

EJEMPLAR DE
DISTRIBUCIÓN
GRATUITA



Patagonia

Turismo &
Gastronomía

MAGAZINE



Edición N° 8 | Abril / Mayo 2025 | Tiraje 2000 Ejemplares

@Patagonia_magazine
<https://patagoniamagazine.com.ar>



OTOÑO

Descubre 5 circuitos imperdibles para disfrutar de la Patagonia cuando se viste de dorado.

CHUBUT

Parque Provincial PATAGONIA AZUL

Se crea la primera área natural protegida costero-marina de la provincia de Chubut.

NEUQUEN

Fiesta Nacional del Chef Patagónico

Villa Pehuenia-Moquehue

SANTA CRUZ

Estancia Nibepo Aike

Una experiencia de turismo rural auténtica

RÍO NEGRO

Pasión por El Lúpulo

Las cervecerías ya son parte de una experiencia turística



Patagonia

Turismo & Gastronomía

MAGAZINE

Descubri tu proximo destino Patagonia..

Circuitos turisticos, escapadas, gastronomia donde ir , que hacer , no te pierdas nada



Directorio
Servicios



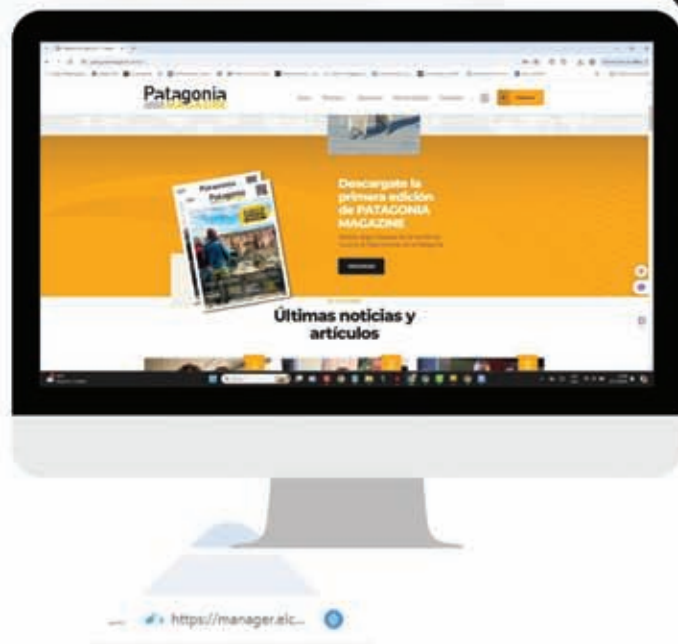
Escapadas
Turisticas



Lugares
para descubrir



Gastronomia



Inicio Noticias ▾ Directorio Edic...



Descargate la primera edición de PATAGONIA MAGAZINE

Versión papel impreso de la revista de Turismo & Gastronomía de la Patagonia

DESCARGAR

Últimas noticias y artículos



www.patagoniamagazine.com.ar



@patagoniamagazine

Península Valdés | PH: Marino Silvester

SUMARIO



f @patagoniamagazine
 @patagonia_magazine
 Cel + 54 280 4356028
 patagoniamdk@gmail.com
 https://www.patagoniamagazine.com.ar

04

GLACIARIUM

Un Viaje al Corazón del Hielo

06

FIESTA NACIONAL CHEF PATAGONICO

Un tributo a los sabores y tradiciones

08

PARQUE PROVINCIAL PATAGONIA AZUL

Un hito para la Conservación Marina

10

TELEFÉRICO CERRO OTTO

La excursión más elegida por quienes visitan el destino Bariloche

13

TRUCHA SALMONADA

Un tesoro gastronómico

16

NIBEPO AIKE

Estancia Patagonica

20

OTOÑO EN PATAGONIA

Un destino que ofrece paisajes impresionantes

25

TRUMPEL

Un gin más pampeano, realizado con chauchas de caldén

26

LA MATERA

Un Lugar de Encuentro y Sabores Únicos en Camarones

Apoyan este proyecto



Diseño e idea : efe5 proyectos srl
 Cuit 30.71818119.0
 Dirección postal : Chile 56 - Trelew - CHUBUT

GLACIARIUM

Un Viaje al Corazón del Hielo



Ubicado en el majestuoso entorno de El Calafate, en la provincia de Santa Cruz, Glaciarium es mucho más que un museo: es una experiencia única que combina ciencia, naturaleza y cultura para explorar el fascinante mundo de los glaciares. Este centro de interpretación de última generación se ha convertido en un punto imprescindible para quienes visitan la región de la Patagonia, ofreciendo una ventana al impresionante mundo helado que caracteriza esta área del planeta.

Un Museo Dedicado a los Glaciares

Glaciarium es uno de los pocos centros en el mundo dedicados exclusivamente al estudio y la interpretación de los glaciares. Su ubicación estratégica, cerca del Parque Nacional Los Glaciares (declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO), lo convierte en el lugar perfecto para aprender sobre estas maravillas naturales. El museo está diseñado para brindar a los visitantes una comprensión profunda de los glaciares, su formación, su importancia ecológica y los desafíos que enfrentan debido al cambio climático.

Desde el momento en que uno entra a Glaciarium, es recibido por una arquitectura moderna que simula las formas geométricas del hielo. En su interior, las exposiciones interactivas y audiovisuales hacen que el aprendizaje sea entretenido y accesible para todas las edades. Las proyecciones en 3D, las maquetas y los paneles informativos permiten comprender temas complejos de manera sencilla y visualmente atractiva.

La Magia del Glaciar Perito Moreno

Uno de los principales atractivos de Glaciarium es su enfoque en el glaciar Perito Moreno, uno de los glaciares más famosos del mundo. Este coloso helado, ubicado a solo unos kilómetros del museo, es conocido por su dinámica actividad, ya que constantemente se desprenden bloques de hielo en un espectáculo natural impresionante. En el museo, los visitantes pueden aprender sobre los procesos que generan estos desprendimientos y la importancia del glaciar como fuente de agua dulce.

Además, Glaciarium ofrece información sobre otros glaciares de la región y su relación con el Campo de Hielo Patagónico Sur, la tercera mayor reserva de agua dulce del planeta. Este conocimiento permite valorar aún más la riqueza natural que alberga la Patagonia.

Un Llamado a la Conciencia Ambiental

Más allá de ser un lugar para admirar la belleza de los glaciares, Glaciarium tiene como objetivo sensibilizar a sus visitantes sobre el impacto del cambio climático en estas formaciones. A través de exposiciones informativas y datos científicos actualizados, el museo destaca cómo el aumento de las temperaturas globales está acelerando el retroceso de los glaciares en

todo el mundo. Este mensaje busca inspirar a las personas a tomar medidas para proteger nuestro planeta y preservar estos ecosistemas únicos.

El Glaciobar: Una Experiencia Única

Para aquellos que buscan una experiencia diferente, Glaciarium cuenta con el Glaciobar Branca, el primer bar de hielo en Argentina. Construido completamente con hielo —desde las paredes hasta los vasos—, este espacio ofrece una oportunidad única para disfrutar de bebidas en un ambiente gélido y divertido. Equipados con abrigos térmicos proporcionados por el lugar, los visitantes pueden relajarse mientras saborean cócteles y contemplan esculturas de hielo iluminadas con luces de colores.

Cómo Llegar y Qué Esperar

Glaciarium se encuentra a unos 6 kilómetros del centro de El Calafate y es fácilmente accesible en auto o mediante un servicio de transporte que parte regularmente desde la ciudad. El museo está abierto durante todo el año y cuenta con instalaciones modernas que incluyen una cafetería con vistas panorámicas al paisaje patagónico y una tienda de souvenirs donde se pueden adquirir recuerdos relacionados con los glaciares.

La visita a Glaciarium suele durar entre dos y tres horas, tiempo suficiente para recorrer sus salas temáticas y disfrutar de todas las actividades disponibles. Es un plan ideal tanto para familias como para viajeros solitarios o grupos de amigos interesados en aprender más sobre la naturaleza y la ciencia.

Una Parada Obligatoria en la Patagonia

Glaciarium es mucho más que un museo: es un espacio que conecta a las personas con la majestuosidad de los glaciares y les recuerda la importancia de cuidar nuestro medio ambiente. Si estás planeando un viaje a El Calafate, no puedes dejar pasar la oportunidad de visitar este fascinante centro de interpretación. Ya sea por su enfoque educativo, su diseño innovador o simplemente por la posibilidad de disfrutar del Glaciobar, Glaciarium promete ser una experiencia inolvidable.

La Patagonia te espera con su belleza indómita y sus paisajes sobrecogedores. Y en el corazón de esta región helada, Glaciarium se alza como un faro que ilumina el conocimiento y la admiración por uno de los tesoros naturales más impresionantes del planeta: los glaciares.





Un tributo a los sabores y tradiciones del sur Argentino

El encanto de la Patagonia no solo reside en sus paisajes majestuosos, sino también en su rica herencia gastronómica, que cada año toma protagonismo en la emblemática ****Fiesta Nacional del Chef Patagónico****. Este 2025, el evento celebrado en la pintoresca localidad de **Villa Pehuenia-Moquehue**, provincia de **Neuquén**, fue una verdadera oda a los productos regionales, las técnicas ancestrales y la creatividad culinaria que caracteriza a esta región única de Argentina.

* PH: Fiesta Nacional del Chef Patagonico

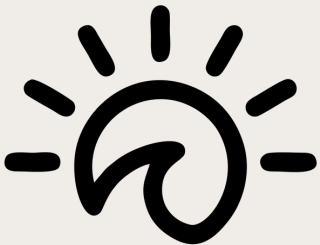


LAS GRUTAS
A METROS
DEL MAR

INCREIBLES!

DUPLEX

- 3 Habitaciones
- Living / Comedor
- Baño
- Patio / Garage



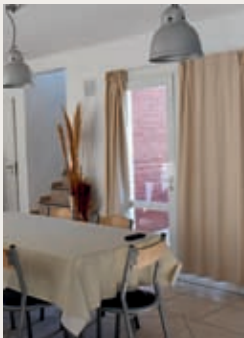
Sol y Arena

Duplex | Apart

LAS GRUTAS

280 461-0331

www.complejosolyarena.com





Un encuentro con los sabores del territorio

La edición 2025 de esta esperada fiesta reunió a chefs de renombre nacional e internacional, productores locales y amantes de la gastronomía en un ambiente festivo que celebró la identidad patagónica. Durante tres días, los visitantes pudieron disfrutar de demostraciones en vivo, talleres, degustaciones y charlas que destacaron la diversidad y calidad de los productos autóctonos.

Uno de los grandes protagonistas del evento fue el **piñón**, fruto emblemático del árbol pehuén (o araucaria), que es parte esencial de la cultura mapuche y que se utiliza en preparaciones tanto dulces como saladas. Desde panes y guisos hasta postres innovadores, el piñón fue exaltado como un símbolo de sostenibilidad y respeto por la naturaleza.

Además, no faltaron los clásicos de la cocina patagónica, como el **cordero al asador**, preparado con maestría por cocineros experimentados que honran las técnicas tradicionales. Este plato, acompañado por vegetales frescos y hierbas aromáticas autóctonas, se convirtió en una experiencia sensorial que conecta al comensal con la esencia de la región.

Innovación y tradición en perfecta armonía

Uno de los aspectos más destacados de esta edición fue el equilibrio entre tradición e innovación. Los chefs invitados sorprendieron al público con reinterpretaciones modernas de platos típicos, utilizando ingredientes locales como el **calafate**, el **rosa mosqueta**, hongos silvestres y pescados de lagos patagónicos. Estas propuestas no solo

fueron un deleite para el paladar, sino también un recordatorio del potencial gastronómico que ofrece la Patagonia.

Entre las actividades más concurridas estuvieron los talleres sobre fermentación, ahumado y cocina sostenible, donde los asistentes aprendieron técnicas para aprovechar al máximo los recursos naturales sin comprometer el medio ambiente. La cocina consciente fue un tema recurrente, destacando la importancia de preservar las tradiciones mientras se impulsa la innovación.

Un espacio para los productores locales

La feria gastronómica fue otro punto fuerte de la fiesta, con stands que exhibieron productos artesanales como quesos, cervezas artesanales, vinos patagónicos y dulces elaborados con frutas regionales. Los productores locales tuvieron la oportunidad de compartir sus historias y conocimientos con los visitantes, fortaleciendo el vínculo entre la comunidad y su tierra.

El mercado de productos frescos fue un verdadero espectáculo de colores y aromas, donde se podían encontrar desde hierbas aromáticas hasta frutos recolectados directamente de los bosques patagónicos. Este espacio no solo fomentó el consumo responsable y local, sino que también permitió a los asistentes llevarse un pedacito de Patagonia a sus hogares.

Cultura y gastronomía: una combinación perfecta

La Fiesta Nacional del Chef Patagónico no solo es un evento gastronómico, sino también una celebración cultural. Durante todo el fin de semana, se realizaron espectáculos musicales, danzas tradicionales y exposiciones artísticas que reflejaron la riqueza cultural de la región. La presencia de comunidades mapuches aportó un valor especial al evento, compartiendo su sabiduría ancestral y mostrando cómo la gastronomía está profundamente conectada con su cosmovisión.

Inspiración para el futuro

La edición 2025 dejó un mensaje claro: la gastronomía patagónica tiene el poder de inspirar y conectar. Su riqueza no solo radica en los ingredientes únicos que ofrece su tierra, sino también en las historias y tradiciones que cada plato lleva consigo. Eventos como este no solo son una oportunidad para disfrutar de sabores excepcionales, sino también para reflexionar sobre la importancia de valorar lo local y preservar el patrimonio cultural. Si bien esta fiesta ya llegó a su fin, su legado continúa vivo en cada rincón de Villa Pehuenia-Moquehue y en cada persona que tuvo el privilegio de ser parte de ella. La Fiesta Nacional del Chef Patagónico 2025 nos recordó que la gastronomía es mucho más que comida; es identidad, historia y amor por lo propio.



Parque Provincial Patagonia Azul

Un Hito para la Conservación Marina en Argentina

La provincia de Chubut ha dado un paso trascendental en su compromiso con la protección ambiental al crear el Parque Provincial Patagonia Azul, una nueva Área Natural Protegida (ANP) que abarca 295.135 hectáreas en el Mar Argentino. Este parque, que equivale en tamaño al Parque Nacional Yosemite en Estados Unidos, se convierte en un modelo de conservación marina y desarrollo sostenible, beneficiando tanto a la biodiversidad como a las comunidades locales.

Un Refugio para la Biodiversidad

El Parque Provincial Patagonia Azul protege una de las zonas más biodiversas del Mar Argentino, donde habitan más de 50 especies de aves marinas, 13 de ellas con sitios de nidificación en las más de 60 islas e islotes que conforman este ecosistema único.

Además, especies emblemáticas como la ballena jorobada, la ballena Sei, los lobos marinos de uno y dos pelos, el pingüino de Magallanes, el petrel gigante y el cormorán imperial encuentran refugio en estas aguas y costas. También destacan

los bosques de macroalgas y los hábitats submarinos que sostienen una rica variedad de peces e invertebrados.

La importancia del área ha sido reconocida internacionalmente al ser incluida en la Reserva de Biosfera Patagonia Azul, bajo el programa “El Hombre y la Biosfera” (MAB) de la UNESCO. Este reconocimiento subraya el equilibrio entre la conservación ambiental y el desarrollo sostenible que busca fomentar este proyecto.

Una Red de Áreas Protegidas Conectadas

El parque integra áreas protegidas preexistentes como el Parque Interjurisdiccional Marino Costero Patagonia Austral (PIMCPA) y el Área Natural Protegida Cabo Dos Bahías, extendiéndose hasta las costas al sur de Bahía Bustamante.

Esta continuidad geográfica fortalece la conectividad entre ecosistemas marinos y costeros, lo que resulta vital para garantizar la resiliencia de estas áreas frente a amenazas como el cambio climático y la sobrepesca.

La Ruta Provincial N° 1 actúa como un



eje estratégico que conecta los puntos terrestres del parque, facilitando el acceso a visitantes y promoviendo el turismo sostenible. Este enfoque no solo protege los ecosistemas, sino que también impulsa el desarrollo económico local a través del ecoturismo.

Turismo de Naturaleza: Un Motor Económico

Patagonia Azul promete convertirse en un motor de desarrollo sostenible para la región. Con cuatro portales de acceso público, los visitantes podrán

explorar islas, bahías y playas, disfrutar del avistaje de ballenas durante todo el año y descubrir la magia del mar patagónico. La creación de senderos como el “Huella Azul”, áreas de acampe y una estación biológica son parte de las propuestas para fomentar el uso público del parque.

El turismo basado en la naturaleza no solo genera empleo local, sino que también fomenta la conciencia ambiental entre los visitantes, quienes tienen la oportunidad de experimentar de cerca la riqueza natural del Mar Argentino.



Una Alianza Público-Privada para la Conservación

La creación del Parque Provincial Patagonia Azul ha sido posible gracias a un esfuerzo conjunto entre el Gobierno de Chubut, la Administración de Parques Nacionales, organizaciones civiles como Rewilding Argentina y la comunidad local de Camarones. En este marco, Rewilding Argentina ha donado 18.000 hectáreas que conformarán el Portal Isla Tova, uno de los principales accesos al parque. Además, ha contribuido con infraestructura clave como vehículos para guardafaunas, mejoras en caminos y un centro operativo para la vigilancia del área protegida.

Esta alianza público-privada refuerza el compromiso con la gestión eficiente del parque y asegura que los beneficios derivados del turismo sostenible se distribuyan equitativamente entre las comunidades locales.



Un Modelo para la Conservación Marina

El Parque Provincial Patagonia Azul se incorpora al Sistema Provincial de Áreas Naturales Protegidas (ANP), que actualmente incluye 16 áreas protegidas y un parque interjurisdiccional marino costero.

Este sistema busca proteger los ecosistemas costero-marinos frente a amenazas como la contaminación y la sobreexplotación pesquera, promoviendo un uso sostenible de los recursos naturales.

La creación de este parque no solo posiciona a Chubut como líder en conservación marina, sino que también sirve como inspiración para otras provincias costeras y países interesados en proteger sus recursos naturales mientras fomentan el desarrollo económico local.

Un Legado para las Generaciones Futuras

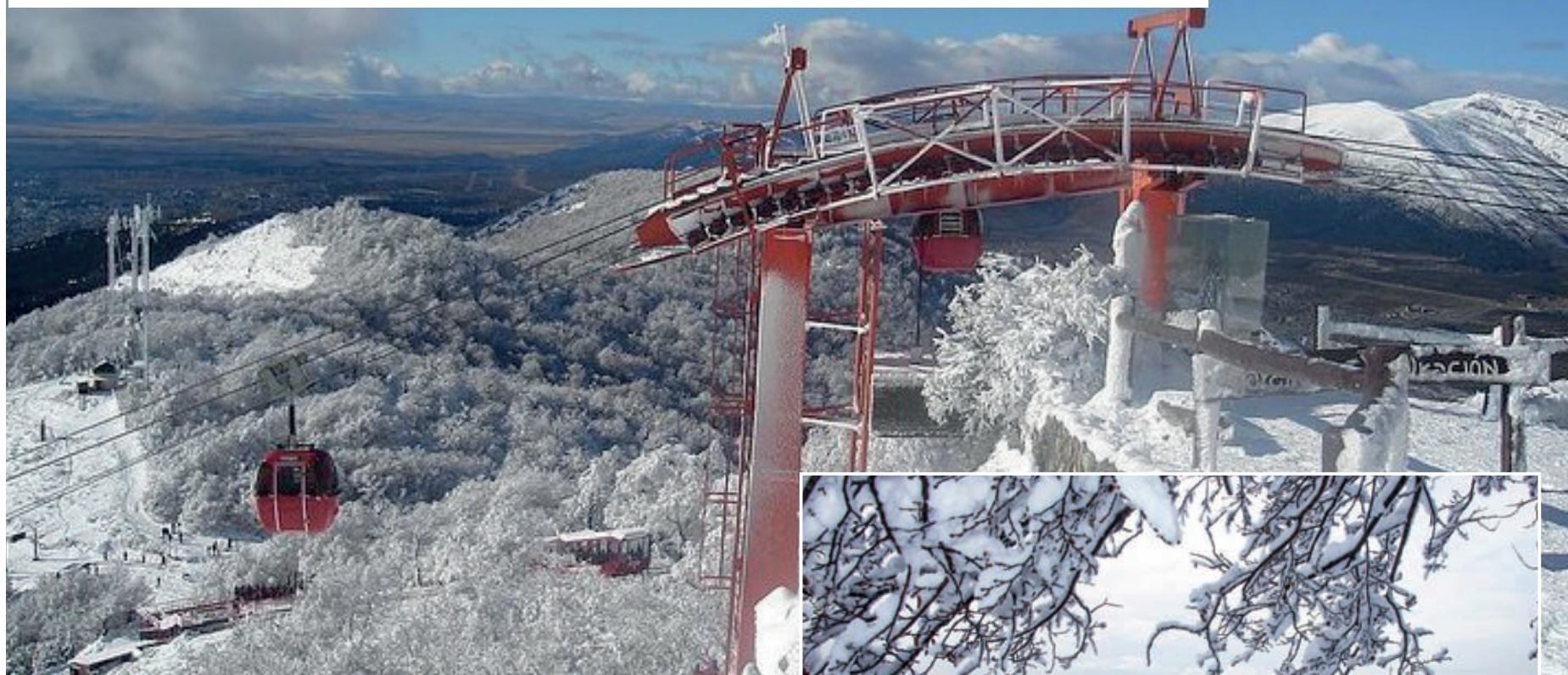
El Parque Provincial Patagonia Azul no es solo un hito para Chubut; es un símbolo del compromiso con un futuro sostenible. Este proyecto demuestra que es posible equilibrar las necesidades humanas con la protección del medio ambiente mediante políticas públicas innovadoras, alianzas estratégicas y participación comunitaria.

En un mundo cada vez más afectado por crisis ambientales, iniciativas como esta nos recuerdan que el desarrollo sostenible no solo es deseable, sino también alcanzable. Patagonia Azul se erige como un ejemplo a seguir en conservación marina y desarrollo responsable, garantizando que las maravillas naturales del Mar Argentino se preserven para las generaciones presentes y futuras.



Teleférico Cerro Otto...

La excursión más elegida por quienes visitan el destino Bariloche



Ascenso confortable en cualquier época

Estación Inferior: a 800 m.s.n.m.
Estación Superior: a 1.405 m.s.n.m.
Para ascender hasta la cima, a 1.405 m.s.n.m., los pasajeros disponen del medio de elevación - teleférico propiamente dicho - que los trasladará desde la Estación Inferior, en el km 5,000 de Av. de Los Pioneros hasta la Estación Superior en 12 minutos de vuelo, tanto para el ascenso como de regreso nuevamente. Se recorrerá una distancia de 2.100 metros a una velocidad de 3m/segundo aproximadamente, pudiendo transportar hasta 500 pasajeros/hora.

Seguridad y Control

En cuanto a los sistemas de seguridad, se puede afirmar que están entre los más estrictos del mundo, dado que la totalidad de la instalación, como también el método y sistemas de funcionamiento están dimensionados con un coeficiente de seguridad igual a cinco veces el necesario.

Complejo Turístico Teleférico Cerro Otto
Imponentes vistas panorámicas.

En Complejo Turístico Teleférico Cerro Otto los amantes de la naturaleza encontrarán incontables razones para pasar un día inolvidable.

Lleno de incomparables tesoros para los sentidos, el lugar ofrece a los visitantes imponentes espectáculos naturales. Cada estación con su encanto particular y variadas actividades para la familia, convierten a este complejo en la excursión tradicional por excelencia de San Carlos de Bariloche.

Montañas; lagos; bosques y cielos increíbles hacen de este lugar un verdadero paraíso terrenal. Sus actividades, diferentes según la época del año, permiten además divertirse en perfecta armonía con la naturaleza.

Confitería giratoria 360°

A 1.405 metros sobre el nivel del mar, la exclusiva Confitería gira en un radio de 360° en un tiempo de 20 o 40 minutos (sus dos velocidades pre establecidas) y a una velocidad casi imperceptible, mientras los pasajeros degustan alguna de las variadas opciones gastronómicas, al tiempo que se maravillan con una postal única y fascinante de todo el Parque Nacional Nahuel Huapi.



La Confitería Giratoria, situada en la cúspide del cerro Otto, está conformada por el cuerpo giratorio propiamente dicho y posee capacidad para 200 personas sentadas aproximadamente.

Convertida en un excepcional mirador, el visitante, cómodamente sentado en la Confitería Giratoria, y atendido por personal especializado en gastronomía, disfruta paulatinamente de todo el entorno de Bariloche.

Se trata de un verdadero mapa en relieve extendido a los pies del viajero, realmente magnífico, que se va descubriendo mientras la Confitería gira lentamente, disfrutando de los majestuosos e imponentes paisajes, acompañados de delicias gastronómicas.

Especial atención merece la excelencia del servicio que se presta en la Confitería Giratoria, tanto en sus platos como en la repostería y en la variedad de bebidas. Quienes gusten de buenas propuestas gastronómicas podrán deleitarse con originales preparaciones como Goulash con spatzle, al mejor estilo austrohúngaro, o una Picada Regional con ahumados de la zona: ciervo, jabalí, trucha, sal-

món, quesos, variados, patés, pickles, panes y la bebida que se prefiera.

En otro orden de gustos, ofrece variedad de deliciosas tortas, tartas con frutos de la zona, alfajores artesanales, café, riquísimos tés y un excepcional chocolate caliente. Y para quienes opten por comidas rápidas, variedad de sándwiches fríos y/o calientes y nutritivas ensaladas.

Esta Confitería giratoria, primera en el país y única durante muchos años en Sudamérica, tiene un diámetro de 21 m., con una capacidad para 200 pasajeros cómodamente sentados. Está vidriada en toda su circunferencia con cristales templados Blindex y calefacción por sistema de aire caliente, lo que permite relajarse luego de realizar actividades en el exterior, en un ambiente agradable para recuperar energías.

Actividades en el Complejo Turístico Teleférico Cerro Otto

Qué Hacer?

Diversión, Aventura, Naturaleza y Cultura para Todos



En el Interior: Exclusiva Confitería Giratoria, donde degustar exquisita gastronomía durante todo el día.

Galería de Arte con calcos exactos en tamaño original de las tres obras más importantes del artista italiano M.A. Buonarroti: El David, La Piedad y El Moisés y vistosos locales de Merchandising y Regionales.

En el Exterior: Pistas de trineos para deslizarse por la pendiente de la montaña y caminatas con raquetas por el bosque, en época invernal CON NIEVE; Funicular de la Cumbre, único me-

dio de transporte en la cima de la montaña; Trekking cuando la nieve se retira; Circuito Otto: Puente Colgante y Laberinto del Bosque; Terrazas y Decks Panorámicos donde poder disfrutar de las espectaculares vistas del entorno natural y Palestra, de 7 metros de altura y diferentes grados de dificultad, habilitada para todo público a partir de los 5 años de edad (siempre que las condiciones del estado de salud de las personas, no impidan este tipo de actividades).





EXPO TURISMO 2025

Un encuentro patagónico lleno de oportunidades



Del 15 al 17 de agosto de 2025, el Predio Ferial de Comodoro Rivadavia en Chubut será el epicentro del turismo en la región con la nueva edición de la Expo Turismo Comodoro. Bajo el lema "Cumbre Patagónica, destinos y un mar de oportunidades", este evento busca consolidar a la ciudad como un referente turístico en Patagonia.

Organizada por el municipio a través de Comodoro Turismo, la Expo promete ser un espacio para el crecimiento, la innovación y el desarrollo de negocios en el sector turístico. Participarán operadores, prestadores de servicios, emprendedores, productores, referentes gastronómicos, artistas y visitantes de toda la región.

Tres días de actividades para todos los públicos

La primera jornada, el viernes 15 de agosto, estará destinada exclusivamente a rondas de negocios. Este espacio busca fortalecer las conexiones entre operadores turísticos, inversores y destinos consolidados o emergentes. Además, se fomentará la capacitación alineada con las tendencias globales de turismo sustentable y conservación.

El sábado 16 y domingo 17 de agosto, el evento abrirá sus puertas al público con entrada libre y gratuita. Estas jornadas estarán destinadas a exponer la riqueza turística de Comodoro Rivadavia y la región patagónica en un ambiente recreativo y participativo.

Un evento estratégico para el desarrollo turístico

La Expo Turismo forma parte del "Plan Pioneros 2030", una política pública que apuesta al turismo como motor económico y social. Este plan busca posicionar a Comodoro Rivadavia como un destino turístico destacado, con identidad propia y un enfoque integrador.

Eduardo Carrasco, Gerente Ejecutivo de Comodoro Turismo, destacó que el enfoque principal de esta edición será el mar como nicho emergente de actividades turísticas. Además, mencionó la importancia del Registro Mu-

nicipal de Emprendedores Turísticos y la próxima construcción de un puesto de actividades turísticas en la Costanera local.

"Este evento es un espacio apropiado por la comunidad local y regional, que fomenta la participación colectiva y reafirma a Comodoro Rivadavia como una ciudad anfitriona y referente del turismo en Patagonia", señaló Carrasco.

Convocatoria abierta para participar

Desde Comodoro Turismo se invita a todos los interesados a sumarse a las distintas actividades y espacios del evento. A continuación, se detallan las convocatorias abiertas:

- Ronda de Negocios

(viernes 15 de agosto):

Jornada exclusiva para profesionales del turismo. Participación con costo. Contacto:

info@dbdideasturisticas.com

- Destinos:

Espacio para localidades o regiones que deseen promocionar sus propuestas turísticas mediante stands interactivos. Formulario de inscripción: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdY6cKM0711PIS-LwJ2nM-ne5UMie3fRISHcgf8B337olv_hg/viewform

Contacto: eventospredioferial@comodoroturismo.gob.ar

Fecha límite: mediados de junio.

- Patio del Festín:

Destinado a emprendimientos gastronómicos, cerveceros, cocteleros y foodtrucks. Inscripciones hasta el 2 de junio en <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSchIkA-Quyao3f-CIYl64Xa4lzK7DhrEeeQc-1zRwlOdXiDbfVw/viewform>

Contacto: festindesabores@comodoroturismo.gob.ar

- Paseo de Compras:

Espacio para productores regionales y artesanos. Inscripciones hasta el 2 de junio en <https://forms.gle/QTg-diRWGFTKz1fAU9>

Contacto: festindesabores@comodoroturismo.gob.ar

- Sala de Capacitación:

Actividades formativas coordinadas por FEHGRA los días 16 y 17 de agosto. Próximamente se abrirán inscripciones. Contacto: comodoro@fehgra.org.ar

- Charlas y Presentaciones:

Convocatoria para presentar proyectos turísticos o investigaciones del sector. Fecha límite: 19 de junio. Formulario: <https://forms.gle/qKgb7E-Gfhh1UouGN8> Contactos: prensa@comodoroturismo.gob.ar / coordina-



La trucha salmonada en la Patagonia

Un tesoro gastronómico



La Patagonia, esa vasta región que se extiende por el sur de Argentina, es conocida por sus paisajes majestuosos y su rica biodiversidad. Entre sus tesoros naturales, la trucha salmonada destaca no solo por su importancia ecológica, sino también por su valor gastronómico.

La trucha salmonada, o trucha arcoíris, es una especie que ha encontrado en las frías y cristalinas aguas patagónicas un hábitat ideal. Introducida en la región a principios del siglo XX, esta especie se ha adaptado perfectamente a los ríos y lagos de la Patagonia, convirtiéndose en un recurso fundamental para la pesca deportiva y comercial.

Desde el punto de vista culinario, la trucha salmonada es un ingrediente versátil y delicioso que ha conquistado los paladares más exigentes. Su carne rosada y su sabor delicado la han posicionado como una alternativa ideal al salmón, especialmente en la preparación de sushi. Esta sustitución no solo responde a razones económicas, ya que la trucha suele ser más accesible que el salmón, sino también a un interés creciente por consumir productos locales y sostenibles.

En la gastronomía patagónica, la trucha salmonada se utiliza de diversas maneras. Puede servirse a la parrilla, acompañada de hierbas frescas y limón, re-

saltando su sabor natural. También es común encontrarla ahumada, lo que le otorga un toque distintivo que realza sus características organolépticas. Sin embargo, es en el sushi donde ha encontrado un nicho especial. La textura firme de su carne la hace perfecta para nigiris y sashimis, ofreciendo una experiencia culinaria única que combina lo mejor de las tradiciones japonesas con los sabores autóctonos de la Patagonia.

Además, el uso de trucha salmonada en el sushi no solo responde a cuestiones de sabor y textura, sino también a un compromiso con la sostenibilidad. La pesca responsable y el cultivo con-

trolado de esta especie ayudan a preservar los ecosistemas acuáticos patagónicos, evitando la sobreexplotación de recursos como el salmón, cuya demanda ha puesto en riesgo diversas poblaciones a nivel mundial.

La trucha salmonada es mucho más que un simple pez en la Patagonia; es un símbolo de la rica intersección entre naturaleza y cultura. Su creciente popularidad en la gastronomía local e internacional refleja una tendencia hacia el consumo responsable y la apreciación de productos que respetan tanto el medio ambiente como las tradiciones culinarias.



Especialistas en soluciones de Software a Medida



+54 9 (280) 426-5147
info@guanacosoftware.com.ar
<https://guanacosoftware.com>

El socio estratégico para la innovación tecnológica de la calidad que su negocio necesita

LA BALLENA SEI



En reconocimiento a su valor ecológico y cultural, la provincia de Chubut declaró a la ballena sei como Monumento Natural Provincial, otorgándole un estatus especial que busca garantizar su preservación. Este título no solo subraya la importancia de proteger a esta especie, sino que también posiciona a Chubut como un referente en la conservación de la biodiversidad marina.

El retorno de la ballena sei a las costas patagónicas: un motivo de esperanza

La ballena sei (*Balaenoptera borealis*), una de las especies de cetáceos más rápidas y esquivas del mundo, ha comenzado a ser vista nuevamente en las costas patagónicas, un fenómeno que llena de esperanza a científicos, conservacionistas y amantes de la naturaleza. Este regreso es un indicio alentador de los esfuerzos globales por proteger a esta especie, que estuvo al borde de la extinción debido a la caza masiva durante el siglo XX.

La ballena sei, conocida por su elegante silueta y su capacidad para alcanzar velocidades de hasta 50

kilómetros por hora, es una especie migratoria que recorre vastos océanos en busca de alimento y zonas de reproducción. Sin embargo, su población sufrió un declive drástico debido a la explotación comercial, especialmente durante las décadas de 1950 y 1960. Aunque la caza de esta especie fue prohibida por la Comisión Ballenera Internacional en 1986, sus números han tardado décadas en mostrar signos de recuperación.

En los últimos años, avistamientos de ballenas sei en las aguas frías y ricas en nutrientes de la Patagonia han generado entusiasmo entre los investigadores. Estas áreas, que incluyen el Golfo San Jorge y la Península Valdés, ofrecen un hábitat ideal para la alimentación de estos gigantes marinos,

gracias a la abundancia de kril y pequeños peces. Además, el aislamiento relativo de estas costas proporciona un refugio seguro lejos de las rutas marítimas más transitadas.

El regreso de esta especie no solo es un triunfo para la conservación, sino también una señal del impacto positivo que pueden tener las medidas internacionales para proteger a la vida marina. Sin embargo, los desafíos persisten. La contaminación por plásticos, el cambio climático y el ruido submarino generado por actividades humanas siguen siendo amenazas importantes para las ballenas sei y otras especies marinas.

Además de su importancia ecológica, el retorno de la ballena sei también

representa una oportunidad para fortalecer el turismo sostenible en la región. La observación responsable de ballenas puede generar ingresos para las comunidades locales y aumentar la conciencia sobre la importancia de preservar nuestros océanos.

El avistamiento de estas majestuosas criaturas en las costas patagónicas nos recuerda el delicado equilibrio que existe en los ecosistemas marinos y la necesidad urgente de protegerlos. Aunque aún queda mucho por hacer para garantizar su supervivencia a largo plazo, la presencia de la ballena sei en estas aguas es un símbolo poderoso de resiliencia y esperanza para el futuro.



**Booking
Cars.com**



**Cupón de Descuento para
tu alquiler de vehiculo
palabra Clave :**

PATAGONIAMAGAZINE

FIESTA NACIONAL DEL INVIERNO

El 9 de julio, Tierra del Fuego celebra el inicio de la temporada con un evento público y gratuito que reúne a turistas y residentes para dar la bienvenida al invierno en el Fin del Mundo.

La Fiesta Nacional del Invierno es una celebración arraigada provincialmente en el corazón de los fueguinos, la cual se desarrolla hace 24 años en el centro de esquí Cerro Castor.

En el marco de la Fiesta, desde el 5 de julio se realizan eventos abiertos al público en general en diferentes Centros Invernales y establecimientos gastronómicos, iniciando una semana de festejos con música en vivo, clases gratuitas, degustaciones, que invitan a disfrutar del invierno fueguino.

El 09 de julio se lleva a cabo el evento central en Cerro Castor, con demostraciones de patinaje artístico y hockey sobre hielo, degustaciones de Sabores Fueguinos, además el público disfruta de juegos, intervenciones artísticas, esculturas de hielo y nieve y muchas sorpresas más.

La Fiesta Nacional del Invierno invita a celebrar la estación de hielo y nieve, como así también a valorar y cuidar la naturaleza, siendo un evento que año a año suma conductas sustentables con el ambiente, preservando nuestro patrimonio natural.

El momento más esperado es la tradicional bajada de antorchas que reúne alrededor de 80 esquiadores profesionales descendiendo por la pista Halcón Peregrino, para luego realizar

el encendido del pebetero, coronando el cierre de una Fiesta colmada de emociones.

Importante: En caso de que las condiciones climáticas sean desfavorables, el evento se trasladará al día 12 de Julio.



FINDEL MUNDO
END OF THE WORLD
TIERRA DEL FUEGO
PATAGONIA - ARGENTINA



Ubicada en el corazón de la Patagonia argentina, la Estancia Nibepo Aike es un destino que combina historia, naturaleza y tradición en un entorno de belleza incomparable. Situada dentro del Parque Nacional Los Glaciares, en la provincia de Santa Cruz, esta estancia es un lugar ideal para quienes buscan desconectarse del bullicio urbano y sumergirse en la serenidad y majestuosidad de los paisajes patagónicos.

Historia y Tradición

Nibepo Aike tiene sus raíces en los comienzos del siglo XX, cuando la región era habitada por pioneros que buscaban establecerse en estas tierras remotas. Su nombre deriva de las iniciales de los nombres de los primeros propietarios. A lo largo de los años, la estancia ha mantenido viva la tradición ganadera, especialmente la cría de ovejas y ganado vacuno, que son parte

esencial de su identidad. Hoy en día, Nibepo Aike sigue siendo una estancia en funcionamiento, lo que permite a sus visitantes experimentar de cerca el estilo de vida rural patagónico.

Atractivos Naturales

Uno de los mayores encantos de Nibepo Aike es su ubicación privilegiada. Rodeada de montañas, lagos y glaciares, la estancia ofrece vistas espectaculares que parecen sacadas de una postal. Desde aquí, los visitantes pueden explorar el Parque Nacional Los Glaciares, hogar del famoso glaciar Perito Moreno, uno de los pocos glaciares del mundo que sigue avanzando. Ade-

más, el lago Argentino, con sus aguas turquesas, está a poca distancia y es ideal para actividades como paseos en barco o simplemente contemplar su belleza.

La estancia también cuenta con senderos que permiten a los visitantes recorrer sus alrededores a pie o a caballo. Estas caminatas ofrecen la oportunidad de observar la flora y fauna local, incluyendo guanacos, zorros, cóndores y una gran variedad de aves. Los amantes de la fotografía encontrarán en este lugar un paraíso lleno de colores y contrastes únicos.





Experiencias Únicas

Además de disfrutar del entorno natural, Nibepo Aike ofrece una variedad de actividades para que los visitantes vivan una experiencia auténtica. Entre las más destacadas se encuentran las demostraciones de esquila de ovejas y las exhibiciones de doma tradicional, que muestran las habilidades de los gauchos locales.

Estas actividades no solo son entretenidas, sino que también permiten conocer más sobre la cultura y las tradiciones de la región.

La gastronomía es otro punto fuerte

de la estancia. Aquí se pueden degustar platos típicos patagónicos elaborados con ingredientes frescos y locales. El cordero patagónico asado es una especialidad que no se puede dejar de probar, acompañado por vinos argentinos que complementan perfectamente cada comida.

Hospedaje y Relajación

Para quienes desean extender su visita, Nibepo Aike ofrece alojamiento en su casa principal, una construcción rústica pero acogedora que refleja el estilo tradicional de las estancias patagónicas. Las habitaciones están decoradas con un toque cálido y sencillo, pro-

porcionando el confort necesario para descansar después de un día lleno de aventuras.

La tranquilidad del lugar, combinada con la hospitalidad de sus anfitriones, hace que la estancia sea un refugio ideal para desconectar del estrés diario. Sentarse frente a la chimenea con una taza de té o mate mientras se contempla el paisaje es una experiencia que queda grabada en la memoria.

Un Destino Imperdible

La Estancia Nibepo Aike es mucho más que un lugar para visitar; es una puerta de entrada a la esencia misma de la

Patagonia. Su combinación única de naturaleza, cultura y tradición ofrece a los viajeros una experiencia inolvidable. Ya sea que busques aventura, relajación o un encuentro cercano con las raíces rurales argentinas, este rincón escondido en Santa Cruz tiene algo especial para ofrecer a cada visitante.

Si estás planeando un viaje al sur de Argentina, no dudes en incluir Nibepo Aike en tu itinerario. La magia de este lugar te conquistará desde el primer momento y te dejará con recuerdos imborrables.

PH: @Florian Von der Fecht



Semana por la Sostenibilidad:

promoviendo un turismo con impacto positivo



Del 26 de mayo al 1 de junio de 2025 se llevará a cabo la Semana por la Sostenibilidad, una iniciativa dedicada a la divulgación, promoción y formación en turismo sostenible. Este evento es organizado por Turtech, la mayor comunidad del Ecosistema Turístico de América Latina, en colaboración con Fundación Plan 21 y Preferred by Nature, con el apoyo de Biosphere y PromPerú.

Constanza de la Cruz, Directora de Madzen - Turtech, expresó: "En Turtech estamos comprometidos con impulsar la sostenibilidad en el turismo. Desde Meetups hasta espacios en Bioferia, hemos trabajado para conectar empresas y destinos que promuevan un turismo más consciente. Esta Semana por la Sostenibilidad es el resultado de esos esfuerzos".

Un objetivo claro: transformar el turismo

La Semana por la Sostenibilidad busca ampliar el conocimiento sobre cómo desarrollar un turismo sostenible, integrando a empresas, viajeros y comunicadores en esta transformación. Las principales metas incluyen:

- Digitalizar e integrar la oferta turística sostenible de la región.
- Impulsar las ventas de experiencias responsables.
- Fomentar viajes conscientes y respetuosos con el medio ambiente.

Durante esta semana, se habilitará una plataforma online que ofrecerá una vitrina de experiencias sostenibles para promoción y ventas, un espacio educativo enfocado en educación ambiental y recursos para for-

talear la sostenibilidad en el ecosistema turístico B2B mediante webinars y capacitaciones.

Una coalición comprometida con el cambio

Tres organizaciones lideran esta iniciativa:

- Fundación Plan 21, una ONG argentina con uno de los programas de turismo sostenible más antiguos de la región, que promueve una sociedad inclusiva y solidaria.
- Preferred by Nature, una ONG internacional con más de 30 años desarrollando soluciones sostenibles en más de 100 países, enfocada en garantizar un futuro sostenible.
- Turtech, una comunidad apasionada por transformar el turismo en América Latina a través de iniciativas innovadoras.

¿Cómo participar?

Todas las organizaciones comprometidas con la sostenibilidad están invitadas a sumarse con propuestas de experiencias, educación o servicios. Las formas de participar incluyen:

- Experiencias de viaje: Ofrecer y vender servicios sostenibles en la vitrina online.
- Educación ambiental: Contribuir con contenido educativo para fomentar el aprendizaje.
- Alianzas: Convertirse en socios estratégicos de esta acción colaborativa.

Para más información y ser parte de esta transformación hacia un turismo más consciente e inclusivo, visita <https://sxs.turtech.travel/>



ASOCIACION EMPRESARIA
HOTELERO GASTRONOMICA
DE LA PATAGONIA CENTRAL



ASOCIACION HOTELERA Y GASTRONOMICA
DE TRELEW Y VALLE DEL CHUBUT



Rondas Clasificatorias en Chubut



El próximo 1 de julio, la ciudad de Trelew será el epicentro de la gastronomía provincial al albergar las rondas clasificatorias del prestigioso Torneo Federal de Chefs. Este evento, organizado por la Asociación Hotelero Gastronómica de Trelew y Valle de Chubut, reunirá a equipos representantes de todas las regiones de la provincia, quienes competirán por un lugar en la gran final que se celebrará en HOTELGA 2025.

El escenario elegido para esta importante cita es el Museo Egidio Feruglio, un espacio emblemático que promete ser el marco ideal para una jornada llena de creatividad, sabor y talento culinario. Los equipos participantes tendrán la oportunidad de demostrar sus habilidades y representar con orgullo a sus localidades, poniendo en valor los productos y tradiciones gastronómicas de Chubut.

La inscripción para participar en estas rondas clasificatorias estará abierta hasta el 1 de junio, por lo que los interesados deberán apresurarse para formar parte de este evento único. Este torneo no solo busca destacar a los mejores chefs y equipos de la región, sino también fomentar el intercambio cultural y profesional en el ámbito gastronómico.

El Torneo Federal de Chefs es una iniciativa que celebra la diversidad culinaria del país y que culmina con una emocionante final en HOTELGA, el evento más importante del sector hotelero y gastronómico en Argentina. En 2025, los ganadores de estas rondas locales tendrán la oportunidad de enfrentarse a los mejores chefs del país en este prestigioso certamen.

Desde la organización, se extiende una cálida invitación a todos los profesionales del sector gastronómico de Chubut a participar y a la comunidad en general a asistir como espectadores para disfrutar de una jornada inolvidable. Este evento promete ser una verdadera fiesta para los sentidos y una plataforma para destacar el talento local.

Para más información sobre el torneo y las bases de participación, se recomienda contactar a la Asociación Hotelero Gastronómica de Trelew y Valle de Chubut.

secretaria@ahgtrelew.com.ar
280 4351234
280 4716210.

¡No pierdas la oportunidad de ser parte de este gran encuentro culinario!





La Patagonia argentina es un destino que ofrece paisajes impresionantes durante todo el año, pero en otoño se viste de gala con un manto dorado que transforma sus bosques y montañas en un espectáculo visual único.

Esta región, famosa por su naturaleza indómita y su diversidad de ecosistemas, se convierte en un paraíso para quienes buscan disfrutar de la tranquilidad y la belleza de sus vistas otoñales.

Bariloche y el Parque Nacional Nahuel Huapi

Bariloche, ubicada en la provincia de Río Negro, es conocida por su arquitectura alpina y sus chocolates artesanales. En otoño, el Parque Nacional Nahuel Huapi, que rodea la ciudad, se convierte en un caleidoscopio de colores. Los bosques de lengas y ñires adquieren tonalidades que van del amarillo al rojo intenso, ofreciendo un contraste espectacular con el azul profundo del lago Nahuel Huapi. Las caminatas por senderos como el Cerro Campanario o el Circuito Chico permiten disfrutar de estas vistas panorámicas. Además, las tardes frescas son perfectas para degustar un chocolate caliente en alguna de las acogedoras confiterías del centro.



Villa La Angostura y el Bosque de Arrayanes

A solo una hora de Bariloche, Villa La Angostura es otro destino que brilla en otoño. Este pintoresco pueblo está rodeado de montañas y lagos que en esta época del año se tiñen de colores cálidos. El Bosque de Arrayanes, ubicado en la península de Quetrihué, es uno de los principales atractivos. Sus singulares árboles de corteza anaranjada crean un paisaje mágico que parece salido de un cuento. La caminata o el paseo en bicicleta hasta el bosque es una actividad ideal para disfrutar del clima otoñal y la belleza natural.

**OTOÑO EN
PATAGONIA**

El Bolsón y el Cerro Piltriquitrón

El Bolsón, famoso por su ambiente bohemio y su feria artesanal, ofrece una experiencia única en otoño.

El Cerro Piltriquitrón, que domina el paisaje, se viste con los tonos dorados y rojizos característicos de la estación.

Una excursión al Bosque Tallado, ubicado en sus faldas, permite admirar esculturas talladas en troncos de árboles caídos, rodeadas por el esplendor otoñal.

Además, la región es conocida por su producción de frutas finas, por lo que no se puede dejar de probar las mermeladas y cervezas artesanales locales.



San Martín de los Andes y el Lago Lacar

San Martín de los Andes es otro destino patagónico que deslumbra en otoño.

Situada a orillas del Lago Lacar, esta ciudad ofrece paisajes de ensueño con sus montañas cubiertas de bosques teñidos de amarillo y naranja.

El Parque Nacional Lanín es ideal para realizar actividades al aire libre como trekking y paseos en bicicleta. Las vistas desde el Mirador Arrayanes son particularmente impresionantes durante esta estación.

Además, la gastronomía local con platos a base de trucha y cordero patagónico complementa perfectamente cualquier visita.

Esquel y el Parque Nacional Los Alerces

Por último, Esquel es un destino que no puede faltar en una ruta otoñal por la Patagonia.

El Parque Nacional Los Alerces, reconocido por la UNESCO como Patrimonio Mundial, alberga algunos de los árboles más antiguos del mundo.

En otoño, los bosques del parque se transforman en una paleta vibrante que invita a explorar sus senderos y lagos cristalinos.

El Tren La Trochita, también conocido como el Viejo Expreso Patagónico, ofrece un nostálgico viaje por paisajes espectaculares que parecen pintados a mano.





EL BOLSON

Destino Turístico de Lúpulo y Cerveza Artesanal

Ubicado en un entorno de montañas majestuosas, ríos cristalinos y paisajes que parecen sacados de un cuento, El Bolsón, en la provincia de Río Negro, Argentina, se ha consolidado como un destino turístico lleno de encanto. Pero más allá de su belleza natural y su vibrante cultura bohemia, este pintoresco pueblo patagónico ha ganado notoriedad por algo muy especial: el turismo del lúpulo y su destacada escena cervecera.

El Bolsón y su relación con el lúpulo

El Bolsón es conocido como la capital del lúpulo en Argentina. Este ingrediente esencial para la elaboración de cerveza se cultiva con éxito en la región gracias a su clima templado, suelos fértiles y abundante agua proveniente de las montañas. La tradición del cultivo de lúpulo en El Bolsón se remonta a mediados del siglo XX, cuando inmigrantes europeos introdujeron esta práctica agrícola en la zona. Desde entonces, la región se ha convertido en un referente para los productores locales y nacionales.

El lúpulo no solo le da a la cerveza sus características notas amargas y aromáticas, sino que también ha sido un motor económico para la comunidad local. Hoy en día, los campos de lúpulo no solo son un espectáculo visual durante la temporada de cosecha, sino que también son un atractivo turístico que invita a los visitantes a conocer más sobre su cultivo y procesamiento.

El auge de las cervecerías artesanales

La presencia del lúpulo local ha sido clave para el desarrollo de una floreciente industria cervecera artesanal en El Bolsón. Actualmente, la ciudad cuenta con una amplia variedad de cervecerías que producen bebidas únicas y de alta calidad. Desde cervezas rubias refrescantes hasta complejas cervezas negras, las opciones son tan diversas como los paisajes del lugar.

Entre las cervecerías más destacadas se encuentran aquellas que han apostado por el uso de ingredientes locales y procesos tradicionales.

Muchas de ellas ofrecen visitas guiadas a sus instalaciones, donde los turistas pueden aprender sobre el proceso de elaboración, desde la selección del lúpulo hasta el embotellado. Además, es común encontrar patios cerveceros al aire libre que invitan a disfrutar de una pinta mientras se contempla el impresionante paisaje patagónico.

Experiencias turísticas relacionadas con el lúpulo y la cerveza

El turismo del lúpulo y la cerveza artesanal en El Bolsón no se limita a visitar cervecerías. Existen diversas actividades diseñadas para los amantes de esta bebida y para quienes quieren adentrarse en la cultura local. Entre las experiencias más populares se encuentran:

1. Festivales cerveceros: Durante el verano, El Bolsón organiza festivales dedicados a la cerveza artesanal, donde las cervecerías locales presentan sus mejores creaciones. Estos eventos suelen estar acompañados de música en vivo, comida típica y un ambiente festivo que atrae tanto a locales como a turistas.

2. Rutas del lúpulo: Algunos operadores turísticos ofrecen recorridos por los campos de lúpulo, donde los visitantes pueden aprender sobre las técnicas de cultivo y cosecha. Estas rutas suelen incluir degustaciones de cervezas elaboradas con el lúpulo cosechado en la región.

3. Maridajes gastronómicos: Muchas cervecerías y restaurantes locales ofrecen menús especiales con maridajes entre cervezas artesanales y platos típicos de la Patagonia, como cordero al asador, truchas frescas y empanadas caseras.



4. Talleres de elaboración de cerveza: Para quienes desean llevarse un conocimiento más práctico, algunos establecimientos ofrecen talleres donde los participantes pueden aprender a elaborar su propia cerveza artesanal.

Un atractivo turístico en crecimiento

El turismo del lúpulo y la cerveza artesanal ha transformado a El Bolsón en un destino único dentro de la Patagonia argentina. Este tipo de turismo no solo promueve el desarrollo económico local, sino que también fomenta un modelo sostenible al poner en valor los recursos naturales y culturales de la región.

Además, este enfoque turístico complementa perfectamente las otras actividades que ofrece El Bolsón, como



el senderismo, las visitas a ferias artesanales y el disfrute de sus paisajes naturales. Para los viajeros que buscan una experiencia auténtica y diferente, este rincón patagónico es una parada obligada.

El Bolsón ha logrado combinar su riqueza natural con una tradición cervecera única para ofrecer una experiencia turística inolvidable. Ya sea recorriendo campos de lúpulo, disfrutando de una cerveza artesanal o participando en festivales locales, este destino tiene algo especial para cada visitante. Si eres amante de la cerveza o simplemente buscas descubrir un lugar lleno de encanto y sabor, El Bolsón te espera con los brazos abiertos y una pinta bien fría. ¡Salud!

SOS PRESTADOR?

AGENCIAS, ALOJAMIENTOS, GASTRONOMIA



Forma parte de la
PLATAFORMA VIRTUAL
DE BENEFICIOS
que revolucionará
EL TURISMO


Patagonia
puntos

+ SUMA
TU EMPRESA
Y PARTICIPA DEL
LANZAMIENTO

Brindá
Beneficios
para obtener
beneficios



  / #PatagoniaPuntos

Trumpel

Con identidad pampeana

fabrican un gin con chauchas de caldén

Un proyecto que llama la atención está en Quemú Quemú, donde una familia elabora y vende Trumpel, un gin «de caldén» que se presenta con una identidad ciento por ciento pampeana.

Juan Ignacio Arias es oriundo de Quemú Quemú y comenzó a llevar a cabo un proyecto que venía pensando hace tiempo y que, a partir del «boom» que vive esa bebida blanca, se materializó con una producción y marca propia.

Desde el inicio, Arias buscó que su bebida tenga una identidad y una raíz Pampeana, más allá que el gin se elabora con enebro que se consigue en sectores de la Patagonia, es una planta que «produce una baya con un sabor muy particular, tipo a pino, y de allí viene el sabor original, pero también llega exportado desde India o desde algunos lugares de Europa.

El gin es un derivado de la ginebra y luego fue evolucionando como un sabor un poco más refinado que la ginebra.

Trumpel se destaca por su originalidad es un gin más pampeano, más auténtico y único con chauchas de caldén. Además lleva cáscaras de limón, de naranja, jarilla, manzanilla.

Tiene un sabor muy particular y es recomendable que lo tomen con algún cítrico porque eso realza el sabor original, sus tres variedades son el clásico, el rosado y el de infusión del caldén. Todos nacen del gin clásico, es decir, son todos variantes de la versión clásica.

Trumpel con sello pampeano. «Los ranqueles (pueblo indígena ranquel, que habitó en la región pampeana) le decían trumpel a la chaucha del caldén al árbol más representativo de la Pampa.

La chaucha, luego de molerla y tostarla un poco, tiene un sabor riquísimo». Así que a la receta del gin se le agregó las chauchas de caldén para que sea más autóctono, más pampeano».

El Gin Trumpel, de La Pampa al mundo “ganó medalla de oro en una competencia internacional en Londres” El Gin de chaucha de caldén, producido en Quemú Quemú, fue reconocido en Londres como uno de los mejores del mundo

Juan Ignacio Arias Fevrie, su creador, se enteró de la competencia y mandó el gin para que el jurado lo evaluara y le diera una devolución. Su objetivo, en principio, era ver qué tanto gustaba el producto y qué cosas podía mejorar del producto. “No me lo esperaba.

Fue toda una sorpresa. Sabía que el producto gustaba, lo envió como para tener una devolución, nunca se imaginó que podía llegar a ganar una medalla de oro. Parece que el gin estaba realmente bien hecho”.

El producto pampeano fue catalogado como uno de los mejores en la London Spirits Competition, una competición internacional que califica bebidas teniendo en cuenta la calidad, el valor y el packaging.



Al gin de Quemú Quemú lo puntuaron con 93 puntos.

Trumpel está inspirado en la inmensidad de La Pampa, Patagonia Argentina.

Bebida creada en el silencio de la

llanura pampeana, rescatando el espíritu y la fortaleza del Caldén, árbol sagrado de los pueblos originarios de la pampa, de los frutos del Caldén, pioneros en el arte de destilar en esta zona, siendo la primera y única destilería pampeana.



LA MATERA

Un Lugar de Encuentro y Sabores Únicos en Camarones

Ubicada en el pintoresco pueblo costero de Camarones, La Madera no es solo un sitio de reunión, sino un homenaje a la riqueza gastronómica de la región. Este acogedor espacio se ha convertido en un punto de encuentro para locales y visitantes que buscan disfrutar de una experiencia culinaria auténtica, marcada por ingredientes autóctonos y recetas innovadoras.

Uno de los mayores atractivos de La Madera es su compromiso con la cocina local, destacando productos que reflejan la esencia del entorno costero y patagónico. Entre las especialidades más aclamadas se encuentran las empanadas de algas, que combinan la frescura del océano con la tradición de este clásico plato argentino. Estas empanadas, rellenas de algas cuidadosamente seleccionadas y especias locales, son un verdadero deleite para el paladar.

Otro plato que no pasa desapercibido son los tostones con pesto de salicornia. La salicornia, una planta típica de zonas salinas, aporta un sabor único y ligeramente salado que se mezcla a la perfección con el crujiente de los tostones. Este plato es una muestra del ingenio culinario de La Madera, donde se aprovechan los recursos naturales de manera sostenible para crear propuestas innovadoras.

Además de su oferta gastronómica, La Madera destaca por su ambiente cálido y acogedor. El espacio invita a compartir momentos, ya sea disfrutando de una charla con amigos o simplemente contemplando la tranquilidad del entorno. La decoración rústica y los detalles que remiten a las tradiciones locales hacen que cada visita sea una experiencia inolvidable.

La Madera de Camarones no solo alimenta el cuerpo, sino también el alma, al conectar a sus comensales con la identidad cultural y natural de la región. Si estás buscando un lugar donde la tradición y la creatividad culinaria se unan en perfecta armonía, este rincón es sin duda una parada obligatoria. Atrévete a descubrir los sabores únicos que solo La Madera puede ofrecer.



JetSmart Amplía su Presencia en la Patagonia con Nuevos Vuelos a Trelew



La aerolínea de bajo costo JetSmart ha dado un paso significativo en su expansión por la Patagonia al inaugurar una nueva ruta que conecta Trelew, en la provincia de Chubut,

con Buenos Aires. Este nuevo servicio ofrecerá cinco vuelos semanales, operando los lunes, miércoles, jueves, viernes y domingos, y será llevado a cabo con aviones Airbus

A320, que tienen una capacidad para 186 pasajeros.

Con esta iniciativa, JetSmart establece su segundo punto de operación en la provincia de Chubut, después de haber reanudado sus vuelos a Comodoro Rivadavia a principios de este año. Este nuevo destino consolida la presencia de la compañía en la región patagónica y refuerza su compromiso de mejorar la conectividad entre el sur argentino y el centro del país.

La ruta Buenos Aires-Trelew no solo facilitará el acceso para los viajeros, sino que también ofrecerá tarifas promocionales atractivas.

Desde JetSmart han subrayado que esta nueva conexión aérea es parte de su plan estratégico de expansión en Argentina. Gonzalo Pérez Corral, Country Manager de JetSmart en el país, comentó: "Buscamos aumentar la conectividad del país al ampliar nuestra red de destinos y sumar más

frecuencias de vuelos directos.

Esto no solo facilitará el transporte rápido y eficiente en aviones nuevos, sino que también impulsará el crecimiento económico de la región".

Por otro lado, Ignacio Torres, gobernador de Chubut, destacó la importancia de esta iniciativa para el desarrollo turístico de la provincia. "Desde el primer día en que nos reunimos a planificar que Chubut fuera vidriera del potencial turístico, JetSmart estuvo a disposición. Hoy no solo celebramos cinco nuevos vuelos a Trelew, sino también una oportunidad para potenciar el turismo y el desarrollo económico local", afirmó.

Con esta expansión, JetSmart no solo fortalece su presencia en el mercado aéreo argentino, sino que también contribuye al desarrollo económico y turístico de la región patagónica, ofreciendo a los viajeros más opciones para descubrir las bellezas naturales del sur del país.

Chubut se prepara para recibir a las ballenas

Chubut se prepara para recibir a las ballenas

La Temporada de avistajes comenzará oficialmente el 10 de junio al mismo costo que en el 2024 y habrá 2x1 para chubutenses durante el primer mes.

El próximo 10 de junio comienza la temporada 2025 de avistamiento de ballenas en Península Valdés y desde el Gobierno del Chubut ya se están desarrollando acciones de promoción turística.

Las tarifas del avistaje comenzarán al mismo costo que en el 2024 y habrá 2x1 para chubutenses durante el primer mes.

Como cada año, la Ballena Franca Austral llega a las costas chubutenses y su visita se extiende desde el mes de junio hasta diciembre.

El Área Natural Protegida Península Valdés espera el arribo de estos mamíferos y desde la localidad de Puerto Pirámides, operan las seis empresas que brindan el avistaje embarcado.

Tarifas y beneficios para chubutenses

La fecha de inicio de la nueva temporada será el 10 de junio, día en que las embarcaciones ya estarán disponibles para todos aquellos visitantes que quieran vivir esta experiencia.

Es por eso que, a modo de promoción para el lanzamiento, se mantiene el mismo costo de avistaje de la temporada anterior. Durante los primeros meses, el precio será de 125.000 pesos por persona mayor, y en el mes de septiembre, la tarifa pasará a ser de 150.000 pesos.

Este precio es un esfuerzo de las seis empresas que brindan el servicio de avistaje y representa un compromiso con el turismo de la provincia. Es por eso, que también se acordó un beneficio para todos los residentes chubutenses: los que residan en la provincia contarán con una promoción de **2x1 en avistaje**. La misma se extenderá desde el 10 de junio hasta el 10 de julio, lo que beneficiará al turismo interno durante el primer mes de la temporada.

Acciones de promoción

Desde el Gobierno del Chubut, a través del Ministerio de Turismo y Áreas Protegidas y la Agencia Chubut Turismo, se están desarrollando desde el mes de



mayo diversas acciones de promoción de la Temporada de Ballenas que se avicina.

Ballena Franca Austral

El Área Natural Protegida Península Valdés es de los pocos lugares del mundo donde estos grandes mamíferos llegan todos los años para aparearse, dar a luz a sus crías y amamantar. También arriban los juveniles a socializar y las hembras adultas llevan a sus crías para el destete.

De junio a diciembre, desde Puerto Pirámides -la única localidad dentro de la península-, seis empresas realizan el

avistaje embarcado. Considerado el mejor avistaje del mundo, esta excursión de hora y media en un escenario natural impactante es una experiencia imborrable. En la reserva natural El Doradillo, 15 kilómetros al norte de Puerto Madryn y dentro de la jurisdicción de Península Valdés, de junio a octubre también se pueden observar ballenas a muy pocos metros de la costa. En una playa profunda, madres y sus crías saltan, provocan explosiones de espuma de mar o se asoman de manera vertical, en la posición "de espionaje", lo que constituye otro espectáculo natural imperdible.

9 Resultados Encontrados

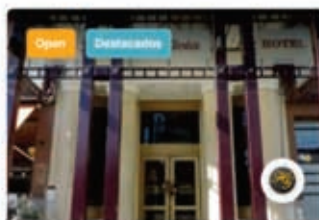
Ordenación por defecto



Alojamientos
Hotel City **
Cerca de Todo
Trelew, Chubut
+54 9 280 443 3951



Alojamientos
Hotel Provincia **
Trelew, Chubut
280 503-2321



Alojamientos
Hotel Galicia **
Trelew, Chubut
+54 9 280 443 3602

Escanea el código
completa el formulario
y forma parte de nuestro
circuito de prestadores turísticos



Patagonia
Turismo & Gastronomía **MAGAZINE**

<https://www.patagoniamagazine.com.ar>


ALVEAR
S U I T E S

*Departamentos temporarios
para sentirte como en casa*

Av. Alvear 949
Esquel - CHUBUT
www.alvearsuites.com
info@alvearsuites.com
+54 2945 408825

@alvear_suites



Cable TV



Wi-Fi



Cafetería



Lavadero



Aparcamiento



OTOÑO



Soñá tu *próxima* experiencia!

**Chu
but**
Patagonia Argentina



Descubrí Chubut

