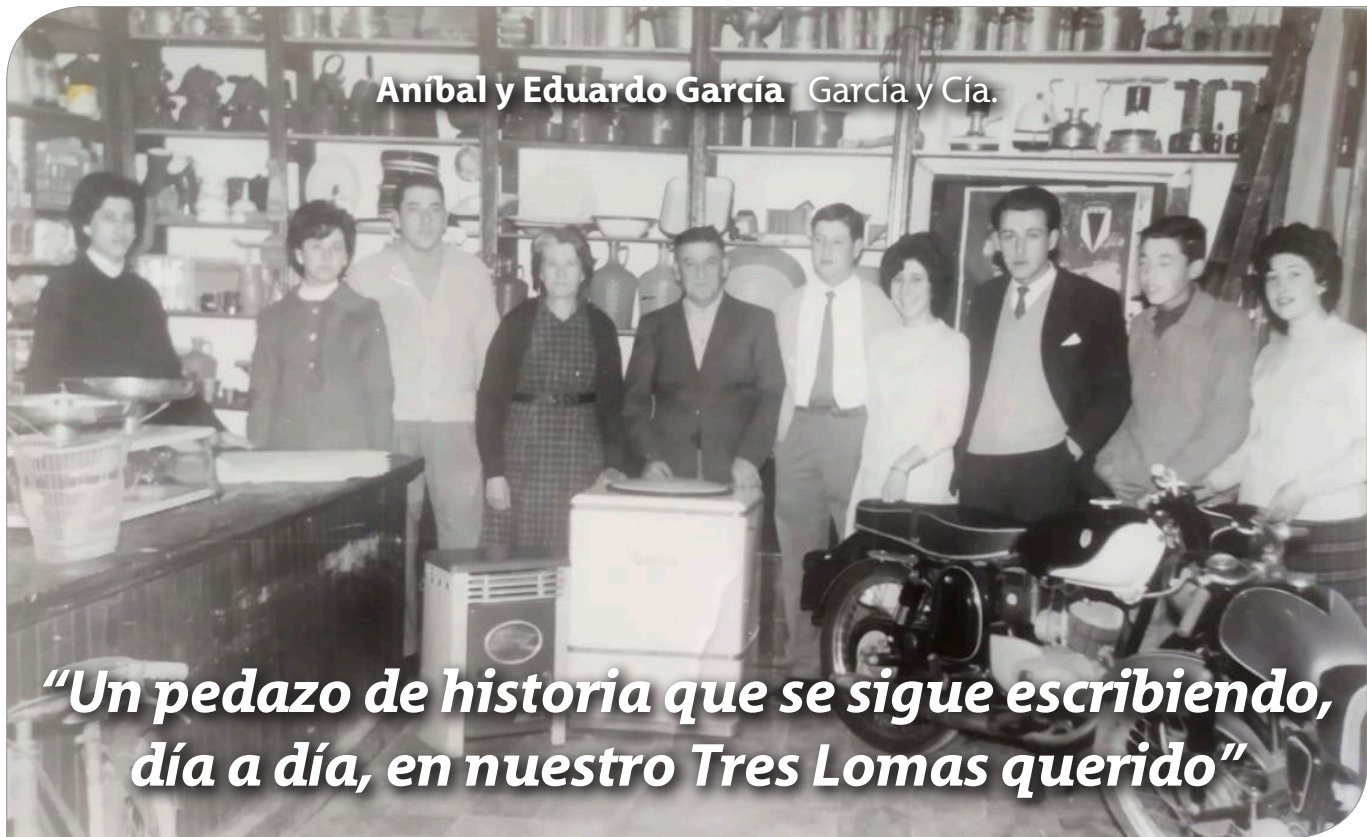


Es lo que hay...



Aníbal y Eduardo García García y Cía.

“Un pedazo de historia que se sigue escribiendo, día a día, en nuestro Tres Lomas querido”



Jorge Gomila
Historias del Hotel La Balear
y del apellido Gomila en Tres Lomas

“...no cabe duda de que la Familia Gomila no sólo fue parte de los primeros pobladores sino partícipe fundamental del nacimiento y desarrollo de nuestro pueblo”



Micaela Herrero
Raíces Treslomenses

“Muchas veces extrañé, muchas veces me quise volver, dejar todo. Pero tenía muy claro lo que quería y volver no era una opción”

COVID19 - Segunda ola

Ya sabes como cuidarte. Hacelo.

Seamos

responsables.



USÁ
TAPABOCA



MANTENE
DISTANCIA SOCIAL



LAVATE
LAS MANOS



NO COMPARTAS
MATE NI VAJILLA



VENTILA LOS
AMBIENTES



ANÍBAL Y EDUARDO GARCÍA GARCÍA Y CÍA.

*"Un pedazo de historia que se sigue escribiendo,
día a día, en nuestro Tres Lomas querido"*

5



4 HUMOR

9 PSICOLOGÍA

Querida familia Freyre-Giménez

19 VIAJES

Curiosidades - Cementerio de barcos, un lugar en el sur argentino

22 COCINA

Risotto de Calabaza

24 FOTOGRAFÍA

Imágenes que hablan...

26 NUTRICIÓN

7 hábitos transformadores

28 HISTORIA

25 de Mayo: Más estado, siempre...

30 CIERRE

Permanecer y transcurrir

10 Víctor Mani Cancha de pádel de blindex en Tres Lomas

"Amo este deporte, lo conozco, por eso las expectativas son para nosotros muy buenas"

13 Micaela Herrero Raíces Treslomenses

"Muchas veces extrañé, muchas veces me quise volver, dejar todo. Pero tenía muy claro lo que quería y volver no era una opción"

17 Jorge Gomila Historias del hotel La Baleary del apellido Gomila en Tres Lomas

"...no cabe duda de que la Familia Gomila no sólo fue parte de los primeros pobladores sino partícipe fundamental del nacimiento y desarrollo de nuestro pueblo"



Autóctono

Gráfica y Periodismo

Es lo que hay... • Edición MAYO de 2021 • AÑO XIII #144

Dirección **Cristian Morán y Beatriz Morero** • Diseño y diagramación **Santiago Lucas**
Columnistas **Fechu** (Humor), **Beatriz Morero** (Psicología), **Ana Aranda** (Cocina), **María E. Alzogaray** (Nutrición), **Elizabeth Covino** (Historia), **Graciela Pérez Cabriada** (Fotografía), **Alma Inquieta** (Viajes), **Daniel Caballero** (Ilustración de contratapa).

Impreso en **Autóctono (Gráfica y periodismo)** • Premio **CADUCEO 2018** Mejor Revista Local.

Contacto (Publicidad, correo de Lectores, sugerencias): Mail esloquehayrevista@gmail.com

Teléfono **(02392) 15-515327** Web esloquehayrevista.wordpress.com

PARECE QUE MUCHOS RICOS
NO QUIEREN PAGA EL IMPUESTO
A LA RIQUEZA...

BUENO, POR AHI SON "RICOS
EN DINERO Y "POBRES" EN
ESPIRITU



CIENTIFICOS SE PREGUNTAN
SI EL COVID-19 PUEDE
PROVOCAR LA CAIDA DEL
CABELLO...

EN OTROS PAISES NO SE,
PERO ACA CON VER LOS
AUMENTOS DE PRECIOS
YA ME ARRANCO VARIOS
PELOS



“ ”

Un pedazo de historia que se sigue escribiendo, día a día, en nuestro Tres Lomas querido

Aníbal y Eduardo García integran la tercera generación que da continuidad a García y Cía., ferretería que se ha convertido en un ícono comercial en Tres Lomas. Desde nuestras páginas les debíamos un reconocimiento, así como también debíamos a nuestros lectores el poder contar esta historia. Que habla de los orígenes, los precursores, empleados y clientes, vaivenes de la vida comercial, hasta llegar a la actualidad y a lo que planifican para el futuro. Una nota que habla del comercio, y a la par, habla de Tres Lomas y su gente.



¿Cómo y cuándo nació García y Cía.?

Los orígenes de este comercio datan del año 1932, por ese entonces como Almacén de barrio, copería y Reuniones. Comienza con esta iniciativa Don José García Bernardo (padre del “Chino” y el “Chacho”) y continúa más vigente y pujante que nunca a 89 años de aquel entonces.

Fue iniciado por nuestro abuelo y abuela (llegados desde España) y sus 12 hijos ya argentinos: Estela, Gloria, Paulina, Adela, María Ester, Dora, Alicia, Marta, Manuel, Ernesto (el “Chacho”), Enolberto (el “Beto”), Ricardo (el “Chino”). Al principio se llamó Ramos Generales de José García, donde participaba toda la familia comandada por Don José, quien dirigía y administraba el negocio familiar.

A los abuelos no los conocimos, pero nuestros tíos siempre contaban alguna que otra anécdota, ya que todas nuestras tías y tíos vivieron en la misma casa pegada al negocio, y en algún momento les tocó trabajar en el almacén. Siempre recordaban los avances edilicios, es lo más marcado que les fue quedando, ya que tener piso calcáreo fue el primer avance, antes era

de tierra y se bajaba como 20 centímetros para entrar al negocio. El principio fue donde hoy sigue estando el mostrador, y al finalizar el mismo se encontraban los cajones con los productos sueltos; después a medida que el negocio fue evolucionando se fueron incrementando salones, galpones, y unificando espacios, pero toda esa evolución fue en muchas etapas.

¿Qué rubros cubrían en sus inicios? ¿Fueron incorporando otros rubros?

Como mencionábamos anteriormente, comenzó como un Almacén de barrio. En aquel momento, despachaban yerba suelta, azúcar en terrón, aceite suelto, sal en bolsas, todos los productos para las carneadas y todo tipo de conservas; el vino venía en barriles, y se despachaban copas y picadas mientras los clientes esperaban que le armen el pedido, ya que muchos vivían en el campo y venían al pueblo por provisiones. Eran muchos productos y también lo usaban como lugar de reunión, donde nunca faltaba alguna partida de truco o mus, por eso el abuelo les ofrecía bebidas, picadas y también les tenía

preparados los fardos para los caballos, que esperaban atados al palenque (todo un comerciante el abuelo) sobre la calle Guillermo Del Soldato: ahí esperaban los caballos y sulkis el atardecer, para regresar al campo con los faroles colgando.

De a poco, se fueron incorporando artículos de ferretería, de la mano de sus nuevos dueños, Ricardo Omar García “Chino” y Ernesto García “Chacho”.

La aceptación del rubro por parte de los clientes fue muy buena y así es como pronto, García y Cía. se transformó en un comercio de ramos generales, es decir, además de artículos de ferretería, se podían encontrar artículos de electricidad, pinturería, artículos rurales, bazar, etc.

La ferretería fue la transformación del antiguo almacén. Papá siempre cuenta que “Quiche” Valdéz le decía, “tiene que funcionar, tiene que funcionar”, pero dejar los alimentos no fue fácil, ya que la gente tenía que comer siempre y era un partido asegurado. La ferretería era más desafiante, pero se tomó la decisión para consolidarse en ferretería y dejar los alimentos, donde con todos los avances tecnológicos del momento, fue el boom del consumismo. Papá cuenta que los productos no paraban en el mostrador, porque todas la herramientas constantemente eran novedosas y superadoras a la hora de trabajar, lo cual era muy interesante para todos los clientes; herramientas que hacían los trabajos más aliviados, prácticos. Productos hoy comunes y básicos, pero que antiguamente fueron revolucionarios: tenazas, pinzas, taladros de pecho, heladeras a gas, planchas a carbón (después a gas, a nafta, llegando a las planchas eléctricas). Desde ahí venimos, de la evolución misma de todos los productos ferreteros, los primeros cables revestidos en tela, de los tapones en los medidores de luz, faroles y camisas, velas, etc.

Digamos que por cada línea de productos, agropecuarios, fabricas, herramientas para



la construcción, artículos del hogar, etc., la historia de los mismos han pasado por García y Cía.

En sí, siempre la mentalidad del tío "Chacho" y de papá fue tener de todo: producto que pasaban vendiendo, producto que se incorporaba al negocio, que en sí es la esencia de la ferretería, un espacio comercial que alberga todo tipo de productos no comestibles. Es tal la amplitud, que en los '70, creo, ya vendían motos de andar, y se traían todos los repuestos, todo industria nacional. Se trabajaba con todas las marcas directo de fábrica: Bahco en herramientas, Volcán en calefactores a kerosén y heladeras, Acindar, la multinacional de hoy, en aquellos tiempos llegaba su vendedor, hoy es otra la realidad y ya se trabaja por distribuidores de esas mega empresas, pero todas en sus inicios pasaron por lo menos a dejar sus catálogos; en iluminación la marca Ronda, que hoy en día sigue vigente, pasó por el negocio: de hecho todavía tenemos algunas arañas y colgantes de esa marca, hoy inalcanzable un producto Ronda. Capea con todos sus productos de ollas y pavas enlozadas, Ferrum era otra empresa que también se trabajaba con la fábrica.

¿Cómo se fueron metiendo en la dinámica del negocio su padre y su tío? ¿Es similar a lo de ustedes?

La historia comienza así. El que inicialmente comenzó a trabajar en el negocio de José fue el "Chacho", pero cuando éste fue convocado a la colimba, el "Chino" que por ese entonces trabajaba en la tienda de Pérez, pronto ocupó su lugar. Años más tarde, el "Chacho" se convirtió en su gran compañero.

Sobre 1980 fue cuando el negocio

comenzó a llamarse García y Cía., ahí sí comienza nuestra historia más presente, fue cuando la mayoría de las tías se fueron casando y tomando su rumbo. Papá y el tío "Chacho" de niños trabajaron afuera digamos, el abuelo para que se formen en el trabajo los mandó a papá a la tienda Pérez y al "Chacho" a la farmacia Fosatti, de cadetes, y el tío "Beto" era tenedor de libros en Casa Marcaida.

Llegados los 18 años aproximadamente, a "Beto" y "Chacho" les tocó la colimba respectivamente, y ahí fue cuando papá se afirmó en el negocio familiar. Al regresar, "Beto" fue tenedor de libros y trabajó un tiempo en el negocio, y después se incorporó el tío "Chacho" nuevamente, y ahí es cuando "Chino" y "Chacho" se consolidan como socios, formando la empresa García y Cía. SH.

En el caso nuestro las diferentes circunstancias y elecciones de la vida, hicieron que continuemos el legado de nuestra familia. Aníbal a los 20 años se incorporó definitivamente en el negocio, Eduardo a los 26 años. Si bien nacimos y vivimos en la casa pegada al negocio, podríamos decir que sólo nos fuimos unos años y volvimos al negocio, porque convivíamos con la ferretería durante toda nuestra vida.

Nombren a personas que hayan trabajado con ustedes a lo largo de la historia. En general, ¿han tenido por muchos años a los mismos empleados?

"Quiche" Valdéz; Ernesto Amador "el petiso", quien nos acompañó durante 38 años; Betty Chicote (20 años), María Delia Spinolo (10 años) y Mario Vizoso, quien, desde hace 34 años es un pilar fundamental de nuestra empresa, es como nuestra

familia, tanto que era el encargado de irnos a buscar al Jardín y a la escuela.

Carlos García, Mauro Ramírez, el "Polaco" Sei, los 3 hermanos Zapata, y muchos más que no recuerdo, el "Chato" Mansilla, muy conocido en el barrio, fue quien realizaba las changas para ir al tren a buscar la mercadería, y fue quien le puso "Chino" a papá. Ya más cerca generacionalmente con nosotros, y que fueron pilares del crecimiento del negocio, fue el equipo más compacto en compañerismo, en tiempo de permanencia y progreso en todo sentido: Ernesto Amador (el "Checheta"), "Bety" Chicote, María Delia Spinolo y Mario Vizoso; ese equipo duró como 20 a 25 años juntos, después fueron tomando distintos rumbos. También muchos años trabajó María Emilia Tabares, nuestra prima.

El mayor pilar, y merece un capítulo aparte, es Mario Vizoso, entró a los 16 años. Mario nos vio nacer y crecer en todo sentido, nos iba a buscar al jardín o a la escuela y nos traía en bicicleta, él nos enseñó infinidad de cosas de la vida, del trabajo, de los clientes, de los rincones del negocio, conoce todo; callado y silencioso, pero siempre presente en el negocio y en lo afectivo, ya es parte de nuestra familia, es un hermano más, de consultar con él cada paso que queremos dar, como si fuese nuestro padre, siempre presente y empujando como en sus comienzos. Se alegra con nosotros y se entristece también en las malas. Hace poco años se nos fue el tío "Chacho", y nos dijo, "fue como mi padre", y ahí están los sentimientos de él para el "Chino" y el "Chacho", y de nosotros para él.

Actualmente, completan nuestro equipo, Ana Laura Roig y Ezequiel Saavedra.

¿Clientes de siempre?

Párrafo aparte merecen los clientes, ellos son una de las partes más importantes de nuestro comercio, ya que depositan su confianza en nosotros día a día, confiando en los productos que ofrecemos, para ayudarlos a resolver cada problema, porque no tendremos estudio de ferreteros pero todos los días sin estar en los lugares de trabajo de cada cliente, ofrecemos soluciones. Nuestros clientes son toda la comunidad, en algún momento pasan casi todos, ya sea por unos balines 5 ½ un niño, como atender a empresarios, todos son nuestros clientes.

Por nombrar algunos clientes de años, el Gobierno Municipal en todas sus gestiones nos acompañó (a veces más, otras menos, pero siempre nos tuvieron en cuenta); de los que no están, Roberto Irigoyen, Jorge Campodónico, Carlos Berrocal, "Layo" García, María M. de Calles, esos clientes pasaban casi todos los días, y seguramente hay más, tendríamos que revisar calle por calle, y seguro hay un buen cliente por cada cuadra. De las firmas que nos acompañaron toda su vida, ya que somos la empresa más viejita, Morero Semillas y Cereales, Agropecuaria del Oeste, Mazzino Libano, Sociedad Rural, todas las instituciones de la ciudad; de las firmas más nuevas, Ellerstina SA, Nova Informática, La Dominica, Norberto Luengo, y todos los herreros e instaladores, alambreadores, molineros, etc.. Todo el pueblo, porque de cada familia, por el negocio, pasó el abuelo, el hijo y el nieto, son 90 años de comercio.

¿Cuál fue la mejor época del negocio? ¿Y la más complicada?

Consideramos que este tiempo que transitamos con mi hermano al frente del negocio, es el mejor; más que nada por los proyectos a futuro que día a día planeamos; por el crecimiento y el alcance zonal que estamos teniendo; instalándonos en algunos rubros, de manera muy significativa.

En cuanto a los momentos del negocio, es notable como se vinculan con los momentos de la economía; sin dudas que cuando al gobierno le va mal, nos va mal a todos. Cuando hay estabilidad, todo es constante y se puede proyectar; en los tiempos que vivimos hace 7 años, que es muy difícil trabajar y vivir, un día estás contento y al otro, una devaluación. Así, es muy difícil avanzar, pero bueno, hemos vivido siempre con estas formas difíciles de digerir, porque siempre lastiman a alguien, y se funden muchos. Pero es lo que hay..., dice una revista.

¿Pensaron en cerrar en algún momento, o es más fuerte la pasión por el negocio?

Jamás se pensó en cerrar, porque tanto papá como el tío estaban consolidados en la actividad. Se han pasado momentos muy difíciles, recuerdo a papá, fines de los '90 muy complicado para pagar sueldos, y a las corridas con los bancos. Sobre 1996 papá me comentó de irnos a Trenque Lauquen, buscando horizontes nuevos, teníamos mucho conocimiento y stock, pero la diaria era muy difícil. Pero a Tres Lomas no lo cambiamos por nada del mundo, es nuestro lugar, nuestras costumbres, nuestra gente, es todo. Y así pasaron los malos momentos, pero cerrar jamás.

Pese a las dificultades, el negocio es parte de nuestra historia y nuestra vida. Mantenerlo vivo y pujante es honrar el trabajo de nuestros abuelos y de nuestro padre. Sin duda, que la pasión por este espacio de trabajo es muy grande. No podemos pensar haciendo otra cosa. Lo mamamos desde pequeños y así, día a día, tratamos de mejorar y ampliar los horizontes comerciales.

¿Cuáles han sido las claves de permanencia a lo largo de los años?

Trabajo constante, horas metidas pese a las dificultades y vaivenes económicos y políticos, pasión por el rubro, acompañamiento de la familia, en especial de nuestra madre "Chela", quien nos acompañó trabajando a la par nuestra hasta no hace mucho tiempo.

La perseverancia, esa es una de las claves del éxito. La perseverancia ante los momentos críticos y la creatividad para salir de ellos. Con ganas, entusiasmo y las convicciones de que lo nuestro siempre funcionó y siempre iba a funcionar, porque lo más importante es creer en uno mismo, que las cosas pueden y van a salir bien, con trabajo y dedicación. Y ahí está la clave, ponerle el hombro todos los días, no a flojar y tratar de proyectar, eso también te hace sentir bien siempre.

¿Actualmente se han reconfigurado y apuntan a la venta zonal?

Sí, una de las principales características de este negocio ha sido la capacidad de reinventarse y ampliar sus horizontes permanentemente.

Cabe decir que somos un negocio en crecimiento, por lo que, tenemos que estar siempre atentos a las necesidades de nuestros clientes, los cuales constituyen el pilar fundamental de GARCÍA Y CÍA.

Actualmente, si bien nuestro padre y

mentor de esta empresa sigue estando al pie del cañón, hace ya 2 años que hemos comenzado a tomar la mayoría de las decisiones del rumbo del negocio, siempre con el apoyo del "Chino".

Tal es el caso, que por este tiempo trabajamos con una vasta variedad de rubros como la ferretería, la cual se aggiornó a los tiempos que corren, incorporando marcas importantes del mercado. Asimismo, el rubro de la construcción lo tenemos en plena expansión. Nos referimos a la venta de chapas, hierros, perfiles, durlock, cielorrasos PVC y desmontables, aberturas, sanitarios; y, recientemente, hemos incorporado a nuestra línea de pinturas, texturados FADEPA. Con esta nueva línea de productos y STIHL, estamos teniendo un alcance regional muy importante y estamos muy agradecidos a todos los clientes que día a día confían en nuestra empresa.

Además, los artículos de camping y pesca complementan nuestra variada gama de productos.

Hoy por hoy estamos con muchos proyectos, edificaciones, de sistemas, y futuros desarrollos para los nuevos empleados, del futuro. La tecnología, nos aprieta y nos obliga a ir cada vez más con ella, antiguamente los cambios eran cada 10 años, de los productos y de las formas de comercializar. Hoy todo cambia año a año, pero también nos abre puertas, y es ese el sentido a utilizar, y desarrollar, abrir nuestras fronteras: hoy por hoy lo estamos logrando, por ejemplo en la línea de pinturas y son los texturados de la marca FADEPA, esta es una fábrica y como antaño estamos tratando de volver a trabajar con fábricas, no es sencillo pero lo hemos conseguido, y es así que estamos llegando a todas las localidades de la zona, y por la calidad de todos sus productos, ya estamos con todas sus líneas, sintéticos, barnices, membranas en pasta, convertidor de óxido, etc.

Lo mismo con Stihl, de la cual somos representantes, y contamos con todas sus líneas de productos, motosierras, motoguadañas, sopladores, a combustibles, eléctricas y las líneas que se están posicionando en el mercado ocasional, son motosierras motoguadañas y sopladores a batería de ion de litio.

En lo que es construcción, también trabajamos con fábrica, con la firma Oblack, líderes en aberturas; en el sector herrero es otro fuerte que estamos transitando, teniendo todo lo que responde a hierros, caños estructurales, ángulos, planchuelas etc.

Y en la ferretería convencional, siempre con las mejores marcas en herramientas: Dewal, Bosch, Makita, Downen Pagio, BTA, Black y Decker, Stanley. Hace 2 años que participamos en un grupo de importaciones, y contamos con productos importados como Kushiro, Barovo, Udovo, Etheos, los cuales son de calidad certificada por expertos en origen de fabricación, y en cada presentación de producto hacia nosotros, los socios.

¿Cómo definen a GARCÍA Y CÍA en sus vidas?

Lo cierto es que GARCÍA Y CÍA es casi la totalidad de nuestra vida. No es sólo nuestro trabajo, es muchos más que eso. Es nuestra historia, nuestro presente y nuestro futuro.

Es la empresa del pueblo, del barrio y de la familia, nuestra, de los empleados y de los clientes (el pueblo).

Un pedazo de historia, que se sigue escribiendo, día a día, en nuestro Tres Lomas querido. 90 años cumple nuestro comercio, y el mejor párrafo es para ellos, nuestros padres, Ricardo Omar García y Araceli Piñuel. Ellos nos criaron y nos orientaron en todo en la vida, hoy tenemos nuestras familias y nuestro trabajo. Sinceramente,



logros que ellos fomentaron, a comprender que con sacrificio todo se consigue, y quien persevera triunfa, y que lo más importante es la familia,

Papá, un genio del comercio, lo lee como el más estudiado, lo conoce, lo palpa, lo vive hoy a sus 82 años como cuando le cambió el rumbo al almacén; y ella, mamá, una empleada más de la ferretería, trabajó al lado del "Chino" incasablemente, noches y noches ayudándolo a hacer papeles, opinar,

aportar y ayudar, siempre al pie del cañón, hoy nos sigue alentando al igual que el "Chino".

En la actualidad, el lugar que ocupan las redes sociales y los celulares hacen que estemos las 24 horas conectados con la dinámica del negocio. La verdad es que se hace muy difícil desconectarse o deslindarse del tan fácilmente. Pero somos felices así.

Tel: 02394 - 420769
Cel: 02392 - 15 634840

Envíos a
toda la zona



DXM REPUESTOS Y ACCESORIOS

DE DIEGO A. ANTÚNEZ

**Venta de repuestos y accesorios,
suspensión, transmisión y cristales.**



9 de Julio 739 - 6409 Tres Lomas, BsAs
dxmrepuestosyaccesorios@yahoo.com.ar

Querida familia Freyre-Giménez

Ψ *Psicología*



BEATRIZ MORERO

Psicoanalista

Con la familia Freyre-Giménez, uruguayos de Montevideo radicados en la Capital Federal, nos conocimos en el año 1985. El encuentro con tan querida gente fue a través de Gabriela, su hija menor. Fuimos compañeras de la facultad de psicología. A ella a los 24 años le tocó una enfermedad como la mía, pero la vida no le dio de oportunidad de curarse.

Gabi y yo nos encontramos en una cola del centro de estudiantes para comprar apuntes (yo prácticamente no hablaba con nadie, porque Pocha -mi madre- me había recomendado insistentemente que tuviera mucho cuidado con las personas que iba conociendo, ya que los diarios que ella leía decían que la facultad de psicología de Buenos Aires estaba llena de “trostkistas, comunistas...”, que a su parecer podrían tener un costado peligroso, (aunque nunca le pregunté qué sería lo peligroso para ella). Obediente en aquel tiempo y extrañando mucho a Tres Lomas, seguía sus sugerencias de cuidado.

Gabi y otra compañera hablaban de una manera que no me resultó aventurada y decidí entrar en diálogo. Enseguida nos entendimos y me invitaron a estudiar a sus casas. En todas las materias que salimos sorteadas en la misma cátedra, nos reuníamos.

Así empecé a visitar a los Freyre-Giménez. Históricamente vivieron en Villa Pueyrredón, un bello barrio de la Capital Federal, lleno de plantas en sus veredas, de casas con jardines al frente y patio atrás, quizás en algo ese paisaje me traía al pueblo que tanto extrañaba (vivía yo en un pensionado de monjas que no usaban hábitos, llamadas “Divino Maestro” en Marcelo T. de Alvear entre la avenida Callao y Rodríguez Peña, bonita zona aunque llena de edificios y mucho tránsito).

Luis, su papá, carpintero, incansable trabajador, asumió una especie de paternidad conmigo y luego con mis hijas. Especialmente con Paz, porque nació mientras estudiaba. Y por un par de años se sumó a las sesiones de estudio entre Gabi y yo.

Tenía una carpintería en el fondo del patio y mientras trabajaba, escuchaba a Los Olimareños. Allí los conocí y todavía los escucho. Para una semana santa, la Mama -Mary-, que así le decimos a su esposa y madre de Gabi, había viajado a Montevideo. Nosotras estudiábamos aprovechando el fin de semana largo y Luis nos preparó un enorme asado. Vaya sorpresa, porque desde que tenía uso de razón, en esa época hacíamos ayuno de carne. A Luis no le importaba el asunto, y parece que a mí no tanto, porque a partir de ese momento abandoné el ritual, sin culpa; por el contrario muy feliz ese día porque lo que prevalecía en todos sus gestos, era el enorme cariño por acompañarnos en esa etapa y cocinar

para que nos sintiéramos enérgicas. Ese fue su modo para con nosotras siempre.

Ya recibidas las dos, y yo de vuelta en Tres Lomas, viajaba en principio cada quince días a Capital para estudiar, supervisar y analizarme, y siempre ellos/as me recibían en su casa. En unas vacaciones de invierno fuimos a visitarlos/as con Paz e Ine y nos invitaron al cumpleaños de la tía Cristina (Mary y Cristina son dos hermanas, casadas/os con dos hermanos, Luis y Miguel). Profunda y reparadora endogamia uruguaya. Ocasión en que estaba también la madre de Luis, que había arribado de Montevideo a pasar unos meses con sus hijos en la Argentina. El tío Luis, como le decían mis hijas, ya que “abuelo Luis” estaba prohibido por él, escena que se repetía cada vez que se veían -no hace tanto que ocurrió-, las chicas le decían abuelo y él se enojaba... Así es que Luis, Mary, Gabi, Adriana, la abuela, Paz, Ine y yo partimos amontonados en una vieja Rambler rural, familiar -no conozco mucho de autos- que el tío adoraba. Al cumpleaños llegamos muy bien. Sin inconvenientes. A la vuelta, a la Rambler se le rompió el caño de escape, y empezó a llenarse de una especie de humo, gases, bastante importante. A pesar del inconveniente remamos: primero bajamos todos los vidrios poniendo onda positiva -por supuesto que Mary no paraba de retarlo por no haber chequeado las condiciones del auto, Luis insistía que había estado toda la tarde “aprontando la Rambler”. Haciendo un gran esfuerzo llegamos bastante cerca de la casa, entre la tentación de risa, los chistes, el humo, el amontonamiento, Mary rabiosa, la abuela que defendía a su hijo: tuvimos que tomar la decisión de abandonar el auto y seguir caminando. Todavía recuerdo con un enorme amor esa anécdota, ese modo de reírnos de nosotros/as mismos/as y de ese deseo de Luis de llevarnos a todas a como diera lugar.

Montones, montones, montones de recuerdos y anécdotas se agolpan en esta cabeza jodida y en este cuerpo que no para de pulsar por tantas emociones.

A Luis se lo llevó el puto corona virus hace pocos días.

A Verónica, su sobrina, también.

El sistema de salud los dejó abandonados en una lista de espera. Siempre, siempre, siempre serán parte de lo que significa vivir y de la intensa experiencia de sentirnos muy queridas.

Agradezco a la vida el encuentro con ellos/as y me duele profundamente que el país que eligieron como su lugar en el mundo, siendo trabajadores/as responsables, los/as abandonó a su suerte en todas las cuestiones graves de salud que les han sucedido.

“

*Amo este deporte, lo conozco,
por eso las expectativas son
para nosotros muy buenas*

Víctor Mani ha estado vinculado gran parte de su vida al pádel. Jugando, dando clases, y desde hace un tiempo manejando una de las canchas de Tres Lomas, la de Los Biguá. No conforme con eso, decidió ir por más, y construir desde cero una cancha de pádel de blindex en la ciudad. De ese ambicioso proyecto dialogamos en esta entrevista.



¿Cómo aparece la idea de armar una cancha de blindex en Tres Lomas?

La idea de armar una cancha de blindex era el sueño nuestro. Habíamos estado en Mar del Plata, en Salliqueló, en Casbas, también en Pellegrini, todos tienen este tipo de cancha. Concluimos que Tres Lomas se merece una cancha de ese estilo.

Nosotros tenemos una cancha hermosa que armamos en Los Biguá. Todos los que vienen a jugar del pueblo y de afuera quedan encantados con la alfombra y también con la atención.

El sueño que nos resta es la cancha de blindex, con una vista panorámica.

Ya trabajan con una cancha de cemento. ¿Tres Lomas es una plaza que permite pensar en una inversión de ese tipo?

En Tres Lomas hay muchas canchas. Aun así, nosotros deseamos que podamos trabajar todos.

Nuestro proyecto es realizar una Copa Power, competencias que no hemos podido



¿Qué tiempos manejan para su terminación?

Los tiempos no son muy manejables en estos momentos, tampoco la economía, aun así no podemos poner fechas porque depende de un grupo de trabajo, igual ya empezamos a trabajar. Lo antes posible, pero no depende sólo de nosotros.

¿Buscan proyección zonal con el manejo de dos canchas?

La proyección zonal ya la tenemos, la Copa Power en la que participan Salliqueló, Casbas, Tres Lomas; es impresionante la cantidad de parejas que han jugado. Con el COVID y las diferentes fases en la que estaba cada distrito, hizo que no pudiéramos participar; también incluir otra categoría APOB... Las ideas son muchas. Los que manejan la APOB son amigos, por ahí se da de meter alguna fecha acá... Las expectativas son muchas y las puertas abiertas a todo lo que venga para sumar.

¿Tienen buenas expectativas con este nuevo proyecto?

Amo este deporte, lo conozco, por eso las expectativas son para nosotros muy buenas. Además tenemos el apoyo de mucha gente del pádel, lo que me confirma que las expectativas para el funcionamiento de la nueva cancha son muy buenas.

hacer por la pandemia. Cuando podamos re-comenzar con los torneos, seguramente va a venir mucha gente de la zona, ya que son jugadores/as que quieren venir a jugar a nuestras canchas.

Para mí la inversión en esta cancha de pádel de blindex va a ser acertada, porque tenemos muchos contactos que nos permiten hipotetizar que nos va a ir muy bien. Yo hice toda la vida esto, y dediqué los cuarenta y ocho años que tengo a jugar y enseñar pádel.

Confío en este proyecto porque me llaman de toda la zona para venir a jugar a nuestra cancha. Subimos la noticia a las redes sociales y las respuestas fueron todas positivas.

ubicada la cancha. Supo ser un bar emblemático en la ciudad.

Creemos que el lugar que elegimos para la nueva cancha es un espacio que tuvo un gran éxito anteriormente, ya que allí mi papá tenía un bar que se llamaba El Fray Mamerto, seguramente muchos lo recuerdan, y si ese lugar ya tuvo éxito para mí es un buen augurio.

Confiamos que en ese lugar nos va a ir muy bien, además la gente del barrio está emocionada con la instalación de la cancha, ven un cambio del lugar, nos hace felices porque sabemos que pronto va a estar.

¿Qué características va a tener la cancha?

Primero va a ser una cancha abierta, de blindex, con alfombra; la idea nuestra es cerrarla lo antes posible, tenemos amigos que se dedican a hacer cerramientos que nos dijeron que contemos con ellos y que nos van a dar una mano. Primero va a ser abierta.

La idea es que la gente vaya y disfrute de ver pádel y también de jugar al aire libre, más en estos momentos de pandemia es importante tener una cancha abierta.

El proyecto es hacer un lindo lugar, que puedas ir solo/a o con tu familia a sentarte a ver pádel y disfrutar de un lugar con estilo, armónico, agradable. Así nos pasa con la cancha de Los Bigüá, la gente nos dice que les gustan las instalaciones.

Contanos del lugar en el que va a estar





HISTORIAS

Tienda de libros



Monteverde 261
Tres Lomas

“

Muchas veces extrañé, muchas veces me quise volver, dejar todo. Pero tenía muy claro lo que quería y volver no era una opción

Micaela Herrero tiene 37 años. Su familia es oriunda de Curarú, un pueblo cercano a Pehuajó. Vivieron ahí hasta que la inundación en 1987, provocó que con apenas 2 años, debiera mudarse con su familia a Tres Lomas, “donde construimos una nueva vida lejos de nuestros afectos. Si bien no tengo recuerdos reales de ese momento, con el tiempo fui entendiendo que fue mucho mas que una simple mudanza”. Es Médica, y posteriormente realizó un posgrado en Nutrición en la UBA. Actualmente realiza la atención médica en Obesidad, Seguimiento de personas con Cirugía Bariátrica, Nutrición y Diabetes. De todo ello, y de las diferentes etapas de su vida, hablamos en esta nota.



¿Cómo fue tu infancia y adolescencia?

Comencé el jardín en Tres Lomas y realmente tuve una infancia muy feliz. Vivía en una cuadra con mucha vida. Tuve vecinos que llenaron el espacio vacío que había dejado la inundación. En el proceso de reconstruir mi pasado, entendí que ellos, sin darse cuenta, ocuparon el lugar de aquella familia que había quedado a kilómetros de distancia, y en una era en la que la comunicación fluida de hoy era un hecho prácticamente impensado e

imposible. Realmente le agradezco a la vida que hayan sido parte de mis días, la llenaron de hermosas anécdotas.

De niña era muy inquieta y curiosa, por lo que continuamente hacía actividades extraescolares como el CEF, Danza o manualidades con las monjas, cualquier cosa que me mantuviera entretenida. Inicé Danza desde muy chica, era algo que disfrutaba mucho y dejó en mí grandes conceptos de vida. Ida fue mi gran maestra. La primaria la hice en la Escuela N°1. Pero

por amistades y ya con un deseo de hacer una carrera relacionada con la naturaleza, al llegar el polimodal, me pasé a la Escuela N°2 y comencé la Técnica con orientación en Ciencias Naturales.

¿Cómo fue el proceso de elección de la carrera? ¿Y el despegue de Tres Lomas?

Siempre supe que al terminar el colegio me iría a vivir a Buenos Aires. Mis papás hicieron todo y más para que así fuese, realmente un gran esfuerzo. Mi familia

entera me acompañó tanto emocional como económicamente para que yo sea quien soy hoy. Gracias a ellos cumplí uno por uno de mis objetivos profesionales y también personales. Me dieron los valores que hoy forman parte de mi día a día y son quienes marcaron mi rumbo.

Pensé muchas veces qué carrera hacer, tenía varias en mente y sabía que quería que me diera libertad de elección, una buena calidad de vida y la posibilidad de viajar para conocer lugares que ya soñaba recorrer.

Fue un camino difícil, pero si tuviera que volver a vivir mi vida, la viviría tal cual.

A los 17 años me fui a vivir sola. Comenzaba un nuevo milenio con la huida de un Presidente en helicóptero, un país conmocionado y a mí me esperaba una pensión en la esquina del Congreso de la Nación. Lejos de todos o de la mayoría, me instalé en la gran masa de cemento, la completa antítesis de mi vida hasta entonces. Esos años vivido entre ruidos ajenos, cacerolazos, humo, gas pimienta, caras tapadas, cafés, libros, colectivos, fueron la cómoda vida en el anonimato, toda una aventura que me llenó de aprendizaje y felicidad, aunque no todas fueron rosas, por supuesto. Muchas veces extrañé, muchas veces me quise volver, dejar todo. Pero tenía muy claro lo que quería y volver no era una opción.

El golpe de pasar de una cálida Escuela secundaria al multitudinario CBC debajo de una autopista, fue extenuante. Cursaba en paseo Colón, donde el ruido de la calle era penetrante, ventanas rotas y muchas veces un frío salvaje. Si me preguntas un



recuerdo... gris inmutable. Tenía tanto miedo de que me fuera mal que estudiaba la mayor parte del día.

¿Qué definición harías de tu tránsito por la carrera? ¿Qué camino tomaste luego?

Luego vino la carrera, nuevos vínculos, nueva forma de aprender, de estudiar, de vivir.

Siempre digo que, si tuviera que volver al pasado, me quedaría ahí. Tuve la suerte de conocer a mi gran amiga "Tita" con quien hicimos la carrera juntas y fue un gran pilar para mí. Tan lejos de casa y con un proyecto de vida tan exigente, fueron imprescindibles mis amigos en ese momento y con Flor fuimos una compañía inmejorable para esa etapa.

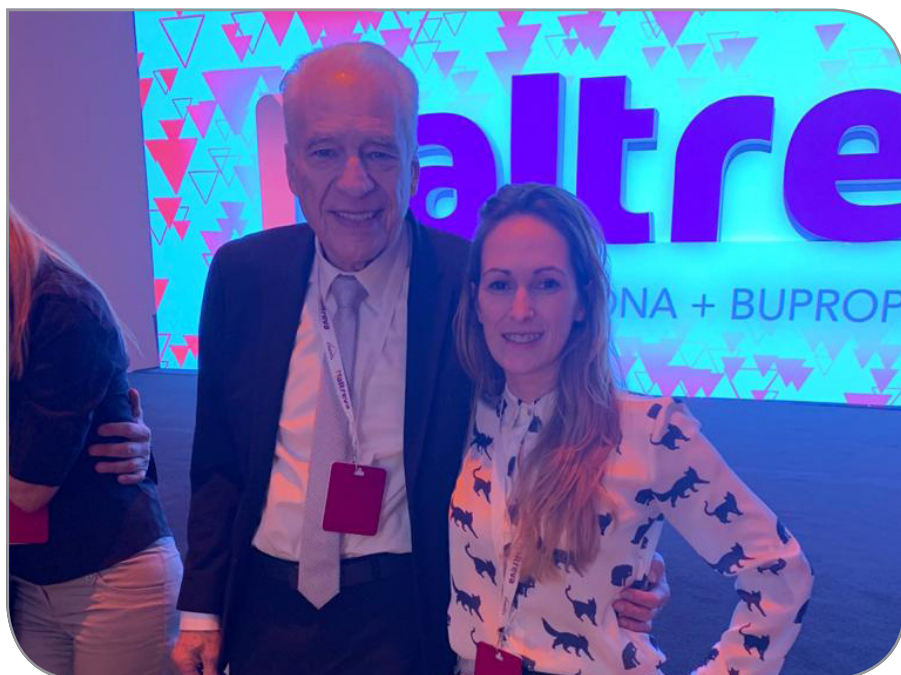
Al terminar la carrera, me fui a vivir a

Comodoro Rivadavia, con Juani, quien hace 13 años me acompaña todos los días de mi vida, de una manera hermosa. Hice el Internado Rotatorio, aprendí muchísimo de lo que era el trabajo de campo y sirvió para que mi comienzo en la residencia no fuera tan abrupto.

Al terminar, volví a Buenos Aires, no tenía nada pero viví momentáneamente con Dai y Braian Molina durante varios meses, familia con la que voy a estar eternamente agradecida y que hoy siguen siendo parte de mis afectos más íntimos. Finalmente había llegado el momento tan esperado, recibir mi título de Médica (U.B.A.). Sin embargo, con el correr del tiempo me di cuenta que mi auto-exigencia era tan grande que no me permitió darle los créditos que merecía ese momento.

Enfrentar el examen de residencia fue intensamente estresante pero finalmente comencé la Residencia de Clínica Médica en el Hospital Tornú. Consistía en trabajar 36 horas de corrido bajo estrés, volver a casa, dormir 20, levantarte y volver a trabajar. Convivir con la angustia de equivocarte, de no saber como resolver situaciones solo, darte cuenta de todo lo que debes aprender aun, pasar más tiempo con tus compañeros de trabajo que con el mundo externo era muy difícil. Pero a pesar de que fueron 4 años muy duros y que me costaron un alto precio, tanto desde lo emocional como desde lo vincular, lo considero totalmente necesario en la formación de cualquier médico.

La residencia, lejos de matarte te fortalece. El problema es que la mayoría de los médicos no quedamos trabajando en una sala de hospital y aprendes un ritmo de trabajo que no es el habitual por lo que





cuando realmente trabajas solo, por lo menos en mi caso, la adaptación puede ser más difícil de lo pensado.

¿Decidiste especializarte? ¿Cómo es tu trabajo hoy?

Siempre supe que no iba a quedarme en Clínica Médica y hacerme cargo de eso fue catastrófico, pero había que seguir. Fue cuando comencé el posgrado de Nutrición (U.B.A.) y afortunadamente mi destino se acercaba hacia la Obesidad. Una enfermedad que siempre viví muy de cerca y sabía perfectamente de qué se trataba.

En la necesidad de quitarme aquel trabajo que me generaba tanta angustia deje un C.V. en la Clínica Cormillot. A los pocos meses me llaman para entrevista. Fue uno de los momentos más gratificantes, haber conseguido mi primer trabajo tan deseado y conocer al Dr. Alberto Cormillot, a quien aprecio y admiro profundamente. Trabajar con él es lo que más me formó en mi especialidad tanto desde lo académico como desde lo personal. Siento que no podría haber hecho esto de otra forma.

Ya en el 2019, apenas previo a la pandemia, en un Congreso en Chile, conocí a una colega que me alentó a enviar mi C.V. al Hospital Austral. Algo que veía demasiado lejano. A pesar de lo que pensaba, me animé a hacerlo. Hoy formo parte del Equipo de Cirugía Bariátrica del Hospital Universitario Austral, Liderado por Pedro Martínez Duarte, con quien estoy profundamente agradecida de haberme dado la posibilidad de insertarme en el mundo de la cirugía bariátrica.

En el 2018, terminé el posgrado de Nutrición

y en el afán de "ahora con qué sigo", cerré el círculo metabólico haciendo un Posgrado en Diabetes (UCA) y conjuntamente el Magister en Diabetes de la Universidad Favaloro, conducido por José "Pepe" Costa Gil.

La llegada de "Pepe" y el Magister a mi vida fue lo que me dio la mirada científica-académica que me faltaba. "Pepe" es un gran referente en mi vida, fue quien me empoderó, quien me ayudó a despertar de qué era todo lo que había hecho hasta entonces. Fue quien me enseñó a creer en mí.

Han pasado 20 años estudiando ininterrumpidamente y hace muy poco me di cuenta de lo importante que había sido recibir mi título de Médica.

¿Cómo y de qué forma decidiste volver a trabajar a Tres Lomas?

Pensar eternamente en el próximo paso me llevó a estar muy poco tiempo con mi familia. Considero que cuando comienza a trabajar, muchas veces uno no puede elegir cómo y cuándo hacerlo.

Esto hizo que viajáramos muy poco a Tres Lomas, pero el tiempo permitió darle el lugar al proyecto que tenía en mente. Así fue como en el 2019 empecé consultorio en Tres Lomas pero a los pocos meses llegó la pandemia, traté de sostenerlo pero la verdad que la incertidumbre logró que no funcionara. Quizás entender que esta realidad pandémica nos obligaría a reacomodarnos, un año más tarde decidí retomar mi proyecto nuevamente pero esta vez en el lugar que desde un principio estaba pensado, parece que el destino es

caprichoso. La quinta de mis papás hizo del consultorio y mi actividad allá, algo totalmente especial y único. Hoy disfruto mucho de pasar tiempo con mi familia y mis amigos cada vez que vamos.

Actualmente realizo la atención médica en Obesidad, Seguimiento de personas con Cirugía Bariátrica, Nutrición y Diabetes. Conjuntamente emprendí un proyecto académico que consiste en talleres para profesionales. Este año se está llevando a cabo el taller de "Hablemos de Obesidad" al cual los invito a que se animen a formar parte, conocernos, generar redes de trabajo y a introducirse en este área que es muy interesante y seguramente los sorprendería. Durante la pandemia también inicié consultorio de Diabetes en el Instituto Cardiovascular Lezica.

Conjuntamente a mi vida médica se fue desarrollando mi vida en la fotografía. Una carrera que en 5º año del colegio descarté. Empezó como hobby y fue tomando un gran protagonismo, hoy me encuentro cursando el segundo año de Fotoperiodismo, lo cual es mi cable a tierra, mi desconexión.

Durante mucho tiempo creí que esto no tenía que ver con nada, pero descubrirme en el tiempo me hizo dar cuenta que lejos de ser dos polos opuestos, están más unidos de lo que jamás pensé y me encanta que así sea.

Nada de este camino hubiese sido posible sin el apoyo de mis papás, de mi hermano, mis perras y de mi compañero de ruta, Juani. Todos ellos estuvieron siempre en forma incondicional, siempre estuvieron ahí para lo que yo eligiera.

¿Cuáles son tus planes a futuro?

A futuro pienso seguir formándome en mis dos carreras. Cuando se pueda volver a viajar, viajaremos, y seguir construyendo mi familia, haciéndola crecer. Para Tres Lomas tengo muchos proyectos relacionados a Obesidad. Sueño con un gran proyecto para mi pueblo, que muchas veces lo descarté, pero persiste y ojalá el tiempo logre que lo concrete.

¿Algún mensaje?

Mi mensaje es que se animen a buscar un horizonte claro hacia donde dirigir sus vidas, lo creo sumamente importante, sobre todo para quienes recién están vivenciando su independencia. No importa cual sea, si fácil o difícil, simple o complejo. Desearlo, hace lograrlo. Sólo hay que ser tenaz, perseverante, paciente.



Matías Carretero

Abogado

Cel: (02392) 15443976 - Tel: (02394) 420086
Rivadavia 566 - Tres Lomas



María Fernanda Fité

Lic. en Psicología
M.P. 5.200

Cel: (02392) 15 440973 - Marconi 160 - Tres Lomas

Lic. Soledad Ramis Psicóloga

M.P. 5.193

Cel: (02392) 15 513639 - soledadramis84@outlook.com
Rivadavia 15 y Marconi 160 - Tres Lomas

EG JURÍDICO Y CONTABLE

Tatiana García Pérez
(Mandataria Nacional - Técnica en Administración Financiera)

Mariángeles Eleicegui
(Contadora Pública - M.P.: 39176/0 Tº 151 Fº 92)
Tel: (02394) 420447 / (02392) 15 556212
Uriburu 450 - Tres Lomas, BsAs - estudio-garcia@hotmail.com

Veterinaria Ruffinatti

Asesoramiento de rodeos de carne y leche.
Nutrición animal: Asesores - Médicos Veterinarios

Horacio Ruffinatti, Diego San Juan y José María Descalzo

Dr. Juan Antonio March

Clínica Médica
M.P. 111.491 y M.P. 332237

Días y horarios de atención: Lun a Vie de 16 a 20 hs.
Tel: (02394) 421122 - Del Soldato 666 - Tres Lomas

Lucía Balladares

Lic. en Psicología UBA

M.N. 47.367 / M.P. 5.228

luciballadares@hotmail.com
Cel: (02392) 15 401255 - Marconi 160 - Tres Lomas

Lic. M. Beatriz Morero

Psicoanalista
M.P. 5.059

Cel: (02392) 15 482474 - Sargento Cabral 955 - Tres Lomas

Lic. Romina I. Ferraris

Kinesiología y Fisiatría
M.N. 8902 / M.P. 4143

Rehabilitación. Asistencia Kinésica Respiratoria.
Drenaje Linfático manual y Presoterapia.
Reeducación Postural Global. Fisioterapia.

Cel: (02392) 15 566947 - Urquiza 77
(Acceso de entrada por pasillo lateral)

Florencia Lunardini

Odontóloga

M.N. 34662 / M.P. 44618

Tel: (02392) 15 60977 - Ciudadela 385 (Esq. Marconi)
Tres Lomas

M. Inés Goicoechea Pedicura

Tratamiento de:
Onicomosis, Onicocriptosis,
pie diabético, pie de atleta
y tratamientos de todas
las anomalías de los pies.

Tel: (02392) 15 443508 - Atención en gabinete:
Antártida Argentina 526 (o a domicilio) - Tres Lomas

Jorge Norberto García

Agrimensor
Matrícula C.P.A.: 746

Sargento Cabral 1179 - Tres Lomas

Bibiana García

Psicóloga M.P. 5003
Psicoanálisis

Alsina 170 - Trenque Lauquen - Tel: 2392 622971

María Eugenia Alzogaray

Lic. en Nutrición (UBA)
M.N. 4.296 / M.P. 1.307

Evaluación nutricional y corporal.
Planes alimentarios personalizados para niños,
adolescentes, embarazadas y adultos.

Urquiza 360 - Tres Lomas - Tel: (02392) 15 559452

Mauricio Díaz

Óptico Contactólogo
M.P. 2480

opticaclipper@hotmail.com - Cel: (02392) 15403424
Almafuerte y Marconi - Tres Lomas

Estudio Jurídico Daniela C. Ferretti

Abogada (UBA) Tº V Fº 150 CATL
Mat. Abogada del niño. N° 535, 1, 12 CIJUSO

ferrettidanielac@gmail.com
Batallón II de Línea 54 - Cel: 02392-15449581

“ ”

...no cabe duda de que la Familia Gomila no sólo fue parte de los primeros pobladores sino partícipe fundamental del nacimiento y desarrollo de nuestro pueblo

Jorge Gomila tiene 46 años, y es integrante de una de las familias cuyo apellido representa un ícono en lo que respecta a la vida comercial en los orígenes del pueblo. Vale la pena contar que la familia Gomila es oriunda de la Ciudad de Manacor (Mallorca, España). En el año 1906, Juan Gomila, junto a su esposa Margarita Omar y sus siete hijos llegan a Tres Lomas, en el mismo año de la fundación de nuestro pueblo. Sus hijos eran Juan Gomila (hijo), Lorenzo Gomila, Francisco Gomila, Antonia Gomila, Margarita Gomila, Catalina Gomila y Bartolomé (Bartolo) Gomila. Quisimos que Jorge nos cuente lo que ha escuchado (y vivido en su infancia) respecto del Hotel Gomila (antes, La Balear).



Carneada en lo de Gomila

estaba en la cocina.

Por su rol en el Hotel, a Bartolo le haya servido de incentivo para la apertura de la Rotisería Gomila muchos años después.

Por lo que has escuchado, ¿cuál ha sido la época de esplendor del lugar?

En aquellos años, el Hotel era un punto de encuentro de los treslomenses ya sea por los eventos sociales que se realizaban en sus salones, la proyección de películas (la historia cuenta que una vez hubo un principio de incendio en la sala de proyección de una película de Gardel), como también aquellos que deseaban tomar un helado.

Para dar referencia de la ubicación del Cine, la sala de proyección estaba ubicada en lo que fue después la pista de baile del Boliche “La Estación” y la ubicación de la pantalla estaba sobre la pared que divide Ferro Carril Oeste y Fiol. Hoy en día, si ingresan al club Ferro podrán observar un relieve rectangular donde estaba la pantalla.

Las instalaciones también fueron parte de la historia de otras instituciones del pueblo, los inicios de los deseos de muchos pobladores que querían hacer cosas por su pueblo. Es así que los salones fueron el espacio para las primeras reuniones de socios fundadores como el Club Atlético Argentino y Unión Deportiva. Uno de los integrantes de la familia Gomila, Lorenzo Gomila, fue socio fundador del Club Atlético.

Supo tener visitantes ilustres el hotel, pensando en la historia de Tres Lomas. ¿Quiénes fueron?

Es interesante mencionar también, que el Hotel no sólo servía de hospedaje

¿Aproximadamente en qué año surge el Hotel La Balear? Contanos lo que sepas de su construcción. ¿Qué integrante de la familia fue su promotor? ¿Qué otros servicios prestaban?

En los primeros años Juan Gomila realizaba trabajos de carpintería, sin dejar de soñar en la construcción de su deseo que tiempos después sería el Hotel La Balear. El nombre de La Balear hace referencia a la Comunidad Autónoma Uniprovincial Española, dado que Mallorca es parte de la comunidad mencionada.

Es así como en 1910 comienza la construcción del Hotel. Esta fue hecha por etapas. La primera de ellas fue el salón donde funcionaba una especie de Restaurant/Fonda y algunas habitaciones. Todo fue un proceso, porque a medida que el Hotel crecía en cantidad de habitaciones – llegó a tener 16 piezas- también lo hacían los servicios. A los ya existentes

en el hospedaje y restaurant se fueron agregando: Heladería (la primera en Tres Lomas), Cine y también una Agencia Chevrolet de venta de repuestos.

Es así como ya mediando el año 1918 la mayoría de todos los servicios estaban en pleno funcionamiento. Del punto de vista edilicio, el Hotel La Balear estaba establecido en lo que se conoció en la actualidad como el Boliche “La Estación”, Club Ferrocarril Oeste, Pedro Fiol, y la casa y terreno de “Cacho” Gomila.

De la familia, quiénes trabajaron a lo largo de los años. ¿Qué roles cumplían?

En el Hotel y sus Anexos, como figura en los libros, los distintos hijos cumplieron diferentes roles en base a su edad. Es así como por ejemplo Juan Gomila (hijo), al ser el primogénito era responsable del gerenciamiento y finanzas, y por su parte Bartolo Gomila, el menor de los varones,



Hotel Gomila - Reunión Social

transitoriamente a personas que estaban de paso por el pueblo, sino que también tenía lo que se denominaban por entonces "pensionistas". En este rubro fueron los visitantes ilustres que estuvieron y que luego fueron parte de la historia de Tres Lomas, dando vida, empuje y crecimiento: algunos de ellos son Trento Fossati, Aldo Bonino, Cecilio Cuesta, Isidoro García. García era sastre, español, realizó 22 viajes entre Argentina y España, toda su familia estaba en el Viejo Continente. En su último viaje decidió quedarse en su tierra natal hasta sus últimos días.

Ya más contemporáneo con vos, ¿qué recuerdos personales tenés del hotel? Personas que se hospedaban, servicios que prestaban. ¿Y de la rotisería?

Como toda sociedad, tiene sus modificaciones. Así es que la organización original del Hotel La Balear pasó luego a llamarse Hotel Gomila hasta que la sociedad finalizó. Cada uno de los herederos tomaron distintas decisiones y caminos, pero Bartolo Gomila decidió continuar con el Hotel en su modalidad de hospedaje únicamente.

En esta última etapa, ya era un emprendimiento con su esposa Sara Vallejo y sus hijos Héctor "Negro" Gomila y Pedro "Cacho" Gomila. El hotel funcionaba con las 16 habitaciones originales. En este período nace la Rotisería Gomila, por el año 1965, que estaba atendida por "Negro" Gomila. Fue la primera rotisería en Tres Lomas que ofrecía productos de elaboración casera, fiambres, conservas y sobre todo los fines de semana se vendían los famosos pollos al spiedo, que en ese entonces eran novedad, y eran realizados por "Cacho" Gomila. La elaboración de distintas comidas caseras era realizada por Bartolo Gomila,

especialmente la sobrasada, embutido de cerdo de origen mallorquín.

En esta nueva etapa, la familia realizaba ambas actividades comerciales. Por un lado, la rotisería, lugar de compra de comida de calidad, y por el otro el Hotel Gomila, albergando nuevos visitantes, acorde a las nuevas actividades vigentes en el pueblo. Por ejemplo, muchos empleados del Frigorífico M.C.V. (que en esa época estaba gerenciado por Delfino) que venían de otras ciudades, personal de la Empresa de Servicios Eléctricos que realizaban mantenimiento de las líneas de alta tensión, personas vinculadas al deporte local como Alfio Basile, Carlos Amurri y "Gato" Villalba, como también otro sastre que vivió en el Hotel, Correa, que trabajaba junto a Ademar Hernández.

¿El cierre fue producto de la época? (hiperinflación, cambio de hábitos)

La actividad comercial siguió hasta finales de la década de los '80, más precisamente en el año '89. En parte con por la situación económica de la época y también por la presencia de otros actores comerciales del rubro el Hotel cerró sus puertas y más tarde la rotisería principios de los años '90 (entre '92 y '93).

Es así que después de 83 años la presencia del apellido Gomila en la actividad comercial y social, y sobre todo de participación en el nacimiento de otras entidades sociales y comerciales, llegaba a su fin. Las nuevas generaciones de la familia Gomila habían optado por otras actividades, oficios o profesiones, además la gran mayoría de nietos y bisnietos de Juan Gomila ya no vivieron más en Tres Lomas.

Lamentablemente, mucha información, detalles, anécdotas, no están en el recuerdo

al momento de la realización de la nota; tampoco tantas personas y personajes, historias, vivencias que han pasado por el Hotel Gomila. Pero no cabe duda de que la Familia Gomila no sólo fue parte de los primeros pobladores sino partícipe fundamental del nacimiento y desarrollo de nuestro pueblo.

¿Sos consciente que tu apellido, el hotel, el cine, son parte constitutiva de la historia de Tres Lomas? ¿Qué te genera eso?

Ser parte de la Familia Gomila me llena de mucho orgullo, pero sobre todo de emoción. Por un lado, por mi bisabuelo, que vino en el inicio del siglo XX desde España a un pueblo que se fundaba a 520 kilómetros de Buenos Aires con su esposa y sus siete hijos. Llegó sin nada, y con esfuerzo y trabajo construyó lo que les he contado; y por otro lado, la familia Gomila fue parte, de algún modo, de la vida de las personas de nuestro pueblo, lugar de gestación de proyectos de distintas personas.

En la actualidad, con mi hermana Mariángeles (hijos de "Cacho" Gomila y Olga Puentes, únicos herederos de Bartolomé Gomila) hemos decidido la demolición de parte del Hotel Gomila a los fines de llevar adelante un nuevo emprendimiento, y de esta manera la Familia Gomila seguirá siendo parte de la comunidad treslomense.



El sastre Isidoro García

Curiosidades - Cementerio de barcos, un lugar en el sur argentino

 **Viajes**

Alma inquieta



En nuestro país cuando pensamos viajar al sur, preferentemente se elige el invierno, la nieve para poder esquiar, para contemplar. Pero el sur, la Patagonia, tiene sus encantos en todas las estaciones del año.

Viajando del lado del Océano Atlántico y en verano nos resultó atractivo llegar a Las Grutas (ubicada en la costa rionegrina, en el Golfo de San Matías) para disfrutar del mar y sus extensas playas con acantilados que tienen una gran belleza, además de que son famosas por sus aguas cálidas. Tiene un clima semiárido, con escasas lluvias y una agradable temperatura.

A diferencia de otras playas argentinas en que los turistas se instalan por todo el día en un mismo lugar, aquí se movilizan de un lado a otro y hasta se retiran dependiendo del cronograma diario que indica el horario de la marea baja o alta y sus variantes.

Esto me sorprendió mucho porque nos igualaba a todos: nos hizo mover, visitar los piletos rocosos y hasta retirarnos en algún momento, o que las rocas se cubrieran del oleaje salado que iba creciendo.

Uno de esos días, decidimos viajar a San Antonio Oeste, que da nombre al municipio y cuya distancia es de apenas 15 kilómetros de Las Grutas. La ciudad tiene unos 20 mil habitantes y es un buen lugar de comercialización de la pesca.

Desde allí, se llega al Puerto de San Antonio Oeste, una playa solitaria cargada de almejas y cantidades de restos de caracolas, y a unos pasos, un gran cementerio de barcos que asombra, pues parece increíble la posición en que han quedado abandonados. Cada uno alberga una historia, la memoria del tiempo.

Encallados allí, los que han tenido vida por algún tiempo y los



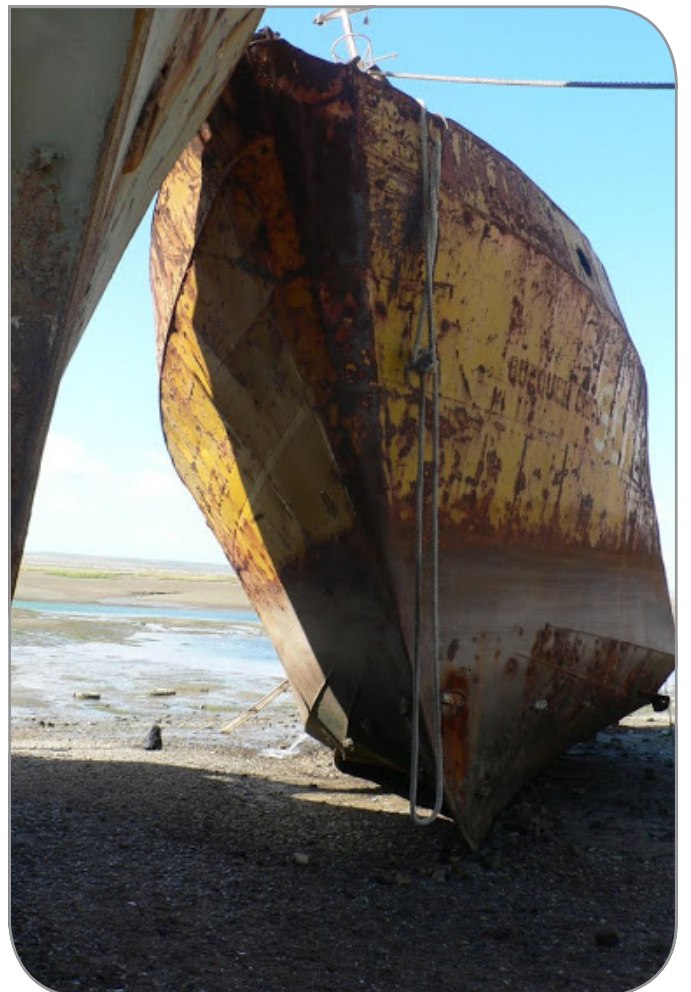
que aún salen cotidianamente a la pesca pero que están siendo reparados en tanto la marea baja.

Estos últimos, son amarrados al muelle de cemento y en la profundidad están los trabajadores mecánicos y pintores, con la deliberada intención de ganarle horas al regreso del mar.

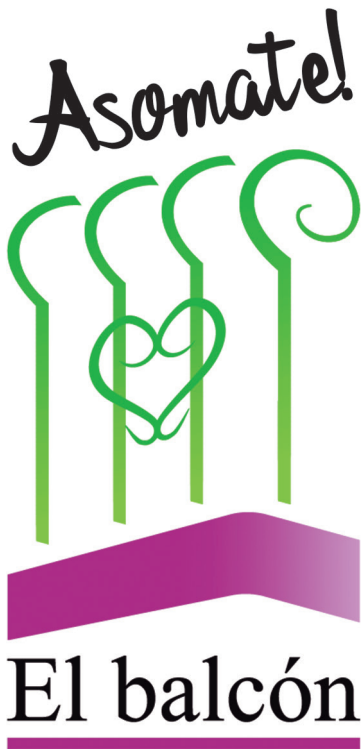
Increíble vista, que se repite todos los días.

No me imaginé nunca ver tan retirado el mar y hasta por un instante me hizo temer. Luego disfruté de ese paisaje, y junto con otros visitantes investigamos, reconocimos los espacios, partes de barcos rústicos y oxidados, mástiles, cascos, anclas y hélices de antiguos motores que con su presencia silenciosa no dejan que se olvide que allí hubo mucha vida.

Las fotos revelan ese extraordinario encuentro con lo que resiste perderse.



elbalcontreslomas



Juan B. Alberdi y San Martín



La Familia
LÁCTEOS

Calidad en Abundancia

www.lacteoslafamilia.com.ar
laclafamilia@dmlconex.com.ar

Calle 3 de Febrero - S/N - Tel: 02394 480300 - Salliqueló, Buenos Aires



CORRALÓN DE MATERIALES

D&N

“Todo en Tres Lomas
y al más bajo precio”



Risotto de Calabaza



ANA ARANDA

Cocinera

@ la_casadeana3lomas

Hoy les presento un plato donde utilizaremos la calabaza, una hortaliza típica de otoño para elaborar un risotto, perfecto para esta época en la que comienza el frío. Es un plato fácil y nutritivo, ideal para esos días de frío.

- 1 cucharada de mostaza
- Sal y pimienta
- Queso Sardo o Parmesano

Ingredientes

- 500 grs. de pulpa de calabaza
- 200 grs. de arroz
- 1 litro de caldo de verdura
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajos
- Aceite
- 100 ml. de jugo de naranja
- Jugo de ½ limón
- 100 grs. de manteca

Mezclar el caldo de verduras, la mostaza, llevar al fuego y mantenerlo caliente. Picar las cebollas, los dientes de ajo y cortar la calabaza en cubos

En una cacerola colocar aceite, agregar las cebollas, el ajo y el arroz hasta que nacra (esté transparente). Agregar la calabaza, el jugo de naranja y un poco de caldo de verdura. Remover hasta que el arroz vaya absorbiendo el caldo, y seguir agregando hasta que el arroz esté hecho (20 minutos).

Retirar del fuego y condimentar, colocar el jugo de limón, la manteca, el queso. Mezclar bien.



Cooperativa de Obras y Servicios Públicos LTDA de Tres Lomas



Cooperativa
de Obras y Servicios Públicos
de Tres Lomas

Servicio Solidario de Sepelios

Servicio estandarizado
Cobertura de traslados
Cuota solidaria



Nuestros servicios:

- Agua potable (2392 48-6916)
- Cloacas (2392 48-6917)
- Sepelios (2392 55-1000)
- Internet (2392 48-6490)

Marconi 737 • Tel: 02394 420195 • Cel: 02392 48-7382
Mail: coop3lomas@amicoop.com.ar • CP 6409 • Tres Lomas, Buenos Aires



TECNOLOGIA Y SERVICIOS



INTERNET



REDES



CÁMARAS
DE SEGURIDAD



INSUMOS



AUDIO



TV



CONSOLAS

TEL (02394) 421139 - 421000
CEL (02392) 15-537854

WWW.NOVAFORMATICA.COM.AR

Monteverde 416 - Tres Lomas (BsAs)



ILUMINACIÓN - CORTINAS - BAÑOS

TRADICIÓN Y BUEN GUSTO PARA AMOBLAR
LA CASA DE LOS TRESLOMENSES

DEL SOLDATO 349 - TEL. 02394-420058 - TRES LOMAS



Imágenes que hablan...

 **Fotografía**



GRACIELA PÉREZ CABRIADA
graperezcabriada@gmail.com



Mes de Mayo. Días más cortos y oscuros. Frío. El año que avanza sin pausa. Cumpleaños de mi hijo mayor y de varias amigas. Fiesta Patria. Historia y celebraciones. Desfiles con chocolate caliente y bollitos. Alumnos, banderas y mucho orgullo, escarapela en el pecho. Y podría continuar la lista de cosas que me vienen a la mente. Pero no.

La situación actual de Pandemia nos trae un Mayo diferente. Difícil y angustiante. Y esta foto de un Mayo pasado y celebrado, me trae recuerdos que podrían simbolizar cómo nos sentimos por momentos. Encerrados y temerosos del afuera incierto y amenazante.

En esta cesta un montón de palomas aguardan, sin saber bien qué sucede, que las suelten y volar. Un cielo y la libertad, las esperan.

¡Click!



MORERO
SEMILLAS Y CEREALES S.A.

"Una empresa bien treslomense, identificada con el productor agropecuario de la región"

La línea más variada en semillas,
agroquímicos y fertilizantes.
Suplementos para nutrición animal.
Arrendamiento de campos para cosecha
en toda la zona.
Y como siempre, el servicio más completo
en el acopio de su cosecha.



Visita nuestra nueva web!

www.morerosa.com.ar

Granadero Baigorria 156 . Tres Lomas . Mail: morero@morerosa.com.ar
Tel. Administración y Ventas: 02394-430292 / Acopio: 430236

RECTIFICACIÓN TRENQUE LAUQUEN S.R.L.

*Reparación de motores
diesel y nafteros
Venta de repuestos*

Avda. García Salinas 1206 - (B6400EHZ)
Trenque Lauquen - Buenos Aires
Tel.: (02392) 422502/431600 - Fax 431600

7 hábitos transformadores

Nutrición



MARÍA EUGENIA ALZOGARAY

Lic. en Nutrición (U.B.A.)

MN: 4298 - MP: 1307



Tener en stock únicamente alimentos saludables, o sea, crear un “ambiente seguro” en tu casa:

Disminuí los productos ultra-procesados. Si en algún momento en particular querés comer algún producto como golosinas, dulces, facturas, galletitas dulces, snack, etc., podés ir a comprar en ese momento. Solamente tené en stock alimentos saludables.

- **Agua y sólo agua:** las gaseosas, jugos, corrompen nuestro paladar. Repletos de azúcares y/o edulcorantes químicos, hacen que al momento de consumir alimentos frescos y naturales NO sintamos a los mismos tan sabrosos (tenemos que reeducar nuestro paladar).
- **Cereales y legumbres congelados. Frutas y verduras frescas:**

los principales nutrientes de los cereales (maíz, trigo, arroz, quínoa) y de las legumbres (porotos, garbanzos, lentejas) no se ven prácticamente afectados por congelarlos. Las frutas y las verduras podemos consumirlas mejor frescas para aprovechar al 100% sus nutrientes.

- **Bloquea agenda para entrenar:** Si te cuesta encontrar espacios para entrenar, agendar la actividad física en tu semana puede ser un paso.
- **Lograr consumir carnes magras una vez al día y preferentemente las blancas:** pollo sin piel y pescados frescos. Consumí huevos frescos, bien cocidos en la semana.
- Incorporar lácteos descremados, en el desayuno y merienda.
- No te olvides de sonreír ☺ más seguido...



Herrero

PRODUCTORES DE SEGUROS

☎ 02394-430015 📞 02392-539283 / 549787

✉ gestherrero@gmail.com

📍 San Martín 162 - (6409) Tres Lomas (BA)



Monteverde 277
Tres Lomas



02394 - 430353



TV POR CABLE



INTERNET

CONECTATE

**ANTENA 3
LOMAS**

de EDUARDO JOSE BOCCHIO

**HD
DECO DIGITAL**

25 de Mayo: Más estado, siempre...

Historia



ELI COVINO
Profesora de Historia

Nos convoca un año más, reflexionar sobre el 25 de Mayo de 1810. Reflexionar sobre nuestra Patria, sobre su pasado histórico y sus implicancias sobre este presente tan complejo y atravesado por tantas vicisitudes políticas, económicas, sociales y sanitarias.

Sin lugar a dudas, la Revolución de Mayo de 1810 fue el hecho que marcó el punto de partida hacia la libertad y la independencia política de las Provincias Unidas del Río de la Plata y la lucha contra el colonialismo. Lucha que implicó años de guerra civil y de desencuentros políticos e ideológicos. Años de “grieta” en términos contemporáneos, pero que en definitiva nos dejó una gran enseñanza: **es posible la liberación nacional y la conquista de la soberanía con un Estado presente**. Pero... ¿Cómo podemos pensarlo en el marco de la pandemia?

Nos encontramos ante una situación inédita. En un mundo que ya venía atravesando un momento de transformación y deterioro acelerado, un factor biológico pone en grave crisis el funcionamiento de una globalización que propagó el virus a gran velocidad a través de los aviones.

La medida más efectiva y urgente ha sido el aislamiento y las cuarentenas. Los Estados Nación debieron intervenir con políticas sanitarias urgentes para evitar escenarios de catástrofe y aun así, la catástrofe ha alcanzado a varios Estados. En este contexto, está a la vista que, pese a estas medidas, lo más importante que aún falta fortalecer, es lograr la conciencia ciudadana para afrontar una situación que demanda, y demandará aún más en los meses que siguen, compromiso colectivo. Pero pese a esto, ha quedado claro que la única institucionalidad que puede preservar el bien común en este contexto, es el **Estado**.

La crisis de la pandemia vuelve a señalarnos el enorme valor de la soberanía (educativa, científica, tecnológica, sanitaria, comunicacional, etc.), pues es desde allí que puede imaginarse un futuro sin los estragos de la pandemia. Y la soberanía se logra con un Estado que no se des-responsabiliza de lo público, del interés del pueblo.

En este contexto, les propongo un viaje a través de los testimonios para hilvanar la conexión entre ideas y proyectos nacionales. Un viaje por tres 25 de mayo particulares: **1810, 2003 y 2010**, donde podemos leer los posicionamientos sobre temas que marcan nuestra actualidad como el endeudamiento, la grieta en torno a las políticas de distribución de la riqueza, y el rol del Estado



como garante de derechos.

Referentes y líderes políticos de diferentes tiempos siempre tuvieron claro que la posibilidad de la liberación se juega en la construcción de la **soberanía del Estado**.

Viajemos a 1810, leemos el “Plan de operaciones” de Mariano Moreno: *“Se verá que una cantidad de doscientos o trescientos millones de pesos, puestos en el centro del Estado para la fomentación de las artes, agricultura, navegación, etc. producirá en pocos años un continente laborioso, instruido y virtuoso, sin necesidad de buscar exteriormente nada de lo que necesite para la conservación de sus habitantes”*.

Más adelante, el mismo Plan dice: *“Es máxima aprobada, y discutida por los mejores filósofos y grandes políticos, que las fortunas agigantadas en pocos individuos, a proporción de lo grande de un Estado, no sólo son perniciosas, sino que sirven de ruina a la sociedad civil, cuando no solamente con su poder absorben el jugo de todos los ramos de un estado, sino cuando también en nada remedian las grandes necesidades de los infinitos miembros de la sociedad”*.

Claramente las discusiones y embates político- ideológicos del presente, no son nuevos y devienen de ese pasado lejano que, cada 25 de mayo, nos convoca a pensar cuánto hemos aprendido de él. Discusiones como la redistribución de la riqueza y el intervencionismo del Estado, en detrimento de la acumulación de capital en pocas manos, son debates de antaño en la Argentina, y pensándolo en clave historiográfica, me duele un poco darme cuenta que poco hemos aprendido de quienes nos precedieron.



Cuántos y cuántas se jactan llenándose la boca citando frases célebres de San Martín, Moreno o Belgrano, y por otro lado, promueven el des-centralismo del Estado, el egoísmo y la politiquería barata, que no hacen más que ir en contra del legado de quienes nos precedieron en la lucha por una Argentina libre, justa y soberana.

El 25 de Mayo de 1810 es la génesis de lo que hoy llamamos la Argentina. Y por esta razón se transforma en un nudo histórico en el que buscan identidades los proyectos económicos sociales y políticos que se han debatido y se debaten por ser hegemónicos en nuestro país.

El 25 de Mayo no es antiespañol sino anti absolutista; no es elitista y prolijo, sino popular y militante; no es europeísta sino americanista; en el que se enfrentan un proyecto colonial con uno emancipador; en el que se avizoran los conflictos entre un modelo de nación elitista y otro popular. Es el momento en que se pone en discusión el orden social piramidal, racista y explotador que la España absolutista había construido en nuestra América.

Si avanzamos en el tiempo, en el discurso del ex Presidente Néstor Kirchner al momento de su asunción, en la Asamblea Legislativa, el 25 de mayo de 2003, podemos encontrar resonancias respecto del espíritu del Plan de Operaciones de Moreno: Estado Presente, intervencionismo y re-distribución de la riqueza son los pilares de ese discurso, que luego se materializó en vastas políticas públicas de restitución y ampliación de derechos.

Néstor Kirchner, decía: *“Es el Estado el que debe actuar como el gran reparador de las desigualdades sociales en un trabajo permanente de inclusión y creando oportunidades a partir del fortalecimiento de la posibilidad de acceso a la educación, la salud, y la vivienda, promoviendo el progreso social basado en el esfuerzo y*

el trabajo de cada uno. Es el Estado el que debe viabilizar los derechos constitucionales, protegiendo a los sectores más vulnerables de la sociedad, es decir, los trabajadores, los jubilados, los pensionados, los usuarios y los consumidores”.

Más cerca, en el bicentenario, la Presidenta Cristina Fernández de Kirchner decía: *“Si uno nos mirara a todos nosotros, verían todos distintos orígenes, pero vería un solo objetivo: que sus pueblos, que sus sociedades tengan más libertad, más igualdad, más equitativa distribución de la riqueza, más educación, más salud”.*

Hoy, en medio de la pandemia, el Presidente Alberto Fernández intenta responder a los embates de los medios hegemónicos de comunicación, diciendo: *“Dejen de sembrar angustia. Angustioso es que no te cuiden, angustioso es que el Estado te abandone, Angustiante es que el Estado diga aquí no pasa nada, acá están pasando cosas serias, y por eso actuamos como actuamos”.*

Conclusión: ayer y hoy, la presencia del Estado es lo que nos salva. La presencia del Estado fortalece la soberanía, la presencia del Estado puede hacer transitar menos angustiosamente este contexto agobiante.

El legado de los patriotas de 1810 como Mariano Moreno, debe renovar en cada uno y una de los argentinos y argentinas el sentimiento de defensa de un Estado presente que privilegie la vida de su pueblo por sobre demandas individualistas y cargadas de sesgo político de esos sectores que quieren achicar al Estado para ganar.

Nadie dice que el camino sea fácil, se pierde mucho... de hecho Moreno perdió hasta su propia vida, pero es la clave: **MÁS ESTADO, MÁS SOBERANÍA, MÁS VIDA, MÁS ARGENTINA.**

¡FELIZ DÍA DE LA PATRIA!



Permanecer y transcurrir

Nota de cierre



CRISTIAN OSCAR MORÁN

Periodista

cristianmorantl@gmail.com

Estamos cumpliendo 12 años de vida en “Es lo que hay...”. Vimos la luz un mes de mayo de 2009. Y acá estamos.

¿Es mucho tiempo para la vida de un medio de comunicación, o es una permanencia poco significativa?

Como casi todo, es relativo.

Si lo comparamos con “La Prensita”, que sale a la calle ininterrumpidamente desde 1963, 12 años es casi nada. Algo similar pasa si lo hacemos con las radios locales, que llevan tres décadas en el aire de Tres Lomas (FM Amanecer primero, luego FM Top 100).

En lo que respecta a las revistas en la historia del pueblo, 12 años es mucho. Ninguna de las experiencias que comenzaron en el rubro han durado más de una década.

Personalmente, debo decir que lo más complejo en un medio de comunicación es conseguir permanecer. Entendiendo que para ello es necesario aceitar una serie de aspectos que incluyen: la búsqueda y el procesamiento de la información; la organización de una propuesta en forma periódica (mensual, en nuestro caso); el que esta propuesta sea lo más atractiva posible tanto para los lectores como para los anunciantes; la planificación para que todo pueda ser editado e impreso en los tiempos establecidos; los vínculos con columnistas y entrevistados, y la organización de sus intervenciones; el reparto y la venta mensual, con su logística correspondiente.

En resumen, sostener procesos que terminan siendo rutinas mensuales. Que salen de memoria, pero que es necesario sostener.

Me tocó comenzar con algunos proyectos periodísticos que ya no están.

Un semanario, “Nuevas Voces”, que incluyó el color pero que temporalmente no llegó a un año de vida; o la revista deportiva mensual “Fuera de Juego”, que realizamos durante un lapso de tiempo mayor, pero que vio su final al inicio de la pandemia.

Mirando hacia atrás, y más allá de la propuesta periodística de cada uno de esos proyectos, lo que costó fue poder sostener esas rutinas (semana a semana en el

primero de los casos, mes a mes en el otro): lograr que todos los aspectos que hacen al proceso de armado periódico de un proyecto periodístico se acoplen en los tiempos establecidos.

Como solíamos decir (un poco en broma, un poco en serio) en un programa de radio que hacíamos, “lo difícil no es llegar, sino mantenerse”.

Y coincide que en esta edición del aniversario 12 de “Es lo que hay...” estamos “pagando” una deuda que teníamos desde lo periodístico. No habíamos hecho referencia en nuestras páginas a un comercio tradicional del pueblo (uno de los más antiguos y en plena vigencia en la actualidad), tal como lo es “García y Cía.”.

Hablando de historia y de permanencia, en nuestras páginas podrán encontrar la historia de una familia que entrelaza lo comercial con la vida de tres generaciones, con sus modificaciones y cambios a lo largo de la historia, y con infinidad de proyectos a futuro que hablan del deseo de seguir. De permanecer.

No sé si es coincidencia. O casualidad. Que justamente en esta edición en la que cumplimos 12 años contemos la historia de un comercio local que ha hecho de la permanencia uno de sus valores fundamentales.

Lo cierto es que hemos conseguido mantenernos durante 12 años, y para nosotros es importante. Y ese logro es un mérito de todos los que hacemos la revista (y los que han participado del proyecto en algún momento, y hoy no siguen en él).

Porque en esta organización, cada uno de los que formamos parte de “Es lo que hay...” cumplimos un rol determinado, que por sí solo no podría formar el “todo”, pero que sin su aporte ese “todo” estaría incompleto.

Este “todo”, al que bautizamos como “Es lo que hay...” y que mes a mes repartimos en las calles y los hogares del pueblo, me llena (nos llena) de orgullo. Me invita (nos invita) a seguir comunicándonos, a seguir contando historias.

Y me persuade (nos persuade) sobre la importancia de permanecer, haciendo de ello una cuestión a valorar.

En eso estamos.

**Seguimos pensando en vos.
En tu economía.
Por eso trabajamos para que puedas
elegir qué comprar, al mejor precio.
Y nos sigas eligiendo.**

AUTOSERVICIO
9 DE
JUNIO

*El beneficio está
al final de su compra...*

Del Soldato y Deán Funes - 6409 Tres Lomas

