



2009
casa argentina de houston

4740 Ingersoll, Ste 104
Houston, TX 77027
713-622-2212



Argentina, Tango y...
Vietnam? Pág. 4



Pollo Relleno
Pag 10



La Carne que
Comemos en
Texas Pag 9

Indice

- 1.- Gran Asado
- 2.- Carta del Presidente
- 4.- Argentina, Tango y...
Vietnam?
- 8.- Pollo Relleno
- 9.- La Carna Que Comemos
en Texas
- 12.- Próximos Eventos
- 13.- El Asado Argentino:
casi una liturgia
- 14.- Arquitecto Argentino
- 16.- Con las alas del Alma
- 17.- Novedades

Gran Asado

de la CAH -2009



Nico de Simone
Director Comision de Fiesta



El pasado 29 de Marzo se realizó el Gran Asado Criollo de Casa Argentina de Houston, al cual asistieron gran cantidad de socios como así también muchos amigos de diversas nacionalidades que se acercaron a pasar un ameno día de campo, buena comida, y gran camaradería.

Continúa pág. 3

Comisión Directiva 2009

Presidente:	Martín Whittaker
Presidente Electo:	Juan Vittone
Chairperson:	Claudia Soroka
Directores:	Kuka Brave - Cladis Dubove - Nico De Simone Lucy Kepeer - Dorita Lloret - Chiqui Musil Luisa Santesteban - Ana Wittaker
Secretaria:	Ana Scuseria
Tesorero:	Maximiliano Jambrina

Palabras del Presidente 2009

Queridos Amigos,

El 2009 nos encuentra inmersos en una realidad compleja, difícil e impredecible en sus alcances. Pasados los brindis y los abrazos que marcaron la llegada del nuevo año nos despertamos con una crisis nacional y su repercusión internacional de grandes proporciones. Cada día las noticias del mercado financiero nos generan un subibaja emocional y material que no nos da descanso.



Sabemos que si hay una economía que tiene la magnitud y la capacidad de recuperarse y resurgir impulsando a la vez las del resto del planeta, esa es la economía norteamericana. También es cierto que, si hay un pueblo acostumbrado a las crisis y capaz de navegarlas con entusiasmo, creatividad y sentido de humor, ese es el nuestro, el argentino.

Es así que quiero aprovechar este primer contacto para compartir con ustedes y en nombre del Directorio de Casa Argentina de Houston, nuestros deseos de que pronto esta situación se revierta y nuevamente nos encaminemos hacia el crecimiento.

En lo que a CAH se refiere, hemos estado trabajando intensamente con los miembros de las distintas comisiones para brindar a nuestros socios un atractivo y completo programa de actividades para este 2009, donde periódicamente nos podamos reencontrar y compartir diferentes expresiones de nuestra cultura, conmemorar nuestras fechas patrias, participar en actividades deportivas y, porque no, también compartir delicias de nuestra mesa tradicional.

En lo personal, teniendo a mi cargo este año la responsabilidad de liderar a nuestra querida institución, seguiré poniendo todo mi esfuerzo en continuar la importante tarea emprendida por quienes me precedieron y tratar de hacer crecer aun más nuestra base de socios y colaboradores así como la de patrocinadores particulares e institucionales.

Finalmente y desde lo afectivo, quiero transmitirles mi convicción acerca de lo importante y valioso que es que nuestra gran familia argentina se mantenga unida y en contacto permanente.

Con mis mejores deseos para todos.

Martin Whittaker
Presidente 2009
Presidente@casaargentina.org
www.casaargentina.org

Viene de la pág.1



Esta vez, incluso el tiempo estuvo de nuestro lado, con un día espléndido, un sol radiante y una temperatura muy agradable para disfrutar con amigos y familiares.

Como se podrán imaginar este evento no se puede realizar sin muchos meses de preparativos, gran ayuda de todos los miembros de la Comisión Directiva, como así también la colaboración indispensable de muchos socios que han aportado innumerables horas de trabajo para que este evento tuviera el éxito obtenido.

Todos estos meses de preparativos y gran esfuerzo se ven compensados cuando los primeros invitados comienzan a llegar y se ven las caras de alegría de verse con amigos que por lo general no se tratan muy seguido. Es por eso que les digo a todas las personas

que han colaborado con nosotros en la organización del evento: "Misión Cumplida". Además de la buena comida los concurrentes gozaron de la música de nuestro amigo Julio Céspedes (DJ), la presentación de Pampa Cortés y su grupo de tango y folklore; y un buen rato de "Zumba". Los pequeños se divirtieron jugando en el castillo inflable, paseando en un carro que los llevó hasta donde se encontraban los petisos; en fin hubo diversión para todas las edades.

Quiero comenzar por dar las Gracias con mayúscula a mi mano derecha en este evento, la Sra. Alicia Leichen que puso incontables horas en la preparación, organización y ejecución de este asado; a todos mis co-directores: Kuka Brave, Claudia Soroka, Lucy Garate-Keeper, Chiqui Musil, Dora Lloret, Ana Whittaker, Ana Scuseria, Luisa Santesteban, Cladis Dubove, Maxi Jambrina y nuestro presidente Martin Whittaker.

No quiero dejar pasar esta oportunidad para agradecer a todos los parrilleros, quienes a las órdenes del señor Patricio Cormack (y cómo ordena!) tienen la comida a punto y a horario; al señor Bernardo Fromer que siempre nos dona su inigualable chimichurri; al señor Gabriel Baizan que nos ha donado el carbón; a Bodegas Norton a través del señor Bill Azzam, por la donación de los vinos; a Mayte Weitzman, por cuyo intermedio recibimos la donación de flanes y canastos de productos Goya; a Asturias Bakery y Manena's Deli por sus exquisitas donaciones.

Continúa en la pág.7

Argentina, Tango yVietnam?

Colaboración Roberto Alsina

No hace mucho tiempo, en una de las milongas que se realizan semanalmente en Houston, ví a una joven de apariencia oriental bailando con la prestancia, seguridad y elegancia de una profesional del tango. Le pregunté su nombre y me dijo: Mong-Lan, vietnamita!!

La curiosidad me llevó a tratar de saber más de ella, y cuando me enteré que es una escritora y poetisa con varios libros ya publicados, uno de ellos sobre el tango, y que desde hace años entre sus múltiples actividades enseña a bailar, decidí que valía la pena compartir su historia con ustedes, así que aquí va la nota.

Mong Lan nació en Vietnam, hija de una pareja de médicos, y con varios hermanos. Era muy pequeña cuando toda la familia salió de Saigón en 1975, el último día de la evacuación de la ciudad por las tropas norteamericanas. A partir de ese día comenzaron una odisea que los llevó primeramente a un campo de refugiados en Guam por dos semanas, a otro campo en Arkansas por un mes, y después a Kansas, Oklahoma, Louisiana y finalmente a El Paso, Texas, donde Lan cursó la escuela primaria y aprendió español.

Mientras tanto su padre revalidó su título de médico, consiguió la licencia médica en Texas y trabajó primero como médico general y luego como psiquiatra, mudándose con toda la familia a *Rusk*, luego a *Missouri City* y finalmente a *Sugar Land* en 1984. Por otra parte, su madre se fue a *New Jersey* con dos de sus hijos para



hacer una residencia en Pediatría durante dos años, regresando a reunirse con el resto de su familia al terminar su entrenamiento.

Su hermana y sus tres hermanos estudiaron medicina como sus padres, pero ella desde su infancia quería ser artista plástica, y ya en la escuela secundaria ganó una beca para estudiar por tres años artes plásticas y fotografía en la Escuela Glassell, perteneciente al "Museum of Fine Arts" de Houston.

Al terminar la escuela secundaria en 1993



tomó algunos cursos en Universidades en Texas y posteriormente se fue a vivir a San Francisco. Allí continuó estudiando literatura americana e inglesa, realizó exposiciones de sus obras de arte, y en su afán de aprender lo más posible de distintas expresiones artísticas, estudió también ballet, *ballroom* y flamenco.

En 1995 asistió a una representación de “*Forever Tango*” que le impactó mucho. La sensualidad de la danza la conmovió y quiso saber más sobre ella y sobre la cultura en la que se desarrolló. Curiosamente, en la compañía bailaba en ese entonces Pampa Cortés, maestro argentino de tango ahora afincado entre nosotros.

Ese mismo año visitó México, país con el que se sentía ligada a través de sus amistades mexicoamericanas de cuando vivía en El Paso, y luego fue a Vietnam de visita con sus padres. Estos regresaron a las dos semanas, pero ella se quedó seis meses, absorbiendo la cultura de su país natal y al mismo tiempo dando clases de inglés y de baile.

Al regresar a EEUU fue a estudiar a la Universidad de Arizona, donde recibió un *Master* en Escritura creativa, y luego a la Universidad de Stanford por dos años, gracias a un *Wallace Stegner Fellowship*, una de las más prestigiosas de Estados Unidos, para estudiar escritura creativa. Y poco después fue *Fullbright Fellow* en Vietnam.

Viajera incansable, siempre dispuesta a conocer nuevas culturas y a desarrollarse en distintas expresiones artísticas, visitó Buenos Aires en el 2001, quedando enamorada de la ciudad, de su música y de su vida artística.

Vivió en Tokio por los cinco años siguientes, enseñando literatura americana y poesía, y después por seis meses en Bangkok, y en todo ese tiempo, enseñaba también a bailar tango!

Pero desde su primera visita a Argentina, Lan decidió retornar cada vez que pudiese, y es así que año tras año volvió a Buenos Aires, quedándose a veces 5 o 6 meses, y en su última visita, el año pasado, abrió una exposición de sus obras en el conocido salón



“Porteño y Bailarín”, que todavía continúa. En cada una de sus visitas a la ciudad mejoró su “idioma argentino”, que habla como una buena porteña con apenas un dejo de acento extranjero.

Mong Lan es una exitosa escritora, poetisa, pintora, fotógrafa, bailarina y profesora de tango argentino. Ha publicado cuatro libros, uno de ellos dedicado al tango, llamado “Tango, Tangoing, Poems and Art”, donde combina la sensibilidad de su poesía con delicados dibujos que con pocas líneas muestran parejas que parecen deslizarse sobre el papel al compás de un tango. Le pregunté qué es lo que le atrajo tanto del tango desde un principio, y me contestó sin hesitación alguna: la intimidad del baile, la conexión con la pareja que es única, que no existe en las danzas orientales, y la relación a nivel humano que representa.

Dejo para el final lo que tal vez tendría que haber sido principio. Al encontrarme con la Srta. Lan para nuestra entrevista, su silueta delgada y juvenil, su risa casi permanente, y la sinceridad con que describió su vida y su trabajo sin afectación alguna, me daban la impresión de estar hablando con una chica adolescente, y no con una artista consumada con años de profesionalismo, viajera y ciudadana del mundo. Luego de la entrevista entré en su página en la red: www.monglan.com y www.monglantango.com, donde encontré abundante información tanto sobre ella como sobre sus obras. Recomiendo a quienes se interesen en saber más sobre esta extraordinaria artista que entren a esos sitios. No incluyo en esta nota los numerosos premios recibidos ni los más numerosos aún recitales de poesía y muestras pictóricas y fotográficas ofrecidos por Mong Lan en distintas Universidades y festivales artísticos por todo el mundo. Una lista completa de ellos se puede encontrar en sus sitios antes mencionados. Pero sí les diré que al presente se están exhibiendo varias de sus obras, fotos y pinturas con temas sobre tango, en la “Té of Tea” House, en Woodhead y Fairview, hasta el 10 de abril.

Mong Lan, delicada figura de adolescente, auténtico corazón de artista, talento brillante y determinación férrea, tanguera de ley, es una valiosa adición a la colonia argentina en Houston. Eres desde ya muy bienvenida, Lan, y ojalá que tu vida siga deslizándose siempre en ese mundo de arte y música que te envuelve, “al compás de un corazón”. Y de un fuelle milonguero.

DR. OSCAR RITTOR ODONTOLOGO



- *Implantes 1° etapa desde US 500*
- *Coronas desde US200*
- *Cirugías s/suturas*
- *Pozo operatorio s/dolor*

Descuento especial para socios de CAH

De su próxima visita a Argentina salga con la sonrisa perfecta y con su bolsillo contento.

Av. Pueyrredón 1546 “11°B”
Solicite turnos at:
Tel: (5411) 4825-2149
(5411) 4822-3202
Email: oscarrittor@yahoo.com.ar



Manena's

Argentinian Pastry Shop & Deli

11018 Westheimer Rd.
Houston, Texas 77042

Tel: 713-278-7139
Fax: 713-278-7393

Viene de la pág.3



Quiero agradecer la ayuda de las señoras Cecilia Di Vincenzo, Ana Maria Foucault y Myriam Bloemendaal que atendieron la

mesa de los chicos; a Toy Halsey, Lucy Marzeniuk, Ana Rapoport, Betty Cormack, Lilita Olano, Bea Fiorito, Ivan Musil, Miguel Cerana, Roberto Lloret, Julián Cerana, Nico Whittaker, Agustin Whittaker, que de una u otra manera ayudaron con la comida, sacaron fotos y se encargaron de preparar la cancha para el futbol.

A nuestro patrocinador, Continental Airlines. Un profundo agradecimiento por la donación de los pasajes que se rifaron en este evento, y que se rifarán en la Gala de Fin de Año.

Lamentamos que el año venidero no vamos a contar con la inigualable ayuda del personal del Gordon Ranch, bajo la atenta dirección de Debby y George Butler, que se van a tomar un merecido descanso y se retiran a Luling, Texas.

Continúa en la pág.18



¡No espere más!

Lilia Cerana
REALTOR®

832-492-0150

**¡El mejor lugar
es su propia casa!**

email: lilia.cerana@century21.com



La Cocina de Mamá

Contribución de Manena's Deli

Pollo Relleno

Ingredientes para seis u ocho personas (como entrada y con ensaladas)

- Un pollo deshuesado
- pan lactal o pan francés sin corteza, medio kilo.
- leche, dos tazas
- ajo, tres dientes.
- perejil, un ramo.
- cebolla, media.
- queso rallado, una taza.
- yemas de huevo, 3.
- panceta cortada en lonjas bien finas, 200 grs.
- ciruelas secas descarozadas, 12.
- sal y pimienta.
- dos cebollas grandes (para el horneado)

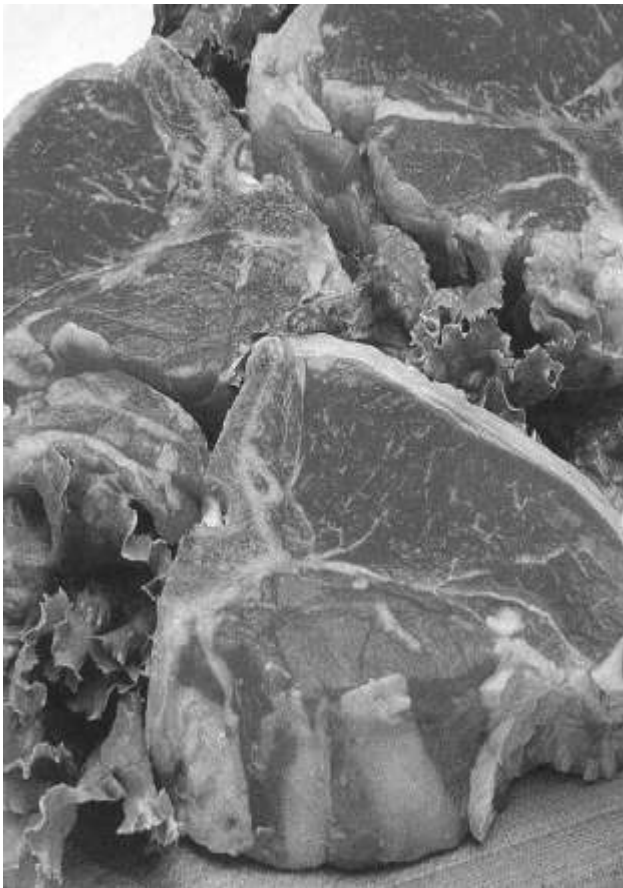
Preparación

- Remojar la miga de pan en la leche y deshacer con un tenedor. Cuando esté bien húmeda, escurrir y apretar con las manos para sacar el exceso de leche. Poner en un bol grande.
- Picar el ajo, el perejil y la cebolla. Agregar a la miga de pan y mezclar bien.
- Agregar el queso rallado, sal y pimienta. Agregar las yemas para ligar y continuar mezclando. Envolver cada ciruela en una lonja de panceta.
- En una tabla grande, colocar el pollo deshuesado con la piel hacia abajo. Condimentar con sal y pimienta.
- Extender sobre la carne del pollo una capa de relleno. En las cavidades de las patas y las alas colocar algunas ciruelas con panceta. Sobre el relleno, colocar el resto de las ciruelas, calcular que queden en el medio del pollo al cortarlo.
- Cerrar el pollo, volviéndolo a su forma original. Con una aguja gruesa e hilo, coser bien las aberturas. (Es mejor usar un hilo grueso, de color negro, así es más fácil retirarlo al servirlo.) Ubicar las patitas y alitas bien pegadas al cuerpo y atar de manera envolvente con un piolín de cocina de manera de que el pollo conserve la forma al cocinarse.
- Cortar las dos cebollas en rodajas gruesas y hacer una cama de cebolla en la asadera . Colocar el pollo sobre la cebolla, con el lado de la pechuga hacia abajo. Si se desea, rociar con una taza de caldo o vino blanco.
- Hornear a horno moderado-fuerte, rociándolo cada diez minutos con el mismo jugo que va largando.
- Más o menos a la hora y media, pinchar con un cuchillo la parte más gruesa del muslo. Si sale un jugo blanco significa que está listo.
- Retirar del horno y dejar enfriar bien. Con una tijera o una pinza, retirar el hilo con el que se cosió el pollo.
- Servir cortado en rodajas, con ensalada.



La Carne que Comemos en Texas

Colaboración Martín Whittaker



Cuando la gente que me conoce se entera que estoy relacionado con el mercado mayorista de carne, la primer pregunta que me hace es: ...y, traen carne de Argentina? La respuesta es: NO.

El principal motivo es el hecho que para los Estados Unidos, nuestro país aun no ha sido liberado de la restricción impuesta por los últimos brotes de Aftosa (*Foot and Mouth disease*). También incide el hecho que el tiempo entre faena y llegada al canal de distribución, por barco, es entre 4 a 6 semanas. Para poder importar carne fresca no congelada la cadena de frío en

condición "chilled" (entre ambos estados) es muy crítica. El costo de los fletes además incide sustancialmente en el costo final del producto en el mercado.

Ahora bien, la carne que se consume en nuestras mesas bovina, porcina, y de ave es de producción local y de excelente calidad. La bovina se produce principalmente en el norte de Texas, Oklahoma, Kansas y Nebraska. También se importa de Canadá y México. El término producir se refiere al proceso completo desde la crianza, faena, corte, empaque al vacío, puesta en cajas y distribución mayorista.

Es verdad que por su costo relativamente alto, una cuestión de importancia sustancial es el grado. Los argentinos no estamos acostumbrados a conocer el "grado" de la carne que consumimos porque, en general, la nuestra es de alta calidad casi siempre (salvo cortes populares demagógicos con precio controlado).

Aquí no. La graduación es más estricta y existen varios niveles. Más allá de las denominaciones específicas, podemos decir que en general consumimos la de grados medios.

Asimismo, los cortes "prime" -lomo, bife de chorizo, bife de costilla con lomo-, son siempre los de mayor precio por ser simplemente la mejor carne del animal. Obviamente esto vale para cualquier mercado. Pero aquí es más caro. Bastante más caro.

La segunda pregunta es, en general, relativa a los cortes y los nombres, con la lógica intención de recrear aquellos a los que estamos acostumbrados desde nuestros orígenes. Hago una aclaración respecto de los nombres. El nombre en inglés proviene de las normas de la USDA y son los que se leen en las grandes cadenas de origen local. Los nombres en castellano son los que maneja el mercado hispano mayormente mexicano y se leen en las carnicerías meat markets de ese origen. En esta oportunidad voy a comentarles algunos de los cortes más comunes de lo que llamamos carne roja o vacuna. Aclaro que en el léxico local, la carne es de "res". Vaca es sinónimo de animal "viejo" e implica baja calidad.

ASADO DE TIRA



Nuestro corte argentino abarca una tira del costillar delantero de pecho - y se extiende desde las primeras costillas hasta la falda del animal. Incluye lo que llamamos tapa de asado.

Las empacadoras locales producen dos cortes. Las denominadas *CHUCK SHORT RIBS*, en forma de rectángulo o trapecio con solo cuatro huesos, cortadas de un sector de la espalda debajo de la paleta. El hueso tiene un ancho de unos 20 cm. Están también las denominadas *FULL CUT SHORT RIBS*. Es un corte similar pero del

pecho y con solo tres huesos. Tienen más carne y menos grasa. Son, en general, más caras pero de mejor calidad. La primera es más apta para puchero y la segunda se asemeja más a la de nuestro asado. En las carnicerías se cortan en tiras de 1 a 2 cm y se denominan simplemente costilla de res. Para mayor ancho encargar al carnicero. En algunos establecimientos las cortan de alrededor de una pulgada y las llaman *COSTILLA CARGADA*.

MILANESA



El nombre genérico del corte es *PEELED KNUCKLE* referido a nuestra llamada bola de lomo. Generalmente están cortadas ya delgadas con la máquina de cortar fiambre - en los mercados hispanos y llamadas *MILANESA*. Por supuesto que una milanesa se puede hacer de otros cortes a gusto del consumidor. Por ejemplo, de lo que denominamos peceto.

PECETO



Nombre genérico: *EYE OF THE ROUND*.

“round” en general es el grupo muscular de la pierna del animal. También llamado “CUETE” presumiblemente por su forma cilíndrica con punta que recuerda un cohete en las taquerías lo usan para preparar CECINA y a veces la denominan así. BIFE DE CHORIZO (bife: de *beef steak*) Habría dos cortes principales: El *STRIPLOIN* proveniente del costillar ubicado a cada lado de la columna. De un lado el lomo y del otro el bife. Y el otro: el *RIBEYE*.

El primero en la zona media del lomo (*loin*) del animal y el último, más tierno (y más caro), en el primer tercio hacia la cabeza. BIFE DE COSTILLA CON LOMO Denominado T-BONE por el aspecto del hueso descrito anteriormente, con bife de un lado y lomo del otro.

LOMO



Llamado *TENDERLOIN* o *FILETE*. El mercado hispano no lo trabaja. Se encuentra en algunos grandes supermercados de cadena. OSOBUCO (del italiano *ossobucco*: hueso con agujero). En inglés: *HIND SHANK* Proviene del *SHANK*, última parte de la pierna desde debajo de la rodilla. Se corta generalmente de la trasera (*hind*) por tener más carne. Se encuentra con el nombre de

“hueso para caldo”. Es el elemento central de un buen puchero.

VACÍO



Del músculo del flanco o abdomen. Se llama *FLANK STEAK*. Se corta en forma diferente a nuestro corte tradicional por lo que es difícil conseguir en pieza entera como estamos acostumbrados.

En la próxima hablaremos de las vísceras y otros productos que nosotros generalmente denominamos “achuras”.

Hasta la próxima y buen asado.



Próximos Eventos

ABRIL

Ciclo de Cine Argentino Viernes 24 de abril, 7:15 P.M.

"Pura Sangre" Habrá un debate posterior con el director Leo Ricciardi. Santiago, un niño de 9 años, deberá mudarse al campo con su desconocido abuelo Juan, después de que sus padres mueren en un accidente automovilístico cuando la familia se encaminaba a un reencuentro que nunca pudo llevarse a cabo.

Sala 116, Robertson Hall, Universidad de St. Thomas.

Donación \$5. Para más información, llamar al (713) 622-2212

Miércoles 29 de abril, 7:00 P.M. El arquitecto argentino Cristian O'Connor hablará de sus obras y proyectos en la Casa del Instituto de Cultura Hispánica, 3315 Sul Ross, Houston, TX 77098, Tel. 713.528.1492

MAYO

Domingo 24 de mayo: Aperio, música de las Américas: concierto de composiciones populares: Carlos Guastavino, M Camargo Guarnieri, Hector Villa Lobos, Gabriela Lena Frank. Cullen Hall, Universidad de St Thomas. Para más información: (713) 622-2212. Recibirá Eventbrite a la brevedad.

Celebración del 25 de mayo: lugar a determinar. Los socios serán invitados via EVITE.

Torneo de Golf: Jueves 28 de mayo

Los socios serán invitados via EVITE.

Ciclo de Cine Argentino Viernes 29 de mayo, 7:15 P.M.

Tiempo de valientes, una comedia muy divertida. Director Damian Szifron.

Con la actuación de Luis Luque, Oscar Ferreiro, Gabriela Izcovich.

Sala 116, Robertson Hall, Universidad de St. Thomas.

Donación \$5. Para más información, llamar al (713) 622-2212

JUNIO

Ciclo de Cine Argentino Viernes 26 de junio, 7:15 P.M.

El nido vacío, director Daniel Burman, con la actuación de Cecilia Roth y Oscar Martinez. (Estrenada en Argentina en abril del 2008)

Sala 116, Robertson Hall, Universidad de St. Thomas.

Donación \$5. Para más información, llamar al (713) 622-2212

El Asado Argentino: casi una liturgia

Colaboración Kuka Brave

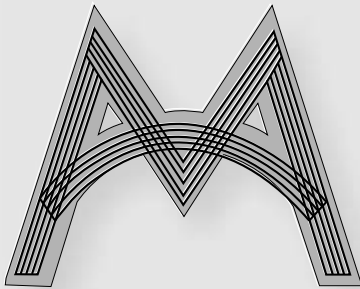


El asado, carne de vaca asada a las brasas, es un ritual argentino, si bien es cierto que carne cocida al fuego es costumbre gastronómica de muchos pueblos del planeta, para los argentinos, el Asado lleva también implícito un manojó de sentimientos.

Es todo un ritual que comprende desde el lugar donde se come, el crepitar del fuego, la charla, el vinito que se toma mientras se espera el primer bocado, ese que sólo podrá probarse cuando el parrillero considere que llegó el momento tan ansiado. Porque cada parrillero tiene su estilo, su manera de hacerlo y se considera falta de respeto acercarse a parrilla ajena y dar consejos o hacer correcciones. “Venite a casa que hacemos un asado” “Este domingo haremos un asadito” “Que ganas tengo de comer un buen asado” “Ahora que el tiempo es bueno aprovechemos para hacer un Asado” son frases que hemos escuchado cientos de

veces desde que éramos chicos. ¿Y recuerdan el olorcito que nos hacía agua la boca, cuando al volver de la escuela, pasábamos frente a una obra en construcción y los albañiles estaban asando carne? Y cuando llegábamos a casa nos desilusionaba por un momento cualquier comida que hubiera preparado mamá.

Dice Juan José Saer en su libro “El río sin orillas” que en el asado “se va repitiendo en un orden casi invariable, una serie de sensaciones familiares, que acuerdan esa impresión de permanencia y continuidad sin la cual ninguna vida es posible” Todas las comunidades extranjeras que arribaron al Río de la Plata lo adoptaron y nosotros sus descendientes, donde quiera que estemos ahora, continuamos celebrando ese ritual que nos da sentido de relación histórica y cultural.



DIE & TOOL SERVICE, INC.

Die & Tool Service, Inc. Is a minority business located in Fort Bend, Texas offering machining, tooling, stamping since 1978. Competitive pricing, demanding specifications, and delivery dates, with superior quality!

9431 Richmond Games Rd.
Sugar Land, Tx 77478-9724

Arquitecto Argentino

Ver: próximos eventos en pagina 12

El arquitecto Cristián O'Connor se graduó de la Universidad de Belgrano, en Argentina en el año 1984. Ofrece numerosas conferencias incluyendo una en esta ciudad para la Escuela de Arquitectura de la Universidad de Houston. Tiene obras en varios lugares de Argentina y Uruguay. Es discípulo y fue colaborador de los arquitectos Horacio Baliero y Ernesto Katzenstein. Fue profesor de Arquitectura de la Universidad de Buenos Aires, donde actualmente es profesor de teoría de la Arquitectura. O'Connor ha recibido varios premios por sus obras y su trabajo ha sido publicado en numerosas revistas argentinas y extranjeras. Es socio fundador del estudio de arquitectura Clusellas - O'Connor y Asociados.



Con las Alas del Alma

Eladia Blázquez

Con las alas del alma
desplegadas al viento
desentraño la esencia
de mi propia existencia
sin desfallecimiento,
y me digo que puedo
como en una constante.

Y me muero de miedo
pero sigo adelante.

Porque aprecio la vida
en su justa medida
al amor lo reinvento.

Y al vivir cada instante,
al gozar cada invento,
sé que abrazo lo grande
con las alas del alma
desplegadas al viento.

Atesoro lo humano
cuando tiendo la mano
a favor del reencuentro
por la cosa más pura,
con la cual me alimento.
con mi pan de ternura,
con las alas del alma
desplegadas al viento.

Ante cada noticia
de estupor, de injusticia,
me desangro por dentro;
y me duele la gente,
su dolor, sus heridas,
porque así solamente
interpreto la vida.

Más allá de la historia,
de la vida sin gloria,
sin honor, sin sustento,
guardaré del que escribe
su mejor pensamiento.

Quiero amar a quien vive,
Con las alas del alma
Desplegadas al viento.



NOVEDADES

Adios a una Amiga



Elsa Zambosco-Thomas falleció el 1 de abril del 2009, de leucemia aguda. Nació en La Plata, provincia de Buenos Aires, Argentina el 11 de octubre de 1940. Elsa fue profesora titular en la Universidad de *Saint Thomas* desde 1960 al 2008 y profesora adjunta de la universidad Rice. Enseñó español, literatura española y latino americana, hizo talleres de escritura creativa y creó el primer programa de estudiantes extranjeros de UST en Argentina. Elsa estuvo muy involucrada con el teatro hispano, desempeñándose como actriz, directora y productora. Fue fundadora del Taller de Teatro Hispano y de Escenario Hispánico en la ciudad de Houston. Miembro activo de Casa Argentina de Houston y del Instituto de Cultura Hispánica. Elsa será recordada por su buena predisposición, su aporte incondicional y por su hermosa sonrisa. La vamos a extrañar tremendamente. El 1 de mayo, a las 12:30 de la tarde, habrá una misa en su memoria en la capilla Saint Basil de la Universidad de Saint Thomas.



Graduaciones

Tomás Garibaldi se graduó el pasado diciembre (2008) de la Universidad de Saint. Thomas con un BA en Business Administration-International Studies y otro BA en Finances. Tomás fue alumno de Strake Jesuit High School en Houston. Sus orgullosos padres son Cecilia y Carlos Garibaldi.

Felicitaciones a la familia Garibaldi!

El Pampero tiene una nueva columna. Por favor envíenos sus novedades, noticias familiares, nacimientos de hijos, nietos, casamientos, graduaciones. Comparta lindos momentos de su vida con otros miembros de CAH. Envíe sus fotos y noticias vía e-mail a Luisa Santesteban: luisitan@gmail.com. Si desea más información al respecto, deje su mensaje en la sede y le responderemos su pregunta a la brevedad. (713) 622-2212.

Muchísimas gracias.

Viene de la pág.7

En nombre de la Casa Argentina de Houston les agradecemos la ayuda prestada en estos dos últimos asados y les deseamos lo mejor en el futuro.

Para terminar, en nombre de la Comisión de Fiestas les agradezco a todos los asistentes, como así también a todos los que de alguna manera contribuyeron al éxito de este asado, y los invito a concurrir a la Gala de Fin de Año el 4 de Diciembre.

Ya estamos haciendo planes para el Asado 2010!!!!



Categoría de socio

Claudia Soroka
Presidente 2008

Es miembro activo para el año 2009

1970 Casa Argentina de Houston 2009
4740 Ingersoll - Suite 104
Houston, Tx. 77027
Tel: 713-622-2212

Por favor corte por la línea punteada

Por favor incluya ESTA PARTE del formulario y su cheque a la orden de CAH.

1970 Casa Argentina de Houston 2009

1- Solicitud de Ingreso Nuevo Socio

2- Renovación Socio Activo

Presentado por:.....



Nombre y Apellido del Socio (Como dirigir la correspondencia).

Nombre del esposo o esposa

Dirección

Ciudad

Estado

Código Postal

Teléfono

Celular

Correo Electrónico

Empresa para la cual trabaja

Ocupación

Hijos menores de 18 años

Nombre Edad

Nombre Edad

Nombre Edad

CATEGORIA DE SOCIOS ACTIVOS

(Por favor indique una)

Contribuyente Regular Firma Patrocinadora

Benefactor	\$100 <input type="checkbox"/>	Círculo de Platino:	\$1000 <input type="checkbox"/>
Familia	\$ 50 <input type="checkbox"/>	Círculo de Oro:	\$ 500 <input type="checkbox"/>
Individual	\$ 30 <input type="checkbox"/>	Círculo de Plata:	\$ 250 <input type="checkbox"/>
Estudiante	\$ 15 <input type="checkbox"/>		

Su contribución anual es deducible de impuestos.

IMPORTANTE INFORMACION EN EL REVERSO

Puede hacerse socio a través de internet, visite www.casaargentina.com

CAH no se reponsabiliza del contenido o veracidad de los avisos publicitarios

DEJAR TU PAÍS NO FUE FÁCIL.
REGRESAR SÍ.

Vuelos diarios sin escalas a Buenos Aires.

Orgullosos de patrocinar la Casa Argentina de Houston.

Continental Airlines

continental.com

Trabajar con Empeño.

Volar con Pasión.

1 - Tesorería
Cheque No. _____

Uso de la CAH

2 - Socios
Efectivo _____

Año fiscal de la CAH - 1 de Enero al 31 de Diciembre de 2009
Por favor ayúdenos manteniendo su contribución al día.

Firmas Patrocinadoras - Beneficios sin Cargo.

Círculo de Platino: **2 entradas para el Gran Asado Criollo, Fiesta del 9 de Julio y Fiesta de Fin de Año.**
Círculo de Oro: **2 entradas para el Gran Asado Criollo y la Fiesta del 9 de Julio.**
Círculo de Plata: **2 entradas para el Gran Asado Criollo.**

Actividades de la CAH.

Si Usted desea colaborar con alguna de estas actividades por favor indique su preferencia y la persona encargada de la correspondiente comisión se pondrá en contacto con usted.

Cultura
Contribuciones
Correspondencia
Deportes
Fiestas y Asados

Juventud
Pampero
Socios
Solidaridad
Website

**Retenga esta porción como comprobante
para su archivo.**

Pagado el día Cantidad Cheque Número
\$

Puede hacerse socio a través de internet, visite www.casaargentina.org

Comisión Pampero:
Directora: **Luisa Santesteban**
Corrección: **Luisa Santesteban , Nico De Simone
& Juan Vittone**
Compaginación: **G & T Printing Solutions, Inc.**

Colaboradores en este número:
Kuka Brave, Martín Whittaker, Manenas'Deli, Claudia Soroka,
Nico de Simone, Roberto Alsina & Luisa Santesteban



PRSR STD
U.S. POSTAGE PAID
Houston - TX
PERMIT # 6246