

EJEMPLAR DE
DISTRIBUCIÓN
GRATUITA



Patagonia

Turismo & Gastronomía **MAGAZINE**



@Patagonia_magazine

<https://patagoniamagazine.com.ar>

Edición N° 5 | Octubre / Noviembre 2024 | Tiraje 2000 Ejemplares

FASHION WEEK TREVELIN 2024

Grandes diseñadores y una pasarela natural
en medio de un campo de tulípanes

SANTA CRUZ

Monte León

La sinergia perfecta entre
la Estepa y el Mar

RIO NEGRO

BALC 2024

... Bariloche a la carta ...
El evento gastronómico más
grande de la Patagonia

FEHGRA

HOLA! Argentina

La primera ruta gastronómica
y hotelera de Argentina retratada
por el fotógrafo Gabriel Rocca

Trelew

Mef

Abre sus puertas la casa del
dinosaurio más grande del mundo

Corazón de
la Patagonia

Soñá
tu *próxima*
experiencia!

Chu
but



Descubrí Chubut



OCTUBRE / NOVIEMBRE 2024

Cuenca del río Santa Cruz

SUMARIO

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

04

FIT 2024

Patagonia Magazine presente en la
Feria Internacional de Turismo

06

BRAZTOA 2024

Convención Anual de BRAZTOA 2024:
Consolidando el Turismo en Chubut

07

MEF

El Museo Paleontológico Egidio Feruglio
reabre sus puertas

08

BALC

Bariloche a la Carta: 10 años celebrando
la gastronomía local

09

MONTE LEÓN

La sinergia perfecta
entre la Estepa y el Mar

14

FASHION WEEK TREVELIN

La moda y el turismo se unieron
en un espectacular desfile

20

CHLOÉ Casa de Té

Un rincón único
en el fin del mundo

24

LA PAMPA

tiene su Ruta de la Carne

21

"¡HOLA ARGENTINA!"

FEHGRA y su Campaña de Promo-
ción de Turismo Gastronómico

Apoyan este proyecto



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





La Feria Internacional de Turismo de América Latina ha sido un evento destacado para la promoción de los atractivos turísticos de la Patagonia.

Con la participación de más de 1.700 expositores y la presencia de 24 provincias argentinas, se ha logrado resaltar la diversidad y belleza natural de la región.

Entre los stands más destacados se encuentran los glaciares del Parque Nacional Los Glaciares, con especial énfasis en el icónico Glaciar Perito Moreno. Este lugar sigue siendo uno de los principales atractivos para quienes buscan experiencias impactantes en la Patagonia.

La participación de **Patagonia Magazine** en el evento fue sobresaliente, especialmente en el stand de Chubut, donde superó las expectativas y logró importantes contactos a nivel patagónico. La revista se convirtió en una herramienta clave para mostrar cada rincón

de la Patagonia, destacando su belleza, cultura y gastronomía.

La Feria Internacional de Turismo de América Latina reunió a profesionales del sector privado y público, brindando una plataforma única para conectar, inspirar y proyectar el turismo patagónico hacia nuevas fronteras.

Las rondas de negocios y capacitaciones ofrecieron herramientas valiosas para adaptarse a las tendencias y desafíos actuales de la industria, generando nuevas oportunidades y fortaleciendo lazos comerciales.

En resumen, la participación en esta feria representó un éxito para la promoción turística de la Patagonia, mostrando al mundo las maravillas naturales, culturales y gastronómicas que ofrece la región. Sin duda, este evento ha contribuido a fortalecer el posicionamiento de la Patagonia como destino turístico imperdible en América Latina.



Convención Anual de BRAZTOA 2024: Consolidando el Turismo en Chubut

La Convención Anual de BRAZTOA celebrada en Esquel fue un rotundo éxito, reuniendo a agencias de viajes, prestadores de servicios turísticos y representantes de entes mixtos de diversas regiones de la provincia de Chubut.

El evento fue una plataforma clave para fortalecer las relaciones entre operadores turísticos brasileños y empresarios locales, consolidando a Chubut como un destino estratégico para el mercado internacional.

El cierre del evento, que tuvo lugar en el Centro Cultural Melipal, contó con la participación de agencias de viajes, prestadores de servicios turísticos y representantes de los entes mixtos de diversas regiones de la provincia de Chubut.

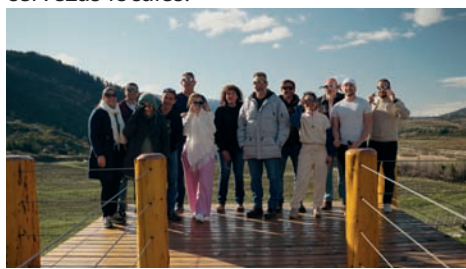
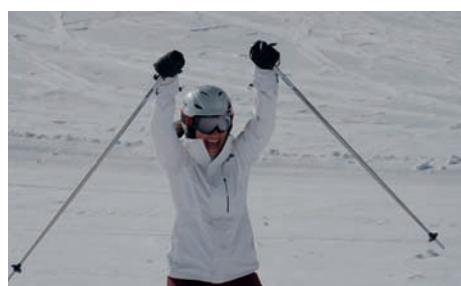
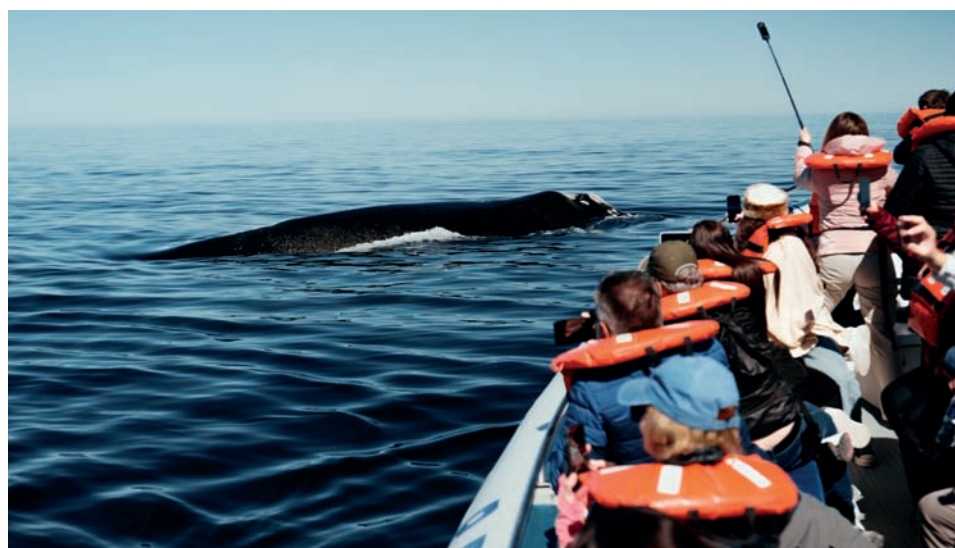
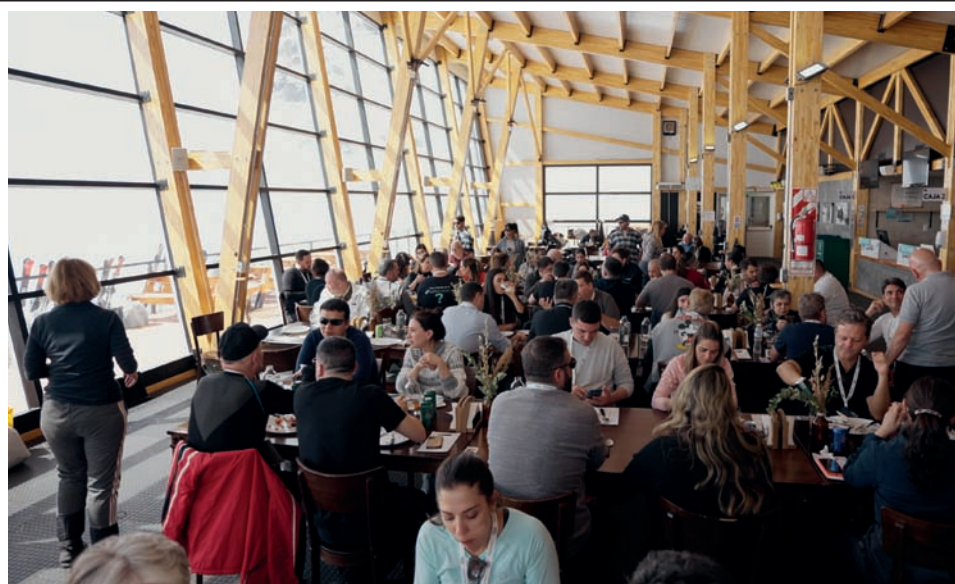
La jornada culminó con una cena donde se ofrecieron productos gastronómicos representativos de la provincia, vinos y cervezas locales.

En un ambiente distendido, los operadores turísticos brasileños tuvieron la oportunidad de intercambiar experiencias y forjar alianzas con los empresarios chubutenses. Asimismo, se realizó una muestra de productos locales a cargo de artesanos y productores.

La convención fue valorada como el inicio de un proceso a mediano y largo plazo para posicionar a Esquel en el mercado turístico brasileño. Los miembros de BRAZTOA manifestaron su entusiasmo por las posibilidades que ofrece el destino y sus atractivos.

Posteriormente, parte de la comitiva se desplazó por la provincia recorriendo los puntos turísticos más importantes y observando el potencial que tiene Chubut para ofrecer en el vecino país de Brasil.

La Convención Anual de BRAZTOA en Esquel ha sentado las bases para posicionar a Chubut en el mercado turístico brasileño, consolidando su atractivo para visitantes internacionales y fortaleciendo la industria turística en la región.



catch
cámara
de turismo
chubut

Apoyando el crecimiento turístico
de la provincia de CHUBUT



El nuevo Museo Paleontológico Egidio Feruglio (MEF) ubicado en la ciudad de **TRELEW** finalmente abre sus puertas luego de una titánica obra de ampliación que ha llevado casi 10 años de proyecto y 5 años de ejecución.

A partir del 2 de noviembre, los visitantes podrán disfrutar de las nuevas instalaciones que presentan una exhibición permanente renovada y ampliada.

Entre las novedades más destacadas se encuentra la réplica a escala real del esqueleto del Patagotitan mayorum, el dinosaurio más grande del mundo, que permitirá a los visitantes caminar por debajo de él.

Además, se exhibirán fósiles originales, descubrimientos inéditos, nuevos dinosaurios nunca antes vistos, reptiles marinos gigantes y una colección de pterodáctilos, incluyendo al gigantesco Thanatosdrakon. La nueva exhibición también contará con proyecciones, actividades interactivas, sonido y música especialmente producidos para el espacio.

El edificio renovado también albergará el MEF Trelew Convention Center (MEFTCC), con todas las comodidades necesarias para recibir eventos de hasta 850 personas. Además, se ha habilitado un nuevo DINOSHOP con dos pisos de distribución y un Feruglio Café que ofrecerá una completa oferta gastronómica con entrada libre.

Para aquellos interesados en visitar el museo, los horarios de atención serán todos los días de 9 a 19 hs. Las tarifas generales de entrada serán de \$12.000, mientras que los menores de 4 a 11 años y los jubilados nacionales tendrán un costo reducido. Los residentes de Trelew también contarán con tarifas especiales.

El nuevo sitio web del museo, www.mef.org.ar, presenta una imagen renovada y una tienda online para la compra de entradas y artículos del Dinoshop. Además, se podrá realizar la reserva de guías y servicios del Feruglio Café a través de la plataforma.

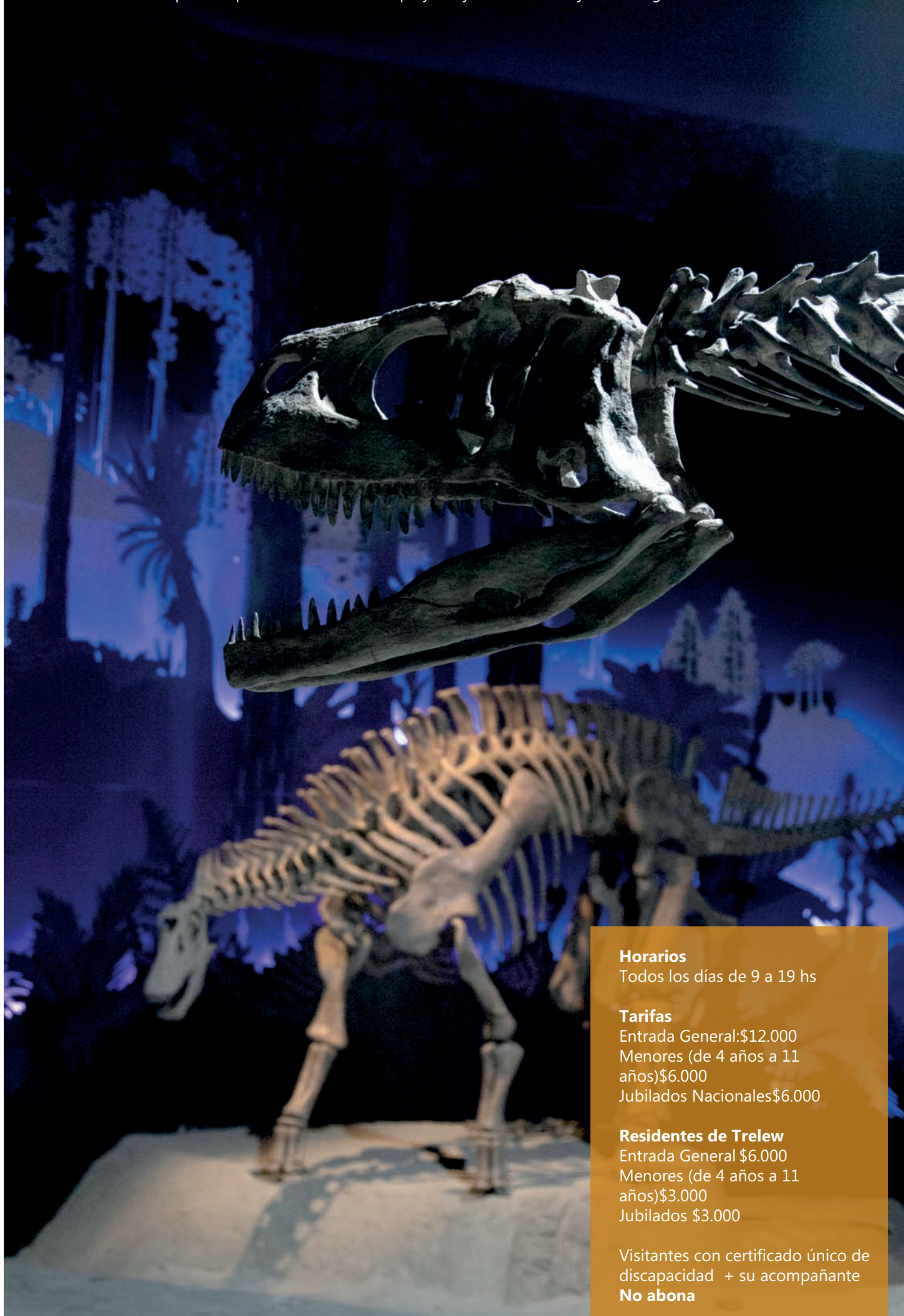
Previo a la inauguración, se están organizando encuentros para capacitar a representantes de agencias de turismo, entes de promoción y cámaras asociadas.

El equipo del MEF se encuentra entusiasmado ante este nuevo desafío y confía en que el museo será una adición fundamental a la oferta cultural, científica y turística de la región.

Con estas emocionantes novedades, el nuevo MEF promete ser un destino imperdible para todos los amantes de la paleontología y la historia natural.

El nuevo Mef abre sus puertas

La titánica obra de ampliación que llevó casi 10 años de proyecto y casi 5 años de ejecución llega a su fin



Horarios

Todos los días de 9 a 19 hs

Tarifas

Entrada General:\$12.000

Menores (de 4 años a 11 años)\$6.000

Jubilados Nacionales\$6.000

Residentes de Trelew

Entrada General \$6.000

Menores (de 4 años a 11 años)\$3.000

Jubilados \$3.000

Visitantes con certificado único de discapacidad + su acompañante

No abona



BALC

BARILOCHE A LA CARTA

La edición 2024 de BALC fue un rotundo éxito, consolidándose como un evento imprescindible en el calendario de la Patagonia. Miles de visitantes disfrutaron de una semana colmada de actividades, donde el Circuito Gastronómico fue protagonista, permitiendo a los comensales descubrir nuevas propuestas en restaurantes locales. La Feria BALC atrajo multitudes con stands de productos regionales y experiencias culinarias únicas.





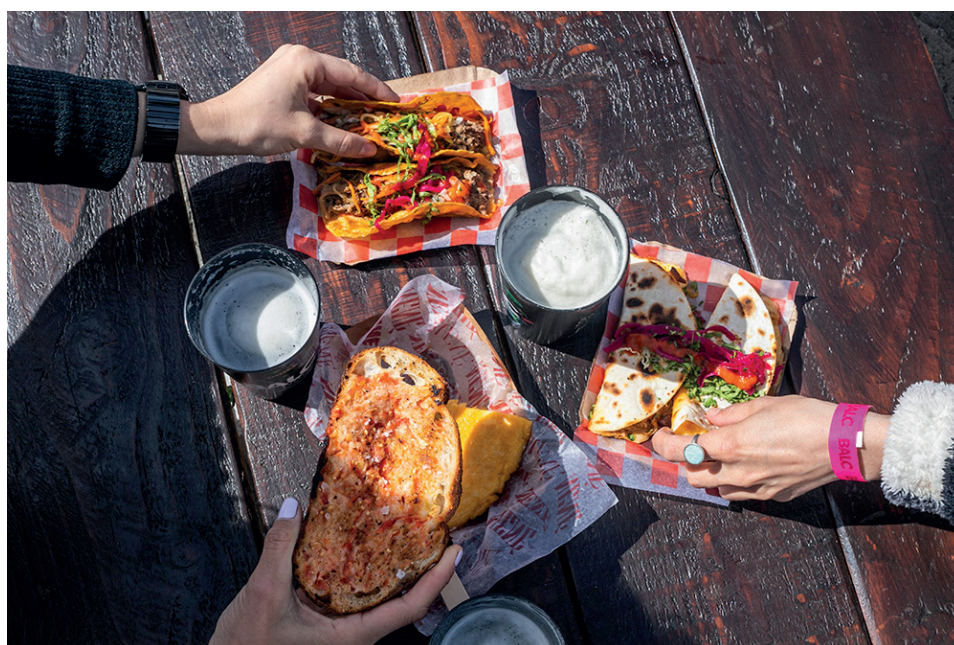
Bariloche a la Carta: 10 años celebrando la gastronomía local

Bariloche a la carta es un evento gastronómico que se celebra en la hermosa ciudad de San Carlos de Bariloche, en la provincia de Río Negro, Argentina. Este evento cumple 10 años de tradición y sabor, reuniendo a los mejores chefs, restaurantes y productores locales para ofrecer una experiencia culinaria única.

Durante una década, Bariloche a la carta ha sido un escaparate para la rica gastronomía local, destacando los sabores y productos regionales que hacen de esta ciudad un destino imperdible para los amantes de la buena mesa. Los participantes del evento tienen la oportunidad de disfrutar de exquisitos platos elaborados con ingredientes frescos y de alta calidad, que reflejan la diversidad y la tradición culinaria de la región.

La gastronomía de Bariloche se caracteriza por su fusión de influencias europeas y mapuches, dando como resultado una propuesta culinaria única en la que se destacan platos como el cordero patagónico, truchas de los lagos cercanos, hongos silvestres, frutos rojos y chocolate artesanal. Estos ingredientes son protagonistas en los menús de los restaurantes locales, que se esmeran por ofrecer experiencias gastronómicas memorables a sus comensales.

Además de la deliciosa oferta gastronómica, Bariloche a la carta ofrece actividades complementarias como degustaciones, clases magistrales, ferias de productores y eventos especiales que enriquecen la experiencia de los visitantes. Los asistentes tienen la oportunidad de conocer de cerca el trabajo de los chefs y productores locales, así como adquirir productos regionales para llevarse un pedacito de Bariloche a casa.



El evento no solo promueve la gastronomía local, sino que también impulsa el turismo en la región, atrayendo a visitantes ávidos de vivir una experiencia culinaria inigualable en un entorno natural impresionante. La combinación de sabores, paisajes y hospitalidad hace de Bariloche a la carta un evento imperdible para quienes buscan explorar los placeres del buen comer en un destino único.

En sus 10 años de historia, Bariloche a la carta ha logrado consolidarse como uno de los eventos gastronómicos más importantes de la región, atrayendo a visitantes nacionales e internacionales ávidos por descubrir los secretos culinarios de esta tierra patagónica. La celebración de esta primera década es



un hito que refleja el compromiso y la pasión de todos los involucrados en promover la riqueza gastronómica de Bariloche.

En resumen, Bariloche a la carta es mucho más que un evento gastronómico; es una celebración de la identidad culinaria de la región, un homenaje a sus productores y chefs, y una invitación a degustar los sabores únicos que hacen de Bariloche un destino gastronómico de primer nivel. Con 10 años de historia, este evento sigue conquistando paladares y corazones, demostrando que la pasión por la buena comida es un ingrediente fundamental en la cultura barilocheña.

Fotos y fuente : www.barilochealacarta.com



En el diverso mundo del turismo, donde la Patagonia ha sido beneficiada por su naturaleza, existen aún cientos de lugares poco explorados, destinos poco promocionados en relación a los puntos turísticos más populares o de mayor accesibilidad, pero que sin lugar a dudas merecen ser visitados.

Monte León: La sinergia perfecta entre la Estepa y el Mar



Por Daniel Torres Andrade
carlosdanieltorresa@gmail.com

El Parque Nacional Monte León (PNML) es el primer parque costero de la Argentina y este mes de octubre cumple 20 años como área protegida dentro de la provincia de Santa Cruz. Se encuentra en el límite de dos ecorregiones: la Estepa Patagónica y el Mar Argentino, exhibiendo elementos distintivos de uno y otro, creando una sinergia más que atractiva para los amantes de la naturaleza.

Su acceso está sobre la Ruta Nacional N°3 (RN3), en el kilómetro 2400, a solo 35 kilómetros de la localidad de Comandante Luis Piedrabuena y 50 kilómetros de Puerto Santa Cruz, por su ubicación, una visita obligada para el turismo terrestre que entre los meses de diciembre y marzo recorren la RN3, particularmente desde Tierra del Fuego hacia el norte argentino, pero también para quienes se animan a llegar por ruta a esta parte de la región.

PRIMER CONTACTO

Comenta Mariela Gauna, intendenta del PNML, que, al inicio del atractivo reco-

rrido, los visitantes encontrarán el casco de la antigua Estancia Monte León. Un contacto directo con la historia rural de Santa Cruz.

En lo que solía ser el galpón de esquila se encuentra ubicado el Centro de Interpretación, donde los visitantes podrán encontrar una exhibición que resume los tres ambientes presentes en el Parque Nacional: la estepa, la costa y el mar, además de la historia de uno de los establecimientos ganaderos más importantes de la Patagonia entre mediados del siglo XIX y principios del siglo XX.

SU NATURALEZA

Tropillas de guanacos y choiques integran la fauna de este ambiente, a los que se suman zorritos, armadillos, zorros y pumas. Ya en las costas comienza la magia que ofrece esta área natural protegida Playas y roquerías son los lugares que eligen gaviotines, gaviotas, y cormoranes para descansar o anidar. Varias aves migratorias también pueden verse: el chorlito doble collar, el de raba-

dilla blanca y el enorme petrel gigante, pero sin lugar a dudas el atractivo se da ante la presencia de una de las principales colonias de pingüinos de Magallanes del país, con más de 60.000 parejas reproductoras, a lo que se suman en el ambiente los apostaderos de lobo marino de un pelo.

Ya en el mar, gran cantidad de las especies se crían entre los cachiyuyos, enormes algas que forman verdaderos bosques submarinos, donde no es raro observar delfines como la tonina overa o el delfín austral.

TEMPORADA 2024 - 2025

La intendenta del PNM comentó que, si bien la reserva se encuentra abierta durante todo el año, la temporada de mayor tránsito se da entre los meses de diciembre y marzo, aunque “este año se ha dado la particularidad que desde el mes de septiembre ya estamos recibiendo algo de turismo internacional”, dijo la subrayar que al estar sobre la RN3 “se convierte en un paso casi obligado

para el turismo terrestre y quienes están en busca de naturaleza” .

“Es una visita que se puede realizar a lo largo de un día, comienza en el centro de interpretación, donde además mostramos un proyecto sobre plantas nativas que se desarrolla desde el PNML hace varios años, y desde allí la gente que trabaja en el parque brinda las indicaciones para disfrutar de los distintos atractivos” .

SERVICIOS

Horario temporada: 08:00 a 20:00 horas
Entrada: libre y gratuita

En el PNML el visitante podrá acceder a wifi en las instalaciones del Centro de Interpretación. El camping que se encuentra en el interior del parque es arancelado, aunque cuenta con sanitarios de acceso libre para los visitantes. Para esta temporada funcionará una proveeduría y confitería que serán concesionados a un operador turístico.



La maravillosa obra “Pyrifera” se lleva el premio en el Patagonia Eco Film Fest



PYRIFERA | Trailer



El documental “Pyrifera” ha sido galardonado con el primer premio en la sección Patagonia en Foco del Patagonia Eco Film Fest (PEFF), destacando la importancia de los bosques sumergidos de Santa Cruz. La producción de la fundación Por el Mar invita a sumergirse en un viaje subacuático para crear conciencia sobre la preservación de los bosques de macroalgas de Monte León, resaltando su vital importancia para la biodiversidad marina de la región.

vera, por lo que el área costera permanece cerrada durante ese periodo.

“Pyrifera” no solo brilla en el PEFF por su calidad cinematográfica, sino por su mensaje sobre la importancia de preservar los ecosistemas marinos, destacando la majestuosidad de los bosques sumergidos de Monte León y su relevancia para el medio ambiente.

Dirigida por Kike Colombo, esta obra ha destacado por su capacidad para transmitir un mensaje claro y contundente sobre la conservación marina, compitiendo con más de 50 películas de distintos países en el PEFF. El documental está disponible en el canal de YouTube de Por el Mar, permitiendo a todos disfrutar de la belleza de los mares de Monte León y reforzando la urgencia de su conservación.

El Parque Nacional Monte León, donde se encuentra esta maravilla natural, permanece abierto al público desde el 1 de noviembre al 30 de abril, siendo importante considerar que el acceso al sector costero se vuelve intransitable durante los meses de invierno y prima-



@lautaromarchfoto

Sabores por descubrir de la Patagonia

La Patagonia es un lugar de descubrimientos, donde cada curva del camino y cada experiencia nos invitan a explorar nuevas emociones. En este viaje, la gastronomía también juega un papel fundamental, ofreciendo una amplia gama de sabores que reflejan la identidad de la región.

La rica tradición gastronómica de la Patagonia incluye sabores característicos del sur argentino, como el cordero, la trucha, la centolla, hongos, carnes salvajes, frutas finas, chocolates, cervezas artesanales y vinos. Sin embargo, la región también se adapta a las nuevas tendencias gastronómicas, incorporando ingredientes que buscan un equilibrio con la naturaleza.

Entre los ingredientes que cobran protagonismo en la gastronomía patagónica se encuentran la sarcocornia, una hortaliza silvestre que aporta salinidad a las comidas y se utiliza en distintas preparaciones, y la sal marina patagónica, que condimenta delicadamente las recetas.

Recientemente, se llevó a cabo el evento "Sabores por Descubrir" en el cual las provincias patagónicas presentaron su oferta gastronómica en la ciudad de Buenos Aires. Este encuen-

tro permitió a los asistentes disfrutar de manjares preparados con productos naturales y bebidas regionales, como tapas de cebolla asada, praliné de frutos secos y pétalos, profiterol de trucha curada, tartar de guanaco, pan de miel y yema curada, entre otros.

El evento fue el primero de una serie de presentaciones que tendrán lugar en las próximas semanas, donde el resto de las provincias de la Patagonia también mostrarán su gastronomía. Esta iniciativa busca promover los sabores auténticos de la región y fomentar el turismo gastronómico.

El Ente Oficial de Turismo "Patagonia Argentina" es el encargado de promover y coordinar la actividad turística en la región, integrando a los organismos oficiales de turismo de las seis provincias patagónicas. Su objetivo es impulsar el desarrollo económico y social armónico de la región a través del turismo recreativo.

En resumen, la gastronomía patagónica es un reflejo de la diversidad y riqueza de esta hermosa región, invitando a los viajeros a descubrir nuevos sabores y experiencias culinarias mientras exploran los impresionantes paisajes que ofrece la Patagonia.



Fuente y fotos: @probapatagonia





Durante el mes de la Patagonia, las seis provincias del sur argentino se unen para mostrar su potencial gastronómico a través de clases magistrales de cocina, degustaciones y promoción turística.

En el marco del primer encuentro de Sabores por Descubrir de la Patagonia, organizado por la Dirección Ejecutiva del Ente Oficial de Turismo Patagonia Argentina con la colaboración de Fehgra, dos provincias patagónicas destacaron su oferta gastronómica en la ciudad de Buenos Aires.

Julieta Caruso, representante de la provincia de Río Negro, y Alejandra Repetto, de la provincia de Santa Cruz, fueron las encargadas de presentar sus exquisitos platos elaborados con productos naturales y acompañados de bebidas regionales. **Julieta Caruso**, conocida como **@carusojuli** en las redes sociales, presentó tapas como cebolla asada, praliné de frutos secos y pétalos, profiterol de trucha curada y alcaparras, manzana asada, crema de vainilla y si dra.

Por su parte, **Alejandra Repetto**, bajo el usuario **@alejandrabibianarepetto**, sorprendió con un tartar de guanaco, pan de miel y yema curada, paté de cordero entre tapas ahumadas, macaron de calafate con provoleta quemada y chutney de ruibarbos. Este encuentro fue solo el primero de una serie de tres presentaciones que

se llevarán a cabo en el Nuevo Espacio FEHGRA - Área para el desarrollo Gastronómico y Hotelero. E

n las próximas dos semanas, el resto de las provincias de la Patagonia tendrán la oportunidad de mostrar sus propuestas gastronómicas, invitando a todos a descubrir los sabores únicos de la región.

La coordinación gastronómica está a cargo del **Chef Pablo Buzzo (@pablo-buzzo)**, quien ha trabajado incansablemente para asegurar que este evento sea un verdadero festín para los sentidos.

Con su experiencia y pasión por la cocina, Buzzo ha logrado reunir lo mejor de la gastronomía patagónica en un solo lugar, ofreciendo a los asistentes una experiencia inolvidable.

Los sabores de la Patagonia son tan diversos como su paisaje, y cada provincia tiene algo único que ofrecer. Desde los exquisitos frutos del mar hasta las carnes ahumadas y los dulces regionales, la cocina patagónica es un verdadero tesoro culinario que merece ser explorado.

Este evento es una oportunidad perfecta para adentrarse en el mundo de los sabores patagónicos y descubrir nuevas delicias que seguramente cautivarán a todos los paladares.





FASHION WEEK TREVELIN

Fotos: @marianosylvester1



La moda y el turismo se unieron en un espectacular desfile en el corazón de los tulipanes de Trevelin.

Diseños únicos, naturaleza en todo su esplendor y un ambiente cargado de creatividad marcaron un evento inolvidable.

El desfile, organizado por **Argentina Fashion Week** y **La Mala Producciones** donde el **Campo de Tulipanes** en Trevelin fue escenario de un evento sin precedentes: **Trevelin Fashion Week**.

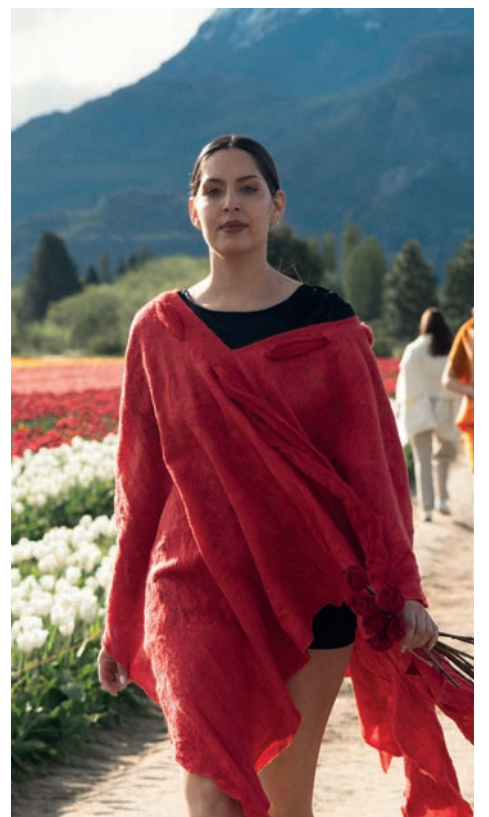
Con la conducción de **Teté Coustarot** junto a diseñadores de renombre como **Benito Fernández, Marcelo Senra, Claudia Arce y María Pryor**, junto a la reconocida modelo **Soledad Solaro**, se dieron cita en este entorno natural para presentar sus más recientes creaciones.

Acompañaron diseñadores y modelos de toda la Patagonia. La combinación perfecta de moda y paisaje dio una experiencia inolvidable con el colorido de los campos de tulipanes dieron un escenario único.

Con la intención de establecerse como un evento anual, **Fashion Week de Trevelin** busca consolidarse en la agenda de octubre y atraer a turistas y amantes de la moda de todo el país.

Desde la organización, ya se plantean nuevas ediciones para los próximos años. El desafío será mantener el nivel alcanzado y seguir innovando para sorprender a los asistentes. El éxito de esta primera edición augura un futuro prometedor para el **Trevelin Fashion Week**.

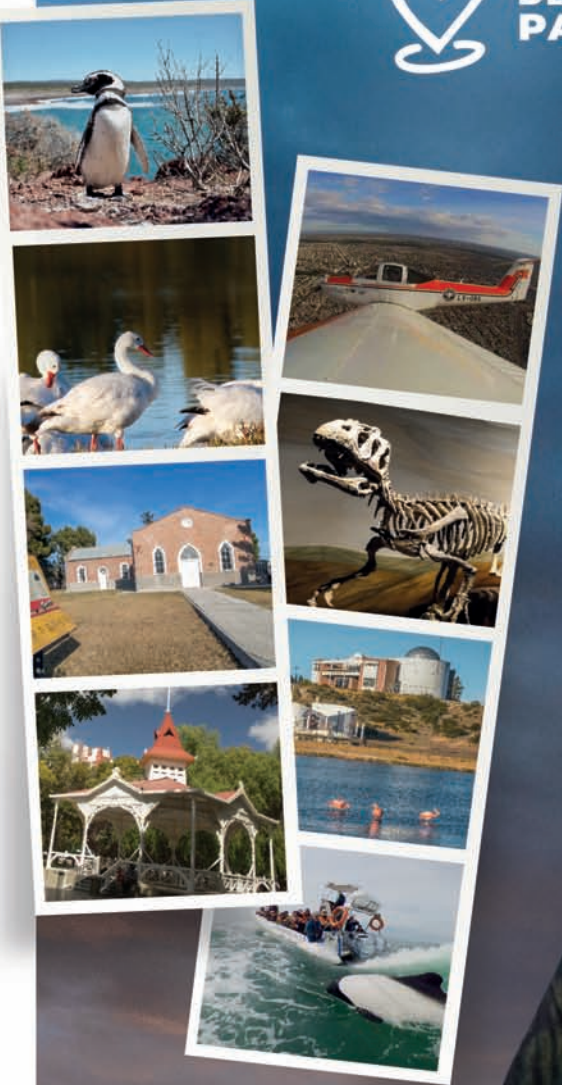
Este tipo de iniciativas no solo resaltan la oferta cultural y natural de la cordillera, sino que también dinamizan el turismo en la región.



Ciudad
TRELEW



CORAZÓN
DE LA
PATAGONIA





www.trelewpatagonia.gov.ar



CiudadTrelew



ENTRETUR
ENTE TRELEW TURISTICO

MUNICIPALIDAD

TW

5° Fiesta de la Cerveza Artesanal del Sur Neuquino



Junín de los Andes

El público que se acerque podrá disfrutar de gastronomía regional, música en vivo y juegos para disfrutar en familia en un marco natural espléndido a orillas del río Chimehuín.

Con unas 16 cervecerías de la región, el 16 y 17 de noviembre se realizará la 5° edición de la Fiesta de la Cerveza Artesanal del Sur Neuquino “Biergarten Patagonia”, que se desarrollará en el predio de la Sociedad Rural de Neuquén en Junín de los Andes.

En el tradicional encuentro se reunirán productores de Junín de los Andes, Meliquina, Villa la Angostura, San Martín de los Andes, Villa Pehuenia, Bariloche y Neuquén capital. Acompañan diferentes propuestas de la gastronomía regional, música en vivo y juegos para disfrutar en familia a orillas del río Chimehuín.

Este gran patio cervecero es un gran atractivo para residentes y turistas que se acerquen a ese fin de semana largo a disfrutar de todas las propuestas de la localidad como el inicio de la temporada de pesca con mosca, los ascensos al volcán Lanín, la costanera del río Chimehuín, el paseo por la localidad y el turismo religioso.

Participarán de esta edición las cervecerías Enkidu, Dos Barbas, Del Vonet, Harpirus, y las visitantes Lácar, Mukür, Fenris, Epulafquen, Brook, Mutisia, Nuske, Brava, Kraft Brewers, Mesta Nostra, Wesley, Huala y Noscohue oriundas de las localidades de Junín de los Andes, Meliquina, Villa la Angostura, San Martín de los Andes, Villa Pehuenia, Bariloche y Neuquén capital.

Como todos los años habrá campaña del Conductor Designado, y premios para los que cuidan al grupo, porque el que toma no maneja. Todas las novedades del evento se las encuentra siguiendo @biergartenpatagonia.

Biergarten Patagonia es organizada por Identidad Sur y cuenta con el apoyo de la Municipalidad de Junín de los Andes, de los cervceros locales, de Transportes Imaz y de Montaña Seguridad Privada.





Termas de Copahue

Un Tesoro Natural para la Salud y el Bienestar

Enclavado en la majestuosa Cordillera de los Andes, el pueblo de Copahue se erige como un verdadero santuario de la naturaleza.

Renombrado a nivel mundial por sus propiedades terapéuticas únicas, este destino atrae a visitantes de todas partes que buscan aliviar dolencias y rejuvenecer cuerpo y mente. Las Termas de Copahue, con su rica variedad de aguas mineromedicinales, fangos, vapores y algas, ofrecen un abanico de tratamientos que han convertido a este lugar en un referente del turismo de salud.

Un tesoro geológico

Copahue es un regalo de la naturaleza. Su ubicación volcánica ha dado origen a un conjunto de recursos minerales de gran valor terapéutico. Las aguas termales, surgidas de las profundidades de la tierra, están cargadas de minerales como azufre, hierro y magnesio, que actúan sobre el organismo de manera beneficiosa.

Aguas mineromedicinales: La variedad de aguas en Copahue es asombrosa. Cada una posee propiedades específicas que las hacen ideales para tratar diferentes afecciones, desde problemas respiratorios hasta enfermedades reumáticas.

Fangoterapia: Los fangos de Copahue, ricos en minerales y oligoele-

mentos, se utilizan en tratamientos de belleza y terapéuticos, gracias a sus propiedades antiinflamatorias y cicatrizantes.

Vapores naturales: La inhalación de vapores sulfurosos es altamente beneficiosa para las vías respiratorias, aliviando problemas como la sinusitis y el asma.

Algas termales: Estas microalgas, cargadas de nutrientes, se utilizan en tratamientos cosméticos y terapéuticos, gracias a sus propiedades antimicrobianas y estimulantes de la cicatrización. Beneficios para la salud

Los tratamientos termales en Copahue ofrecen múltiples beneficios para la salud:

Alivio de dolores musculares y articulares: Las aguas termales y los fangos ayudan a relajar los músculos y aliviar el dolor.

Mejora de la circulación sanguínea: Los tratamientos térmicos estimulan la circulación, favoreciendo la oxigenación de los tejidos.

Fortalecimiento del sistema inmunológico:

Los minerales presentes en las aguas y los fangos ayudan a fortalecer las defensas del organismo.

Efecto relajante y anti estrés: El en-

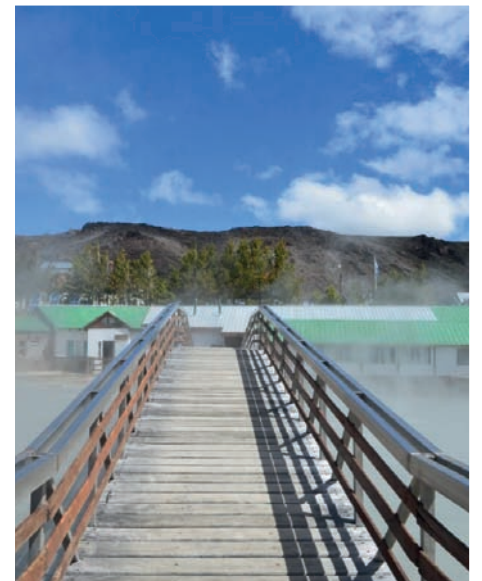
torno natural de Copahue y los tratamientos termales contribuyen a reducir el estrés y mejorar el bienestar general.

Temporada y accesibilidad

La temporada de termas en Copahue se extiende desde diciembre hasta abril. Para llegar hasta este destino, se puede acceder por vía terrestre desde la ciudad de Neuquén.

Recomendaciones y cuidados

Antes de realizar cualquier tratamiento termal, es recomendable consultar con un médico. Además, es importante seguir las indicaciones del personal especializado y tomar las precauciones necesarias para evitar cualquier inconveniente.



CENTOLLA

Sabores del Fin del Mundo

El extremo sur de América del Sur alberga un rincón mágico: Ushuaia, la ciudad más austral del mundo. Rodeada por majestuosas montañas y el imponente Canal Beagle, esta joya de Tierra del Fuego no solo ofrece paisajes impresionantes, sino también una experiencia culinaria única.



Centolla: el Tesoro del Mar Austral qué puedes comer en Ushuaia

Uno de los principales platos culinarios del lugar es la centolla. Conocida como el oro rojo de los mares del sur, es un crustáceo que prospera en las gélidas aguas del Canal Beagle.

Su carne succulenta y delicada, extraída con destreza por los pescadores locales, se convierte en un festín para los amantes de los mariscos.

Los restaurantes ofrecen centolla pre-

parada de diversas maneras: al natural, a la parmesana con queso gratinado, exquisitas ensaladas, cazuela, sopa, ravioles, gratinada, con arroz amarillo (un clásico), sushi y hasta como relleno de empanadas. La elección es libre, porque es deliciosa en cualquier preparación.

Si de maridaje se trata, se recomiendan tres opciones de vinos: sauvignon blanc, chardonnay o pinot noir patagónico.

Varios restaurantes ofrecen la posibilidad de extraer uno mismo la carne de las patas y caparazón. Para ello se utilizan pinzas especiales para la ocasión. Cada bocado es una explosión de frescura marina y un tributo a la riqueza del entorno natural.

La opción ideal para quienes se pregunta qué comer en Ushuaia.

Receta

Textura de centolla

Ingredientes

240 g de centolla (dividir en tres porciones de 80 g para las distintas presentaciones).

1 limón

2 cdas. de crema de leche

10 g de queso sardo

30 cc de vino blanco frutado

1 calabaza pequeña

1 diente de ajo

Sal, pimienta c/n

Procedimiento: cómo preparar centolla en tres texturas distintas

Para la centolla: volcar la porción en un aro para darle forma y reservar en la heladera.

Para la centolla gratinada: colocar la carne en una cazuela para horno, condimentar con la crema de leche, sal y pimienta. Rociar con bastante queso sardo por encima y llevar al horno fuerte por 10 minutos.

Para la centolla salteada: calentar una sartén de hierro (ideal) con unas gotas de aceite y saltear la centolla unos minutos. Desglasar con jugo de limón y vino blanco para que concentre los sabores en la cocción. Agregar únicamente pimienta.

Mientras tanto, hornear la calabaza con sal y pimienta hasta que quede bien blanda. Retirar la pulpa y procesar en un cuenco agregando en forma de hilo aceite de oliva y medio diente de ajo picado hasta lograr una emulsión con textura similar a la mayonesa.

Armado: En un costado del plato disponer la centolla natural con el aro para darle forma. En el centro colocar la emulsión de calabaza y sobre ella el salteado de centolla. En el otro margen del plato servir la cazuela gratinada.



Río Gallegos lanzó su primera temporada de la historia

Destino emergente

“Dejamos de ser una ciudad de paso, para transformarnos como un destino emergente y sustentable”, celebró el intendente de la capital santacruceña, Pablo Grasso, en el marco de lo que fuera el primer lanzamiento de temporada que realiza Río Gallegos, en sus casi 139 años de historia.

Por Daniel Torres Andrade
carlosdanieltorresa@gmail.com

Los atractivos 2024 - 2025 se presentaron en el marco de la Expo Turismo, la cual congregó a las distintas administraciones de los parques provinciales y nacionales de Santa Cruz, áreas de turismo de Los Antiguos, Puerto San Julián, Puerto Santa Cruz, Perito Moreno, Río Turbio, entre otras, como así también de la región, haciéndose presente los municipios Rada Tilly y Comodoro Rivadavia de Chubut, Río Grande desde Tierra del Fuego, Mariano Moreno desde Río Negro, además de la presencia de la localidad de Punta Arenas, Chile.

“Queremos que sea un evento importante para el turismo de la región”, sostuvo el intendente de Río Gallegos, Pablo Grasso, durante su apertura, al destacar que “este encuentro reúne a prestadores de servicios turísticos, emprendedores y representantes de municipios tanto nacionales como internacionales. El objetivo es fomentar el intercambio de ideas, mostrar las ofertas turísticas y promocionar los destinos”.

Con relación a la Expo Turismo se manifestó “feliz por siempre tratar de elevar un poco más la vara de este evento y mostrar que Río gallegos está a la altura de cualquier evento de promoción en la Patagonia”, y señaló: “En este tiempo hemos empezado a cambiar la mirada sobre Río Gallegos en materia turística, esto gracias al trabajo de promoción”. Es que la capital de Santa Cruz ha recibido, en la reciente edición de la Feria Internacional de Turismo de Latinoamérica, en Buenos Aires, la distinción como “Destino Emergente y Sustentable”.

Atractivos de temporada

Cabo Vírgenes

Cabo Vírgenes es referente de los pingüinos de magallanes en la costa argentina, siendo la segunda en tamaño poblacional del país. También tiene el atractivo de ser el punto continental más al sur de la Argentina y América: el kilómetro cero de la Ruta Panamericana. Fue el sitio donde se creó la primera fundación de la Patagonia en el siglo XVI y en el siglo XIX fue centro neurálgico de la “fiebre del oro”.

Laguna Azul

La Laguna Azul es un espejo de agua situado en la base de un cráter inactivo. Su nombre deriva de su coloración intensa, debido a la ausencia de materiales en suspensión. Se trata de unos de los dos cráteres inactivos a los cuales se pueden acceder de a pie en América, el otro está en Costa Rica. Se ha dicho que es un campo energético y que su fondo se conectaba con el océano.

Reservas Naturales Urbana

Río Gallegos es la ciudad patagónica con mayor número de Reservas Naturales integradas a su ejido urbano. Un total de siete áreas protegidas permiten revalorizar la flora autóctona y la fauna. En los espejos de aguas y humedales se eluden apreciar a las aves a lo largo de todo el año: biguá, pato crestón, flamenco austral, chorlos patagónicos, cisnes coscoroba, e incluso en temporada invernal el Macá Tobiano, ave endémica de la provincia de Santa Cruz.

La ruta de “El Principito”

Antoine de Saint-Exupéry (conocido mundialmente por ser el novelista de “El Principito”), inauguró el vuelo a Río Gallegos como piloto de la Aeroposta Argentina S.A. en el año 1929. En su homenaje, y por la importancia que tuvo para la comunicación de esos tiempos, el Aeroclub Río Gallegos creó un museo donde se puede recorrer su obra y su vida en el sur de la Patagonia.

Festival Marca País

Durante el mes de diciembre el Festival Paseo Aniversario se convierte en uno de los festivales más destacados de la Patagonia, marcando una semana de ocupación hotelera plena y una agenda de actividades visitada desde distintos puntos de la región. El escenario, plagado de artistas nacionales e internacionales, se vuelve el mayor atractivo, pero hay también paseos gastronómicos y ferias con participantes de todo el país. Este 2024 será del 13 al 18 de diciembre.



Chloé Casa de Té

Un rincón único en el fin del mundo

Chloé nace del sueño y la pasión de su dueña, Iris, por crear algo verdaderamente único.

Su visión dió vida a una casita de té con una esencia singular, fusionando sofisticación con los exquisitos productos regionales del sur. Con un producto de alto valor, Chloé busca expandirse y su imagen debe reflejar esa elegancia y distinción que la diferencia de cualquier otra casa de té.



La propuesta gastronómica de Chloé Casa de Té es igualmente encantadora. Los visitantes pueden disfrutar de una selección de tés libres, servidos en distintas teteras con diversas infusiones. La experiencia comienza con tés suaves que luego dan paso a opciones más robustas, acompañados de exquisitos panes salados y saborizados.

La segunda parte de la experiencia incluye una variedad de delicias de repostería casera, inspiradas en la estación del año en la que se visita el lugar. Actualmente, Chloé Casa de Té presenta un nuevo menú inspirado en flores, ofreciendo una experiencia sensorial única para sus huéspedes.

En medio de la naturaleza, lejos del bullicio y las multitudes, Chloé Casa de Té ofrece un espacio íntimo donde los visitantes pueden relajarse y disfrutar de una vista impresionante, sabores caseños y tés exclusivos.

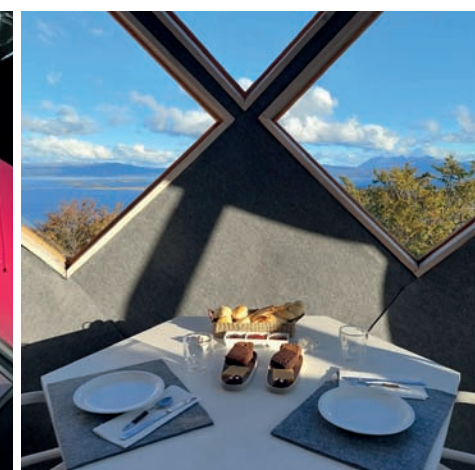
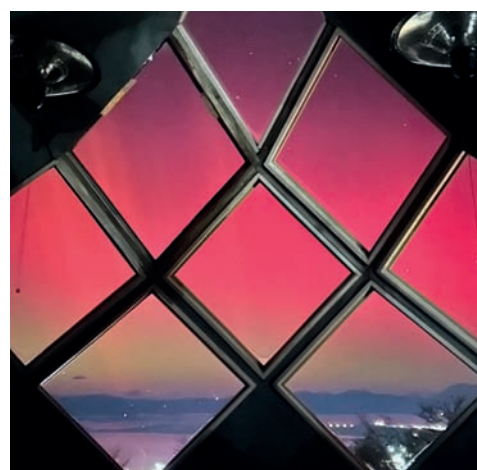
Ubicado en el pintoresco barrio de montaña Las Raíces, a tan solo 15 minutos del centro de la ciudad de Ushuaia, se encuentra Chloé Casa de Té, un espacio singular donde el té es el protagonista indiscutible. Con una vista privilegiada a la ciudad de Ushuaia y al Canal Beagle, este lugar es una verdadera joya para los amantes del buen té y la tranquilidad.

Iris Alderete, sommelier y diseñadora de Té, es la mente maestra detrás de este maravilloso proyecto. Con una pasión por las plantas nativas y el turismo de naturaleza, Iris ha creado un espacio que combina a la perfección sus dos grandes amores. Luego de establecerse en Ushuaia hace tres décadas, se sumergió en el mundo de las plantas nativas, explorando sus aromas, sabores, colores y texturas, y encontrando en ellas la inspiración para vincular el turismo de naturaleza con la cultura del té.

La casa de té en sí es una estructura fascinante denominada Zome, similar a las cúpulas de las iglesias rusas. Esta construcción especial, relacionada con la geometría sagrada, ofrece una acústica única y un espacio vidriado que permite a los visitantes contemplar el impresionante paisaje mientras disfrutan de una variedad de tés artesanales.

Debido a su tamaño íntimo, con capacidad para solo 12 personas, Chloé Casa de Té opera con reservas previas que se pueden realizar a través de Instagram o por teléfono. Abierto de jueves a domingos en dos horarios, de 16 a 18 y de 18 a 20 horas, este lugar ofrece una experiencia exclusiva y personalizada para cada visitante.

Con su ambiente acogedor, atención personalizada y enfoque en la calidad, este rincón único seguramente dejará una impresión duradera en todos aquellos que lo visiten.



@chloecasadete

Es el lugar ideal para aquellos que buscan una experiencia única en el fin del mundo.

Si estás buscando un lugar especial para disfrutar del té y la tranquilidad en Ushuaia, Chloé Casa de Té es sin duda una opción que merece ser explorada.

Para más información y reservas:
Instagram: @chloecasadete
Teléfono: 2901402228

"Tierra, Mar y Vino"

Un Éxito que Perdurará en Rada Tilly

Fotos: @tierramaryvinos.rt

La Feria "Tierra, Mar y Vino" se ha convertido en un evento emblemático para la ciudad de Rada Tilly, demostrando el potencial turístico y económico de la región. Organizada por la Vinoteca Musters, con el apoyo de la Municipalidad de Rada Tilly a través de la Dirección de Desarrollo Económico Local, esta feria ha logrado reunir a productores, bodegas y público en general en un espacio de encuentro único.

En su primera edición, la feria contó con la participación de más de una docena de bodegas de Chubut, dos de Río Negro y siete de Neuquén, así como productores locales de gin, whisky, vermouth y fernet. Además, reconocidos establecimientos gastronómicos como In Restaurante, Molle Verde y Proyecto Raíz se sumaron a esta iniciativa, ofreciendo una propuesta culinaria que complementó a la perfección la degustación de vinos y licores.

El evento tuvo lugar en la ciudad de Rada Tilly, convirtiéndose en un punto de encuentro para amantes del buen vino, la gastronomía y la cultura local. La presencia de bodegas de distintas provincias permitió no solo dar a conocer la oferta vitivinícola de la región, sino también promover el intercambio y la colaboración entre productores de diferentes localidades.

La importancia de este tipo de eventos trasciende el ámbito local, ya que contribuyen al desarrollo económico y turístico de la región. La intendente Mariel Peralta destacó el trabajo conjunto entre el sector público y privado para impulsar iniciativas que generen oportunidades para emprendedores, inversores y comerciantes. La creación de la Dirección de Desarrollo Económico

Local ha marcado un nuevo impulso en esta dirección, promoviendo la articulación entre actores públicos y privados en pos del crecimiento sostenible.

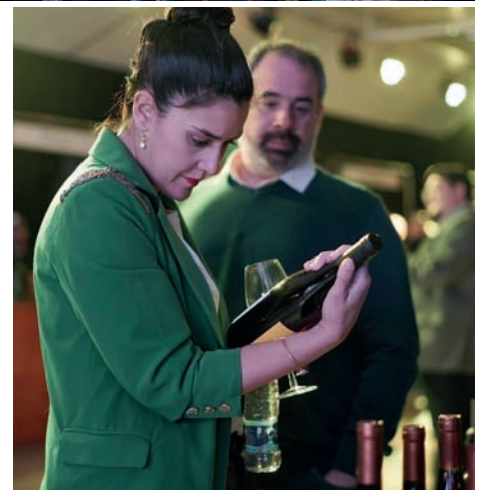
La Feria "Tierra, Mar y Vino" no solo ha sido un espacio para la promoción y comercialización de productos locales, sino también una muestra del potencial turístico de Rada Tilly como sede de eventos. Jorge Mérida, secretario de Deporte, Turismo y Desarrollo Local del municipio, resaltó la importancia de la articulación público-privada como motor del desarrollo, enfatizando el impacto positivo que este tipo de iniciativas tienen en la comunidad.

Además, la feria ha sido un escaparate para destacar la calidad y diversidad de los productos regionales, poniendo en valor el trabajo de productores locales y fomentando el consumo responsable y consciente. La riqueza vitivinícola de la Patagonia se ha visto reflejada en cada copa degustada durante el evento, consolidando a la región como un polo de atracción para amantes del enoturismo.

El éxito de la Feria "Tierra, Mar y Vino" ha sentado un precedente importante para futuras ediciones, consolidando a Rada Tilly como un destino imperdible para eventos que promueven la cultura, la gastronomía y el turismo. El compromiso tanto de las autoridades locales como de los actores privados ha sido fundamental para el desarrollo y consolidación de esta iniciativa, demostrando que el trabajo conjunto es clave para alcanzar objetivos ambiciosos.

En definitiva, la Feria "Tierra, Mar y Vino" ha dejado una huella imborrable en Rada Tilly, posicionando a la ciudad como un referente en la promoción de

la cultura vitivinícola y gastronómica. El espíritu emprendedor, la calidad de los productos locales y el apoyo institucional han sido los pilares sobre los cuales se ha construido este evento, que sin duda alguna llegó para quedarse en el calendario anual de actividades de la región.



Filiales chubut



fehgra ARGENTINA



ASOCIACION HOTELERA Y GASTRONOMICA DE TRELEW Y VALLE DEL CHUBUT



ASOCIACION EMPRESARIA HOTELERA GASTRONOMICA DE LA PATAGONIA CENTRAL





Cómo y cuánto conservar un vino una vez abierta la botella

Abrir una botella de vino supone iniciar un proceso de deterioro que no tiene vuelta atrás.

Toma nota de estos consejos para saber cuánto tiempo puedes guardar un vino abierto y cómo ralentizar su oxidación.

Al abrir una botella de vino, el líquido entra en contacto con el oxígeno y se empiezan a disipar los componentes volátiles que contiene. De hecho, lo primero que hacemos tras abrir una botella de vino es servir un poco en una copa y moverlo, para acelerar este proceso y facilitar la liberación de las aromas.

Este es el procedimiento correcto y adecuado para que el vino despierte. Pero este es un proceso que no tiene vuelta atrás. La oxigenación del vino lo irá deteriorando progresivamente, de la misma manera que los compuestos volátiles irán desapareciendo y

lo único que podemos hacer es tomar las medidas necesarias para ralentizar ambos procesos todo lo que podamos, como por ejemplo:

Debemos cerrar la botella abierta con su propio corcho si es posible. Debemos guardar la botella con el vino que nos sobre en el refrigerador, ya que el frío ralentiza la oxidación (sin llegar a detenerla). Eso sí, debemos sacarla del refrigerador con la antelación suficiente para poder degustarla a la temperatura adecuada.

En el refrigerador debemos guardar la botella en posición vertical, ya que así tendrá menos superficie de vino en contacto con el oxígeno y por lo tanto la oxigenación será

más lenta.

Debemos mantener la botella de vino alejada de la luz.

Una alternativa a la hora de guardar el vino de una botella abierta es utilizar una botella más pequeña, siempre buscando que el vino tenga menos contacto con el oxígeno.

Otra medida que se puede tomar es utilizar un tapón de vacío, que extrae el aire y minimiza el efecto nocivo del oxígeno.

Pero ninguna de estas medidas es definitiva. El vino, una vez abierto, suele durar menos de lo que nos imaginamos: como media unos dos o tres días, un poco más si disponemos de un tapón de vacío.

De una manera muy general podríamos decir que, una vez abierta la botella la durabilidad de los vinos es:

Vino blanco y vino rosado durarán unos 3 días.

Vino tinto joven puede durar hasta una semana porque se oxida con mayor lentitud que el vino blanco. Cuantos más taninos tenga el vino, más durará la botella abierta.

Vino tinto envejecido o ligero (con menos taninos) durará unos 3 días

Vino espumoso, entre 24 y 36 horas si cuenta con un buen tapón para espumosos.

Si el vino ha sido decantado, se debe beber cuanto antes porque ya ha tenido su buena dosis de oxidación. Un vino oxidado es un vino que tiene mal aroma y mal sabor. No necesitas ser un experto para reconocerlo: lo notarás en cuanto lo pruebes.

Inicio Noticias Directorio Edición Digital Contacto

9 Resultados Encontrados

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

Hotel Provincia **
Trelew, Chubut
280 503-2321

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

Escanea el código

completa el formulario

y forma parte de nuestro

círculo de prestadores turísticos

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



Con la 1era edición de la Fiesta del Novillito, que se llevó a cabo durante los días 12 y 13 de octubre, se ratificaron los gustos de la gente de nuestras latitudes a la hora de disfrutar de una jornada de esparcimiento: buena música y buena gastronomía.

Esos dos ejes, colmados de propuestas, fueron la clave para que la fiesta fuera un éxito. Y que haya llegado para quedarse.

28 de Julio le debe el nombre a un día histórico para la provincia, el 28 de julio de 1865 en que llegaron los colonos galeses a nuestras costas.

Pueblo de chacareros y agricultores, otrora supo ser sede de la Fiesta del Agricultor en el mes de marzo.

Con los nuevos bríos y la juventud de Jones se decidió organizar un evento diferente, donde los mismos emprendedores afincados en ese lugar, tuvieron su espacio más destacado en el predio.

Todo el equipo municipal trabajó por esta Fiesta, siendo los responsables, Facundo Evans, a cargo de Cultura y Deportes y Emilia Arraigada, del área de Turismo.

El evento se llevó a cabo en el predio del Club Deportivo de la localidad. Allí se organizaron cuatro espacios para el desarrollo de las actividades: gimnasio, escenario, patio gastronómico y sector campero.

En el interior del gimnasio, lleno de flores y banderines, se instalaron los emprendedores, artesanos y productores. Una treintena de hombres y mujeres, mayormente de 28 de Julio y del Valle, que llevaron elaboraciones caseras, flores, plantas, artesanías, panificados, verduras.

Los salamines y quesos de Colonia Caroya, vinos, licores y alfajores. Se dispusieron mesas y sillas plásticas y el servicio de buffet estuvo a cargo de los egresados del Colegio 739.

ASADORES

Para el Patio Gastronómico se instalaron mesitas y bancos de madera. Los días acompañaron la propuesta y no importó el sol que pegaba, porque en ese lugar se conjugaron todos los aromas a tragos, asados y comidas rápidas.

Daikiris, cerveza artesanal, vino, ensaladas de frutas, papas fritas, helados, corderos, novillitos, vacío, empanadas, pollo, chorizos, hamburguesas, manzanas acarameladas y todo lo que representa una fiesta en donde no falta nada.

Los asadores se plantaron desde muy temprano; los puestos estaban pintados de un color uniforme y cada responsable lo acondicionó a su modo: banderines, pizarrones, banners, y gastronómicos con delantales, cofias y sonrisas.

Las porciones de asado oscilaban los 12 mil pesos (pequeñas, no estaban colmadas las bandejitas), la docena de empanadas, 10 mil pesos; un cono de papas fritas, 3 mil y las bebidas también en 3 mil o un poco más.

NUNCA VISTO

Los espectáculos se dividieron en dos: por un lado, el escenario mayor y por otro, el mangrullo desde el que se animó el "día de campo".

En la noche del sábado, las propuestas ofrecidas generaron un aluvión de vecinos que llegaron de todos los lugares. Un desfile incesante de autos y gente que nunca antes se vio en 28 de Julio para un espectáculo.

En la ocasión cantaron los Franky Lop, la banda de Trelew que rinde tributo a Los Palmeras y posteriormente el espectáculo central: Los Herrera, llegados desde la provincia de Córdoba, con todo el ritmo del cuarteto.

El final estuvo a cargo del grupo "Secuencia" de Gan Gan, Meseta Central de Chubut, que presentaron repertorio de chamamé y cumbia campera.

En los espectáculos gauchos hubo agrupaciones tradicionalistas con caballo, se hizo demostración de arreo de novillos, hubo tirada de riendas y juegos con manzana, carrera del cuero y corrida del gallo.





La Pampa tiene su **Ruta de la Carne**

La provincia de La Pampa ha presentado una nueva propuesta en la Feria Internacional de Turismo (FIT) en Buenos Aires, enfocada en combinar su producción ganadera con la gastronomía y el turismo.

Con sus extensas llanuras, diversidad climática y ecosistema, La Pampa se destaca como la provincia argentina de la carne de calidad.

El ganado criado a campo, en pastura natural, adquiere su distintivo sabor a través del consumo del árbol del Caldén, lo que ha llevado a la creación de **“La Ruta de la Carne”** como una propuesta turística gastronómica.

El proyecto cuenta con el apoyo del Frigorífico Pico y su exclusiva marca de

carne seleccionada envasada al vacío, Ohra Pampa. La iniciativa busca posicionar a La Pampa como un destino turístico que destaque la excelencia cárnica, atrayendo tanto a turistas locales como internacionales.

La Secretaría de Turismo de La Pampa ha destacado que esta propuesta permitirá exponer una ruta que parte desde el campo hasta el plato del comensal, involucrando a diversos actores para impulsar el turismo y generar empleo genuino en la provincia.

La Ruta de la Carne busca resaltar la riqueza ganadera y frigorífica pampeana, promoviendo vínculos colaborativos entre los sectores productivos, turísticos, gastronómicos, culturales y académicos.

Los turistas que visiten La Pampa podrán disfrutar del sabor de su carne en estancias, hoteles, hostales, restaurantes y establecimientos pampeanos participantes, como **Estancia Villaverde, Estancia Nehuen Mapú, Hostal Nalcó, Hotel Mercure, Hotel La Campiña, Terra Pampa Lodge, Estancia La Holanda y Hoyo 19.**

Cada establecimiento ofrecerá un corte de carne seleccionado y cuidadosamente preparado en su menú, brindando una experiencia gastronómica única.

Los chefs embajadores de Ohra Pampa, los hermanos Claudio y Ricardo Belfiore, han colaborado en la curaduría para asegurar la calidad de la carne a través de las técnicas de cocción empleadas en cada establecimiento.

Esta iniciativa no solo resalta la calidad de la carne pampeana, sino que también busca promover el orgullo por los productos locales y consolidar a La Pampa como un atractivo turístico basado en su producción ganadera.

La distinción obtenida de Marca País para los frigoríficos Frigorífico Pico y Ohra Pampa ha generado un gran orgullo en la provincia, demostrando el valor productivo que se encuentra detrás de cada corte de carne. Con esta propuesta, **La Pampa no solo invita a disfrutar de sus paisajes y hospitalidad, sino también a saborear sus exquisitas carnes, enriqueciendo la experiencia turística en la región.**



Patagonia hospitalaria

La región de la Patagonia ha sido reconocida como la más hospitalaria de Argentina en 2024, según los premios otorgados por Booking.com. Dentro de esta región, las provincias de Chubut, Tierra del Fuego y Neuquén se destacaron como los destinos más acogedores para los viajeros.

En Chubut, localidades como Lago Puelo, Trevelin y Esquel fueron especialmente valoradas por la comunidad viajera, ubicándose en el top 10 a nivel nacional. Por su parte, en Tierra del Fuego, Ushuaia fue la ciudad más destacada, mientras que en Neuquén, Villa

La Angostura, San Martín de los Andes y Neuquén Capital recibieron las mejores evaluaciones.

El top 5 de provincias más hospitalarias lo completan Salta, donde se destacaron la capital y Cafayate, y Mendoza, con Chacras de Coria, Maipú y Potrerillos a la cabeza.

A nivel mundial, Argentina se ubicó en el puesto número 12 en cuanto a hospitalidad, mientras que a nivel regional en Latinoamérica ocupó la segunda posición después de Brasil. Italia, España y Francia lideraron el

ranking de países más hospitalarios.

En los Travel Review Awards, se reconocieron un total de 26.914 propiedades en Argentina, siendo 11.628 departamentos, 2.671 casas y 1.731 hoteles los tipos de alojamiento más premiados.

Estos premios reflejan el esfuerzo y la dedicación de las comunidades y establecimientos turísticos para brindar experiencias acogedoras y memorables a los viajeros que visitan Argentina.

La hospitalidad es un factor clave para el turismo, y el reconocimiento otorga-

do a estas provincias impulsa el desarrollo del sector turístico en la región.

Esperamos que este reconocimiento impulse a otras regiones del país a seguir trabajando en la mejora de la experiencia turística, promoviendo la hospitalidad y el servicio de calidad para todos los visitantes.

La diversidad de paisajes, culturas y actividades turísticas en Argentina ofrece un sinfín de oportunidades para seguir consolidando al país como un destino hospitalario y acogedor para los viajeros de todo el mundo.


ALVEAR
S U I T E S

*Departamentos temporarios
para sentirte como en casa*

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

@alvear_suites



“¡HOLA ARGENTINA!”



La presentación, fue en el Centro Audiovisual Inmersivo, en CABA y fue encabezada por el presidente y la vicepresidente de FEHGRA, Fernando Desbts y Florencia Landivar; el secretario de Turismo, Ambiente y Deporte de Argentina, Daniel Scioli; el ministro de Cultura y Turismo de Jujuy, Federico Posadas; y el fotógrafo Gabriel Rocca. Acompañaron los representantes regionales del Departamento de Turismo de la Federación.

La pasión por la fotografía para reflejar nuestros paisajes y la gastronomía local.

La Campaña de Promoción de Turismo Gastronómico “Hola Argentina”, tiene como objetivo destacar la riqueza culinaria de Argentina y promover el turismo gastronómico en todo el país. En este contexto, la Patagonia se destaca como una de las regiones más importantes en esta iniciativa.

El talentoso fotógrafo Gabriel Rocca ha sorprendido con sus impresionantes fotos de Jujuy, las cuales forman parte de la campaña Hola! Argentina, producida por @fehgra_ok (Federación Empresarial Hotelera Gastronómica argentina). Su trabajo será parte de una guía que incluirá hoteles y gastronomía de cada región argentina, así como también destacará a los más renombrados chefs.

Este emocionante proyecto refleja una propuesta federal que resalta las riquezas y tendencias tanto de las grandes ciudades como de los rincones menos conocidos. Con la habilidad de capturar la belleza y el colorido de Jujuy, Gabriel Rocca sin duda alguna ha contribuido a mostrar la diversidad y el encanto de Argentina a través de su lente

La Patagonia argentina es reconocida por su variada oferta gastronómica, que incluye platos tradicionales como cordero patagónico, truchas de río, mariscos y una amplia variedad de frutas finas. La región también se distingue por la calidad de sus vinos, con bodegas que producen excelentes etiquetas en un entorno natural único.

Además de su oferta culinaria, la Patagonia atrae a los turistas por su impresionante belleza natural. Desde la majestuosidad de la Cordillera de los Andes hasta los glaciares imponentes, pasando por lagos cristalinos y bosques frondosos, la región ofrece un escenario incomparable para los amantes del turismo de naturaleza.





Patagonia

Turismo & Gastronomía

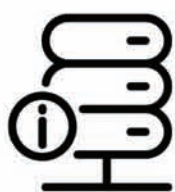
MAGAZINE

Descubri tu proximo destino Patagonia..

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



Directorio
Servicios



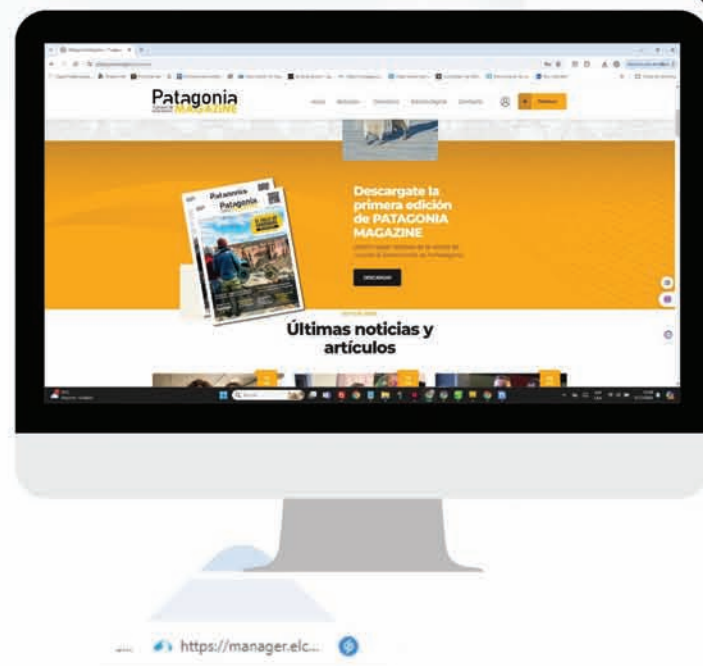
Escapadas
Turisticas



Lugares
para descubrir



Gastronomia



Inicio Noticias ▾ Directorio Edic.



Descargate la primera edición de PATAGONIA MAGAZINE

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

DESCARGAR

ACTUALIDAD

Últimas noticias y artículos



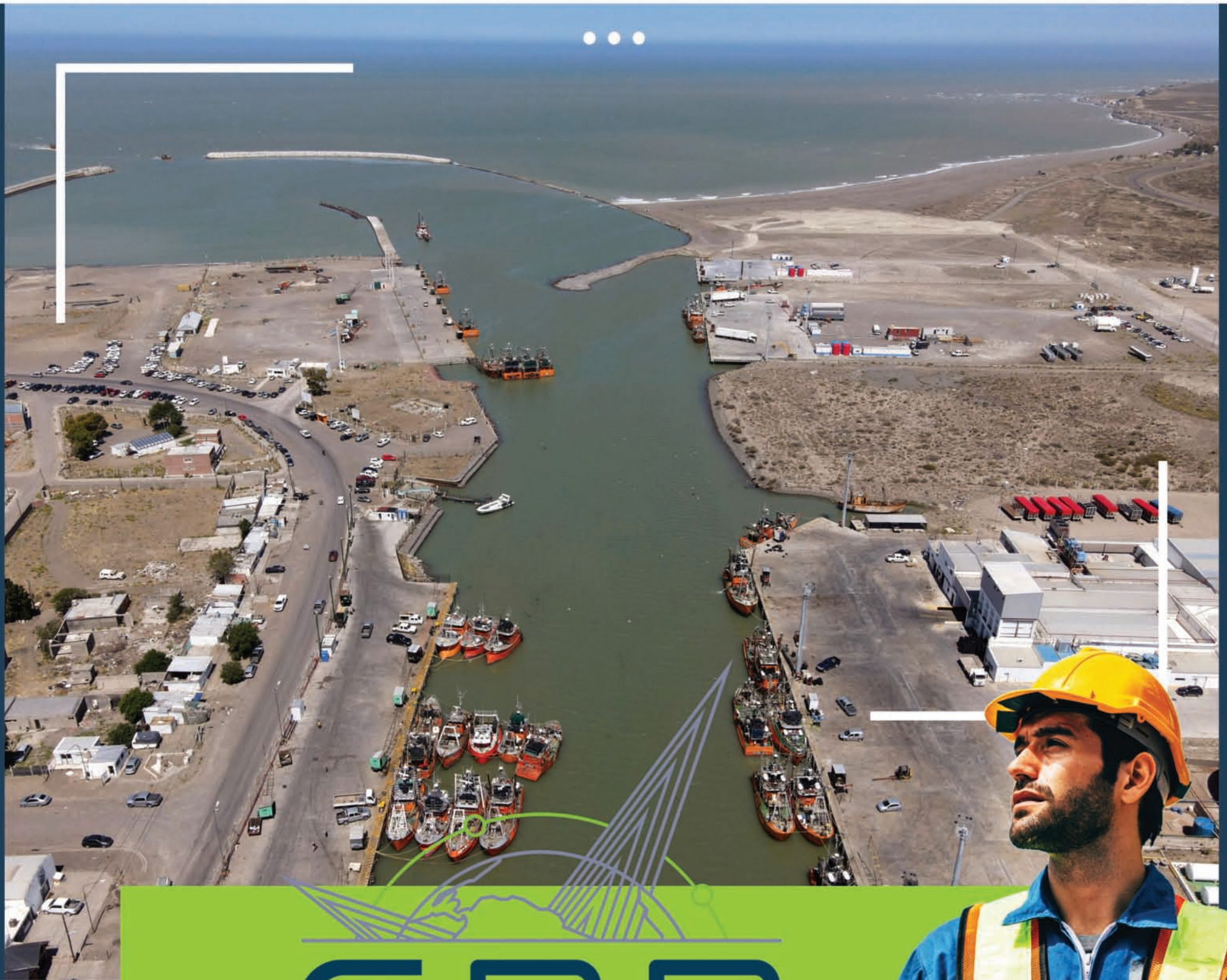
www.patagoniamagazine.com.ar



@patagoniamagazine

CONSTRUYENDO EL FUTURO PRODUCTIVO DE PUERTO RAWSON

CORPORACIÓN PUERTO RAWSON



CPR

CORPORACIÓN
PUERTO
RAWSON

