

EL REGLAMENTO DE LOS PREMIOS 2016

La adjudicación de los premios “Ramón Ismael Barbá” a los mejores artistas individuales que participen de los desfiles oficiales en los Carnavales de Veinticinco de Mayo de 2016, se registrará en su duodécima edición por este reglamento:

I. Serán tenidos en cuenta los participantes que acrediten una asistencia de por lo menos a cuatro noches a los desfiles oficiales.

II. Los participantes deberán conservar durante todas sus actuaciones el vestuario original completo y en las condiciones que lo caractericen.

III. El rol coreográfico de los participantes no podrá ser alterado durante los desfiles.

IV. Serán excluidos de toda evaluación los participantes que incurran en gestos o expresiones verbales inadecuados, impúdicos, ofensivos o discriminatorios.

V. El Jurado evaluará la labor de todos los participantes, observará el vestuario,



diseño, confección y relación con el tema que representa; en la coreografía o danza, originalidad, espíritu carnavalesco y expresividad, teniéndose en cuenta especialmente la actitud frente al público.

VI. El objetivo es premiar a aquellos que logren representar con soltura, gracia y dedicación la identidad del carnaval de Veinticinco de Mayo, simbolizando el espíritu de la fiesta popular que lo identifica.

Como es habitual, los premios se otorgarán a las tres mejores figuras y consistirán en objetos de arte y valores en efectivo, que serán entregados el mes de marzo de 2016, en el Museo del Carnaval.

VÉRTICE CULTURAL “RAMON ISMAEL BARBÁ”

Boletín de Distribución Gratuita Registro de la Propiedad Intelectual en Trámite.

Directora: NORMA J. BARBA
Diseño Gráfico: Mariana Muriago
Impreso en Autotipía Gráfica

Vértice Cultural

Ramón Ismael Barbá

9 y 304, Veinticinco de Mayo (PBA) • E-Mail: vertice.barba25@fibertel.com.ar
www.museodelcarnaval25.com.ar • Tel. 02345.15.68.6630



Boletín de distribución gratuita.

noviembre - diciembre 2015

72

Desde Vértice Cultural y Museo del Carnaval alentamos a todos a brindar en estas tradicionales fiestas con renovada confianza, alegría espiritual y superadores deseos para el Año Nuevo 2016.

LA CONTAMINACIÓN AMBIENTAL

“Las condiciones de la naturaleza están inscriptas en las Tablas de la Ley del urbanismo contemporáneo; sus tres materiales son el aire puro, el sol y la vegetación”, Le Corbusier (1887-1965).

Las agresiones al equilibrio ecológico preocupan a la opinión pública de muchos países, ya que estos problemas afectan no únicamente a una clase o grupo social, sino a grandes sectores de



Reconocimiento de la necesidad de un perfecto intercambio de información de los resultados de la investigación científica y técnica en cuestiones de contaminación.

la sociedad. Esto ha determinado la elaboración de estudios e informes que han adquirido en muchos casos gran notoriedad e influencia.

El hombre va camino de envenenar toda la Tierra sin dejar un posible refugio para una reserva de vida y salud.

La Conferencia Mundial sobre Contaminación Ambiental celebrada en Estocolmo, Suecia, del 5 al 16 de junio de 1972, constituyó la primera de las más importantes iniciativas tomadas en la lucha contra la contaminación. Sus documentos fueron redactados por 152 especialistas pertenecientes a 58 países. Asistieron 1200 delegados de 112 naciones, 30.000 observadores y además 1000 periodistas de todo el mundo.

Sin embargo los resultados no fueron espectaculares. Algunos de los acuerdos fueron: la proclamación como día del medio ambiente el 5 de junio de cada año.

Creación de un fondo internacional para la construcción de viviendas y mejora ambiental de la residencia humana.

Han pasado más de 40 años de aquel acontecimiento y los progresos han sido insignificantes.

La supervivencia del hombre está hoy en sus propias manos. Tomemos conciencia que la humanidad entera está amenazada.

El peligro principal lo constituyen las desconsideradas aplicaciones de descubrimientos científicos y técnicos y la falta de madurez psíquica que revela el comportamiento de gran número de adultos que no asumen ninguna culpa y siguen contaminando las fuentes mismas de la vida: el aire, el agua, el suelo.

Seamos seres equilibrados orientándonos hacia el mantenimiento y la expansión de la vida.

NOSTALGIAS GASTRONÓMICAS

Siempre hay recuerdos. Un plato, una creación culinaria, no desaparece en unos minutos: sigue vivo mientras continúa en la memoria de alguien que lo disfrutó, que lo encontró magnífico, que le produjo placer e incluso llegó a emocionarle.

Esas sensaciones no se olvidan. La verdad, tampoco es que abunden mucho.

Pero hay varios tipos de nostalgia gastronómica. El más arraigado, el que se basa en los recuerdos de la infancia, recuerdos que, en general, son bastante nebulosos e imprecisos: evocamos una época que, vista a una distancia razonable nos parece que fue feliz.

Y en esa felicidad, que viene marcada por un entorno de cariño y protección, incluimos la comida.

Cuántas veces hemos oído elogiar las croquetas de mi mamá, los estofados que acompañaban a los tallarines cortados a mano y los “nuditos” y las tortas fritas, infaltables los días de lluvia. Es normal y hasta bueno. El subconsciente gastronómico asocia los estofados a aquellos sabores y texturas de la infancia, que hemos idealizado.

Hay, también, la nostalgia de todo lo que afecta a la casa o a la tierra natal. Suele ser muy fuerte. Lo fue más, de todos modos, en el pasado: hoy la

sociedad es mucho más abierta.

La gente descubre nuevas cocinas y resulta que les encantan. Se vuelven partidarios de cocinas muy extrañas de su casa y de su tierra natal, de su cultura. Pasan de lo autóctono a lo exótico y se vuelven adictos.

Descubrimos que un amigo hasta entonces muy apegado a lo suyo y en absoluto reacio a experimentar con otras gastronomías, se había vuelto devoto de la cocina nipona, hasta el punto en que su mujer se quejaba: “cada vez que salimos a comer, terminamos pidiendo sushi”.

Más nostalgia de productos que fueron y ya no son.

Sin embargo no todo cambia. Para quienes conocieron el asado con cuero, seguirá la nostalgia, aún cuando se conformen con un asadito a la parrilla, con unos chorizos o unas mollejas crocantes, así sea cocinados a las brasas o a puro gas. La empanada y el vaso de tinto previos primero y el aplauso para el asador después estarán siempre presentes.

