



ONLINE

## Menem

La nueva serie de Prime Video confirma nuevamente el interés del realizador Ariel Winograd (*Cara de queso, Vino para robar*) por algunos de los hechos más resonantes de los años '90. Luego de *Coppola, el representante*, protagonizada por Juan Minujín en unos de sus grandes trabajos, le llegó el turno a Carlos Saúl Menem, interpretado por un mimético Leonardo Sbaraglia. Como en la saga sobre el manager de Maradona, aquí las reglas de la biopic se sumergen en las aguas de la comedia y el grotesco, y tanto los hechos reales como los imaginarios se exponen bajo un prisma magnificador. Los seis episodios cubren aspectos del primer mandato del político riojano y la promesa de una segunda temporada está bien a la vista. Coimas, convertibilidades, Ferraris y odaliscas en Casa Rosada, un combo ideal para hacer brillar los excesos de una década inolvidable, en todos los posibles sentidos de esa palabra.

## Sandman

Tres años después del lanzamiento de la temporada seminal aterrizan en Netflix los primeros seis capítulos de la segunda parte de esta adaptación de la novela gráfica de Neil Gaiman. Más allá de las denuncias y escándalos de la vida real, la historia de ficción sigue los pasos ulteriores de Morfeo, tomando elementos y tramas de dos libros, *Vidas breves* y *Estación de nieblas*, aunque también se incorporan conceptos de otros relatos. El tono grave y, por momentos, operístico sigue siendo la marca más notable de esta versión audiovisual que tiene sus detractores y defensores. A finales de este mes se lanzarán nuevos episodios.



CINE

## D'Annunzio y el nazismo

El Instituto Italiano de Cultura de Buenos Aires continúa con sus funciones gratuitas en la Casa del Bicentenario (Riobamba 985). El próximo encuentro será este martes 23 a las 19, cuando se proyectará *El poeta maldito*, film dirigido por Gianluca Jodice y con un papel central a cargo del gran Sergio Castellito. Se trata de una ficción basada en hechos muy reales, cuyo trasfondo es la Italia fascista de mediados de los años '30. La trama sigue los pasos de Giovanni Comini, quien acaba de ser trasladado a Roma para vigilar de cerca las actividades del escritor Gabriele D'Annunzio (Castellito). Uno de los grandes poetas italianos del siglo XX, D'Annunzio, se muestra cada vez más activo en sus declaraciones públicas y el mismísimo Mussolini comienza a imaginar que sus ideas pueden perjudicar la alianza con la Alemania nazi. Las entradas son por orden de llegada hasta colmar la capacidad de la sala.

## Suiza Pop

Organizada por la Embajada de Suiza y con sede central en el Centro Cultural San Martín esta propuesta pensada para chicos y adolescentes incluye la proyección de cortos y largometrajes. Este jueves a las 19 se exhibirá *My Life as a Zucchini*, película de animación franco-suiza cuyo protagonista es un niño de nueve años que, ante la muerte de su madre, debe iniciar una nueva vida en un internado para huérfanos. Un día después, a las 15, podrá disfrutarse de *Sauvages*, otro film animado inédito en nuestro país que tiene como uno de sus protagonistas a un bebé orangután. Programación completa en la web [elculturalsanmartin.ar](http://elculturalsanmartin.ar).



TV

## Premios Sur 2025

La señal TNT transmitirá en vivo este miércoles la 19ª entrega de los premios destinados a celebrar la vapuleada producción cinematográfica local, galardones entregados por la Academia de Cine de Argentina. *Alemania*, de María Zanetti (foto), encabeza las nominaciones con doce menciones, seguida de cerca por *El jockey*, de Luis Ortega, con once. Otros títulos con serias posibilidades de llevarse varias estatuillas incluyen *El hombre que amaba los platos voladores*, de Diego Lerman, y la extraordinaria *Algo viejo, algo nuevo, algo prestado*, de Hernán Rosselli. Signo de estos tiempos, los Premios Sur también tienen sus nominaciones a las mejores series nacionales, donde este año compiten títulos como *Ella*, *Cromañón* y *Coppola, el representante*. Antes de la ceremonia en sí misma la hoguera de las vanidades tendrá su brillo en la obligatoria alfombra roja.

**Miércoles 23 a partir de las 20, por TNT.**

## El colegio invisible

La sinopsis es tan misteriosa como su aparente contenido: "El programa analiza enigmas de España y el mundo, abarcando las fronteras de la ciencia y las de la historia, sin olvidar la actualidad y el rigor periodístico". En el fondo, se trata de una nueva reversión de esos clásicos televisivos ligados a las ciencias ocultas, los fenómenos paranormales y ese eterno misterio nunca revelado, la combustión espontánea. Las entregas también prometen analizar el caso de los pueblos que sufren la ira de una serie de incendios terribles y ciertos experimentos llevados a cabo en el mayor de los secretos.

**Martes a las 12.30, por Antena 3.**

FOTOS: PABLO MEHANNA

En Perú, los sandwiches son cosa seria, con decenas de sandwicherías históricas y modernas ofreciendo desayunos y almuerzos repletos de sabor. Ahora, un nuevo lugar se impuso el desafío de traer esa misma sazón a las calles porteñas. Se llama Butifarra, está en el Abasto, y en estos pocos meses de abierto se convirtió en una hermosa novedad gastronómica de la ciudad. Butifarra ocupa la esquina de Ecuador y Valentín Gómez con un local bonito, limpio, de aires vintage que le dan un perfil joven: posters de Andy Warhol conviven con sifones de soda, botellas de vino y decoraciones variadas.

La carta es amplia, con muchos de los clásicos de la cocina peruana, pero no hay que distraerse: la especialidad de la casa es la sandwichería y a eso hay que ir. Cada producto ofrecido tiene una banderita al lado, avisando si es de estilo argentino, estadounidense o peruano. De vuelta, no hay que dudar: lo mejor es lo peruano.

Entre los más pedidos está el que lleva el nombre del local, Butifarra (\$10500), un sandwich frío que lleva jamón del país (una suerte de fiambre cocido que se elabora con la pata de cerdo marinada), salsa criolla peruana y lechuga, una delicia; lo mismo pasa con el de Chicharrón, que incluye chicharrón de cerdo, batata horneada y salsa criolla (\$10500).

Lo difícil, en realidad, es elegir un solo sandwich: todos suenan apetitosos, sea el de chanchito navideño, el de pollo deshinchado con palta y huevo (\$12500) o el de lomo saltado. El pan de tipo francés es correcto y cumple con su cometido. Para beber, hay excelentes licuados, de frutas como lúcuma, papaya, maracuyá y otros (\$4500 el vaso grande).

En resumen, precios amigables (con varias promociones según el día) y sabores que hacen agua la boca. Butifarra es un gran embajador del orgullo sandwichero peruano en Buenos Aires.

## Nacidos en el pueblo



**Angus Brother (Palermo) queda en Las Heras 3848.**

**Horario de atención: todos los días de 12 a 24.**

**Instagram: @angus.brother.**

La historia es así: dos amigos, ambos con experiencia gastronómica, volvieron en pandemia a su pueblo (Mercedes, en provincia de Buenos Aires). Ahí, con tiempo libre y necesidades obvias, arrancaron un proyecto propio de hamburguesas. Primero fue delivery, luego abrieron local en el pueblo y hace un año y medio duplicaron la apuesta, con sucursal palermitana, sobre la Avenida Las Heras. Un local pequeño, prolijo, con enchufes disponibles para cargar celular o computadora, paredes de ladrillo a la vista, mesitas de madera y una barra al fondo donde se pide la comida. Un plus de la casa: el pedido lo entregan en la mesa, sin necesidad de molestos beepers.

El menú es amplio, con opciones que van desde unos bastones de mozzarella (\$10800) a unas consabidas papas con cheddar y panceta (\$12200). Hay también una ensalada Caesar (\$13600) o unas ribs de cerdo con barbacoa a \$19700. Pero lo mejor viene por el lado de las hamburguesas: la Cheeseburger está en promoción (\$11000 la simple, con 100 gramos de carne; todos los precios incluyen fritas) y la Crispy incluye cheddar, panceta, cebolla crispy y ketchup a \$13900. Entre las más vendidas hay una versión de Oklahoma, con la carne smasheada junto con la cebolla, sumando pepinos encurtidos, mostaza y cheddar (\$13900) y entre las más contundentes aparece la Au Cheval, con hamburguesa doble, cheddar, panceta cocida en jarabe de maple, huevo a la plancha, salsa au cheval y cebolla (\$18600). Todos los meses se suma un sabor especial: la de julio tiene mermelada de panceta, aioli de ajo con ciboulette, a \$14400 la simple y \$17500 la doble.

Angus demuestra que una buena hamburguesa sigue con posibilidad de crecimiento en Argentina: buen mix de carne y grasa, técnica adecuada, pan esponjoso, precio correcto. Las papas fritas podrían ser mejores, pero el conjunto funciona y convence. No se precisa más.