del empresario argentino Manuel Antelo desembarcó en Uruguay y se ofreció un cocktail a personalidades, autoridades, clientes y directivos de la empresa.

Un megaproyecto con el fin de democratizar el deporte.



MANUEL ANTELO



EMBAJADOR DE FRANCIA EN URUGUAY
JEAN-PAUL SEYTRE



PEDRO AGUIRRE SARAVIA, SEBASTIÁN BAUZÁ,
YAMANDÚ ORSI, SABINE MULLIEZ, ÁLVARO
DELGADO, JEAN-PAUL SEYTRE, MANUEL ANTELO



PEDRO AGUIRRE SARAVIA Y MANUEL ANTELO
INAUGURANDO LA TIENDA



PEDRO AGUIRRE SARAVIA, SEBASTIÁN BAUZÁ,
YAMANDÚ ORSI, SABINE MULLIEZ, ÁLVARO DELGADO,
JEAN-PAUL SEYTRE, MANUEL ANTELO



OMAR DANERI,
ALEXIS GUYNOT DE BOISMENU



SABINE MULLIEZ,
PEDRO AGUIRRE SARAVIA



YAMANDÚ ORSI, ÁLVARO DELGADO,
MARTÍN GÓMEZ PLATERO



YAMANDÚ ORSI, MANUEL ANTELO,
PEDRO AGUIRRE SARAVIA, JEAN-PAUL SEYTRE



INÉS PERALTA RAMOS, SABINE MULLIEZ,
PATRICIA TORRES, PEDRO AGUIRRE SARAVIA

BIENVENIDOS

Qué bueno volver a vernos!!!

Nos
SEGUIMOS
CUIDANDO



Intendencia
de Maldonado
CONSTRUYENDO FUTURO



BY PUNTA DEL ESTE

INAUGURACIÓN DEL SOLANAS CRYSTAL VIEW, EMPRENDIMIENTO INMOBILIARIO

Este proyecto de primer nivel convocó a personalidades de la política, grandes empresarios y el tout de Punta del Este.

El resort SOLANAS inauguró el primero de los 6 edificios de lujo que componen SOLANAS CRYSTAL VIEW.

Contó con la presencia del presidente de la república, LUIS LACALLE POU,

el canciller FRANCISCO BUSTILLO, el subministro de turismo REMO MONZEGLIO, ALEJANDRO D'ELIA como así también con GABRIEL HOOHBAUN, accionista del grupo AMÉRICA.

Todos acompañaron a RAÚL MOCHÓN y su distinguida familia.



EL PRESIDENTE LUIS LACALLE POU EN EL CORTE DE CINTA DEL NUEVO EDIFICIO DE LA FAMILIA MOCHÓN



AUTORIDADES EN LA INAGURACIÓN DEL EMPRENDIMIENTO



GUSTAVO, DANIEL Y RAÚL MOCHÓN



PRESIDENTE LUIS LACALLE POU Y DANIEL MOCHÓN



ELISA SQUITIN, CLAUDIO PERALTA, FACUNDO LITMAN Y MARIANA LITMAN



CARILINA QUINTEIRO Y REMO MONZEGLIO



RAÚL MOCHÓN Y EL PRESIDENTE LUIS LACALLE POU



Junta Departamental de Maldonado



ESTE VERANO NOS HICISTE FALTA...
ESTA TEMPORADA NO FUE LO MISMO SIN VOS.
PERO SABEMOS QUE CUANDO TODO ESTO PASE,
TE VAMOS A ESPERAR COMO SIEMPRE.

**NO TE OLVIDAMOS, NO NOS OLVIDES.
PUNTA DEL ESTE TE ESPERA.**

SOS IMPORTANTE PARA NOSOTROS
Y PARA EL TRABAJO DE NUESTRA GENTE.



ENJOY PUNTA DEL ESTE

UNA MUY INTERESANTE PROPUESTA PARA LA NUEVA TEMPORADA NO SOLO EN ENTRENAMIENTO SINO EN GASTRONOMIA

El impactante musical “Cabaret Concert”, la obra “El Método Moldavsky”, los ciclos de espectáculos musicales y fiestas ENJOY LIVE y OVO Summer, además del prestigioso restaurante Osaka en OVO Beach y el clásico Salón del Vino, en Casino & Resort.



Enjoy Punta del Este presentó una amplia cartelera de shows además de importantes torneos en el casino y shows en vivo semanales en Blend Bar.

El productor Gustavo Yankelevich, a partir del 23 de diciembre se instaló "Cabaret Concert", una obra con un gran despliegue escénico de cantantes, músicos y bailarines. Sumado a este show, presentó el sábado 25 de diciembre al humorista argentino Roberto Moldavsky con su show unipersonal "El Método Moldavsky".

El ciclo ENJOY LIVE se extiende durante todo el verano con la presencia de destacados artistas nacionales e internacionales. Entre los principales se destacan:

Bajofondo (11 de diciembre), Cuarteto de Nos (18 de diciembre), Soledad (4 de enero), Marama (6 de enero), Luciano Pereira (7 y 8 de enero), Valeria Lynch junto a Mariano Martínez (10 de enero), entre otros.

Bajofondo, inauguró este ciclo (Diciembre-Enero), banda conformada por Gustavo Santa Olalla, Juan Campodónico, Luciano Supervielle, Javier Casalla, Martín Ferrés, Gabriel Casacuberta y la VJ Verónica Loza, con su estilo único, que combina tango, candombe, murga y milonga con rock, electrónica, hip hop y jazz.

El Cuarteto de Nos no podía estar ausente con un repaso por sus canciones más emblemáticas, que lo llevaron a ser uno de los grupos de referencia del rock regional, además de estar nominado a los premios Grammy.

El 22 de enero, se presentará el psicodramaturgo, terapeuta y escritor argentino Jorge Bucay.

Por otro lado, OVO Summer 2022 será un ciclo de fiestas itinerantes inspirado en la marca de entretenimiento nocturna más prestigiosa de Sudamérica, OVO Nightclub. Este verano diferentes locaciones del resort son escenario de las mejores fiestas de Punta del Este: OVO Garden, un amplio y exclusivo espacio al aire libre en los jardines; OVO XL, una propuesta por la cual el salón Punta del Este se convertirá en una amplia discoteca para bailar toda la noche; y OVO Open Air; que ofrecerá un espacio abierto con DJs, festivales e importantes bandas en vivo.

En cuanto a la gastronomía, además de la amplia propuesta en sus siete restaurantes, Enjoy Punta del Este recibió al reconocido restaurante Osaka en OVO Beach a partir del 25 de diciembre, que ofrecerá los mejores sabores que combinan la comida y técnica japonesas con la explosiva y siempre creativa cocina peruana. Además, se podrá disfrutar de la amplia propuesta de vinos de bodega Familia Deicas entre otras.

El clásico de verano, 28 y 29 de enero con la extraordinaria, XIX edición del Salón del Vino, un evento exclusivo en el que participarán 140 bodegas con prestigiosas etiquetas. Las entradas estarán próximamente a la venta en Red Tickets. Con estas y otras propuestas, Enjoy Punta del Este recibe al verano entre espectáculos, gastronomía y toda la diversión. ♦

BY JUANA VIALE

Encuentro de prensa con motivo del lanzamiento de la obra “El Ardor” encabezada por Juana Viale, Juan Gil Navarro y un destacado elenco.



SANTIAGO MAGARIÑO, JUAN GIL NAVARRO, JUANA VIALE, JOAQUÍN BERTHOLD



JUANA VIALE



JUAN GIL NAVARRO, JOAQUÍN BERTHOLD, JORGE CÉSPEDES, MARÍA JOSÉ MAFÍO, JUANA VIALE, SANTIAGO MAGARIÑO, MARTÍN HUALDE

BY GALERÍA DEL PASEO

Muestras “Conjeturas” de Liliana Porter y Ana Tiscornia, “Paisaje de un desvío” de Azul Caverna y “Goteo de Felicidad” de José Luis Anzizar.



LILIANA PORTER, ANA TISCORNIA



FERNANDO ENTÍN, JOSÉ LUIS ANZIZAR



SILVIA ARROZÉS, AZUL CAVERNA



MARÍA ELENA QUIMPER, SILVIA ARROZÉS, MARÍA NELLY NEUMAN, CLAUDIA PARDO, SYLVIA FERNÁNDEZ

BY RESTAURANT LA HUELLA





80 ANIVERSARIO
Cabrales®

DESPERTANDO
tus sentidos

f cafe.cabrales
arribacabrales
@ cafe.cabrales

www.tienda.cabrales.com
www.cabrales.com

José “Pepe” Pereyra

UNA HONORABLE REPRESENTACIÓN DEL QUE PRODUCE

Tres veces presidente de la Cámara Empresarial de Maldonado-Uruguay, será quien va a representar a todos los empresarios uruguayos para “marcar una transformación que se torna tan necesaria como postergada”.

SK Magazine en un dialogo profundo con José Pereyra.



¿Quién es José Pepe Pereyra?

Soy un uruguayo nacido en el Este del país, donde la familia de mi abuela materna está vinculada a los orígenes y primeros habitantes de Maldonado, en Punta Ballena. El afecto de mi abuelo, Ricardo, por el viejo centro comercial e industrial Punta del Este/ Maldonado, me vinculó a esta institución cuando en 2013 fui electo presidente de la hoy Cámara Empresarial de Maldonado.

Ahí me encontré con un grupo de defensores de las empresas que comparto sobre todo con esta nueva camada, y es la fundación de la Cámara Regional de Empresarios y Comerciantes del Este (CRECE). Con ella logramos la devolución a clientes del Banco República por aumentar, sin aviso, los aranceles de las cuentas de los empresarios, así como también, obtener 8 artículos en la actual Ley de Urgente Consideración (LUC) evitando una ley que hacía perder a los comercios la autonomía en sus descuentos, entre otros logros. El mayor honor que tengo es que CRECE y Un Solo Uruguay entendieran que yo los representaba en ese fin y esencia de cambiar la forma de representar al que produce. Esto se convirtió en mi combustible espiritual para afrontar la campaña. Gracias a eso hoy soy quien representa a los empresarios en el Estado uruguayo, en este caso, dentro del BPS.

¿Qué significa el Banco de Previsión Social para la vida económica de Uruguay?

El BPS es clave para la vida económica del país. Bien gestionado puede ser un motor de impulso. Mal gestionado es la cloaca del Estado que compromete el bolsillo de todos los uruguayos por sus altos y mal administrados costos. Un ejemplo de esto es que en términos de impuestos Uruguay tiene un 22% por consumo, 7% del denominado IVA termina yendo a financiar el BPS. La intermediación del Estado en el salario que le paga un empleador a su funcionario tiene un costo que va entre un



cuarto y un tercio del salario. Cuando uno construye en Uruguay, el costo del BPS asciende a un 92%, estos números son parte de la demostración del rol clave que el BPS tiene para la vida económica del país. Es por esto que nos comprometimos a generar una representación en esta institución.

¿Esperaba esta oportunidad para integrar el Directorio del Banco de Previsión Social?

No. Si bien este es un espacio donde solo votan empresarios y es el único que tienen dentro del Estado uruguayo, increíblemente y a mí entender, nunca terminó siendo un lugar buscado ni mucho menos un lugar que se preocupara por la existencia de sus representados. Es por esto que durante mucho tiempo se abusó de la lista única y de la designación. Desde que se tomó la decisión de involucrarnos en este desafío, veo una oportunidad para cambiarlo todo. Un lugar donde la empresa tenga un representante cuyos intereses sean, no el BPS ni la defensa del Estado, sino la ayuda al que arriesga todo.

De ahora en adelante, ¿cuál será su performance para abordar este nuevo gran desafío?

Son varios los puntos clave en los que ya estamos trabajando. El eje, como lo mencioné previamente, es que no represento al BPS sino a la empresa y no habrá nada que me separe de ese camino.

Es una gestión orientada a la acción, a recorrer, escuchar y ver lo que está pasando en cada rincón del país. La realidad

de cada empresario será nuestra prioridad y vamos a tener el alma puesta para solucionar cualquier problema que un empresario pueda tener con el BPS. Vamos a dar batalla a la quietud y vamos a trabajar por cambiar, como prometimos, en la distancia que nosotros vemos que tiene el Organismo con los empresarios de este país. Soy un convencido que la principal inequidad de nuestro territorio es la geográfica, por eso es que vamos a salir a recorrer.

¿Qué es lo que más le importa, en lo inmediato y a mediano plazo, impulsar desde el BPS?

Lo más importante es la gente. Este organismo tiene una vinculación con el uruguayo en su estado más vulnerable, en esa línea delgada de la vida. Pretendemos que cuando nos encontramos con un ciudadano que la está pasando mal, que siente la ausencia o la distancia del Estado, del propio organismo, nos encuentre como directores sociales, como representantes de una visión de la empresa que pretende tener una sociedad más empática. Por tanto, lo urgente, lo inmediato es lo humano. En una gestión de la cual participamos, no queremos que por acción o por inacción, seamos parte de que un uruguayo la esté pasando mal.

A mediano plazo los objetivos son, evidentemente, por intermedio de las auditorías que estamos pidiendo, guiar el desempeño de nuestro trabajo. Ahí tenemos otros temas que componen las promesas de campaña. Desde los problemas con las certificaciones médicas y la informalidad hasta la estigmatización al empresario. ♦

BY JUAN HERRERA

40ª EDICIÓN DE LA CENA DE FAMOSOS PUNTA DEL ESTE 2022

El Sábado 8 de enero, en Convention & Exhibition Center, llegó un clásico del verano puntaesteño con emotivos homenajes, sorpresas, destacados shows y espectáculos durante el transcurso de la noche, finalizando con una gran fiesta para todos los presentes.

El sábado 8 de enero de 2022, Punta del Este vivió su 40ª edición de la CENA DE LOS FAMOSOS. Una noche de gala para más de 450 invitados donde 70 personalidades del Río de la Plata y medios de prensa nacionales e internacionales, reunidos por una noble causa, se pusieron gorro, delantal y guantes para servir el primer plato a los comensales.



JUAN HERRERA, ANA ROSENFELD,
FERNANDO BURLANDO, GRACIELA ALFANO



KARINA JELINEK



MARU BOTANA, SANDRA RIVAROLA,
HÉCTOR SUASNABAR



MARU BOTANA, KARINA JELINEK, GRACIELA ALFANO



MAGDALENA SALLES,
JUAN HERRERA



VIRGINIA STAGNARI



ANA BAUZÁ, CARLOS PERCIAVALLE,
JUAN HERRERA, MARU BOTANA



VERÓNICA COLUCCI, COCHO LÓPEZ,
GRACIELA ALFANO, HÉCTOR SUASNABAR



ANA ROSENFELD, FERNANDO BURLANDO

CREAMOS ESPACIOS LLENOS DE VIDA

PROYECTOS DE INTERIORISMO - REFORMAS - EQUIPAMIENTO A MEDIDA



WWW.INTERIUMESTUDIO.COM

Arq. Josefina Strong - Cel. 54 9 11 2897 5679
Dis. Int. Florencia Buhacoff - Cel. 54 9 11 6681 3821

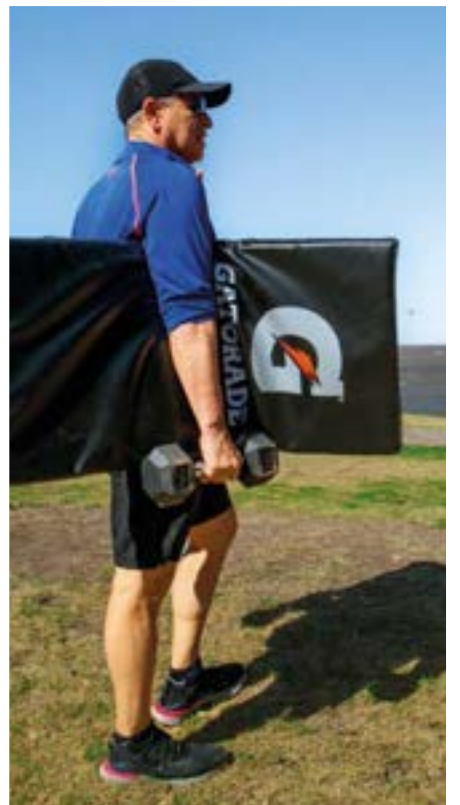
INTERIUM

COVER
CORRECTOR LÍQUIDO

MAZZ

www.mazzmakeup.com.ar

Industria Argentina 100% vegana Cruelty free Libre de Parabenos



Claudio Penna

DE PROFESOR NACIONAL DE EDUCACIÓN FÍSICA A SER EL ENTRENADOR PERSONAL MÁS ELEGIDO

“Me interesa motivar y fomentar en las personas una mejor calidad de vida mucho más saludable.”

¿Cuándo y porque decidiste ser personal trainer?

Hace 35 años atrás, siendo cinturón negro de taekwondo, uno de mis deportes favoritos, entendí que no todos los cuerpos responden a un estímulo de la misma manera, por esta razón me propuse ser profesor nacional de Educación Física. Una vez recibido, y luego de realizar diferentes capacitaciones, empecé a observar que las personas se abocaban a su trabajo todo el día y no disponían del tiempo necesario para hacer actividad física, me pareció que era al revés: uno debía adaptarse a las necesidades de sus futuros alumnos, así me inicié como personal trainer.

¿Por qué eres ese personal trainer tan especial que los famosos prefieren?

Si bien un movimiento vale más que mil palabras, hay momentos en que uno debe sacarse el buzo y ponerse el saco para llegar a los clientes vip. Antes de comenzar con la actividad física, les recomiendo a todas las personas realizar un Chequeo médico y les solicito el correspondiente apto físico, ya que el entrenamiento debe encararse de manera interdisciplinaria junto a profesionales de la salud.

En todos esos años de trabajo, ¿a cuántas personas has podido tratar? ¿Qué es lo que más te piden? ¿Cuántos años llevas ya en esta profesión?

He entrenado a gente sedentaria que necesitaba mejorar su estado físico, bajar de peso, tonificar determinados grupos musculares, como así también deportistas de weekend y de alto rendimiento. También entrené personas que participaron en diferentes maratones, como el 42 k de Buenos Aires, New York, Río de Janeiro y otros países. Uno de mis mejores recuerdos fue haber entrenado, acompañado y corrido estas maratones junto a ellos. La gente me elige por mi manera de trabajar muy profesional, lo que se vive y escucha en los entrenamientos, forma parte de la reserva personal. Mis clientes son la figura principal, yo me ubico en un segundo plano. Concretamente mi trabajo consiste en llevarlos a su máximo rendimiento, de modo gradual, tanto física como psi-

cológicamente. Inicio mi jornada laboral a las 6 de la mañana y finalizo a la noche, teniendo en cuenta los horarios disponibles de mis clientes, mi celular está las 24 hs encendido, no me permito fallarles. Hace más de 30 años, estoy a cargo de la coordinación de todas las actividades que se Desarrollan dentro del gimnasio del Tortugas Country Club.

¿Cuáles son tus escenarios preferidos para llevarlos a tus entrenados? ¿Aire libre o gimnasio?

Junto a mi hija Vicky, Prof. Nac. De Educ. Física, que además es mi socia, compartimos la misma pasión y armamos el Gym Boutique “Los Penna” en San Isidro, generando un espacio personalizado para quienes prefieren la privacidad al momento de realizar actividad física. Además el gym, es el lugar ideal para realizar actividad indoor en aquellos días donde no se puede trabajar outdoor. También nos desplazamos a la casa de nuestros clientes. Realizamos actividades en espacios verdes, atractivos, algunos también prefieren realizar su plan de trabajo en los gym de sus casas. En el verano, nos trasladamos a Punta del Este para darle continuidad al servicio que les damos a las personas que nos eligen. En las clases presenciales, somos muy responsables con la aplicación de protocolos por Covid 19, siempre en pos del cuidado de nuestros alumnos.

¿Un entrenador personal hoy en día que hace prevalecer en su metodología, aparte de lo físico?

Esta dupla imbatible, de padre e hija, nos permite complementarnos ya que se conjuga la juventud con la experiencia. Sin duda, Vicky me dio la fuerza para continuar en el camino del crecimiento profesional. En la actualidad, ella se encuentra capacitándose y trabajando a full en España. En el aspecto físico, se podrán controlar los niveles de glucosa en sangre, la presión arterial y el peso corporal. Además, se logrará reducir los niveles de stress a los que estamos sometidos en la actualidad. Al verte bien, te sentirás mejor con vos mismo, tanto física como espiritualmente, ya que lograrás una mejor calidad de vida.

BY AMERICA BUSINESS

Empresarios, autoridades departamentales, nacionales e internacionales, prensa y público en general acompañaron este evento impecable.



MARTÍN MONZEGLIO, REMO MONZEGLIO, BARI MONZEGLIO



ENRIQUE ANTÍA, IGNACIO GONZÁLEZ CASTRO, LUIS LACALLE POU



RICKY SARKANY, DARÍO TUROVELZKY



LUIS LACALLE POU, ENRIQUE ANTÍA Y EQUIPO



REMO MONZEGLIO, IGNACIO CURBELO, TABARÉ VIERA, MARTÍN LAVENTURE



GUILLERMO CORIA, ESTANISLAO BACHRACH, BRENDA COHEN, CARLA FRANCOVIGH

SK | SPECIAL EVENTS



PABLO MÁRQUEZ



BEATRIZ ARGIMÓN, LILIANA BERNADET DE ANTÍA,
ANA ALICIA FERNÁNDEZ



ALEJANDRO D'ELIA, DANIEL MOCHÓN,
REMO MONZEGLIO



CECILIA ZUBHERBULER



COTI SOROKIN



DARÍO TUROVELZKY, PIER PAOLO BARBIERI,
GULLERMO CORIA



DOLORES GARCÍA PINTOS, JULITA ARRILLAGA



SEBASTIÁN CAL, SILVANA PÉREZ BONAVITA,
MIGUEL MUTO



JAVIER CARBALLAL, MARTÍN PINTOS



WALLY DIAMANTE, GUILLERMO CORIA



DIEGO MEJUTO, CAROLINA Y FEDERICO GIMÉNEZ, PATRICIO GIMÉNEZ

DOCUMENTAL SOBRE
EL ARTISTA PUBLICITARIO
AMBULANTE MÁS CONOCIDO
Y QUERIDO
DEL RÍO DE LA PLATA

FOSFORITO, EL ÚLTIMO DUENDE

Juan Antonio Rezzano Ferrín, conocido popularmente como “Fosforito”, era un personaje característico de las calles de Montevideo, que se ha convertido casi en patrimonio de la ciudad.

Con su bombín, regalando sonrisas y siempre promocionando alguna marca, se ganó el cariño de decenas de generaciones que disfrutaban de su arte y su especial forma de hacer publicidad en las calles. Fue además figura de carnaval y hasta trabajó en televisión.

Su hijo, Sergio Rezzano, quien es también nuestro querido fotógrafo de SK, decidió llevar adelante un documental sobre la vida de Fosforito, con su trayectoria y anécdotas, y que se estrenará próximamente.







“**U**no de mis recuerdos de niño es cuando mi padre hacía la publicidad de unas figuritas que se llamaban Donald Campeón; la hacía disfrazado de pato y cuando había que entregar premios a quienes llenaban el álbum o les salían figuritas especiales, también iba él con ese disfraz. Yo a veces lo acompañaba y recuerdo que el dueño de esas figuritas me regalaba siempre algo, como un futbolito, pelotas, etc., así que en el barrio teníamos para jugar todos. Siempre me acuerdo de eso porque yo tenía más o menos doce años y en mi barrio, Aguada, nadie tenía esas cosas que me regalaban.”

¿Tu padre te contó en qué momento decidió que quería ser artista?

Mi padre a los siete años ganó un concurso de baile en un tablado y para él fue como ganar el Oscar, porque habían participado cerca de treinta niños y lo ganó él, entonces fue algo muy importante que lo marcó y luego siguió practicando el baile, que lo hacía muy bien. Después empezó a ir a las matinées, que eran funciones de cine de tarde que cuando

terminaba la película la pasaban nuevamente; él iba a ver las películas de Chaplin y le gustó mucho el personaje entonces empezó a imitarlo. Se llevaba un bigote y un bombín, y cuando terminaba la película iba a practicar al baño del cine, luego regresaba y miraba la película nuevamente. Con ese atuendo lo vio el dueño del cine Rivoli y le gustó, entonces le ofreció repartir volantes vestido de esa manera y ese fue su primer trabajo publicitario.

Es conocido que él usaba castañuelas de huesos, ¿cómo era su fabricación?

Las hacía él. Compraba un asado y pedía la tira cortada más larga, luego limpiaba los huesos, los pulía, los ponía en arena de mar, al sol, así se secaban y quedaban lustrosos y duros. Había aprendido a hacerlos muy joven, a los doce años, con un gitano en un circo en el que había estado trabajando de payaso.

¿Cómo era trabajar de artista callejero?

A él le gustaba porque en vez de hacer su trabajo en un escenario lo hacía en la calle, y además le pagaban por hacer



las publicidades con su personaje y repartiendo volantes en la vía pública; era un artista publicitario ambulante. Luego sumó también las presentaciones en carnaval y en fiestas infantiles.

¿Por qué lo apodaban "Fosforito"?

Ese apodo se lo puso un Sargento del Ejército cuando mi padre fue a trabajar para unos niños a un Batallón, y allí en aquel momento comían un plato que le decían "tumba", que era un guiso con un poco de carne, un poco de fideos y un poquito de gusto, entonces a él le dieron de comer eso y no quería, fue ahí que el Sargento le dijo "coma, coma señor, mire qué flaco que está, va a quedar como un fosforito", y fue de ahí que mi padre sacó el apodo con el que fue popularmente conocido.

¿Trabajar en Telecataplúm fue uno de sus logros profesionales más importantes?

Sí. Él tuvo un pasaje por Telecataplúm junto a otros artistas callejeros, incluso participé yo también tocando las cucharas.

Fuimos a Buenos Aires a grabar junto a personajes muy importantes como Espalter, Almada, D'Angelo y Berugo Carámbula; para nosotros era como tocar el cielo con las manos, y además ensayábamos con Julio Frade que era muy bueno y muy exigente. Nosotros tocábamos con instrumentos "raros", y fue todo un éxito; interpretábamos a los ligerísimos, que quería decir los "crotos".

Luego de eso mi padre fue a trabajar a Paraguay, también trabajó en Porto Alegre, y siempre con su rutina.

¿Cómo será el documental de su vida?

Es un documental ficción de su vida que se llama "Fosforito, el último duende". El actor que interpreta a mi padre es "Nacho" Cardozo, contamos también con la actuación de Eunice Castro que hace de tía de Fosforito cuando era joven, y tenemos actores jóvenes, del Carnaval de las Promesas, que hacen diferentes etapas de la vida de Fosforito.

Ya lo estamos terminando de rodar y próximamente lo estrenaremos. ♦

BY PUNTA DEL ESTE

MACA ESPEJO DEL ARTE DE URUGUAY A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL

El Museo de Arte Contemporáneo Atchugarry, ideado por el escultor Pablo Atchugarry y diseñado por el arquitecto Carlos Ott, quedó inaugurado el pasado 8 de enero.

El Presidente Luis Lacalle, Pou, y su esposa, Lorena Ponce de León, procedieron al corte de cinta junto a los ex mandatarios Julio María Sanguinetti y José "Pepe" Mujica, quien llegó con su mujer, la senadora Lucía Topolansky, dejando así inaugurado el colosal MACA. Construcción de más de 40 hectáreas. Un imponente centro de arte contemporáneo en Manantiales, que abrió sus puertas con la muestra antológica "Christo & Jeanne Claude en Uruguay", compuesta por más de 50 obras.

Además, se dieron cita la vicepresidente de Uruguay, Beatriz Argimón; el canciller Francisco Bustillo; el intendente de Maldonado, Enrique Antía; el secretario de Presidencia, Álvaro Delgado; la canciller interina, Carolina Ache Batlle; el embajador de Francia en Uruguay, Jean-Paul Seytre; el embajador de Uruguay en la Argentina, Carlos Enciso Christensen; y el ministro de esa embajada, José Reyes.

Pablo Atchugarry declaró que este Museo es una prueba de que los sueños se hacen realidad. "Es una alegría compartir este espacio con toda la gente".

Finalmente el Presidente Lacalle Pou resaltó: "El que transgrede los límites de la realidad con la imaginación, vio que aquí podía haber lo que hoy todos estamos disfrutando. Dice un dicho campero: 'Prefiero sujetar locos, que empujar quedados'. Y esa locura linda de las almas libres, de la creatividad, del arte, de la excelencia y la belleza... porque acá hay excelencia en cada rincón".



LEONARDO NOGUEZ, JULIO MARÍA SANGUINETTI, LORENA PONCE DE LEÓN, LUIS LACALLE POU, VIOLETA LACALLE, PABLO ATCHUGARRY, CARLOS OTT



PABLO ATCHUGARRY



CORTE DE CINTA



SK | SPECIAL EVENTS



CARLOS OTT DANDO LA APERTURA DEL MACA



CORTE DE CINTA



PABLO ATCHUGARRY, LUIS LACALLE POU,
LORENA PONCE DE LEÓN



LETICIA LATEULADE, ÁLVARO DELGADO



LUIS LACALLE POU, PABLO ATCHUGARRY



MAGDALENA PUIG Y JOAQUÍN REYES



INAUGURACIÓN MACA



PABLO ATCHUGARRY



JORGE CÉSPEDES, IRENE NEGRO,
MARÍA CRUCCI, CARLOS ENCISO



LUCÍA TOPOLANSKY, JOSÉ MUJICA,
JULIO MARÍA SANGUINETTI, LEONARDO NOGUEZ



Velas de la Ballena

LUZ CÁLIDA, AROMAS INTENSOS Y OBJETOS ÚNICOS

Esta temporada Velas de la Ballena vuelve a ser una de las citas más especiales e impostergables para quienes visitan Punta del Este. Su variedad de productos, sus aromas, su atención personalizada y la especial galería a cielo abierto, hacen que el local ubicado en Ruta 10, km 164, sea un importante punto de atracción.

“Este año tenemos una nueva línea de productos aromáticos, una de room spray para todos los ambientes del hogar, que funciona también para textil. Las fragancias son todas las de las velas; es decir que el mismo aroma lo tenemos para velas, para los aromatizadores, para los difusores, que son unas varillas de bambú con aceite.

Tenemos también aceite para hornitos, las velas de soja en la misma variedad de aromas, nuestros ya conocidos fanales para iluminar y para generar ambientes, en formatos de vasijas, cuadrados y cilíndricos.

Este año además ampliamos nuestra propuesta e incorporamos una nueva línea de productos para la casa en decoración y ambientación, con la línea de cafeteras italianas Bialetti y otros accesorios del rubro; a esta nueva línea de productos para la casa, para decorar y demás, la llamamos New Little Bazaar.

Contamos también con la línea de envases artesanales que mandamos a elaborar como una producción especial para nosotros, en la que hay vasos torneados, labrados, de vidrio soplado; en colores dorados, celestes, turquesas, plateados; en forma de copa, de bowls, vasijas, tarros.

Tenemos los faroles de hierro con vidrio para colocar nuestras velas en el interior, y también envases de vidrio similar a los fanales, de los que tenemos diferentes medidas.”

¿Cuáles son las principales características de la línea New Little Bazaar?

Es una línea para todos los ambientes, ya sea cocinas, dormitorios, livings, etc., con productos de marcas de primera línea, de diseño y con variedad.

¿Cuál es la variedad de aromas para esta temporada?

Son dieciséis aromas dentro de los que hay una importante variedad: florales, frutales, amaderados. Sándalo Vainilla, Mango Tangerine, Champagne Rose, Magnolia Peony, Nardo, Verbena, Pumpkin latte & marshmallow, Gardenia, Citrus Coriander, Palo Santo, entre otros.

¿Cuentan además con su propia línea de inciensos?

Sí, tenemos nuestra línea de inciensos, que cuenta con una variedad grande de aromas. Son inciensos de muy buena calidad, procesados especialmente para nosotros en India de forma orgánica, y que luego nos los envían para que lo comercialicemos aquí a nuestros clientes.

¿Continuará la propuesta de la galería a cielo abierto que tenían antes de la pandemia?

Sí, nuestra galería continúa abierta a todo público, y este año incorporamos también venta de plantas y flores, y macetas en cemento y en cerámica.

La galería es a cielo abierto, la ambientamos con música y los aromas propios de nuestras velas; además durante el verano tenemos proyectado realizar diferentes eventos en ese espacio.

¿Cuáles son las novedades en su línea de jabones?

Continuamos ofreciendo diferentes aromas en nuestra línea de jabones, con diferentes composiciones como por ejemplo de tomillo, mezclas de frutos rojos, mezcla de salvado y avena, etc.

¿Cuáles son los días y horarios de atención?

Tenemos un amplio horario de atención; estamos abiertos todos los días durante todo el verano de 11:00 a 00:00hs. ♦

Velas de la Ballena y Altamira

NEW LITTLE BAZAAR

New Little Bazaar es el resultado de la sinergia entre dos empresas líderes del área de la decoración en Punta del Este y Montevideo: Velas de la Ballena y Altamira.



Altamira es una casa ubicada en el corazón de la Ciudad Vieja en Montevideo, dedicada desde hace más de una década a la decoración, iluminación y equipamiento del hogar, con un estilo cálido, innovador y funcional.

Ubicado en la esquina de Rincón y Juncal, el local de Altamira te sorprende con sus acogedoras vidrieras, inspiradas en la calidez de un hogar.

Un lugar cálido donde poder sentirse a gusto para poder imaginar su hogar organizado, iluminado y renovado, con la sencillez y simpleza de los artículos de Altamira, ahora disponibles en New Little Bazaar, en el conocido local de Velas de la Ballena de La Barra: Ruta 10, Km 16,5 en playa Bikini de Manantiales.

www.altamiraoe.uy





BLANCO ENCALADA, 210
SAN ISIDRO, BS. AS

25 DE MAYO, 2045
SAN MARTÍN, BS. AS

BY LUIS LACALLE POU Y ENRIQUE ANTÍA

INAUGURACIÓN DE OBRAS Y RUTAS

Fue maratónica la inauguración de obras encabezadas por el Sr. Presidente LUIS LACALLE POU y el Intendente de MALDONADO Ing. ENRIQUE ANTÍA

Fueron tres obras en la Interbalnearia y otra en Manantiales por un monto superior a los 9 millones de dólares. Fueron las obras viales que dejaron inauguradas las autoridades nacionales y departamentales. La primera en habilitarse

fue en el ingreso a Solís Grande; allí se realizó un intercambiador en ruta 99 y la Interbalnearia a la altura del kilómetro 83 a costo superior a los tres millones de dólares. También la gran obra habilitada ha sido en el cruce peligroso. Y siguen las inauguraciones hasta José Ignacio. Todo esto dado a el gran esfuerzo y el apoyo del gobierno nacional como dice el intendente es debido a que tenemos un gobierno nacional amigo de Maldonado.

INTERBALNEARIA Y RUTA 12



INTERCAMBIADOR RUTA 37



INTERCAMBIADOR RUTA 99



NUEVA PLANTA DE UTE

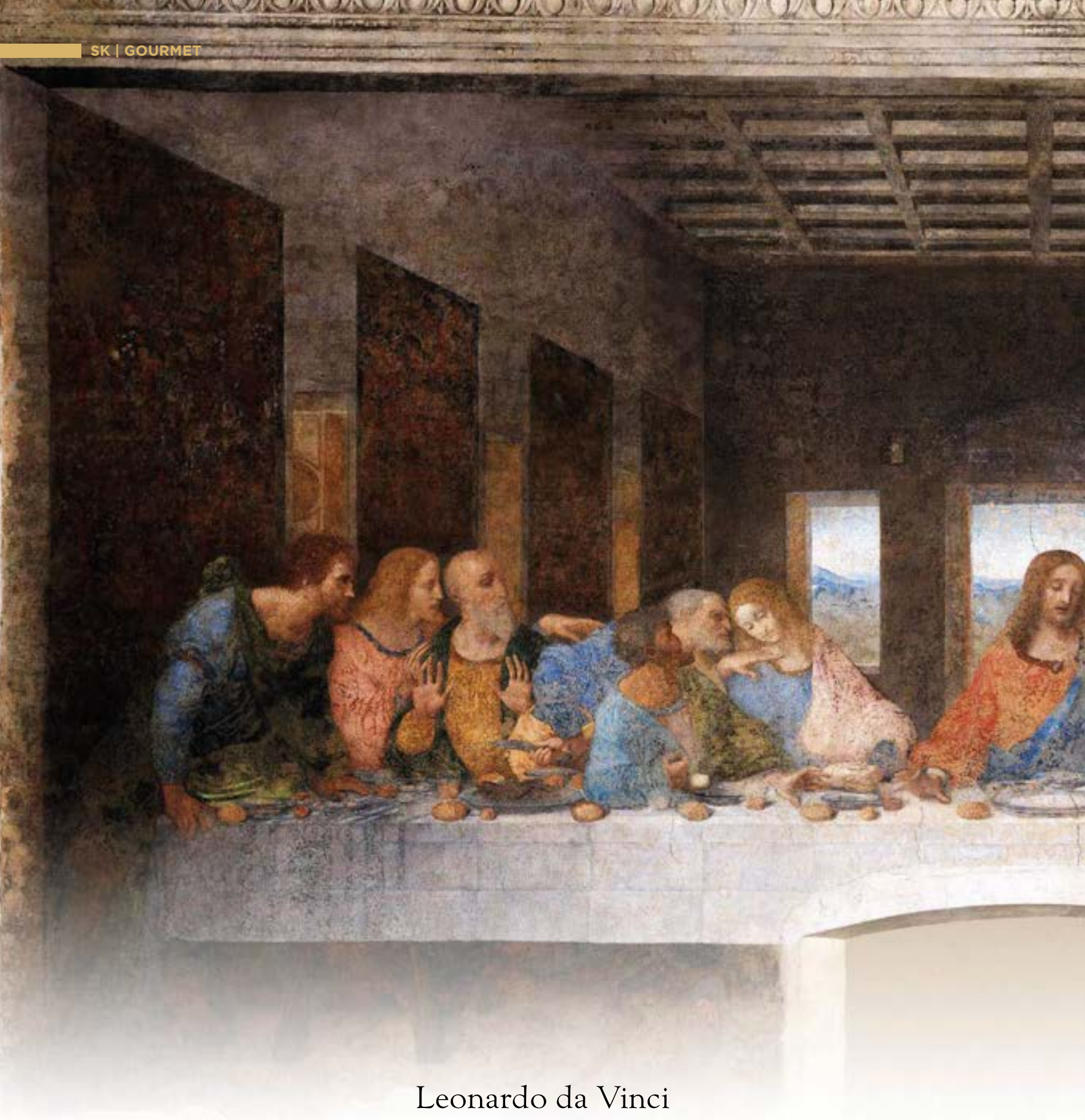


LANZAMIENTO DEL PLAN VERANO AZUL DEL MINISTERIO DEL INTERIOR



MEMORIAL DE LA BATALLA DEL RÍO DE LA PLATA

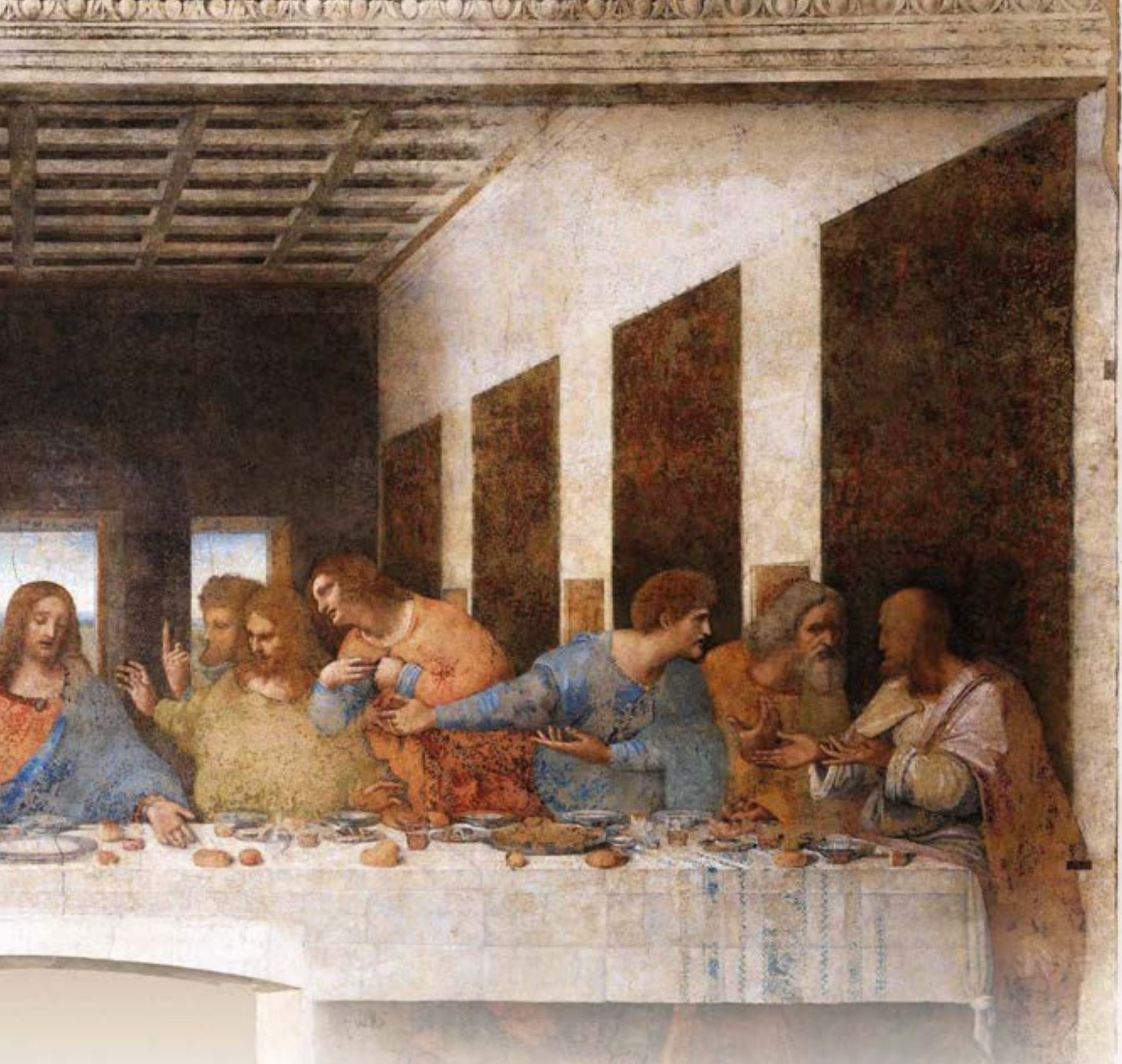




Leonardo da Vinci

CÓDICE ROMANOFF

Un asombroso exponente de un arte y una técnica llevados a límites insospechados, no solo en su tiempo, sino aún en nuestros días, un verdadero revolucionario de la gastronomía.



Seguramente, muy pocos conocen su libro de cocina, llamado "Código Romanoff" que en realidad, se trataba de un cuaderno de notas, que consideraba importante debido a que fue un verdadero artista en la cocina, donde propone también una sencilla sopa de castañas, y decía: "hay que golpear las castañas con un martillo hasta quebrarlas y hervirlas primero solo con agua. Tras un rato se sacan del agua, se dejan enfriar y se pelan, eliminando todas las pieles. A continuación se calientan con aceite, miel, sal y pimienta. Esta pasión nació, por su amor a la naturaleza, pues se alimentaba sobre todo de legumbres, frutas, verduras, cereales, frutos secos y anguilas. En su obra maestra, La última cena, quedó reflejado, más que las interpretaciones, hoy de moda, que hace el escritor del Código Da Vinci, el culto superlativo que el gran artista sintió por la gastronomía, dejando en claro que era vegetariano, por ende daba una justificación teórica admirable para evitar la carne, que sí compraba para sus criados según se revela de sus listas de la compra, se basaba en una ética basada en la ciencia. Ya que Leonardo percibió

que los animales, a diferencia de las plantas, sí sentían dolor. Todo ello derivó en su enorme sensibilidad al dolor ajeno. Sus amigos bromeaban que Leonardo 'era incapaz de matar a una pulga' e incluso 'prefería vestirse de lino para no llevar encima restos de muertos'. Lo que lo convertía sin duda en un humanista polifacético, además de pintor, escultor, arquitecto, músico, escritor, e ingeniero. Leonardo era un chef de alto nivel. Durante los últimos años de su vida trabajó en la cocina del rey Francisco de Francia, y en su juventud fue jefe de cocina de la taberna florentina "Los tres caracoles" (junto a otro famoso como Sandro Botticelli) y más tarde maestro de festejos y banquetes de Ludovico el Moro, señor de Milán. Para una boda de una sobrina de los duques de Sforza, para quienes trabajaba, Leonardo eligió como menú, para cada comensal: una anchoa sobre una rebanada de nabo tallada, otra anchoa enroscada en un brote de coliflor, una zanahoria tallada, el corazón de un alcaucil, dos mitades de pepino sobre una hoja de lechuga. Por supuesto que fue rechazada por Ludovico.



Sobre las verduras y el buen comer, daba consejos, entre ellos:

- Recomendaba no comer demasiada cebolla, porque de lo contrario provocaría pesadez de cabeza y mal aliento, y la forma que proponía para cocinarla era: calentarla bajo cenizas o carbón; cuando está fría, cortar en pequeños trozos y colocarle sal, aceite, vinagre y jugo de uvas o peras. Se podía añadir pimienta y canela.
- En caso de comer pepino, aconsejaba eliminar la piel y las semillas, y aderezarlo con un poco de sal, aceite y vinagre.
- Proponía pelar las calabazas jóvenes y tiernas, antes de que crezcan y se hinchen; cortándolas en largas rodajas, secadas al sol. Luego podían emplearse como alimento o como adorno en las mesas.

Sus platos favoritos eran sencillos, como:

- Seis brotes de coliflor hervidos y sobre ellos un montoncito de huevas de esturión con crema.
- Una cebolla hervida sobre una rodaja de buena mozzarella coronada con una aceituna negra dividida en cuartos.
- Espinacas hervidas, luego troceadas, sobre ellas un huevo y alrededor de las espinacas mozzarella.
- Tres rodajas de zanahoria cruda talladas con una salsa de anchoas.

Él mismo proyectó prototipos de modernos electrodomésticos, con el propósito de simplificar las tareas en la cocina: Música para que los hombres trabajen mejor (se contrataba músicos para ello). Un prensador de ajos, que también servía para triturar perejil. El diseño de Leonardo se sigue emplean-

do en las cocinas italianas con el nombre de “el Leonardo”. Diseñó un asador automático, una máquina rebanadora de pan accionada con aire, que cortaba las rebanadas y las envasaba en largas cañas. Como él era zurdo, ideó un sacacorchos para zurdos. También trabajó en la forma de introducir tapones de corcho en las botellas (hasta entonces se sellaban con cera). Para mantener las moscas alejadas de la cocina aconsejaba rociar con pimienta la habitación.

Otras de sus valiosas recomendaciones: para conservar la salud no había que comer a menos que se tuviera apetito y las cenas ebían ser parcas. Decía: “Hay que masticar bien y comer cosas sencillas y bien cocinadas”.

Su imaginación era tan desbordante que a veces fallaba. Así, para la boda de su señor Ludovico con Beatrice d’Este, hizo una torta gigantesca de 60 metros que era una réplica del palacio Sforza, realizada en el patio del palacio con masa de pasteles, polenta con nueces y pasas de uvas y mazapanes. Los invitados tendrían que entrar por las puertas del pastel y sentarse y comer de él. Pero todas las ratas, ratones y pájaros de Milán acudieron la noche antes y al día siguiente sólo quedaron restos del plantel. Ludovico, que adoraba al genio, no se enojó sino que le sugirió que fuera a visitar al prior de Santa Marie delle Grazie, una iglesia de Milán que estaba buscando un artista para pintar un muro desnudo del refectorio del priorato. Es la fabulosa “Última Cena”, a la que dedicó tres años de su vida. Parte del tema central de ese encargo es su preferido: la comida. Nada de carne del tradicional cordero, tan habitual en todos los países del Mediterráneo. En los platos de los apóstoles se ven anguilas asadas con rodajas de naranja. Una vez acabado el trabajo de “La última cena” el interés de Leonardo por la cocina dejó de ser el mismo pero terminó trabajando como cocinero para el rey de Francia, hasta el día de su muerte. ◆



PLAZA
DE
TOROS
REAL DE
SAN CARLOS

Reinauguramos

LA PLAZA

¡Llegó el momento! Reinauguramos la Plaza de Toros Real de San Carlos y claro, Colonia está de fiesta. Recorré la ciudad, disfrutala. Sos parte de este deseo convertido en realidad.



Vení a Colonia. Visítala. Vivila.

COLONIA
DEPARTAMENTO
Obra de todos




colonia.gub.uy
coloniaturismo.com

OVO BEACH BY OSAKA

GASTRONOMÍA Y VINO SE FUSIONAN DE FORMA PERFECTA

A fin de brindar un disfrute único a los sentidos Ovo Beach by Osaka se une a Bodega Familia Deicas en una fusión excepcionalmente perfecta

La prestigiosa cadena de restaurantes Nikkei instalados por todas partes del mundo, como Londres, Miami, Lima, Santiago de Chile y Buenos Aires finalmente desembarca en Uruguay junto a Bodega Familia Deicas. Los exclusivos vinos de la Familia Deicas encontraron la fusión perfecta con la renovada gastronomía de primer nivel que ofrece esta temporada Ovo Beach by Osaka.

Celebridades y amigos pudieron disfrutar los mejores vinos de la Bodega: Preludio blanco y tinto, las últimas novedades como lo son los Extreme Vineyard y la estrella del atardecer el Familia Deicas Ocean Blend Rose.

Este rosado que fue el protagonista de la tarde nace de los viñedos más costeros de la Familia en Cerro Eguzquiza, La Barra. Un vino fresco, liviano y elegante ideal para disfrutar un atardecer en el este.



SANTIAGO DEICAS, JAVIER AZCURRA,
FERNANDO DEICAS, DARVRI AMARO



ALBERTO PASCUZZI, LILIAN PASCUZZI, JUAN
BORCHARDT, STELLA BORCHARDT



MARIELA DEICAS,
ALEJANDRO BEYER



SANTIAGO DEICAS,
SOL FERNÁNDEZ



ALBERTO DEICAS,
LAURA DELGADO



MEME BOUQUET,
ALE LACROIX



DIEGO DÍAZ,
DARIAN SCHIJMAN



ROSSANA Y FERNANDO
DEICAS



ANA DEICAS,
GUILLERMO GARRONE



TAMARA KREIMER



SEBA RODRÍGUEZ DJ

*Donde usted encuentra todo
lo que imagina y mucho más*

*Onde você encontra tudo
o que imagina e muito mais.*



el Quijote un mundo aparte

Gorlero 1011
T. 4248 8021

Unella
NAIL STUDIO

¡NUEVA SUCURSAL!
PALERMO
Julián Álvarez 2565

Instagram Facebook

SAN ISIDRO - BECCAR - OLIVOS
BELGRANO - PALERMO - CABALLITO



manos y pies - spa de manos y pies

www.unella.com.ar

BY PUNTA DEL ESTE ESTE ARTE 2022

Con la presencia de la vicepresidenta del Uruguay, Beatriz Argimón, diferentes autoridades nacionales y departamentales, personalidades y prensa de arte se realizó la edición 2022 de ESTE ARTE.

Fue un reencuentro con el público, las galerías, los artistas, los coleccionistas y amantes de la cultura y el arte.



VERO GARCÍA MANSILLA,
EDUARDO MARTÍN VALDEZ



JUAQUÍN LALANE, RICARDO ZIELINSKY



SILVIA ARROZÉS



SABRINA DÍAZ IBARRA, MARIANA VILLAFANIE,
VERO GARCÍA MANSILLA, PATRICIA POMIES



JORGE FERNÁNDEZ REYES,
LAURA BARDIER, BEATRIZ ARGIMÓN



SUSETTE KOK, MARÍA SARA BAROFFIO, JORGE CÉSPEDES



MOTTA PAT LLANO, EMILIO KALIL, HELOISA CROCCO

NUEVO

Jamón Serrano



Devóralo!

RESPALDA
PONTYN
www.pontyn.com.uy

PRODUCTO
ESPAÑOL



BY PUNTA DLE ESTE

MARTÍN CABRALES Y AMIGOS NON-STOP EN PUNTA



Des
cor
cha
dos
2020
2021

BODEGA
DEL AÑO



PETIT CLOS
ALBARIÑO 2020

MEJOR BLANCO Y MEJOR ALBARIÑO DE URUGUAY

RESERVAS:
bodegagarzon.com

GARZÓN
crea tu destino



La Cava

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA ÚNICA EN PUNTA DEL ESTE

Ubicado en el corazón de Punta del Este (Bulevar Artigas esq. Avenida Chiverta), La Cava es una de las propuestas gastronómicas más recomendadas para quien desea comer bien en un ambiente único y acogedor.

La Cava ofrece a sus clientes calidad y gusto

La parrilla se ofrece como el principal punto de destaque del restaurant, pero deja paso también a excelentes platos gourmet que el chef elabora de manera variada con productos de excelente calidad. Además en la carta de vinos se descubrirá el indicado para acompañar cada plato, con opciones de bodegas de diferentes partes del mundo, tales como Chile, Uruguay, Argentina, Francia, Italia y Estados Unidos, entre otros.

Cada cliente que ingresa a La Cava vivirá una experiencia única con todos sus sentidos, desde el gusto por los platos hasta el ambiente relajado y la acogedora decoración del salón, destacándose además la atención particular y dedicada a cada una de las personas que eligen el restaurant, ya sean clientes locales o extranjeros.

Degustación de carnes

La novedad para esta temporada es la Degustación de Carnes. Se trata de un pincho que lleva siete tipos de carnes diferentes preparadas a la parrilla, con salsas de menta, de pimienta, papa a la suiza y ensalada caprese.

¡Es sin dudas la sorpresa gastronómica del verano!

Amplio horario

La Cava no solo está abierto todo el año, también en temporada de verano ofrece su servicio gastronómico al mediodía y a la noche, para que los clientes puedan disfrutar de su parrilla y cocina en el almuerzo y en la cena.

De 12:00 a 16:00 y de 19:30 a 00:30 horas, la cita del verano es en La Cava. ◆







SK | SALIMOS A COMER

CAFÉ LA HUERTA

Placentero, energizante, donde el aroma de la huerta acaricia tus sentidos. Esta original propuesta gastronómica, está en Pedragosa Sierra. Muy cálida y sencilla, te invita a volver, una y otra vez, para saborear, y disfrutar sus exquisitos platos como los gnocchi de boniato con queso de cabra, cebolla caramelizada y rúcula. El clásico Chivito de la Huerta, con cebolla encurtida, panceta crocante, rúcula, y el súper sabroso lomo Uruguayo.

El Café de la Huerta está abierto en Verano, Primavera y Otoño.
Muy apropiado para celebrar o festejar, todos los eventos sociales

Todas las novedades y promociones del Café de la Huerta, se pueden encontrar en la web www.cafedelahuerta.com y redes sociales, Facebook: @restocafedelahuerta e Instagram: @restocafedelahuerta. Para reservas llamar al 59892909192



20 años

Dos frecuencias diarias

Montevideo, Maldonado, Piriápolis, Pan de Azúcar, San Carlos, Ciudad de la Costa.

¿Qué enviamos?



MUESTRAS



PAQUETES



SOBRES



CAJAS

Envíos fáciles, rápidos y seguros

SUCURSALES



Montevideo

Democracia 1807
Teléfono: (598) 2401 5474



Maldonado 1

Camino Lussich esquina Bologna
Teléfono: (598) 4222 9237



Maldonado 2

Terminal de ómnibus Maldonado
Avda. Roosevelt y Sarandi
Teléfono (598) 4223 2696



Piriápolis

Avda. Francisco Piria y Tucumán
Teléfono (598) 4432 0194



San Carlos

Av. Rodo 1119
Teléfono: (598) 4266 9919



depunta.com



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



[depunta_procargo](https://www.instagram.com/depunta_procargo)

Jacinta

Manantiales

**PIENSE EN
PLAYA Y DESCANSO.**

**EN MANANTIALES
COCINAMOS NOSOTROS.**

ABIERTO TODO EL AÑO

Ruta 10 y calle San Carlos
Reservas (+598) 95 391 811 - 4277 4544



*Disfrutanos en nuestro jardín,
o en tu casa.*


pizza & garden
manantiales

Reservas y pedidos
☎ (+598) 95 391 825
📞 (+598) 4278 0012

Ruta 10 y Maldonado



CHURROS
Manolo

*Rellenos de Chocolate,
dulce de leche
o crema pasteleira*

Si venis a Punta del Este, no te pierdas pasar por Churros Manolo.
Son los mas ricos, con una amplia variedad de gustos.

Los más dulces de Punta.

Calle 29 entre la 24 y Gorlero.

Fines de semana: abrimos todo el año . Del 8 de Diciembre hasta Marzo abrimos todos los días

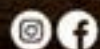
TU LUGAR FRENTE AL RÍO




EL MOLINO
RESTO BAR

BAJO DE ACASSUSO SAN ISIDRO BUENOS AIRES • SEBASTIÁN EL CANO 888

011 47929085 • EVENTOS PRIVADOS



@ELMOLINORESTOBAR @CHIRINGOENELRIO

chiringo
RESTO BAR



SUSHI & COMIDA JAPONESA

RESTO & TAKE AWAY
DE LUNES A DOMINGO
MENU EJECUTIVO AL MEDIODIA

BLANCO ENCALADA 2405 . LA HORQUETA

4737.0885 - 4719.5976

www.sushisensei.com.ar



La Horqueta Chino Central

C
E
N
T
R
A
L



Todo enmarcado en un entorno cuidado y natural, atendido personalmente por su cálido dueño Chiu Chun Man.



Excelente atención, para todo público admirador de los tradicionales platos chinos.



Para hacer un break al medio día o a la noche, disfrutar de un almuerzo o una comida inolvidable, no hay mejor lugar que el Chino Central.

Blanco Encalada 2096, La Horqueta,
San Isidro ✚ 4737 0327 ✚ 4719 6505

pole
Position

LAVADERO ARTESANAL DE AUTOS Y MOTOS

30% OFF
Martes
y Jueves



Av. Sucre 2314 - San Isidro
TEL.: 4742-4023

PANADERIA CONFITERIA

La Dulcinea

MASA - POSTRES
BOMBONES - SANDWICHES

SUCRE 2550 - BECCAR
4743 - 9274

A photograph of the interior of a restaurant named LALÁ. The space features a brick wall, large windows, and several hanging ferns. In the foreground, there are large green plants. People are seated at wooden tables with black chairs. The lighting is warm and ambient.

TU NUEVO LUGAR EN SAN ISIDRO

LALÁ

BAR DE COMIDAS

RESERVAS (+54 11) 7360-9973

AV. SUCRE 1878
SAN ISIDRO
@LALA.SANISIDRO



HORACIO QUIROGA

RESORT TERMAL

HOTEL / CABAÑAS / PARQUE AQUÁTICO / SPA



Termas de Salto Grande - Parque del Lago - Salto Grande - Uruguay
www.hotelhoracioquiroya.com - info@hotelhoracioquiroya.com
Recepción Tel: (598) 4733 4411 / Oficinas en Montevideo:
Torres del Puerto Pasaje Cristóbal Echevarriarza 3535 Torre A
Oficina 904 - Tel: (598) 26260316

Este verano, salí a buscar
tu nueva foto de perfil.



Salí a recorrer y disfrutar tu país.
Los trabajadores del sector turístico
te esperan con todos los cuidados.
uruguaynatural.com



UruguayNatural
Ministerio de Turismo



EN PUNTA DEL ESTE,
HACER EL BIEN
ES LO QUE NOS MUEVE



VENÍ A CONOCER NUESTRO SHOWROOM Y TALLER OFICIAL
EN AV. PEDRAGOSA SIERRA ESQ. JULIO HERRERA Y REISSIG

HYBRID



Montevideo | Av. Rondeau 1751 | T 2924 0918 - 2682 6161 | info@ayaxonline.com
Punta del Este | Av. Pedragosa Sierra esq. Julio Herrera y Reissig | T 2929 3221 | infopunta@ayaxonline.com
toyota.com.uy y red nacional de concesionarios

AYAX **TOYOTA**

