

Centrópolis[®]

El Periódico del Centro de Medellín

Año 22 • Edición número 298 • Noviembre de 2024 • Circulación Mensual 20.000 ejemplares • Distribución Gratuita • ISSN 1692-813X • www.centropolismedellin.com

Léelo y compártelo

Bomboná - Boston - Calle Nueva - Colón - Corazón de Jesús - El Chagualo - Estación Villa - Guayaquil - Jesús Nazareno - La Candelaria - Las Palmas - Los Ángeles - Perpetuo Socorro - Prado - San Benito - San Diego - Villanueva

Especial de gastronomía: de manteles y otras historias

Boston tiene museo de arte religioso

Pág. 3

Prado tendrá semana cultural, social y deportiva

Pág. 5

La Playa sigue deteriorándose

Pág. 8

EDITORIAL

El centro tiene imagen favorable *¿Qué nos falta?*

La última encuesta de percepción ciudadana de Medellín Cómo Vamos, realizada entre agosto y septiembre, fue socializada el pasado 29 de octubre, en acto público llevado a cabo en el auditorio del Parque Explora, y por primera vez indagó sobre la opinión de la ciudadanía acerca del centro de la ciudad.

Esta encuesta tiene como objetivo conocer la opinión de la ciudadanía sobre el rumbo de las cosas en los territorios e indicadores clave que permitan medir los niveles de satisfacción con aspectos críticos de la calidad de vida, así como las opiniones sobre el cumplimiento de los puntos básicos de los programas de gobierno y para aportar a la construcción del modelo de ciudad.

El primer dato, que muestra la vitalidad de nuestro territorio comprendido por 17 barrios, indica que este año el 51% de la población visitó el centro al menos una vez cada semana y otro 23% al menos una vez al mes, lo que demuestra que la comuna 10 sigue siendo el corazón de la vida de nuestra ciudad.

Otro dato importante que revela la encuesta de Medellín Cómo Vamos, es el motivo por el que se visita el centro. El 43% lo hace para compras y gestiones comerciales, el 17% para acceder a servicios de salud, 18% por trabajo, mientras que otro porcentaje lo hace por ocio, cultura, educación y trámites administrativos. Ello indica la necesidad de proteger la zona como gran generador de empleo y dinamizador de la economía.

El primer dato, que muestra la vitalidad de nuestro territorio comprendido por 17 barrios, indica que este año el 51% de la población visitó el centro al menos una vez cada semana y otro 23% al menos una vez al mes, lo que demuestra que la comuna 10 sigue siendo el corazón de la vida de nuestra ciudad.

Tal vez lo más sorprendente, es que a pesar de todas las dificultades que tiene el área central de Medellín, el 53% de los encuestados tiene una imagen favorable del centro, siendo más alta en los estratos 1 y 2 (57%) y más baja en los estratos 5 y 6 (48%),

Sin embargo, el centro se sigue percibiendo como inseguro por parte del 71% de los encuestados, como lugar de comercio informal por parte del 70% de los ciudadanos y con problemas de movilidad por cuatro de cada cinco personas encuestadas.

La encuesta también indagó sobre "con qué palabra asocia más la población en el centro". El 66% de los ciudadanos respondió habitantes de calle, el 16% migrantes,

el 9% prostitución y el 7% adultos mayores. En ese sentido, el estudio revela aquí algunas problemáticas del territorio que se asocian al desmejoramiento de la percepción positiva del centro.

Para que el centro de Medellín pueda consolidarse como un espacio no solo de encuentro, sino de pertenencia y orgullo para todos los habitantes, es necesario que tanto el sector público como el privado, junto con la ciudadanía, trabajen en mitigar los problemas que siguen afectando su imagen: la inseguridad, la movilidad, el espacio público y la situación de los habitantes de calle. Solo así podremos transformar la percepción y hacer que esa imagen favorable crezca y perdure, logrando que sea un lugar de encuentro para todos y un orgullo para la ciudad.

Fotodenuncias ciudadanas

Irrespeto al corredor del tranvía

Cada día es más común ver vehículos transitando por el corredor del tranvía, poniendo en riesgo la vida de los peatones. Ya no son solo motocicletas que incumplen las normas. Estas actuaciones deberían tener consecuencias como la inmovilización de los vehículos y multas a los conductores.



Desmantelan pila de agua

La pila de agua ubicada en frente de la Iglesia de San José, en pleno Ayacucho con la Oriental poco a poco está siendo desmantelada. Uno a uno se están robando los materiales metálicos que hacen parte de su base, generando peligro para los feligreses y visitantes. Por favor pónganle atención a este espacio patrimonial.



Más control a motocicletas

Todo el centro es un parqueadero de motos a cielo abierto. No importa si son calles, aceras o corredores peatonales. Todo está lleno de motos mal parqueadas. Un claro ejemplo es el corredor de Junín donde a diario decenas de motos son dejadas por sus propietarios porque los controles son mínimos por parte de las autoridades.



CORPOCENTRO PREGUNTA:

¿La aplicación ReportesMed sí está funcionando? Huecos en el centro, reportados hace más de tres meses, aún no reciben atención por parte de las autoridades.

Cuéntenos en Twitter @Corpocentro

Director: Jorge Mario Puerta Soto
Corrector de estilo: Jairo Piedrahita Lopera
Comité Editorial:

Valentina Castaño, Andrés Tamayo, Carlos Restrepo, Neftalí Salazar, Omar Portela, Andrea Isabel Lara, Daniela Serna

Síguenos en: www.centropolismedellin.com

Twitter: @Centropolis_med

Facebook: Periódico Centrópolis

Instagram: Centro de Medellín

Para información y pauta:

(604) 322 3401 • mercadeo@corpocentro.com

ISSN 1692-813X

Este producto es realizado con recursos públicos priorizados por habitantes de la comuna 10 – La Candelaria, a través del Programa de Planeación de Desarrollo Local y Presupuesto Participativo del Distrito de Medellín.



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

Un museo de arte religioso *que quiere compartir su historia*

Por: Andrea Lara

Desde hace un año al centro de la ciudad se le ha sumado un nuevo lugar para disfrutar del arte religioso y su historia, se trata del museo de la Parroquia de Nuestra Señora del Sufragio, ubicada en el barrio Boston.

La historia de la iglesia inicia en 1908 cuando el señor Juan Bautista Izasa dona el lote y Monseñor José Manuel Caicedo, quien era arzobispo de Medellín, bendijo la primera roca con la que se iniciaría la construcción de la parroquia, finalizada en 1922. Inicialmente sería nombrada en honor a San Cayetano, pero Monseñor Caicedo decidió cambiar la advocación a Nuestra Señora del Sufragio, por la llegada de los salesianos a esta comunidad.

Paso a paso, la iglesia se fue construyendo en el barrio Boston del centro de Medellín, con la ayuda de donaciones y encomiendas que traían los mismos salesianos y feligreses para contribuir con la dotación de la parroquia, en los que se incluía arte, libros, ropajes sacramentales hechos con hilos de oro y plata, telas de terciopelo, instrumentos, partituras, objetos litúrgicos de materiales nobles, e incluso restos de San



Juan Bosco, quien fue el fundador de la orden salesiana.

La concepción del Museo

La iniciativa del museo comenzó basada en el proyecto de

memoria histórica que tiene la comunidad salesiana, que consiste en que todas las propiedades que hagan parte de la orden deben contribuir con el rescate de la historia de dichos lugares, y en lo posible, abrirlos al público.

El padre Jorge Valencia, actual párroco de la iglesia, fue el creador del museo. Gracias a referentes que ya tenía en la comunidad salesiana y a la visita de un joven historiador que lo motivó a mostrar las riquezas de la iglesia, se

decidió a crear el nuevo espacio museográfico.

“Eso nos motivó y nos hizo pensar que la parroquia tiene mucha historia, y nosotros teníamos algunas cosas de la memoria histórica en un salón guardado que nunca las habíamos visto, entonces decidimos organizarlo y contar la historia con lo que tenemos y darla a conocer”, menciona el padre.

“Como esta es una parroquia centenaria, cuando llego a la iglesia empiezo a observar, por ejemplo, baúles grandísimos, unas telas que ya no se ven, las sacamos y las colocamos en el templo. También encontramos los ornamentos antiguos de los sacerdotes y diáconos. Cuando los empezamos a sacar nos dimos cuenta de que aquí teníamos un tesoro”, cuenta.

Entre otros hallazgos, se encontraron el misal, un pontifical romano, libros en latín utilizados para la dirección de la eucaristía en el pasado, la partida de bautizo del pintor Fernando Botero y más restos de San Juan Bosco, que ahora pueden encontrarse expuestos en el Museo de la Iglesia del Sufragio.

El museo y el centro

La creación de este proyecto ha acercado a las personas con la historia, pues es una exposición en constante crecimiento ya que los mismos feligreses motivados por la recolección de la memoria, han llevado fotografías antiguas, álbumes y anécdotas que complementan y enriquecen al museo.

“Estas iniciativas contribuyen transformando a las personas, para que tengamos sentido de pertenencia, amor por nuestro centro y de manera especial lo cuidemos y nos demos cuenta de todo lo que tenemos, de dónde venimos y que tenemos que rescatar esa historia para cuidar nuestro presente”, finaliza el padre Jorge Valencia.

Horarios

El museo está abierto de lunes a viernes de 8 de la mañana a 12 del día y de 2 a 5 de la tarde, los domingos abre de 8 de la mañana a 12 del día y de 4 de la tarde a 7 de la noche.



Padre Jorge Valencia, párroco de Nuestra Señora del Sufragio.

Navidad para ti en el Centro

Un regreso a las tradiciones y memorias navideñas de Medellín



Medellín se prepara para una celebración que promete reconectar a sus ciudadanos con el corazón de la ciudad: Navidad para ti en el Centro.

Esta estrategia colaborativa reúne a los distritos creativos Prado, San Ignacio y Perpetuo Socorro, junto con la Alcaldía de Medellín, Corpocentro y más de 20 espacios culturales, educativos y comerciales de la Comuna 10, La Candelaria, invitando a revivir las tradiciones decembrinas en el centro de la ciudad, apelando a las memorias y emociones que la Navidad despierta y fomentando

un sentido de pertenencia y comunidad.

El propósito de esta celebración

La iniciativa nace del deseo de revivir las tradiciones navideñas en el centro de Medellín. Esta celebración busca que el centro de la ciudad vuelva a ser un lugar de visita obligada en la época decembrina, despertar memorias afectivas y rescatar el espíritu de las tradicionales fiestas decembrinas que alguna vez unieron a las familias y a los vecinos en este corazón cultural y social de Medellín.

Aliados y colaboradores

La celebración cuenta con aliados como Comfama, La Pascasia, Matacandelas, el Teatro Pablo Tobón Uribe, la Alianza Francesa, el Museo Casa de la Memoria y el Centro Colombo Americano, entre otros. Estos actores se unen con una agenda cultural variada, para enriquecer la programación y garantizar una experiencia diversa y culturalmente significativa.

Una celebración alrededor de....

Los principales ejes temáticos de la celebración incluyen músicas y gastronomía decembri-

na, ferias de aguinaldos y las tradicionales novenas y pesebres. Estas temáticas buscan no solo revivir las tradiciones, sino también incentivar la participación comunitaria y el disfrute de los visitantes.

La programación de Navidad para ti en el Centro, podrá consultarse en las redes sociales y plataformas digitales de los distritos creativos, de Corpocentro y los aliados. Las actividades se llevarán a cabo desde el 26 de noviembre e iniciará en alianza con Caminá pal Centro. Se tendrán eventos hasta el 21 de diciembre en diversos espacios del centro de

Esta celebración busca que el centro de la ciudad vuelva a ser un lugar de visita obligada en la época decembrina.

Medellín, transformando esta zona en un lugar de encuentro, luz y alegría navideña.

Medellín invita a sus ciudadanos y visitantes a ser parte de una Navidad que celebra el pasado, presente y futuro del centro de la ciudad, reafirmando su importancia como espacio de unión y cultura.

www.edesa.edu.co

ESTUDIA **TÉCNICO**
LABORAL



AUXILIAR EN

Enfermería
Servicios farmacéuticos
Salud oral
Administrativo en salud

Imagen y belleza integral
Educación a la primera infancia
Salud pública
Veterinaria

Edessa



Centrópolis®

El Periódico del Centro de Medellín



DE MANTELES Y OTRAS HISTORIAS



Nuevas apuestas gastronómicas en el centro de Medellín

Págs.
2 y 3

Sabores de ayer y hoy

Pág.
4

La Minorista también tiene opciones gourmet

Pág.
5

Caseritos, los reyes del centro

Págs.
6 y 7

Director: Jorge Mario Puerta Soto
Corrector de estilo: Jairo Piedrahíta Lopera
Comité Editorial: Valentina Castaño, Andrés Tamayo, Carlos Restrepo, Nefalí Salazar, Omar Portela, Andrea Isabel Lara, Daniela Serna
Fotógrafo: Omar Portela. • **Diagramación:** Carlos M. Mazo.
Noviembre / 2024

Nuevas propuestas gastronómicas en el corazón de Medellín

El centro de Medellín está viviendo una transformación gastronómica fusionando lo moderno con lo tradicional.

Por: Tatiana Balbín

En los últimos años, han surgido nuevas propuestas culinarias que han cambiado la visión de lo que representa esta zona: un lugar que antes se visitaba principalmente por su oferta comercial o cultural, y que ahora se redescubre a través de experiencias gastronómicas innovadoras. Esta renovación convierte al centro en un destino no solo para quienes buscan hacer diligencias,

sino también para los amantes de la buena comida. CENTRÓPOLIS hizo un recorrido por el centro de Medellín y encontró cinco nuevas ofertas gastronómicas imperdibles que han llegado para transformar la experiencia culinaria en esta zona de la ciudad. Estas propuestas abarcan desde comida gourmet y opciones vegetarianas, hasta innovadores gastrobares, entre otras. Sus conceptos

han contribuido a resignificar la visión tradicional del centro, ayudando a que poco a poco se convierta en un destino que fusiona sabores, creatividad y tradición.

SALÓN CENTRO

Tradición colombiana reinterpretada



Está ubicado en Córdoba con Maracaibo, es una propuesta que toma platos típicos de la cocina colombiana y los reinterpreta con un toque de vanguardia. Su menú ofrece desde el clásico arroz con pollo y el tamal antioqueño, hasta bebidas fermentadas como chichas, mazatos, y conservas tradicionales que se han vuelto distintivas en la cultura culinaria colombiana.

“Nuestra idea en **Salón Centro** es resaltar la cocina colombiana, explorando recetas muy típicas de diferentes regiones y aportando interpretaciones propias”, comenta **Andrés López**, chef del lugar. Para él, el centro de Medellín es el presente y futuro, un espacio es-

pecial con una dinámica propia que fusiona toda clase de oferta.

La visión de este chef va más allá de su propio restaurante. Él es un firme creyente en el renacimiento gastronómico que está teniendo el centro, destacando a otros proyectos como **Palazzetto**, **Pizzería Centro**, **Pedacito Burger**, **La Trattoria di Trini**, entre otros. “El centro está viviendo una renovación gastronómica que llama la atención no solo de la ciudad, sino del mundo. Queremos que cada vez más personas se apropien del centro y descubran la magia que ofrece”, añade.



LA SPEZIA COCINA CREATIVA

Auténtica cocina italiana en el corazón de Medellín

Situada diagonal al centro comercial Shangai, en el Centro Comercial Damasco, La Spezia Cocina Creativa se presenta como una propuesta gourmet que destaca la auténtica cocina italiana. Este restaurante ha ganado reconocimiento por su variedad de platos, siendo la pasta uno de sus fuertes.

Con un enfoque en la frescura y la calidad de los ingredientes, La Spezia ofrece un menú que incluye opciones vegetarianas, asegurando que todos los comensales encuentren algo delicioso para disfrutar. Además, sus tortas son muy apreciadas, convirtiéndose en un postre imperdible para quienes visitan el local.

PEDACITO BURGER

Sabor y calidad en el corazón de Medellín

Ubicado en la Calle 49 #42-10, **Pedacito Burger** fue abierto hace cuatro años por dos creativas gastronómicas: *Gineth Carreño* y *Rina Alandete*. Al inicio esta hamburguesería comenzó solo como un negocio de domicilios, pero este año inauguraron sede y se ha convertido en un referente de la comida rápida en la zona.

“Nuestra apuesta siempre ha sido ser la mejor hamburguesería del centro de Medellín, priorizando la calidad, el precio y el servicio,” aseguran las creadoras, quienes están convencidas de que la zona necesita oferta gastronómica de calidad.

Pedacito Burger se distingue por ofrecer una experiencia culinaria segura y confiable, alejándose de la comida callejera tradicional.



“Creemos que vender comida en el centro es un intercambio de confiabilidad más que una experiencia exótica”, añaden. La propuesta gastronómica de Pedacito se centra en ofrecer hamburguesas que evocan la sabrosura del Caribe, combinando sabores cuidadosamente seleccionados para garantizar una experiencia deliciosa.

“Queremos que nuestros clientes pasen un rato agradable, disfrutando de comida bien ejecutada en un lugar que nos congrega culturalmente a todos”, enfatizan Gineth y Rina. Su deseo de darle valor al centro de Medellín se refleja en cada hamburguesa que sirven, consolidando a Pedacito Burger como un destino imperdible en la renovada oferta gastronómica de la ciudad.



ROOFTOP GARDEN

Un gastrobar para disfrutar el atardecer en Medellín

Ubicado en la intersección de Tenerife con Pichincha, en la Cl. 48 #54-73, **Rooftop Garden** ofrece una experiencia única en el corazón de La Candelaria. Este gastrobar cuenta con una hermosa terraza que se convierte en el lugar perfecto para disfrutar del atardecer mientras se saborea una amplia variedad de opciones gastronómicas. Con



un concepto lounge, *Rooftop Garden* es ideal para reunirse con amigos y disfrutar de una tarde amena.

Sandra Gaona, una entusiasta del lugar, comenta que “uno nunca piensa que en el centro, y en un sitio donde normalmente se viene a comprar telas, se encuentre una variedad tan única. Además, la vista es muy buena y la atención también; lo recomiendo.”

De esta manera, cada uno de los espacios ofrece una perspectiva única que destaca la calidad de los ingredientes, la autenticidad de las recetas y un ambiente acogedor para todos los gustos. La amplia variedad de opciones que tiene el centro de la ciudad, hace que la mirada de los amantes de la gastronomía se dirija a este sector, con cada vez más y mejores lugares.

EL SOCIAL MAESTRO

Un nuevo gastrobar que transforma el centro

Ubicado en el icónico Museo de Antioquia, **El Social Maestro** es un gastrobar que promete cambiar la forma en que los medellinenses y visitantes perciben el centro de la ciudad. Este amplio local esquinero ofrece una vista privilegiada de las esculturas de la Plaza de Botero y tiene capacidad para unas 150 personas.

Con un menú que incluye desde desayunos y almuerzos hasta una variada selección de tragos y cocteles, *El Social Maestro* busca ser una opción atractiva para quienes deseen disfrutar de una salida con amigos, alejándose de los tradicionales barrios Laureles y El Poblado, o municipios como Envigado.

Luisa Quiroz, una habitual comensal de *El Social Maestro*, comparte su experiencia: “Desde que este lugar se abrió en el sector, uno siente que mejora la seguridad. Es increíble pensar que un negocio puede transformar tanto un sector; ahora hay más fuerza pública y más gente.”

Con este nuevo concepto, *El Social Maestro* no solo ofrece una experiencia culinaria, sino que también contribuye a la resignificación del centro de Medellín, atrayendo tanto a locales como a turistas al ritmo de la salsa, el jazz, son cubano y otros ritmos bohemios.

Sabores de ayer y hoy en el centro de Medellín

Por: Jairo Piedrahita Lopera

Al ingresar, lo más notorio eran sus sillas altas y mesas en madera, estas últimas donde meticulosamente se acomodaban recipientes con diferentes salsas, ensalada, pepinos y cebolla.

Era la mejor opción para quienes buscaban en el centro de Medellín, sobre la Avenida La Playa entre Sucre y Junín, deleitarse con las mejores comidas rápidas de la ciudad. Era **Hamburguesas del Oeste**, un lugar de recuerdos para quienes en una época comieron allí y que hoy hace parte de la historia perdida de la gastronomía de Medellín.

Los inicios de este icónico sitio se dieron en 1967, y a pesar de haber cerrado en 2016, sus productos permanecen en la mente de los comensales por la calidad de sus comidas y el olor irresistible de la carne en la plancha.

Son múltiples los negocios que hicieron parte de la ruta gastronómica, que a lo largo de los años se convirtieron en obligadas paradas para comer, y que, pese a que ya no existen, siguen ocupando un lugar en la historia de nuestro centro.

¿Cómo olvidar las largas filas que se hacían para ingresar a **La Estancia**? Este sitio ofreció por varias décadas lo mejor de la comida a bajo costo, platos completos con sopa y seco que no discriminaban estrato social en el día, y que al caer la noche se convertía en un bar que



El Astor

ofrecía viandas más ligeras como acompañante para que el licor no pegara tan duro.

Solo era bajar por la calle Caracas y observar la hilera de comensales que esperaban un turno para ingresar al local ubicado en una esquina del parque Bolívar. Este fue quizás uno de los sitios donde se inició la “venta de puestos” a cargo de quienes llegaban temprano a separar un lugar en la fila. En el 2016 cerró sus puertas y se transformó en una plazuela comercial que hoy ofrece variedad de servicios.

Otro de los lugares célebres de la comida en el centro fue la **Salsamentaria La Sorpresa**, en el primer piso de la esquina de la Avenida de Greiff con Carabobo.

Fundado por los esposos *Amanda González y Ernesto González*, funcionó hasta 1997 cuando la violencia en Medellín hizo que cerrara sus puertas



En este lugar, en una esquina del Parque Bolívar, funcionó La Estancia hasta 2016.

definitivamente. Una bomba en el segundo piso de la edificación no permitió seguir disfrutando de los pasteles, la morcilla, las empanadas y el cuidadosamente elaborado pan de yuca.

Pero hay sitios que se resisten a desaparecer y, con el paso de los años, siguen acumulando experiencias y público. Hablar de ellos es hacer referencia a la simbiosis perfecta entre buena comida y tradición.

Nos referimos a la **Repostería El Astor**, fundada en 1930 sobre la carrera 49. Algún tiempo estuvo sobre la calle Maracaibo, pero en el local actual en Junín está hace más de 60 años. No solo es un establecimiento para comer, siempre ha sido un sitio de encuentro donde cada visita es una oportunidad para crear nuevos

y dulces recuerdos. Este lugar hace que sus visitantes se transporten en el tiempo, recordando momentos de la infancia, reuniones en familia e historias de amor.

Algo similar ocurre con el **Salón Versalles**, donde la empanada argentina y el jugo de mandarina tienen un lugar especial dentro del menú que ofrece gran variedad de productos. Desde 1961, Versalles hace parte de esa historia de gastronomía medellinense con un

toque gaucho para toda clase de visitantes: desde el ciudadano casual que quiere comer algo, hasta literatos y pensadores que lo usan como fuente de inspiración.

Para completar la historia está **Fuente Azul**, que inició en Junín pero que ahora ocupa un espacio en Palacé con la Avenida Primero de Mayo. Conserva su tradicional amoblamiento con sillas color crema de alto espaldar además de aquellos productos que lo catapultaron como uno de los mejores restaurantes del centro: sus sándwiches, la cazuela de frijoles, las hamburguesas, el buñuelo de libra y la infaltable Banana Split.

Hoy en día, múltiples lugares tradicionales siguen ofreciendo sus productos y perpetuando su historia en el competitivo mundo de la gastronomía medellinense. De otro lado, muchos restaurantes y cafeterías que otrora marcaron época se



Fuente Azul

quedan por fuera de esta lista, pero hacen parte de esa vivencia experiencial que cada visitante al centro lleva en su memoria y que le evocan, seguramente, instantes felices porque creció en medio de menús, olores y sabores.

Restaurantes gourmet y cocinas ocultas en la Minorista

Por: Juan Guillermo Moreno



José María Villa fue un ingeniero y matemático oriundo de Sopetrán, quien se hizo famoso a finales del siglo antepasado por levantar puentes colgantes en diversos sitios del país. Seguramente, en sus correrías por las construcciones de dichos hitos arquitectónicos, le tocaba comer fiambre, moga o llevar el “porta” de peltre con algunas viandas de cada región en la que se encontrara conectando al país por estas vías.

En su nombre se bautizó la Plaza Minorista de Medellín, que recogió todo el mercado al aire libre del famoso “Pedrero”, hoy Parque de las Luces, y lo llevó a vivir en 25.000 metros cuadrados bajo techo hace 40 años.

Sería una frase tan común como los cajones en los que llevan las frutas, decir que allá se come bueno, se come mucho y se come de todo. Carne, pollo, pescado, arroces, platos típicos, en fin. Hay restaurantes famosos incluso más allá de sus fronteras, y hay gente que se pega el viaje solo para probar el pescado frito que se vende allí y para conocer un sitio que, sí señores, vende comida gourmet... ¡Que sí!, que es comida gourmet en la Plaza Minorista.

Aquí Paró Lucho

En 2008, *Luis Fernando Díaz*, natural de Cartago, Valle del Cauca, tomó un local que le ofrecieron en la Minorista para montar su propio restaurante. Pero no era un restaurante cualquiera. Al hombre le encantaba la comida mediterránea y en especial la paella. Ya había tenido otro par de emprendimientos como “Las Cuatro Estaciones” y “La Barra del Catalán”, en el cada día menos exclusivo sector de El Poblado. Así que nuestro protagonista armó, en el puesto 16 del conocido como “sector de las carnes” de la plaza, “Aquí Paró Lucho”, un local esquinero, con mesas y mantel, centros de cada mesa con flores y barra, que atiende todos los días, de cinco a cinco, menos los lunes.

“Mantenga un aspecto bronceado. Viva en un edificio elegante aunque sea en el sótano. Déjese ver en los restaurantes de moda aunque solo se tome una copa. Y si pide prestado, pida mucho”, reza un anuncio en el menú, compuesto por pescado (róbalo y salmón), carnes (solomito, cañón, costilla), hamburguesas y ensaladas.

Pero la especialidad de la casa y a la que la gente de las altas esferas incluso le hace el viaje es la paella marinera, que se dan el lujo de servir solo los viernes y vale 90.000 pesos. Se puede pasar con una limonada de verano. Todo muy español, joder.

También hay desayunos con calentao, omelette y el popular maridaje de arepa con huevo y aliños. Para bolsillos más magros, el plato del día con o sin carne y el tríptico, con seco de tres carnes a la plancha. “En dos lugares se come bien, en su casa y aquí también”, sentencia finalmente el eslogan del lugar.

Una cocina oculta

Por el “Sector de la Ropa”, en el que se consiguen, jeans, camisas y calzado de segunda mano, uno va caminando y encuentra “El Local de la Zarca”, de unos cinco metros cuadrados y aspecto de bar, pero que tiene un fogón a gas de dos puestos en el que *Angélica Restrepo*, cuyos ojos verdes le dan el nombre al sitio, cocina un suculento bistec con arroz y hogao.

Le pregunto que si este es un restaurante y ella insiste en que no, que es solo un local donde se sirven bebidas espirituosas, tinto, gaseosas y mecato.

“¿Y si yo quiero almorzar?”. Insisto.

“No, no le vendemos a nadie. Los almuerzos son caseros para nosotros porque la comida de aquí es muy maluca y muy mala”, sentencia, vehementemente, Angélica.

Luego de una conversación disuasoria, un poco más reposada y en confianza, cuenta que no, que mentiras, que sí hay mucho donde comer en la Minorista pero que a ella solo le gusta su sazón.

Y que, si yo quiero probarla, pues que ella me vende uno de sus platos por la módica suma de 18.000 pesos incluyendo la papa, y el huevo cocinado adornando el bistec. O sea, es un bistec a caballo.

Dice que su especialidad son los frijoles y que ella es famosa en la plaza por sus dotes culinarias, entonces solo le vende a los compañeros en el lugar, que la prefieren sobre los restaurantes que funcionan como tal.

Para gustos, los olores

En ese lugar, la mayor despensa alimentaria al por menor de la ciudad, los ingredientes de Lucho y Angélica viajan del campo a la mesa sin pasar por un supermercado, sin precios inflados y con la mayor frescura. Ya es albedrío de cada quien si va hasta la plaza, si se decanta por la sazón de Angélica, o si se sienta a manteles a despachar la paella de Lucho en ese ambiente reverberante y variopinto de la Minorista.



De la casa a la calle: Almuerzos caseros para no perderse en el centro

Por: *Valentina Castaño*

Si usted es colombiano, es muy posible que le resulte familiar el término “caserito” al hablar de comida, aquella que hace referencia a un plato asequible y abundante que se ha convertido en el compañero ideal de trabajadores, estudiantes y cualquiera que necesite una opción completa y económica para pasar el hambre del mediodía.

Esta alternativa, de buen precio, incluye generalmente un menú básico pero completo, con

“sopa, seco y jugo”. A pesar de ser sencillo, el menú se sirve con esmero y suele cumplir con las expectativas de aquellos que buscan una buena relación entre calidad, precio y cantidad.

En el centro de Medellín, las mesas llenas de comensales son comunes dentro de los restaurantes que ofrecen este tipo de almuerzo, especialmente en zonas de comercio u oficinas. Y aunque la oferta del día y los precios pueden variar bastante entre

locales, el aroma de los ingredientes tradicionales y el murmullo de las conversaciones, suelen hacer parte de la experiencia.

Como sabemos que no todos los días se está de humor para prepararse una comida en casa, nutritiva y completa, o incluso empacarse una sabrosa “coca” para la jornada; le traemos buenas opciones de una comida casera en el centro para la próxima vez que desee almorzar en el sector.

LA ANTIGUA

Un restaurante con más de 20 años de tradición, que se nota no solo en el delicioso sabor de sus preparaciones, sino también en el ambiente del sitio. Sus paredes, cargadas de historia y fotos en sepia, transportan a sus visitantes a una Medellín de antaño, mientras el aroma de platos tradicionales evoca el auténtico sabor colombiano.

La Antigua es conocida por su generoso almuerzo completo que trae a la mesa los ingredientes y sazones de siempre, pero con un toque innovador, de cocina de autor. Esta opción tiene un costo de \$22 mil que incluye sopa, seco, bebida y postre. Y aunque hace solo unas semanas se mudaron de sede, lo hicieron de tal forma que su esencia no cambiara; se quedaron en la misma calle, pero en otra casa antigua.

“El almuerzo aquí no falla, caserito como el de mamá, pero siempre con alguna característica única. Hoy, por ejemplo, sirvieron una especie de buñuelos de yuca como guarnición que estaban increíbles”, expresa *Sofía Vallejo*, comensal de La Antigua.

Carrera 42 #49-71
(Cerca a la estación Pabellón del Agua)
Lunes a sábados de 10:30 a.m. a 3:00 p.m.

AGUA DULCE

Ubicado en el Parque del Periodista, esta casa colonial es un oasis de cultura y sabores. Su menú casero es famoso desde hace más de una década, y no por nada, quienes visitan el lugar se llevan una experiencia que combina



Restaurante Agua Dulce

lo mejor de la cocina tradicional colombiana con la historia de la ciudad y su patrimonio.

“Agua Dulce es un restaurante donde la atención es de alta calidad, siempre encuentras buenas opciones para comer como en casa, para mí lo mejor son las arepitas con hogao y el chicharrón generoso, crujiente y carnudo. Cuando entras te sorprende el espacio bien cuidado, con diferentes exposiciones artísticas. Un lugar absolutamente recomendado”, comenta *Carolina Marín*, psicóloga que trabaja en la zona y frecuenta el sitio.

Carrera 43 #53-51.
Lunes a sábado de 12:00 m. a 3:00 p.m.

DONDE CÉSAR

Reconocido por sus precios bajos, este plato del día es la opción perfecta si está en búsqueda de algo bueno y económico. Ubicado en el segundo piso del Centro Comercial Boulevard de Junín, tiene almuerzos desde \$10 mil, y, si corre con suerte, incluso puede conseguir una mesa al lado del balcón que le permitirá divisar la famosa calle Junín mientras come.

En esa misma plazoleta también encontrará otras opciones como Betel, El Café de París o La Delicia de Norita, que también ofrecen corrientazos a increíbles precios, será decisión de cada comensal escoger cuál menú del día se acopla mejor a sus gustos.

Carrera 49 #52-116.
Centro Comercial Boulevard Junín piso 2.
Lunes a sábado de 11:00 a.m. a 3:00 p.m.

SABORES DE ARIS

Llamado así por su dueña, *Arisleila*, este restaurante se ha ganado su lugar como el favorito de muchos por varias razones. Una amplia gama de opciones para el almuerzo de cada día, porciones generosas, ambiente agradable y tranquilo, además de una sazón deliciosa hacen de este lugar una muy buena elección para almorzar por \$20 mil en el barrio Prado.

“Una apuesta un poco más gourmet y ejecutiva a muy buen precio en un lugar patrimonial. Considero que es una gran opción para cambiar el concepto de corrientazo”, comenta *Luis Alberto Garcés*, habitante de la zona.

Carrera 50 #59-13.

Lunes a viernes de 11:00 a.m. a 3:00 p.m.



Restaurante Sabores de Aris

EL ACONTISTA

Quienes vayan por primera vez a probar su “casero”, seguro se llevarán una grata sorpresa, pues este restaurante es al mismo tiempo una librería y su ambiente bohemio le da un toque particular que atrae a muchos visitantes diariamente.

Los Lunes de Jazz y la cazuela de los jueves son solo un par de las razones que hacen de El Acontista un restaurante digno de ser probado.

“Este lugar tiene carácter y es el lugar ideal para relajarse, tomar un café, una cerveza, tener muy buena comida a buenos precios ya que el servicio del personal es excelente. Puede escuchar jazz, sonora cubana, salsa, etc., mientras está haciendo una pausa en el ruido del centro de la ciudad. También hay una biblioteca en el segundo piso con mesas para relajarse y tomar un café y disfrutar de un ambiente bohemio. Normalmente hay shows de jazz algunos días por la tarde durante la semana. ¡Altamente recomendado!”, escribió sobre El Acontista Alejandro M, en la plataforma Trip Advisor.

Calle 53 #43-81.

Lunes y sábado: 12:00 m. a 10:00 p.m.

Martes a jueves: 12:00 m. a 9:00 p.m.

Viernes: 12:00 m. a 11:00 p.m.

LA SEVILLANA

La opción favorita de muchos estudiantes y trabajadores de la zona, tanto por sus precios como por su sabor.

Ubicado frente a la Fundación Universitaria Bellas Artes, este lugar ofrece un ambiente acogedor, con mesas tradicionales, coloridos manteles y sillas de madera que evocan el encanto de una casa de pueblo.

“Soy hombre de sopas. Destaco el ajiaco y la crema de tomate. Un lugar limpio, económico y de excelente sabor”, comenta Sergio Bustamante, visitante frecuente de La Sevillana.

Además del corrientazo para el almuerzo, cuyos precios comienzan desde los \$12 mil, también sirven desayunos desde las 7:30 de la mañana.

Carrera 42a # 48-81

(Frente a la Fundación
Universitaria Bellas Artes)
7:30 a.m. a 5:00 p.m.



Restaurante La Antigua

LA ARDILLA

La Ardilla, llamado así en honor al apodo que carga su dueño, es un negocio que sirve desayunos, almuerzos y cenas durante las 24 horas del día. Esta estrategia, además del delicioso sabor de sus platillos y sus buenos precios, ha logrado que se destaquen entre otros negocios semejantes de la zona.

Está ubicado cerca de la Placita de Flórez y el precio de su corrientazo comienza desde los \$15 mil.

Carrera 38 #49-27 (Cerca a la Placita de Flórez).

Toda la semana, 24 horas.



El Acontista

**Así pues,
el centro de
Medellín está
lleno de buenas
opciones para
almorzar con el
sabor casero,
con opciones
que recuerdan la
sazón de mamá
y que permiten
variar de menú
todos los días.**

25 lugares para...

No importa la hora del día, en el centro de Medellín siempre hay opciones gastronómicas, ya sea que quiera desayunar, almorzar, comer o tomar un café.

En este recorrido, le contamos 25 lugares para disfrutar de buenos platos y bebidas.

PARA DESAYUNAR

1. **Salón Versalles**
Cra. 49 #53-39 (a media cuadra del Parque Bolívar, sobre el pasaje Junín)
2. **El Astor**
Cra. 49 #52-84 (al lado del Edificio Coltejer, sobre el pasaje Junín)
3. **Botswana Café**
Cl. 45 #52A-38 (frente al Parque de las Luces)

PARA ALMORZAR

4. **La Trattoria de Trini**
Cl. 52 #43-80 (esquina de La Playa con Girardot)
5. **Nuquí Centro**
Cl. 55 #45-8 (Avenida Oriental con Perú)
6. **Palazzetto De Italia**
Cl. 54 #43-102 Piso 2 (El Palo con Caracas)
7. **Hatoviejo**
Cra. 47 #52-17
8. **Hacienda Origen**
Cra. 49 #52-9 (Pasaje Junín)
9. **Mulata Criolla**
Cra. 57 #41-81 Local 103 (Plaza Mayor)
10. **Solo Truchas**
Cl. 55 #37-68 (Parque de Boston)
11. **El Llanerito Centro**
Cra. 50 # 49-06 (A un costado del Banco de la República)

PARA COMER

12. **Pizzería Centro**
Cl. 57 #41-57 (Calle Perú)
13. **Simone Café Colombo**
Cra. 45 #53-24 (Centro Colombo Americano piso 10)
14. **La Jaus Pub Rock**
Cra. 42A #48-46 (Pasaje Cervantes)
15. **Candelaria Café Bar**
Cl. 53 #43-41 (a media cuadra del Parque del Periodista)
16. **Mercado de la Colonia**
Cl. 49 #40-28 (corredor Tranvía de Ayacucho)
17. **Mercado de la Playa**
Cl. 51 #40 -35 (contiguo al Teatro Pablo Tobón Uribe)
18. **Makabro Feroz**
Cl. 55 #38-18 (Parque de Boston)

PARA TOMAR CAFÉ

19. **Graviti Café**
Cl. 53 #45-92 (frente a la Cámara de Comercio de Medellín)
20. **Laboratorio de Café**
Cl. 52 #52-43 (Plaza Botero)
21. **El Bohemio de Clausura**
Cra. 44 #48-18 (Plazuela San Ignacio)

ZONAS DE COMIDAS

22. **Centro Comercial Gran Plaza**
Cl. 45 #53 50
23. **Centro Comercial Camino Real**
Cra. 47 #52-86
24. **Centro Comercial Sandiego**
Cl. 33 #42B-06
25. **Centro Comercial El Punto de la Oriental**
Cra. 46 #47 - 66



“En Prado sí hay con quien”

Una semana para disfrutar del único barrio patrimonial de Medellín



Durante ocho días, los habitantes de Prado y sus visitantes podrán disfrutar de diversas actividades para chicos y grandes.

Del 1 al 8 de diciembre Prado, el único barrio patrimonial que tiene Medellín, realizará la VI Jornada Cultural, Social y Deportiva, denominada “En Prado sí hay con quien”, organizada por la Junta de Acción Comunal, con el apoyo de entidades públicas y privadas.

Durante estos ocho días, los habitantes de Prado y sus visitantes podrán disfrutar de diversas actividades para chicos y grandes.

Aquí le contamos algunos de los eventos de esta Jornada

Caravana de carrozas, comparsas y autos antiguos

Con un recorrido por las calles del barrio Prado, este evento se desarrollará a partir de las 10 de la mañana el domingo 8 de diciembre. Un buen programa familiar para conocer autos antiguos y apreciar comparsas y carrozas que engalantarán las principales vías de la zona.

Exposición aeronáutica nacional

El 2 de diciembre, en la sede de Asmedas, se dará apertura a esta exposición que muestra la evolución de la aeronáutica mundial desde los proyectos

de Leonardo Da Vinci hasta la época actual, pasando por la evolución de la aviación en Colombia. Será un homenaje a Germán Olano, un visionario y pionero de la aviación en Colombia y cofundador del barrio Prado.

Ciclada

Se realizará el domingo 1 de diciembre, a partir de las 9 a.m. Tiene inscripción gratuita, la cual se puede hacer en el correo jac10pradocentro@gmail.com

Cena de gala

Jueves 5 de diciembre, a las 7 p.m., en la *cra. 50 No. 64-00*

Día del empoderamiento forestal, ambiental y paisajístico

El 2 de diciembre, tres puntos

críticos de deterioro ambiental del barrio, se intervendrán en una toma del comité de ornato, medio ambiente y el club de jardinería, con arborización de especies nativas y de mejoramiento paisajístico a través de embellecimiento de jardines.

Prado se ilumina

El sábado 7 de diciembre, en el Parque Olano, se prenderán más de dos mil velas para dar inicio a la Navidad.

Caminata con mascotas

Con salida del Parque de Prado, se realizará el sábado 7 de diciembre desde las 12 del día. Las inscripciones se pueden hacer en el teléfono 317 672 2066.



¡Esto es Educación para la vida!
comfama

Noelia y Ángela Rueda



Sal de la rutina, haz nuevos amigos y disfruta de tus hobbies con nuestros **cursos cortos**

**Yoga | Arte
Cocina | Danza**

Matricúlate en tienda.comfama.com

Información institucional

Abecé de las pérdidas de agua *en el sistema de acueducto de EPM*



El volumen de pérdida de agua potable es tan grande que equivale a lo que se consume un municipio como Bello durante todo un año.

Lo advierten los expertos: el sistema de acueducto de EPM registra un volumen de pérdida de agua potable tan grande que equivale a lo que se consume un municipio como Bello durante todo un año.

Expliquemos. Las pérdidas de agua son la diferencia entre el agua potable que sale de los tanques de almacenamiento y la que se factura a los usuarios. Esa disparidad se produce por situaciones técnicas o por actividades comerciales.

Las razones técnicas son diversas: fallas en el sistema, rupturas de tuberías, escapes de agua en los tanques por medio de filtraciones y el deterioro de los medidores que registran el

agua. Las pérdidas comerciales son otro ítem preocupante: conexiones fraudulentas al sistema de acueducto.

Luisa María Pérez Fernández, gerente de Gestión Integral Sistemas Aguas de EPM, asegura que los planes para mitigar dichas pérdidas van desde un programa de búsqueda sistemática de fugas, hasta un plan de reposición de cerca de 4000 kms de redes en acueducto y una renovación del parque de micromedidores.

También, existe la oferta de agua prepago que busca mantener y vincular a usuarios que no tienen un flujo de ingresos apropiados para esperar la factura de fin de mes, un programa de control de fraude, una gestión

social con las comunidades en los asentamientos y una estrategia social con diferentes programas en los territorios llamada “Cuido el Agua, Cuido la Vida”.

Impactos y retos

Los impactos de estas pérdidas se reflejan de diferentes maneras. Primero, ambientales: a mayores pérdidas, mayor cantidad de agua hay que traer de las fuentes naturales de los embalses para abastecer la demanda.

Segundo, impactos económicos: tener mayor volumen de agua no facturada representa una mayor atención de daños y fraudes que obligan a destinar más recursos para atender todas estas problemáticas y, finalmente, van a reflejarse en la tarifa que pagan todos los usuarios.

Y tercero, un impacto social: cuando hay conexiones no autorizadas el sistema se descompensa y, a veces, no hay suficiente cantidad de agua para todos los usuarios.

Santiago Ochoa, vicepresidente de Agua y Saneamiento de EPM, recalca el esfuerzo constante de la empresa en abrir fronteras y crear puentes con las comunidades frente a los retos sociales:

“Nos ha tocado promover creación de normas y ha sido muy dispendioso, pero lo que quiero resaltar es que no lo hemos dejado de hacer porque sea difícil la tarea; no la abandonamos y hemos avanzado, más que ninguna otra ciudad en Colombia, en este tema” declara el Vicepresidente.

Además, explica que antes de que un ingeniero llegue a revisar el tema entran los equipos de sociólogos, antropólogos y ambientalistas para entender cómo es la dinámica de esa comunidad y cuáles son sus necesidades.

“Hemos conformado mesas del agua con los habitantes para empezar a madurar un proyecto que se pueda desarrollar. En esto, hemos tratado de ser muy conscientes de que los ciudadanos que están en esta condición, no están allí porque quieren sino porque las circunstancias los han forzado, muchas veces, a tener que llegar a esa condición y que, más que un señalamiento de parte nuestra, lo que necesitan es consideración de su condición particular, que nosotros tengamos consciencia de eso y que desarrollemos las estrategias que les permitan salir adelante” añade Ochoa.

El agua es cada día un recurso más escaso. Por eso, EPM invita a todos los ciudadanos a ser responsables con su cuidado y convida a que estén vigilantes y reporten cualquier indicio de pérdida de agua al 604 444 4115 o en cualquiera de los canales de contacto de EPM. El cuidado del agua es un ejercicio de corresponsabilidad colectivo y un compromiso con las nuevas generaciones.

CORPORACIÓN EDUCATIVA FERRINI, avisa que el día 17 de octubre de 2024, falleció **JHON JAIME ARENAS MONSALVE**, prestador de servicios de la sede del municipio San Pedro de los Milagros. Quienes se crean con derecho a su pago pendiente, deben presentarse en Medellín en la sede de Ferrini Centro, carrera 42 # 47-82, cuarto piso, oficina 402, con Ana Tamayo o llamar al celular 3206926671; dentro de los 30 días siguientes a la fecha de esta publicación. **PRIMER AVISO.**

Ahorrar

único antídoto contra la reforma pensional



Por: **Andrés Mauricio Tamayo**

¿Será que eso sí nos va a tocar? Se preguntan muchos de los que entre los 20 y 40 años están en empleos formales y cotizan a pensiones. Los más mayorcitos dan brazadas para alcanzar la meta y tener una edad dorada con el menor número de preocupaciones posible. Todos se refieren a la pensión que acompañará la vejez.

La incertidumbre tiene un papel importante en todo esto, en parte por las reglas de juego, que están cambiando, y en parte, porque nuestras sociedades globales están bajando natalidad y ganando longevidad. Entre 1960 y 2020 (miseros 60 años si se compara con la evolución humana), la expectativa de vida al nacer creció 21 años en el mundo según la firma Statista, al llegar a cerca de 73

“Hoy en Colombia más de 7 millones de personas tienen más de 65 años; en 2065 vamos a tener 21 millones”.

años como promedio global. Y para 2050, países como Japón o Estados Unidos ponen el promedio de longevidad en 90 años. Incluso, se le atribuye al escritor *Yuval Harari* un pronóstico aterrador: no estamos lejos de vivir más de 100 años. Bueno, no todos ni en todas partes, pero la cifra estremece.

Esa realidad supone la existencia de sistemas robustos de prestación de servicios de salud y de modelos pensionales que garanticen ingresos por 25, 30 o más años a población que cotizó -o ahorró- por un período levemente superior a ello. “A mayor esperanza de vida tendremos que ahorrar un poco más y los sistemas de pensiones tienen que acompañar ese ahorro”, comenta *Juan David Correa*, presidente de Protección.

Vamos al punto en Colombia: hay nueva reforma pensional y si no hay objeciones constitucionales que están en revisión, entrará en vigor el 1 de julio de 2025. No aplicará para todos ya que hay régimen de transición para mujeres que ya hayan cotizado 750 semanas y hombres que ya estén por las

900 a la fecha mencionada, que en términos aproximados y suponiendo que estén cotizando desde los 25 años, serían mujeres de 40 y hombres de 44 o 45 años. Cada caso es distinto, vale aclarar.

Gracias a la conversación con el presidente de Protección, *Juan David Correa*, destacamos estos cambios fundamentales:

- Se incorpora un pilar solidario que aumenta en cerca de un millón de personas las beneficiarias de un subsidio de cerca de \$ 223.000 (que hoy es de \$80.000 en cifras redondas). Esto llega a adultos mayores muy vulnerables.

- Deja de ser una competencia entre dos sistemas (fondos privados que trabajan con ahorro y fondo público -Colpensiones- que trabaja con recursos de todos y otorga subsidios). “Los colombianos ya no tendrán que pensar si se van para un lado o para otro, sino que estarán en un sistema con las mismas reglas para todos”, explica el presidente de Protección.

- Hoy los subsidios están desenfocados porque los salarios más altos (menos de 10% del total), reciben mayor subsidio del sistema público (80% del total). Hoy se equilibra porque el subsidio llega hasta 2.3 salarios mínimos, es decir, igual para todos.

- Quienes ganen hasta 2.3 salarios mínimos, cotizarán en el fondo público. Cualquier peso devengado por encima de ello, será cotizado en cualquiera de los fondos privados o entidades habilitadas para ello. Hoy en Colombia, 85% de los trabajadores formales gana menos de 2.3 salarios mínimos al mes.

quien se gane 20 recibirán el mismo subsidio, hay una alerta con la sostenibilidad del sistema. Protección habla de un incremento de 67% en el pasivo pensional (la plata que el Estado tiene que poner para completar esas pensiones), pasivo que hoy ya es muy alto.

El Estado y los actores del sistema deberán garantizar plataformas física, tecnológica y profesional, robustas y estables, para sostener la operación del nuevo modelo. En julio Colpensiones verá triplicado el número de afiliados a administrar.

“El ahorro es un elemento fundamental para la construcción de futuro. Cada ciudadano debe tomar ese control”.

Los retos explicados por Protección

Si bien hay equidad en el hecho de que quien se gane hasta 2.3 salarios mínimos al mes o



Juan David Correa, presidente de Protección.

¿La reforma pone en riesgo a los fondos privados o incluso los ahorros de los colombianos?

JDC: No hay riesgo para la sostenibilidad de los fondos y particularmente de Protección. Seguiremos administrando los ahorros existentes y entrantes, buscando alternativas de inversión rentables y acompañando a los colombianos con esquemas de ahorro para la construcción de futuro.

“En estos últimos 30 años, 20 millones de colombianos han ahorrado 460 billones en fondos de pensiones privados; de ello entre el 60 y el 70% corresponde a rendimientos (utilidades por inversiones de esos recursos).”

Avenida La Playa sigue deteriorándose

En octubre de 2019 fue entregada la remodelación del tramo uno de la Avenida La Playa, entre el Teatro Pablo Tobon Uribe y la Avenida Oriental, obras que tuvieron un valor cercano a los \$20 mil millones y que prometían convertir este espacio en un corredor turístico, patrimonial y ecológico,

dando prioridad al peatón y al tráfico lento de vehículos, con velocidades de 30 km/h en el carril central y 10 km/h en los laterales.

Cinco años después de dicha entrega, hicimos un recorrido por la Avenida La Playa para conocer su estado. Esto encontramos.



ÁREA INFANTIL

En los 150 metros cuadrados de espacios creados para los niños no quedan sino latas retorcidas y peligros latentes para quienes se acercan a esta zona contigua al Teatro Pablo Tobón Uribe.



ESTACIONES DE ENCICLA

De las dos estaciones prometidas para este tramo de La Playa solo está en funcionamiento la del Teatro Pablo Tobón Uribe. La otra, frente a la Clínica Soma, está desmantelada y nunca entró en funcionamiento.



ACERAS Y VÍAS EN MAL ESTADO

El pavimento en los cruces de La Playa con Girardot y El Palo muestra alto deterioro. Lo mismo se ve en el adoquinado de las vías de servicio, gran parte de este está resquebrajado, otro ya no existe y se ha reemplazado por cemento. En algunos sitios es peligroso para los transeúntes. A esto hay que sumarle que la señalización vertical y horizontal ya no existe.



FALTAN BOLARDOS Y MATERAS

Si bien los bolardos nunca fueron instalados, estos fueron sustituidos por materas para impedir maniobras prohibidas en los cruces viales. Hoy no existen las materas y cientos de conductores infringen las normas y ponen en peligro sus vidas y las de los peatones.



ZONAS VERDES

Prácticamente toda la vegetación se perdió. En estos espacios solo hay tierra, basura y malos olores. Los lugares, antes verdes, han sido tomados por los habitantes de calle para hacer reciclaje.



ZONAS DE DESCANSO INUTILIZABLES

Las zonas de descanso y esparcimiento creadas no cumplen su función. Están en mal estado y los pocos usuarios son habitantes de calle que las utilizan para dormir y hacer sus necesidades fisiológicas.