

EJEMPLAR DE
DISTRIBUCIÓN
GRATUITA



Patagonia

Turismo &
Gastronomía

MAGAZINE



Edición N° 4 | Septiembre / Octubre 2024 | Tiraje 2000 Ejemplares

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



PUNTA TOMBO

La mayor colonia de pingüinos de Magallanes conocida, con más de 400.000 ejemplares inicia su temporada 2025

TRELEW - CHUBUT

EL TEMPLO BUDISTA DE EPUYEN

La Estupa Samantabhadra

RADA TILLY

Tierra, Mar y Vinos"

Más de 30 bodegas patagónicas se congregan para su primer encuentro.

HOTELGA 2024

Del Marqués, de comodoro rivadavia Ganó el Torneo Federal de Chefs

PATAGONIA

Eclipse Anular Octubre 2024

El anillo de fuego será visible en parte del sur de la Patagonia

BAROLICHE

ATHOS Gin

Alejandro Philbert un emprendedor que ha llevado su pasión desde la cordillera patagónica al mundo.

Corazón de
la Patagonia

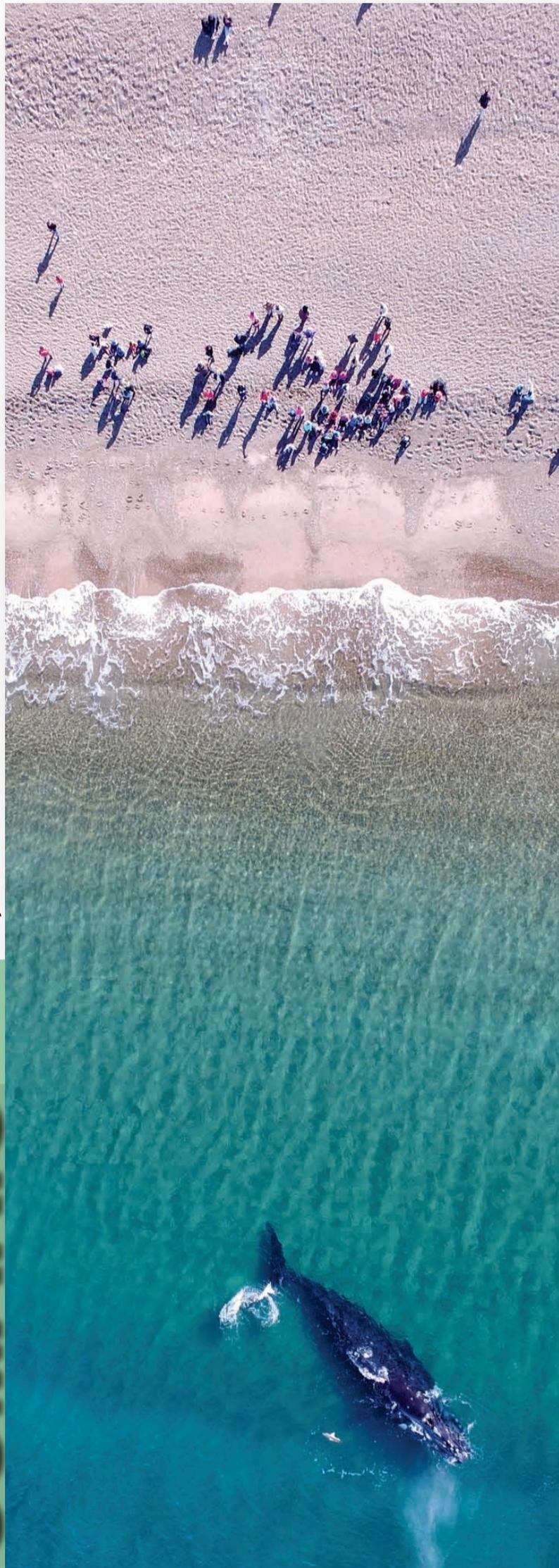
Soñá
tu *próxima*
experiencia!

Chu
but



Descubrí Chubut





Playa El Doradillo

SUMARIO

f @patagoniamagazine

@patagonia_magazine

Cel + 54 280 4356028

patagoniamdk@gmail.com

https://www.patagoniamagazine.com.ar

04

TORNEO DEL CHEFS

Del Marqués, ganó el Torneo Federal de Chefs. 2024

05

PUERTO MADRYN

1º Encuentro de Gestores de Sitios Patrimonio Mundial Marino

06

TONINAS OVERAS

Playa Unión inaugura oficialmente la temporada de avistajes

08

ATHOS GIN

Alejandro Philbert desde Bariloche nos relata su pasión por el gin

10

SAMANTABHADRA

El enigmático templo budista en la Patagonia Argentina

14

PUNTA TOMBO

Comenzó la temporada de Pingüinos de Magallanes

18

HILARIO

Un lugar que fusiona historia, cultura y gastronomía

22

TREVELIN

Y sus campos de flores

21

CAROLA PURACCHIO:

La reina de la cocina con algas

Apoyan este proyecto



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

Del Marqués, de Comodoro Rivadavia, ganó el Torneo Federal de Chefs. 2024



1. Plato Ganador. Equipo de Del Marqués, Comodoro Rivadavia. Plato Bocado: Bignet de fumet relleno de centolla. Plato Principal: Pesca de Róbalo, Brisee de algarrobbillo, velo de rosa mosqueta.



Con el salón colmado, cerró la edición 2024 de HOTELGA con la Gran Final del Torneo Federal de Chefs, certamen de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), que convocó a 21 equipos que cocinaron en vivo durante las tres jornadas de la feria del sector.

Pasión, talento, trabajo, futuro, sabor, textura y productos regionales subieron al escenario para dar forma al Torneo que busca promover y difundir la cocina argentina.

Tras evaluar originalidad, presentación, métodos de elaboración, orden de secuencia de la preparación, utilización de producto identitario regional, entre otros criterios, resultaron ganadores:

Primer Puesto: Comodoro Rivadavia. Del Marqués. Chef Enzo Maximiliano Mayorga. Ayudante Josefa Margarita Herrera Vega.

Segundo Puesto: El Calafate. Restaurant La Bahía, Mirador del Lago Hotel: Chef Daniel Alberto Ríos y Ayudante David Olivera.

Tercer Puesto: Paraná. Justo Restaurant. Chef Miguel Ángel Sartori. Ayudante Claudio Emanuel González. El acto de entrega de premios

fue encabezado por el presidente de la Federación, Fernando Desbots; el vicepresidente Carlos Mellano, a cargo del certamen; la presidente de la Asociación de Hoteles de Turismo (AHT), Gabriela Ferrucci; y el presidente de Messe Frankfurt Argentina Fernando Gorbarán.

Además de agradecer y felicitar a los 21 equipos participantes, a los empresarios y entidades asociadas que organizaron las Rondas Clasificatorias -los ganadores llegaron a la Gran Final-, Fernando Desbots, junto a Gabriela Ferrucci, coincidieron en destacar que esta edición de HOTELGA fue la mejor de la historia de la feria.

Previamente a la entrega de premios, la presidente del Jurado, Nardas Lepes, dio una imperdible charla en la que celebró la organización de un certamen que pone en valor la producción regional y el trabajo de los cocineros.

Se refirió a la calidad, la presentación, la pasión y la relación con los productos de la tierra en cada plato. Y destacó la participación de las cocineras, tanto en los equipos como en el Jurado.

El equipo ganador recibió un Horno Rational para el establecimiento, mientras que el chef viajará a Alemania para conocer la fábrica Rational y capacitarse.



1º Encuentro de Gestores de Sitios Patrimonio Mundial Marino en Puerto Madryn

La Provincia del Chubut ha sido anfitriona de un importante encuentro sobre conservación, con la participación de referentes de Latinoamérica, el Caribe y la UNESCO. Este evento pionero reunió a gestores de sitios marinos que son Patrimonio de la Humanidad, provenientes de Argentina, Brasil, Colombia, Ecuador, Belice, México y Costa Rica.

El encuentro tuvo lugar en Puerto Madryn y fue organizado por el Gobierno del Chubut, el Ministerio de Turismo y Áreas Protegidas, la Administración de Área Protegida de Península Valdés y la Oficina de UNESCO en Montevideo. Durante el evento, se destacó el papel de la Provincia en fortalecer a Península Valdés como pionera en iniciativas de conservación.

El acto de apertura contó con la presencia del vicegobernador del Chubut, Gustavo Menna, el viceintendente de Puerto Madryn, Martín Ebene, el ministro de Turismo y Áreas Protegidas, Diego Lapenna, la directora del Programa Marino de la UNESCO, Fanny Douvere, y otros referentes de la Oficina Regional de UNESCO de Montevideo.

El ministro Lapenna agradeció la elección del lugar para el evento y reconoció el tra-

bajo de guardafaunas y guardaparques en la protección de las áreas naturales. Asimismo, destacó el papel pionero de la Administración Península Valdés desde 2004.

La subsecretaria de Conservación y Áreas Protegidas, Nadia Bravo, resaltó la importancia de convocar a referentes y gestores de Latinoamérica y el Caribe, haciendo hincapié en que la propuesta surgió de los propios gestores de Península Valdés.

Por su parte, Fanny Douvere de la UNESCO destacó la relevancia de Península Valdés como Patrimonio de la Humanidad y subrayó la importancia de proteger estos sitios únicos y excepcionales. También enfatizó la responsabilidad compartida entre los sectores privados y el Gobierno en la conservación de estos lugares.

En resumen, este encuentro regional representó una oportunidad para fortalecer los lazos entre los gestores de sitios marinos Patrimonio Mundial y para resaltar el compromiso con la conservación de la biodiversidad.

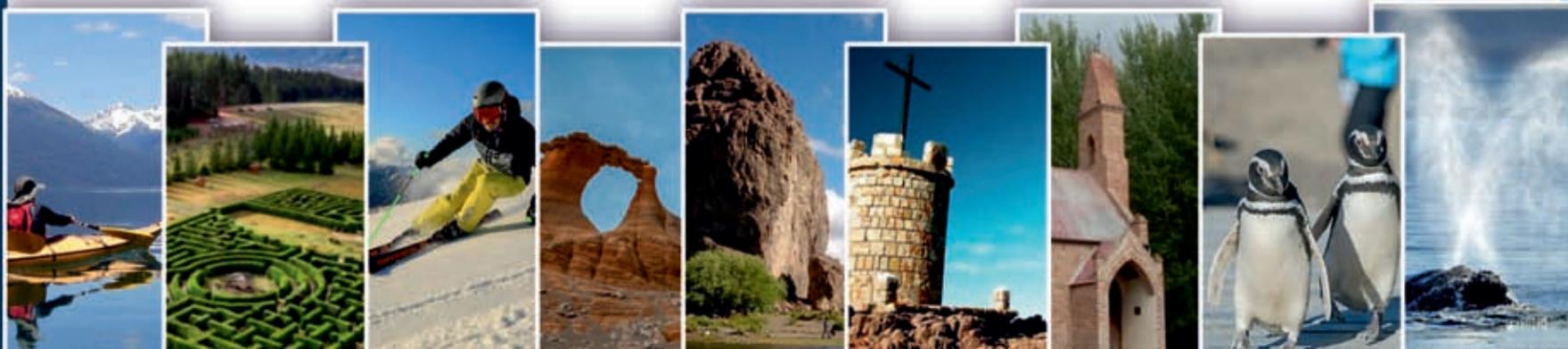
La participación activa de los representantes de diversos países y el respaldo de la UNESCO subrayan la importancia de este evento para la región.



El vicegobernador Gustavo Menna dio la bienvenida a las autoridades de la UNESCO y a "quienes vienen en calidad de gestores" de los distintos países



Apoiando el crecimiento turístico de la provincia de CHUBUT



Ciudad
TRELEW

CORAZÓN
DE LA
PATAGONIA

www.trelewpatagonia.gov.ar

f @ X v d CiudadTrelew

ENTRETUR
ENTE TRELEW TURISTICO

MUNICIPALIDAD
TW

Toninas overas

Playa Unión inaugura oficialmente la temporada de avistaje 2024/2025



“Con un acto inaugural sin precedentes en el Puerto de Rawson, Playa Unión dio inicio a la temporada de avistaje de toninas 2024-2025.

Autoridades provinciales y municipales se unieron a empresarios y vecinos para celebrar este hito que promete impulsar el turismo en la región.

El ministro de Turismo, Diego Lapenna, destacó la importancia de esta actividad como motor económico y subrayó el compromiso del gobierno provincial para potenciar el sector.

Por su parte, el intendente Damián Biss enfatizó la necesidad de trabajar en conjunto para posicionar a Playa Unión como un destino turístico de primer nivel.”



Vive una aventura inolvidable con las toninas overas!

Playa Unión, Chubut, te espera para regalarte un encuentro único con la naturaleza. Imagina navegar por las aguas cristalinas del Atlántico y, de repente, encontrar a las juguetonas toninas overas saltando y nadando a tu alrededor. ¡Una experiencia que te dejará sin aliento!

¿Por qué elegir Playa Unión para este avistaje?

Un espectáculo natural único: Las toninas overas son especies endémicas de la Patagonia y en Playa Unión las encontrarás en su hábitat natural.

Fácil acceso: Desde el puerto de Rawson, a pocos kilómetros de Playa Unión, parten embarcaciones especialmente equipadas para el avistaje.

Fotos:

Luciana Chaparro

@Efectopatagonia.ph

Empresas de avistajes:

Toninas Adventure y Estación marítima

Instagram:

@toninas_delfin_patagonico

@Estacion_maritima

Compromiso con la conservación:

Al participar en este avistaje, contribuyes a la protección de estas maravillosas criaturas y su ecosistema.

¿Qué te espera en este tour?

Navegación emocionante: Embárcate en una aventura marítima y siente la brisa del mar en tu rostro.

Avistaje garantizado:

Nuestros guías expertos conocen los mejores lugares para encontrar a las toninas y maximizar tus chances de verlas.

Aprendizaje:

Conocerás más sobre la biología, el comportamiento y la importancia de conservar a las toninas overas.

Fotografía: Captura momentos únicos para recordar siempre esta experiencia.

¡No te lo pierdas!

Reserva tu lugar ahora y prepárate para vivir una experiencia inolvidable. ¡Te aseguramos que el avistaje de toninas overas en Playa Unión será uno de los mejores recuerdos de tu viaje!



TURISMO EMISIVO Y RECEPTIVO

+5492804396789

www.viajaconeuforia.com

Trelew, Puerto Madryn, Rawson

@euforia_viajes



ATHOS GIN

MICRODESTILERIA DE AUTOR



Con "Athos gin", Alejandro Philbert ha logrado llevar el sabor único de la Patagonia al mundo, consolidando su lugar en la industria del gin y demostrando que la pasión y el compromiso pueden convertir un sueño en una realidad

El Gin, uno de los tragos más populares en la actualidad, ha ganado un nuevo protagonista: "Athos gin", la creación de Alejandro Philbert, un emprendedor que ha llevado su pasión por esta bebida desde la cordillera patagónica al mundo.

Con sede en Bariloche Rio Negro, "Athos gin" ha logrado consolidarse como una microdestilería que ha ganado el apoyo y reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional.

Su propósito inicial de crear las 4 versiones de Athos Gin, representando las 4 estaciones del año, se ha cumplido, y la respuesta del público ha sido fundamental para su éxito.

El nombre del emprendimiento, "Athos", tiene sus raíces en la mitología griega, haciendo referencia a Athos, el Dios de la montaña. Esta inspiración se refleja en la etiqueta de la botella, que muestra una acuarela de las vistas desde la chacra donde se encuentra la destilería, con las lavandas como protagonistas.

Estas plantas son cuidadas durante todo el año y cosechadas en marzo/abril para luego ser secadas y destiladas, aportando un toque distintivo a cada una de las variedades de gin.

El camino del emprendedor no ha estado exento de desafíos, desde los tiempos burocráticos hasta la búsqueda constante de ingredientes de calidad. Sin embargo, la perseverancia y el compromiso con la excelencia han sido pilares fundamentales para el equipo de "Athos gin".

Su misión es clara: elaborar el mejor gin, utilizando productos naturales y manteniendo altos estándares de calidad. Cada sorbo de Athos gin busca transportar al consumidor a la belleza de Bariloche, convirtiéndose en una experiencia sensorial única.

Las variedades de "Athos gin" son el reflejo de esta pasión por la excelencia. Desde el Athos N1, galardonado con una medalla de plata y reconocido como el mejor Gin contemporáneo argentino en 2023 en Londres, hasta el Athos N4, cada una de las creaciones busca capturar la esencia de las estaciones del año y los sabores característicos de la región patagónica.

Además, la empresa ofrece diferentes presentaciones, desde botellas individuales hasta growlers de 1 litro, todas ellas retornables y con descuentos para futuras compras.

El objetivo final de "Athos gin" es seguir siendo una microdestilería artesanal, reconocida a nivel regional e internacional, y continuar compartiendo su pasión por el gin con el público.

La invitación está abierta para visitar la destilería, conocer su proceso y disfrutar de la experiencia única que ofrece cada variedad de Athos gin.



@athos.gin
@athos.microdestileria
Fotos: @diegohfotos



CATAS

La microdestilería Athos ofrece catas de gin, donde los participantes pueden degustar diferentes variedades, cada una con su propia personalidad y elaboradas con ingredientes naturales.

Es una excelente oportunidad para conocer más sobre el proceso de destilación y la variedad de sabores que se pueden encontrar en el gin



El Enigmático Templo Budista en la Patagonia Argentina



La Estupa Samantabhadra

La Estupa Samantabhadra es un singular monumento budista en Argentina que atrae a quienes buscan paz interior y conexión espiritual.

La energía especial del valle de Epuyén, un poblado ecológico ubicado a 35 km de El Hoyo en medio de bosques de cipreses, maitenes y coihues.

Es la edificación de este tipo más grande en Argentina y fue concebida siguiendo las tradiciones budistas, observando proporciones precisas y criterios sobre su orientación, geometría sagrada y significados simbólicos.

El brillante monumento se alza en medio de las colinas, al final de un camino de tierra.

Su construcción se llevó a cabo en 2011 gracias a las donaciones de dos familias y fue consagrada mediante rituales realizados por monjes tibetanos que llegaron especialmente desde India.

La Estupa Samantabhadra atrae a aquellos interesados en el budismo y la espiritualidad, ofreciendo una variedad de actividades como meditaciones guiadas, retiros y charlas.

Muchos visitantes la rodean en sentido horario, según la tradición, giran las ruedas de oraciones y recitan mantras.

Las estupas "son monumentos espirituales que reflejan la armonía y la perfección de los principios universales;

representan la mente compasiva y sabia de los maestros, invitando a la conciencia humana a despertar su máximo potencial.

Su fuerza transformadora promueve un mensaje de paz interior, tranquilidad y el cultivo de un buen corazón, cualidades indispensables para generar paz universal".

Este monumento, con 12 metros de altura y rodeado de 108 mástiles adornados con coloridas banderas, se deja ver desde lejos, creando un atractivo contraste.

A su vez, tanto la estupa como su entor-

no ofrecen una invitación a la introspección, permitiendo inundarse de energía positiva y sabiduría espiritual.

La Estupa permanece abierta durante todo el año, y se accede a ella descendiendo por un sendero que revela lentamente el contorno del templo y sus banderines que se agitan con el viento. No se puede abandonar el pueblo sin visitarla; es una atracción turística que va más allá de su significado espiritual.

La entrada es gratuita, y está abierta a cualquier persona que desee meditar o simplemente conectarse con la naturaleza en un ambiente de silencio y belleza.





Quienes caminan alrededor del monumento lo hacen al ritmo del "Om Mani Padme Hum", el mantra más conocido del budismo, que busca reconectar al ser humano con valores como la generosidad, ética, tolerancia, paciencia, perseverancia, concentración y sabiduría.

Conoce sus actividades : <https://www.cesamantabhadra.com/>

Patagonia
Turismo & Gastronomía **MAGAZINE**

Inicio Noticias - Directorio Edición Digital Contacto

9 Resultados Encontrados RSS Ordenación por defecto

Hotel City **
Cerca de Todo
Trelew, Chubut
+54 0280 443-3951

Hotel Provincia **
Trelew, Chubut
280 503-2321

Hotel Galicia **
Trelew, Chubut
+54 9 280 443 3802

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

Patagonia
Turismo & Gastronomía **MAGAZINE**

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

Eclipse Anular

2024

El próximo 2 de octubre de 2024 LA PATAGONIA se convertirá en uno de los destinos privilegiados para observar un eclipse solar anular, un fenómeno astronómico que transformará el cielo en un impresionante "anillo de fuego".

En Argentina, el eclipse se verá de oeste a este de la provincia de Santa Cruz; por ejemplo las localidades de Puerto Deseado, Gobernador Gregores y Puerto San Julián, tendrán el privilegio de ver el máximo del evento.

Otras ciudades que quedarán al borde de esa región privilegiada, y sus habitantes verán un fantástico eclipse parcial, son Caleta Olivia, Pico Truncado, El Chaltén, El Calafate, entre otras; pero con solo moverse unos pocos kilómetros hacia la zona de la anularidad, podrán ver el evento completo.

Este fenómeno ocurre cuando la Luna se interpone entre la Tierra y el Sol, pero debido a que el diámetro aparente de la Luna es menor que el del Sol, el eclipse no oscurece completamente la luz solar, sino que crea un impresionante «anillo de fuego» alrededor de la Luna.

La provincia de Santa Cruz, se destacará como uno de los mejores lugares en el mundo para presenciar el eclipse en su esplendor máximo. Desde allí, el eclipse podrá verse en su totalidad, con las condiciones meteorológicas y geográficas ideales para captar la belleza de este fenómeno.

La vasta región de Santa Cruz ofrece múltiples puntos estratégicos para observar el eclipse.

El eclipse solar anular, que será visible desde el norte de Santa Cruz, atraerá a miles de visitantes de todas partes del

mundo. «Estamos frente a un evento que pondrá los ojos del mundo en Santa Cruz».

La zona de mejor visualización se extiende desde la cordillera hasta el mar, abarcando puntos claves como Los Antiguos y la Cueva de las Manos.

Esta última, conocida por su valor arqueológico, será uno de los puntos de observación más atractivos. «Cada localidad se ha preparado con propuestas que van desde charlas de divulgación científica hasta cabalgatas y gastronomía vinculada al eclipse».

Entre los sitios más recomendados se encuentra el Parque Nacional Patagonia, a unos 40 kilómetros de la localidad de Perito Moreno.

Dentro del parque, los visitantes podrán acceder a centros de observación preparados especialmente para el evento, como el Portal de las Manos, que cuenta con un planetario y un centro de interpretación.

También habrá un centro cultural en la estancia La Ascensión, desde donde se podrá disfrutar del eclipse en un entorno natural privilegiado.

La ciudad de Gobernador Gregores, en el corazón de la provincia, será uno de los puntos más privilegiados, ya que en este sitio el fenómeno durará más tiempo.

Otro punto clave será Los Antiguos, donde científicos de la Universidad Nacional de La Plata se instalarán con telescopios y equipos para facilitar la observación del eclipse al público.

Asimismo, en el Parque Nacional Bosques Petrificados Los Jaramillos, cerca de la Ruta 40, se habilitarán áreas de

observación para aquellos que busquen un paisaje más salvaje y remoto.

Otro punto muy visitado será Puerto San Julián que ha organizado una serie de actividades especiales que se llevarán a cabo del 1 al 3 de octubre, con un amplio programa de actividades culturales y recreativas.

Observación del eclipse con telescopios:

Se realizarán observaciones con telescopios en colaboración con la Universidad de La Plata y la Asociación de Amigos de la Astronomía.

Estas observaciones se llevarán a cabo en el punto .0 de la localidad y en el aeropuerto.

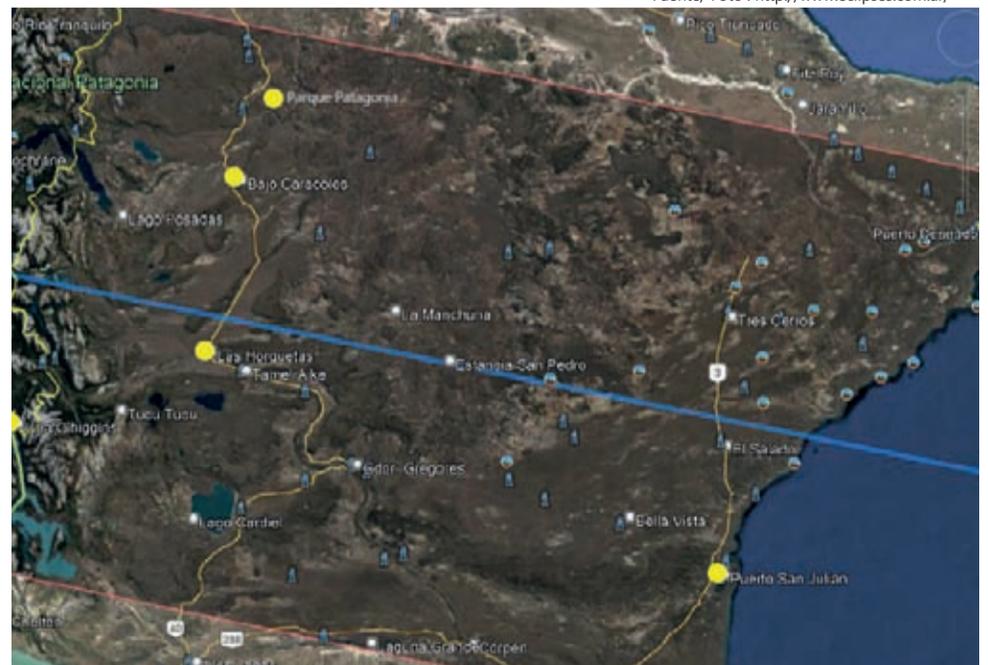
Trekking al Monte Wood:

Para los más aventureros, se organizará una caminata hasta el Monte Wood para observar el eclipse desde la cima.

MUY IMPORTANTE:

Dado que el Sol estará visible con gran intensidad durante todo el eclipse al no haber ningún momento en que la Luna oculte completamente al Sol, será indispensable la utilización continua de filtros o anteojos especiales para su observación directa o el uso de técnicas que permitan su observación en forma indirecta (ver más abajo).

NUNCA DEBE OBSERVARSE EL SOL SIN PROTECCIÓN ADECUADA EN LOS OJOS O EN FORMA DIRECTA A TRAVÉS DE INSTRUMENTOS ÓPTICOS COMO TELESCOPIOS O PRISMÁTICOS.





Descargar Libro

“Valle Gondwana” Una ruta al pasado de la Patagonia

(Foto y Textos : Ignacio Escapa)

“Valle Gondwana” es una obra fascinante que invita a los lectores a sumergirse en la rica historia natural de la Patagonia argentina. A través del río Chubut, que actúa como hilo conductor, el libro nos lleva en un viaje a lo largo de millones de años, revelando la evolución geológica y paleontológica de esta región única.

Más que una simple guía turística, “Valle Gondwana” se convierte en una ventana hacia el pasado, explorando la biodiversidad y los cambios climáticos que han moldeado el paisaje patagónico desde el Jurásico hasta nuestros días.

En esta edición, te invitamos a recorrer casi 700 kilómetros de historia, desde el Atlántico hasta la Cordillera de los Andes, viajando por la Ruta Nacional 25 y la Ruta Provincial 12.

El viaje comienza en el Valle Inferior del Río Chubut, donde las formaciones marinas del Mioceno son testigos de una época en la que el Océano Atlántico cubría gran parte de la Patagonia.

Estas rocas albergan fósiles de fauna marina, como tiburones gigantes, ballenas y pingüinos, que dan fe de la extraordinaria biodiversidad que alguna vez habitó estas aguas.

Siguiendo hacia el oeste, llegamos a Las Chapas, donde los vestigios del Cretácico tardío revelan un paisaje dominado por coníferas. Aquí, el Bosque

Petrificado Florentino Ameghino es un testimonio de un clima templado-cálido que permitió el crecimiento de gigantes árboles.

Más adelante, el camino nos lleva a Las Plumas y Los Altares, donde los imponentes paredones de roca nos transportan a la parte media del Cretácico, hace unos 100 millones de años.

Durante este tiempo, la Patagonia era muy diferente: extensos ríos, lagos y una constante actividad volcánica daban forma a un paisaje en transformación continua.

Las rocas de la zona, en tonos rojizos, amarillos y ocre, componen una vibrante paleta que ilustra esta historia geológica en constante cambio. Además, aquí se encontraron los restos del Patagotitan mayorum, uno de los dinosaurios más grandes jamás descubiertos, que alcanzó los 36 metros de largo y las 70 toneladas de peso.

Continuando por la Ruta Provincial 12 hacia el noroeste, llegamos a Cerro Cóndor, donde las formaciones jurásicas del Cañadón Asfalto revelan un antiguo lago que albergaba una notable biodiversidad durante el Jurásico Inferior.

Este sitio, de importancia mundial, conserva fósiles que incluyen dinosaurios, pterosaurios, mamíferos primitivos, reptiles, tortugas, plantas e invertebrados, lo que lo convierte en una auténtica ventana al Jurásico.

Cerca de allí, en la Región del Gorro Fri-

gio, los fósiles de dinosaurios como Brachytrachelopan narran la historia de un antiguo sistema fluvial en el Jurásico Superior, representado en los sucesivos paredones rojos que se atraviesan en la ruta. La flora fósil de esta zona muestra adaptaciones a un clima más árido, reflejando importantes cambios climáticos a lo largo del período jurásico.

En Paso del Sapo, las formaciones marinas del Cretácico Superior nos acercan al evento de extinción masiva del K-Pg, que marcó el fin de los dinosaurios. Estas formaciones son fundamentales para comprender los cambios ambientales previos a esta extinción y cómo impactaron la vida marina. Lo más sorprendente es que estas rocas fueron depositadas por el Océano Pacífico, cuando la Cordillera de los Andes aún no se había formado como barrera.

El recorrido sigue hacia Piedra Parada y Gualjaina, donde los restos de un volcán colosal del Eoceno temprano dominan el paisaje, con profundos cañadones y rocas de colores contrastantes.

Las tufolitas de Laguna del Hunco conservan fósiles que revelan un ambiente subtropical con una flora diversa, muy diferente de la estepa patagónica actual. Este entorno ofrece pistas clave sobre la distribución de la vida en épocas pasadas y las conexiones geológicas entre Sudamérica, la Antártida y Australia.

Finalmente, el viaje culmina en la ciudad de Esquel, donde se puede explorar el Bosque Valdiviano, un ecosistema que

evoca los antiguos bosques que, millones de años atrás, cubrían toda la Patagonia. Este sitio nos invita a reflexionar sobre los grandes bosques de coníferas y helechos que alguna vez prosperaron en la región.

“Valle Gondwana” no solo describe formaciones geológicas y fósiles; invita al lector a imaginar la Patagonia a lo largo de distintas épocas. Cada parada en la ruta del Río Chubut revela fascinantes aspectos sobre la evolución del paisaje y la vida en la Tierra.

Además, el libro subraya la importancia de proteger el patrimonio paleontológico, recordándonos que cada descubrimiento es una pieza crucial en el rompecabezas de nuestra historia natural.

Este libro es accesible tanto para entusiastas de la paleontología como para aquellos interesados en aprender más sobre la rica historia natural de Argentina y del Hemisferio Sur en general.

“Valle Gondwana” ofrece una perspectiva única sobre cómo los paisajes actuales han sido moldeados por las fuerzas del planeta durante millones de años.

Es una invitación a sumergirse en un viaje incomparable a través del tiempo y los secretos de la Patagonia.

Pingüino de Magallanes (Spheniscus magallanicus)

¿Sabías que estos pingüinos son monógamos y regresan con la misma pareja todas las temporadas? No sólo eso, en caso de poder hacerlo, ocupan el mismo nido que la temporada anterior; por eso, el macho suele arribar un poco antes que la hembra y se asegura que ningún pingüino oportunista se haya mudado a su cueva. La hembra es capaz de encontrar a su pareja siguiendo su llamada.

Punta Tombo

Comenzó la temporada de Pingüinos de Magallanes



VER VIDEO

Punta Tombo la mayor colonia continental del Pingüino de Magallanes, con casi medio millón de individuos.

Área Natural Protegida

Es un Área Natural Protegida de objetivo específico que abarca 210 hectáreas de Estepa Patagónica, ubicada en el Departamento de Florentino Ameghino a unos 110 km de la localidad de Trelew.

Con categoría de gestión de Parque Nacional/Provincial, entre sus objetivos de conservación se destaca el de proteger una de las colonias de aves marinas más diversas de la Argentina y la mayor colonia continental del Pingüino de Magallanes, con casi medio millón de individuos.

Atractivos:

Posee un Centro de Interpretación, que nos invita a adentrarnos en un recorrido que nos lleva por el fondo del mar hasta

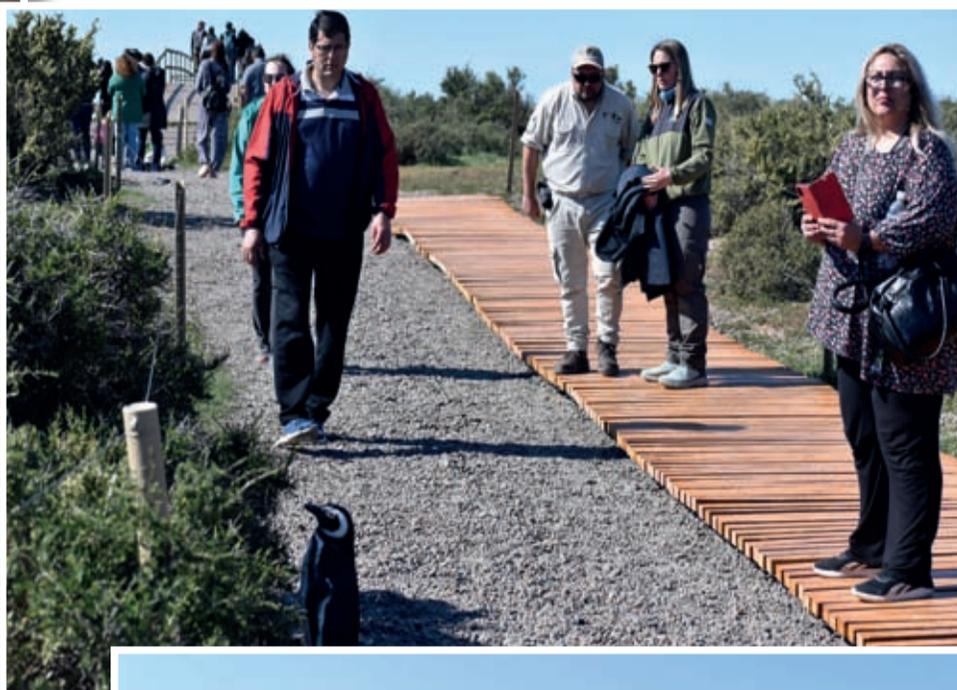
la superficie y su convivencia con la fauna local, tal cuál la experiencia de estos simpáticos animales.

Luego en el «Sendero de la Pingüinera», que posee 3km (ida y vuelta), podrá recorrer diferentes miradores, observar, fotografiar y disfrutar, el paisaje, los pingüinos, sus nidos y el comportamiento de los mismos en plena etapa reproductiva, en un escenario natural de gran belleza, donde contrastan la estepa patagónica y el mar argentino.

Turismo:

La Reserva se encuentra abierta para los visitantes y en promedio se estipula que recibe la visita de 87.600 personas anualmente.





Si alguna vez has soñado con caminar entre miles de pingüinos, la experiencia en la ANP Punta Tombo en la provincia del Chubut es algo que no te puedes perder.

Desde septiembre hasta abril, podrás presenciar la llegada de cientos de miles de pingüinos patagónicos que preparan sus nidos y se disponen a reproducirse.

El escenario natural en el que se encuentran los pingüinos es simplemente espectacular, con contrastes entre la estepa, las rocas rojas y el mar turquesa.

Además, podrás compartir este entorno con guanacos, zorros y cuises, que también habitan en libertad en la misma región.

En el Centro Tombo, tendrás la oportunidad de conocer en detalle la vida de estas simpáticas aves marinas, desde el fondo del mar hasta la superficie.

Después, podrás recorrer senderos paralelos a la costa para observar de cerca a los pingüinos y sus nidos, con la posibilidad de presenciar momentos únicos como el nacimiento de los pichones o la presencia simultánea de pingüinos adultos, jóvenes y pichones.

La ANP Punta Tombo fue creada en 1972 para proteger a los pingüinos patagónicos durante su ciclo reproductivo, alimenticio y migratorio.



Único hotel 5 estrellas en San Martín de los Andes, a sólo 4 kilómetros del aeropuerto, un verdadero refugio para vivir la magia de la Patagonia Argentina en todo su esplendor.



El hotel está emplazado en un predio de 226 hectáreas, dentro del complejo Chapelco Golf & Resort, el establecimiento se integra al impresionante escenario natural enmarcado por la Cordillera de los Andes y la primera cancha de golf co-diseñada por Jack Nicklaus y Jack Nicklaus II en Sudamérica.

El hotel está emplazado en un predio de 226 hectáreas, dentro del complejo Chapelco Golf & Resort, el establecimiento se integra al impresionante escenario natural enmarcado por la Cordillera de los Andes y la primera cancha de golf co-diseñada por Jack Nicklaus y Jack Nicklaus II en Sudamérica.

Su carta, que se renueva cada temporada, ofrece variedad de pastas caseras, pescados como la trucha y platos elaborados con ciervo o cordero, productos típicos de la región.



Inmerso en un paisaje patagónico mágico rodeado de parques nacionales, lagos de deshielo, glaciares, bosques nativos y sur argentino en su estado más puro cuenta con todos los servicios y comodidades para una estadía inolvidable.

Cava de Vinos "Don Bernardo"
Un espacio ideal para disfrutar de una cata de vinos y degustar una selección de las mejores etiquetas.

Viví Chapelco con #SpaNamasthé
El hotel se distingue por su exclusivo Spa de montaña "Namasthé", basado en el concepto del agua como elemento armonizante y en la aromaterapia como técnica terapéutica.

Conocé los atractivos turísticos de Chapelco
Ubicada a orillas del Lago Lácar y enmarcada por las montañas, San Martín de Los Andes invita a rodearse del mágico paisaje patagónico.



Ofrece baños de vapor, jacuzzi ozonizado, recorridos por aguas puras y aromatizadas, sesiones de masajes y tratamientos estéticos.

Eventos
Loi Suites Chapelco ofrece espacios especialmente preparados para la realización de eventos enmarcados por un paisaje imponente, rodeado de montañas, valles, ríos y la increíble combinación



Descubre la magia de Tierra del Fuego

Sumérgete en la belleza natural y la aventura de Tierra del Fuego, un destino que te dejará sin aliento.

Tierra del Fuego es un destino que ofrece una combinación única de naturaleza virgen, aventura y cultura. Con sus nuevos enfoques en turismo sostenible y experiencias auténticas, este lugar promete satisfacer las expectativas de los viajeros más exigentes. ¡Prepárate para vivir una experiencia inolvidable en el fin del mundo!



Tierra del Fuego, conocida como el fin del mundo, es un destino que despierta la curiosidad y la emoción de todos los viajeros que buscan experiencias únicas. Con su impresionante paisaje, su rica historia y sus nuevas tendencias turísticas, este lugar ofrece una amplia gama de actividades para disfrutar.

tando una tendencia emergente en turismo de aventura y ecoturismo.

Lugares como Lago Fagnano y Lago Escondido son perfectos para practicar kayak, pesca y trekking, ofreciendo una experiencia más auténtica y menos concurrida para los viajeros que buscan escapar de las rutas turísticas convencionales.

Uno de los lugares más emblemáticos para recorrer en Tierra del Fuego es el Parque Nacional Tierra del Fuego.

Para llegar a Tierra del Fuego, puedes optar por volar hasta Ushuaia, la ciudad más austral del mundo, o cruzar la frontera desde Chile a través de la ciudad de Porvenir. Una vez allí, te recomendamos alquilar un vehículo para tener la libertad de explorar a tu propio ritmo y llegar a lugares remotos que no suelen estar incluidos en los recorridos turísticos tradicionales.

Con sus senderos que serpentean a lo largo de la costa, sus bosques frondosos y sus lagos cristalinos, este parque es ideal para los amantes de la naturaleza y los deportes al aire libre. Recorrer sus senderos te permitirá descubrir la diversidad de flora y fauna de la región, así como disfrutar de impresionantes vistas panorámicas.

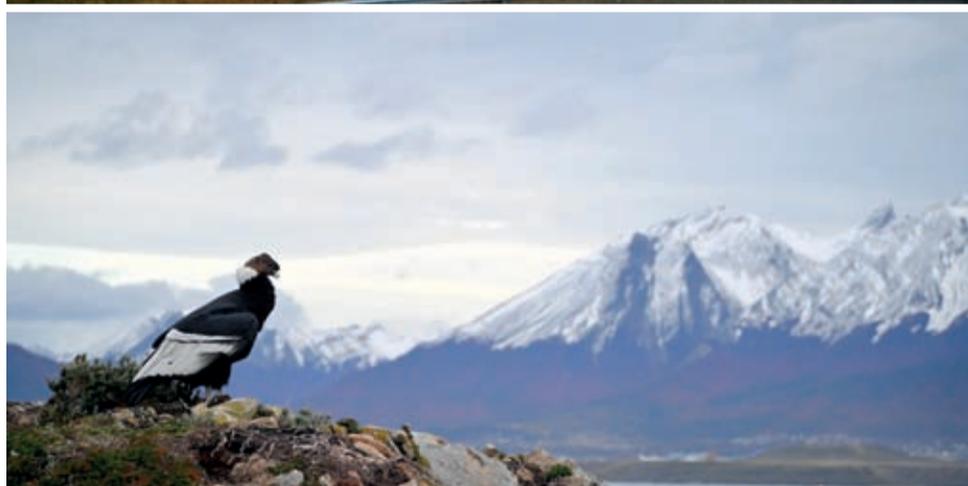
Si estás planeando visitar Tierra del Fuego, te recomendamos llevar ropa adecuada para el clima cambiante, ya que el tiempo puede ser impredecible. Además, es importante informarse sobre las regulaciones del Parque Nacional Tierra del Fuego y respetar el entorno natural durante tu visita.

Otro lugar imperdible es el Canal Beagle, donde podrás embarcarte en una inolvidable travesía en barco para explorar las islas, los faros y la vida marina que habita en estas aguas. Durante el recorrido, tendrás la oportunidad de avistar pingüinos, lobos marinos y aves marinas, sumergiéndote en un mundo natural fascinante.

Además de los clásicos destinos turísticos, Tierra del Fuego está experimen-



Cabecera del lago Fagnano en Tolhuin



Fotos y contenido : @turismoTDF

La gastronomía de Tierra del Fuego conjuga productos de mar, bosque, ríos y estepa. Desde los campos ganaderos en el norte de la isla hasta los crustáceos y mariscos del Canal Beagle en el sur, la cocina fueguina ofrece al visitante una variedad de sabores y texturas.



hilario

fresh & tasty

Un lugar que fusiona historia,
cultura y gastronomía



Hilario, ubicado en Belgrano 694 de Comodoro Rivadavia, un lugar que fusiona historia, cultura y gastronomía, es el resultado de un proyecto que busca revivir la esencia del Bagatell, un emblemático cabaret que marcó una época en Comodoro Rivadavia. En una entrevista, Juan Manuel Fernández propietario, nos cuenta cómo surgió la idea de este emprendimiento y su vinculación con el legado cultural de la ciudad.

Juan Manuel nos relata que el diseño del local estuvo a cargo del reconocido arquitecto José Vivarelli, quien se inspiró en la historia del lugar para crear un espacio que evocara la época dorada del Bagatell. La idea era mantener viva la esencia cultural que caracterizaba al antiguo cabaret, convirtiendo a Hilario en un espacio de encuentro para artistas y amantes del arte en general.

El propósito inicial de Hilario era ofrecer una experiencia gastronómica de alta calidad, pero también convertirse en un centro cultural donde se llevarían a cabo presentaciones de libros, espectáculos de ópera y exposiciones de artistas locales.

Con el tiempo, el lugar se transformó en un punto de referencia para la comunidad, combinando la historia de Comodoro Rivadavia con productos locales y una propuesta gastronómica innovadora.

El compromiso con la calidad y la salud llevó a Juan Manuel y su equipo a elaborar su propia pastelería y panificados, evitando el uso de frituras y apostando por productos frescos y saludables. Esta decisión se alineaba con la visión de ofrecer una propuesta gastronómica distinguida, en sintonía con las tendencias actuales y respetando las raíces de la región.

Bagatell fue un referente cultural en Comodoro Rivadavia durante las décadas de los 50, 60 y 70. Allí se presentaban artistas locales e internacionales, convirtiéndose en un punto de encuentro para parejas y amantes del tango.

Juan Manuel nos cuenta que su madre, una reconocida bailarina y cantante de tango, tuvo una estrecha relación con Bagatell, lo que marcó su infancia y despertó su pasión por el arte y la música.

La restauración de Bagatell para dar vida a Hilario fue un proyecto que implicó un profundo trabajo de recuperación y restauración de la esencia del lugar.

El objetivo era preservar la estructura original y revivir el espíritu cultural que lo caracterizaba. A través de este emprendimiento, Juan Manuel buscaba honrar la memoria de Bagatell y ofrecer a la comunidad un espacio que celebra su legado artístico.

Además de su labor al frente de Hilario, Juan Manuel ha asumido un rol activo en la promoción turística y el desarrollo gastronómico de la región. Su participación en diversas asociaciones empresariales y su compromiso con la Agencia Chubut Turismo lo han llevado a involucrarse en iniciativas destinadas a potenciar el turismo en la Provincia como un destino único, rico en historia, cultura y belleza natural.

Juan Manuel nos brinda una mirada profunda sobre la creación de Hilario y su conexión con la historia cultural de Comodoro Rivadavia.

Su pasión por preservar el legado del Bagatell y su compromiso con el desarrollo turístico demuestran su dedicación a promover el patrimonio cultural y gastronómico de la región.

A través de Hilario, Juan Manuel no solo ha logrado revivir la esencia de Bagatell, sino que también ha contribuido al crecimiento y la promoción de la riqueza cultural y turística de la ciudad.

Su visión integral abarca no solo el ámbito empresarial, sino también el compromiso con la preservación del patrimonio histórico y artístico de la región.



@hilariocrd

Hilario representa un ejemplo destacado de cómo el emprendimiento gastronómico puede trascender su función original para convertirse en un espacio cultural emblemático.

La visión y pasión por preservar la historia y promover el desarrollo turístico son un testimonio del potencial transformador que puede tener un proyecto bien concebido y ejecutado.



“Tierra, Mar y Vinos”

La Vinicultura se Celebra en Rada Tilly



La primera edición de “Tierra, Mar y Vinos” se llevará a cabo el 28 y 29 de septiembre en Rada Tilly, Chubut. Esta feria reunirá a más de treinta bodegas de la región, presentando sus mejores producciones y ofreciendo una experiencia única para los amantes del vino y la gastronomía local.

Enamórate de la Patagonia con la llegada de la primera edición de “Tierra, Mar y Vinos” a Rada Tilly.

Más de veinte bodegas de Chubut presentarán sus mejores producciones en esta feria que se llevará a cabo en el Colegio Médico. Esta primera edición promete ser una oportunidad para descubrir y disfrutar de la riqueza enológica de la Patagonia, y en particular de la provincia de Chubut.

Una experiencia imperdible para los amantes del vino y quienes quieran adentrarse en este mundo.

Andrés Acevedo, propietario de vinoteca “Musters” y organizador de esta primera edición de la Feria, destacó que “este evento no solo se centrará en el vino, sino que también incluirá otros productos locales, como cervezas y vermouths, también habrá gastronomía lo que lo convierte en un atractivo para un público diverso”.

Acevedo también enfatizó en la importancia de este evento para el desarrollo del mercado del vino en Chubut. “La frontera vitivinícola en Argentina se ha expandido de una manera muy sorprendente y Chubut no está ajena a eso”, comentó. “Este crecimiento ha permitido que la producción de vinos de calidad en la región se potencie, convirtiéndose en una actividad económica significativa que apoya tanto la gastronomía como el turismo local”.

En este marco, la feria no solo busca acercar el vino a los amantes de esta bebida, sino también a quienes están comenzando a explorar el mundo del vino. “Queríamos hacer un evento que pueda acercar a los amantes del vino la posibilidad de conocer vinos que de otra manera no lo va a conocer, especialmente vinos de Chubut que están en una franja económica elevada. Son vinos que se comercializan en el mercado externo y no en el interno. Vinos de alta gama que no están en el circuito de las tiendas de bebidas.

Nos vamos a poder encontrar con todos estos vinos que de otra manera no los van a poder probar”, explicó Acevedo.

Si bien la feria reunirá especialmente a los amantes del vino, será además una buena oportunidad para quienes conocen este mundo. “La cepa que mayor se logra en Patagonia es el Pinot Noir, es la cepa más suave de toda la familia de las tintas e interesante para iniciarse en el mundo del vino como primera experiencia”, añadió.

Los interesados en asistir pueden adquirir

sus entradas anticipadas a través de la plataforma Passline. “Las entradas son limitadas, ya que el lugar tiene un espacio restringido, con aproximadamente 400 entradas por jornada”, advirtió Acevedo.

El horario de la feria será de 15 a 22 hs, siendo las primeras horas las más tranquilas para quienes prefieren disfrutar de la experiencia con calma.

Además de las degustaciones, habrá charlas y actividades programadas durante los dos días del evento. “Contaremos con la presencia de sommeliers y expertos que compartirán sus conocimientos sobre la viticultura en la Patagonia”, añadió.

Acevedo destacó la colaboración de diversas instituciones públicas y privadas que han apoyado la realización de la feria, lo que ha sido fundamental para su concreción; la Municipalidad de Rada Tilly, Banco del Chubut, Pan American Energy y Aguas Orizon.

Entre las bodegas destacadas que participarán en la feria se encuentran Bodega Humberto Canale, con una tradición de casi 120 años en la elaboración de vino, Bodega Malma, conocida por sus vinos de alta gama, y Bodega Fin del Mundo, otra gran bodega que ha ganado reconocimiento en el ámbito vitivinícola.

Acevedo mencionó que también habrá “emprendimientos muy pequeños como vinos de autor, vinos boutique o de garage”, lo que permitirá a los asistentes explorar una amplia variedad de opciones. “Vamos a llevar muchas sorpresas porque hay dos variables de uvas tintas que se desarrollan de manera magistral, como es el Pinot Noir patagónico y el Merlot”, explicó.

La feria no solo se centrará en el vino, lo que enriquecerá la experiencia. “Es un evento que moviliza un montón de actividades y que involucra a mucha gente”, añadió Acevedo, enfatizando la importancia de este tipo de iniciativas para el desarrollo del mercado vitivinícola en Chubut.

“Tierra, Mar y Vinos” promete ser un evento imperdible para los amantes del vino y aquellos que deseen adentrarse en el mundo vitivinícola.

Con la participación de más de veinte bodegas y una amplia variedad de actividades programadas, esta feria se presenta como una oportunidad única para disfrutar y descubrir la riqueza enológica de la Patagonia.



Bodega OTRONIA: El clima frío de Sarmiento tiene una gran influencia en el carácter de los vinos, la acidez, la pureza y un distinti-



La bodega Yaoyin en Gaiman es conocida por su vino de parcela que captura la influencia del mar, la estepa y el viento patagónico



Viñas de Nant y Fall es un emprendimiento familiar que ha logrado elaborar vinos de altísima calidad

El Señor de las Ballenas

Este film nos sumerge en la belleza de la Península Valdés y nos enfrenta a la rivalidad desencadenada por el prestigio y la envidia.

“El señor de las ballenas” es una película que cuenta la historia de Diana, una periodista que llega a un pueblo ballenero para realizar notas sobre el avistaje de las increíbles Ballenas Francas. En su búsqueda por descubrir la mística de las ballenas, conoce a Popei, un antiguo ballenero que vive del marisco y de contar fabulosas historias de encuentros con ballenas.

La trama se complica cuando una nota realizada por Diana a Popei lo convierte en el personaje mediático del lugar, despertando la ira de Carlos, el ballenero más influyente. La envidia de Carlos desencadena un viejo conflicto entre ellos, llevando la rivalidad a la violencia y a lugares impensados. Diana queda atrapada en este conflicto, que esconde un secreto oscuro en medio del maravilloso mundo del avistaje de ballenas.

El director de la película, Alex Tossenberger, destacó la importancia de la Patagonia como escenario para la historia. Según él, la región no solo ofrece increíbles bellezas naturales, sino también historias de vida y personajes que merecen ser llevados al cine. Tossenberger expresó su admiración por la Península Valdés y sus habitantes, quienes conviven diariamente con las ballenas y se han convertido en verdaderos protectores de este santuario natural.

Tossenberger, adelantó que se encuentra trabajando en tres proyectos más en la provincia. “Una es para hacer en La Cordillera, que se llama El Río de las Almas, el li-

bro ya está terminado; otra es un proyecto muy ambicioso sobre una ficción del tema galés; y para la zona central, que es maravillosa también, pensamos en un producto ligado al tema de dinosaurios”.

La película busca rendir homenaje a estas personas que, sin especulación, cuidan lo que es de todos. A través de “El señor de las ballenas”, se pretende mostrar el profundo conocimiento y las experiencias extraordinarias de aquellos que conviven con las ballenas, resaltando su labor en la preservación de este impresionante santuario natural.

Con un elenco destacado que incluye a Osvaldo Laport, Malena Solda, Carlos Kaspar y Enrique Natale, la película promete cautivar al público con una historia que va más allá del mero avistaje de ballenas. La trama se sumerge en los conflictos humanos, las pasiones desatadas y los secretos ocultos en un entorno tan majestuoso como el de las ballenas en la Patagonia.

“El señor de las ballenas” promete ser una película que no solo emocionará al espectador con la belleza de las ballenas y su entorno natural, sino que también lo llevará a reflexionar sobre la convivencia entre el ser humano y la naturaleza. La película se estrenará en cines el próximo 12 de septiembre, ofreciendo al público la oportunidad de sumergirse en esta apasionante historia ambientada en uno de los lugares más impresionantes del planeta.



Trevelin

y sus campos de flores

Trevelin, un pintoresco pueblo en la provincia de Chubut, se transforma cada primavera en un espectáculo de colores gracias a su famoso Campo de Tulipanes y el Campo de Peonías. Estos eventos atraen a miles de visitantes que buscan disfrutar de la belleza de estas flores y de la rica cultura galesa de la región.



La temporada de tulipanes generalmente comienza a mediados de septiembre y se extiende hasta principios de noviembre, coincidiendo con la primavera en el hemisferio sur. Durante este período, el campo alberga 27 variedades de tulipanes, creando un vibrante arcoíris de colores que deslumbra a los visitantes

La temporada de peonías en Trevelin se extiende desde principios de diciembre hasta enero, coincidiendo con el inicio del verano .

Durante este período, los campos se llenan de color y aroma, atrayendo tanto a turistas como a floristas que buscan

estas exquisitas flores para sus arreglos.

Las peonías son plantas perennes que pueden alcanzar hasta un metro de altura.

Sus flores son grandes y pueden variar en color desde el blanco hasta el rojo intenso, pasando por tonos de rosa y amarillo.

Estas flores son altamente valoradas no solo por su belleza, sino también por su durabilidad como flores de corte, lo que las hace ideales para arreglos florales y decoraciones de eventos.

En Trevelin, se cultivan diversas variedades



El domingo 15 de diciembre, Taiyō Jardín Cordillerano será el escenario de la tradicional Fiesta de los Tapices de Peonías, una celebración comunitaria en la que se invita a los participantes a crear tapices artísticos con las peonías sobrantes de la cosecha. La actividad es libre y gratuita, y cada año varía su temática

des de peonías, cada una con características únicas que las hacen destacar en el mercado nacional e internacional.

Producción y Exportación

La producción de peonías en Trevelin ha crecido significativamente en los últimos años. Se estima que alrededor del 90% de la producción se destina a la exportación, principalmente a mercados en Estados Unidos y Europa, donde la demanda de estas flores es alta.

Este crecimiento en la producción ha permitido a muchos agricultores diversificar sus cultivos y mejorar su economía local. La floricultura se ha convertido en una actividad clave para la región, generando empleo y promoviendo el desarrollo sostenible.

Actividades Turísticas

Durante la temporada de peonías, Trevelin ofrece una variedad de actividades para los visitantes. Los turistas pueden participar en recorridos por los campos de peonías, donde pueden aprender sobre el proceso de cultivo y cosecha. Además, se organizan talleres de fotografía y eventos culturales que celebran la llegada del verano y la belleza de estas flores.

La gastronomía local también juega un papel importante, con restaurantes que ofrecen platos típicos que complementan la experiencia floral.



Impacto Cultural

La llegada de la temporada de peonías no solo atrae a turistas, sino que también resalta la rica herencia cultural de Trevelin, que tiene raíces galesas. La comunidad galesa ha influido en la forma en que se cultivan y comercializan las flores, integrando tradiciones y técnicas que han sido transmitidas a lo largo de generaciones. Este legado cultural

se refleja en las festividades y eventos que se llevan a cabo durante la temporada, donde se celebran danzas, música y gastronomía típica de la cultura galesa.

Desafíos y Oportunidades

A pesar del crecimiento en la producción de peonías, los agricultores de Trevelin enfrentan desafíos, como el cambio climático y la competencia en el mercado internacional.

tes que los agricultores están tomando para asegurar el futuro de la floricultura en la región.

La temporada de peonías en Trevelin es un evento que combina naturaleza, cultura y turismo, convirtiendo al pueblo en un destino ideal para quienes buscan disfrutar de la belleza floral y aprender sobre la historia local.

La combinación de paisajes florales, circuitos turísticos y actividades culturales hace de este lugar un sitio encantador para visitar durante el verano. Con su creciente producción y la rica herencia cultural, Trevelin se posiciona como un líder en la floricultura de peonías en Argentina, ofreciendo a los visitantes una experiencia única y memorable.

-La Calera, antes de llegar al pueblo del molino. Cuenta con 42.000 rizomas.

-Taiyō Jardín Cordillerano se encuentra camino a la Portada Sur del Parque Nacional Los Alerces y alberga más de 10.000 plantas de peonías distribuidas en una hectárea y media.



Diciembre

PEONÍAS

MerakiSur
Esquel / Patagonia argentina / +54 9 2945-653031



Carola Puracchio

La reina de la cocina con algas

UNA DE LAS TRES FINALISTAS DEL GRAN PRIX "BARON B"-EDITION

El pasado 28 de agosto, en el Art Faena Center, uno de los históricos edificios señoriales ubicado en el corazón de Puerto Madero, la gastronomía de Chubut llegó bien alto: la chef Carola Puracchio, de Camarones, cocinó sorrentinos rellenos de escrófalo y algas marinas para cien invitados y un prestigioso jurado, encabezado por quien es considerado el mejor chef del mundo, Mauro Colagreco. Ganó el corcho de plata y fue ovacionada.



(Por Zulma Díaz)

Este año, diario EL CHUBUT fue convocado para participar de ese evento, y brindar

cobertura exclusiva a la representante de la provincia de Chubut. Carola Puracchio, y a su proyecto gastronómico "Amar Algas".

El mismo fue uno de los tres proyectos seleccionados, de entre cien participantes, por lo innovador y por el tanto amor hacia la naturaleza y cuidado del mar.

Porque las algas que ella misma recolecta en Camarones son invasivas. Y ella las usa para cocinar. (En mis recorridos por Camarones, personalmente he visto a turistas y visitantes que ya no sólo van por el salmón, sino que preguntan por "los platos con algas").

En lo personal, fue un honor realizar la cobertura de uno de los eventos gastronómicos que más ha crecido en los últimos años.

El Gran Prix "Barón B" nació en el año 2018 es un evento convocante, prolijo, paquete, donde se conjugan aromas, sabores, belleza y espumantes.

Con periodistas especializados en gastronomía, y chefs de distintos rubros.

Compartí mesa con una eminencia en la repostería y chocolatería, como lo es el maestro Osvaldo Gross.

El evento fue conducido por Iván de Pineda, que describió con mucha pasión los platos y los lugares, destacando al plato chubutense como "el que llega del Océano Atlántico".

En el año 2019 otro chubutense fue finalista: Gustavo Rapretti de Puerto Madryn. Y en 2021, la chef de Trevelin, Paula Chiaradia. Por éso, y más otros representantes que también presentaron sus proyectos en estas ediciones, la cocina de Chubut es reconocida tanto por la gente de Barón B como por el propio Colagreco.

Para cubrir a cada chef finalista de las respectivas provincias, además de EL CHUBUT, representado por mi persona, estuvo presente la periodista Noelia Maldonado, del diario La Voz del Interior, de Córdoba y el joven periodista de Canal 12 de Misiones, Sebastián Ramos.

Porque los otros dos proyectos eran de esas provincias: La Matilde, de Traslasierra, Córdoba, del chef Juan Cruz Galetto, que presentó el plato "Bosque serrano", consistente en esferas de huevos de queso

de cabra con flores y hierbas serranas; y el proyecto "Experiencia Cocina Regenerativa - Margay Reserva Natural "Lodge", del misionero Gunter Moros, que finalmente resultó ganador. Cocinó con barro de la selva misionera.

El ganador ganó como premio una pasantía en "Mirazur", el restaurante de Colagreco, en Francia; el corcho de oro y dinero en efectivo. Puracchio y Galetto ganaron los corchos de plata y dinero en efectivo.

ALGAS Y UN PESCADO FEO

El plato de Carola se sirvió en segundo lugar. Su ayudante de cocina fue su hijo Lautaro. Cuando se lo presentó, se mostró Camarones en pleno a través de las pantallas gigantes.

Carola, muy emocionada.

No sólo por su experiencia personal sino por llevar tan lejos a Camarones, lugar donde nació y se crió. La única pregunta del jurado fue la siguiente: qué es el escrófalo: "Es un pescado feo", dijo, al hablar de las características de uno de los peces que nadan en agua de esa bahía azul.

"Amar Algas" es una casita gastronómica frente al mar, como la llama ella. Ofrece



una experiencia culinaria íntima con una sola mesa para reservas de hasta 22 comensales, destacando las algas marinas como ingrediente estrella. Utilizando algas recolectadas personalmente, pesca fresca de pescadores artesanales y productos de huertas locales, cada plato refleja el auténtico sabor del mar y el compromiso de Carola con la sostenibilidad y la tradición local.

Este espacio nació en 2020, inspirado por la necesidad de retirar las algas exóticas e invasoras que amenazan la biodiversidad



marina, y desde entonces, se ha enfocado en concientizar a los visitantes sobre la problemática del océano y la fauna marina. Carola, con 22 años de experiencia en la cocina, ha integrado en su propuesta ingredientes locales como ulva, luche y undaria, así como verduras y frutos silvestres de la comunidad.

Su trayectoria incluye formación en panadería, pastelería, cocina sin gluten y nutricional para deportistas. "Amar Algas" no solo celebra la riqueza natural de la Patagonia, sino que también contribuye a la protección del mar y a la concienciación ambiental, utilizando ingredientes frescos y de calidad, y realzando cada creación con sal marina recolectada a diario frente a su casa y restaurant.

El plato, sorrentinos de escrófalo y algas marinas, consistió en una pasta con masa de wakame y relleno de escrófalo, maridado con Baron B Brut Nature.

LA COCINA DE CHUBUT

El maestro Mauro Colagreco, argentino radicado en Francia donde se dedica a la cocina desde hace tres décadas, no hizo alusión a ninguna especialidad y se definió simplemente como "cocinero". Un apasionado y conocedor de la gastronomía del país, región por región. En uno de los certámenes puedo saborear un plato elaborado con carne de guanaco, proveniente de la provincia de Santa Cruz.

En este evento, vale destacar la presencia como invitados de los ganadores de las ediciones anteriores. Y el jurado estuvo conformado por Colagreco junto a Pablo Rivero, Marsia Taha y Pedro Bargeró.

Vales destacar que los tres proyectos finalistas fueron elegidos por un jurado de excelencia conformado por Mauro Colagreco, el multipremiado chef ganador de seis estrellas Michelin- -tres por su restaurante Mirazur, una por su nuevo restaurante Ceto de la Costa Azul y otras dos por Côte en Bangkok y The K en Suiza-.

Colagreco preside el jurado desde la primera edición; además el reconocido Pablo Rivero, empresario gastronómico y sommelier, creador de "Don Julio" y "El Prefe-



rido" quien por segundo año consecutivo participa como jurado; y se sumaron a esta nueva edición, la chef boliviana Marsia Taha, Jefa de cocina de "Gustu" quien en 2021 recibió el premio de la Mejor Chef en Latinoamérica, según la lista de los World's 50 Best Restaurants; y Pedro Bargeró, uno de los referentes gastronómicos de Argentina que lideró Chila, el reconocido restaurante, hasta reconvertirlo en el proyecto Amarra, una nueva iniciativa que, fiel al estilo de Pedro, promovió la diversidad culinaria argentina.

En el Gran Prix de Baron B, en 2019 participó el madrynense Gustavo Rapretti y en el año 2021, Paula Chiaradia, de Trevelin, ambos con proyectos en donde aportaron sabores del mar y de la cordillera.

Colagreco opinó que lo que han mostrado los cocineros de Chubut en estos certámenes es que "hay una gastronomía muy autóctona, muy arraigada al lugar, con productos locales y que saben ponerlos en valor. Esto es lo que pudimos destacar de los diferentes proyectos que se presentaron de la provincia de Chubut".

En cuanto al proyecto gastronómico "Amar algas", un proyecto que me fascina.

Lo que está haciendo Carola es súper interesante, ese trabajo de gastronomía en un pueblito muy chiquito; es super valorable el trabajo con las algas, tratando de tra-



bajar con esa alga invasiva, es importante por el trabajo de conservación de esas especies endémicas, del lugar. Y dar con un proyecto, trabajo y visibilidad a un lugar en el mundo que es muy interesante y no se conoce".

En relación al Gran Prix, en donde él es el presidente del jurado, y la característica federal del certamen, no descartó la posibilidad - en función de lo que decidan

los organizadores - de que este evento pueda llevarse a cabo en distintas provincias a futuro.

El Gran Prix Baron B 2025 se llevará a cabo en el mes de agosto; entres los meses de abril-mayo del año próximo se abrirá la inscripción y comenzarán a recepcionarse los proyectos.

Toda la información se encontrará en los sitios oficiales de Baron B.



ASOCIACION EMPRESARIA
HOTELERO GASTRONOMICA
DE LA PATAGONIA CENTRAL



ASOCIACION HOTELERA Y GASTRONOMICA
DE TRELEW Y VALLE DEL CHUBUT



11 de octubre

Día Nacional de la Patagonia



El 11 de octubre se celebra el Día Nacional de la Patagonia, un territorio de paisajes únicos que inspiraron la creación de los Parques Nacionales.

Esta fecha conmemora el acto legal de 1878 que estableció la creación de la gobernación del territorio nacional de la Patagonia, abarcando desde el océano por el Este hasta la Cordillera por el Oeste, y desde los ríos Negro y Neuquén por el Norte hasta el Cabo de Hornos por el Sur.

La Ley 954, sancionada por el presidente Nicolás Avellaneda, estableció la jurisdicción y la sede de las autoridades en la localidad de Mercedes de Patagones, hoy conocida como Viedma.

La Patagonia ha sido pionera en la creación de áreas protegidas. En 1903, el Perito Francisco Moreno cedió a la Nación una extensión de su propiedad para que se convirtiera en un parque público natural, dando origen al Parque Nacional Nahuel Huapi. Con el tiempo, la donación fue aceptada y ampliada, llegando a abarcar 785.000 hectáreas.

Este parque se transformó en un refugio de naturaleza y cultura que resguarda una muestra representativa de los ecosistemas andinonorpatagó-

nicos, incluyendo bosques, estepa, alta montaña, cuencas hídricas y patrimonio cultural.

A lo largo de los años, se han creado un total de 17 áreas naturales protegidas en la Patagonia argentina, siendo la Reserva Natural Silvestre Isla de los Estados la más reciente, establecida en agosto de 2016. Además, la región cuenta con tres Parques Interjurisdiccionales que protegen la ecorregión más grande del país: el Mar Argentino.

El Parque Interjurisdiccional Marino Costero Patagonia Austral, ubicado en la provincia del Chubut, fue creado en 2009 y destaca por su costa recortada por bahías y caletas, junto a más de cuarenta islas e islotes que le confieren rasgos únicos dentro del litoral patagónico.

En 2012, se incorporaron a las áreas protegidas de la región el Parque Interjurisdiccional Marino Isla Pingüino, ubicado en la provincia de Santa Cruz, y el Parque Interjurisdiccional Marino Makenke, que exhibe una gran variedad de especies marinas.

La Patagonia continúa siendo un bastión de conservación natural y un testimonio vivo de la importancia de proteger y preservar nuestros recursos naturales para las generaciones futuras.

Gobernación de la Patagonia

La Gobernación de la Patagonia, también conocida como territorio nacional de la Patagonia, fue una región administrada por el gobierno federal de Argentina desde el 11 de octubre de 1878 hasta el 16 de octubre de 1884, abarcando la Patagonia oriental y parte de La Pampa.

Este acontecimiento tuvo lugar en el contexto de la Conquista del Desierto, una campaña militar llevada a cabo por la República Argentina con el objetivo de conquistar y recuperar grandes extensiones territoriales que estaban bajo el poder de pueblos originarios como los pampas, mapuches, ranqueles y tehuelches.

Posteriormente, el 16 de octubre de 1884, se promulgó la ley N° 1.532 que dio lugar a la creación de los Territorios Nacionales, dividiendo así la Gobernación de la Patagonia en las provincias actuales de **La Pampa, Chubut, Río Negro, Santa Cruz, Neuquén y Tierra del Fuego.**

El Día Nacional de la Patagonia es una oportunidad para reflexionar sobre la historia y el significado de esta región, así como para celebrar su riqueza natural y cultural.





Patagonia

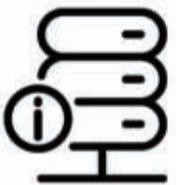
Turismo & Gastronomía **MAGAZINE**

Descubri tu proximo destino Patagonia..

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



Directorio Servicios



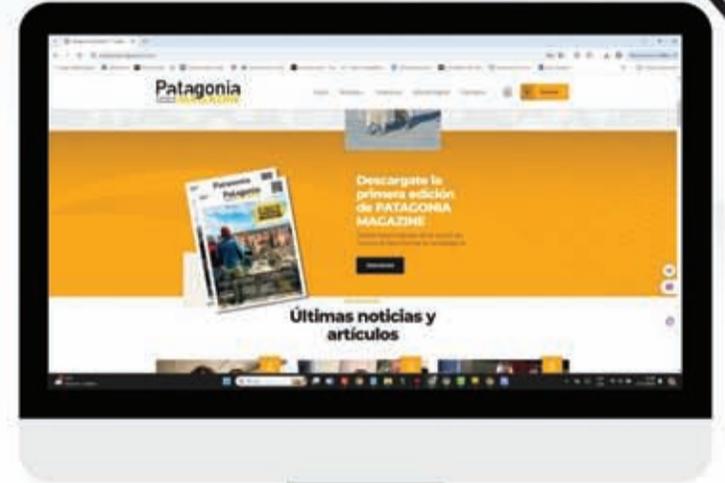
Escapadas Turisticas



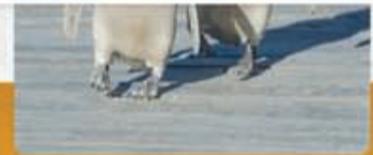
Lugares para descubrir



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



ACTUALIDAD

Últimas noticias y artículos



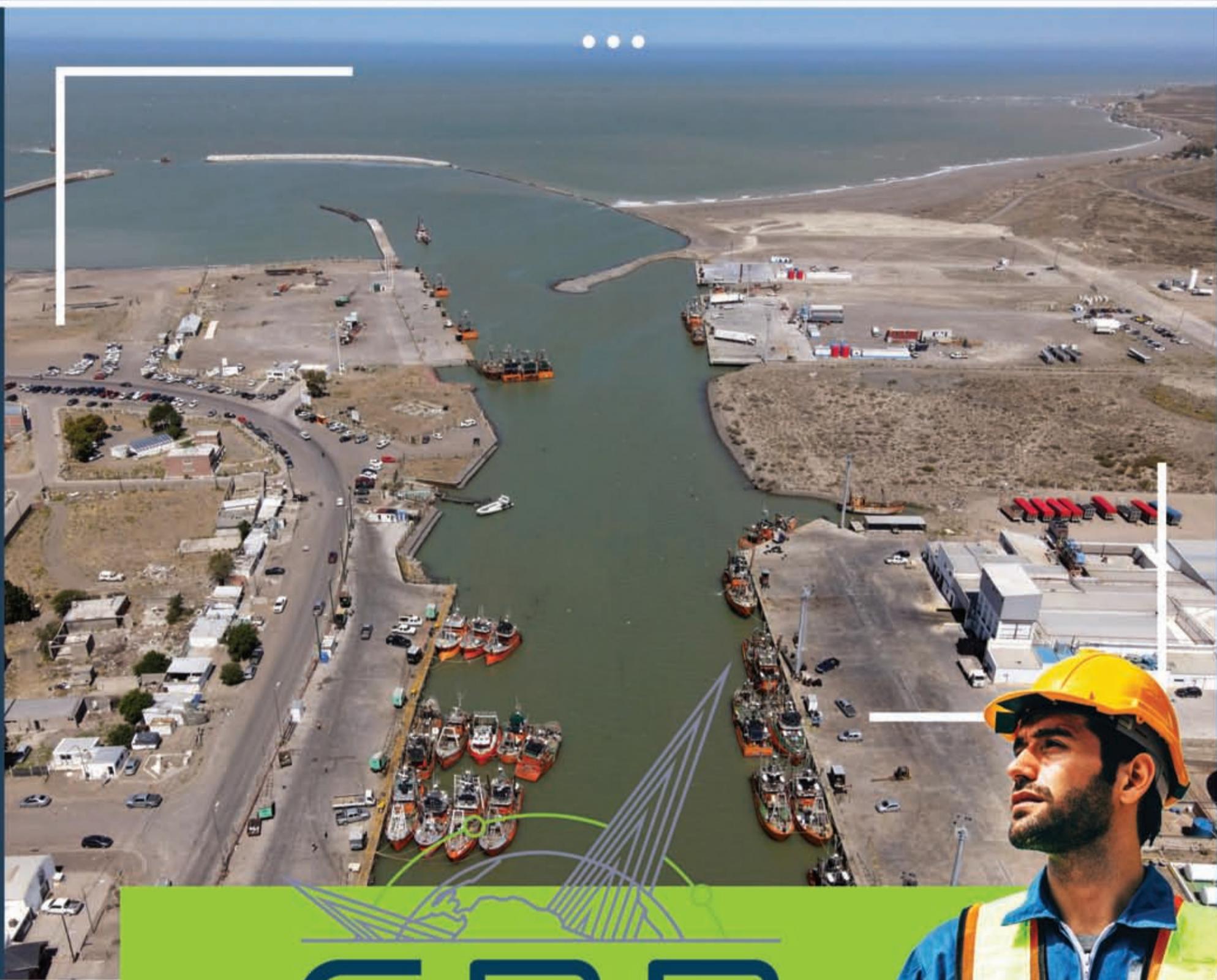
www.patagoniamagazine.com.ar



@patagoniamagazine

CONSTRUYENDO EL FUTURO PRODUCTIVO DE PUERTO RAWSON

CORPORACIÓN PUERTO RAWSON



CPR

CORPORACIÓN
PUERTO
RAWSON