

Ávila/Monserrate

COMPROMISO DEMOCRÁTICO

Editores: Xiomara Rauseo, Alfonso Molina, Tulio Hernández. Diseño y RRSS: Shymmy Azuaje

avilamonserrate



www.avilamonserrate.com



Anillo De Inducción Cromática

UN REGALO DE CRUZ-DIEZ PARA BOGOTÁ



Expectativas petroleras
ENTRE LA ESPADA Y LA PARED



La barbarie Ortega
DE CÓMO SUS ALIADOS ABANDONAN
AL TIRANO



Ana Belén Myerston
DISCIPLINA, RESPETO
Y AMOR POR LA COCINA



Caracas Burguer's
STREET FOOD VENEZOLANO
EN CEDRITOS



Fotografías: Alejandra Zapata

Anillo De Inducción Cromática

UN REGALO DE CRUZ-DIEZ PARA BOGOTÁ

Habla el director del Atelier Cruz-Diez París

ÁVILA MONSERRATE

Un sueño de muchos años se materializó el pasado jueves 31 de marzo de 2022, cuando se inauguró el *Anillo de Inducción Cromática* de Carlos Cruz-Diez (Caracas, 1923 - París, 2019) en la plazoleta de la Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano, en el centro histórico de la capital colombiana.

Después de las palabras del rector Carlos Sánchez Gaitán, del presidente del Consejo Directivo Jaime Pinzón López y de Carlos

Cruz-Diez Delgado, hijo del artista y director del Atelier Cruz-Diez París, se inició su apertura ante los ojos asombrados de los invitados. Casi de inmediato comenzó el magnífico concierto *Círculo de Inducción Sonora*, a cargo de Julio Victoria y la Nueva Filarmonía con Nova et Vetera. El público y los músicos se desplazaron y confundieron en este nuevo espacio artístico. Fue un acto con mucha magia.

“La gente me pregunta cuánto costó esta obra”, afirma Cruz-Diez Delgado, “pero creo que lo más importante es cuánto va a producir para Bogotá este espacio público que atraerá la atención de los ciudadanos y de sus visitantes, incluso como expresión de un turismo de cultura. Vendrán de todas partes, dentro y fuera de Colombia, y eso será muy positivo para la ciudad”.

El *Anillo de Inducción Cromática* es una donación del artista a la Tadeo (como

popularmente llaman a esta universidad bogotana) que comenzó a gestarse en 1993, gracias a su amistad con Evaristo Obregón Garcés, entonces rector de la institución, y a la visión de la galerista venezolana Magdalena de Arria. La obra finalmente fue concebida en París en 2012, especialmente para el espacio que actualmente ocupa, y dos años más tarde se formalizó su legado. El proyecto fue incluido en el programa de cooperación Francia-Colombia (L'Année France-Colombie, 2017). Las actuales autoridades de la universidad impulsaron su desarrollo e instalación aprovechando la inactividad presencial por la pandemia.

“Apenas un día después de su inauguración, la gente no solo se sorprende por el uso del color y la luz en ese espacio público sino que también trota alrededor de la obra. De alguna manera, el ciudadano se apropia del *Anillo de*

Inducción Cromática, lo hace suyo. Es muy emocionante”, precisa el director del Atelier Cruz-Diez París, cuyo equipo realizó este proyecto en Bogotá.

Ahora los miembros de la comunidad académica, los ciudadanos y los turistas disfrutarán de esta pieza circular de 20 metros de diámetro y tres metros de ancho que requirió 408.000 piezas de cerámica especialmente elaboradas en la fábrica francesa Emaux de Briare. Es el mismo tipo de cerámica utilizada en la obra Muro y pisos de Color Aditivo (1974), en el hall central del Aeropuerto Internacional Simón Bolívar, de Maiquetía, así como en la obra Chromatic Induction in a Double Frequency (2012), con los 1.600 metros cuadrados que integran la plaza y las caminerías del estadio Marlins en Miami.

“El arte de mi padre no es venezolano ni francés. Es un arte universal, que trasciende fronteras”, enfatiza Cruz-Diez Delgado. “Esta es



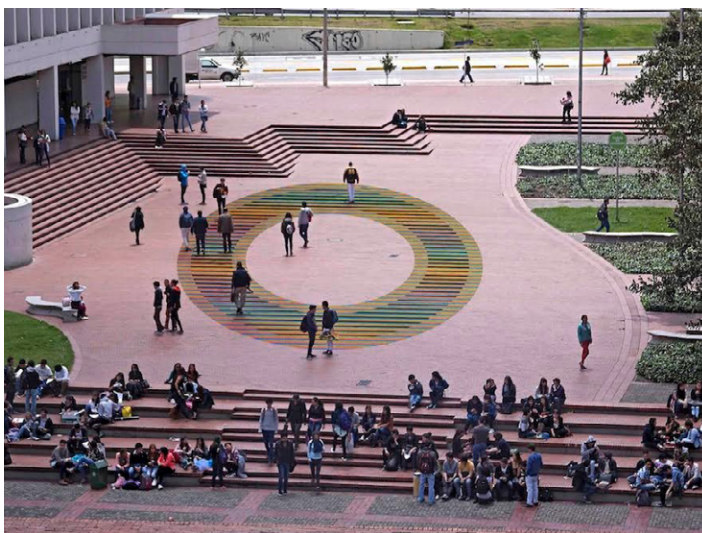
El Anillo de Inducción Cromática es una donación del artista a la Tadeo (como popularmente llaman a esta universidad bogotana) que comenzó a gestarse en 1993, gracias a su amistad con Evaristo Obregón Garcés, entonces rector de la institución, y a la visión de la galerista venezolana Magdalena de Arria.

una obra autónoma, como el color y la luz. Las personas van descubriendo sus matices, creen ver un amarillo potente pero cuando se acercan se dan cuenta que no hay tal amarillo. Lo mismo sucede con otros colores. Las luces se ven horizontalmente y también de perfil”.

El *Anillo de Inducción Cromática* es único, irrepetible y se distancia de las líneas rectas que caracterizan las obras de Cruz-Diez. Invita al hallazgo de nuevas sensaciones, a la reflexión espontánea. Distintas gamas cromáticas aparecen y desaparecen continuamente, dependiendo de la dirección e intensidad de la fuente luminosa, así como de la trayectoria, ángulo y distancia de las personas al recorrer la plaza. Los colores que van surgiendo del piso son virtuales.

“Es arte para emocionar. La obra se explica sola en el espacio y el tiempo. Así concibió mi padre su creación en toda su carrera. Sin tener que ofrecer explicaciones. Hace años, en una exhibición en Pekín, un niño se acercó a una obra de papá y se sintió feliz contemplándola. Su padre quiso saber que le había gustado tanto. Y el niño respondió: ¿no lo ves? Está allí. Sin explicaciones, pura emoción”.

Esta obra pertenece a la línea de Inducción Cromática, uno de los ocho ejes de investigación que adelantó Cruz-Diez, junto con Cromointerferencia, Cromosaturación, Color Aditivo, Fisicromía, Transcromía, Cromoscope y Color en el Espacio.





Expectativas petroleras

ENTRE LA ESPADA Y LA PARED

LUIS PACHECO

“Uno hace planes para adaptarse a las circunstancias, y no trata de crear circunstancias para adaptarse a los planes.”

General George S. Patton

Y de repente, como si de tormenta de arena en el desierto se tratara, se ha desatado un torbellino de información y desinformación sobre las sanciones que pesan sobre la industria petrolera venezolana y su posible flexibilización.

Expertos de gran solera, espontáneos en el oficio, economistas, petroleros, hombres de negocio, académicos y hasta políticos, se disputan la palestra pública para opinar sobre el presente y futuro de la industria petrolera venezolana. Circula una multitud de sesudos análisis, como si de confeti de carnaval se tratara —hecho curioso, pues las cifras del sector

petrolero venezolano sufren de una falta de confiabilidad estructural.

Toda esta cacofonía mediática ha sido causada por la visita de una delegación norteamericana a la capital venezolana en días recientes. Bienvenida por el régimen, sorpresiva para otros, y con variadas interpretaciones de corto y mediano plazo, casi que al gusto del consumidor, la reunión y su propósito siguen escondidos detrás de un telón de ambigüedad informativa por parte del visitante y la usual propaganda del visitado.

La visita norteamericana, marcada por la invasión de Rusia a Ucrania y las subsecuentes sanciones norteamericanas al petróleo ruso, ha sido inevitablemente interpretada como un acercamiento del gobierno norteamericano de cara a la actual crisis energética.

Algunos especulan que el tema central de la conversación fue el aseguramiento, para el mercado del norte, del suministro del poco o mucho petróleo que se produce en estas latitudes. Esto implicaría, así reza la interpretación, una primera aproximación a flexibilizar las sanciones que hoy aplican a Pdvsa

y el régimen, y que obstaculizan la producción y, más importante, el comercio del petróleo venezolano en el mercado norteamericano.

Hoy, debido a las sanciones, Pdvsa se ve forzada a vender sus volúmenes en el mercado asiático, usando los caminos verdes y con artimañas más asociadas al contrabando de sustancias ilegales, que al comercio del petróleo. Como resultado, ese petróleo es vendido con descuentos importantes vis-a-vis los reales precios de mercado, y seguramente sea fuente de corrupción.

Además, las sanciones al petróleo de Rusia obligan a esta a desviar volúmenes de sus mercados tradicionales a Asia, con descuentos importantes, probablemente desplazando parte o todo el volumen de crudo venezolano que hoy va a ese mercado, o al menos presionando los precios aún más a la baja, con el efecto negativo eso tiene en las cuentas nacionales.

Para continuar la lectura vaya al siguiente enlace:

<https://www.laгранaldea.com/2022/03/30/entre-la-espada-y-la-pared/>

La barbarie Ortega

DE CÓMO SUS ALIADOS ABANDONAN AL TIRANO



TULIO HERNÁNDEZ

El pasado miércoles 23 de marzo, durante una sesión virtual del Consejo Permanente de la OEA, Arturo McFields Yescas, el embajador plenipotenciario de Nicaragua en la organización interamericana, hizo algo poco usual en los organismos internacionales, acusó al propio gobernante que lo había nombrado en dicho cargo, sin eufemismos ni simulaciones, de ser el jefe supremo de una “dictadura cruel”.

Tres días después, el tirano Daniel Ortega, un sandinista convertido en somocista, un héroe antidictatorial de los años setenta convertido en dictador del siglo XXI, destituyó de su cargo a McFields Yescas. Pero ya el trabajo estaba hecho, y el tirano nica acusaba el abandono de hombres probos que desde hace décadas han ido renunciando al Frente Sandinista de Liberación Nacional desde que Ortega se alió con la ultraderecha de su país para seguir en el poder.

McFields Yescas es un periodista de profesión que centró parte de sus denuncias de ese miércoles en el hecho de que Nicaragua se ha convertido en —lo cito textualmente— “el único país de Centroamérica donde no hay periódicos impresos y no hay libertad siquiera para publicar en las redes sociales”.

En su intervención brillante —un inventario de las atrocidades del régimen sandinista de Ortega— recordó que ya no quedan en Nicaragua “organismos de derechos humanos independientes”. Explicó la manera como los partidos opositores fueron arrasados del escenario político nacional. Demostró que ya en el país centroamericano no hay “elecciones creíbles”. Y precisó con detalles la manera como exterminaron la separación de poderes que define una democracia.

Recordó McFields que en Nicaragua se han ido confiscando las universidades privadas y se han perseguido y cancelado por lo menos 137 oenegés católicas, evangélicas y ecologistas; dio cifras exactas sobre los presos políticos que ya superan el número de 180 y el número de asesinados a tiros en las manifestaciones de protesta contra Ortega, que ya superan las trescientas personas.

Ortega, un hombre de 75 años, responde a una tara de los dictadores latinoamericanos que quieren mantenerse en el poder hasta el día de su muerte. Ya lleva veintiséis años haciéndolo. Ya superó a Tachito Somoza quien apenas estuvo diecinueve. Solo le faltan dos años para superar a Juan Vicente Gómez, que estuvo veintiocho años sometiendo a Venezuela. Y cuatro años para igualar a Rafael Leónidas Trujillo, el dictador que estuvo treinta años al frente de la República Dominicana.

Después de haber encarnado —al menos para nosotros, los jóvenes estudiantes universitarios latinoamericanos anti dictaduras de los años setenta— un héroe libertario, Ortega se ha convertido en un dictador más. Un asesino déspota y cruel. Una equivocación de la dignidad humana.

Conocido por abusar sexualmente de su hijastra con el apoyo de su esposa, la madre de la hijastra; por haberse convertido en perseguidor obsesivo de quienes alguna vez fueron sus amigos y copartidarios —los escritores Ernesto Cardenal, Sergio Ramírez, Gioconda Belli, entre otros—; por crear grupos paramilitares para acosar a opositores y encarcelar a los candidatos que pensaban competirle en las más recientes elecciones presidenciales, Ortega, junto a Nicolás Maduro, es en este momento el mayor símbolo del oscurantismo latinoamericano, que vive un regreso trágico a la era de los tiranos, los autócratas y los dictadores bananeros.

Ana Belén Myerston

DISCIPLINA, RESPETO Y AMOR POR LA COCINA

ALFONSO MOLINA



Esta cocinera venezolana se desempeña actualmente al frente de empresas gastronómicas en Bogotá desde hace unos diez años. Primero en Nolita, donde no le fue bien, y luego como gerente general de Osaka y Ko, del Grupo Elemento 4K, donde sí ha tenido mucho éxito.

Egresada del Hotel Escuela de Mérida, Ana Belén Myerston se formó en Bélgica y de allí le viene su pasión por la cocina europea. Realizó pasantías en los restaurantes de dos chefs legendarios: Guy Savoy, en París, y de Alain Ducasse, en Nueva York.

“Son dos cocineros distintos”, afirma. “Con ellos comprendí la importancia de la disciplina para ejercer el amor y el respeto a la cocina”.

A su regreso a Venezuela, a comienzos de siglo, su carrera se inició en el recordado Grupo Ara de Caracas, al frente de Moka Café y Citrón Café. “Fue una experiencia maravillosa porque Ara permitió innovar la restauración de la ciudad. Cocineros venezolanos como Sumito Estévez, Edgar Leal y otros desplazaron con su creatividad a los profesionales más tradicionales venidos de Europa. Los locales de Ara tuvieron ambientes muy cómodos y elegantes. Era otra gerencia. Allí crecí mucho”.

Junto a su esposo, el cocinero francés Paul Lanois, y sus socios formó el equipo de





Mokambo, Antigua y Madame Black, tres locales en la urbanización Las Mercedes de Caracas, con un éxito notable de público y crítica.

Myerston fue la primera mujer en ganar, en 2010, el Tenedor de Oro que otorga la Academia Venezolana de Gastronomía.

“Desde luego me sentí muy halagada, pero no porque fuese mujer sino por reconocer mi calidad profesional. Debo recordar que la Academia estaba integrada casi solamente por hombres mayores y no era común encontrar a las mujeres en las cocinas profesionales. Un asunto generacional que afortunadamente

ha cambiado, con miembros más jóvenes y mujeres muy activas en la gastronomía”.

Después del éxito de Mokambo, Antigua y Madame Black, Lanois y Myerston decidieron venirse a Bogotá. Pero sus socios continúan al frente de los tres restaurantes caraqueños que mantienen su calidad.

“Venirnos fue una decisión política por la situación del país después de la primera década del chavismo. Varios factores influyeron: la inseguridad, el desplome de la motivación laboral, el descenso de la calidad de la materia prima, y descubrimos que Bogotá es una ciudad bella y amable, con excelentes productos. Aquí fundamos Nolita”.

No obstante, ese restaurante no fue una experiencia positiva.

“Fue una sociedad mal hecha, la verdad, con socios lamentables. Cerramos”.

Después vino el éxito de Osaka, con orientación peruana y Nikkei, y luego de Ko, con su cocina asiática. También con La Sanguchería, muy peruana y del mismo grupo empresarial. Los tres locales viven llenos.

“Estamos muy contentos con los resultados. Con Elemento 4K formamos una sociedad proactiva y transparente. Las experiencias de estos tres restaurantes demuestran que no estábamos equivocados”.

Actualmente, y de forma paralela, ambos cocineros se dedican a la jardinería. Siembran sus productos y asesoran a jardines diversos. Myerston creció en los campos merideños, con una madre que sembraba hortalizas.

“¿Cuáles cocineros me inspiran? Varios. El norteamericano Charlie Trotter, por ejemplo, que desde su restaurante en Chicago impulsó la vanguardia culinaria en su país. Luego el francés Joël Robuchon, otro innovador de la culinaria a quien muchos consideran el gran chef del siglo pasado. En Caracas, entre otros, está Francisco Abenante con su propuesta venezolana que ha perseverado a pesar de la crisis. Y ahora en Chile me gusta mucho el trabajo de Sumito Estévez. Una mente amplia y eficaz. Aquí admiro la cocina de Leonor Espinoza, una mujer que ha transformado la culinaria colombiana. Y finalmente, pero no menos importante, me inspira mucho Paul Lanois, como cocinero, como padre y como esposo”.

RUT MONTENEGRO

En Venezuela el *street food* tiene sus fanáticos. No hay ciudad o pueblo en el país que no cuente con sendos puestos o 'carritos' de comida callejera. Por lo general ofrecen hamburguesas, perros calientes y pepitos, eso sí 'con todo', y en abundancia, más las bebidas. En esta entrega contaremos la historia de dos jóvenes que trajeron el *street food*, al estilo venezolano, a Bogotá.

Roqueliz Muñoz y Deivi Acosta llegaron a Colombia hace apenas unos años en una de las tantas oleadas migratorias de venezolanos que salen al mundo huyendo de un país en crisis, buscando una mejor vida. La mamá de Roqueliz es de origen colombiano, lo que facilitó su llegada en 2019. Deivi se vino un año después, por ella, "el amor me jaló", dice entre risas. En Venezuela, vivían en San Felipe, estado Yaracuy. Roqueliz es ingeniero químico y trabajaba en el Hospital Central Plácido Daniel Rodríguez Rivero, y Deivi, que viene de una familia de comerciantes, era el gerente general de la Mueblería Caracas, una conocida tienda de la ciudad que inauguró su abuelo cincuenta y cuatro años atrás, donde Deivi comenzó a trabajar desde muy jovencito.

Una vez que se reencontraron en Bogotá, y

Caracas Burger's STREET FOOD VENEZOLANO EN CEDRITOS

luego de que cada uno desempeñó numerosos trabajos informales, se armaron de valor y entusiasmo, y decidieron emprender un negocio de comida rápida. Así nació Caracas Burger's Bogotá, un modesto establecimiento de cuatro mesas, en la localidad de Cedritos, con un menú variado de hamburguesas, perros calientes y pepitos, entre los que destacan la hamburguesa carne chuleta, con chuleta ahumada; la hamburguesa 4 x 4, que lleva carne de res, pollo, chuleta, chorizo santarrosano, jamón, tocineta y huevo; la chorburger; la hamburguesa costeña, con queso colombiano costeño rallado; y el pepito Caracas Burger. Todos con tomate y lechuga, papitas chips, queso cheddar y salsas (opcionales), acompañados de papas a la francesa. También ofrecen, para gustos más sencillos (y estómagos más sensibles), el perro caliente americano y la hamburguesa clásica.

PARA MÁS SEÑAS...

-  CARACAS BURGUER'S
-  CARRERA 16B #148-82
-  LUNES A DOMINGO, DE 12:00 M A 10:30 PM
-  312.3427830
-  [HTTPS://CARACASBURGUER.COM/](https://caracasburger.com/)
-  FACEBOOK: CARACASBURGUERSBOGOTA
-  @CARACASBURGUERSBOGOTA
-  312.3427830 (WHATSAPP) / IFOOD
-  25.000 PESOS (APROX. POR PERSONA)

Antes de crear Caracas Burger's, desde su llegada a Colombia, Roqueliz había trabajado con su familia, dueña de una empresa de transporte de carga pesada; había cuidado a una tía mayor; había vendido tinto, gaseosas, chocolates y empanadas, hechas por ella misma, desplazándose primero a pie y luego en bicicleta —una que le regaló Deivi— por la calle 140 y la carrera 19 de Bogotá, donde llegó a tener tantos clientes que ya a las diez de la mañana no le quedaba mercancía. Deivi, por su parte, apenas llegó en el 2020, comenzó a trabajar en un restaurante como domiciliario y más tarde como ayudante de cocina, de donde lo despidieron debido a la pandemia.

Ambos se quedaron sin trabajo, "teníamos apenas 800 mil pesos en el bolsillo". Fue cuando, sentados en un parque-campo de fútbol detrás del Centro Comercial Cedritos, se les ocurrió la idea de montar un negocio de comida rápida. Ese que hoy es realidad, allí, frente a ese mismo parque.

La idea fue de Roqueliz, "siempre quise tener un carrito de comida rápida, Deivi no estaba muy convencido", dice. Y a Deivi se le ocurrió el nombre y el diseño gráfico del logo, "quería hacer honor a la mueblería de mi abuelo y también a la capital de nuestro país", agrega con nostalgia. Poco tiempo después obtuvieron un crédito bancario y lo demás es historia.





Café por la Integración con Sociedad Civil

DIÁLOGO DE ORGANIZACIONES, AUTORIDADES Y PROMOTORES

CARMEN ELISA HERNÁNDEZ

El 29 de marzo se realizó el Café por la Integración con Sociedad Civil, en Cúcuta. Fue promovido por la Gerencia de Fronteras del Gobierno Nacional, con el patrocinio de la Alianza por las Migraciones, integrada por la Fundación Santo Domingo, la Embajada de Canadá y Open Society Foundation.

El objetivo del encuentro fue generar un espacio de diálogo entre la sociedad civil y los principales actores institucionales, encargados del manejo del fenómeno migratorio en Colombia, para fortalecer la cooperación y los lineamientos generales sobre los cuales debe continuar el trabajo colectivo.

Más de 80 representantes de varias ONG, de las instituciones promotoras y de la Gerencia de Fronteras interactuaron en mesas de trabajo. Compartieron experiencias y visiones sobre estructuras, paradigmas y realidad actual versus realidad futura. Los resultados de las conversaciones fueron recogidos por los moderadores y compartidos en plenaria para en una segunda etapa identificar el impacto esperado para finales de 2023. Así se definirán las acciones a desarrollar para fortalecer cada punto de apalancamiento en tres horizontes de tiempo: julio de 2022, diciembre 2022 y diciembre 2023. Finalmente se planteará cuáles actores se deben involucrar para lograr los objetivos. Los resultados de este día de intercambio serán compartidos con las organizaciones asistentes y servirán de base para el plan de trabajo de las instituciones responsables de las políticas migratorias.

Cumple 92 años

PARA CELEBRAR A RAFAEL CADENAS

La vida y obra de Rafael Cadenas serán celebradas en Caracas, Madrid y Bogotá el próximo 8 de abril, a propósito de sus 92 años.

El homenaje contará con la participación de amigos y allegados de Cadenas en distintas partes del mundo, quienes dejarán «testimonio de momentos compartidos con el poeta y con su obra», informó en su página web el Instituto Cervantes, que organiza el encuentro junto al Instituto Caro y Cuervo de Bogotá y la librería El Buscón del Trasnócho Cultural de Caracas.

Cadenas, autor de poemarios como *Los cuadernos del destierro* (1960), *Falsas maniobras* (1966) o *Intemperie* (1977), ha recibido reconocimientos como el Premio Reina Sofía de Poesía Iberoamericana, el Premio Internacional de Poesía García Lorca, el Premio FIL de Literatura en Lenguas Romances, el Premio San Juan de la Cruz y el Premio Nacional de Literatura.

La actividad se hará presencialmente en la sede del Instituto Cervantes de Madrid, desde donde habrá conexiones con el Instituto Caro y Cuervo y El Buscón. En la librería caraqueña el escritor recitará algunos de sus versos y conversará con los participantes. La actividad comenzará a las 6:00 pm, hora de Madrid, 12 del mediodía en Caracas y 11:00 am en Bogotá. Pueden acceder al canal de YouTube del Instituto Cervantes. También se puede asistir presencialmente al Instituto Caro y Cuervo. Allí estarán Luz Marina Rivas y Tulio Hernández.

