

Darío Urban

Tiene una mirada enorme y un hablar suave y pausado. Es todo un artista pero él se denomina un 'materializador' de cuadros y de piezas de cerámica. Nos conocimos una noche de mucho frío con la llanura a nuestras espaldas. Lo encontrás en @derdunkel

¿EN SU CERÁMICA HAY ARTE Y UTILIDAD?

“Ser útil y desaparecer” es una premisa.

¿SE REFIERE A LO AUSTERO, LO DESPOJADO?

Sí. Un cuenco, líneas simples. Un esmalte que dialoga con la forma tal vez se escurre y se acumula, dibujando una textura que retiene la atención del ojo siempre apurado.

¿Y EL TACTO?

Es lo más importante y un sentido olvidado por nuestra cultura. Pero en la utilidad de los objetos me parece que la belleza se hace más concreta.

¿DE QUÉ MANERA?

Cuando puedo beber té en un tazón y la forma y textura se entregan como parte de la experiencia, me parece que estoy ante un hecho estético, un acontecimiento artístico.

¿EL ARTE ES CREADOR DE REALIDAD?

En el espacio que dedico a la docencia veo que los valientes que se atreven a experimentar un recorrido de infinitas búsquedas estéticas expanden los horizontes de su universo perceptual y por lo tanto personal.

¿HAY QUE SALIR DE LO MERAMENTE DECORATIVO?

Desde ya. Hay un trabajo artístico que sobrevive, que excede las galerías y los centros comerciales, que abreva de las

realidades y las expone, que interpela al espectador y lo mueve de su automatismo.

USTED DICE QUE HAY ALGO “ANTES” DE LA FORMA, DEL COLOR Y DE LOS SONIDOS.

En una oportunidad leí textos que proponían el origen de todo como un vacío creador ausente de cualquier luz por ser anterior a ella, una nada pero no carente de existencia, sino que pulsa con toda la potencia de Ser...

SIGA POR FAVOR.

Hay un momento perfecto en el que acontece la idea. Hay una luz perfecta, una que no proyecta sombras porque no está afectada por ninguna dualidad y por eso atraviesa todo. Hay un sonido perfecto que no se puede oír.

SIGA

He comprendido que las cosas se encuentran al borde de esa oscuridad latente. Por lo tanto, mi trabajo es estar al acecho.

Dario Podestá

Con sus fotos de naturaleza (miralas) ganó mil premios y en diciembre de 2018 publicó el libro *Argentina Salvaje* junto a otros fotógrafos. Lo encontrás en @dario_podesta_photography

¿Hay que ser como el rubio de Camel para hacer esto?

Mmm... cuando uno se prepara no la pasa mal... pero es muy común ser atacado por mosquitos, chupar frío y tener que aguantar las ganas de ir al baño.

¿Nada más?

Bueno, a veces también se tiene un poco de miedo, sobre todo al acercarse mucho a un animal salvaje.

¿Le pasó?

Sí. Con pumas y un elefante marino.

¿Y qué pensó?

Que me había arriesgado demasiado y que uno nunca puede dominar la naturaleza... aunque esto último lo pensé después, claro.

¿Se puede ser fotógrafo de naturaleza con un celular?

Sí, porque lo importante es el ojo. Aunque luego se necesitará equipo más sofisticado, por ejemplo para retratar fauna.

¿En las fiestas y cumpleaños le piden que saque fotos?

Cada vez menos porque mis amigos ya se dieron cuenta que no me salen muy bien.

Lorena López

@quailola

#fotografiadenaturaleza

#wildnature

#photo

#freedom

#animales

#vidasilvestre

Daniilo Ramat

Produce hortalizas convencionales y se la juega con novedades como kale, repollo chino y eneldo (¿qué tal?). Todo en 3 hectáreas y media en San José, Entre Ríos, a 350 m de Bs. As. Lo encontrás en @elpiemonteselpiemontes

¿Quién te compra las cosas raras?

Ahora todo el mundo pero al principio hasta la rúcula era difícil porque solo se comía lechuga (Daniilo se ríe y me ceba un mate).

¿Qué cambió?

Me ocupé de mostrar que había cosas nuevas y ricas. Llevó un tiempo pero no fue tan complicado.

¿Cómo hacés cuando merma la venta?

(Suspira) Busco cosas nuevas. Por ejemplo, hace unos años abrimos a venta al público dentro de la chacra y funciona muy bien. Es animarse a cambiar.

¿Y ahora?

Voy por el turismo rural, quiero que la gente de la ciudad vea cómo se trabaja la tierra.

Seguro se van a querer comer estos tomates alucinantes...

¡Mejor! Para eso están.

Lorena López
@quailola

Alina Ruiz

Es una enorme cocinera en uno de los ambientes más inhóspitos y lejanos de nuestro país: el Impenetrable Chaqueño. En su restó ubicado en una chacra productora de melones y sandías te propone fusionar lo criollo con lo sofisticado... y te aseguro que el paladar te explota de sorpresa y felicidad. La encontrás en @alinaruizcocina

¿Comida gourmet en El Impenetrable?

¡Claro! Y también “Kilómetro Cero”, porque viene de la chacra al plato.

¿Todo se produce aquí?

Absolutamente todo y a pocos metros de donde estamos ahora.

¿Qué es eso que tenés en tus mannos?

Es un “guateado”, una comida que recupera las técnicas de los pueblos originarios en que las carnes se cocinaban bajo tierra. Lo que ves es un caparazón de barro y adentro hay un lienzo con carne, mandioca y cebolla.

¿Y esa pasta anaranjada?

(Alina se ríe) Sorrentinos rellenos de charqui con salsa de zapallo cabuto, que le da ese color tan especial.

¿Vamos a comer postre?

No sólo uno...

Te escucho...

Empezamos con un *brownie* de algarroba con un *semifreddo* de

cedrón y jalea de aepú, una naranja de la zona. Después, alfajorcitos de harina de mandioca y té negro especiado.

¿Con qué terminamos?

Con una caminata por la chacra para ver cómo vienen creciendo las sandías. ¿Te parece?

Lorena López

@quailola