



BRAZTOA2024

Chubut será sede de la
Convención Anual Brasileira

El Bosque de los Huskies

¡Una aventura que deja huellas!

Comenzamos
a viajar por el
maravilloso
mundo del Valle
Gondwana

El potencial
gastronómico
de la "anchoita"

Por el Chef Mauricio Aragolaza

De la pandemia a la destilería:
El viaje de Piqui Gin

La **Aventura Familiar**
de Recorrer la Patagonia
en Camper



TREKKING EN USHUAIA

Senderos que te llevarán a través
de bosques, lagunas y glaciares



JULIO / AGOSTO 2 2024

Foto: Lisandro Crespo - Puerto de Rawson

SUMARIO



f @patagoniamagazine
@patagoniamagazine
Cel + 54 280 4685866
patagoniamdk@gmail.com
<https://patagoniamagazine.com.ar>

03

HOTELGA

El evento que conecta a la industria hotelera y gastronómica

05

BRAZTOA 2024

Chubut será sede de la Convención Anual Brasileira

06

DE EUROPA ALA PATAGONIA

La Aventura Familiar de Recorrer la Patagonia en Camper

09

MEMORABLE

Un legado familiar que endulza corazones

10

GONDWANA

Comenzamos a viajar por el maravilloso mundo del Valle Gondwana

18

PIQUI GIN

De la pandemia a la destilería

16

EL BOSQUE DE LOS HUSKIES

¡Una aventura que deja huellas!
Trineos | Caminatas con Raquetas
| Snowtruck

18

LA "ANCHOITA"

Su potencial gastronómico según el Chef Rawsense Mauricio Aragolaza

22

EXPLORAR USHUAIA

5 Senderos Imperdibles para Trekking!

Apoyan este proyecto



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

El evento que conecta a la industria hotelera y gastronómica

Exposición de Tendencias e Innovaciones para Hotelería y Gastronomía. Novedades, lanzamientos, últimas tendencias y el público objetivo que necesita tu empresa para posicionarse en el mercado; todo eso ofrece el evento de la Hotelería y la Gastronomía.



Hotelga es un evento exclusivo para empresarios y profesionales del sector hotelero, gastronómico y turístico. El ingreso es sin cargo. Para registrarte deberás acreditar pertenencia al rubro.

No se permite el ingreso a menores de 18 años, incluso acompañados por un adulto. Los organizadores se reservan el derecho de admisión y permanencia.

Con 17 años de trayectoria, Hotelga es un evento organizado por la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA) y la Asociación de Hoteles de Turismo de la República Argentina (AHT). A partir de 2023, Messe Frankfurt Argentina se incorpora al comité organizador para proponer una Hotelga renovada, impulsada por un proceso de rebranding y relanzamiento de la imagen de marca.

La nueva imagen acompaña la reformulación del diseño y el concepto de un evento con un fuerte anclaje en la innovación, la capacitación y la promoción de contactos que impulsen nuevos acuerdos comerciales, entendiendo a la sostenibilidad como un principio clave que define nuevos modelos de negocios a lo largo de toda la cadena de valor del sector HORECA.

Mejorar la experiencia del cliente es el gran objetivo de la nueva Hotelga que entiende que las épocas cambian y junto a ellas las necesidades y expectativas del público. Bajo esa premisa, la transformación es un factor determinante a la hora de mantener el liderazgo e impulsar el desarrollo sostenible del sector.

Lo que hay que saber...

¿Cuándo?

28 - 30 Agosto, 2024

¿Dónde?

La Rural Predio Ferial, Buenos Aires

¿En qué horario?

Miércoles - viernes de 13 a 20 hs.

Hotelga Summit

En el marco de Hotelga 2024, FEHGRA y la AHT desarrollan un nuevo espacio de actualización y debate. Más tendencias. Más tecnología. Nuevo escenario político. Nuevos negocios.

Este espacio de encuentro y actualización propone una serie de disertaciones a cargo de especialistas que abordan los temas más destacados de la agenda del sector: el futuro de la industria, sus necesidades y desafíos.

Organizadas en ejes temáticos, las charlas expondrán, además, las últimas tendencias y novedades tecnológicas, el escenario político actual y la visión de los nuevos negocios y contarán con la presencia de expertos tanto del ámbito empresarial, como autoridades gubernamentales y representantes de asociaciones, tanto nacionales como internacionales.

Acreditaciones



Gran Final del Torneo Federal de Chefs

Este evento, realizado por FEHGRA (Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina), tiene como objetivo la promoción y difusión de la cocina argentina, la mejora continua de la calidad y el compromiso por el perfeccionamiento profesional.

El certamen está orientado a cocineros profesionales, de nacionalidad argentina, con al menos 5 años de experiencia, que se encuentren actualmente trabajando en un restaurant, hotel o empresa de catering, que tenga al menos 4 años en funciones y estén asociados a FEHGRA y/o a la Asociación de Hoteles de Turismo de la República Argentina (AHT).

Como resultado de las rondas clasificatorias, son 18 los candidatos seleccionados para participar de la instancia final quienes, junto a su asistente viajarán, representando a su provincia, en la Gran Final organizada por FEHGRA en Ciudad de Buenos Aires.

Gran Final del Concurso de Hotelería Sustentable

El Concurso de Hotelería Sustentable reconoce y premia a los alojamientos turísticos y las mejores ideas innovadoras que integran los principios de sustentabilidad en la cadena de valor de la hotelería de la región.

La iniciativa, con 11 años de trayectoria, surge como apertura a la comunidad del Programa Hoteles más Verdes, impulsado por AHT en 2011.

Se trata de un concurso dirigido a alojamientos turísticos y a estudiantes de grado de carreras relacionadas con la actividad turística, del que, en esta edición, participan Argentina, Uruguay y Paraguay.

Sin embargo, la propuesta no sólo apunta a reconocer las iniciativas provenientes de las organizaciones hoteleras, sino que también está abierto a universidades, centros de investigación, asociaciones, fundaciones, empresas proveedoras de bienes y/o servicios para el sector hotelero, empresas proveedo-

ras de instrumental desarrollado a favor de la sustentabilidad y particulares con vinculación o trayectoria dentro del sector de la hotelería.

Objetivos

El propósito de este concurso es impulsar la innovación y la gestión sostenible en la hotelería, reconociendo la sustentabilidad en sus múltiples dimensiones.

A través de este concurso se aspira a difundir y premiar las mejores prácticas y modelos de gestión que contribuyan al equilibrio entre el turismo, el respeto por el medioambiente, el desarrollo la economía local y el destino; y la diversidad sociocultural e inclusión en el sector hotelero.



Declarada de interes por la CATch

En una importante reunión celebrada por la Cámara de Turismo de Chubut (CAT Chubut), Patagonia Magazine fue declarada de interés por su valiosa labor en la difusión de la actividad turística y gastronómica de la provincia y región.

Este reconocimiento no solo celebra el esfuerzo y dedicación del equipo detrás de la revista, sino que también subraya la relevancia de contar con medios de comunicación especializados que promuevan el desarrollo de esta importante actividad, de emprendimientos, los recursos naturales, la inventiva local y el potencial de crecimiento del sector en Chubut.

La declaración de interés por parte de la CAT Chubut refuerza la misión de la revista de ser una ventana de promoción para cada sector y rincón de la región. Y es un claro indicador del impacto positivo que Patagonia Magazine tiene en la promoción de la actividad económica de la región.

Al destacar destinos turísticos, eventos culturales y experiencias gastronómicas, la revista en su versión impresa y en la web, contribuye significativamente al aumento del flujo de turistas, lo cual repercute directamente en la economía local. Y es una importante plataforma para el empresariado, el emprendedor, todo aquel que en estos tiempos difíciles, invierte, apuesta más que nunca a su entorno.

Patagonia Magazine trabaja arduamente para mostrar lo mejor de Chubut y la zona, desde los paisajes majestuosos de la Cordillera de los Andes hasta las playas vírgenes del Atlántico, pasando por las estancias tradicionales y la rica oferta gastronómica que combina sabores autóctonos y modernos.

Cada artículo publicado es una invitación a descubrir y redescubrir la región, fomentando un turismo sostenible y responsable.

Además de su enfoque en el turismo, Patagonia Magazine juega un papel crucial en la promoción de la gastronomía chubutense, dando visibilidad a productores locales, chefs y restaurantes que ofrecen una cocina auténtica y variada. Este enfoque no solo ayuda a consolidar la identidad gastronómica de la región, sino que también apoya a pequeños emprendedores y fortalece el sector agroalimentario local.

El reconocimiento de la CAT Chubut no solo celebra los logros actuales de Patagonia Magazine, sino que también abre puertas a futuras colaboraciones y proyectos. Este respaldo institucional brinda a la revista una plataforma aún mayor para continuar su misión de promoción y difusión, consolidándose como un referente en el ámbito turístico y gastronómico de la región.

Patagonia Magazine es una ventana abierta al corazón de Chubut y la Patagonia, resaltando historias, proyectos, sabores y paisajes que invitan a ser descubiertos y disfrutados.



catch

cámara
de turismo
chubut

LewTel

BUSCAS UN SERVICIO CORPORATIVO DE INTERNET?

ESTAMOS PARA VOS Y TU EMPRESA!

SERVICIOS

- ✓ Acceso remoto
- ✓ Asistencia 24hs
- ✓ Velocidades simétricas

CONTACTO

280 4008004

lewtel.com.ar
Calle Roca 356, Piso 3 B

BRAZTOA2024

Chubut será sede de la Convención Anual

Se tratará de un suceso significativo para el turismo de la región, la ciudad de Esquel fue seleccionada como la sede de la Convención Anual BRAZTOA 2024, un evento de renombre que reunirá a los principales operadores turísticos de Brasil del 2 al 6 de octubre. Organizada por la Asociación Brasileña de Operadores de Turismo (BRAZTOA), esta convención marca la segunda ocasión en que el evento se lleva a cabo fuera de Brasil, siendo la primera en Buenos Aires en 2016 y contará con la presencia de Patagonia Magazine.

Durante los cinco días de la convención, los operadores brasileños tendrán la oportunidad de explorar la provincia de Chubut y conocer de primera mano la variada oferta turística de cada comarca. Este evento se llevará a cabo inmediatamente después de la Feria Internacional de Turismo (FIT), creando un puente perfecto entre dos importantes eventos del sector.

Griselda Boyraz, vicepresidente primera por la región Los Alerces en la Cámara de Turismo de Chubut y titular de la Agencia Chubut Turismo para la región Los Alerces, manifestó a Patagonia Magazine su entusiasmo: "La elección de Esquel como sede refuerza nuestra estrategia de promoción en el mercado brasileño y busca diversificar nuestra oferta turística, presentando a Chubut como un destino integral que puede satisfacer a un amplio espectro de turistas".

Un escenario estratégico para el turismo

El anuncio de Esquel como sede fue realizado en una videoconferencia que contó con la participación del ministro de Turismo y Áreas Protegidas del Chubut, Diego Lapenna, y el secretario de Turismo, Ambiente y Deportes de la Nación, Daniel Scioli. La decisión de elegir Esquel se tomó después de considerar varias ubicaciones en la provincia, incluyendo Puerto Madryn.



Griselda Boyraz

Una agenda atractiva y diversificada. Los participantes de la convención disfrutarán de una estadía de cuatro noches en Esquel, con actividades técnicas y de team building durante las mañanas, seguidas de actividades turísticas en la zona durante las tardes. Entre las actividades destacadas se incluyen visitas a hoteles locales, reuniones con operadores y prestadores turísticos, y un workshop programado para el último día del evento.

La convención atraerá a operadores turísticos de diversos nichos de mercado, incluyendo turismo de aventura, turismo de esquí, turismo familiar, turismo de naturaleza y turismo de salud. "Esperamos entre 100 y 120 participantes, lo que representa una oportunidad única para mostrar lo que Chubut tiene para ofrecer y establecer vínculos comerciales sólidos", añadió Boyraz.

Un enfoque en la promoción internacional

BRAZTOA, con 89 empresas asociadas que incluyen las principales operadoras de turismo emisor y receptor de Brasil, como CVC, Abreu, Agaxtur, BeFly, Bancorbras, Diversa, Flot, FRT, Interpoint, New It, Orinter, juega un papel crucial en la promoción de destinos internacionales. En 2023, Argentina ocupó el segundo lugar en el ranking de destinos internacionales más vendidos por los operadores de BRAZTOA, subrayando la importancia de este evento para fortalecer la presencia de Chubut en el mercado brasileño.

"Buscan visitar productores locales y conocer los servicios turísticos que ofrecemos", comentó Boyraz, subrayando la importancia de esta visita para establecer una conexión directa entre los operado-



Braztoa®

res y los proveedores de servicios turísticos de la región.

La diversidad turística de Chubut

La diversidad de la oferta turística de Chubut es uno de los puntos fuertes que se destacarán durante la convención. Desde el turismo de aventura, con actividades como el trekking, la escalada y el rafting, hasta el turismo de esquí en el Centro de Actividades de Montaña La Hoya, Esquel ofrece una amplia gama de opciones para los amantes de la naturaleza y el deporte.

El turismo familiar y el turismo de naturaleza también tienen un lugar destacado en la oferta de Chubut. Cabe destacar que luego de la convención, un grupo de operadores realizará fam tour en la costa del 6 al 9 de octubre.

La Convención Anual BRAZTOA 2024 en Esquel no solo posiciona a Chubut como un destino de interés para el mercado brasileño, sino que también abre las puertas para futuras colaboraciones y el desarrollo de nuevas oportunidades turísticas. Con una oferta diversificada y un escenario natural inigualable, Esquel y la región de Los Alerces se preparan para recibir a los operadores turísticos más influyentes de Brasil y mostrar al mundo su riqueza y potencial turístico; fortaleciendo además la oferta de la costa chubutense.

La elección de Esquel como sede de la convención refuerza la importancia del turismo internacional para la región de Chubut. El mercado brasileño es uno de los más importantes para Argentina, y eventos como este permiten fortalecer los lazos comerciales y turísticos entre ambos países.

"El turismo internacional es crucial para el desarrollo económico de nuestra región. La convención de BRAZTOA nos brinda una plataforma única para mostrar nuestra oferta y atraer a más turistas brasileños, que son un mercado clave para nosotros", destacó Boyraz.

Es solo el comienzo de una serie de iniciativas destinadas a posicionar a Chubut como un destino turístico de primer nivel en el mercado internacional. Las autoridades locales y los operadores turísticos están trabajando en conjunto para desarrollar estrategias de promoción que resalten las fortalezas de la región y atraigan a más visitantes de todo el mundo.

"Estamos comprometidos en mostrar al mundo lo que Chubut tiene para ofrecer. Nuestra región tiene un potencial enorme y estamos seguros de que eventos como la convención de BRAZTOA nos ayudarán a alcanzar nuestros objetivos de crecimiento turístico", concluyó Boyraz.



La importancia del turismo internacional

De Europa a la Patagonia



La Aventura Familiar de Recorrer la Patagonia en Camper

@les_routes_ephemeres

En la inmensidad de la Patagonia, una familia franco-belga encontró la aventura de sus sueños, recorriendo paisajes impresionantes y sumergiéndose en culturas diversas.

En Patagonia Magazine vas a conocer la historia de Damien, Gabriella, Gauthier y la pequeña Camille, que es un testimonio de cómo la pasión por los viajes y el deseo de vivir plenamente pueden transformar vidas.

Damien y Gabriella se conocieron de una manera peculiar. “Le había apostado que le invitaría a tomar algo si su equipo de baloncesto favorito ganaba el partido”, recordó Gabriella. Para sorpresa de ambos, el equipo ganó, marcando el inicio de su historia juntos. Con dos hijos de Gabriella de relaciones anteriores, Gauthier, de diez años, y Camille, de apenas 18 meses, la familia se embarcó en un viaje que cambiaría sus vidas.

Antes de conocerse, ambos habían vivido en diferentes partes de Europa. Gabriella pasó cinco años en Suiza y otros cinco en Bélgica antes de regresar a Limoges, la que también es ciudad natal de Damien. Con profesiones exigentes, ella como profesora y él como gestor de proyectos informáticos, decidieron hacer una pausa y disfrutar más tiempo juntos. “Queríamos reducir la velocidad, descubrir nuevos paisajes y culturas, y vivir con menos”, comentó Damien.

Para hacer realidad su sueño, necesitaban un vehículo robusto. Damien siempre quiso un Defender, conocido por su durabilidad. “Queríamos un vehículo que pudiera ir a todas partes”, explicaron. Tras algunas modificaciones, adaptaron el Defender para acomodar a toda la familia, incluyendo una tienda de campaña en el techo y un panel solar para mantenerse conectados y autosuficientes. Ahora sí, ¡a viajar!

Rumbo a Sudamérica

La elección del destino fue sencilla: Sudamérica, con su diversidad de culturas y paisajes. “La diversidad de culturas y paisajes, de norte a sur, encajaba con lo que queríamos descubrir”, comentó Gabriella. Empezaron su travesía en Uruguay, enfrentando desafíos como las frías noches de septiembre y los animados fines de semana en parques públicos.

Descubriendo Argentina

Argentina se convirtió en un país destacado en su itinerario. “Nos sedujo la diversidad de los paisajes y la amabilidad de la gente”, dijo Gabriella. Desde las majestuosas montañas de San Carlos de Bariloche hasta las impresionantes ballenas de Puerto Madryn, la familia encontró experiencias inolvidables.

Precisamente, entre los destinos favoritos de la familia, San Carlos de Bariloche ocupa un lugar especial. Pasaron dos meses y medio en Llao Llao, disfrutando de actividades como esquiar en el Cerro Catedral y caminatas en el Brazo Tristeza. “Nos sentimos como en casa”, recordó Gabriella.

Mientras que en El Bolsón destacaron la caminata hasta el Cajón del Azul fue una experiencia memorable para toda la familia. “El color del río es fantástico”, visualizó Damien.

Madryn y la cordillera

Ya en Chubut, las maravillas naturales de esta provincia los enamoraron. Las ballenas fueron un espectáculo mágico que los cautivó. “Cada día era mágico”, admitió Gabriella. Y decidieron disfrutar de las ballenas desde la playa para no invadir su hábitat.

La familia planeaba pasar solo un día en este lugar, pero acabaron quedándose una semana entera. En su primer día, mientras intentaban arreglar un problema con el salpicadero del vehículo, miraron hacia la playa y vieron





una ballena con su cría muy cerca de la orilla. “Dejamos las reparaciones para más tarde y nos sentamos a disfrutar del espectáculo” , recordó Gabriella con una sonrisa. Decidieron disfrutar de las ballenas desde la playa. Mientras que camino al oeste, apreciaron la travesía por el Parque Los Alerces antes del incendio fue increíble, con momentos mágicos como caminar por los Arrayanes.

El asado y la gastronomía patagónica

Durante su estancia en Argentina, la familia se enamoró de la gastronomía local. “La carne y el famoso asado, el chimichurri, el dulce de leche y las empanadas nos conquistaron” , admitió Gabriella. Gauthier, el hijo mayor, desarrolló un gusto particular por el mate, integrándose aún más en la cultura local. La familia también disfrutó de hornear su propio pan en la sartén, una tarea que se volvió una tradición durante sus noches en la carretera.

Dificultades y solidaridad en la ruta

El viaje no estuvo exento de dificultades mecánicas. En Mendoza y San Carlos de Bariloche encontraron la ayuda necesaria en los talleres locales. “Siempre encontramos personas dispuestas a ayudarnos, lo que fue una bendición” , manifestó Damien. Este sentido de solidaridad fue una constante a lo largo de su viaje por Argentina, haciendo que cada desafío fuera más llevadero.

Vivir en el camino

Vivir en el Defender requería adaptarse a un estilo de vida minimalista. “Tuvimos que elegir lo esencial, nada superfluo” , comentó Gabriella. Utilizando aplicaciones como iOverlander, encontraron lugares salvajes para dormir y disfrutaron de la naturaleza. “Lo más importante es no molestar y no estar en propiedad privada” , añadió Damien.

La rutina diaria de la familia en su vehículo adaptado también tiene sus propias anécdotas. “Al principio, nos tomaba mucho tiempo organizarnos y preparar todo” , explicó Gabriella. Para la cocina, utilizaban un hornillo Coleman de gasolina y productos ecológicos para cuidar el medio ambiente.

te. La educación de Gauthier se combinó con los viajes, aprendiendo francés, matemáticas y absorbiendo la cultura local. “Después de 10 meses, ya entiende muy bien el español” , reveló Gabriella con orgullo.

Desafíos y aprendizajes

Todo viaje no está exento de desafíos. En una ocasión, quedaron atrapados en una laguna en Laguna Diamante, a 5000 metros de altura. “Tuvimos que usar el Starlink para avisar a nuestros amigos belgas, quienes alertaron a la policía y a un servicio de asistencia en carretera” , recordó Gabriella. Sin embargo, estos desafíos no desalentaron a la familia, quienes encontraron apoyo en cada lugar que visitaron.

Un futuro prometedor

El viaje es un sueño hecho realidad, lleno de preparativos y duro trabajo. “Nos encantaría poder instalarnos algún día en los alrededores de San Carlos de Bariloche o El Bolsón” , admitió Gabriella. Aunque deben regresar a Francia en marzo de 2025, no descartan volver a Argentina en el futuro.

La historia de esta familia nos recuerda la importancia de seguir nuestros sueños, explorar nuevas culturas y disfrutar de la simplicidad de la vida. En las palabras de Gabriella: “A veces nos enfadábamos y refunfuñábamos un poco, pero los paisajes y la gente que conocimos nos hicieron olvidar enseguida todos nuestros pequeños problemas” . La Patagonia dejó una huella imborrable en sus corazones, y quién sabe, quizás algún día vuelvan para descubrir aún más de esta tierra mágica.



Ciudad TRELEW



CORAZÓN
DE LA
PATAGONIA



www.trelewpatagonia.gov.ar



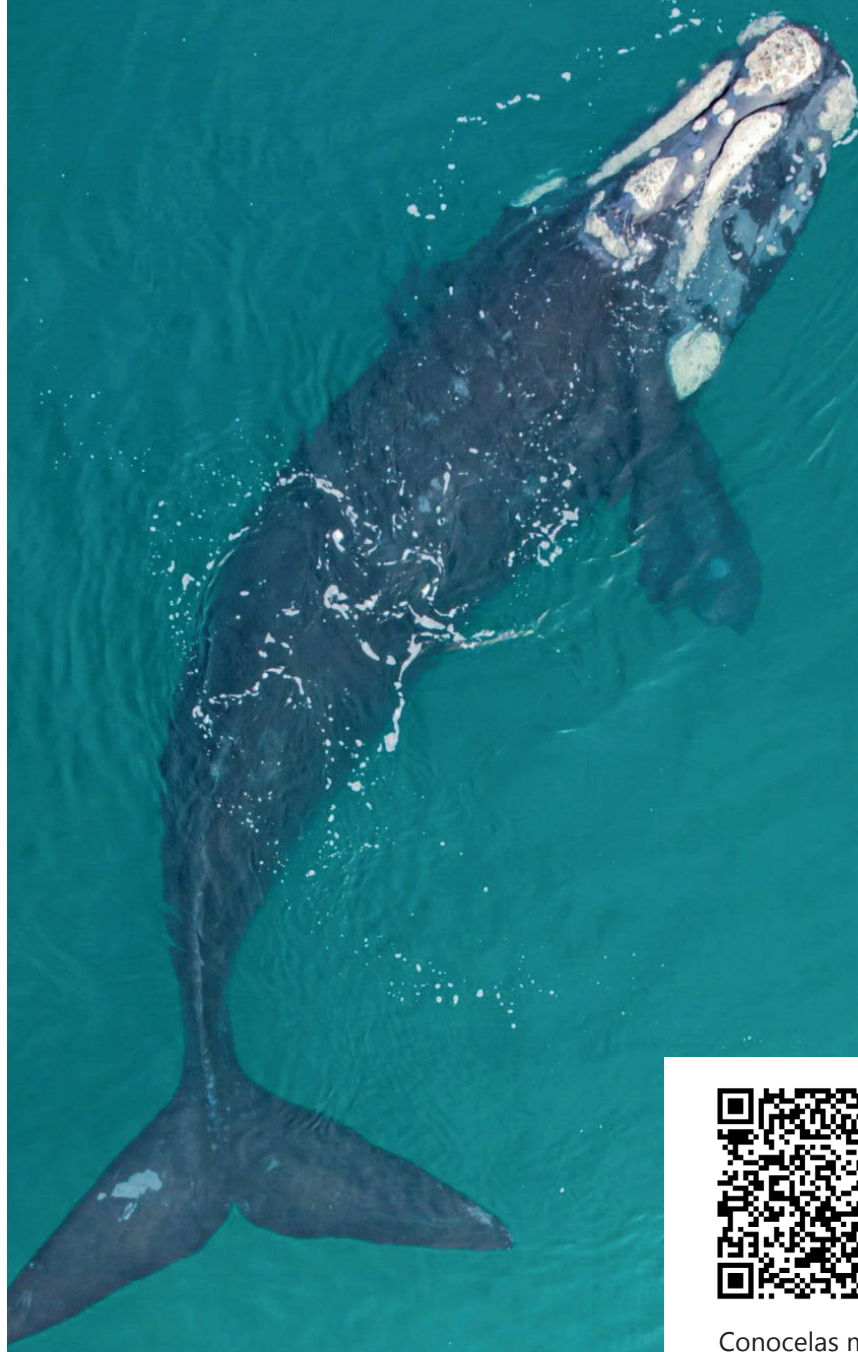
CiudadTrelew



ENTRETUR
ENTE TRELEW TURISTICO

MUNICIPALIDAD
TW

La increíble migración de las Ballenas Francas Australes



Conocelas mejor

¿Sabías que las ballenas francas australes realizan uno de los viajes migratorios más impresionantes del mundo?

Cada año, las ballenas francas australes migran desde las frías aguas de la Antártida, donde se alimentan de kril y otros pequeños organismos marinos, hacia las costas más templadas de Sudamérica para reproducirse y dar a luz.

Son conocidas por sus saltos acrobáticos y su comportamiento juguetón. Este comportamiento, además de ser impresionante, tiene funciones importantes como la comunicación y el cortejo. La Península Valdés, en la provincia de Chubut, Argentina, es uno de los sitios de reproducción más importantes para esta especie. Aquí, en las tranquilas y protegidas bahías, las hembras paren y cuidan a sus crías durante los primeros meses de vida.

A lo largo del siglo XIX y principios del XX, las ballenas francas australes fueron cazadas casi hasta la extinción por su aceite y barbas. Sin embargo, gracias a los esfuerzos de conservación y la prohibición de la caza comercial de ballenas, sus poblaciones han comenzado a recuperarse y hoy en día, la Península Valdés es un área protegida y un sitio de Patrimonio Mundial de la UNESCO.

La ballena franca austral es mucho más que un símbolo de la vida marina en la Patagonia. Representa una historia de resistencia y esperanza, un recordatorio de la necesidad de proteger y preservar nuestra biodiversidad.

Memorable: Un legado familiar que endulza corazones

En el corazón de la Patagonia, hay una empresa familiar que conquistó los paladares y corazones con sus emblemáticos productos: la torta negra galesa y los alfajores.

Memorable, fundada por Ariel y su padre Luis Gianandrea, no es solo una empresa de repostería; es una historia de tradición, pasión y emprendedurismo.

Memorable comenzó oficialmente el 1 de noviembre de 1996, aunque la idea nació seis meses antes, cuando Ariel, con solo 16 años, quiso hacer un curso de piloto. Luis, su padre y piloto, le sugirió que se ganara el dinero para el curso siguiendo el ejemplo de su bisabuela, una inmigrante galesa que mantenía a su familia con la venta de tortas galesas.

“Le puse el ejemplo de su bisabuela, Hilda Jones de Jones, que hacía tortas galesas toda su vida y con eso mantuvo a sus cinco hijos”, sonrió mientras mencionaba la anécdota. Esta torta, que data de la época de la colonia galesa en la actual Chubut, es famosa por su durabilidad y su sabor inigualable. Y es un producto netamente original de la provincia.

“Ariel, muy pícaro, fue a hablar con su bisabuela, quien nunca había compartido su receta. Sorprendentemente, ella accedió a enseñarle a hacer las tortas, algo que no había hecho ni con sus hijas ni las nietas”, reveló Luis.

El boca a boca empezó a generar más demanda de la torta negra galesa de Ariel, que ya había pagado y terminado el curso de aviador. Entonces, “decidimos armar una empresa y así nació Memorable, en memoria a la tradición familiar”, precisó.

La expansión

Las tortas y los alfajores Memorable se distribuyeron en toda la región sur del país y parte del centro. Luis fue uno de los fundadores de la Cámara de Microempresarios del Valle del Chubut, y organizó rutas de distribución que cubrían toda la Patagonia y más allá. “Hacia 6,000 kilómetros por mes, distribuyendo nuestras tortas por todo el país e incluso exportando a Europa y Estados Unidos”, recordó Luis.

Este éxito también se reflejó en alianzas comerciales importantes, como con la cadena de supermercados La Anónima, que vendía sus productos en 39 sucursales.

La magia de la Torta Galesa

La torta negra galesa, con una receta que se remonta a los primeros colonos galeses en Chubut en 1865, es un producto que puede durar años sin conservantes si se hace correctamente. Ariel comenzó a vender estas tortas y, con el tiempo, pagó su curso de piloto. Sin embargo, la demanda seguía creciendo, lo que llevó a la familia a formalizar el emprendimiento y crear Memorable.

De la tradición a la innovación

Con el espíritu emprendedor como estandarte, Memorable se expandió rápidamente. “Multiplicamos la producción y comenzamos a competir en diferentes estadios y ferias, tanto locales como provinciales. Tenemos con mucho orgullo muchísimos premios”, cuenta Luis. Durante 18 años consecutivos, la torta negra galesa de Memorable ganó el primer premio en Gaiman.

Además de la torta galesa, los alfajores de Memorable también han dejado una marca imborrable. “Descubrimos un producto único: un alfajor de 90 gramos con 55 gramos de dulce de frutas finas patagónicas. También creamos la torta galesa bañada en chocolate, denominada bocadito”, añadió Luis. Estos productos han sido reconocidos a nivel internacional, ganando premios como el mejor alfajor de Sudamérica y el mejor packaging para el alfajor de sauco.

Calidad y amor en cada producto

Luis destacó que la calidad es fundamental para Memorable. “Pensamos y seguimos manteniendo que la calidad es todo. Vendemos solo productos de altísima calidad, hechos con ingredientes orgánicos y mucho amor. Esa es nuestra filosofía,” afirma con orgullo.

Además de las tortas galesas, Memorable ha innovado con productos como el alfajor patagónico, que ha ganado reconocimiento en Sudamérica. “Nuestro alfajor de 90 gramos con 55 gramos de dulce en su interior es único”, dice Luis. Los sabores incluyen frutos del bosque, rosa mosqueta y dulce de leche, destacándose por su calidad y originalidad.

Un legado que perdura

Hoy, la empresa sigue en manos de la familia, adaptándose a los tiempos modernos. “Los chicos le han puesto su impronta moderna, se mueve mucho con los medios digitales,” comentó Luis. La calidad de los productos sigue siendo una prioridad, con una atención meticulosa a los ingredientes y procesos de elaboración.

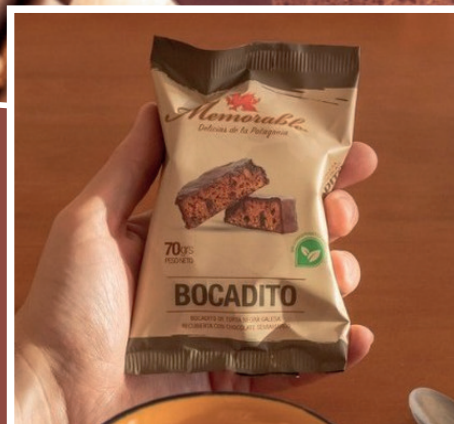
“El producto ya se conoce y se ha convertido en una bandera turística en calidad y en producto típico”, evaluó Luis Gianandrea.

Memorable es un legado familiar que combina tradición, innovación y pasión. Es un ejemplo de cómo el amor por lo que se hace puede crear algo verdaderamente memorable.

El “bocadito” Memorable (torta galesa bañada en chocolate) y los alfajores patagónicos rellenos de dulces de frutas finas, además de comenzar con la elaboración de exquisitos chocolates artesanales, mantiene uno de los principios que guían nuestra visión de empresa familiar, la de representar a través de nuestros productos los sabores típicos de la región.



Luis Gianandrea



Comenzamos a viajar por el maravilloso mundo del Valle Gondwana

Trelew, Rawson y Gaiman: ventanas al pasado geológico de la Patagonia

PARQUE PALEONTOLÓGICO BRYN GWYN

Patagonia Magazine presenta un maravilloso viaje por las 8 zonas del Valle Gondwana, una retrospectiva de millones de años al pasado, para encontrarnos con un entorno descomunal, imponente, totalmente distinto a la geografía, a la fauna y a la flora de lo que hoy percibimos en la región.



FOTO: Ignacio Escapa

* Contenido obtenido del libro valle gondwana una ruta al pasado de la patagonia

El Valle Gondwana es el valle del río Chubut, la **Zona 1** ofrece un viaje incomparable a través del tiempo geológico. Esta región, accesible a lo largo de la asfaltada Ruta Nacional 25, revela una historia natural fascinante, donde los paisajes del pasado cobran vida a través de sus formaciones rocosas y fósiles.

El Valle Gondwana revela dos momentos clave de su historia geológica. Durante el Eoceno Medio, la separación de América y Antártida permitió la circulación de la Corriente Circumpolar Antártica, enfriando la región y transformando los bosques en planicies de pastizales habitadas por notoungulados y aves del terror.

En el Mioceno, el aumento del nivel del mar cubrió parte de la Patagonia, dejando un registro fosilífero de la vida marina, incluyendo al megalodón y otros animales antiguos.

Simultáneamente, la elevación de los Andes inició un proceso de aridización en la Patagonia, acompañado por una diversificación significativa de la vida terrestre y marina.

El mioceno: los mares que cubrieron la Patagonia

Hace millones de años, durante el Mioceno, la Patagonia era un escenario de constantes cambios climáticos y geológicos. El mar avanzaba y retrocedía, cubriendo en varias ocasiones la región que hoy conocemos como el Valle Inferior del Río Chubut.

Las formaciones rocosas de la Zona 1 documentan este periodo, mostrándonos cómo la influencia de las glaciaciones y desglaciaciones globales afectaba el nivel del océano.

En este tiempo, la cordillera de los Andes comenzó a elevarse rápidamente, creando una barrera que alteró radicalmente el clima patagónico. Los vientos húmedos del Pacífico descargaban su humedad al encontrarse con la cordillera, transformando los bosques húmedos en extensas estepas. Las formaciones de roca, como la Formación Puerto Madryn y la Formación Gaiman, son testigos de este impresionante

proceso.

La Formación Puerto Madryn, depositada hace aproximadamente 10.5 millones de años, representa los últimos vestigios del gran mar que cubrió la región.

Más antigua, la Formación Gaiman, con alrededor de 20 millones de años, refleja un mar más profundo y su inicio en la transgresión marina.

El eoceno: transformación de bosques a pastizales

Retrocediendo aún más en el tiempo, las rocas del Eoceno nos cuentan la historia de un paisaje en transición. Entre los 40 y 10 millones de años atrás, la flora de la Patagonia comenzó a cambiar debido a un descenso en la temperatura.

La separación de las placas Sudamericana y Antártica permitió la entrada de la Corriente Circumpolar Antártica, la corriente más fría del planeta, que comenzó a regular la temperatura global.

Las planicies de pastizales similares a las sabanas africanas empezaron a reemplazar los bosques.

Las formaciones rocosas, como la Formación Sarmiento, ofrecen un testimonio claro de este periodo de transformación. Con una antigüedad de entre 20 y 40 millones de años, estas rocas fueron depositadas en un ambiente continental, marcado por una intensa lluvia de cenizas volcánicas producto de la constante actividad de los Andes.

Descubriendo fósiles: un tesoro paleontológico

El Valle Inferior del Río Chubut no solo es un paraíso geológico, sino también un tesoro paleontológico. Las formaciones Puerto Madryn, Gaiman y Sarmiento albergan una rica y diversa colección de fósiles que nos permiten reconstruir la vida en la Patagonia durante millones de años.

Desde dientes del gigantesco tiburón Me-



Foto: Pablo Puerta





galodon hasta restos de ballenas, delfines y pingüinos, estos fósiles nos ofrecen una ventana a los ecosistemas marinos del pasado.

En particular, los fósiles de la Formación Puerto Madryn han revelado una fauna marina increíblemente diversa, similar a la que podemos observar hoy en la región, aunque con especies ya extintas. Las ostras gigantes, turritelas y dólares de mar son algunos de los invertebrados más destacados, ofreciendo una visión detallada de la vida marina durante el Mioceno.



El legado de los exploradores: George Gaylord Simpson

El estudio y la recolección de fósiles en esta región han sido fundamentales para comprender la evolución de la vida en la Patagonia. George Gaylord Simpson, un destacado paleontólogo estadounidense, lideró expediciones a principios del siglo XX que resultaron en descubrimientos significativos. Sus investigaciones, especial-

mente en la región de Gaiman, aportaron conocimientos valiosos sobre la geología y la fauna del Terciario.

Simpson no solo recolectó fósiles, sino que también contribuyó al desarrollo de la Teoría Sintética de la Evolución, integrando la paleontología con la biología teórica. Su trabajo ha sido fundamental para comprender cómo las especies evolucionan a lo largo del tiempo, y sus descubrimientos siguen siendo consultados por investigadores de todo el mundo.

El Museo Paleontológico Egidio Feruglio (MEF)

Para quienes deseen profundizar en la historia natural de la Patagonia, el Museo Paleontológico Egidio Feruglio (MEF) en Trelew es una visita obligada. Inaugurado en 1990 y ampliado en 1999, el MEF es una institución dedicada a la investigación y divulgación de la paleontología. Sus exhibiciones ofrecen una visión moderna y didáctica de la evolución de la vida en la región, con fósiles que abarcan desde el Jurásico hasta el Neógeno.

En el MEF, los visitantes pueden explorar la diversidad de organismos que habitaron el Valle Gondwana, desde dinosaurios gigantes hasta mamíferos extintos. El museo es un punto de partida ideal para recorrer el Valle Inferior del Río Chubut y comprender la riqueza geológica y paleontológica de la Zona 1.

El cruce de la Ruta Nacional 25 y la Ruta



DATO: Está próximo a inaugurarse la ampliación, que permitirá exhibir al Patagotitan Mayorum, el dinosaurio más grande conocido que haya caminado la Tierra, con más de 8 metros de altura, una longitud de 40 metros y unas 74 toneladas de peso estimado. Fue encontrado en la estancia La Flecha, en Chubut, en el 2013. Explorando el Valle: Ruta Nacional N° 25 y más allá

Nacional 3, cerca de Trelew, es un punto estratégico para apreciar las formaciones rocosas de la región. Desde aquí, una pequeña desviación hacia el sur por la Ruta Nacional N° 3 permite observar las formaciones Puerto Madryn y Gaiman, con sus bardas de color blanquecino a amarillo verdoso.

Para aquellos interesados en una experiencia más profunda, el valle ofrece diversas oportunidades para explorar y descubrir fósiles en su hábitat natural. Las bardas del valle y los sedimentos expuestos son testigos silenciosos de millones de años de historia, esperando ser descubiertos por los curiosos viajeros.

La loma blanca

El Parque Paleontológico Bryn Gwyn (loma blanca en galés), es el verdadero corazón del Valle Inferior. Está al sur de Gaiman, combina la árida estepa patagónica con la vegetación del valle del río Chubut.

Su sendero de 1.800 metros permite recorrer 40 millones de años de historia geológica, mostrando las formaciones Sarmiento, Puerto Madryn y Gaiman.

En el parque se hallaron fósiles de Dolichocebus gaimanensis, un primate sudamericano del Mioceno. Estos monos tenían colas prensiles, se alimentaban de frutas e insectos, y apenas alcanzaban los 30 cm. Se cree que, en lugar de extinguirse por el enfriamiento, migraron a zonas más cálidas,

siendo antepasados de especies actuales como el mono capuchino, que hoy habita las selvas de Tucumán, Salta y Jujuy.

Una huella digital abierta

La Zona 1 del Valle Inferior del Río Chubut es un destino turístico único que ofrece una inmersión profunda en la historia geológica y paleontológica de la Patagonia. Desde los mares del Mioceno hasta las transformaciones climáticas del Eoceno, cada formación rocosa y fósil cuenta una parte de la historia de nuestro planeta.

Explorando Trelew y Gaiman, los visitantes pueden viajar en el tiempo y descubrir los secretos de la Tierra, guardados celosamente en las rocas y fósiles de esta región fascinante.

Chubut tiene tierras únicas para conocer el pasado y el Valle Gondwana se convierte en una extraordinaria aventura, que continuaremos repasando en Patagonia Magazine.

TURISMO EMISIVO Y RECEPTIVO

+5492804396789

www.viajaconeuforia.com

Trelew, Puerto Madryn, Rawson

@euforia_viajes



La cervecera patagónica Euthopia de Trevelin, ganó por segunda vez el premio a la mejor cerveza rubia en el Concurso "Experiencias del Sabor" de la 18ª edición de la feria federal "Caminos y Sabores", considerada como el gran mercado argentino.



Caminos y SABORES

EDICIÓN
 BNA





La presencia de Chubut en la Feria de Caminos y Sabores 2024 fue todo un éxito, dejando una huella imborrable en todos aquellos que tuvieron la oportunidad de acercarse al stand y sumergirse en la autenticidad y el encanto de esta provincia. Sin duda, Chubut demostró una vez más por qué es un destino que conquista corazones y paladares, invitando a todos a descubrir y disfrutar de todo lo que tiene para ofrecer.



Euforia Viajes abre sus puertas en Puerto Madryn

La agencia de viajes Euforia Viajes expande su presencia en la provincia de Chubut con la apertura de una nueva sucursal en Puerto Madryn. Ubicada en Gales 166, la oficina atenderá al público de lunes a viernes de 9:00 a 17:00 hs y los sábados de 9:00 a 13:00 hs, ofreciendo un amplio abanico de opciones para planificar viajes inolvidables.

Un equipo de expertos a tu disposición

La sucursal de Puerto Madryn cuenta con un equipo de profesionales apasionados por los viajes, compuesto por Diana, Florencia y Gonzalo. Cada uno de ellos posee una amplia experiencia en el sector turístico y se encuentra preparado para brindar una atención personalizada y de calidad, asesorando a los clientes en la búsqueda de las mejores alternativas para sus próximas vacaciones.

Un mundo de posibilidades te espera

Euforia Viajes Puerto Madryn ofrece una amplia gama de paquetes turísticos diseñados para satisfacer todos los gustos y necesidades. Entre las opciones disponibles se encuentran:

Paquetes Nacionales: Explora los destinos más bellos de Argentina con recorridos a lo largo y ancho del país.
Paquetes Internacionales: Embárcate en aventuras emocionantes y descubre culturas fascinantes en destinos exóticos alrededor del mundo.

Paquetes de Excursiones Locales en Chubut: Sumérgete en la belleza natural y las actividades únicas que Chubut tiene para ofrecer.

Compromiso con la comunidad

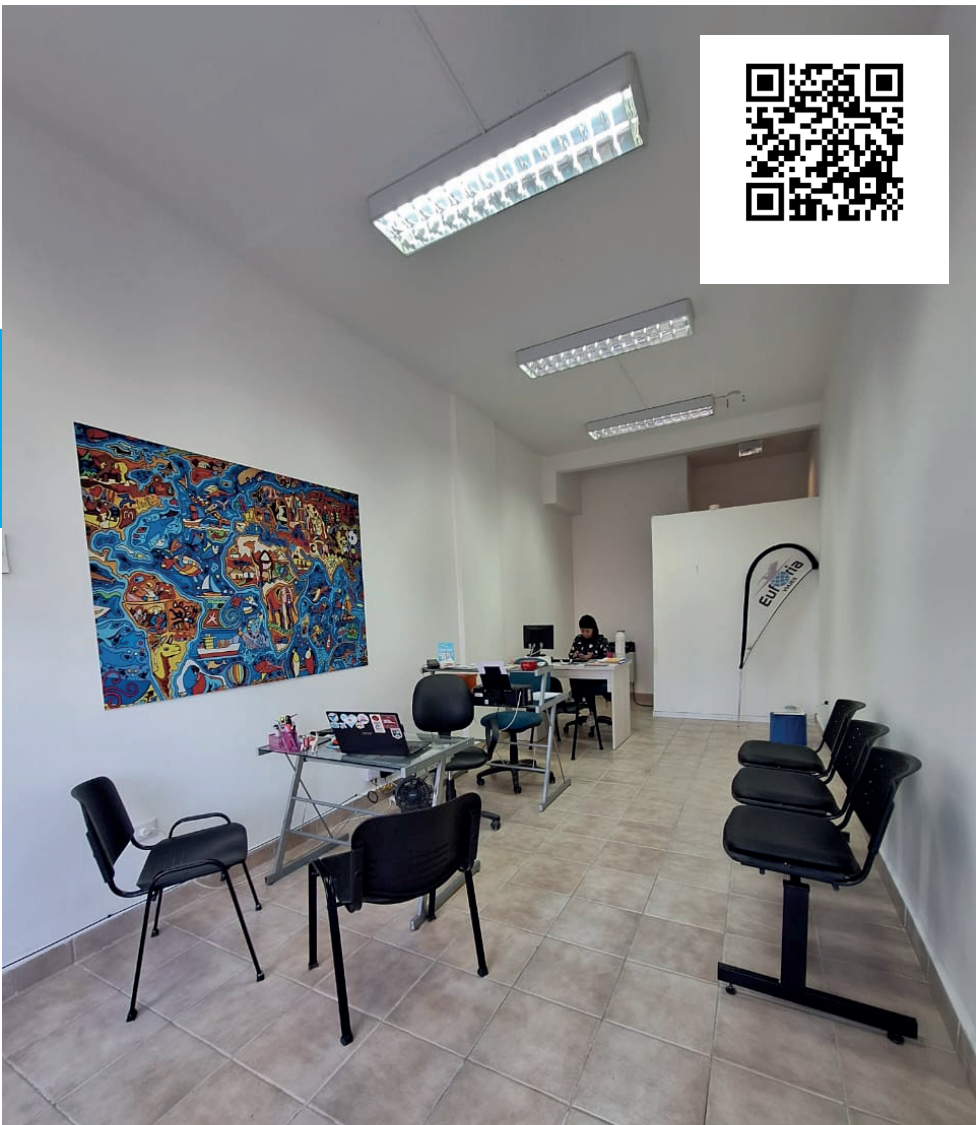
La apertura de esta nueva sucursal en Puerto Madryn representa un paso más en el compromiso de Euforia Viajes con el crecimiento y desarrollo de la región. Con más de 10 años de experiencia en el sector turístico local, la agencia ha trabajado incansablemente para ofrecer a sus clientes las mejores experiencias de viaje posibles.

Ven a conocernos y planifica tu próxima aventura

Euforia Viajes te invita a visitar su nueva sucursal en Gales 166 y descubrir la amplia variedad de opciones de viaje que tiene para ti. Ya sea que estés planeando unas vacaciones familiares, una escapada romántica o una aventura en solitario, el equipo de Euforia Viajes está listo para ayudarte a hacer realidad tus sueños.

Para más información:

Direcciones
Moreteau 462, Trelew.
Libertad 567, Local 10, Rawson.
Gales 166, Puerto Madryn.



Apoyando el crecimiento turístico de la provincia de CHUBUT



El establecimiento “Chef Espacio de Sabores” de Chubut ganó la instancia clasificatoria del Torneo de FEHGRA

La Asociación Hotelera Gastronómica de la Patagonia Central (AEHGPC), junto a la Federación Empresaria Hotelero Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), desarrolló la Ronda Clasificatoria local del Torneo Federal de Chefs, en Rada Tilly, y dos equipos ganadores representarán al Chubut en la Gran Final, que se llevará a cabo en HOTELGA.

El primer premio fue para Andrés Estrada y su ayudante Adriana Valdez, del establecimiento “El Chef Espacio de Sabores”, quienes realizaron como plato de bocado un canolli de mollejas y langostinos con emulsión cítrica y lactonesa de ajo. El plato principal fue un roll de ojo de bife con chorizo, morcilla y maíz crocante, acompañado por un quiche de hongos y puerro frito, un mil hojas de tubérculos con yema de corazón y crema de hinojos braseados.

El segundo puesto fue para Enzo Maximiliano Mayorga y su ayudante Josefa Margarita Herrera Vega, del establecimiento Del Marques, quienes como plato bocado realizaron un tartín de algarrobbillo patagónico y hongo de pino, un tartar de capón, queso cabra, alcaparras fritas y caléndula. Como plato principal un roll de trucha envuelta en algas y farce de langostinos salvajes con espuma caliente de azafrán. De guarnición un liso de coliflor y aliso, oblea frita de papa y alga, tuil de algas. Como segunda guarnición una maleza silvestre con velo de rosa mosqueta y corazón de Topinambur.

Para el acto de entrega de premios se hicieron presentes: Mariel Peralta, intendente de la ciudad de Rada Tilly; Pablo Alvear, director de turismo de la villa balnearia; Gonzalo Herrera, director de turismo de Comodoro Rivadavia; Germán Scandroglio, presidente de la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de Trelew y Valle del Chubut; y miembros de Comisión Directiva de la Asociación Empresaria Hotelero Gastronómica de la Patagonia Central, entre ellos Juan Manuel Fernández,

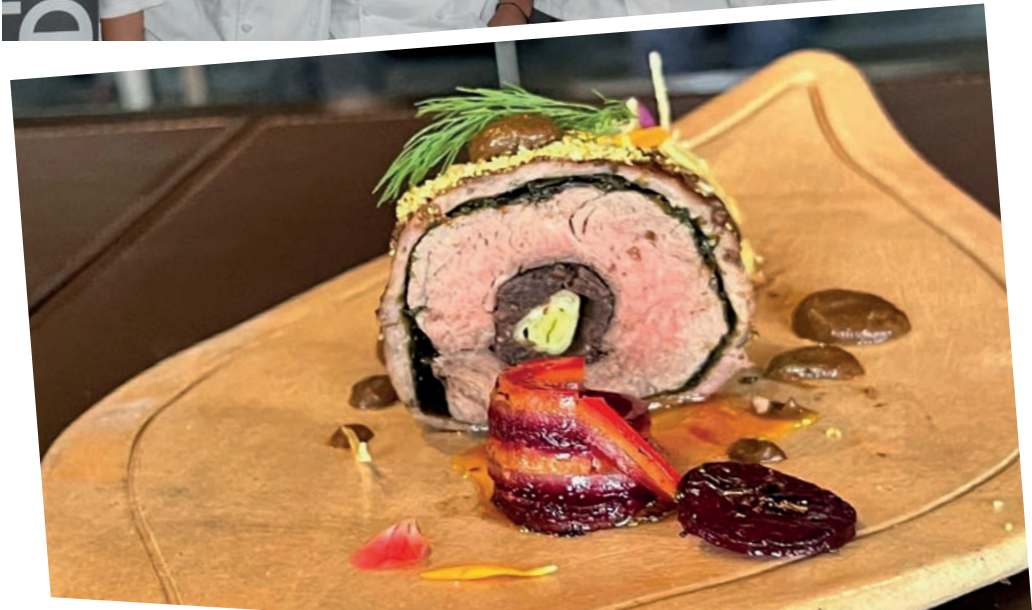
Julieta Pautasso, José Rodríguez, Romina Carrasco, Nelly Herrera y Antonio Roqueta.

Un panel de jueces evaluó a los participantes en función de sabor, armonía, textura, consistencia de platos, presentación, métodos de elaboración y tiempo, entre otros. El Jurado estuvo integrado por el chef Luciano Nanni, asesor gastronómico de FEHGRA; el chef Mirko Ionfrida Baleta, representando a la AEHGPC; el reconocido chef Pablo Soto; chef Javier Moyano, fundador y director de Cuina Instituto Culinario; y el ingeniero agrónomo Alfonso Belóqui, jefe de la Agencia de Extensión Rural del INTA en Comodoro Rivadavia.

Los equipos que clasificaron para la Ronda Chubut fueron:

- Establecimiento Lucania Palazzo Hotel. Chef David Rolando Caro. Ayudante Juan Ignacio Silenzi. Comodoro Rivadavia.
- Establecimiento Jygly Bar Trelew. Chef Axel Ernesto Seitz. Ayudante Ayelen Edith Blas. Trelew.
- Establecimiento El Chef Espacio de Sabores. Chef Andrés Estrada. Ayudante Adriana Valdez. Comodoro Rivadavia.
- Establecimiento Del Marques. Chef Enzo Maximiliano Mayorga (ganador de la edición 2023). Ayudante Josefa Margarita Herrera Vega. Comodoro Rivadavia.
- Establecimiento Hilario. Chef Omar Toconas. Ayudante Juan Manuel Moreno. Comodoro Rivadavia.

Ambos equipos ganadores representarán a la provincia en la Gran Final del Torneo Federal de Chefs, que se realizará en el marco de la HOTELGA, del 28 al 30 de agosto, en La Rural, CABA, junto a cocineros de todo el país.



De la pandemia
a la destilería:

El viaje de Piqui Gin

En la activa y pujante ciudad de Puerto Madryn, el aislamiento de la pandemia no frenó al impulso emprendedor de muchas familias que buscaron reinventarse y generar nuevos proyectos. Así surgió "Piqui Gin", una destilería de gin artesanal con un toque patagónico único. Marcelo Gallicchio, el fundador, convirtió su pasión por esta bebida en un emprendimiento familiar que hoy es un orgullo local. Marcelo, junto con su esposa y sus dos hijas, comenzó a explorar la idea de producir gin durante la pandemia. "Todo surgió de la pasión por el gin", comentó Marcelo.

Con su jubilación a la vista, decidió aprovechar el tiempo y la situación para materializar un sueño. En noviembre de 2020, Piqui Gin se presentó al público de Puerto Madryn, ofreciendo un producto que captura la esencia del piquillín, un fruto autóctono de la región. La historia de Piqui Gin es también una historia de dedicación y experimentación. Marcelo pasó por 82 fórmulas diferentes antes de encontrar la mezcla perfecta. "La pandemia aceleró el proceso", recordó.

En su destilería, explicó los dos métodos principales para hacer gin: en caliente, con un canasto de botánicos, o en frío, macerando el alcohol de cereal con botánicos. Marcelo eligió este último, manteniendo la tradición antigua.

Piqui Gin se distingue por su uso de botánicos locales y el fruto del piquillín. "Quería que mi gin reflejara los sabores de la región", afirmó Marcelo.

El Origen del Nombre

El nombre "Piqui Gin" no es una elección al azar. Marcelo, amante del gin desde los años 80, buscaba crear una bebida que reflejara la esencia de su tierra natal. Inspirado por el fruto autóctono de Chubut, el piquillín, decidió incorporar este elemento distintivo en su receta. La denominación final surgió durante una cena con amigos, donde uno de ellos sugirió unir el nombre del fruto con la palabra "gin". Así nació Piqui Gin, una combinación que honra tanto al ingrediente principal como a la bebida misma.

Se trata de un arbusto perenne de 1 a 2 metros de altura, que puede alcanzar hasta los 3 en algunos ejemplares.

La especie es endémica de nuestro país y se la puede encontrar en las provincias de Río Negro, Neuquén, La Pampa, La Rioja, Catamarca, Córdoba, Jujuy, Salta, San Juan, Mendoza, San Luis, Santiago del Estero, Tucumán y el norte de Chubut.

El fruto es una drupa levemente alargada del tamaño de una arveja grande y color anaranjado rojizo, que se torna brillante en su madu-

rez, muy dulce y comestible.

La producción artesanal

La elaboración de Piqui Gin es un proceso minucioso que mezcla tradición e innovación. Marcelo optó por el método de maceración en frío, una técnica antigua que permite que los botánicos liberen sus esencias de manera natural en el alcohol de cereal. Este proceso, que lleva entre 40 y 45 días, se realiza en un horno de barro que mantiene una temperatura constante, esencial para conservar la calidad del producto.

Después de numerosas pruebas y ajustes, Marcelo perfeccionó la fórmula tras 82 intentos, logrando un gin con un perfil de sabor único y balanceado. "La idea siempre fue hacer algo que me gustara a mí, y si le gustaba a los demás, mucho mejor", reveló Marcelo.

Una Empresa Familiar

Cada miembro de la familia Gallicchio tiene un rol en la producción de Piqui Gin. Las hijas de Marcelo se encargan del etiquetado y el embotellado, mientras su esposa, profesora de arte, diseña y pinta las etiquetas.

"Es un trabajo en equipo", comentó Marcelo orgulloso. Las botellas son decoradas con letras de madera pintadas a mano, un detalle que resalta la dedicación y el cuidado puestos en cada botella.

La comunidad y el futuro

El impacto de Piqui Gin va más allá de la familia Gallicchio. Marcelo destacó la importancia de apoyar a la comunidad local. "Tratamos de utilizar materia prima y servicios de acá", explica.

Desde las etiquetas hasta las letras de las botellas, todo se hace en Puerto Madryn. Marcelo también sueña con ver a Puerto Madryn convertirse en la capital patagónica del gin, organizando eventos y convenciones para mostrar la calidad de los productos locales. Dónde encontrarlo

Piqui Gin se puede adquirir en diversos puntos de venta en Puerto Madryn. La familia también ofrece opciones de regalería empresarial, personalizadas para eventos especiales. Este emprendimiento no solo busca deleitar a los amantes del gin, sino también fomentar una comunidad de emprendedores locales que compartan sus valores y visión. Buscalo en el IG de @piquegin

El espíritu chubutense

Piqui Gin no es solo un gin; es una celebración de la tradición, la familia y la comunidad patagónica. La pasión de Marcelo y su familia dio vida a un producto que encapsula los sabores y el espíritu de Chubut, que tiene una fuerte esencia emprendedora.

Cada botella de Piqui Gin cuenta una historia de dedicación, amor por la tierra y compromiso con la calidad. En un mundo pospandemia, proyectos como este nos recuerdan el poder de la resiliencia y la creatividad.

Piqui Gin

@piquegin



Marcelo Gallicchio



Patagonia

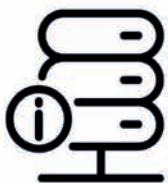
Turismo & Gastronomía **MAGAZINE**

Descubri tu proximo destino Patagonia..

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



Directorio Servicios



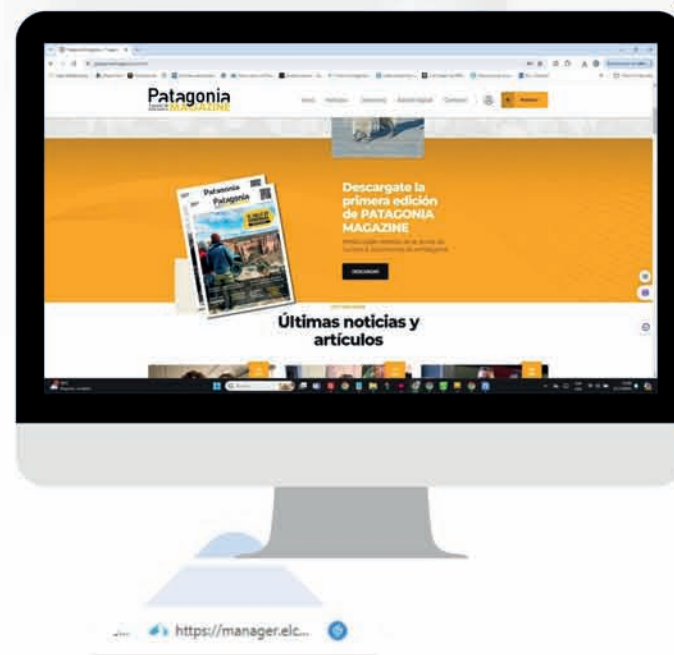
Escapadas Turisticas



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



BOSQUE DE LOS HUSKIES

CHAPELCO

¡Una aventura que deja huellas!

Trineos | Caminatas con Raquetas | Snowtruck

El Bosque de los Huskies, ubicado en el Valle Escondido de San Martín de los Andes, te invita a vivir una experiencia única e inolvidable. Aquí, más de 80 adorables perros Siberianos y Alaskan Huskies te esperan para compartir contigo su hogar y enseñarte sobre su historia, hábitos y costumbres.

Un guía que te acompañará en esta aventura, te contará cómo es la vida junto a estos increíbles animales, habituados a los crudos inviernos del Cerro Chapelco, donde durante la temporada invernal ofrecen paseos en trineo a los turistas.

Un día en el Bosque de los Huskies

Imagina despertarte con el sonido de aullidos y el correteo juguetón de estos perros tan especiales. Axel te guiará por la rutina diaria de la manada, desde la hora del desayuno hasta el momento de descanso. Descubrirás su gran empatía con las personas, tanto niños como adultos, y serás testigo de su inteligencia y capacidad de adaptación.

Conociendo a la manada

Thor, Odin y Larson son algunos de los nombres que destacan entre los 80 perros del Bosque. Cada uno tiene su propia personalidad e historia, y Axel te las contará con detalle. Podrás observar

cómo interactúan entre sí, cómo se relacionan con los visitantes y cómo viven en armonía en este entorno natural.

Los Siberianos: Cazadores ancestrales

Axel te explicará las características únicas del perro Siberiano, descendiente directo del lobo. Su instinto cazador, su autonomía y su territorialidad lo convierten en un animal fascinante. Aprenderás a diferenciarlos de los Alaskan Huskies y otras razas presentes en el Bosque.

Un cambio de vida junto a los Huskies

Para Axel, trabajar en el Bosque de los Huskies ha sido una experiencia transformadora. Ha aprendido a valorar el presente, a disfrutar de la simpleza de la vida y a comprender la importancia de la conexión con la naturaleza.

Un paseo en trineo: Una aventura para recordar

Si visitas el Bosque de los Huskies en invierno, no puedes perderte la oportunidad de realizar un paseo en trineo. Dependiendo de las condiciones de la nieve, entre cinco y ocho perros te guiarán a través de un paisaje nevado, brindándote una experiencia llena de adrenalina y emoción.

El Bosque de los Huskies: Un lugar para

conectar con la naturaleza y los animales

Este mágico lugar te invita a conectar con la naturaleza, a aprender sobre los perros de trineo y a disfrutar de la compañía de estos seres tan especiales. Es una experiencia única que te llenará de momentos inolvidables y te permitirá descubrir un mundo lleno de belleza y armonía.

Una experiencia
inigualable a bordo
de un trineo con
perros huskies.
Un recorrido por
un lugar de ensue-
ños... un maravi-
lloso bosque en la
Patagonia!



Cuando asoma el día, la manada de perros alaskan y siberian huskies despiertan a la mágica aventura de salir a recorrer el bosque de lengas cubierto de nieve, cargados de una energía y emoción incontenibles que llevan en su ADN, sumados la guía y el cuidado amoroso de sus entrenadores.

Conectate con la naturaleza...
Caminatas con raquetas de nieve. Para toda la familia!
Un recorrido por el bosque de Chapelco, hasta llegar al refugio y recuperar energía con un exquisito chocolate caliente con torta...

Consulta de tarifas y reservas
solo por whatsapp: +54 9 2944 935986

Instagram: @bosquedeloshuskies



VER VIDEO

El potencial gastronómico de la “anchoita”



@_mauricioaragolaza



Chef Rawsense **Mauricio Aragolaza**

El chef Mauricio Aragolaza, originario de Rawson y con más de 25 años de experiencia en el ámbito gastronómico, analizó la puesta en valor de un tesoro culinario aún poco explotado en la región, pero que el municipio y los actores privados del sector turístico, están convencidos que tiene un caudal importante: la anchoita.

Este pescado, conocido por su sabor marcado y su carne azul, similar al atún, podría ser la nueva estrella en la gastronomía argentina, tal como ocurrió con los langostinos de Chubut.

La anchoita es un pescado pequeño que se encuentra en abundancia en las costas argentinas, en especial en Chubut. Es conocido por su carne rica en grasas saludables, lo que le confiere un sabor distintivo y una textura firme. A pesar de su potencial culinario, actualmente no está muy inserta en el mercado gastronómico local, un hecho que el chef Aragolaza considera una oportunidad desaprovechada.

“Es un pescado muy rico, de carne azul, como el atún, con un sabor muy marcado”, comenta Aragolaza. “A nivel gastronómico no está muy inserta en el mercado, pero tiene un potencial enorme”. En otros países, especialmente en España, la anchoita es un ingrediente esencial en numerosos platos, desde tapas hasta elaboradas preparaciones gourmet.

La visión del chef

Con una trayectoria que incluye experiencia en Barcelona y Buenos Aires, Aragolaza ha trabajado en diversas cocinas, enriqueciendo su repertorio y perfeccionando su técnica. En 1999, comenzó su carrera en una pescadería en Rawson, y en 2004 se trasladó a Barcelona, donde se empapó de la rica cultura gastronómica española. “En España le dan mucha utilidad en los restaurantes”, menciona el chef, señalando la versatilidad de la anchoita en la cocina.

En 2006, regresó a Buenos Aires, donde trabajó en el renombrado restaurante Morriñas, y en 2010 se radicó definitivamente en Rawson, fundando su propia empresa de eventos. En 2019, fue convocado para trabajar con el gobernador Mariano Arcioni, y hoy es el cocinero del vicegobernador, Gustavo Menna.



El potencial de la anchoita en la cocina argentina

Aragolaza está convencido de que **la anchoita puede ser introducida exitosamente en el mercado gastronómico argentino**, similar al auge que tuvieron los langostinos de Chubut. “La idea es hacer conocer los platos que se pueden hacer”, dice, destacando algunas de las preparaciones más populares en las que la anchoita puede brillar.

Entre los platos que propone se encuentran las tortillas, los boquerones y el vitel toné, donde la salsa base tradicionalmente contiene anchoas. Estas preparaciones no solo resaltan el sabor distintivo de la anchoita, sino que también demuestran su versatilidad y adaptabilidad a diversas técnicas culinarias.

El camino hacia la popularización de la anchoita

El primer paso es que este producto identifique a la gastronomía rawsense, para poder integrar el mercado gastronómico argentino. De esta manera, la Municipalidad, la Provincia y las cámaras turísticas, pretenden aumentar su visibilidad y educar tanto a los chefs como a los consumidores sobre sus cualidades.

Una estrategia clave podría ser la organización de eventos gastronómicos y talleres de cocina, donde los participantes puedan aprender a preparar platos con anchoita y degustar sus diferentes aplicaciones. Además, la promoción en redes sociales y colaboraciones con restaurantes de renombre podrían ayudar a generar un mayor interés y demanda por este producto.

Aprendiendo del éxito de los langostinos de Chubut

El caso de los langostinos de Chubut es un ejemplo perfecto de cómo un producto local puede alcanzar reconocimiento y éxito en el mercado internacional. Gracias su protagonismo en el mercado internacional, una promoción bien estructurada y al apoyo de la industria pesquera y gastronómica, los langostinos de Chubut se convirtieron en un producto gourmet apreciado en todo el mundo.

Aragolaza cree que la anchoita puede seguir un camino similar. “Yo considero que si se le da la promoción adecuada, puede tener el mismo éxito que el langostino”, afirma. La clave, según el chef, es destacar las cualidades únicas de la anchoita y demostrar su versatilidad en la cocina.

Puro sabor

La anchoita, con su sabor distintivo y su riqueza en grasas saludables, tiene un gran potencial para convertirse en un producto estrella en la gastronomía argentina. Bajo la guía de chefs experimentados como Mauricio Aragolaza y con el apoyo de la Secretaría de Pesca, este pescado podría encontrar su lugar en los menús de los restaurantes y en los hogares de todo el país.

El camino hacia la popularización de la anchoita requiere una combinación de educación, promoción y creatividad culinaria. Sin embargo, con la pasión y la experiencia de profesionales como Aragolaza, no cabe duda de que la anchoita está destinada a brillar, es un diamante en bruto que espera ser pulido y presentado al mundo identificando a Rawson y a Chubut.

Corazón de
la Patagonia

Soñá
tu *próxima*
experiencia!

Chu
but



Descubrí Chubut



¡Explora Ushuaia: 5 Senderos Imperdibles para Trekking!

Ushuaia, la “ciudad del fin del mundo”, ubicada en Tierra del Fuego, ofrece un paraíso para los amantes del trekking. Acompáñanos a descubrir los 5 mejores senderos que te llevarán a través de bosques, lagunas y glaciares, regalándote paisajes inolvidables.

1. Laguna Esmeralda:

Un clásico: Esta caminata es un ícono de Ushuaia. A solo 12 km de la ciudad, podrás acceder al sendero a través de transporte público, taxi o auto alquilado.

Naturaleza pura: Disfruta del bosque subantártico, turberas y la hermosa Laguna Esmeralda.

Para todos: El sendero está señalizado y apto para cualquier época del año. En invierno, lleva crampones para el hielo.

Duración: Aproximadamente 2 horas (ida y vuelta) a un ritmo tranquilo.

El sendero está totalmente señalizado con marcas en los árboles. Vas encontrar sendas por el medio del bosque y hasta turberas. Esta caminata se puede realizar en cualquier época del año. En invierno te recomendamos llevar crampones, ya que se pueden formar planchones de hielo sobre el sendero. A un ritmo lento, en 2hs como máximo llegas a la laguna.



2. Glaciar Ojo del Albino:

Más allá de Esmeralda: Continúa desde Laguna Esmeralda hacia su principal afluente, donde nace el Ojo del Albino.

Dificultad moderada: Un recorrido de 10 km con pircas (hitos de piedras) que se difuminan en el ascenso. Te recomendamos usar GPS o contratar un guía.

Glaciares y vistas: Explora el glaciar con crampones y disfruta del mirador Beban con panorámicas increíbles.

Duración: Unas 4 horas en total. Ideal para fines de enero/febrero.

Hay pircas (señalizaciones con torres de piedras) en el camino, pero se pierden un poco mientras vas subiendo.



3. Glaciar Martial y Mirador de Ushuaia:

Un clásico fácil: Perfecto para una tarde o incluso de noche, este sendero te lleva al Glaciar Martial y al Mirador de la ciudad.

Acceso sencillo: Comienza al final del camino al Glaciar Martial (inicio de la aerosilla). El camino está bien señalizado.

Vistas panorámicas: Disfruta de Ushuaia, el Canal Beagle, las islas y los cerros desde el mirador.

Duración: Unas pocas horas, ideal para cualquier momento del día.

El camino se encuentra marcado en su totalidad, en invierno se solía utilizar como pista de esquí. Comienza en el final de la ruta que va al camino del Glaciar Martial (comienzo de la aerosilla). El camino está muy bien marcado, y continuando está el Mirador de la ciudad Ushuaia, del Canal Beagle, de las islas del canal y de todos los cerros que la rodean.



4. Trekking en Ushuaia: Estancia Túnel:

Paisajes deslumbrantes: Un sendero con marcas claras te lleva a la Estancia Túnel, a solo minutos de la ciudad.

Dificultad baja: Apto para toda la familia, este recorrido de 3 km (ida y vuelta) te rodea de paisajes increíbles.

Acceso: Comienza al final del camino de la Reserva Natural Playa Larga, en la baliza "Escarpados".

Disfruta en familia: Un sendero perfecto para compartir con grandes y chicos.

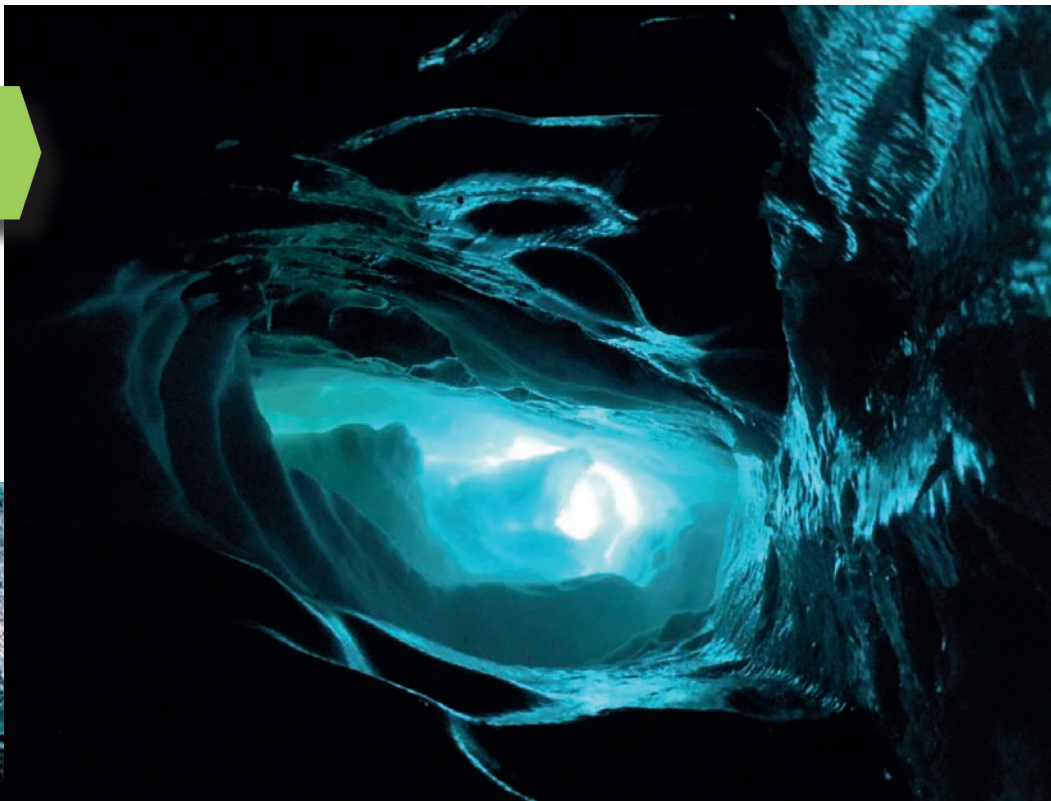
5. Trekking en Ushuaia: Laguna de los Témpanos:

Para aventureros: Este sendero de alta dificultad te lleva a la Laguna de los Témpanos.

Desafío en la montaña: Recorre el valle de Andorra, asciende la ladera del Vinciguerra y atraviesa bosques y arroyos.

Preparación esencial: Requiere buen estado físico, equipo adecuado y experiencia en trekking de montaña.

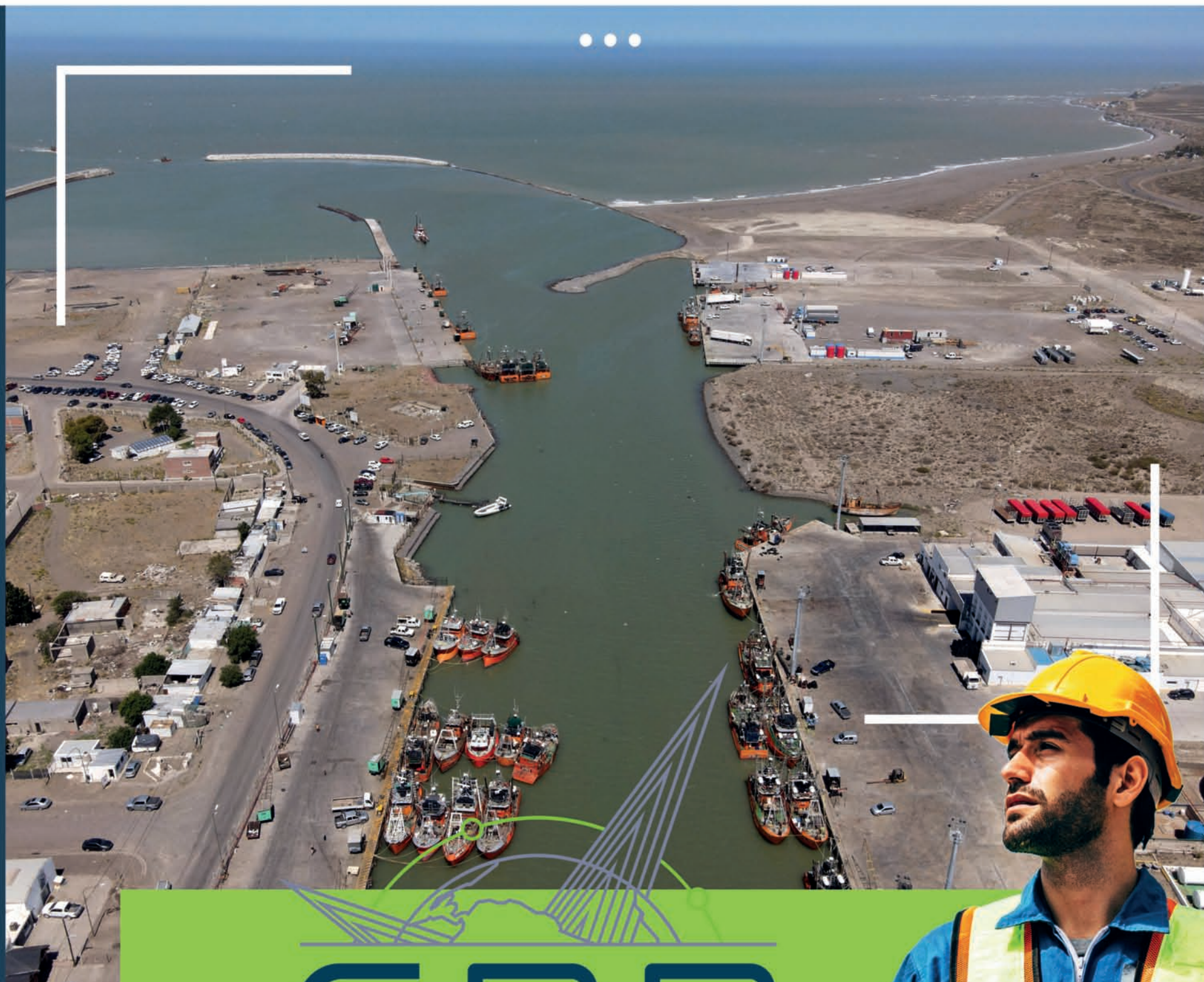
Duración: Un exigente recorrido de varias horas.



Recuerda: Planifica tu trekking con anticipación, verifica el pronóstico del tiempo, lleva ropa y calzado adecuados, y respeta el medio ambiente. ¡Ushuaia te espera para vivir una aventura inolvidable!

CONSTRUYENDO EL FUTURO PRODUCTIVO DE PUERTO RAWSON

CORPORACIÓN PUERTO RAWSON



CPR

CORPORACIÓN
PUERTO
RAWSON

