

# VIVA X



## Serrat porteño

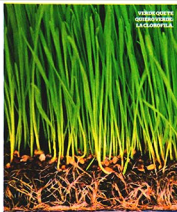
Ayer cumplió 71 años el cantautor que ya lleva medio siglo de carrera. Antes de emprender una gira por Argentina en marzo, el catalán paseó con Viva por los rincones favoritos de su Buenos Aires querida. Un corazón mirando al Sur.

EN LA BOCA

Para la foto, Serrat eligió un paisaje levadizo bien serratiano que sueña con Malbecado.

MOMENTOS DEL 2014 • PERSONAJES, LUGARES E HISTORIAS QUE PASARON POR VIVA

DOMINGO 30 DE DICIEMBRE DE 2014, 9:50. LA REVISTA DE EL NINE



VERDE QUE TE  
CONTAMINAZA:  
LA CLOROFILA.

**SALUD**

## LA CLOROFILA, UN ALIMENTO PARA LA VIDA

**Una fuente de valores múltiples.** Se la incorpora al comer vegetales. Oxigena la sangre y es abundante en vitaminas.

**L**a clorofila es una gloria para la salud. Oxigena la sangre aportando beneficios. Tiene vitaminas A, E y C, calcio, magnesio, manganeso, fósforo, selenio, zinc y potasio. Es antioxidante y rejuvenecedor. Se incorpora al comer vegetales verdes frescos y licuados, al ingerir algas -espirulina y chlorella- o el pasto de trigo orgánico que se produce en bandejas pequeñas en la casa, incluso es posible adquirirlo en Luzvida, productores de Wheatgrass certificado orgánico por OIA. El consumo de clorofila lo impulsaron en 1930 Hans Fischer, Nobel de Química por sus trabajos sobre la composición estructural de la clorofila y la sangre, y Ann Wigmore, quien aplicó los conocimientos de la clorofila en un estilo de vida y alimentación: Alimentación viva. Gabriel Cousens utiliza el jugo de pasto de trigo como un suplemento para desintoxicar el organismo en su centro de salud Tree of Life, Arizona. ■ FORMARIA TERESA MORALES



**TENDENCIA**

## ESTIEMPO DE BIOPLASTICOS

“Los bioplásticos derivan de productos vegetales como el aceite de soja o el maíz y residuos vegetales, son diferentes de los comunes que vienen del petróleo”, explica el ingeniero Francisco Ciriani de la firma Taplast, la cual ha fabricado con bioplásticos partes para productos de iluminación. Resultan 100 por ciento degradables, versátiles y resistentes (los comunes tardan hasta mil años en degradarse). “Se emplean cada vez más en diversas industrias, entre ellas los sectores textiles y automovilísticos, ya que el

**NO TIENEN ADITIVOS QUE PERJUDICAN A LA SALUD. TAMPOCO CAMBIAN EL SABOR DE LOS ALIMENTOS.**

proceso de fabricación emite menor cantidad de contaminante a la atmósfera y su disposición final es simple”, comenta. No contienen aditivos perjudiciales para la salud, ni cambian el sabor de los alimentos que resguardan. La producción todavía es limitada por no ser el precio competitivo. Sin embargo, aumenta en el mundo. Algunos de los bioplásticos se eliminan como residuos orgánicos ya que son biodegradables”, culmina Ciriani.

**BREVES  
LOS DOS  
DATOS  
DE LA  
SEMANA**



### CONTAMINACION: EL SENTIDO DE LOS FILTROS DE AGUA

Los filtros se usan en países donde el agua tiene problemas y contaminantes. “En la Ciudad de Buenos Aires el agua tiene menos inconvenientes que en México o Río de Janeiro. Pueden ser de cerámica, carbón activado, luz ultravioleta. Los filtros sedimentan y atacan bacterias, mientras quitan el sabor del cloro. Deben tener mantenimiento para no contaminar el agua”, explica Pablo Sierra, especialista en innovación.



### PORTATIL Y CON LA FUERZA DEL SOL

La Cocina Solar Portátil (CSP), diseño de XCruza, es ideal para llevar a un camping, para tener en una quinta o en una terraza cuando se corta la luz o no hay fuego. Se transporta colgada como una bolsa de mano, mide 50x30x5 cm y pesa 900 gramos. Liviana, flexible, tiene forma poliédrica que mejora la capacidad de reflexión y concentración de los rayos solares, permitiéndole alcanzar temperaturas mayores a 115 grados C. En la cocina plegable se cocina todo tipo de comida.