

EJEMPLAR DE
DISTRIBUCIÓN
GRATUITA



Patagonia

Turismo &
Gastronomía

MAGAZINE



Edición N° 9 | 2025 | Tiraje 2000 ejemplares

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



TREKKING SOBRE HIELO

Una emocionante actividad que combina aventura y la contemplación de paisajes glaciares impresionantes

CHUBUT

Torneo del Chefs en Trelew

Se desarrolla la ronda clasificatoria 2025 en las instalaciones del Museo Egidio Feruglio

RIO NEGRO

Salinas Del Gualicho

Las salinas más grandes de Argentina, las segundas de Sudamérica y las terceras del mundo.

PATAGONIA

El Patagotitan en Buenos aires

La réplica del dinosaurio más grande a escala real puede visitarse en el Parque Thays

LA PAMPA

Bodega Quietud

Bodega pampeana de excelencia, premiada internacionalmente. Elaborados con uvas de Casa de Piedra

Sumate a la Plataforma
de **Beneficios** para el Turista



CHUBUT



Alojamiento
Gastronomía
Excursiones
y mucho más



Regístrate GRATIS y sumas 20.000 pts



Tu Próximo Viaje

<https://patagoniapuntos.com>

f i s
@patagoniapuntos
+54 9 2804356028

Laverinto Patagonia - El Hoyo CHUBUT

SUMARIO



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

04

COMODORO

un nuevo horizonte turístico de cara al mar

05

PATAGOTITAN

Un gigante de 40 metros en el corazón de Buenos Aires

06

TRELEWSe realizó el Torneo Federal del Chefs
En las instalaciones del MEF

10

SALINAS DEL GUALICH

Descubre el Mar Blanco, una maravilla escondida en la Patagonia

13

TREKKING EN HIELO:Vive una Aventura Inolvidable
en el Glaciar Perito Moreno

16

PATAGONIA PUNTOSConectando turistas con los mejores
servicios y experiencias

19

ENZO MAYORGACocinar con las manos en la tierra
y los pies en el mar

20

60 FERRARI

recorrerán la Patagonia Argentina

24

FACUNDO EPUL

Pumas y el Parque Patagonia

Apoyan este proyecto



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

Comodoro Rivadavia

un nuevo horizonte turístico de cara al mar



El turismo en Comodoro logra un hito histórico con la habilitación de los primeros prestadores náuticos. Por primera vez, la ciudad podrá ofrecer excursiones reguladas en su imponente frente costero, de la mano de los denominados Habitantes del Mar, un grupo de emprendedores locales que inaugurarán una nueva etapa para el turismo marítimo en la Costa atlántica de la Patagonia.

La reciente Resolución Provincial y un importante acuerdo firmado con el Puerto de Comodoro Rivadavia marcarán un antes y un después en el potencial turístico de la ciudad. Por medio de un comodato se estableció la designación de un predio costero de más de 1.670 m², destinado al desarrollo de la actividad por un plazo inicial de tres años, que se pondrá en marcha pronto con una inédita propuesta turística que combina naturaleza, sostenibilidad y experiencias inolvidables.

“Comodoro nunca tuvo excursiones náuticas diseñadas para el turismo y la sustentabilidad, siendo una gran demanda por parte de locales y turistas. Hoy creemos que con esta habilitación, **damos un paso histórico** porque avanzamos en reconocer el valor de nuestros recursos marinos y abrir las puertas a un turismo que

mira al mar con conciencia y proyección”, destaca Eduardo Carrasco, gerente ejecutivo de Comodoro Turismo.

Este avance se enmarca en el Plan Estratégico de Turismo “**Pioneros 2030**”, que busca posicionar a Comodoro Rivadavia como un destino turístico emergente en la Patagonia, una ciudad cosmopolita ubicada entre el mar y la estepa. Comodoro hoy sorprende por su diversidad de paisajes, su energía urbana, su historia de pioneros y su vibrante propuesta cultural y gastronómica.

La ciudad, tradicionalmente asociada a la industria hidrocarburífera, comienza a mostrar su otra cara: la de un destino que invita a recorrer senderos costeros, conocer su patrimonio, explorar su cocina con identidad propia –potenciada por productos del mar y recetas que fusionan tradiciones de inmigrantes– y disfrutar de eventos culturales y actividades al aire libre todo el año.

El turismo en Comodoro comienza a diversificarse, con una proyección más sostenible, potenciando tanto a los emprendedores locales como al entorno natural que lo rodea.

La llegada de los primeros prestadores náuticos, además, fortalece la conexión con el mar y amplía la oferta de experiencias para residentes y visitantes.

Hoy, nuestra ciudad inicia un nuevo comienzo: el de un destino que se redescubre, que mira al horizonte con visión de futuro, y que invita a vivir la Patagonia desde una ciudad auténtica, activa, gourmet y naturalmente única.

Porque en Comodoro, cada ola trae una oportunidad. Y cada visita, una historia para contar.





Un gigante de 40 metros en el corazón de Buenos Aires

La réplica del Patagotitan mayorum, con 40 metros de longitud, 8 metros de altura y un peso estimado de 72 toneladas, fue instalada en el Parque Thays como parte de una estrategia integral de promoción turística. El esqueleto, construido con materiales resistentes y precisión científica, representa al animal tal como se cree que vivió hace unos 100 millones de años durante el período Cretácico.

En un gesto sin precedentes que fusiona ciencia, patrimonio y promoción turística, Chubut instaló en el corazón de Buenos Aires una réplica exacta del **Patagotitan mayorum**, el dinosaurio más grande del mundo, como pieza central de la presentación oficial de su Temporada de Invierno 2025. **Ubicado en el Parque Thays, en el barrio de Recoleta**, este coloso prehistórico no solo deslumbra por sus dimensiones, sino que simboliza la riqueza natural, paleontológica y turística de una provincia que busca posicionarse como uno de los destinos invernales más atractivos del país.

Una experiencia científica y turística al aire libre

La exhibición en el Parque Thays — una plaza histórica y culturalmente significativa en Recoleta — fue elegida estratégicamente por su alto tránsito de familias, turistas y estudiantes. La réplica permanecerá hasta el 31 de agosto de 2025, con acceso gratuito y actividades interactivas programadas los fines de semana.

La instalación, fruto de una colaboración entre el Ministerio de Turismo y Áreas Protegidas del Chubut, el Municipio de Trelew y el Museo Paleontológico Egidio Feruglio (MEF), marca un hito: es la primera vez que una réplica de este tamaño y precisión científica se exhibe en la Ciudad de Buenos Aires. Hasta ahora, las réplicas del Patagotitan habían sido trasladadas a museos internacionales como el American Museum of Natural History en Nueva York, pero nunca antes se había montado una exposición de esta magnitud en espacios públicos urbanos del país.

Repercusión mediática y social: el dinosaurio que moviliza

La instalación del Patagotitan en Recoleta generó una ola de entusiasmo en redes sociales. En las primeras 48 horas, la etiqueta #PatagotitanEnBuenosAires superó las 500.000 menciones en Twitter, Instagram y TikTok, con miles de familias compartiendo fotos, videos y reseñas.

“Llevé a mis hijos y quedaron fascinados. Les explicaron que este animal comía 400 kg de plantas por día. Fue como entrar en un documental de la BBC, pero en vivo”, escribió una usuaria en Instagram.

Medios nacionales como TN, Clarín y

La Nación destacaron la originalidad de la campaña, calificándola como una de las acciones de promoción turística más creativas del año. Incluso se comparó con estrategias internacionales como la exhibición del Tyrannosaurus rex “Sue” en parques urbanos de Estados Unidos.



El Torneo Federal del Chefs que Revolucionó Trelew



En un escenario que fusiona ciencia, historia y sabor, Trelew marcó un antes y un después en la escena gastronómica patagónica. El martes 1° de julio, el Centro de Convenciones del Museo Paleontológico Egidio Feruglio (MEF) —la “Casa del Patagotitan mayorum”— se transformó en el epicentro nacional de la cocina regional, albergando la Ronda Clasificatoria del Torneo Federal de Chefs de FEHGRA, un evento sin precedentes en la ciudad.

Organizado por la Asociación Hotelera y Gastronómica de Trelew y el Valle del Río Chubut, en articulación con (FEHGRA), este certamen no solo celebró la excelencia culinaria, sino que también reafirmó el compromiso del sector con la identidad patagónica, el turismo local y la profesionalización de la gastronomía argentina.

Por primera vez en su historia, Trelew fue sede de una instancia clave del prestigioso torneo, consolidándose como un nuevo polo de encuentro gastronómico en el corazón de Chubut. “Este tipo de instancias no solo visibilizan el talento de nuestros chefs, sino que también promueven el

desarrollo de la gastronomía local y el turismo regional”, destacó Germán Scandroglio, presidente de la Asociación organizadora.

Un escenario de impacto: Cocinar bajo la sombra del Patagotitan

El MEF, referente mundial por su contribución a la paleontología, ofreció un marco simbólico y visualmente impactante. Entre réplicas de dinosaurios y proyecciones de la era mesozoica, los equipos compitieron en vivo, demostrando destreza, creatividad y un profundo respeto por los productos autóctonos de la Patagonia.

La competencia reunió a cinco equipos representativos de distintas localidades de Chubut, en una jornada de camaradería, tensión creativa y orgullo regional. Cada plato fue una declaración de identidad: una carta de amor a los ingredientes locales, desde el cordero fueguino hasta los hongos silvestres, pasando por el salmón, la trucha, el maqui, el calafate y las hierbas andinas.

Ganador con sabor a futuro: “Hecho en Casa” irá a HOTELGA 2025

Tras horas de preparación intensa y evaluación rigurosa por parte de un jurado de alto nivel, el triunfo fue para el equipo del restaurante “Hecho en Casa”, de Esquel. Sus representantes, el chef José Manuel Vásquez y su asistente Carina Verónica Moreira, lograron imponerse con una propuesta técnica, innovadora y profundamente arraigada en la Patagonia.

Su menú, elaborado en vivo, fue una sinfonía de sabores y texturas:

- Bocado: Waffle de zapallo hokkaido con maqui y ariza, sobre una base de manzana verde, cebolla y pepinillos, acompañado de molleja de cordero a las brasas con salsa de ostras, soja y avellanas tostadas.
- Plato principal: Trucha marinada en miso, cocinada al vacío, con velo de mandarina y azafrán, sobre una base de verdes orgánicos y puré de coliflor con leche de coco, jengibre, galangal y lemongrass.

- Primera guarnición: Morilla rellena con farsa de pollo y hongos silvestres, acompañada de puré de manzana con grosellas y tuile de hongos de pino.
- Segunda guarnición: Budín de puerro con cerveza IPA, con corazón de puerros y espuma de vinagre madre de cerveza y puerros quemados.
- Salsa: Demi-glace de hongos silvestres, que unificó el conjunto con profundidad y elegancia.

El jurado, compuesto por Luciano Nanni (asesor de FEHGRA), los chefs reconocidos Juan Pablo López y Fernando Zárate, y Enzo Mayorga, ganador del torneo 2024, destacó la coherencia del menú, la ejecución técnica impecable, el uso creativo de productos locales y el respeto por las buenas prácticas de manipulación.

Como premio, el equipo de “Hecho en Casa” representará a Chubut en la Gran Final Nacional del Torneo Federal de Chefs, que se llevará a cabo en el marco de HOTELGA 2025, del 27 al 29 de agosto en el predio de La Rural (CABA). Un escenario de primer nivel donde competirán con los mejores chefs del país.





Cinco equipos, una sola pasión

Además del ganador, participaron con gran nivel los siguientes equipos, que también fueron destacados por su profesionalismo y creatividad:

1. Barbarians (Puerto Madryn) – Chef Victoria Elisabeth Gayal y ayudante
2. Hilario (Comodoro Rivadavia) – Chef Omar Toconas y ayudante
3. Maximinino (Trelew) – Chef Walter Sebastián D'Angelo y ayudante
4. Sugar (Trelew) – Chef Diego López Oliver y ayudante
5. Hecho en Casa (Esquel) – Ganador del certamen

Unidad, proyección y futuro

La realización de esta ronda clasificatoria en Trelew no solo fortalece el tejido gastronómico local, sino que también refuerza la articulación entre las filiales de FEHGRA en Chubut, promoviendo una red de colaboración entre chefs, productores, instituciones y municipios.

La Asociación Hotelera y Gastronómica agradeció especialmente a la Municipalidad de Trelew, al Ente Trelew

Turístico (Entretur) y a los auspiciantes por su apoyo fundamental, que permitió llevar a cabo un evento de tal magnitud con éxito.

Además, se anunció que esta será la primera edición de un evento anual, con el objetivo de consolidar a Trelew como sede permanente de instancias regionales del Torneo Federal de Chefs, y de impulsar la creación de una Red Gastronómica Patagónica, que promueva rutas del sabor, turismo sostenible y la certificación de productos locales de excelencia.

La Patagonia cocina su futuro

“Hecho en Casa” no solo lleva un nombre, lleva un mensaje: la cocina patagónica es auténtica, creativa y merece un lugar en el escenario nacional. Y desde Trelew, con el MEF como testigo, Chubut ya tiene representante en la Gran Final.

Patagonia Magazine estuvo allí, entre el aroma, el murmullo del jurado y el orgullo de ver cómo la Patagonia se sirve en cada plato. Y lo que vimos fue claro: aquí no solo se cocina. Se sueña, se crea, se transforma.



En busca de la Nieve por la Ruta Escénica 41

Una propuesta invernal desde Los Antiguos para jugar, conocer y reconectar con la montaña



Mientras las nevadas asoman tímidas en el noroeste de Santa Cruz, una excursión se abre paso cada domingo por los paisajes de la Ruta Escénica 41. A bordo de camionetas 4x4, con guiso casero, trineos y bitácoras de exploración, Gina Legnazzi y Damián Borg invitan a vivir una jornada inolvidable en familia, a pura naturaleza, historia y aventura.

Desde hace un mes y medio, la guía local Gina propone un plan distinto para quienes visitan Los Antiguos o viven en la zona. Se trata -como lo define ella- de "salir en busca de la nieve". Y el nombre no es solo una forma de decir, es que "a veces encontramos la nieve en el bosque, a veces más arriba. Este año no ha nevado mucho, pero igual subimos, porque la experiencia es mucho más que la nieve". Y es que la experiencia promete disfrutar de toda la ruta, los paisajes, el compartir, lo que hace especial la salida", cuenta.

La excursión comienza temprano, alrededor de las nueve de la mañana, y se extiende hasta las cinco de la tarde. Parte desde el casco urbano de Los Antiguos rumbo a la mítica Ruta 41, un trayecto de ripio que trepa la montaña y bordea el río Jeinimeni, límite natural entre Argentina y Chile.

El paisaje cambia a medida que se gana altura: aparecen formaciones del Jurásico y del Cretácico, la Cordillera de los Andes y, si el clima lo permite, hasta se pueden ver los glaciares asomando a lo lejos.

Un viaje para aprender, jugar y comer rico

Gina y su compañero trabajan pensando en un público muy familiar. "Armo las salidas pensando también en los más chicos. Les doy una bitácora, un mapa del recorrido, stickers de animales nativos. Y hacemos preguntas en el camino, para que vayan aprendiendo de forma lúdica".

Mientras tanto, Damián se encarga del almuerzo. Un exquisito y humeante guiso de lentejas está listo para acompañar el pan casero y una picadita con berenjenas para empezar. Hay vestidores para cambiarse, trajes y guantes de nieve para quienes no estén preparados, y una merienda bien patagónica con alfajores de Los Antiguos, chocolate caliente y hasta galletitas con forma de guanaco.

La propuesta incluye además trineos, "culipatines" y tablas deslizantes para disfrutar del blanco sin importar la edad. "La idea es que puedan vivir la nieve de forma segura, cómoda, con todo incluido, pero sin perder el toque casero y personal que le damos nosotros. Todo lo hacemos con amor y con productos de la zona", explica Gina.

Una de las particularidades de esta excursión es su constancia. "Salgo todos los domingos, aunque no se anote mucha gente. Si alguien reserva, la salida está garantizada. Y si no, igual voy. Porque lo importante también es sostener el ritmo, seguir recorriendo el territorio, generar una experiencia que se afiance en el tiempo", dice la guía.

Conectividad móvil a bordo, medios de pago diversos (efectivo, transferencias, Mercado Pago, tarjetas y moneda extranjera) y la opción de descuento por persona si van en pareja o grupo, la propuesta está pensada para facilitar el acceso y que nadie se quede con las ganas de una escapada invernal.

Para más información, pueden seguir su página en Instagram: @huellas.aventura.sur



El boom del café de especialidad genera nuevos polos gastronómicos



Las cafeterías de especialidad son el fenómeno gastronómico más notorio del último tiempo en Argentina. Aún no hay una por manzana, pero sí varias en cada barrio.

Lo que al principio parecía una moda porteña, hoy es parte de la cotidianidad de todo el país. Dos tendencias marcan el rumbo del crecimiento del sector: la federalización y la expansión hacia las periferias.

Atrás quedaron los tiempos en los que las únicas opciones a la hora de elegir café eran cortado, lágrima o negro. Con el fin de la pandemia florecieron un sinfín de cafeterías y pastelerías, y hoy parece no existir cuadra argentina sin alguna de estas ofertas.

Negocios paralelos al del café incorporaron su comercialización como estrategia de renovación, y en la actualidad las heladerías venden café, las librerías venden café y hasta existen viveros que se sumaron a esta ola. Incluso cada vez son más los kioscos de diarios que readaptan su espacio para vender café al paso, y las tiendas de conveniencia de las estaciones de servicio atraen a un gran porcentaje de sus clientes gracias a la venta de este producto, el cual representa en promedio 30 % de su facturación.

Esto habla de un modelo de negocio atractivo para los emprendedores, quienes no precisan grandes inversiones ni afrontan costos desmesurados. Carlos Mellano, vicepresidente de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), afirma: "la versatilidad y la búsqueda de nuevos formatos son características intrínsecas a la dinámica del rubro gastronómico, que evoluciona constantemente de acuerdo con las necesidades del consumidor".

Al respecto, Luciano Morano, consultor experto en café de especialidad, indica que **con una inversión inicial de USD 30.000 es posible abrir una cafetería**. "Hoy es top 10 de los negocios en los que piensa un argentino a la hora de emprender", agrega. El especialista explica que el éxito de este producto responde a su diferencial en términos de calidad: "la clave radica en la materia prima, y en la conciencia del valor de esa materia prima. El conocimiento y la técnica correcta permiten crear una experiencia elevada para los consumidores".

Solo en CABA existen más de 300 cafeterías de especialidad, según datos relevados por el GCBA. Sin embargo,

no son pocas las provincias y ciudades que han tomado la iniciativa a la hora de protagonizar el desarrollo del segmento en el país.

Ejemplos como Mar del Plata, donde entre 2021 y 2025 se formaron más de 300 baristas; Mendoza, donde muchas bodegas ya ofrecen barras de café con granos de origen; o Rosario, con locales incluidos en el ranking de las 100 mejores cafeterías del mundo, dan cuenta de esta realidad.

De esta manera el rubro se posiciona como un actor de peso creciente en las economías regionales, en un contexto en el que el argentino medio pasó de consumir un kilo de café per cápita al año a 2,6, según estimaciones de los tostadores.

Tal es el grado de penetración de las cafeterías en el ámbito gastronómico que en la edición 2025 de Hotelga, evento líder del sector HORECA, se desarrollará el Espacio Café de Especialidad, diseñado en conjunto por Motofeca y Caffettino. A su vez, especialistas del sector afirman que, a pesar de los vaivenes de la economía nacional, el café de calidad logró constituirse como un producto arraigado entre los argentinos, por lo que su consumo seguirá en aumento.

Del centro a las periferias

La tendencia descentralizadora no se limita a la expansión por fuera de CABA, sino que se trata de una dirección que se desarrolla también al interior de las ciudades. Las cafeterías de especialidad nacieron en barrios históricamente asociados a la gastronomía y a las nuevas tendencias, como Palermo en CABA o Nueva Córdoba en CBA, pero el crecimiento

to repentino provocó también cierto grado de saturación, por lo que emprendedores y empresarios comenzaron a ponderar nuevas locaciones.

Así fue que, con estas cafeterías como bandera, inició un proceso de formación de nuevos polos gastronómicos que transforman el ADN de distintos barrios a lo largo de todo el país, alejados de las zonas tradicionalmente céntricas.

En la Ciudad de Buenos Aires, barrios como Villa Devoto y Paternal son ejemplos perfectos de esta tendencia. También lo son los polos gourmet de Godoy Cruz en Mendoza y Barrio Güemes en Nueva Córdoba.

Esta dinámica expansionista representa un impulso significativo a la vida económica y cultural barrial, ya que funciona como un empuje a la actividad comercial, y, por lo tanto, a la generación de empleo. También repercute positivamente en la revalorización del espacio público, ya que la creación de nuevos polos suele ser acompañada de obras de mejora urbana, lo cual motiva también un proceso de reapreciación inmobiliaria.

En definitiva, puede afirmarse que la clave que explica el éxito de estos locales responde a la generación de experiencias completas.

La retroalimentación entre las necesidades de los nuevos consumidores, los avances en la formación profesional y la iniciativa comercial de emprendedores y empresarios construyó una Argentina en la que, desde hace años, el café dejó de ser rutina para convertirse en ritual.





Las Salinas del Gualicho

Descubre el Mar Blanco,
una maravilla escondida en la Patagonia

A solo 50 kilómetros de las doradas playas de Las Grutas , en plena Patagonia argentina , se extiende un paisaje que parece sacado de otro planeta: las Salinas del Gualicho , el tercer salar más grande del mundo y una de las joyas naturales más impresionantes de Argentina.

Ubicado en la provincia de Río Negro , este inmenso desierto blanco abarca más de 2.000 kilómetros cuadrados y se asienta en una de las mayores depresiones del planeta , a 72 metros bajo el nivel del mar . Esta singular condición geográfica le otorga un microclima único , con temperaturas que en verano pueden

rozar los 50 °C , y en otoño-invierno, cuando las lluvias forman una delgada capa de agua, se transforma en un espejo natural que refleja el cielo en tonos rosados, azules y dorados al amanecer y al atardecer.

Un paisaje mágico y cambiante.

Caminar por las Salinas del Gualicho es como adentrarse en un mundo silencioso y eterno. El horizonte se difumina entre el cielo y el suelo blanco, creando una sensación de infinito que deslumbra a cada visitante. “ Es un lugar realmente im-

presionante, con una belleza natural que deja sin aliento ”. “ La sensación de estar rodeado por un mar blanco que se extiende hasta el horizonte es realmente impactante.

Y cuando se forma la laguna, con sus reflejos del cielo, el paisaje se vuelve aún más espectacular ”.

Durante los meses de agosto y septiembre , el salar se convierte en un gigantesco espejo natural, ideal para fotógrafos y amantes de la naturaleza. Es en esos momentos cuando el cielo se funde con la tierra y cada foto parece una obra de arte.

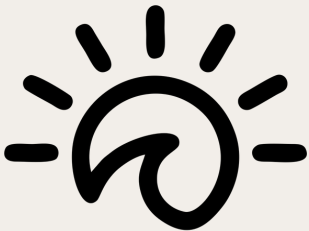
Historia, leyendas y cultura milenaria.
Pero este lugar no es solo un espectáculo visual. Las Salinas del Gualicho están cargadas de historia y misterio . Antiguas leyendas de los pueblos originarios , como los Tehuelches, hablan de espíritus guardianes, seres mágicos y fuerzas de la naturaleza que habitan este territorio sagrado. Escuchar estas historias bajo un cielo estrellado es una experiencia que conecta cuerpo y alma con la tierra patagónica.

“ Los visitantes quedan cautivados no solo por el paisaje, sino también

**LAS GRUTAS
A METROS
DEL MAR**

INCREIBLES!

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



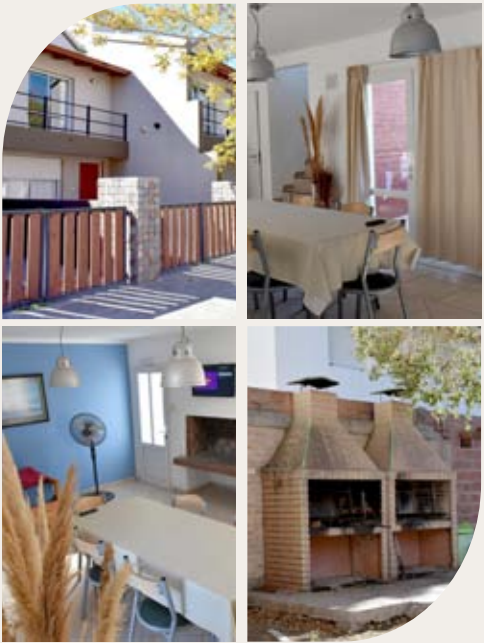
Sol y Arena

Duplex | Apart

LAS GRUTAS

280 461-0331

www.complejosolyarena.com



por las leyendas y la historia que hay detrás ", aseguran los guías locales, quienes comparten con pasión las tradiciones y el conocimiento ancestral de la región.

¿Cómo llegar y qué hacer?

Debido a su importancia ecológica y condiciones de seguridad, el acceso a las Salinas del Gualicho solo es posible mediante excursiones guiadas . Las más recomendadas salen desde Las Grutas o San Antonio Oeste , y suelen organizarse en horarios de tarde para disfrutar del espectacular atardecer sobre el salar , cuando el sol baña de oro la inmensidad blanca.

Entre las actividades imperdibles se destacan:

Caminatas guiadas al atardecer ya la luz de la luna : sentir la sal bajo los pies mientras el cielo cambia de color es una experiencia casi mística. Astroturismo : lejos de la contaminación lumínica, el cielo nocturno revela una constelación de estrellas que parece al alcance de la mano.

Visita al Museo de la Sal : un recorrido por la historia de la extracción salina, la tecnología utilizada y el impacto económico y cultural del salar. Cenas bajo las estrellas con pro-

ductos regionales: degustar una empanada patagónica o una trucha ahumada mientras el viento susurra entre los cristales de sal es un lujo que solo este lugar puede ofrecer.

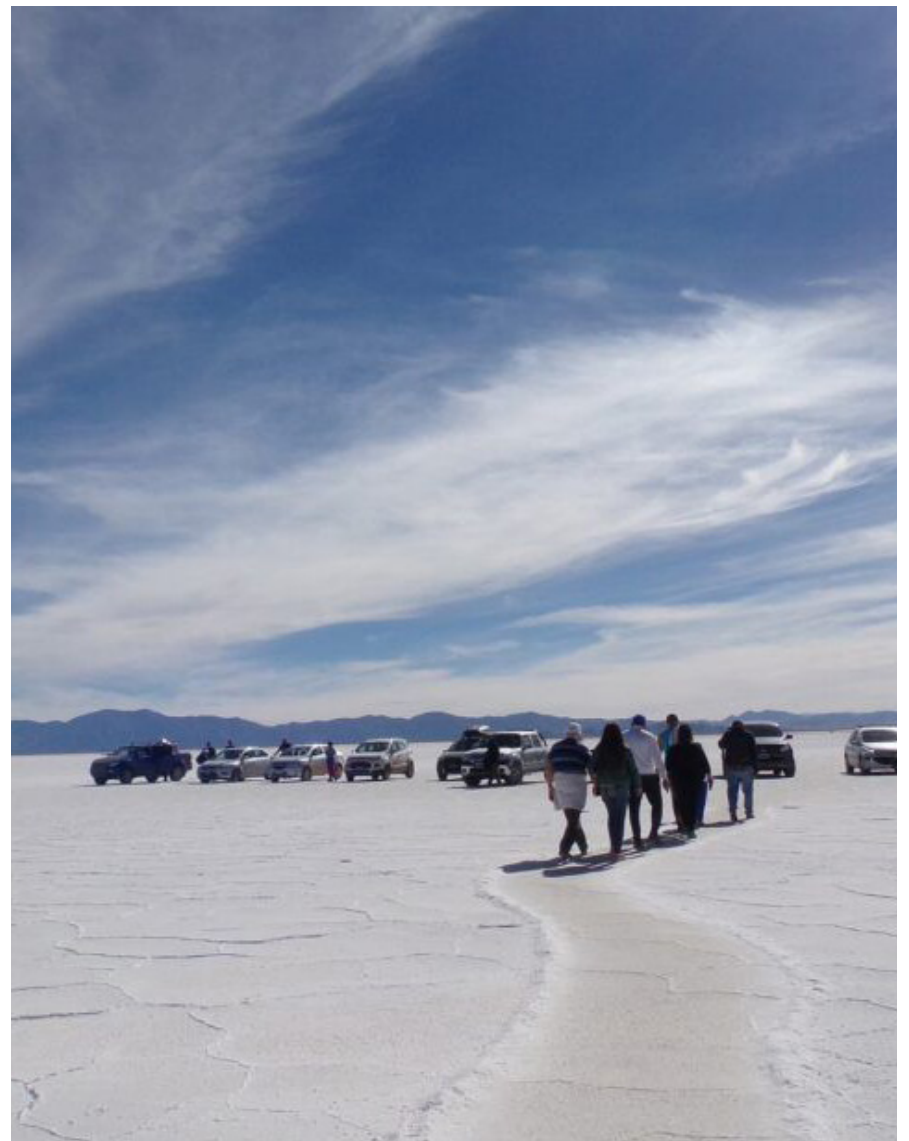
Brindis con vistas panorámicas : celebra la belleza del momento con un vino argentino mientras el sol se desvanece en el horizonte.

Un viaje inolvidable

Las Salinas del Gualicho no solo son un destino turístico, son una experiencia sensorial y emocional . Cada paso sobre la sal, cada reflejo en el agua, cada estrella en el cielo cuenta una historia. Es un lugar donde el tiempo parece detenerse, donde la naturaleza muestra su lado más puro y grandioso.

Si visitas la costa de Río Negro, no puedes perderte esta maravilla oculta. A 50 kilómetros de Las Grutas , te espera un mundo blanco, silencioso y mágico: el tercer salar más grande del mundo , listo para conquistar tu mirada... y tu corazón.

Las Salinas del Gualicho – Patagonia Argentina Un destino que no está en todos los mapas, pero que debe estar en tu lista de viajes.



www.cheltumhotel.com.ar

CHELTUM HOTEL ★★

servicios

- WI-FI gratis
- Desayuno buffet incluido
- Estacionamiento
- Aire acondicionado
- Servicio de lavandería
- Pet Friendly
- Bar

Av. Yrigoyen 1385 – Trelew

@cheltumhotel Reservas : 2804505715

Trekking en Hielo: Vive una Aventura Inolvidable en el Glaciar Perito Moreno



Imagina caminar sobre un paisaje eterno de hielo azul, escuchando el crujido milenario de un glaciar que se mueve lentamente frente a tus ojos. Sumérgete en uno de los entornos naturales más impresionantes del planeta: el **Glaciar Perito Moreno**, joya del Parque Nacional Los Glaciares en la Patagonia argentina. Aquí, la naturaleza se despliega todo su esplendor, y tú puedes ser parte activa de este espectáculo con una experiencia única: el **trekking sobre hielo**.

Una Aventura para Todos los Espíritus Aventureros

Ya seas un viajero curioso o un explorador de la OTAN, el Perito Moreno te ofrece distintas formas de vivir su magia. Desde caminatas accesibles hasta desafíos extremos, cada paso sobre el hielo es una conexión profunda con la fuerza y belleza de la naturaleza.

Minitrekking: Tu Primer Paso sobre el Hielo

Perfecto para quienes desean vivir la emoción sin necesidad de experiencia previa.

Esta excursión de 1 hora y 40 minutos sobre el glaciar es una introducción mágica al mundo del hie-

lo. Caminarás con crampones sobre superficies talladas por el tiempo, rodeado de formaciones cristalinas y lagunas turquesas.

El recorrido incluye una navegación por el Lago Rico y tiempo libre para disfrutar de las icónicas pasarelas panorámicas, desde donde podrás contemplar el imponente frente al glaciar.

Ideal para familias, principiantes o

quienes buscan una experiencia inolvidable sin exigencias físicas extremas.

Big Ice: Adéntrate en el Corazón del Glaciar

Para los amantes de la aventura extrema, el Big Ice es una experiencia transformadora.

Durante 3 horas, explorarás el interior

del glaciar: caminarás entre grietas profundas, descubrirás sumideros naturales y te maravillarás con lagunas de un azul intenso que brillan bajo la luz patagónica.

Antes de pisar el hielo, una caminata por el bosque andino te prepara para el encuentro con este gigante blanco. Luego, una navegación frente al glaciar te regalará vistas espectacu-



¡Reserva tu aventura, y prepárate para vivir una experiencia inigualable caminar sobre hielo.

lares antes y después de tu travesía. Es más que un trekking: es un viaje al centro de la Tierra helada.

Más Allá del Hielo: Otras Experiencias Únicas

Si buscas ampliar tu conexión con este entorno mágico, no te pierdas:

Safari Azul : una navegación que incluye desembarco en zonas remotas del parque, perfecta para explorar desde otra perspectiva.

Expedición al Campo de Hielo Sur : Una travesía técnica y prolongada para expertos, ideal para quienes desean adentrarse en uno de los sistemas de hielo más grandes del mundo fuera de las regiones polares.

Prepara tu Aventura: Consejos Esenciales

Estado físico : Aunque el Minitrekking es apto para la mayoría, opciones como el Big Ice y la Expedición al Campo de Hielo requieren buena condición física. ¡Prepárate para una experiencia activa!

Equipamiento : Lleva ropa térmica, impermeable, botas de trekking, guantes, gorro y protector solar alto (el reflejo del hielo es intenso). Las empresas suelen proporcionar crampones y cascos.

Reserva con anticipación : Durante la temporada alta (diciembre a febrero), las plazas se agotan rápido. Contrata con operadores confiables como Hielo & Aventura o Patagonia Chic, líderes en seguridad y experiencia.

Infórmate bien : Consulta requisitos de edad, condiciones médicas y estado del tiempo. La Patagonia es impredecible, pero bien planificada, tu aventura será segura y mágica.

Un viaje que marca el alma. Caminar sobre el Glaciar Perito Moreno no es solo un tour. Es una experiencia transformadora: el frío en tu rostro, el sonido del hielo resquebrajándose, el azul profundo bajo tus pies... todo te recuerda lo pequeño que estás frente a la grandeza de la naturaleza.

Ya sea que elijas el Minitrekking para vivir tu primer contacto con el hielo, o te atrevas con el Big Ice para desafiarte a ti mismo, una cosa es segura: nunca olvidarás el momento en que caminaste sobre un gigante de hielo en el corazón de la Patagonia.



TIERRA MAR y VINOS

Musters
20 años
Organiza

17 y 18 de octubre
2025 rada tilly,
colegio médico

Mas de 30 bodegas
Gastronomía de autor
Charlas- Masterclass

Música y
mucho más!

**Adquirí tu
entrada**

Link en la biografía 2974000119 mustersrada@gmail.com

Una presencia que crece:

ya fueron identificadas más de 140 ballenas jorobadas en las costas de Chubut



Durante mucho tiempo, las ballenas jorobadas fueron una aparición fugaz en el mar chubutense. Visitantes ocasionales, decían. Sombras gigantes que cruzaban frente a las costas sin detenerse.

Pero desde hace algunos años, algo cambió: las ballenas jorobadas no solo se detienen, sino que regresan. Una y otra vez.

Tras observar su comportamiento se constató que vuelven cada verano. "Patagonia Azul, en el norte del Golfo San Jorge, es uno de los únicos lugares costeros del Mar Argentino, junto con el canal de Beagle, donde se pueden ver regularmente", destaca Ignacio "Nacho" Gutiérrez Galván, coordinador de conservación del Proyecto Patagonia Azul.

El fenómeno, registrado meticulosamente desde 2019, ya suma más de 140 individuos identificados. Cada cola es una firma irreplicable, una postal genética que revela trayectos y costumbres. Algunas ballenas regresan año tras año, como MN-4, a la que el equipo reconoce como una vieja amiga. "Cuando llega, sentimos que todo vale la pena", dice Nacho.

Porque no solo vuelven: se quedan. Se alimentan, socializan, descansan. Y eligen a Chubut como uno de sus escenarios predilectos.

La ballena jorobada, una artista del océano

Si hay un cetáceo que despierta simpatía instantánea, es la ballena jorobada. Curiosa, cercana, y con un repertorio de acrobacias y vocalizaciones que la distinguen.

No es raro verla asomarse al bote, mostrar el ojo y quedarse allí, como si también quisiera estudiar al ser humano. "Una vez una se acercó tanto que nos miraba, detenida, como si compartiera con nosotros ese instante. Fue un momento de muchísima paz y belleza", recuerda Nacho.

De octubre a marzo, estas aguas se convierten en un escenario privilegiado. Con sus cuerpos de hasta 16 metros, las ballenas jorobadas saltan, giran, golpean la superficie con sus aletas largas como alas y se sumergen dejando la cola al viento. Se mueve con una agilidad que desafía la lógica. "Verlas saltar es un momento mágico, un espectáculo que emociona", dice el Gutiérrez.

El misterio del canto de la ballena

Y no solo saltan: cantan. Sonidos graves, vibrantes, hipnóticos, que re-

corren kilómetros bajo el mar. Cada población tiene su propia melodía. "Lo que podemos registrar nosotros acá son los llamados, que son sonidos más cortos, de poca duración y de frecuencias bastante altas, que sí son audibles para el oído humano", detalla Nacho. Y agrega: "pero durante la época reproductiva, los machos, sobre todo, producen cantos que son vocalizaciones mucho más largas, con estructuras repetidas que, por momentos, tienen coincidencias entre poblaciones".

Para detectar estos sonidos, analizarlos y determinar el uso que le dan las



ballenas jorobadas, los investigadores cuentan con hidrófonos, unos micrófonos subacuáticos que registran todo tipo de resonancias.

“El instrumento va registrando todos los sonidos abajo del mar. Después lo configuramos para determinar qué tipo de frecuencias queremos escuchar. De esta manera se puede ir escuchando todos los sonidos que hagan cualquier cetáceo bajo el agua”, explica el joven.

De Brasil a la Antártida, pasando por Chubut

Hasta el momento, la ciencia solo reconoce una gran autopista migratoria para esta especie de ballenas en el Atlántico Sudoccidental: desde las costas del estado de San Pablo, en Brasil, hasta las frías aguas de las Islas Georgias del Sur. Era un trayecto conocido, validado.

Pero los datos recogidos por el equipo en Patagonia Azul cambiaron el mapa: “Gracias a la fotoidentificación vimos que algunas de las ballenas jorobadas que llegan a Chubut también vienen desde el sur de Brasil. Algunas de ellas también fueron vistas en el canal de Beagle y otras en la península Antártica”, explica Gutiérrez.

Esto sugiere la existencia de una ruta migratoria más costera, menos conocida, donde las ballenas se detienen a alimentarse y socializar en zonas como el norte del Golfo San Jorge, antes de continuar hacia el sur. Incluso algunas han sido identificadas también en el Canal de Beagle.

“Es posible que estén trazando un corredor biológico costero que une Brasil con la Antártida, pasando por nuestra Patagonia Azul. Sería un gran

descubrimiento”, afirma el coordinador. Chubut, antes un rincón periférico, se revela ahora como un nodo vital en la geografía íntima de estos cetáceos.

Monumento natural

Hace tan solo unos meses, la Legislatura de Chubut declaró a la ballena jorobada como Monumento Natural de la provincia, una figura legal que prohíbe toda actividad que atente contra su presencia en el mar provincial. La medida no es simbólica: busca blindar un corredor ecológico vital y cada vez más transitado.

“Es uno de los pocos lugares de la costa argentina donde se puede ver regularmente a esta especie. Es única para nuestro mar”, destaca Gutiérrez.

La designación como monumento natural marca un antes y un después. Pero no es la única medida: en la región también existen áreas marinas protegidas de tipo no take, donde se prohíbe toda actividad extractiva. “Cuando uno detecta zonas clave para la biodiversidad marina, como las áreas de alimentación de las jorobadas, protegerlas beneficia a muchas otras especies que comparten ese hábitat”, señala el coordinador.

Un tesoro más de la Patagonia

En un rincón de la Patagonia que hasta hace poco no figuraba en los mapas migratorios, las ballenas jorobadas encontraron una escala segura. Lo hacen sin anunciarse, pero con la persistencia de quien vuelve porque algo lo llama. Cada verano, esas siluetas que antes eran fugaces reaparecen con la regularidad de un hábito anti-guero.



TRELEW







CiudadTrelew

Entretur
Ente Trelew Turístico

MUNICIPALIDAD

TW



Escanea el código QR,
regístrate y disfruta de
beneficios exclusivos
GRATIS

Patagonia Puntos : Conectando turistas con los mejores servicios y experiencias

¿Qué es Patagonia Puntos?

Patagonia Puntos no es solo un programa de fidelización turística: es un ecosistema digital que une a turistas, prestadores de servicios y comunidades locales a través de una experiencia interactiva, divertida y sostenible. Su misión es simple: potenciar el turismo patagónico auténtico, conectado y responsable, premiando cada paso del viajero.

La plataforma funciona como un juego de descubrimiento: al visitar destinos, alojamientos, restaurantes, guías de turismo, artesanos, bodegas, parques naturales y más, los turistas escanean códigos QR únicos que les otorgan "Puntos". Cuantos más puntos acumulan, más beneficios obtienen.



Cada vez que explores un lugar mágico, visites un museo, te adentres en una reserva natural o descubras un rincón único de esta tierra increíble, **podrás escanear un código QR y comenzar a sumar puntos.**

Con esos puntos, accedés a descuentos exclusivos y beneficios en hoteles, restaurantes, excursiones y más, para que tu viaje sea aún más inolvidable.

Beneficios para el Turista: Sí, recorrer la Patagonia esta a tu alcance!

1. Recompensas reales: Al registrarte en Patagonia Puntos "automáticamente tenés puntos de regalo" para disfrutar desde el comienzo donde podrás canjear tus cupones en alojamiento, excursiones, experiencia gastronómicas, transporte y mucho más "tours guiados, estadías exclusivas, productos artesanales, degustaciones de vino, entradas a eventos culturales y más.

2. Descuentos en servicios: Desde alojamientos hasta actividades al aire libre, los viajeros reciben beneficios directos en su estadía.

3. Acceso a experiencias únicas: Participar en actividades especiales solo disponibles con beneficios para miembros de Patagonia Puntos, como experiencias gastronómicas,

excursiones, recorridos, guías y recomendaciones exclusivas.

4. Gamificación del viaje: Escanear códigos QR en los puntos turísticos, se convierte en un juego emocionante así sumas más puntos y disfrutas de más beneficios. Cada escaneo es una nueva aventura y una guía de lugares por descubrir, para que no te pierdas ningún rincón de la Patagonia.

5. Conexión con la cultura local: Al interactuar con prestadores certificados, el turista no solo consume, sino que vive la Patagonia desde adentro.

Beneficios para el Prestador: Visibilidad, fidelización y crecimiento

Para los prestadores de servicios turísticos —desde pequeños emprendedores hasta empresas consolidadas—, **Patagonia Puntos es una herramienta estratégica de promoción y fidelización.**

1. Mayor visibilidad: Al formar par-

te de la plataforma, los prestadores aparecen en el mapa interactivo de Patagonia Puntos, accesible para miles de turistas activos.

2. Fidelización de clientes: Los turistas que escanean el código QR y obtienen beneficios, tienden a seguir buscando más experiencia dentro de la red de prestadores siendo más visible tu oferta. La relación se fortalece con cada interacción.

3. Datos valiosos: La plataforma ofrece insights sobre el comportamiento del turista: qué servicios consumen, cuánto tiempo permanecen, qué rutas siguen. Información clave para mejorar la oferta.

4. Promoción cruzada: Los prestadores pueden ofrecer "bonos de regalo" en puntos, participar en campañas conjuntas y acceder a alianzas con otros emprendedores de la red.

5. Sostenibilidad y comunidad: Patagonia Puntos promueve el turismo responsable. Al unirse, los prestadores demuestran su compromiso con el desarrollo sostenible y la economía local.

Patagonia
puntos





Una plataforma innovadora: Tecnología al servicio del viajero

Lo que hace único a Patagonia Puntos es su enfoque tecnológico y lúdico. La plataforma utiliza códigos QR geolocalizados en puntos turísticos de relevancia que convierten cada visita en una acción significativa.

Además, su diseño es intuitivo y accesible: basta con registrarse en www.patagoniapuntos.com, crear un perfil, usar el navegador móvil, y comenzar a escanear. Cada punto cuenta. Cada experiencia vale.

Colaboración público-privada: La clave del éxito

Uno de los pilares fundamentales del éxito de Patagonia Puntos es la estrecha colaboración entre el sector público y el privado. Esta alianza estratégica ha permitido articular esfuerzos, compartir recursos y potenciar la promoción del destino de forma integral y sostenible.

Un ejemplo claro de esta sinergia es la rápida impronta de la Provincia de Chubut a través de su **Agencia Turismo Chubut**, que se convirtió en pionera al formar una alianza de colaboración con Patagonia Puntos. Su compromiso con la innovación turística y la promoción de las actividades locales ha permitido integrar rápidamente a cientos de prestadores, **potenciar rutas turísticas** y **posicionar a la región como un destino inteligente y conectado**.

Las acciones conjuntas entre municipios, cámaras de turismo, emprendedores y organismos provinciales han demostrado que, cuando el sector público y privado trabajan en equipo, los resultados no solo son positivos, sino transformadores.

Si sos prestador Turístico escanea este código QR, registrate y forma parte de la red de prestadores de Patagonia Puntos, suma tu beneficio y promociona tus servicios

¿Dónde registrarse? ¡No puedes quedarte afuera!

La revolución del turismo patagónico ya está en marcha, y tú puedes ser parte desde hoy.

Ingresa www.patagoniapuntos.com y crea tu cuenta gratuita.

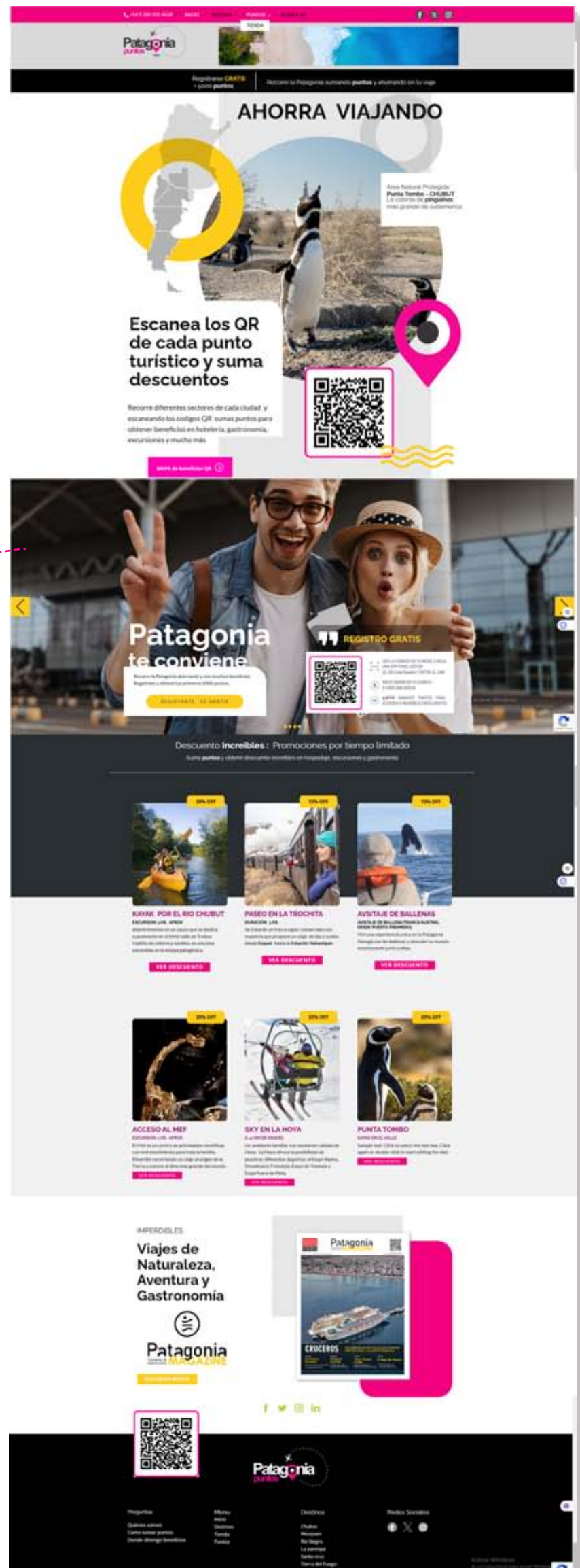
Sigue a [@patagoniapuntos](https://www.instagram.com/patagoniapuntos) en Instagram y Facebook para conocer novedades, concursos, destinos destacados y experiencias exclusivas. Comparte tus aventuras con el hashtag **#PatagoniaPuntos** y sé parte de una comunidad que viaja con propósito.

Un nuevo modelo de turismo, hecho en Patagonia

Patagonia Puntos no es solo una idea: es una transformación. Une a viajeros curiosos con prestadores apasionados, y lo hace a través de una experiencia digital que premia la exploración, el contacto humano y el respeto por el entorno.

Ya no se trata solo de visitar la Patagonia. Ahora, se trata de vivirla, descubrirla y ser parte de ella. Cada escaneo es un paso más hacia un turismo más conectado, más justo y más emocionante.

¿Listo para sumar puntos y vivir la Patagonia como nunca antes?
La aventura digital te espera en www.patagoniapuntos.com
¡No te quedes fuera de esta revolución viajera!



Cocinar con las manos en la tierra y los pies en el mar

Enzo Mayorga y el Proyecto Raíz:

En la costa sureña de Argentina, donde el viento parece tallar historias en las rocas y el mar se estrella con una fuerza ancestral, hay un joven que cocina con la precisión del científico y el alma del poeta.

Enzo Mayorga, chef de Comodoro Rivadavia, no solo transforma ingredientes en platos. **Transforma la relación entre la gente, la tierra y el mar.**

Desde que asumió como chef de Del Marqués en 2020, Enzo ha redefinido la identidad gastronómica de su ciudad. Lo hizo desafiando el modelo dominante: dejó de lado los insumos industriales y los camiones de carga que traen alimentos de otros climas, y eligió un camino más silencioso, pero más profundo: **cocinar con lo que la región ofrece.** Verduras de huertas agroecológicas, hierbas de la estepa, carnes de pastoreo extensivo... y, sobre todo, **algas recolectadas a mano en las costas del Atlántico sur.**

Este enfoque no es una moda. Es una filosofía. Y en 2024, tomó forma concreta en el **Proyecto Raíz**, una red de más de treinta productores, cocineros y emprendedores de Comodoro Rivadavia y Rada Tilly que comparten un propósito:

reconstruir una cadena alimentaria local, sostenible y justa.

El despertar de lo cercano

El camino de Enzo hacia lo local comenzó en 2022, cuando conoció a una productora de semillas exóticas en Comodoro. Lo que vio en su invernadero lo desconcertó: plantas que, según creía, no podían sobrevivir en ese clima árido. Entre ellas, la **salicornia**, una planta halófila que crece en zonas salinas y que, por su composición, es naturalmente salada. Fue su primera revelación: el sabor del mar podía venir del suelo.

Esa experiencia lo lanzó a una investigación intensiva sobre los productos autóctonos de la Patagonia. Fue entonces cuando descubrió un mundo poco explorado: el de las **algas marinas.**

A través de un curso de **Comodoro Conocimiento**, destinado originalmente a pescadores, accedió al conocimiento científico de **María Angélica Fajardo**, bióloga especialista en macroalgas del Instituto de Diversidad y Evolución Austral (IDEAUS-CONICET). Ella lo guió en sus primeros pasos: cómo identificar las especies, cuándo recolectarlas, cómo hacerlo sin dañar los ecosistemas.



Quedó fascinado. No solo por el sabor, sino por el potencial simbólico y nutricional de esos organismos ancestrales que crecen entre las rocas, alimentados por las corrientes del océano.

Recolección con respeto: un acto de cuidado

La recolección de algas no es un paseo. Es un ritual que exige conocimiento, paciencia y ética. Enzo y su equipo salen al alba, cuando la marea baja abre senderos entre las rocas. En Caleta Córdova y Punta Maqueda, identifican los bancos de **wakame**, **luce**, **codium** y **lechuga de mar**, especies que crecen en distintos niveles de la zona intermareal.

La técnica es clave: cortan, no arrancan. Así, el alga puede regenerarse y el ecosistema permanece intacto. Con baldes, tijeras y bolsas de recolección, caminan

hasta 25 minutos sobre terreno resbaladizo, bajo el sol patagónico o el viento helado, hasta llegar a los puntos más profundos.

Este método, poco común en la región, es una declaración de principios: no se extrae, se cosecha. No se domina la naturaleza, se convive con ella.

Del mar al frasco: la alquimia de las algas

Una vez recolectadas, las algas pasan por un proceso cuidadoso. Se deshidratan a bajas temperaturas —entre 20 y 40 grados— para preservar sus nutrientes, y luego se muelen hasta convertirse en un polvo fino, verde intenso, con aroma a marea viva. Este producto, rico en yodo, minerales, proteínas y antioxidantes, es un potenciador natural de sabor, una versión patagónica del umami.



**Booking
Cars.com**



**Cupón de Descuento para
tu alquiler de vehículo: Palabra Clave =**

PATAGONIAMAGAZINE

Pero Enzo no se detiene en el uso culinario. Tiene un proyecto ambicioso: comercializar el polvo de algas en frascos de 25-30 gramos, al alcance de cualquier cocina local. Su visión es clara: que, así como hoy hay un frasco de pimentón o de cúrcuma en cada hogar, mañana haya uno de harina de algas patagónicas.

Además de la deshidratación, experimenta con otras formas de conservación: envasado al vacío y congelado para mantener el alga fresca, o técnicas de cocción previa a la deshidratación que potencian su sabor. Todo esto con el objetivo de escalar el proyecto, cumplir con normativas sanitarias y crear un producto accesible, seguro y educativo.

Cocina experimental, identidad en construcción

En el menú de Del Marqués, las algas no son un adorno. Son protagonistas. Allí han aparecido empanadas con masa de algas, rellenas de langostinos y centolla; un brownie de cacao y alga, donde el sabor marino contrasta con la dulzura; y, tal vez lo más sorprendente, alfajores de algas: una tapa marplatense tradicional, rellena con dulce de leche y bañada en chocolate, con un toque sutil de polvo de alga y cristales de sal marina.

Este último, producto de múltiples pruebas, es una estrategia brillante:

acercar lo desconocido a través de lo familiar. El sabor marino no asusta; se percibe como una nota elegante, casi misteriosa, que invita a seguir comiendo. Quienes lo prueban, lo piden de vuelta. "Esto no puede no estar a la venta", dicen.

Pero más allá de la innovación, lo que Enzo busca es redefinir la identidad gastronómica del sur. Una cocina que no imite modas urbanas, sino que hable con la voz del viento, del río, del mar.

Proyecto Raíz: una red que crece como alga en roca

El Proyecto Raíz nació como un encuentro informal entre cocineros y productores, pero hoy es una red viva, en constante expansión. Cada mes, el grupo se reúne en un lugar distinto —una huerta, un taller, una casa de vecinos— para cocinar, compartir y aprender. No hay jerarquías: todos aportan ingredientes, saberes y tiempo.

El objetivo es triple: valorizar la producción local, fomentar el consumo de alimentos de temporada y libres de agrotóxicos, y fortalecer la comunidad gastronómica del sur. A través de talleres de agroecología, fermentación y cocina ancestral, el proyecto también educa, formando nuevos cocineros y productores comprometidos con la sustentabilidad.

El impacto es tangible: más demanda para pequeños huerteros, menores emisiones por transporte de alimentos, y una mayor conciencia sobre la impor-

tancia de lo autóctono frente al monocultivo industrial.

Campeón del sur, embajador de lo local

En 2023 y 2024, Enzo y su equipo presentaron a Chubut en el Torneo Federal de Chefs, una competencia nacional que reúne a los mejores talentos del país. En 2024, se alzaron con el título campeón en Hotelga, superando a 22 equipos de todo el territorio. Fue un hito histórico: el primer equipo de Chubut en ganar.

Este logro no fue solo un reconocimiento personal. Fue una validación de su enfoque: **la cocina local, bien trabajada, puede competir con cualquier modelo industrial. Hoy, como figura referente, participa en festivales como Festín de Sabores y Caminos y Sabores, donde comparte sus conocimientos y promueve el consumo de productos regionales.

Un futuro con raíces y alas

Enzo Mayorga no busca ser una estrella. Busca ser un puente. Entre el productor y el comensal, entre el mar y la mesa, entre el pasado ancestral y el futuro sostenible.

Su cocina no es espectáculo. Es cuidado. Cada plato es un acto de resistencia frente al modelo de alimentación globalizado, y una celebración de lo que la Patagonia ofrece cuando se la escucha.

Y mientras el viento sigue azotando Co-

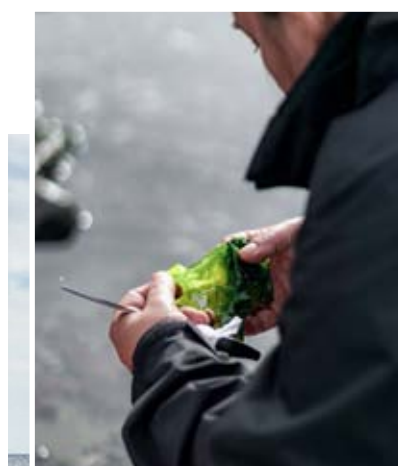
modoro, y las algas crecen entre las rocas, Enzo sigue caminando hacia la bajamar, con tijeras en mano y un sueño en la cabeza:

que algún día, en cada cocina del sur, haya un frasquito de polvo de algas... y una historia detrás.

Fotos: Diego Carranza / Proyecto Raíz @proyectoraizcr (Instagram)
Contacto:proyectoraizcr@gmail.com

"La verdadera innovación no está en lo que agregamos, sino en lo que dejamos de destruir."

— Enzo Mayorga





60 Ferrari recorreran la Patagonia Argentina

Noviembre de 2025. Una de las experiencias automotrices más exclusivas del mundo llega por primera vez a Sudamérica: Ferrari Cavalcade Patagonia 2025, un recorrido épico de 10 días por los escenarios naturales más impresionantes de la Argentina, con la participación de 60 vehículos de la legendaria marca italiana. Este evento, organizado por Canossa Events en colaboración con el Ministerio de Turismo de la Nación, transformará las rutas patagónicas en un desfile de diseño, ingeniería y pasión por el automovilismo.

Confirmado oficialmente por el Secretario de Turismo de la República Argentina, Daniel Scioli, el Cavalcade Ferrari Patagonia 2025 se desarrollará del 16 al 24 de noviembre, partiendo de San Carlos de Bariloche (Río Negro) y culminando en Ushuaia, la ciudad más austral del mundo, en Tierra del Fuego. Aunque Ferrari aún no ha emitido un comunicado oficial, la confirmación del gobierno argentino

y la participación de Canossa Events — organizador histórico de eventos oficiales de Ferrari como el Ferrari Cavalcade y el Ferrari Finali Mondiali — dan por sentado el carácter oficial y exclusivo del encuentro.

Un viaje por la grandeza de la Patagonia

Este Cavalcade no es una carrera. Es un viaje turístico y cultural, concebido para que los propietarios de Ferrari (conocidos como Ferraristas) disfruten de paisajes únicos al volante de sus vehículos. El itinerario, aún en fase de confirmación, incluirá tramos por la Ruta Nacional 40, pasando por ciudades emblemáticas como El Calafate, donde los participantes tendrán la oportunidad de visitar el Glaciar Perito Moreno, uno de los principales atractivos naturales de la región. Se espera que la caravana también pase por El Chaltén, el pueblo montañosista a los pies del Fitz Roy, y atraviese el Parque Nacional Nahuel Huapi, con vistas al lago homónimo y a la cadena andina. Cada etapa del recorrido combinará conducción libre (con escolta de seguridad



coordinada por las fuerzas provinciales) y actividades culturales, como cenas temáticas, visitas a bodegas patagónicas y encuentros con autoridades locales.

Un evento global con vocación local. Según datos proporcionados por Canossa Events, participarán 60 Ferraris provenientes de 11 países: Estados Unidos, Japón, China, Alemania, Austria, Dinamarca, Australia, Emiratos Árabes Unidos, Bélgica, España e Italia. Cada vehículo llevará una tripulación de dos personas, lo que significa que más de 120 invitados internacionales recorrerán la Patagonia, generando un impacto económico estimado en millones de dólares en alojamiento, gastronomía, combustible y servicios turísticos.

“Este evento no representa erogación alguna por parte del Estado”, afirmó Scioli en conferencia de prensa, destacando que todos los gastos corren por cuenta de los participantes. No obstante, las provincias anfitrionas — Río Negro, Santa Cruz y Tierra del Fuego — desplegarán operativos de seguridad vial, apoyo logístico y protocolos de tránsito especial para garantizar la fluidez del recorrido y la integridad de los conductores.

¿Qué es el Ferrari Cavalcade?

El Cavalcade es un evento oficial de Ferrari que se realiza desde hace más de una década en diferentes continentes. Organizado por Canossa Events, una empresa italiana con estrechos vínculos con Maranello, el Cavalcade reúne a propietarios de Ferrari para disfrutar de rutas escénicas, experiencias exclusivas y la camaradería entre aficionados. A diferencia de competencias como el Ferrari Challenge, el Cavalcade prioriza el placer de conducir sobre la velocidad, con etapas diarias

de entre 150 y 300 km por carreteras seleccionadas.

Impacto turístico y mediático

La llegada de 60 Ferraris —entre modelos clásicos como el 250 GTO, F40, F50, y modernos hiperdeportivos como el SF90 Stradale, 296 GTB y el nuevo 12Cilindri— no solo generará un espectáculo visual sin precedentes, sino que también impulsará el turismo de lujo en la región. Medios internacionales como Top Gear, Motor1.com y Autocar ya han anunciado cobertura especial del evento.

Además, se prevé que el Cavalcade sea documentado con fines promocionales por Ferrari y Canossa Events, con material audiovisual que será difundido globalmente, posicionando a la Argentina como un destino premium para el turismo automotriz.

Un símbolo de reactivación y prestigio. La elección de Argentina como sede del Cavalcade final de 2025 no es casual. En un contexto de apertura económica y promoción del turismo de alto nivel, el gobierno nacional busca atraer eventos de élite que eleven la imagen del país en el escenario internacional. Como señaló Scioli: “La Patagonia es uno de los tesoros naturales más valiosos del planeta. Que Ferrari elija recorrerla es un reconocimiento a nuestra belleza, pero también una oportunidad para mostrar al mundo lo que Argentina puede ofrecer”.

Un viaje donde el rugido de los V8, V12 y motores híbridos resonará entre los glaciares, lagos y montañas de la Patagonia, escribiendo una nueva página en la historia del automovilismo y el turismo argentino.

Para los amantes del automóvil, será un sueño hecho realidad. Para el país, una oportunidad única de brillar bajo los reflectores del mundo.



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

Descubre la Ruta del Vino Pampeano: donde el vino nace entre el sol y la tierra

Sumérgete en una experiencia única en el corazón de La Pampa, donde el vino se cultiva con pasión, tradición y el espíritu emprendedor de una tierra que sabe transformar el clima seco y el sol generoso en auténticos tesoros líquidos.

La Ruta del Vino Pampeano invita a recorrer los primeros viñedos y bodegas enoturísticas de Santa Rosa y General Acha, dos joyas del oeste pampeano que están redefiniendo el mapa vitivinícola argentino. Aquí, entre filas de parra cuidadas con esmero, nacen vinos que reflejan el carácter auténtico de la región.

Pero esta aventura va más allá de una cata: Camina entre viñedos bajo el cielo azul patagónico. Participa de la cosecha, como lo hacen los productores desde el primer día. Visita chacras familiares donde también florecen frutales de estación. Degusta vinos artesanales y sabores locales que cuentan historias de tierra, trabajo y comunidad.

Desde emprendimientos privados hasta proyectos comunales, cada rincón de la ruta celebra la innovación y el orgullo de hacer las cosas bien hechas. Y lo mejor: muchas bodegas aún están en desarrollo, lo que convierte esta experiencia en un privilegio... estar ahí desde el comienzo.

La Ruta del Vino Pampeano no es solo un recorrido: es una invitación a conectarse con la tierra, con las manos que la trabajan y con los sabores que nacen del esfuerzo y la pasión.

Santa Rosa | General Achá | La Pampa Un vino diferente. Una historia auténtica. Una experiencia que vale la pena vivir.

Turismo del vino Pampeano

El primer tramo de este recorrido comienza en la capital, Santa Rosa, allí la bodega Quietud ofrece instalaciones preparadas para la recepción de turistas y degustaciones, además de múltiples servicios y atractivos. Desde Santa Rosa hacia el norte por RN 35 es posible visitar los viñedos de Trenel (Costren), Pichi Huinca y Calefú. Hacia el sur, sobre la misma RN 35 se encuentra el viñedo "Vides del Caldenal" perteneciente al ejido de Today. Siguiendo hacia RN 152 esta General Acha, donde la bodega "Estilo 152" también puede ser visitada previa reserva.

El primer viñedo de la provincia fue plantado en Telén antes de 1960 por su fundador Alonso Capdeville. En la actualidad, la localidad cuenta con un emprendimiento municipal de viñedos y olivos que se complementa con el circuito recreativo, educativo y cultural.



El segundo tramo comprende las localidades sobre la costa del Río Colorado. Se suman a la oferta de enoturismo Gobernador Duval, casa de Piedra y 25 de Mayo. Gobernador Duval 243 km de General Acha conecta con la bodega "Lejania" de propiedad municipal junto a su finca de alrededor de 40 hectáreas. Continuando por RP 34 se llega a Casa de Piedra donde la empresa Catena Zapata y Familia Cassone, entre otras, producen desde el año 2019. En dicha Villa Turística, el Ente Provincial

del Río Colorado posee su chacra experimental con más de 20 variedades de vides plantados junto a distintas variedades de Olivos, nogales y pistachos.

Se encuentra aquí en plena construcción la bodega de mayor envergadura de la provincia. Siguiendo RP 34 se llega a 25 de Mayo, donde culmina el recorrido. Allí se puede recorrer el Mirador de los viñedos de la bodega del Desierto, desde donde se contemplan todas las plantaciones.





BODEGA QUIETUD - Santa Rosa

Contacto: (2954) 626742

Instagram: @bodegaquietud

Facebook: bodegaquietuddelapampa

Las uvas para su producción proceden de la chacra Experimental de Casa de Piedra y la bodega está ubicada en Santa Rosa (calle M. Viniegas 322). La bodega se formó en el año 2009. Procesa uvas de diversos varietales como Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Fran, Petit Verdot, Chardonnay. Exhibe medallas y diplomas que la acreditan como partícipe distinguido en distintos certámenes internacionales. Se realizan visitas guiadas.



En Santa Rosa, La Pampa, nació **Bodega Quietud**, un emprendimiento familiar fundado en 2008 por Ricardo Juan, que ha pasado de ser una pasión casera a un referente del enoturismo argentino con reconocimiento internacional. A pesar de no tener viñedos propios, la bodega elabora vinos de alta calidad gracias a uvas provenientes del Ente Provincial del Río Colorado, destacándose por variedades como Malbec, Chardonnay y vinos de cosecha tardía, además de blends innovadores.

Con una producción anual de unos 29.000 litros, combina tecnología moderna con un toque artesanal y auténtico. Sus vinos han obtenido premios nacionales e internacionales, como la medalla de oro en el concurso VINUS, posicionando a La Pampa como una nueva región vitivinícola de prestigio.

Visitar Bodega Quietud es más que degustar vino: es una experiencia sensorial y humana, llena de historia, tradición y pasión por el terroir pampeano.

Bodega Quietud: donde el vino une, el sabor sorprende y la pasión se convierte en arte líquido. ¡Un trago de La Pampa para el mundo!



BODEGA DEL DESIERTO - 25 de Mayo

contacto: www.bodegadeldesierto.com.ar

La bodega está ubicada en 25 de Mayo, en el Alto Valle del Río Colorado y cuenta además con 140 hectáreas de viñedos propios con más de 10 variedades en producción. Sus líneas Desierto 25, Desierto Pampa, Pampa Mía Y Desierto Astral son de reconocida trayectoria en el mercado.



BODEGA VASCO GOÑI - General Pico

Contacto: 2302 515383
instagram: bodega_vg

Este emprendimiento familiar de la familia Goñi comenzó en el año 2022. Vinifica diversos varietales provenientes de Casa de Piedra. Sus etiquetas son Aniak (malbec y bonarda), El Molino y Elix Rosado Intenso.



LEJANÍA- Gobernador Duval

Contacto: (2954) 232996
Facebook: Fincas de Duval

En Gobernador Duval además de vinos elaborados con uvas de la misma localidad se producen dulces y conservas bajo la denominación Fincas de Duval. La bodega posee viñedos propios y elabora bajo la etiqueta "Lejanía" recibiendo turistas de diversos destinos. Sus cepas más reconocidas son Malbec, Chardonnay, Cabernet Fran, Cabernet Sauvignon y Merlot.



BODEGA EL RASTRO - Cleufú

Contacto (351) 5505296
Instagram: elrastroviniadobodega
Facebook: El Rastro Viñedo & Bodega

Es un emprendimiento privado de la familia Casou. Tanto la bodega como el viñedo se hallan en la zona rural de Caleufú a escasos Km de la ruta provincial N°4. Sus productos en la actualidad son "Brasita de fuego" y "Caleufú" Malbec y "Tijereta" Merlot.



ESTILO 152 - General Acha

Contacto: (2954) 296444
Instagram: @bodegaestilo152
Facebook: BodegaEstilo152

Con identidad pampeana, esta bodega surgió de la idea de cinco amigos radicados en La Pampa que buscaban producir su propio vino, ofreciendo un producto de calidad. El nombre de la bodega nació por su ubicación en cercanía a la ruta nacional N° 152. La misma es parte del circuito enoturístico de la provincia.

Pumas y el Parque Patagonia



"Este año, ninguna persona que se quedó más de dos días se fue sin ver un puma en liber-

Facundo Epul cuenta cómo es buscar pumas a pie y en silencio, con el paisaje como aliado y el viento como señal. Trabajo en equipo, habituación respetuosa y días largos entre rastros y miradas que nunca se olvidan.

Dice la canción de un cantor patagónico que en invierno "hay árboles que lloran lágrimas de cristal", una imagen delicada que evoca esas postales heladas donde todo parece suspendido en el tiempo. En la estepa, sin árboles que lloren, pero con calafates cubiertos de escarcha, el frío también deja su marca. Y el viento, que nunca falta, recorre los cañadones como si supiera leer rastros antiguos.

Pero hay uno que guía especialmente cada paso de Facundo Epul: el puma. Facu lo conoce bien, porque hace años que recorre el Parque Patagonia guiando a otros en la experiencia de verlos en libertad, entre las rocas, camuflados en la estepa o simplemente, al sol. Esta temporada lo encuentra distinto, con más experiencia, un equipo consolidado y una forma más precisa de encarar cada jornada. Ya no va solo. Coordina salidas, piensa estrategias, combina su tiempo en el campo con el trabajo de otros guías locales. Y eso, dice, hizo toda la diferencia.

Una nueva forma de guiar, más cerca del puma

"Este último tiempo, sin dudas, las salidas para avistaje de fauna con el eje en el puma se han llevado la mayor cantidad de días en campo", cuenta. Y no es casual, "otoño, invierno y primavera son las mejores estaciones" para encontrar al gran felino de la estepa. La clave está en

saber dónde mirar y cómo moverse. "Yo me posiciono un poco más como un tracker, una persona que va por delante buscando la actividad en el parque. Me muevo temprano, por caminos 4x4 o a pie". En invierno, la nieve también ayuda, porque las huellas quedan marcadas y eso permite anticipar movimientos con más precisión.

Esa dinámica cambió por completo la manera de trabajar. "Antes salía solo, hacía de guía y de tracker". Facu cuenta que eso, tanto para los que visitan como para él exigía un estado físico medio. "Hoy, gracias al trabajo en equipo con otros dos guías locales, habilitados y conectados todo el tiempo por radio o teléfono satelital, más gente puede vivir esta experiencia sin necesidad de grandes esfuerzos físicos. Se generó empleo genuino y se multiplicaron las chances de ver fauna"

Y eso, efectivamente, está ocurriendo. "Este año, ninguna persona que se haya quedado más de dos días en el parque se fue sin ver al menos un puma en libertad", cuenta con mucho entusiasmo. "Siempre recomiendo quedarse un mínimo de tres días. Lo que está pasando nos alegra mucho porque habla del buen trabajo de conservación dentro del área protegida y también del respeto con el que, desde hace años, se viene generando un vínculo cuidadoso con los animales, sin interferir en sus comportamientos"

Hace cinco años que Facu lidera su propio emprendimiento de avistamiento de fauna, 'El Choique Guía'. "Nos han pasado momentos hermosos, como caminar por un cañadón y ver pasar un puma

delante de nosotros. Si sabés ubicarte, a veces ellos pasan. Es algo muy bonito de ver. Siempre recomiendo hacer esto con guías que tengan experiencia, y que sea una observación responsable, sobre todo."

Las salidas cambian según quién viene y qué busca. Con turistas o biólogos, el recorrido suele ser más largo y flexible. No siempre se sale con la primera luz. Se camina, se leen rastros, se recorre el territorio donde los pumas suelen descansar, se revisan señales y se observan zonas de carroña, con la esperanza de ver algún cóndor alimentándose. En esos momentos, la paciencia también forma parte de la experiencia.

En cambio, las salidas pensadas para fotógrafos tienen otro ritmo. Ahí todo gira en torno a la luz. "Estamos en un lugar donde los días son muy distintos según la estación. En otoño e invierno, como hay menos horas de luz, pasamos más tiempo en el campo. En primavera y verano los días son tan largos que trabajamos solo por la mañana y por la tarde. El salir con otros guías y estar completamente conectados, nos permite movernos más rápido, cubrir más terreno, chequear distintos sectores al mismo tiempo"

A veces, mientras esperan al puma, la escena se completa sola. Es época de migración de guanacos, entonces los cañadones se llenan de señales y los cóndores bajan al carneo. "Cuando estás varios días en el campo, empezás a entender los tiempos. Ves a los cóndores ahí, quietos, posados en las rocas, como si midieran el aire. Y en algún momento, cuando el sol empieza a calentar, sabés que la térmica va a subir y ellos van a volar". Esos momentos también forman



Facundo Epul

parte de las postales que se quedan para siempre.

Lo que se ve, lo que se aprende

Entre los recuerdos más intensos de esta temporada, Facundo menciona a un grupo que llegó desde Torres del Paine. "Ellos trabajan con avistaje de pumas hace muchísimos años. Estuve esperando esa visita mucho tiempo. Fueron días de muchas charlas y aprendizaje. Fue una de las experiencias más lindas."

También hubo reencuentros. "Un fotógrafo argentino vino por segunda vez. Estuvimos cuatro días, vimos pumas todos los días, la luz fue divina. Era difícil superar las expectativas de su primera visita, pero lo logramos. Nos relajamos, disfrutamos más del paisaje y fue una de las salidas más bonitas de toda la temporada"

El Parque Patagonia, con sus portales Cañadón Pinturas y Cañadón Caracoles, ofrece hoy un abanico de experiencias que combinan naturaleza, ciencia, observación y memoria del paisaje. "Transmitir la historia y la identidad de la región es parte de cada salida", asegura. "Aunque estemos buscando pumas o mirando un cóndor, siempre estamos contando algo más."

Y en ese algo más, se juega también una manera de habitar el territorio, de cuidarlo y compartirlo. Porque seguir el rastro de un puma no es solo encontrarlo. Es aprender a mirar.



28 de Julio florece con el segundo campo de tulipanes de la provincia de Chubut

La primavera en 28 de Julio ya tiene un nuevo color: el rojo, amarillo, rosa y morado **hectáreas de tulipanes que muy pronto vestirán las márgenes del Río Chubut**. La localidad valletana se prepara para recibir un emprendimiento único: un campo de tulipanes que promete convertirse en un ícono turístico y productivo de la región.

Este vibrante proyecto, impulsado por **Tulipanes Patagonia** —a cargo de Ana Chiabrando Rees y Juan Ledesma—, se erigirá como el segundo sembrado de tulipanes en toda la provincia del Chubut, sumando belleza, innovación y desarrollo sostenible a la comunidad.

Con el firme apoyo del Municipio, liderado por el intendente Luka Jones, esta iniciativa no solo potencia la vocación productiva de 28 de Julio, sino que abre las puertas a un nuevo atractivo de turismo vivencial. Imagina caminar entre hileras de flores que se extienden hasta donde alcanza la vista, con el caudal sereno del Río Chubut como telón de fondo. Un paisaje digno de una postal, listo para conquistar cámaras, corazones y almas viajeras.

Más que un campo, una experiencia. El espacio no será solo un cultivo: será un lugar de encuentro, arte, naturaleza y economía local. Durante la temporada de floración, vecinos y

turistas podrán pasear, fotografiar, participar de actividades culturales y apoyar a emprendedores de la zona. Además, el proyecto generará empleo y fortalecerá la cadena productiva local.

Con este paso, el **28 de Julio** deja de ser solo una parada y se transforma en un destino imperdible del Valle Inferior del Chubut. Una muestra más de cómo la naturaleza, la innovación y el espíritu emprendedor pueden unirse para crear algo mágico.

Próximamente, la primavera tendrá un nuevo hogar en 28 de Julio. ¿Listo para vivirla?



SABORES AL PAN
100% PATAGONICAS
@burgermagictw

THE
BURGER
MAGIC

PATAGONIA

BURGER & SAUCES

HAM
SANDWICHES PAPAS FRITAS PIZZAS

RIVADAVIA 463 . Trelew

02804953835

La Casa de Paula

Relájate y conecta con vos mismo este invierno, en nuestro **hotel artístico** ubicado en el centro de la ciudad.

Desayuno incluido

Habitaciones de categoría

Espacios verdes

Pet friendly

+54 9 280 420 7604

Marconi N° 573, Trelew - Chubut.



hotelga

HOTELGA 2025, la gran cita del sector hotelero y gastronómico

Del 27 al 29 de agosto, La Rural será el punto de encuentro de profesionales de la hotelería y la gastronomía de toda la región, con más de 200 marcas, charlas de alto nivel, rondas de negocios y experiencias únicas.

Este año, HOTELGA se desarrollará del 27 al 29 de agosto en La Rural, Buenos Aires, de 13 a 20 horas, con entrada sin cargo y acreditación previa exclusiva para profesionales del sector. La exposición está completamente comercializada, con más de 200 marcas expositoras, un 35% más de superficie que en 2024 y la

incorporación de 35 empresas nuevas, lo que representa un crecimiento del 20% en el área de gastronomía. La Ronda de negocios reunirá a más de 50 compradores de Argentina, Uruguay y Chile.

El programa de HOTELGA Summit incluirá charlas y debates de gran valor, con ejes en economía, política y actualidad, rentabilidad hotelera y gastronómica, oportunidades de financiamiento e inversión, la aplicación práctica de la inteligencia artificial y la sustentabilidad como eje estratégico.



La expo ofrecerá también lanzamientos y presentaciones de empresas proveedoras, un espacio dedicado al café de especialidad con capacitaciones y exhibición de equipamiento curado por Motofec y Caffettino, el área Hotelga AR Design con mobiliario, decoración, textiles y vajilla de

diseñadores argentinos curada por el medio especializado 90+10, y el Espacio de Vinos de Argentina con más de 25 bodegas de todo el país, sommeliers y enólogos que invitarán a descubrir etiquetas, procesos y maridajes.





SOS PRESTADOR ? TURÍSTICO



Forma parte de la
PLATAFORMA DIGITAL
que revoluciona
EL TURISMO



SUBÍ
TU EMPRESA
SERVICIO ó
COMERCIO



Brindár
beneficios
para obtener
beneficios

  / #PatagoniaPuntos
<https://patagoniapuntos.com>


ALVEAR
S U I T E S

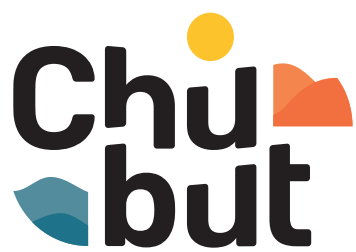
*Departamentos temporarios
para sentirte como en casa*

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

@alvear_suites



Soñá tu *próxima* experiencia!



Corazón de la Patagonia



Descubrí Chubut

