



Centro Argentino de Dallas/Fort Worth

Non Profit Organization IRS Code 501(c)(4)

Año 13 Número 1, Enero 2010-PO BOX 797402 DALLAS TX 75379-7402 - www.centroargentinodfw.org

Calendario

- 29 de Enero
Noche -Italo
Argentina
- Febrero 5 Cena
y Cine
- Febrero 7
Asamblea
general,
Elecciones
-

En este número

- Asamblea
General
- Fiesta de
Navidad
- Anuncios
-

Tiempo de renovar su afiliación:

Individual \$25.00 , familiar
\$40.00.

Los invitamos a mandar su
cheque al Centro Argentino,
P.O. Box 797402 Dallas,
TX. 75379-7402.

Renovación de la Comisión Directiva:

Los reglamentos del centro
especifican que habrá
votación anualmente. Todos
los miembros de la comisión
sirven por dos años, excepto
el presidente electo que es
elegido por un período de un
año. El presidente electo
cumple su segundo año
como presidente. La mitad
de la comisión directiva
cambia anualmente.

Los miembros de la comisión
directiva cuentan con la
ayuda de un número de
socios para las distintas
funciones. Todos, sin
excepción, ofrecen su tiempo
voluntariamente.

La ayuda de socios y amigos
es siempre recibida con todo
aprecio.

Almuerzo y elección de
nuevos, La Asamblea Anual
se realizará el día **Domingo 7**
de Febrero al
mediodía. Domingo, 7 de
Febrero 2010

integrantes de la Comisión
Directiva

Informes: 214-495-7838

Al mediodía.

Los cargos a renovar son:
Presidente
electo y tres vocales.

Esperamos voluntarios,
necesitamos gente nueva, y
generosa que quiera trabajar
para el mejoramiento del
Centro dando su tiempo y
energías hacia esa noble
causa

Requisitos: ser socio o socia
y gran colaborador.

Se realizará como siempre en
el Holiday Inn Express
Hotel & Suites ubicado
en 4355 Beltway Dr.

Addison, TX 75001. TRAIGA
UN PLATO PARA COMPARTIR.

Actual Comisión Directiva 2009

Presidente Alberto Iannariello

Presidenta Electa Graciela
Saracho
Vocales

Claudio Ruiz 2009

Jorge Gak 2009

Juan Gentile 2009

Elizabeth Ruiz 2009/10

Ignacio Pujana 2009/10

Previous presidentes del Centro Argentino

1997 Alberto Iannariello

1998 Cristián Gandolfo

1999 Jorge Cortés

2000 Juan Gentile

2001 Daniel Ferrari

2002 Jorge Cortés

2003 Roberto Furlong

2004 Alberto Iannariello

2005 Alfredo Santesteban

2006 Claudio Durand

2007 Graciela Katzer

2008 Cristián Gandolfo

Noche Italo—Argentina; Cena de Camaradería con el Club Italiano;

El día 29 De Enero del 2010, se
realizara una Cena de
confraternidad en las
instalaciones del Club Italiano, en
Addison , y como es tradicional en
Argentina los 29 de cada mes;
esa noche se servirán ñoquis, en
celebración de la fecha.

**IMPORTANTE: reservas
requeridas**, si se arriesga a ir a

ultimo momento es muy probable
que no quede lugar, llame al
972.931.9167. o reserve “online
“ en la siguiente dirección
electrónica



[http://
argentinacena.eventbrite.com/](http://argentinacena.eventbrite.com/)
Socios \$15 más bebidas

A las 19 horas

El menu es:

Antipasto

Gnocchi al pomodoro

Beef Tenderloin

Tiramisu

Vino y otras bebidas pueden ser
adquiridas aparte en el bar que
tiene una buena selección a
precios muy razonables

Navidad en el Centro Argentino

Por Jorge Cortes

¡ Catorce años...! Para algunos que auguraron una corta existencia para el Centro Argentino allá por el '96, cada festejo navideño nos confirma que cuando se quiere... se puede. Esta celebración nos renueva



el deseo de sobrellevar los esfuerzos propios de toda organización social para que los argentinos y amigos de la zona puedan reunirse durante el año para mantener viva nuestra condición de latinoamericanos.

Con pocas excepciones, el clima siempre nos ha ayudado. Hizo mucho frío unos días antes y frío después, pero el domingo 13 de Diciembre fué un día radiante y templado. La gente comenzó a llegar a las 11, y poco después del mediodía ya el salón estaba lleno después de agregar un par de mesas para acomodar las reservas de último momento. Esa horita y pico sirve para renovar los lazos que se debilitan con el tiempo y la distancia.

El almuerzo, como siempre, buenísimo, incluyendo una mesa con los platos que los más chicos prefieren (aunque los padres tengan otras ideas). A eso de las 13, el presidente del Centro, Alberto Iannariello, ofreció unas palabras de bienvenida y reconoció a los miembros de la comisión directiva y de los varios grupos del Centro por su contribución durante todo el

año. Demás está decir que llevar adelante una agrupación como la nuestra demanda tiempo, dedicación, y la voluntad para trabajar en conjunto, lo cual no es aparente al visitante casual.

El entretenimiento comenzó con un par de danzas ofrecidas por miembros del Grupo Folclórico del Centro, que incluyó a Silvia Crespo, Brittany Tolar, Gerardo Martínez y Claudio Ruiz. Después de un corto intervalo para rifar unos premios, el cuarteto integrado por Olga y Edmundo Vargas, Víctor Aboudara y

Claudio Durand nos deleitó con hermosas interpretaciones de nuestra música.

La presentación principal fué una obra escrita y dirigida por Jessica Murphy, precediendo la aparición de



Papá Noel. Los actores "principales", todos niños, fueron Federico y Jessica Urueña, Wanda Minotti, Nicolás Lucero, Susie Southerland y Mónica Hernández, mientras que en los papeles de apoyo aparecieron Alfredo

Santesteban, Fernando Cabrera, Víctor Aboudara y Jessica Murphy.

Pese a sus 15-20 minutos de duración, esta presentación requirió mucho esfuerzo y dedicación para los ensayos y la preparación de la vestimenta. Al término de la obra, hizo su aparición Papá Noel (Fernando Cabrera), con bolsas



llenas de regalos para todos los niños que concurrieron a la fiesta.

La última función del año terminó con más música y baile, y con la satisfacción de haber sido parte de unas horas llenas de alegría en compañía de nuestra gente.



Club del Tango

First Presbyterian Church de Richardson , 319 La Salle Dr.

Richardson, TX 75081

Viernes, 19 de Febrero

2010 Aprenda a bailar la danza típica argentina, y participe de la milonga.

Entrada gratuita

módicos

Admisión: socios gratis, invitados \$5. Sera el 23 de Mayo Domingo de 12 a 17 horas

1407 Creekview Dr, Lewisville, TX 75067

el Latino Cultural Center en

Agosto 19 y 20, mas novedades próximamente

Bicentenario del 25 de Mayo

Hedrick Center de Lewisville

Celebraremos el bicentenario de la Revolución de Mayo.

Choripán, empanadas, ensaladas, postres, vino, gaseosas y café a precios

Fiesta de la Independencia:

10 de Julio a las 19:00 horas

Sera en Las Colinas Country Club, 4400 North O'Connor Boulevard Irving, TX 75062.

Teatro

Nuestra próxima función será en

Cena & Cine

Cena y Cine;

La primera función del 2010 será el Viernes 5 de Febrero

La Cámara Oscura es una película basada en un cuento de Gorodischer.

La cámara oscura, el título en cuestión, ha sido dirigida por María Victoria Menis, quien también trabajó en la adaptación del libro junto a Alejandro Fernández Murray. Entre los protagonistas, aparecen Mirta Bogdasarian, Silvina Bosco y Fernando Armani.

El título "la cámara oscura" alude a una antigua técnica de pintura, considerada como una forma primitiva de la fotografía. El nombre de la película (y del libro original) hace referencia, por lo tanto, a las formas de construcción de la mirada humana.

El filme transcurre en el siglo XIX, en una colonia de la provincia de Entre Ríos. La protagonista de la historia es Gertrudis, una mujer a la que toda la gente, incluso su

familia, considera fea. Más allá de que suele ser ignorada por los demás, Gertrudis siempre se preocupó por descubrir los pequeños signos de belleza que sólo aparecen cuando alguien se detiene a contemplarlos.

Cuando un fotógrafo francés llega a la casa de campo de Gertrudis, ya casada y con hijos, se transforma en la primera persona en descubrir la belleza de esta mujer y su rico mundo interior. Este artista surrealista permite que Gertrudis comience a verse a sí misma de una nueva forma.

Como siempre será en el en el

Holiday Inn Express



Hotel & Suites ubicado en 4355 Beltway Dr.

Addison, TX 75001.

Tendremos como siempre empanadas y bebidas a precios módicos.

Rincon Culinario

Rosca de Reyes Argentina

Ingredientes :

- * 6 cucharadas de leche tibia
- * 30 grs. de levadura de cerveza
- * 3 cucharadas de azúcar
- * Pizca de sal
- * 3 huevos
- * 1 cucharada de agua de azahar
- * Cáscara rallada de un limón
- * 100grs de mantequilla
- * 450 grs. de harina

Elaboración:

Paso 1: Mezclar 2 cucharadas de harina, la levadura de cerveza disuelta en leche tibia, la sal, un huevo y la ralladura de limón.

Paso 2: Ir alternando otro poco de harina, sal, agua de azahar, un poco de mantequilla, otro huevo, el azúcar hasta agregar todos los ingredientes.

Paso 3: Batir hasta que la

preparación se despegue del recipiente y hacer un bollo.

Paso 4: Colocar en una fuente para horno enmantecada y enharinada. Aplastar con las manos dando forma redonda



hasta dejarla de 6 cm. de espesor, con un corta pasta retirar un medallón de masa del centro del bollo.

Paso 5: Dejar descansar en un

lugar cerrado para que leve. Si dejamos el corta pastas en el centro al aumentar su tamaño no se deformará.

Paso 6: Pintar por encima con un huevo batido y se insertan en la masa tres huevos crudos, hacer unas tiritas de crema pastelera y espolvorear con azúcar impalpable. Cocer a temperatura regular hasta que se dore, horno precalentado a 350°F (175°C).

Como hacer la crema pastelera: Colocar a fuego lento una cacerola chica con una cucharada de harina, un huevo, cuatro cucharadas de azúcar, una taza de leche y esencia de vainilla. Cocer hasta que espese.

Colocar en manga para decorar la rosca.

CENTRO ARGENTINO DALLAS / FORT WORTH
NON PROFIT ORGANIZATION 501-C

PO BOX 797402
DALLAS, TX 75379-7402



Consulado Argentino
2200 West Loop S. Suite 1025
Houston, TX 77027