



EL VALLE DE GONDWANA

TERRITORIO DE DINOSAURIOS

PUERTO MADRYN SEDE
DEL CONGRESO FEDERAL DE AGENCIA DE VIAJES

BRATO : La historia del primer
fernet artesanal de la Patagonia

Esquel Lanzó
Su Temporada
De Invierno
En Bs. As.

Cavas De Vino
Submarinas
En Río Negro

¿Te imaginas
dormir
colgado de
una montaña?
Santa Cruz

**El fenomeno de
las auroras
australes
en Ushuaia**
El 2024 será un año excepcional para avistarlas

/ JUNIO 2024

Foto: desde el interior de La Trochita

SUMARIO

f @patagoniamagazine

@patagoniamagazine

Cel + 54 280 4685866

patagoniamdk@gmail.com

<https://patagoniamagazine.com.ar>

03

ESQUEL LANZA EN BS. AS. TEMPORADA DE INVIERNO 2024

Esquel, la ciudad cordillerana de Chubut, dio inicio a su temporada de invierno 2024

04

¿TE IMAGINAS DORMIR COLGADO DE UNA MONTAÑA ?

Un Hotel Único en las Alturas de la Patagonia, con una vista impresionante del Monte Fitz Roy

08

CAVA SUBMARINA

Las Grutas con su increíble atractivo submarino

09

BALLENAS 2024

El 14 de junio se inaugurará oficialmente la Temporada de Ballenas 2024.

10

RECETA PATAGONICA

Cazuela de Guanaco en pan de campo con chicharrones de panceta

12

INCREÍBLES AURORAS AUSTRALES

Este fenómeno natural tan hermoso y mágico nos regaló un espectáculo único en la Patagonia

16

BRATO

La historia del primer fernet artesanal de la Patagonia

18

VALLE DE GONDWANA

Te invitamos a realizar un viaje a través del tiempo escrito en las rocas

22

LA MEJOR EMPANADA DEL MUNDO LA HIZO UN CHUBUTENSE

Diseño e idea : efe5 proyectos srl

Cuit 30.71818119.0

Dirección postal : Chile 56 - Trelew - CHUBUT

EDITORIAL

Comenzamos a vivir la experiencia "Patagonia Magazine"

Nos complace presentarles el primer número de "Patagonia Magazine" una apuesta audaz y renovadora en el mundo de la comunicación impresa.

En tiempos donde la era digital parece dominar, lanzamos este proyecto con la firme convicción de que el papel impreso todavía tiene un impacto insustituible en nuestras vidas.

¿Por qué apostar por un formato impreso en la era digital? La respuesta es sencilla pero poderosa.

Hoy en día, una página web es solo una entre millones. Aunque el contenido digital es necesario y estará disponible en nuestro sitio <https://patagoniamagazine.com.ar> y redes sociales, el impacto inmediato y tangible lo logra el formato impreso.

Es el papel el que se siente en las manos, el que se lee en una mañana tranquila con café, el que se comparte y se comenta entre amigos y familia. "Patagonia Magazine" no es solo un medio de información; es una experiencia.

En la Patagonia, un lugar con un inmenso potencial turístico y gastronómico, no existe hasta ahora un medio impreso que refleje y potencie este crecimiento. Nuestra visión es clara: el futuro de la Patagonia pasa por su desarrollo turístico y gastronómico. Este proyecto busca destacar y promover las maravillas naturales, la rica cultura, y la excelencia culinaria de la región.

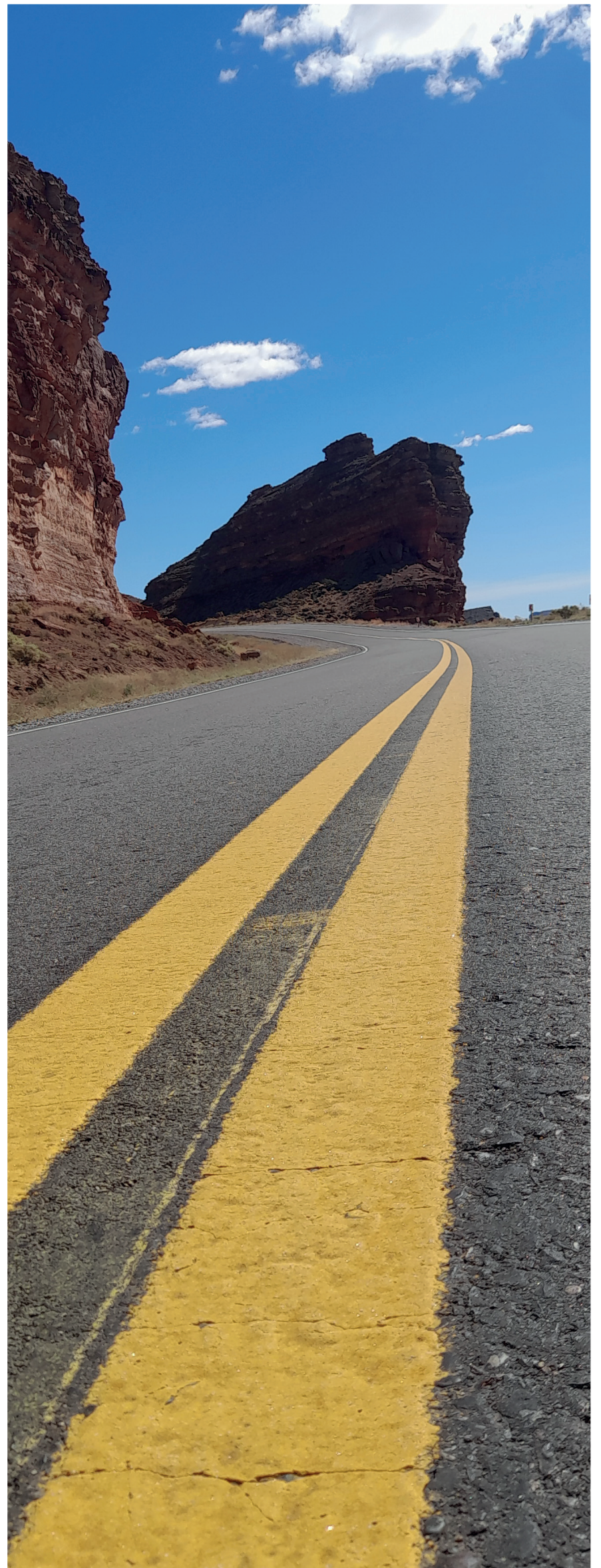
"Patagonia Magazine", es una invitación a descubrir y redescubrir la Patagonia, a explorar sus paisajes, a saborear su gastronomía y a conocer a su gente. Con cada edición, buscamos no solo informar, sino también inspirar y conectar a nuestra comunidad.

En este primer número, encontrarán una selección cuidada de artículos, reportajes y guías que reflejan lo mejor de nuestra región. Desde destinos imperdibles hasta recomendaciones culinarias y eventos destacados, cada página está diseñada para ser una puerta abierta a nuevas experiencias.

Los invitamos a sumarse a este viaje con nosotros, a ser parte de esta comunidad que valora lo auténtico, lo tangible y lo cercano. Gracias por acompañarnos en este primer paso.

"Patagonia Magazine" es tuyo, es nuestro y juntos, haremos que cada página cobre vida.

¡Bienvenidos a la aventura!





#Esquel

Lanzó la temporada de invierno 2024 en Bs. As.

¡Nieve, aventura y mucho más te esperan!

Fiesta y diversión: Participa de eventos imperdibles como la Fiesta de la Nieve y el Esquel Jazz Festival.

¿Por qué elegir Esquel?

Accesibilidad: Esquel ofrece una amplia variedad de alojamientos para todos los presupuestos.

Esquel, la ciudad cordillerana de Chubut, dio inicio a su temporada de invierno 2024** en un evento realizado en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires el pasado 30 de mayo. El acto contó con la presencia del gobernador de la provincia, Ignacio Torres, el ministro de Turismo, Diego Lapenna**, y diversas autoridades locales.

En representación del municipio, estuvo presente el secretario de Turismo, Deporte y Cultura, Mariano Riquelme y la subsecretaria del área, Florencia Andolfatti.

El evento contó también con la participación de 31 operadores invitados, 22 medios de comunicación, influencers y ocho prestadores turísticos de Esquel y Trevelin.

Un rol fundamental cumplió el Centro de Actividades de Montaña "La Hoya", representado por Nicolás Herrera, quien comentó a los presentes todo lo que ofrece el cerro y cuáles fueron las renovaciones e inversiones que se hicieron durante el último año.

"Tuvimos un excelente lanzamiento de temporada, junto al ministerio de Turismo de la provincia y el CAM La Hoya. El evento estuvo destinado a operadores, agencias de viajes, prensa e influencers", expresó Riquelme.

Asimismo, el secretario municipal comentó que participaron más de 100 personas, quienes pudieron compartir el momento con los prestadores turísticos de Esquel y la región. "Se compartieron

videos y novedades por parte de La Hoya", agregó.

En ese sentido, la gestión del intendente Matías Taccetta, apunta a reforzar el destino con turistas de Buenos Aires que es un público que ha crecido exponencialmente durante los últimos años. Además, está previsto hacer otro lanzamiento en la provincia de Córdoba.

¿Qué se viene en Esquel este invierno?

Pistas para todos los gustos: El Centro de Actividades de Montaña La Hoya te espera con pistas para esquiar y hacer snowboard, aptas para principiantes, expertos y todos los niveles intermedios.

Aventura en la nieve: Disfruta de caminatas con raquetas de nieve, esquí de fondo, trineos y mucho más en un entorno natural único.

Maravillas naturales: Visita el Parque Nacional Los Arrayanes y déjate cautivar por sus imponentes bosques de araucarias.

Relax y bienestar: Recarga energías en las aguas termales del Centro Termal Epuyén.

Sabores patagónicos: Degusta la exquisita gastronomía local, con platos típicos como el cordero patagónico y la trucha.





Ambiente cálido: La ciudad te recibe con su hospitalidad y amabilidad.

Entorno natural inigualable: Montañas, bosques y lagos te esperan para una experiencia inolvidable.

Temporada extensa: Disfruta de la nieve durante varios meses gracias a su larga temporada invernal.

¿Cómo llegar?

En avión: Vuelos regulares desde Buenos Aires, Córdoba, Neuquén y Bariloche.

En autobús: Servicios regulares desde diferentes ciudades argentinas.

En coche: A 1.900 km de Buenos Aires y 1.400 km de Córdoba.

Más información:

Esquel Turismo:
<https://www.esquel.tur.ar>

Centro de Actividades de Montaña La Hoya:
<https://skilahoya.com/>

¡No te pierdas la oportunidad de vivir una escapada invernal única en Esquel!
 Alojamiento: Reservar con anticipación, especialmente en temporada alta.



VER VIDEO

Escanea el QR
y disfruta el video
promocional



PREPARATE UN BUEN MOMENTO

LaVirginia
Puro AROMA
CAFÉ TOSTADO EN GRANOS
500g

LaVirginia
Torrado EQUILIBRADO
CAFÉ MOLIDO
500g

LaVirginia
espresso
CAFÉ TOSTADO MOLIDO
100% ARÁBICA
500g

LaVirginia
Puro AROMA
CAFÉ TOSTADO MOLIDO BLEND DE BRASIL Y COLOMBIA
250g

¿Te imaginas dormir colgado de una montaña ?

/ SANTA CRUZ

Ovo Patagonia:

Un Hotel Único en las Alturas de la Patagonia, a 270 metros de altura, con una vista impresionante del Monte Fitz Roy.

¿Qué es Ovo Patagonia?

Ovo Patagonia es un complejo de cuatro cápsulas de vidrio adosadas a una pared de piedra en la Estancia Bonanza, en la Patagonia Argentina. Cada cápsula tiene capacidad para dos personas y ofrece una experiencia única de alojamiento en medio de la naturaleza.

¿Qué hace que Ovo Patagonia sea tan especial?

Ubicación: Las cápsulas están ubicadas en un lugar privilegiado, con una vista panorámica impresionante del Monte Fitz Roy y el Valle del Río Fitz Roy.

Diseño: Las cápsulas están diseñadas para ser cómodas y seguras, y cuentan con todas las comodidades necesarias para una estancia agradable.

Experiencia: Ovo Patagonia ofrece una experiencia única que te permite conec-

tar con la naturaleza de una manera diferente. Dormirás rodeado de montañas, bosques y ríos, y podrás disfrutar de la paz y la tranquilidad del entorno.

¿Qué actividades se pueden realizar en Ovo Patagonia?

Además de disfrutar de las impresionantes vistas y de la tranquilidad del entorno, en Ovo Patagonia puedes realizar diversas actividades, como:

Senderismo: Hay varios senderos que puedes recorrer en los alrededores del complejo.

Escalada: Si eres un amante de la escalada, puedes escalar el Monte Fitz Roy o alguna de las otras montañas de la zona.

Cabalgatas: Puedes realizar una cabalgata por el valle y disfrutar del paisaje. Observación de aves: La Patagonia es un lugar ideal para observar aves.



A vertical advertisement for Ciudad Trelew. At the top, it says "Ciudad TRELEW" in a stylized font. Below that is a logo with a heart and the text "CORAZÓN DE LA PATAGONIA". The main image is a large dinosaur standing on a rocky outcrop. To the left of the dinosaur are several small, tilted photographs showing various local attractions: a penguin, a boat, a dinosaur skeleton, a house, a gazebo, and a boat on a river. At the bottom, there is a website address "www.trelewpatagonia.gov.ar", social media icons for Facebook, Instagram, Twitter, YouTube, and TikTok, and the text "CiudadTrelew". At the very bottom, there are logos for "ENTRETUR ENTE TRELEW TURISTICO" and "MUNICIPALIDAD TW".



Relajación: También puedes simplemente relajarte y disfrutar de la paz y la tranquilidad del entorno.

¿Cómo llegar a Ovo Patagonia?

El complejo Ovo Patagonia se encuentra a unos 30 km de El Chaltén, Santa Cruz. Se puede llegar en auto o en autobús.

¿Cuánto cuesta hospedarse en Ovo Patagonia?

El precio de una noche en Ovo Patagonia varía según la temporada. Puedes consultar los precios en el sitio web del complejo.

¿Dónde puedo encontrar más información sobre Ovo Patagonia?

Puedes encontrar más información sobre Ovo Patagonia en el siguiente sitio web: <https://ovopatagonia.com/>

Aquí hay algunos otros datos interesantes sobre Ovo Patagonia:

Las cápsulas están hechas de vidrio y acero, y están diseñadas para resistir los fuertes vientos y las nevadas de la Patagonia.

Cada cápsula tiene un baño privado, una cama doble y una terraza privada con vista al Monte Fitz Roy.

El complejo cuenta con un restaurante que sirve comida local de temporada. Ovo Patagonia es un proyecto sostenible que utiliza energía solar y agua de lluvia.

Si estás buscando una experiencia de alojamiento única e inolvidable, Ovo Patagonia es el lugar perfecto para ti. Aquí hay algunas preguntas frecuentes sobre Ovo Patagonia:

¿Es seguro hospedarse en Ovo Patagonia?

Sí, Ovo Patagonia es un complejo seguro. Las cápsulas están diseñadas para resistir los fuertes vientos y las nevadas de la Patagonia, y el complejo cuenta con un equipo de seguridad capacitado.

¿Qué debo llevar a Ovo Patagonia?

Debes llevar ropa abrigada, zapatos cómodos para caminar, protector solar, repelente de insectos y una cámara.

¿Hay Wi-Fi en Ovo Patagonia?
Sí, hay Wi-Fi gratuito en todo el complejo.

¿Puedo llevar a mi mascota a Ovo Patagonia?

No, no se permiten mascotas en Ovo Patagonia.

¿Puedo reservar una cápsula en Ovo Patagonia en línea?

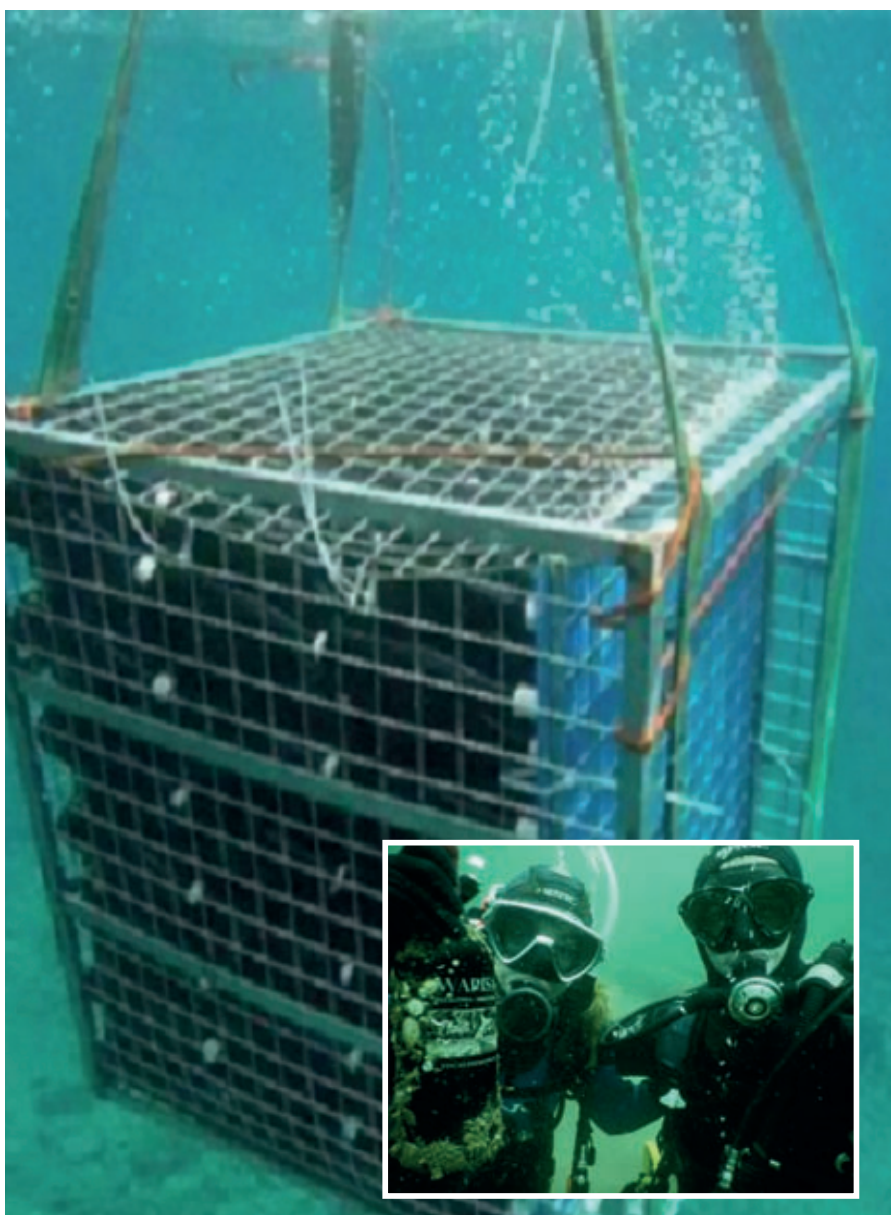
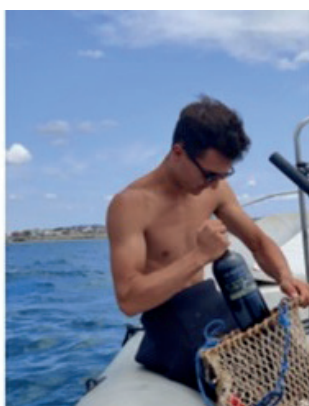
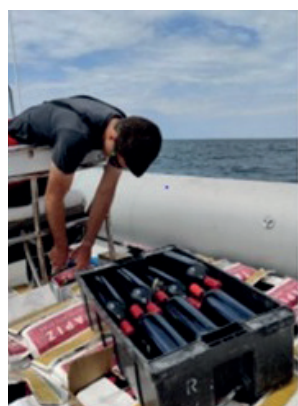
Sí, puedes reservar una cápsula en línea en el sitio web del complejo.

¿Cuál es la mejor época del año para visitar Ovo Patagonia?

La mejor época del año para visitar Ovo Patagonia es de octubre a abril, cuando el clima es templado y hay menos viento y nieve.



CAVA SUBMARINA



Las Grutas con su increíble atractivo submarino

/ RIO NEGRO

Cuenta la leyenda que, en el corazón de algunos barcos hundidos, se encontraron botellas. Cubiertas de la vida que crece bajo el agua, pero con su contenido intacto.

Eso impactó a los que se animaron a abrirlas. Porque, al beber, su paladar no se crispó con la acidez esperada. Contra todos los pronósticos, el vino mostró su mejor versión. Y, desde entonces, algunos dicen que el fondo del océano es la mejor de las bodegas.

“No sé si esos cuentos serán ciertos pero hay experiencias en el mundo que lo confirman. En Croacia existen este tipo de bodegas submarinas y en España también, tanto en Tenerife como en el Mediterráneo.

El 24 de marzo de 2020, para la Fiesta Nacional del Golfo, se descorcharon las primeras botellas del Malbec que desde el último septiembre de 2019 se estaban añejando en el fondo del mar del Golfo San Matías”.

@bodegawapisa, la bodega se encuentra en Viedma. Las uvas con las que fabrican su producción rionegrina nacen y crecen en las 60 hectáreas de viñedos que tienen en San Javier. Justamente, los primeros vinos que se degustaron tras la inmersión, fueron creados con el producto de su quinta cosecha en la región.

En el fondo del mar el añejamiento se acelera. Dicen que tres años de estacionamiento en tierra equivalen a uno en el océano.

Sin embargo, más allá de acelerar los procesos, el mar tiene otras ventajas. “La presión, la luminosidad que existe en el lecho marino, el movimiento permanente...todo eso hace que los vinos muestren su mayor potencial. Que sus aromas sean más intensos, y su sabor más delicado”.

Pero... ¿cómo llegaron esas botellas al mar de Las Grutas? La bodega realizó una alianza estratégica con la empre-

sa de buceo Cota Cero, y, en conjunto, diseñaron la forma de llevarlas.

“Para transportarlas y que quedaran estacionadas en el fondo se construyeron unos canastos de acero inoxidable. Además, los envases de estos vinos fueron especialmente diseñados. No tienen etiqueta papel, están pirograbadas (grabadas en el vidrio) y sus corchos, naturales y de alcornoque, están lacrados y sellados con una silicona especial. Todo eso garantiza que no haya afectación al medio ambiente marino. Porque toda la iniciativa contó con el respaldo de un estudio de impacto ambiental”.

La magia de la propuesta, sin embargo, no está sólo en el sabor. Es que el mar convierte las botellas en piezas de arte. Y cada una de ellas tendrá diseños únicos, nacidos del contacto con esa naturaleza.

Lo que permanece en el mar comienza a llenarse de vida, se coloniza. Y las algas, los microorganismos, todo lo que late en el fondo recreará la imagen de esas botellas. Que serán otras, llenas de encanto submarino, al llegar a tierra”.

Bajo la marca “Wapisa” (significa ballena en idioma yamana, que era el que manejaban los aborígenes de Tierra del Fuego). De hecho, la etiqueta tiene el dibujo de una cola emergiendo del agua, como las de los cetáceos que, de julio a septiembre, suelen visitar el Golfo para reproducirse.

Estos vinos con influencia marítima y con resultados sorprendentes, te invita a tener el placer de descubrirlos, en una experiencia única que te espera en las Grutas en costa Patagónica, de la provincia de Río Negro.

Lanzamiento de la Temporada Ballenas 2024



VER VIDEO

A partir del 10 de junio ya se podrán realizar avistajes embarcados, mientras que el día 14 de junio se inaugurará oficialmente la Temporada de Ballenas 2024. En este marco se llevará adelante 49° Congreso Faevyt y la 167° Asamblea del Consejo Federal de Turismo.

El Gobierno del Chubut, anunció que el próximo viernes 14 de junio será la fecha de apertura de la Temporada de Ballenas 2024. La misma se da en el marco del 49° Congreso Faevyt y la 167° Asamblea del Consejo Federal de Turismo (CFT).

Tanto el acto de apertura, como el congreso y la asamblea, se llevarán adelante en la ciudad de Puerto Madryn con la presencia de autoridades nacionales, provinciales, del sector turístico, y comunidad en general.

En este marco, el día 13 de junio se realizará el acto de apertura del 49° Congreso Faevyt y la presentación de la Temporada de Ballenas, para dar inicio a este evento de gran magnitud que contará con la presencia de más de 800 agencias de viajes de todo el país, prestadores turísticos locales y más de 11 destinos.

Durante cuatro días este congreso tendrá una importante agenda de

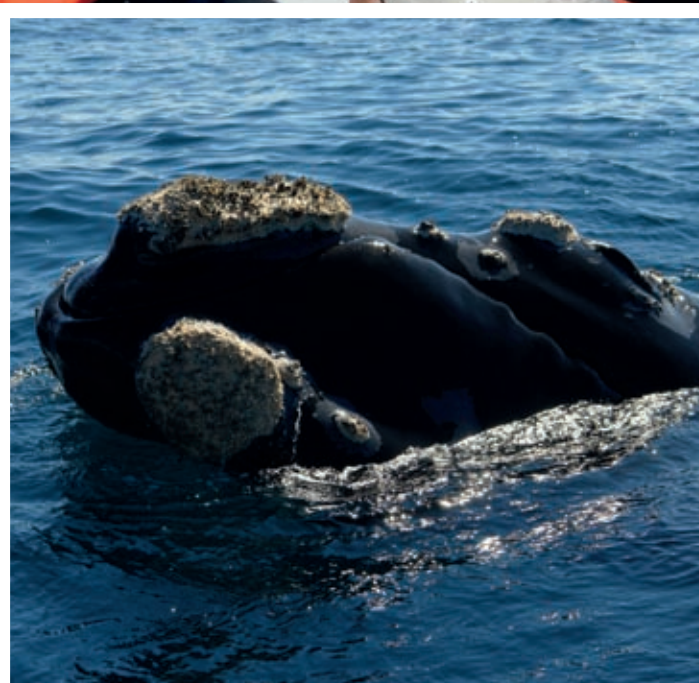
trabajo con espacio de networking, talleres, charlas magistrales, presentaciones y mucho más.

Posteriormente, se dará comienzo a la 167° Asamblea Ordinaria del Consejo Federal de Turismo (CFT), con la participación de autoridades nacionales de turismo, provinciales, representantes de instituciones nacionales, entes públicos y privados, y la Comisión Directiva del Ente Oficial de Turismo Patagonia Argentina.

A partir del 10 de junio comenzarán las navegaciones, siendo el día 14 de junio la inauguración oficial de la Temporada de Ballenas 2024 de Chubut, con la realización de un avistaje de ballenas junto a autoridades en Puerto Pirámides.

AVISTAJES

Estos cetáceos se pueden avistar desde las costas del Golfo Nuevo en lugares estratégicos como el Área



Protegida El Doradillo, mientras que el avistaje de ballenas embarcado se realiza únicamente desde Puerto Pirámides, entre los meses de junio y diciembre.

La actividad comenzó a formalizarse institucionalmente como un atractivo turístico a partir del año 1983, cuando se aprobó la Ley Provincial XI-4 que dio origen a la regulación de la prestación de este servicio.

Sólo las empresas debidamente autorizadas pueden realizar actividades de avistaje de ballenas en las costas y mares de jurisdicción provincial.

Reserva tu excursión con anticipación: La temporada de ballenas es un evento muy popular, por lo que te recomendamos reservar tu excursión con anticipación, especialmente si viajas en temporada alta.

Respeto a las ballenas:

Recuerda que estás en su hábitat natural. Sigue las instrucciones de los guías y no hagas nada que pueda molestar a las ballenas.

¡Vive una experiencia única e inolvidable en la Temporada de Ballenas 2024 en Chubut!

Santa Cruz ya puede vender carne de Guanaco a todo el país

La carne de guanaco proveniente de Santa Cruz puede comercializarse en todo el país, después de 10 años de gestiones, tras la resolución del Ministerio de Ambiente de la Nación que exceptúa a la provincia de la restricción dispuesta para la preservación de la especie.

Los sectores productivos de Santa Cruz consideraron un “hito importante luego de diez años de trabajo para controlar el crecimiento de la especie” la decisión del Ministerio de Ambiente de la Nación.

Actualmente, la carne de guanaco sólo podía comercializarse dentro del territorio santacruceño, que obtienen el producto de establecimientos agropecuarios autorizados a la caza y faena de esta especie.

La temporada de caza de guanaco -del 1 de mayo al 31 de octubre- no es abierta a toda la población sino que requiere la autorización de un plan con cupo por establecimiento ganadero, para faena en frigoríficos autorizados.

La carne de guanaco tiene una presencia creciente en la gastronomía gourmet y ya está siendo utilizada en restaurantes de Santa Cruz.

En la actualidad, la Ley N° 22.421 de Conservación de la Fauna establece que las autoridades deberán “respetar el equilibrio entre los diversos beneficios económicos, culturales, agropecuarios, recreativos y estéticos que la fauna silvestre aporta al hombre, pero dando en todos los casos la debida prelación a la conservación de la misma como criterio rector de los actos a otorgarse”.



Fuente: gastronomiaregionalargentina.com

Cazuela de Guanaco en pan de campo

Procedimiento

Sucar los vegetales cortados en brunoise en una cacerola. Agregar la carne de guanaco cortada en cubos y dorar. Levantar el fondo de cocción con el vino tinto. Agregar laurel, tapar y cocinar hasta obtener una carne tierna.

Pan de campo con chicharrones: Hacer una corona con la harina y sal. Preparar un fermento con levadura, agua tibia, azúcar y un poco de harina. Colocar en un lugar cálido y dejar actuar hasta obtener una esponja. Colocar en el centro de la corona y formar una masa con el agua restante. Dejar leudar, desgasificar y formar un bollo. Descansar la masa hasta que duplique su volumen y cocinar a horno a 180°C durante 30 minutos aproximadamente. Enfriar y desmigalar. Colocar la cazuela en el interior y servir.

El dato: GUANACO

El guanaco, nombre que deriva del quechua “wa-naku”, es un mamífero autóctono del continente y en varias provincias argentinas actualmente se fomenta su consumo. Su carne es baja en colesterol y sabrosa.

INGREDIENTES PARA 3 PORCIONES	
200 cc.	VINO TINTO
c/n	LAUREL
50 g.	PUERRO
50 g.	APIO
50 g.	ZANAHORIA
100 g.	CEBOLLA
400 g.	PULPA DE GUANACO

PAN DE CAMPO CON CHICHARRONES	
200 cc.	AGUA
5 g.	AZÚCAR
50 g.	PANCETA SALADA
300 g.	HARINA
10 g.	SAL
50 g.	GRASA DE VACA
25 g.	LEVADURA



TURISMO EMISIVO Y RECEPTIVO

- +5492804396789
- www.viajaconeuforia.com
- Trelew, Puerto Madryn, Rawson
- @euforia_viajes



NOTICIAS DEL SECTOR



San Martín de los Andes capacitó sobre “Introducción a conceptos de Sommellerie y Servicio”

La Asociación Hotelera Gastronómica de San Martín de los Andes (AHGSMA) llevó adelante la capacitación destinada a personal de los establecimientos que integran la entidad. El curso, que se dictó en Merkén el martes 28 de mayo, tuvo una duración de tres horas y constó de 2 módulos: el primero titulado “Introducción al Vino orientado a servicio” y el segundo “Servicio, Cata y Maridaje”.

“El objetivo fue brindar a los participantes los conocimientos básicos sobre el vino y el maridaje para que puedan ofrecer un mejor servicio a sus

clientes”, expresó el capacitador Juan Pablo La Porta, actual estudiante de Sommellerie y propietario de Trajevinos, emprendimiento que nació en 2020 dedicado a la venta de vinos y eventos y cuyo perfil de Instagram es @trajevinos.

Asistieron en total 20 personas que obtuvieron su certificado: “La convocatoria fue muy buena y pudimos compartir experiencias para que los participantes se lleven herramientas para aplicar en su trabajo diario y potencien el conocimiento que ya tienen en pos de ofrecer al comensal una mejor experiencia”, agregó La Porta, que tiene más de 12

años en la industria del vino a través de su comunicación, capacitaciones, y participaciones en ferias y eventos gastronómicos.

Por su parte, Gabriela Valencia, presidente de la AHGSMA, explicó que “apostamos a la capacitación del sector como herramienta vital para la mejora continua en el servicio que desde la hotelería y la gastronomía brindamos a nuestros clientes, turistas y visitantes”.

La capacitación “Introducción a conceptos de Sommellerie y Servicio” se suma a las brindadas este año como

“Enfoque práctico para la gestión de Quejas y Reclamos”; “Mozos y Camareras”; “Costos Hoteleros y Gastronómicos”; “Ceremonial y Protocolo”; “Calidad y Seguridad en la Manipulación de Alimentos”; y las próximas que se dictarán como “Introducción al Barismo”; idiomas Inglés y Portugués, entre otras.

La Asociación Hotelera Gastronómica de San Martín de los Andes agradece a Merkén por brindar el espacio para el desarrollo de la capacitación.

Cada 30 de mayo es un hito significativo para la industria hotelera y gastronómica de la Patagonia Central, ya que la Asociación conmemora el aniversario de su fundación. Durante más de medio siglo, ha trabajado incansablemente defendiendo los intereses del sector y en favor de elevar los estándares de calidad en la industria de la hospitalidad, promoviendo la capacitación y la innovación. También se le ha reconocido su contribución al desarrollo del turismo en la región.

Este año la celebración se realizó en la parrilla “La campestre” donde asistieron los miembros de la Comisión Directiva y quienes prestan servicio a la institución. En el momento del brindis recordaron a todos aquellos socios que han contribuido a lo largo de los años y también proyectaron un futuro con grandes y nuevos desafíos.

Breve historia de la institución

Un 30 de mayo de 1969 se reunió en asamblea un grupo de propietarios y encargados de hoteles, bares y anexos en defensa de la actividad por considerar que los derechos de habilitación e impuestos, excedían la posibilidad contributiva de sus propios establecimientos. Así, con esa primera reunión nació, lo que sería la “Cámara de Restaurantes, Hoteles, Bares y Afines de Comodoro Rivadavia” para luego denominarse en el año 2011, como la conocemos hoy.

En 1984 pasó a ser una de las Filiales de FEHGRA (Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina). En la actualidad integra la Cámara de Turismo del Chubut y es miembro del Directorio del Ente Comodoro Turismo.



La Asociación Empresaria Hotelero Gastronómica de la Patagonia Central celebró su 55° aniversario



En Bariloche, capacitan a hoteleros y gastronómicos en diseño accesible de establecimientos

Con la meta de impulsar la conversión de todos los establecimientos hoteleros y gastronómicos en inclusivos, la Asociación Empresaria Hotelera Gas-

tronómica de Bariloche (AEHGB), junto a FEHGRA, realizó una serie de cursos de accesibilidad, con una destacada asistencia tanto de personal del sector como

propietarios.

La Asociación presidida por Martín Lago organizó los Cursos “Diseño de Establecimientos Gastronómicos Accesibles” y “Diseño de Cuartos Accesibles”. Durante dos jornadas completas la especialista Betina Anzilutti, fundadora de Noun Eventos & Capacitación Ejecutiva, instituto que cuenta con sedes en 13 países de Latinoamérica, expresó que en la actualidad el sector pierde un mercado de 85 millones de potenciales comensales/clientes portadores de discapacidad que, según la Revista Tecnotel, no salen de su casa en un 72% por tener “miedo a no ser tratado correctamente”.

Amena y didáctica, la capacitación de nivel internacional tuvo un cierre especial: “Tapamos los ojos de los participantes para comprobar si un ciego puede libre-

mente moverse en un hotel o restaurante accesible”, explicó la capacitadora.

Betina Anzilutti, quien tiene una discapacidad motriz congénita, es egresada en Derecho en la facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales de la Universidad Nacional del Litoral de Santa Fe y está próxima a recibir un Master en Accesibilidad de la Universidad de Jaén, Sevilla. Fue contratada por la multinacional alemana Survey para la organización de eventos accesibles. Redacta artículos para revistas del sector eventos y turismo, como la alemana Fokus in Sudamerika, las latinoamericanas Panorama Turístico, MDC, Negocios & Convenciones, Destinos & Negocios, entre otras. Es especialista en temas de accesibilidad, y escribe certificaciones sobre inclusión turística y hotelera.

Increíbles auroras australes desde Ushuaia

¡Qué emoción poder presenciar las increíbles auroras australes desde Ushuaia! Este fenómeno natural tan hermoso y mágico nos regaló un espectáculo único que pudimos disfrutar y compartir gracias a las redes sociales.



@WalterVuotoTDF

El cielo de Ushuaia se iluminó con tonalidades verdes, rosadas y moradas, creando un paisaje celestial impresionante. Las fotografías y videos que compartimos en las redes sociales no hacían justicia a la belleza real que estábamos presenciando en persona.

Fue realmente emocionante ver cómo la comunidad se unió para compartir este momento único. Las redes sociales se llenaron de imágenes y comentarios de personas que, al igual que nosotros, se maravillaban con las auroras australes. Fue reconfortante saber que no éramos los únicos emocionados por este fenómeno natural.

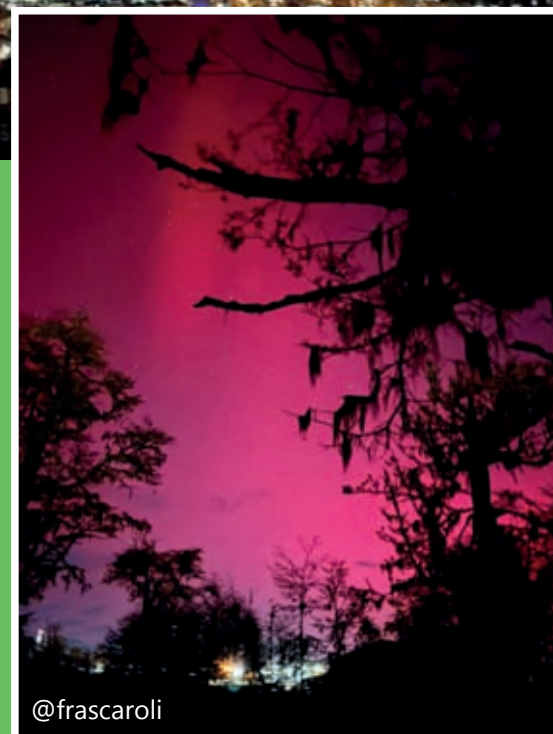
Además de ser un espectáculo visual impresionante, las auroras australes también nos recordaron la importancia de cuidar y preservar nuestro planeta. Son un recordatorio de la belleza y fragilidad de nuestro entorno natural, y nos inspiran a ser más conscientes de nuestro impacto en el medio ambiente.

Y quién sabe, tal vez pronto podamos disfrutar nuevamente de las auroras australes desde Ushuaia o cualquier otro lugar del mundo. Mientras tanto, seguiremos compartiendo nuestras experiencias y maravillándonos con la belleza de la naturaleza a través de las redes sociales.

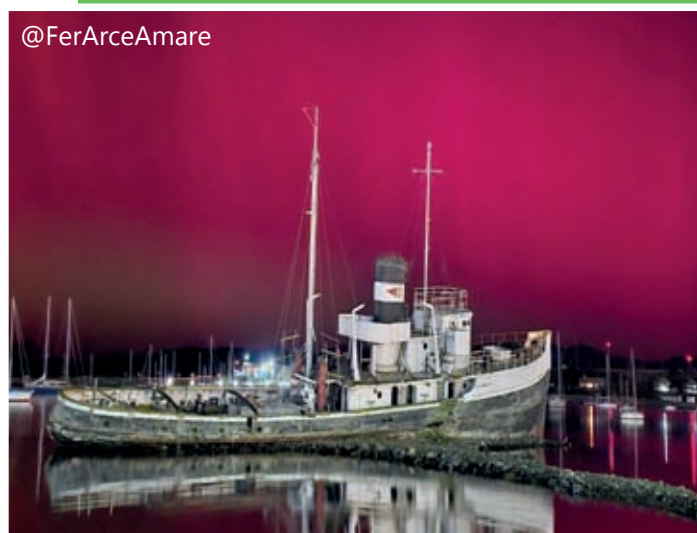
Las auroras australes, también conocidas como las luces del sur, son un fenómeno óptico que ocurre en las regiones polares. Se producen cuando las partículas cargadas del viento solar chocan con la atmósfera terrestre, creando un espectáculo de luces de colores bailando en el cielo.



@WalterVuotoTDF



@frascaroli



@FerArceAmare

Torneo Federal de Chefs 2024



TORNEO FEDERAL
DE CHEFS

La Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA) se complace en presentar la 8ª Edición del Torneo Federal de Chefs, un evento que busca exaltar la riqueza culinaria del país y el talento de sus cocineros.

Rondas Clasificatorias:

Un Recorrido por los Sabores Regionales

El camino hacia la Gran Final Nacional comienza en las distintas regiones de Argentina, donde se desarrollan rondas clasificatorias para seleccionar a los mejores equipos de cada zona. Estas competencias regionales son una oportunidad única para descubrir la diversidad gastronómica del país, con platos que reflejan la identidad y los productos típicos de cada lugar.

En la Patagonia:

El Calafate: El 15 de abril se dio inicio al Torneo Federal de Chefs 2024 en El Calafate, con la participación del Restaurante Mora del Xelena Hotel & Suites, quienes se convirtieron en los primeros clasificados para la Gran Final Nacional.

Comodoro Rivadavia: La próxima ronda clasificatoria en la región patagónica tendrá lugar el 16 de junio en Rada Tilly. Las inscripciones están abiertas hasta el 7 de junio y los interesados pueden comunicarse al mail comodoro@fehgra.org.ar o al celular 2974119185.

La Gran Final: Un Escenario de Alta Cocina en HOTELGA

El broche de oro del Torneo Federal de Chefs 2024 será la Gran Final Nacional, que se llevará a cabo del 28 al 30

de agosto en el marco de HOTELGA, la Exposición Internacional de Hotelería, Gastronomía, Equipamientos, Spa, Turismo y Franquicias, en La Rural, Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

En este evento de alta cocina, los equipos finalistas de cada región competirán por el título de campeón nacional, poniendo a prueba su creatividad, habilidades y conocimiento culinario. Un jurado de expertos evaluará cada plato, teniendo en cuenta criterios como la originalidad, la presentación, el sabor y la técnica utilizada.

Más que un Concurso: Un Homenaje a la Gastronomía Argentina

El Torneo Federal de Chefs 2024 no es solo una competencia, sino también una celebración de la gastronomía argentina y un espacio para promover el desarrollo profesional de los cocineros del país. A través de este evento, FEHGRA busca revalorizar la cocina regional, fomentar el consumo de productos locales y posicionar a Argentina como un destino gastronómico de excelencia a nivel mundial.



Filiales chubut



fehgra



ASOCIACION EMPRESARIA
HOTELERO GASTRONOMICA
DE LA PATAGONIA CENTRAL



OCHO PUEBLOS DE ARGENTINA COMPITEN POR SER RECONOCIDOS COMO EL MEJOR DESTINO TURÍSTICO DEL MUNDO

Argentina está poniendo su mejor pie hacia adelante en el prestigioso concurso "Best Tourism Villages" organizado por la Organización Mundial del Turismo (OMT). La nación ha seleccionado ocho pueblos con características sobresalientes que aspiran a llevarse el codiciado reconocimiento a nivel global.

Desde los majestuosos viñedos de Mendoza hasta las encantadoras tradiciones galesas de Chubut, Argentina presenta una amplia gama de candidatos que demuestran la riqueza y diversidad de su patrimonio cultural y natural. La Subsecretaría de Turismo de la Nación realizó una cuidadosa selección de estos pueblos, aplicando criterios rigurosos que incluyen tener una población inferior a 15,000 habitantes, poseer un entorno natural o cultural distintivo, y mantener un estilo de vida regional característico.

Esta participación no solo resalta la extraordinaria belleza y el legado cultural único que Argentina tie-

ne para ofrecer, sino que también subraya el papel fundamental que desempeña el turismo rural en la promoción del desarrollo sostenible y la preservación de las tradiciones locales. Para estas pequeñas comunidades, la oportunidad de brillar a nivel internacional representa una forma de compartir con el mundo la riqueza de su herencia, sus paisajes deslumbrantes y el encanto de su gente, al tiempo que fomentan prácticas turísticas respetuosas con el medio ambiente.

Los ocho pueblos que competirán por el título de Mejor Pueblo Turístico 2024 son:

- Los Chacayes (Mendoza)
- Caviahue-Copahue (Neuquén)
- Saldungaray (Buenos Aires)
- Barrancas (Jujuy)
- Campo Ramón (Misiones)
- Villa Tulumba (Córdoba)
- Urdinarrain (Entre Ríos)
- Gaiman (Chubut)

El programa "Best Tourism Villages" de la OMT tiene como objetivo reconocer y apoyar a aquellas aldeas que se destacan por su excepcional preservación del patrimonio cultural y natural, a través de un enfoque de turismo sostenible. Los ganadores de este concurso no solo reciben un prestigioso galardón, sino que también obtienen asistencia técnica para potenciar aún más el desarrollo de un turismo responsable y respetuoso en sus comunidades.

Estas ocho propuestas de Argentina representan una oportunidad única para que el país demuestre al mundo su compromiso con el turismo sostenible y su capacidad para ofrecer experiencias auténticas y memorables a los visitantes. Con el reconocimiento internacional que otorga este certamen, estas pequeñas joyas turísticas tendrán la posibilidad de consolidar su posicionamiento y continuar prosperando, convirtiéndose en modelos a seguir para otras comunidades dedicadas a preservar su identidad y el legado de sus tradiciones.

ADEMÁS, TREVELIN (CHUBUT) SE INCORPORA ESTE AÑO DESPUÉS DE HABER IMPLEMENTADO IMPORTANTES MEJORAS EN SU OFERTA TURÍSTICA, LUEGO DE NO HABER SIDO SELECCIONADO EN 2023.



Caviahue – Copahue (Neuquén):

Enclavado en las faldas del imponente volcán Copahue, este destino turístico ofrece un entorno natural único. Sus lagos, cascadas, bosques de araucarias y fumarolas son testimonio de la intensa actividad geotérmica de la zona.

La localidad se convierte en un centro de actividades invernales como esquí, snowboard y caminatas con raquetas, mientras que en verano sus visitantes disfrutan de senderismo, pesca deportiva y excursiones al volcán y sus balnearios de aguas termales, recomendadas por sus propiedades terapéuticas.

Trevelin (Chubut):

Después de no haber sido seleccionado el año pasado, este pueblo patagónico encaró un proceso de mejora que lo posicionó como candidato directo al premio de la OMT en 2024.

Trevelin se distingue por su fuerte vínculo con la cultura galesa, herencia de los primeros colonos que se asentaron en la región a mediados del siglo XIX.

Su arquitectura, festividades y las tradicionales casas de té son un fiel reflejo de esta influencia europea en plena Patagonia argentina.

Gaiman (Chubut):

Ubicado también en la provincia de Chubut, Gaiman es considerado uno de los principales centros de la cultura galesa en Argentina.

Sus calles tranquilas y bordeadas de antiguas construcciones bien conservadas transportan a los visitantes a otra época.

Las capillas, el museo y, sobre todo, las icónicas casas de té que ofrecen una experiencia auténtica de la tradición galesa, son algunos de los atractivos que destacan en este pintoresco pueblo patagónico.

Temporada 2024: viajaron 29,2 millones de turistas y gastaron casi 5 billones de pesos

La cantidad de turistas que viajó entre el 15 de diciembre y el 29 de febrero se redujo 13,7% frente al mismo período de la temporada pasada, que había sido récord.

El turista internacional y la oferta variada de eventos y propuestas contribuyeron a un buen febrero que dejó su marca en una temporada que fue de menor a mayor.

- La temporada 2024 finalizó con 29,2 millones de turistas recorriendo el país. El impacto económico fue de 5 billones de pesos.

- La cantidad de gente que salió de viaje entre el 15 de diciembre y el 29 de febrero se redujo 13,7% frente al mismo período de la temporada 2023. Sin embargo, el gasto económico total real subió 3,5% de la mano del fuerte flujo de turistas extranjeros que elevaron el gasto diario promedio por persona (\$ 44.048, 29,7% más que en 2023).

- A una segunda quincena de diciembre y una primera de enero con poca circulación de turistas, le siguió un febrero de repunte, acompañado por promociones y mejores políticas de precios.

- La estadía media fue de 3,9 días (vs. 4,1 días en la temporada 2023). Esa merma se dio porque el residente local redujo su tiempo de permanencia en el destino elegido, a fin de achicar gastos.

- Los incrementos de precios, que quedaron desacoplados de los ingresos, llevó a que muchas familias cancelen viajes o achiquen su tiempo de permanencia.

- El turista internacional acompañó toda la temporada y permitió finalizar con una caída menos marcada de lo que inicialmente parecía ser.

En la Patagonia

Chubut. Con mal balance de inicio de temporada, los esfuerzos por traccionar el turismo de la mano de descuentos del 15% en gastronomía, hotelería y comercios lograron en algunas localidades, como Puerto Madryn, revertir la tendencia y se alcanzó entre 64% y 70% de ocupación hotelera en esta localidad, que además logró estirar el tiempo de estadía de 2 a 5 días.

Para la provincia en su conjunto, el promedio de ocupación fue del 50%. En febrero hubo zonas afectadas por graves incendios que hicieron desistir a turistas de su viaje, a pesar de que los ser-

vicios se encontraban habilitados. Destinos típicamente turísticos como la Comarca Los Alerces no pudieron remontar las cifras registrando un pico máximo de 40% durante el fin de semana XXL. Esquel, otra ciudad afectada por su cercanía con el foco ígneo, registró alrededor del 53% de sus plazas ocupadas con picos del 70%. Paisajes de montaña, gastronomía, deporte aventura, ecoturismo, turismo rural y fiestas populares conformaron los atractivos para el visitante de Chubut. Las ciudades más visitadas fueron Esquel, Puerto Madryn, Lago Puelo y Trevelin.

La Pampa. Ubicada estratégicamente, esta provincia recibió en enero su clásico "turismo de paso", viajeros que se trasladaban al sur o a la Costa Atlántica y debido a las largas distancias decidieron hacer noche en La Pampa.

Si bien este tipo de turista genera un movimiento importante, la provincia apunta a dejar de ser "de paso" y ofrecer como atractivo la tranquilidad de la pampa argentina que encanta a turistas uruguayos y del sur de Brasil. También hubo turismo interno, lugareños y de cercanía, muchos que llegaron sin previa reserva.

En febrero se sintió una merma de visitantes, pero relativizada por el pico de 60% promedio provincial de ocupación hotelera que generaron el feriado XXL y los carnavales, aunque 30% por debajo del año pasado. Hubo ciudades como General Acha que llegaron al 80%. A pesar de que las cifras no fueron tan bajas, la preocupación para esta provincia se centró en el consumo, con una baja del 30% e impacto, sobre todo, en los establecimientos gastronómicos.

Dentro de los atractivos ofrecidos al visitante se destacaron los parques acuáticos en las ciudades de Telén y Winifreda. Algunos lugares muy visitados fueron la villa turística Casa de Piedra, con su playa aguas abajo, y la playa del Río Colorado, en el circuito costero, con sus actividades náuticas, senderos de flora y fauna. En Miguel Riglos se celebró el Festival Pre-Baradero.

Neuquén. Sus principales destinos, San Martín de los Andes y Villa La Angostura, esta última con importantes eventos deportivos en febrero, se mantuvieron casi toda la temporada con un piso del 65% y picos de hasta el 93% de ocupación. Son cifras excelentes en comparación con el resto de las provincias de nuestro país. Hubo menor cantidad de visitantes chilenos que fue compensada con turismo internacional de casi todo el mundo.

Río Negro. La ocupación hotelera promedió el 80% para las ciudades más convocantes. Bari-

loche lideró con el 85%, cifra muy superior al promedio nacional, y se consolidó como uno de los destinos preferidos. En Las Grutas, balneario tradicionalmente pujante, la ocupación hotelera rondó el 70%, con picos los fines de semana, pero alcanzó un 98% para el fin de semana de Carnaval.

El Bolsón, destino turístico más austral de la provincia, estuvo en línea con el promedio, pero alcanzó el 90% para el fin de semana XXL. Esta localidad ofreció a sus visitantes atractivos naturales como el Bosque Tallado, el Cerro Piltriquitrón, valles frutales, ríos de montaña y experiencias en la Cordillera, además de una variada agenda cultural, cerrando la temporada con su exitoso evento culinario "Date el Gusto".

Santa Cruz. A contramano del país, esta provincia mantuvo sus índices de turismo por encima del promedio durante toda la temporada. En enero, El Chaltén, Río Gallegos y Los Antiguos fueron algunas de las localidades más frecuentadas, además de El Calafate, que marcó un 85% de ocupación.

En febrero, traccionó el Carnaval y en las fechas del Turismo Carretera se promedió el 92% de plazas hoteleras ocupadas, con 95% en el Calafate, destacándose los hoteles de 4 y 5 estrellas con un promedio del 96% y una media de tres noches. Los visitantes eligieron paseos por el Parque Nacional Los Glaciares y el Lago Cardiel. Además de los atractivos naturales, el turista disfrutó de la celebración de la Fiesta Provincial del Lago con el III Encuentro de Kitesurf.

Tierra del Fuego. La constante recepción de cruceros cargados de turistas internacionales dispuestos a contratar excursiones, divertirse, ir de compras y gastar colocó a esta provincia en una burbuja, al margen de la realidad del resto del país. Tierra del Fuego mantuvo un promedio de entre el 85% y 90% de sus 7.309 plazas hoteleras ocupadas y recibió la visita de cerca de 250.000 pasajeros durante la temporada de verano. El turismo nacional también fue importante.

Sus visitantes disfrutaron de los numerosos atractivos como el Parque Nacional Tierra del Fuego, el Canal Beagle, el Faro del Fin del Mundo y la Isla de los Pingüinos.

CUANDO
PIENSO EN
FERNET,
PIENSO EN
BRATO
SARMIENTO
ARTESANAL

@bratosarmiento

Un sueño artesanal hecho realidad en la Patagonia

De Sarmiento al país:

La historia del primer fernet
artesanal de la Patagonia

En el corazón de la Patagonia, en la localidad de Sarmiento, Maxi Clementi, un emprendedor apasionado por su tierra, dio vida a un sueño: el Fernet Brato, la primera bebida de este tipo artesanalmente elaborada en la región. Un viaje que comenzó como una simple receta heredada y que, gracias a la dedicación, el esfuerzo y un empujón mediático, se convirtió en un referente nacional.

Un legado y un desafío

La historia del Fernet Brato se remonta a un amigo de Maxi, Marcos Bratovich, quien le confió una receta manuscrita de fernet antes de su partida. Maxi la atesoró durante años, hasta que en plena pandemia, decidió darle vida. Junto a su equipo de Productos San Bernardo, se embarcaron en el desafío de perfeccionar la receta, ajustando cada ingrediente para lograr un sabor único y armonioso.

Un impulso inesperado y un crecimiento explosivo

Un punto de inflexión llegó cuando el gobernador de la provincia mencionó el Fernet Brato en televisión nacional. Lo que comenzó como un simple reconocimiento se transformó en un boom inesperado. La demanda se disparó, posicionando a la bebida en el mapa nacional y obligando a Maxi y su equipo a reenfocar su producción, priorizando el fernet por sobre otros productos.

Artesanía y pasión: el secreto del sabor

Detrás de cada botella de Fernet Brato hay un proceso artesanal meticuloso. La clave reside en la maceración de hierbas seleccionadas en alcohol tridestilado, proveniente de Córdoba. Tras 15 a 20 días de maceración, se filtran, se mezclan con caramelo de azúcar y se ajusta la graduación alcohólica. Un proceso delicado que da como resultado una bebida única, con un sabor intenso y

equilibrado.

Homenaje y evolución: más allá del fernet tradicional

El Fernet Brato original rinde homenaje a Marcos Bratovich, el amigo que inició este sueño.

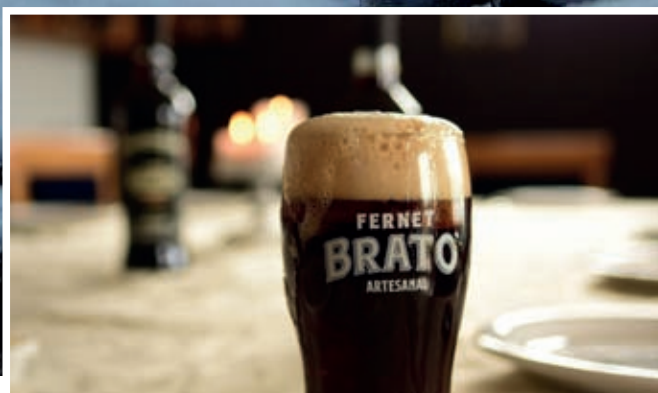
Pero Maxi y su equipo no se detienen ahí. Apasionados por la innovación, han creado nuevas variantes como el Fernet de Calafate, una bebida frutal con una excelente recepción del público. Su objetivo es seguir explorando nuevos sabores y conquistar paladares.

Un sueño a largo plazo: Sarmiento, destino turístico

La visión de Maxi va más allá de la producción de fernet. Él anhela convertir a Sarmiento en un destino turístico reconocido, al igual que Mendoza con sus vinos. Sueña con que los visitantes lleguen a la localidad para conocer el proceso de elaboración del Fernet Brato, tal como sucede con las bodegas mendocinas. Un sueño que, con la pasión y el empuje que lo caracterizan, no parece tan lejano.

Fernet Brato: un ejemplo de perseverancia, innovación y amor por la tierra

La historia del Fernet Brato es un ejemplo inspirador de cómo una idea, nacida de la pasión y el legado, puede convertirse en un producto exitoso. Un producto que no solo deleita paladares, sino que también representa la identidad y el potencial de una región. La dedicación de Maxi y su equipo ha puesto a Sarmiento en el mapa y ha abierto un camino para que otros emprendimientos artesanales florezcan en la Patagonia. Sin duda, el Fernet Brato es mucho más que una bebida: es una historia de sueños, esfuerzo y amor por la tierra.



Hongos

El tesoro oculto de la Patagonia

odo sobre los hongos: el “superalimento” de la Patagonia Argentina que podría transformar al mundo. La celebración del Congreso Internacional sobre Hongos Micorrízicos Comestibles en Esquel destacó la riqueza micológica de la región y el papel que los hongos podrían tener para la humanidad.

A finales de abril, Esquel, ubicada en la provincia de Chubut, se convirtió en la primera ciudad sudamericana en albergar el Congreso Internacional sobre Hongos Micorrízicos Comestibles. Esta edición reunió a expertos de todo el mundo en un entorno de intercambio y actualización de conocimientos sobre el fascinante mundo de los hongos.

Durante una semana, especialistas en diversidad, economía, ecología, biotec-

nología, micosilvicultura y cultivo de trufas y otros hongos comestibles presentaron investigaciones que resaltan el enorme potencial de estos organismos.

Los hallazgos presentados no solo son sorprendentes, sino que también posicionan a la Patagonia Argentina como un actor clave en la búsqueda de alternativas sostenibles para los desafíos globales de alimentación y medio ambiente.

Las investigaciones destacan sus propiedades nutricionales y su capacidad para combatir el cambio climático y diversas enfermedades.

A nivel global, se identificaron más de 2.000 especies de hongos comestibles. China y México lideran con 1.057 y más de 500 especies consumidas respectiva-

mente. En la Patagonia, se catalogaron más de 30 especies comestibles, 10 de las cuales son endémicas.

Producción sustentable de un “superalimento”

Esta región ofrece un ecosistema propicio para la proliferación de diversos hongos, muchos de los cuales son considerados superalimentos por sus altos contenidos nutricionales: poseen todos los aminoácidos esenciales requeridos por el cuerpo humano, refuerzan el sistema inmunológico, es un protector hepático y un antioxidante.

Un ejemplo destacado del potencial de los hongos patagónicos es la gírgola

Este hongo, aunque crece en otras partes del mundo, encuentra en la

Patagonia condiciones ideales para su cultivo. Su propagación es sencilla y puede realizarse en diferentes escalas, desde pequeñas áreas hasta grandes producciones.

Con contenidos de proteína comparables a los de la carne vacuna, la gírgola se presenta como un superalimento viable y accesible. Su consumo disminuye el nivel de azúcar en sangre, previene trastornos circulatorios, baja los niveles de colesterol, alivia la tensión arterial y evita la fatiga y el estrés.

Los hongos de la Patagonia podrían iniciar un cambio radical en los paradigmas alimenticios actuales. Con cada descubrimiento, estos organismos reafirman su rol como el “tesoro oculto de la Patagonia”.



* Fotos a modo ilustrativa





OCEANTUR
PATAGONIA

Tu viaje, nuestra pasión



OCEANTUR S.A.
EVT RES. 211-80 • LEG. 0189
SUCURSAL PATAGONIA
GREGORIO MAYO 389 LOC. 8
RAWSON - CHUBUT - (9103)

oceanurpatagonia@oceanur.com.ar

Te invitamos a realizar un
viaje a través del tiempo
escrito en las rocas

VALLE DE GONDWANA

La Patagonia es un vasto libro de historia escrito en las rocas, lleno de páginas aún por descubrir y entender. Este terreno indómito nos ofrece la oportunidad de abrir cuantiosas ventanas a la historia del continente, revelando millones de años de transformaciones y evolución.

El naturalista Charles Darwin, en sus numerosos desembarcos en la Patagonia durante los viajes del HMS Beagle junto al Comandante Fitz Roy, describió esta región con fascinación. A pesar de ser considerada por muchos como un desierto árido y desolado, Darwin quedó profundamente impresionado por la estepa patagónica. Sus palabras reflejan la memoria persistente de este paisaje único, que aunque carece de árboles, montañas y ríos caudalosos, encierra una belleza en su vastedad y en la vida adaptada a sus duras condiciones.

La estepa patagónica, con su clima extremo de fuertes vientos y bajas temperaturas, alberga una diversidad sorprendente de flora y fauna. Las especies que habitan esta región están perfectamente adaptadas a su entorno, resistiendo la aridez y sobreviviendo en un ecosistema que ha evolucionado durante millones de años. Además de su biodiversidad, la Patagonia se destaca por su registro geológico y paleontológico de primer orden, comparativamente menos conocido que otros lugares famosos del mundo, pero igual de impresionante.

La Patagonia no siempre fue como la conocemos hoy. Hace millones de años, estuvo cubierta por bosques colosales y fue varias veces invadida por los océanos Atlántico y Pacífico. Fue hogar de dinosaurios gigantes y criaturas marinas como los ammonites. A lo largo de su historia, esta región ha experimentado glaciaciones intensas, erupciones volcánicas y cambios drásticos en su flora y fauna.





El Valle Gondwana, siguiendo el curso del río Chubut, es un testimonio vivo de esta rica historia geológica.

Las rocas y fósiles expuestos por la acción erosiva del río revelan detalles cruciales sobre la vida en el supercontinente Gondwana, formado por África, Sudamérica, Australia, India y la Antártida. Este recorrido a lo largo del río Chubut, desde su nacimiento en la cordillera de los Andes hasta su desembocadura en el océano Atlántico, ofrece un panorama único de los paisajes geológicos, la fauna nativa y una flora adaptada a condiciones extremas.

El proceso que formó el valle del río Chubut es un ejemplo fascinante de cómo la geología y la erosión moldean nuestro mundo. El río, que nace en la provincia de Río Negro y recorre la provincia del Chubut, ha tallado un paisaje lleno de cañadones y bardas que exponen las formaciones rocosas de distintas eras geológicas. Estas rocas nos cuentan la historia de sucesivos eventos de levantamiento, hundimiento y desplazamiento de la corteza terrestre,

así como los efectos de la erosión y el depósito de sedimentos.

La tectónica de placas, la teoría que explica la dinámica de la corteza terrestre, nos ayuda a entender cómo se formaron los paisajes que vemos hoy. Gondwana, el supercontinente del sur, comenzó a fracturarse hace unos 200 millones de años, dando lugar a la configuración actual de los continentes. Este movimiento constante de las placas tectónicas ha generado cadenas montañosas, volcanes y nuevos océanos, modelando la topografía del planeta.

El recorrido por el Valle Gondwana no solo es un viaje a través del espacio, sino también a través del tiempo. Desde Trelew hasta Esquel, se pueden observar las evidencias de eventos geológicos y paleontológicos que abarcan 200 millones de años de historia. La Ruta Nacional 25 y la Ruta Provincial 12 nos llevan a través de poblados históricos, paisajes impresionantes y sitios de interés geológico y cultural.

En cada tramo del recorrido, se destacan puntos de interés geológico y paleontológico, ofreciendo una oportunidad única para comprender la evolución de la Tierra y la vida que ha albergado. Desde las formaciones rocosas jurásicas hasta los depósitos de sedimentos del Plioceno, cada parada en el viaje revela un capítulo de la historia geológica de la Patagonia.

A partir de las próximas ediciones de "Patagonia Magazine" comenzaremos

a conocer el recorrido del Valle Gondwana, descubriendo este viaje mental y turístico, que nos pone en perspectiva la breve historia de nuestra especie en comparación con la vasta historia de nuestro planeta.

Una oportunidad para conectar con la Tierra de una manera profunda y significativa, comprendiendo las fuerzas naturales que han moldeado y seguirán moldeando nuestro mundo.



catch
cámara
de turismo
chubut

Apoyando el crecimiento turístico
de la provincia de CHUBUT



“Descubriendo los Sabores del Valle de Chubut: Circuito Gastronómico en Trelew y el Valle”

La Asociación Hotelero Gastronómica de Trelew y Valle de Chubut trabaja en el inicio del desarrollo del circuito gastronómico de Trelew y el Valle, en búsqueda de sabores auténticos a través de un concurso gastronómico.

En este sentido, próximamente se abrirán las inscripciones para el mes próximo, convocando a la participación de todos los establecimientos gastronómicos del valle de Chubut, que incluyen las ciudades de Rawson, Trelew, Gaiman, Dolavon, 28 de Julio y Dique Ameghino.



El proyecto tiene como objetivo principal promover y difundir la cocina regional del Valle Inferior del Río Chubut, a través de la creación de un circuito gastronómico que incluya a los establecimientos locales.

Fomentar la participación de los restaurantes y establecimientos del sector local en la promoción de la gastronomía local. Generar sinergias entre los diferentes actores de los sectores productivos, gastronómico y turístico de la región. Destacar los sabores auténticos de la región y fomentar el turismo gastronómico.

Se espera que este proyecto contribuya al desarrollo económico y cultural de la región, así como a la preservación de las tradiciones gastronómicas del Valle de Chubut.

De esta manera se logrará posicionar la gastronomía como uno de los principales productos turísticos de la zona.

Metodología:

Se realizará un concurso que será coordinado por la Asociación Hotelera y Gastronómica de Trelew y el Valle de Chubut.

Como primer paso se identificarán los restaurantes y establecimientos gastronómicos que ofrecen platos típicos de la región que tengan interés de participar en el circuito. A los cuales se los convocará para participar del concurso.

Una vez realizado el concurso se definirá un ganador que tendrá el establecimien-

to que representa una distinción (insignia) especial para su identificación.

Con los participantes se diseñará una ruta gastronómica que incluya diferentes establecimientos que permita a los visitantes degustar platos representativos de la cocina regional.

Como último paso se creará una guía gastronómica que incluya información general sobre los restaurantes participantes, los platos recomendados y las características de su menú.

Alianzas estratégicas:

Con las áreas de turismo de las localidades y con el Ministerio de Turismo y Áreas Protegidas se realizarán acciones de promoción y difusión del circuito gastronómico a nivel local, regional y nacional. Se utilizarán entre otras herramientas de promoción la difusión del circuito a través de medios de comunicación, redes sociales, eventos y ferias gastronómicas.

Establecer acciones con las agencias de viajes receptivas y alojamientos para promocionar el circuito gastronómico como parte de los paquetes turísticos ofrecidos en la región.

Por lo tanto, si eres parte de la industria gastronómica del valle de Chubut, te animamos a no perderte esta oportunidad y a prepararte para inscribirte en el concurso gastronómico que organiza la Asociación Hotelero Gastronómica de Trelew y Valle de Chubut. ¡Demuestra tu talento culinario y sorprende a todos con tus sabores auténticos!

*Para más info consultar: www.ahgtrelew.com.ar



CIRCUITO
Gastronómico
de Trelew y Valle del Chubut





La Pampa busca potenciar su destino turístico

La Secretaría de Turismo de la provincia se encuentra llevando a cabo un proyecto para la creación de un mapa integral para atraer turistas.

Este proyecto federal y participativo será una herramienta fundamental para la promoción de La Pampa como destino turístico. Además, permitirá a los visitantes conocer de manera fácil y accesible las opciones que ofrece la provincia, y a los pampeanos, revalorizar su propio patrimonio cultural y natural.

Con el objetivo de relevar y sistematizar la información sobre los atractivos y servicios turísticos que ofrecen las distintas regiones pampeanas, la Secretaría de Turismo de La Pampa está llevando a cabo la creación de un mapa turístico integral de la provincia.

El fin de la medida es elaborar un material completo y actualizado que sirva como guía para visitantes y turistas.

De esa manera, los equipos técnicos de la Secretaría de Turismo han organizado un operativo de visitas por regiones, dando inicio al mismo hace aproximadamente un mes.

En colaboración con referentes turísticos locales de cada municipio, se visitan lugares de interés turístico, histórico y cultural, se releva la infraestructura disponible (alojamientos, gastronomía, transporte, etc.) y se recopilan datos sobre las actividades y eventos que se desarrollan en la zona.

Así, la información recopilada permitirá la elaboración de mapas turísticos personalizados para cada municipio.

Al mismo tiempo, se creará un mapa general de la provincia que integrará los 80 municipios, con información sobre los principales atractivos y servicios.

LANZARON LA MARCA TURÍSTICA "LA PAMPA ORIGINAL"

"La Pampa Original" es la marca "de una provincia moderna, activa, inteligente, compuesta por elementos originales, llenos de tradiciones, de historia, de idiosincrasia".

"Nos invita a volver a los elementos más originarios y también humanos, la paz, la tranquilidad, conociendo esos lugares que nos permiten desconectar".

La Pampa Original, nos pide nuevos desafíos, y se trata de alianzas estratégicas en el turismo, se debe observar a aquellos que nos rodean, que nos identifican, que nos caracterizan, la naturaleza, el territorio, la tranquilidad de nuestros pueblos, el trato de nuestra gente, los ríos, lagunas, manantiales, termas, parque acuáticos, las salinas, el mejor asado del mundo, las fiestas populares, los extensos campos, los lugares exóticos poco explorados".

Los 80 municipios juegan un rol fundamental para potenciar cada uno de los espacios, cada pueblo tiene un punto turístico atractivo a descubrir y potenciar.



La mejor empanada del Mundo es Argentina y la hizo un Chubutense



Claudio Jaramillo, Campeón Mundial de la Empanada 2024 La receta ganadora es con carne patagónica cocida a fuego lento con vino.

Argentina fue anfitriona del primer Mundial de la Pizza y la Empanada que se celebró desde el 3 hasta el 6 de junio en Costa Salguero.

Este evento, que captó la atención de los amantes de la gastronomía, fue una celebración de estos platos tradicionales y una plataforma para mostrar la destreza y creatividad de los mejores pizzeros y empanaderos del mundo.

Argentina es uno de los representantes más destacados de la pizza y una eminencia en el rubro empanadas, por esto no sorprende que se haya quedado con los premios mayores: el día miércoles se

anunció el campeón del Mundial de la Pizza, el argentino Daniel Gabrielli.

El pasado jueves 6 de junio, se anunció el ganador del Mundial de la Empanada y le tocó el turno de subir a la cima del podio al chubutense Claudio Jaramillo que, a sus 31 años es el propietario de dos pizzerías en Esquel, Baruch Pizzas & Empanadas (una delivery con horno de leña) y la otra Baruch al paso (al corte, con salón).

La Asociación de Pizzerías y Casas de Empanadas de Argentina (APYCE) es la entidad encargada de organizar este mundial junto al Sindicato de Pasteleros

de Buenos Aires. Este evento se enmarca en la FITHEP Expoalimentaria Latinoamericana 2024, una feria que reúne a profesionales de la industria alimentaria de toda la región.

El campeonato contó con representantes de Brasil, Chile, Colombia, Cuba, Ecuador, Italia, Luxemburgo, Uruguay, México, Panamá, Paraguay, Perú, Senegal, Suecia y Venezuela.

Esmeralda Panta, representante de Perú, obtuvo el segundo lugar, demostrando su habilidad y pasión por la empanada. Por otro lado, el tercer puesto fue para Facundo Tomás Araneda de Argentina,

quien también exhibió un notable nivel de destreza y creatividad en la competencia.

El ganador de este año ya se había destacado en el año 2022 cuando participó en el 10° Campeonato Argentino de la Pizza, donde obtuvo el "Primer puesto en pizza a la piedra" y el "Primer puesto en empanadas".

La empanada que lo consagró es carne de novillo patagónica: "El corte no es tan tradicional, lo hizo con arañita y la cocino a baja temperatura con Pinot Noir para que se deshaga".



Es argentino
y se consagró
como el mejor
maestro
pizzero
del mundo

Daniel Gabrielli se consagró campeón del primer Campeonato Mundial de la Pizza el ganador venció a 174 participantes.

Gabrielli (oriundo de la localidad de Pilar) además de ocupar el primer lugar en el podio, recibió como premio un viaje a Parma (Italia), para competir en la 32° edición del Campeonato Mundial de la Pizza en 2025. El cocinero realizó varias preparaciones para la competencia pero la que más lo enorgullece fue la pizza que hizo para la categoría Gourmet: llevaba un demiglace a base de caldo de huesos, chorizos, stracciatella, cebollas encurtidas y morrones.





Programa

49° Congreso de Agentes de Viajes
Sede del Congreso Hotel Rayentray

FAEVYT

13 de junio

10:00 A 11:00	"Construyendo Puentes Digitales: La importancia de las redes sociales para tu agencia de viajes" Flores Jiménez (Flores) Salón Casino A y B "Auditorio Antonio Torrejón"
12:00	Acto Inaugural Salón Casino A y B "Auditorio Antonio Torrejón"
13:00 A 14:30	Break
14:30	Herramientas para mejorar ventas y procesos Alejandro Festa, Juan Martín Talamoni, Martín Invernizzi. Moderador: Martín Romano Salón Casino A y B "Auditorio Antonio Torrejón"
15:30	Presentación Aerolíneas Argentinas Fabián Lombardo - Presidente Salón Casino A y B "Auditorio Antonio Torrejón"

16:00	Pensamiento Crítico: habilidad esencial para navegar por el futuro Daniela De León - Dale Carnegie® Salón Casino A y B "Auditorio Antonio Torrejón"
17:00 A 17:30	Break
17:30 A 18:30	Cerrando la Venta: construyendo relaciones con los clientes Norberto Kurchan - Dale Carnegie® Salón Casino A y B "Auditorio Antonio Torrejón"
18:30	Del no puedo al cómo podría Sofía Stamateas Salón Casino A y B "Auditorio Antonio Torrejón"
21:30	Cocktail Apertura Salón Arenas "Sabet Abd El Jalil"

14 de junio

10:00 A 11:30	• Las agencias de viajes y la tecnología. Aspectos legales e impositivos. Asesores legales e impositivo FAEVYT Salón Casino A y B "Auditorio Antonio Torrejón" • Negocios Turísticos Innovadores. Comisión de Diversidad, Equidad e Igualdad FAEVYT Salón Casino Auditorio C "Tomás Ryan"
10:00 A 10:30	"Un nuevo destino en Chubut: de cara a la reinauguración del MEF" Flores Gigena y Matías Cutro Salón Jardín "Ricardo Roza"
10:30 A 11:00	"La magia del avistaje: historia y presente de un atractivo de clase mundial" Mariano Coscarella - CONICET- Salón Jardín "Ricardo Roza"
11:00 A 11:20	Puerto Madryn: destino de cruceros Marcos Grosso y Diego Pérez Salón Jardín "Ricardo Roza"
11:20 A 12:00	"Experiencias enogastrómicas. Sabores que nos unen". Comisión de Turismo Enogastrómico FAEVYT Salón Jardín "Ricardo Roza"
12:00 A 13:30	2024: perspectivas y escenarios" Santiago Bulat Salón Casino A y B "Auditorio Antonio Torrejón"

13:30 A 14:30	Break
14:30	Management de las marcas como activos intangibles en el turismo Carlos María Gallo - Presidente INPI - Salón Casino A y B "Auditorio Antonio Torrejón"
15:30	Presentación OEATUR Pablo Singerman Salón Casino A y B "Auditorio Antonio Torrejón"
16:00	Manejo del Tiempo. Guía Práctica para obtener resultados óptimos al priorizar eficientemente el tiempo Norma Castagna - Dale Carnegie® Salón Casino A y B "Auditorio Antonio Torrejón"
17:00 A 17:30	Break
17:30 A 18:30	Inteligencia Artificial: Un aliado para nuestro trabajo cotidiano Augusto Salvatto Salón Casino A y B "Auditorio Antonio Torrejón"
18:30	Superando los desafíos de la mente Juan Ordeix Salón Casino A y B "Auditorio Antonio Torrejón"
21:30	Agasajo de Clausura Salón Arenas "Sabet Abd El Jalil"

¡Acá estamos, superando los desafíos!

www.faevyt.org.ar/congreso/

Corazón de
la Patagonia

Soñá
tu *próxima*
experiencia!

Chu
but



Descubrí Chubut

