

un
CAMINO

N°95 | Ejemplar gratuito para leer a bordo

05.22

Seguí disfrutando
de **Un Camino**
entrando a la web

www.revistauncamino.com.ar

www.celadi.org.ar



CÓRDOBA

**A TRAVÉS DE
LOS SENTIDOS**

1600 DESTINOS, infinitas sensaciones

Ómnibus de larga distancia de Argentina.
Disfrutá el camino.



Celadi
CAMARA EMPRESARIA DE LARGA DISTANCIA

6

AGENDA

Fiestas populares, música, exposiciones y lo mejor de la gastronomía a nivel nacional. Por todo el país y para todos los gustos.



22

MONUMENTOS

Tres cerezas, un dinosaurio, un mate y la tortuga más famosa del mundo: así son las obras más curiosas y originales emplazadas a lo largo y ancho del mapa argentino.



24

PASTELITOS

Historia y receta de un clásico patrio.



14

CÓRDOBA

PAISAJES INOLVIDABLES, AIRE PURO, SILENCIOS QUE LO DICEN TODO Y NATURALEZA AL ALCANCE DE LA MANO. AQUÍ, CINCO CAMINOS QUE SE ABREN, CINCO SENTIDOS QUE SE AGUDIZAN PARA QUE LA MAGIA QUEDE IMPREGNADA ALLÍ DONDE SERÁ PERPETUA: EN LA MEMORIA.

28

PEHUENIA Y MOQUEHUE

Otoño es la temporada ideal para recorrer en bicicleta dos villas cordilleranas llenas de magia y colores. Travesías, aventuras y paseos en el límite con Chile.

05.22



8

EL BANQUETE DEL BOSQUE

Una experiencia gastronómica, botánica y sensorial basada en la recolección y degustación de plantas silvestres, que invita a restaurar la conexión con lanaturaleza.



NUESTRAS REDES

www.revistauncamino.com.ar

f /Un-Camino-Revista
i @revista_un_camino



DANIEL RUSSO
Presidente de CELADI

EDITORIAL

M A Y O N° 95
2 0 2 2

ESCAPADAS DE OTOÑO

Como una grata costumbre que se repite mes a mes, te damos la bienvenida a bordo. En esta nueva edición de la revista Un Camino encontrarás un abanico de propuestas para disfrutar de los más diversos destinos de nuestro país. De norte a sur, de este a oeste, nos gustaría tentarte para que antes de concluir tu viaje, ya estés pensando en el próximo. Porque, como solemos decir quienes trabajamos en esta actividad: "Vos elegí el destino y el ómnibus te lleva".

Y hablando de viajar, otoño es uno de los mejores momentos del año para hacer una escapada. ¿Sabés por qué? Porque únicamente durante esta estación podés disfrutar del cambio en el color de la vegetación que transforma mágicamente muchos de nuestros paisajes. Con una paleta que va de amarillos intensos a pálidos rojos, la naturaleza nos regala un espectáculo irrepetible durante varias semanas hasta la llegada del invierno.

También, el otoño se destaca por ser un mes tranquilo, ideal para los que buscan escaparse al bullicio del verano. Por ello, aun dentro de los principales destinos turísticos, se vive un clima de mucha calma. Por último, pero no por eso menos importante, viajar en bus en baja temporada resulta muy conveniente por la importante cantidad de promociones y descuentos que ofrece el transporte público. Muchas compañías cuentan con excelentes tarifas en la compra anticipada. La promo 30/30, por ejemplo, premia con un 30% de descuento a quien adquiera su pasaje 30 días antes de viajar. También hay cuotas fijas y sin interés con las principales tarjetas y, a diferencia de otros medios de transporte, el equipaje está siempre incluido y no se cobra aparte.

En definitiva, sorprendentes paisajes, buen clima, paz, tranquilidad y las mejores tarifas hacen del otoño el secreto mejor guardado de muchos viajeros y viajeras. Por eso, si tenés unos días libres, nosotros estamos listos para transportarte a más de 1600 destinos en la Argentina y la región.

Por mi parte, no me queda más que desearte un cálido y colorido otoño. ¡Buen viaje y a disfrutar del camino!

*¿QUÉ ES CELADI?

Fundada en 1995, la entidad reúne a la mayoría de las Empresas Argentinas de Transporte de Pasajeros de Larga Distancia que recorren a diario las rutas de todo el país, llegando inclusive a países limítrofes. Conozca las empresas que son miembros de CELADI ingresando a www.celadi.org.ar

STAFF

CONSEJO EDITORIAL CELADI
Gustavo Federico Gaona

DIRECCIÓN GENERAL
Teresa Pacitti
Daniel Flores

REDACCIÓN
Editora Jefa: Ornella Sersale
Colaboradores: Esteban Raies, Christian Alí Bravo, Juan Manuel Álvarez Fesquet
Corrector: Pedro Rodríguez Pagani
Coordinación General: Laura Marzoa

ARTE Y PRODUCCIÓN
Jefa de Arte y Diseño: Lila Majul

RELACIONES INSTITUCIONALES Y NUEVOS NEGOCIOS
Karen Apaza Flores
54911 3658 6468

DEPARTAMENTO COMERCIAL
Directora Comercial: Daniela Forti
Ejecutiva de Cuentas: Julieta Gonzalez Ibars
54911 6400 8254
Mail: publicidad@revistauncamino.com.ar

WEB Y RR.SS
www.revistauncamino.com.ar
Instagram: @revista_un_camino
Twitter: @revistauncamino
Facebook: /Un-Camino-Revista

Programación web: Habiar
Editor: Camila Gomez
CM: Florencia Galmes
@florgalmes.cm
Filmakers: @molivcv

ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
Marina Gómez
marinagmedios@gmail.com

Editor Responsable: Daniela Forti

AGENDA

FIESTAS POPULARES, MÚSICA, EXPOSICIONES Y LO MEJOR DE LA GASTRONOMÍA A NIVEL NACIONAL. POR TODO EL PAÍS Y PARA TODOS LOS GUSTOS.



> BUENOS AIRES

FERIA INTERNACIONAL DEL LIBRO

28/4 al 16/5

Continúa la 46ª edición de la feria que reúne a escritores, editores, librerías, distribuidores, agentes literarios, gráficos, traductores, ilustradores y bibliotecarios en el tradicional predio de La Rural. Además de actividades como conferencias, presentaciones, cursos y charlas, habrá un festival de poesía y una jornada de microficción. Con la compra de cada entrada la Fundación El Libro entregará un chequelibro de \$450 para usar a partir del 17 de mayo en librerías adheridas.

2 al 8 de mayo

FIESTA NACIONAL DEL SURUBÍ

> CORRIENTES

La ciudad de Goya recibirá a miles de visitantes y pescadores en su 45ª Fiesta Nacional del Surubí, que contará con la participación de 1100 equipos en el mundial de pesca más grande del mundo. Habrá shows y música en vivo, y se presentarán, entre otros artistas, Miguel Mateos, el Chaqueño Palavecino y Los Palmeras.



15 de mayo

CIPOLLETTI JAZZ FESTIVAL

Gillespi, Pipi Piazzolla, Javier Malosetti, Hugo Fattoruso, Albana Barrocas y Daniel Maza, estarán presentes en el primer evento de jazz rioplatense, que se realizará en la provincia sureña. El mismo tendrá lugar en el Complejo Cultural Cipolletti a las 20 horas y las entradas ya están disponibles en Nikel (San Martín 526, Cipolletti), Flipper (Av. Argentina 179, Neuquén) y por sistema a través de livepass.com.ar.

> RÍO NEGRO



24 de mayo

FIESTA NACIONAL DE LA OLIVICULTURA

> LA RIOJA

Tras una cosecha récord, llega la 76ª Fiesta de la Olivicultura en la ciudad de Aimogasta, también conocida como la "Capital Nacional del Olivo". Cuna de las fábricas procesadoras de aceitunas más grandes de Sudamérica, el evento comenzará con una ceremonia protocolar presidida por el gobernador provincial, Sergio Casas, y seguirá con un desfile, la elección de la reina y shows de música en vivo.

25 al 28 de mayo

EXPO DELICATESSEN & VINOS

> CÓRDOBA

Para potenciar el mercado gourmet argentino y resaltar la identidad de cada provincia, llega la 15ª edición de este evento enogastronómico, que une a los más prestigiosos productores de alimentos y bodegas con profesionales del sector y consumidores. Esta vez, se llevará a cabo en el Centro de Convenciones Córdoba y habrá actividades como clases de cocina en vivo, catas guiadas por enólogos y diferentes propuestas gastronómicas. El horario de acceso para el público general es de 18 a 22 hs. Entradas desde \$1000 hasta \$2000.



DE LA NATURALEZA A LA MESA



ESTA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA, BOTÁNICA Y SENSORIAL BASADA EN LA RECOLECCIÓN Y DEGUSTACIÓN DE PLANTAS SILVESTRES INVITA A RESTAURAR LA CONEXIÓN CON EL ENTORNO A TRAVÉS DE UN MENÚ DE SEIS PASOS ELABORADO CON PRODUCTOS DE ESTACIÓN. ARTE, ALTA COCINA Y UN PAISAJE ÚNICO EN EL CORAZÓN DE SALADILLO.

Fotos: José Pereyra Lucena y Victoria Polak

Un baño de bosque gastronómico en el corazón de Saladillo. Así describen Josefina Giménez Burló y Rafael Caporale, cocreadores de El Banquete del Bosque, a esta experiencia botánica y sensorial que invita a reconectar con la naturaleza a través de la recolección y degustación de plantas silvestres. Reconectar de forma literal, porque lejos de tratarse de una simple comida al aire libre, la propuesta, que incluye un menú de seis pasos acompañado por vinos orgánicos, invita a sumergirse durante casi ocho horas en el Vivero Municipal Eduardo L. Holmberg y recorrer, de principio a fin, sus más de 300 hectáreas. “El bosque tiene una magia muy especial, que hace que la gente entre en una sintonía de disfrute pleno. Estar todo el día debajo de los árboles, sin señal de celular, produce cosas muy fuertes a nivel físico: ayuda a bajar la frecuencia cardíaca, por ejemplo”, explica Josefina. Ella misma fue quien trajo la idea desde Inglaterra, después de uno de sus largos viajes de estudio. “Yo vengo de vivir diez años afuera: estuve en Inglaterra, Francia e Italia. Soy sommelier, estudié cocina y también huerta orgánica. Entonces, empecé a hacer



caminatas por bosques y campos, para reconocer plantas silvestres y medicinales. Junto con una amiga que también es sommelier se nos ocurrió organizar algunos eventos en los que hacíamos maridaje de vinos y cocinábamos con los ingredientes que yo recolectaba. Por eso, cuando en 2020 la pandemia me trajo nuevamente para la Argentina, quise replicar la idea.”

Así fue que lo conocí a Rafael, un arquitecto oriundo de Saladillo y amante de cada rincón del país obsesionado con dar a conocer las maravillas que tiene la Argentina. Los dos buscaban impulsar, además de una experiencia gastronómica y de conexión con la naturaleza, distintos lugares de la provincia de Buenos Aires que aún no habían sido explotados turísticamente. “Un día lo fui a visitar, me llevó al Vivero Municipal de Cazón, y de golpe todo cuadró. Este vivero tiene más de 120 años, y hace un tiempo, cuando se dejó de explotar comercialmente, el entorno tomó su propia autonomía y se formó, literalmente, un bosque. Ahí mismo creció una variedad increíble de plantas silvestres, por eso entendimos que era el lugar perfecto para hacer todo esto”, dice y acierta. Junto con el resto del equipo -Yamila Di Renzo, como chef principal; Pablo Savio, en los fuegos, y Cecilia de la Fourniere, en la parte artística- se instalan en el pueblo tres días antes de cada evento para hacer la recolección de plantas silvestres y pensar un menú estacional que maride con los vinos elegidos. Son dos ediciones por mes, siempre los sábados, y los platos que elaboran varían según los ingredientes que regale el bosque. “En El Banquete cocinamos todo con fuegos, porque la idea es que haya la menor intervención humana posible. Queremos incorporar la experiencia al entorno y reflejar nuestro lugar como humanos en la naturaleza.”



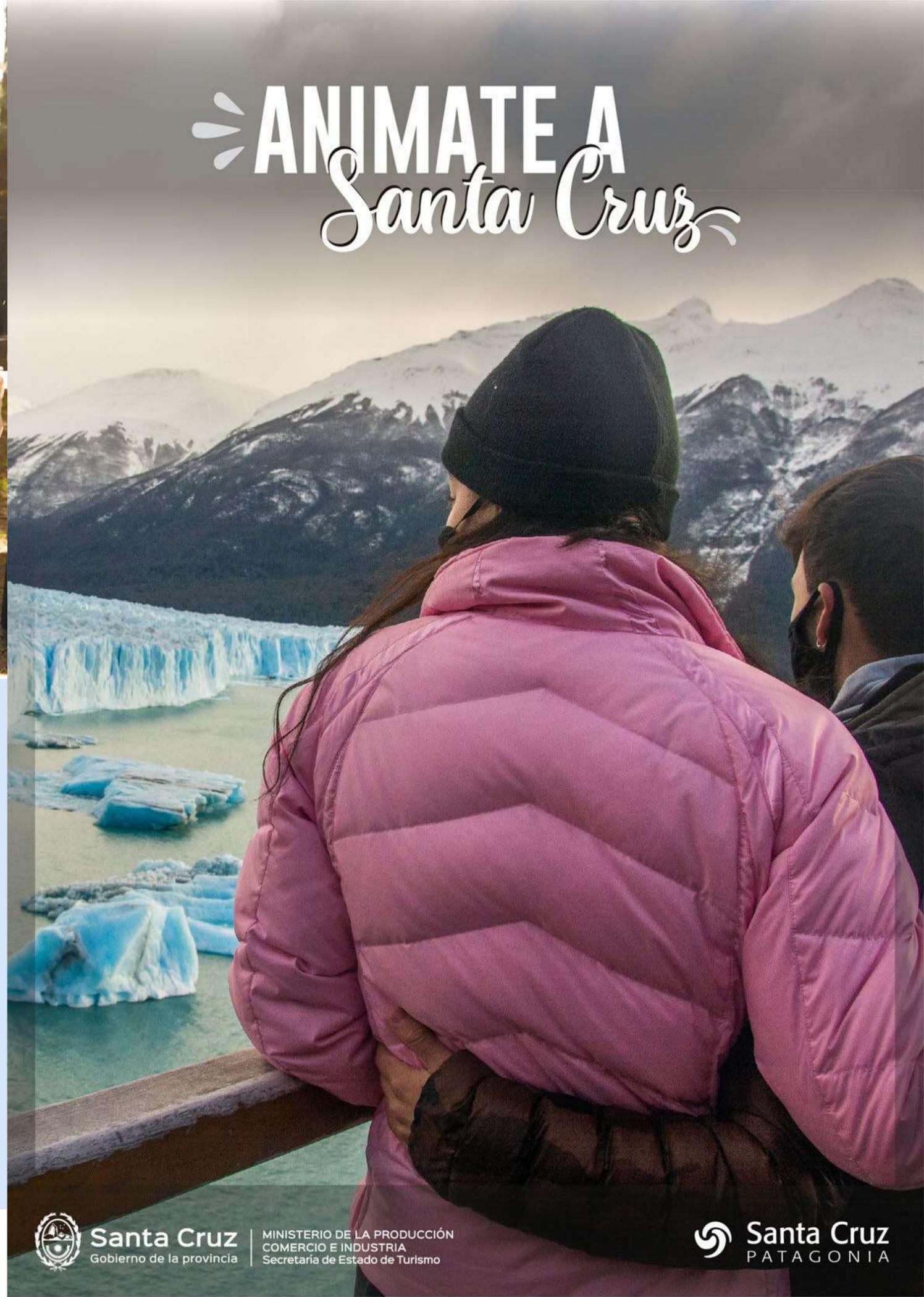
De izquierda a derecha: Pablo Savio, Rafael Caporale, Cecilia de la Fourniere, Josefina Giménez Burló y Yamila Di Renzo.

En una de las últimas ediciones se pudo degustar proleta de cabra con quinoa silvestre y albahaca, sopa de amor seco y manzana con ajo blanco, polenta frita con verdolaga oxalis y redondita de agua, malfatti de malva con vicia y caldo de albahaca, y de postre, panna cotta de brotes de cedro y harina de corteza de pino. También hubo vinos biodinámicos, licor de magnolia, laurel y aguas con distintas hierbas. “No todos los productos son silvestres; también trabajamos con productores agroecológicos de la zona porque buscamos promover las economías locales a través del consumo de alimentos”, cuenta Josefina, y se apura en explicar por qué las plantas son las estrellas de El Banquete: “Como vivimos en un país en el que se consume mucha carne, la idea es que podamos acercarnos a sabores que nunca antes probamos y cocinarlos de este modo. Nosotros hacemos un menú de alta cocina”. De todas formas, el equipo tiene pensado hacer una fecha especial con carnes de caza. “La carne de caza en la provincia de Buenos Aires proviene de animales que son plagas, como el chanco salvaje y la liebre europea. En ambos casos, la gente los caza porque arruinan los cultivos y no siempre se terminan comiendo. Entonces, la idea es dar a conocer este tipo de carnes poco

“Cuando conectamos con la naturaleza, podemos reconocer que los alimentos no están solamente en el supermercado, sino hasta en el último rincón de cualquier jardín. Nuestra misión es que la gente se cuestione qué come.”

- Josefina Giménez Burló

ANIMATE A Santa Cruz



comunes, que son más sustentables que un bife de chorizo”, aseguran. Porque la sustentabilidad es uno de los ejes principales del proyecto, y hasta la recolección de plantas se realiza de este modo: nunca extraen más de un tercio de la variedad elegida y se encargan de esparcir semillas para asegurar la continuidad del ciclo de vida. Cuando a Josefina le consultan de qué se trata específicamente la recolección de plantas silvestres, el primer término que menciona es el de “soberanía alimentaria”. “Cuando conectamos con la naturaleza, podemos reconocer que los alimentos no están solamente en el supermercado, sino hasta en el último rincón de cualquier jardín. Una de nuestras misiones es comunicar sobre los beneficios que tienen las plantas, que son reconstruibles y tienen muchas propiedades medicinales y superalimenticias, y a partir de esto lograr que la gente se cuestione qué es lo que come”. Y agrega: “De las cientos de miles de plantas comestibles que existen, consumimos entre cinco y diez: lechuga, papa, morrón, tomate. Todas estas variedades son fáciles de transportar, se producen en un solo lugar del país, se recolectan antes de que maduren, están mucho tiempo en heladeras, además de todos los fertilizantes y pesticidas químicos que se usan para la producción. Hasta el momento en que llegan a la mesa, puede pasar mucho tiempo, y son alimentos que no tienen la cantidad de beneficios nutricionales que podés encontrar en una planta recién recolectada. Hay plantas que van surgiendo, y a medida que algunas surgen, otras mueren. Entonces, la idea es conectar con este cambio constante que hay en la naturaleza.”

La experiencia de El Banquete del Bosque también tiene un lugar bien guardado para el arte. Por eso Cecilia, que es florista y artista naturalista, lleva adelante la técnica de cianotipia junto a todos los comensales. “Históricamente, esta fue la primera forma de registro botánico. Básicamente, es una foto que se saca con el sol”, resume Josefina.



Esta técnica, inventada por sir John Herschel en 1842, se caracteriza por la obtención de imágenes azules: el sol ilumina el papel en donde se va a imprimir la fotografía y todo lo que está por encima queda registrado como un dibujo. “Nuestros manteles, por ejemplo, están hechos de esta forma: registramos el almuerzo con los platos, los cubiertos y las plantas que ponemos para decorar. Entonces, al final de la comida, levantamos todo y queda ese registro. También en nuestras caminatas de recolección mostramos cuáles son las plantas que usamos en el menú y hacemos un registro a través de la cianotipia”. Además, hay tiempo para el descanso y para admirar la puesta del sol en un lugar estratégico del vivero. Todo esto acompañado por una última copa de champagne y dulces caseros. Aunque la experiencia ya es completa de por sí, aún tiene mucho futuro por delante, y en abril comenzarán los primeros banquetes de otoño. “En los próximos meses queremos armar eventos más cercanos a la ciudad y más accesibles a la gente, para poder generar este espacio de conexión con la naturaleza a través de la gastronomía y el arte de forma más casual, si se quiere. La idea es hacer una experiencia ciudadana más expés”, adelanta Josefina. El Banquete está listo y la mesa espera puesta.

“Queremos incorporar la experiencia al entorno y reflejar nuestro lugar como humanos en la naturaleza.”

- Josefina Giménez Burló



Gobierno de la Provincia de **CÓRDOBA** **entre todos**

OTOÑO A PLENITUD



www.cordobaturismo.gov.ar
experienciascordoba.tur.ar

@turismocba

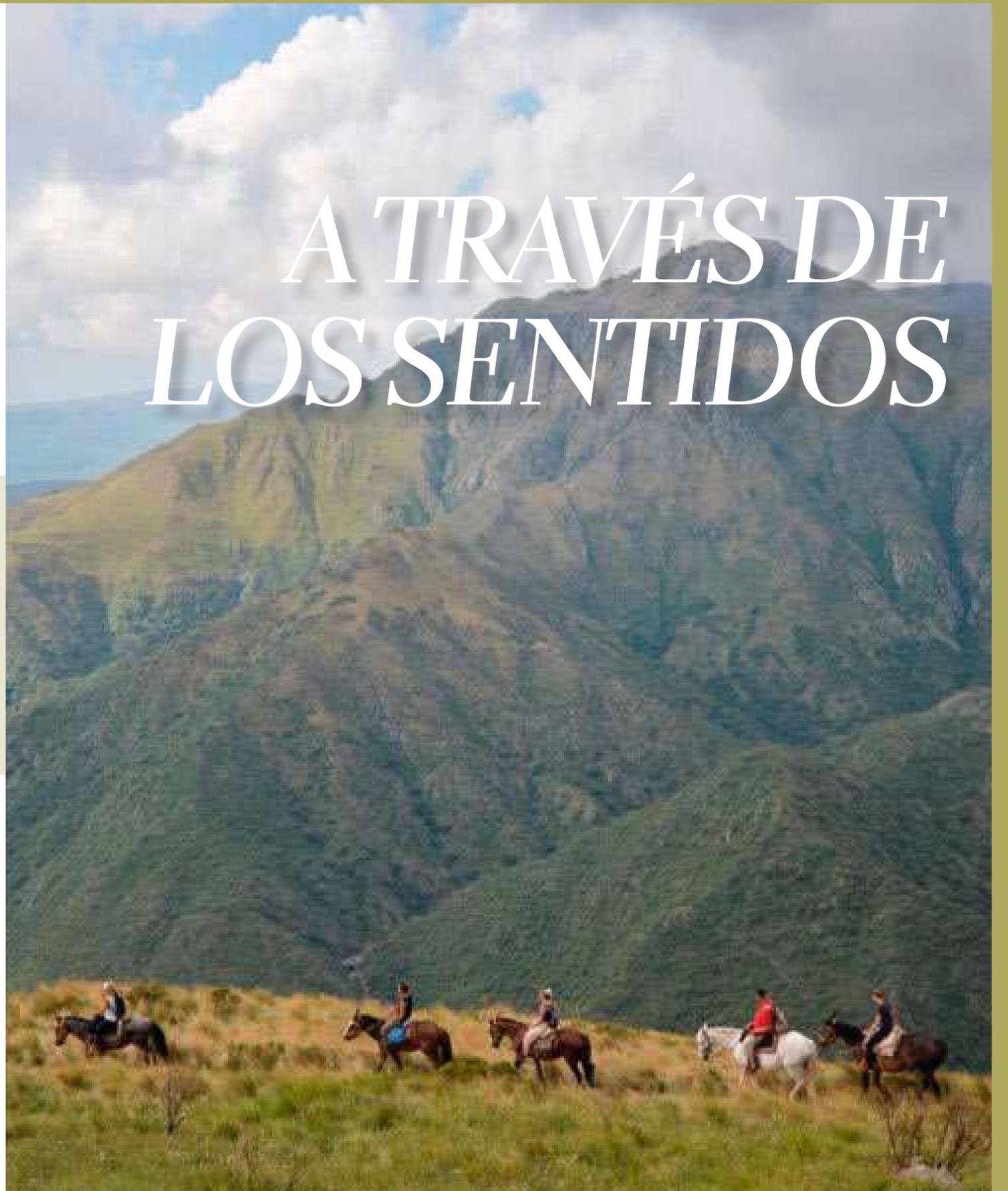


CÓRDOBA

PAISAJES INOLVIDABLES, AIRE PURO, AROMA A CHOCOLATE, SILENCIOS QUE LO DICEN TODO Y NATURALEZA AL ALCANCE DE LA MANO. AQUÍ, CINCO CAMINOS QUE SE ABREN PARA QUE LA MAGIA QUEDE IMPREGNADA ALLÍ DONDE SERÁ PERPETUA: EN LA MEMORIA.

A TRAVÉS DE LOS SENTIDOS

X CHRISTIAN ALÍ BRAVO



H

ay lugares donde uno se queda y lugares que quedan en uno". ¿El autor de esta frase? Difícil de identificar, por más de contar con los mejores y más aceitados motores de búsqueda. ¿Rincones en la provincia de Córdoba que parecieran haber inspirado al autor para cerrar su afirmación? Mucho más fáciles de encontrar, y más si se cuenta con un mapa. En sus más de 165 mil kilómetros de extensión, las tierras cordobesas todavía atesoran algunos secretos muy bien guardados que están a la espera de ser descubiertos. A continuación, cinco caminos que se abren, cinco sentidos que se agudizan para que la magia de cada destino quede impregnada allí donde será perpetua: en la memoria.

Villa General Belgrano: A través del gusto

Ubicada 80 kilómetros al sur de la capital cordobesa, Villa General Belgrano debería ser una parada obligada en la ruta, principalmente para quienes viajar signifique también proponer al paladar nuevas experiencias y sabores. En esta ciudad, perteneciente al departamento de Calamuchita, las raíces centroeuropeas no sólo se reflejan en muchas de sus edificaciones, sino también en sus costumbres culinarias. Famoso por su Oktoberfest, que año a año recibe a propios y ajenos con una variedad de cervezas acorde a la cantidad de personas que disfrutan del evento, el menú local también incluye otro gran placer gastronómico:



durante las vacaciones de invierno, la Fiesta del Chocolate Alpino anuncia su llegada con el aroma de las tan típicas fondues y los reconfortantes (y tan necesarios) chocolates calientes.

Ahora bien, la carta en Villa General Belgrano también tiene opciones para los que buscan alimentar su alma viajera y exploradora, con la Ruta Provincial N°5 como gran aliada. Hacia el norte, camino hacia la ciudad de Córdoba, se puede visitar el Dique Los Molinos, con puntos panorámicos imperdibles y la posibilidad de realizar diversos deportes acuáticos en el lago. Hacia el sur, a unos 12 kilómetros, espera Santa Rosa de Calamuchita, con una extensa costanera, y el contexto ideal para descansar y disfrutar de mates con los típicos criollos.

El Durazno: A través del olfato

También en el Departamento de Calamuchita se encuentra El Durazno, localidad ubicada sobre la Sierra de los Comechingones, que no cuenta con más de cien habitantes, e invita a respirar y llenarse los pulmones (y el alma) de calma y tranquilidad. Los extensos bosques de pino, y su fantástico aroma, son la mejor excusa para caminar o subirse a la bicicleta y que el propio camino se abra hasta llegar a la reserva natural Los Cajones. Allí, aprovechando las

las bondades del Río Durazno, esperan grandes ollas que pueden alcanzar los siete metros de profundidad, cascadas, playas y esa sensación de paz que produce el devenir del agua entre las piedras.

Ahora bien, ¿dónde hospedarse? El Durazno cuenta con amplios sitios para acampar, hosterías, hasta cabañas totalmente equipadas, con restaurantes y proveedurías.

Mina Clavero: A través del tacto

Sobre el Valle de Traslasierra, la ciudad de Mina Clavero aprovecha sus características geográficas para realizar una invitación concreta a todos sus visitantes: estar en contacto con la naturaleza. Ollas de gran profundidad, ríos de agua más cristalina, playas que parecieran no tener fin y senderos que permiten conocer el corazón de las sierras. El abanico es amplio, diverso y atractivo, y sólo es cuestión de dar el primer paso para sentir la inmensidad de la madre Tierra.

El Cerro Champaquí, imponente con sus 2790 metros de altura, propone el desafío de llegar a la cima, donde la recompensa serán vistas que merecen ser retratadas por la cámara y atesoradas



por la memoria. El ascenso tiene una duración de entre 8 a 10 horas, ya sea a pie o a caballo, y se debe realizar con la compañía de guías autorizados. Por otro lado, a lo largo de los 28 kilómetros que tiene como extensión, el Camino de los Artesanos invita a descubrir cascadas naturales, balnearios y vistas sorprendentes, mientras que 14 familias de artesanos comparten los secretos del proceso de la cerámica negra y de las artesanías en telar. Este paseo es ideal para amalgamar la cultura del lugar con sus paisajes. A su vez, Los Túneles ofrecen una experiencia excepcional: durante el recorrido, los atractivos naturales se suceden uno tras otro hasta dar paso a los cinco túneles de Taninga. Éstos acceden al corazón de una masa rocosa titánica, para generar juegos de luces y de sonidos, donde la oscuridad y la inmensidad del paisaje se intercambian el protagonismo sin ningún tipo de envidia.



WWW.KIOSHIWEAR.COM.AR

 **KIOSHI**

Miramar de Ansenuza: A través de la vista

El recorrido sensorial continúa en Miramar de Ansenuza, el único pueblo que se ubica a la ribera de la Laguna Mar Chiquita (o Mar de Ansenuza), parte del departamento de San Justo. Al ser uno de los humedales salinos más grandes del mundo, con 6 mil kilómetros de extensión, su biodiversidad es prolifera (hay más de 300 especies de fauna registradas) y por ello, uno de sus principales atractivos es el avistaje de aves acuáticas como gaviotas, garzas y flamencos rosados, íconos de la localidad. Es indispensable realizar un paseo por toda la costa, darse un baño en sus aguas si el clima lo permite, y aguardar hasta el atardecer para lograr una de las postales imperdibles de la visita. El otro sitio que merece ser registrado fotográficamente es el Gran Hotel Viena, que debido a la gran inundación que en 1977 afectó a toda la zona, fue deteriorándose hasta quedar abandonado, motivo por el cual hoy se pueden recorrer sus ruinas.



Capilla del Monte: A través del oído

La ciudad Capilla del Monte, ubicada en el Valle de Punilla, no necesita demasiada presentación, ya que la referencia al Cerro Uritorco es ineludible. Con una altura de 1979 metros, este ícono cordobés es visitado por turistas aventureros, pero también por aquellas personas ávidas de escuchar los mitos sobre apariciones de naves extraterrestres en la zona. Lo que con certeza se puede ver desde la cima del Cerro Uritorco, en todo su esplendor, es el Lago El Cajón, espejo de agua que es parte de una presa de 39 metros de altura. El lago posee una fauna muy amplia, y con silencio y paciencia, es posible oír el canto de aves autóctonas como el siete colores o naranjero, el picaflor común, y el rey del bosque. A su vez, en el parque autóctono cultural y recreativo Los Terrones se puede realizar trekking y que los oídos se deleiten con el silencio entre los gigantes de piedra rojiza erosionada, que ofician de centinelas durante todo el recorrido.



La terminal de ómnibus vieja se encuentra en Presidente Perón 380.

La terminal de ómnibus del Bicentenario, en Presidente Perón 660.

FIESTAS ARGENTINAS

+ 3000 fiestas en un solo lugar

Vivilas en: fiestasargentinas.ar



Seguinos en nuestras redes:
f @ fiestasargentinas.ar



Ministerio de
Turismo y Deportes
Argentina

HOMENAJE ETERNO

X JUAN MANUEL ÁLVAREZ FESQUET

TRES CEREZAS, UN DINOSAURIO, UN MATE Y LA TORTUGA MÁS FAMOSA DEL MUNDO: ASÍ SON LAS OBRAS MÁS CURIOSAS Y ORIGINALES EMPLAZADAS A LO LARGO Y ANCHO DEL MAPA ARGENTINO.

LOS ANTIGUOS

Monumento a las Cerezas, Los Antiguos, Santa Cruz

Sede de la Fiesta Nacional de la Cereza, que se celebra todos los años en enero, este pueblito ubicado en Santa Cruz fue declarado, además, Capital Nacional del fruto homónimo. La historia del festejo tiene su génesis en 1988, cuando los vecinos y el gobierno local incentivaron la fecha con la idea de atraer al turismo para observar el fin de la cosecha.

En aquellos años Los Antiguos comenzaba a formalizarse como productor y actualmente es el principal productor de cerezas del país: no hay dudas de que allí se consiguen las mejores. De su producción se exporta casi el 90% pero los viajeros que visiten la zona pueden degustarlas naturales o en gran variedad de platos, postres y bebidas. En septiembre, se produce quizás el espectáculo natural más bello: los cerezos en flor tiñen de blanco las chacras y el paisaje parece casi salido de un cuento.



Monumento al Titanosaurio, Trelew, Chubut

El dinosaurio más grande del mundo tiene una réplica en tamaño real en Trelew, ya que su hallazgo se produjo a unos 250 kilómetros de la ciudad chubutense. El Titanosaurio, que tiene 40 metros de largo, 20 metros de altura y pesa 16 toneladas, se encuentra emplazado en el acceso norte, sobre la Ruta Nacional 3, y es un emblema y atractivo turístico para la ciudad. Aunque hoy es bien argentino, el monumento fue construido en Alemania y tuvo un costo total de casi dos millones de pesos. La totalidad de las piezas llegaron al país en siete contenedores distintos y fueron ensambladas por técnicos alemanes, en conjunto con científicos pertenecientes a la Fundación Egidio Feruglio.

TRELEW

Monumento al Mate, Santa Rosa, La Pampa

El monumento que le rinde homenaje a este símbolo insignia de la cultura argentina se encuentra ubicado en la Avenida Pedro Luro, de la ciudad de Santa Rosa, La Pampa. Hecho íntegramente en hormigón, fue construido en 1971, mucho antes de que el mate recibiera el mote de "infusión nacional" (2013).

Descubierta por el pueblo guaraní hace varios siglos, la tradición de tomar mate fue transmitida a los colonizadores españoles y portugueses, y adoptada en Paraguay, Uruguay, Argentina y Bolivia. A nivel local, existen casi una decena de homenajes a esta bebida tradicional distribuidos a lo largo y ancho del mapa.



Monumento a Manuelita, Pehuajó, Buenos Aires

En la entrada de Pehuajó, sobre la Ruta Nacional 5, se encuentra esta enorme estatua de cemento recreada para celebrar a la famosa tortuga, protagonista de la canción de María Elena Walsh. La ciudad cobró fama internacional cuando el tema musical fue llevado al cine de la mano de Manuel García Ferré y compitió en 1999 en los Premios Oscar en el rubro Mejor Película Extranjera. A modo de homenaje, la ciudad erigió la primera estatua de Manuelita, que muestra a la tortuga a punto de emprender su largo viaje con un chal sobre los hombros, un sombrero sobre la cabeza, un paraguas y un bolso. Con el paso del tiempo, hoy se pueden encontrar otras réplicas a lo largo de Pehuajó.



PEHUAJÓ

PASTELITOS



dulces
CON *historia*



BARILOCHE
Patagonia - Argentina

INVITA
INVIERNO 2022

LA TEMPORADA MÁS ESPERADA

AVENTURA EN LA NIEVE



★★★★★

"UN VIAJE PARA HACER
UNA Y OTRA VEZ"



★★★★★

"UN RECORRIDO
AL DISFRUTE"



★★★★★

"PAISAJES ÚNICOS
QUE SON UN SUEÑO"



BARILOCHE

Patagonia - Argentina



DE BATATA O DE MEMBRILLO, LO CIERTO ES QUE ESTE CLÁSICO ARGENTINO NUNCA PASA DE MODA PARA CELEBRAR LAS FECHAS PATRIAS. EN ESTE 25 DE MAYO, UNA RECETA PARA PREPARARLOS EN CASA Y DEGUSTAR EL SABOR DE LA CULTURA.



Cualquiera que haya leído los manuales de Historia en la escuela, puede recordar que el 25 de mayo de 1810 fue un día lluvioso y el frío se hizo presente en la Plaza. Tiene lógica

entonces que las vendedoras gritaran algo así como “pastelitos calientes que queman los dientes”, para ofrecer estas dulzuras a todo aquel que presenciara la histórica jornada. Rellenos de batata o, en su versión más clásica, de membrillo, esta masa crocante de hojaldre que hoy puede conseguirse en cualquier panadería, también se puede cocinar en casa. Lo cierto es que no hay nada que represente mejor un “¡Viva la patria!” que el crujir de unos ricos pastelitos, y como esta es la mejor época para degustarlos, acá va la receta.



- 1 taza de leche
- 1 pizca de sal
- 750 cc de harina
- 1 huevo entero y 1 yema
- 12 cucharadas de manteca
- 500 g de dulce de membrillo o de batata
- Aceite
- Azúcar

PASO A PASO

1. Entibiar la leche y mezclarla con la sal.
2. Hacer una corona con la harina y en el centro poner el huevo, la yema, la leche y 4 cucharadas de manteca.
3. Formar una masa, tapar y dejar reposar 10 minutos.
4. Estirar la masa con palo de amasar hasta dejarla bien finita.
5. Untar la masa con otras 4 cucharadas de manteca, espolvorear ligeramente con harina y doblar por la mitad dos veces. Estirar y volver a repetir el procedimiento usando la manteca restante.
6. Cortar cuadrados de 10 cm x 10 cm.
7. Rellenar el centro de uno de los cuadrados de masa con el dulce de batata o de membrillo. Humedecer los bordes y colocar otro cuadrado arriba. Pegar ambas masas para darle forma a los pastelitos.
8. Freír en abundante aceite a 120°C durante dos minutos. Pasar a otro recipiente con aceite a 170°C y terminar la fritura. El cambio de temperatura logra producir una apertura más intensa en el hojaldre.
9. Girar los pastelitos para que la cocción sea pareja. Retirar del fuego y espolvorear con azúcar.
10. Disfrutar de los pastelitos más crujientes del 25 de mayo.



BUENOS AIRES SIEMPRE TE ESPERA.

LA PATAGONIA EN DOS RUEDAS

TEXTO Y FOTOS: **ESTEBAN RAIES**

OTOÑO ES LA TEMPORADA IDEAL PARA RECORRER EN BICICLETA DOS VILLAS CORDILLERANAS LLENAS DE MAGIA Y COLORES. TRAVESÍAS, AVENTURAS Y PASEOS EN EL LÍMITE CON CHILE.

Cambio 1-1", avisa Fernando Mocco. Se posiciona sobre la bici y va subiendo en cámara lenta, como si las ruedas fueran las garras de un puma clavadas en

esta tierra neuquina, trepando la primera de las tantas cuestas de Cinco Lagunas, una de las aventuras que este experto guía de montaña ofrece para conocer desde adentro los encantos de Villa Pehuén y de Moquehue, ubicados a 10 kilómetros del límite con Chile, en el extremo oeste de la Argentina.

Fernando conduce al grupo con pericia y profesionalismo: ya nos dio una clínica sobre el manejo de la bicicleta en altura y en bajada, sobre cómo trepar y cómo descender de las dos ruedas, sobre el equilibrio exacto para soltar los ojos del vehículo y dejarlos ir en los cuatro puntos cardinales sin que ello implique una caída. Uno de nosotros duda, él sentencia. "Toda aventura implica un riesgo, una emoción poco frecuente; esa es la razón de ser de la aventura. Pero estás en la naturaleza, vas a poder y la vas a disfrutar".

Son más de 30 kilómetros por repechos y descensos pronunciados. Nos provee de una mochila de alta montaña con viandas nutritivas preparadas por él mismo para la ocasión, algunos alfajores y nos instruye, nos guía; nos acompaña.

EMPIEZA LA AVENTURA

Salimos temprano envueltos en una bruma de cuento de Stephen King, como si alguien hubiera hecho desaparecer toda esta villa de montaña bajo la cerrazón que apaga todos los colores. "No le tengan miedo a la neblina. Hoy va a ser un día espectacular", dice el guía. Lo miramos y con los ojos le decimos que no hace falta tener un optimismo tan exagerado.

Subimos a la ruta casi desierta, tres kilómetros después entramos a La Angostura, donde se unen los lagos Moquehue y Aluminé, y cuando pasamos el puente aquí están: empiezan las pendientes. A los lados se levantan ñires, con hojas rojas y bordó, algunos amarillos ya por el otoño, todos plagados de líquenes, un indicador de la alta salubridad de los ambientes.

Entramos a la reserva natural donde está asentada la comunidad mapuche Puel, que tienen mucha interacción comercial con la villa pero aquí demarcan su espacio propio. "Acá hay que hablar bajo porque se escucha todo y no queremos molestar a los pobladores", dice nuestro ángel de la bicicleta.

Dejamos un silencio largo durante el cual no se oye más que el sonido del pedaleo y gorjeos que bajan desde los árboles.



Fernando aprovecha y mira cada detalle del equipo: que dos dedos de cada mano estén en los frenos, que la respiración sea pausada y que no haya ansiedad en las subidas. Y procura que cada uno lleve ropa cómoda. “Subimos lento, como un caracol”, enseña. “Como un caracol”, repite. A los lados hay árboles y más árboles: cipreses, coihues, radales, más ñires y araucarias, claro, amas y señoras de estos bosques. Una larga pendiente nos deja en la laguna Mateute (“lugar para tomar mate”, en mapuche, punto ancestral de reunión), donde dejamos las bicicletas para una caminata corta; otra vez a subir, ahora sin ruedas. Ya son las 12.45 y como si alguien hubiese dado una orden perentoria, el cielo se abre. La cortina blanca y pesada se corre y parece que alguien hubiera colocado aquí, ante nuestros ojos, una laguna quieta y espejada donde Fernando ofrece la primera reposición energética de la excursión: té de jengibre, limón y miel con un sólido compuesto por una mixtura de semillas y frutas secas y alfajores de harina de piñón. Comemos y bebemos el té con una alegría casi infantil. Nos reímos sin hablar porque enseguida vemos el sol y recordamos la profecía. El libro del que el guía aprende a leer el clima no ha fallado y acá estamos, en bicicleta en medio de un cuadro móvil que parece irreal, con colores que no existen en la paleta de ningún pintor, observando cómo la neblina se levanta de la laguna con forma de vapor y podemos ver todos los colores del otoño.



EL SILENCIO, LA VOZ DE LA TIERRA

“Ahora vamos a entrar en calor”, dice Fernando. El que avisa no traiciona. Nos liberamos de la campera, del cuello térmico, no necesitamos los guantes y vamos hacia otra laguna: bajadas para que el viento nos acaricie la cara, curvas y el cuidado de no tropezar con las raíces de los pehuenes que cruzan el camino. El corazón se agita. Tranquiliza saber que nuestro guía tiene en su haber un curso de WFR (Wilderness First Responder) y además conoce el bosque con pelos y señales. Si no fuese rubio como el trigo sería él un árbol más que cada tanto sale de la tierra para andar en bicicleta y luego vuelve a hundir sus raíces. Almorzamos en la arena en la cual hace cuatro días se detectaron huellas de un puma. Nos sentamos en una piedra y miramos a todos lados. Antes debimos cruzar las bicicletas por un arroyo que trae agua al lago Aluminé. Nos quedan lagunas por mirar: Verde, Ralihuen, Coihuilla y Redonda. El sol del otoño echa una pincelada de luz delicada para el regreso. Pasamos por una planicie donde las araucarias –una especie milenaria– son gigantes y añosas. La parte grande del grupo va adelante y este cronista, demorado, grita para que se detengan. Les quiere avisar que la rueda trasera de su bici se pinchó. Fernando vuelve. Dice “son cosas que pasan”. Trae el kit y en 12 minutos pone otra vez a la bicicleta en el sendero. El sol va anaranjando los árboles cuando desandamos el camino de regreso: nos quedan tres subidas, que hacemos ya sueltos, y una bajada para tomar todo el aire puro que cabe en nuestros pulmones y volver a Villa Pehuenia y su calma triunfantes como si hubiésemos ganado un mundial.



UNA AVENTURA NATURAL

Fernando Mocco, santafesino de San Lorenzo, vive desde 2014 entre Villa Pehuenia y Moquehue, la también hermosa localidad vecina. Intuitivo y compenetrado con este bosque, es instructor de mountain bike, guía especializado en montañismo, camina con raquetas en la nieve, sube en bicicleta el volcán y algo más: puede hablar sin comas ni puntos seguidos mientras sube una cuesta. Y ofrece estas excursiones todo el año. "Solo me para la nieve", dice. Ofrece 11 tipos de travesías, seis desde Moquehue y cinco en Pehuenia, desde los 15 kilómetros hasta los 50 con altos niveles de exigencia, además de experiencias como la extrema "La salida de los pumas", con un almuerzo inolvidable en el límite con Chile y una bajada por el volcán Batea Mahuida. Tiene salidas menos exigentes desde Pehuenia, siempre con una clínica del manejo de una bicicleta en montaña. Una de ellas lo espera al regreso de nuestra aventura: padre e hijo salen de paseo. Vemos sus caras de alegría por lo que viene y entendemos que es cierta la frase que reza eso de que un buen viaje es como un buen libro: se empieza con incertidumbre y se termina con nostalgia.

Más información:
www.tuaventuramt.com.ar

IG: @tuaventuramt

Teléfono: 3476-607454



Para **Vivir Todo** en
San Rafael

+54 0260 442 7190



reservas@towersanrafael.com



34.6127399
68.3393463

TOWER
HOTEL & SUITES | CASINO
SPA | CONVENTION CENTER

SUD
RESTAURANTE

DELL OLIVO
SPA & RELAX SPACE
OLIVOTHERAPY CENTER

TOWER
CASINO

POOL SIDE BAR
by Tower Inn & Suites

YANCANELO



EMPRESAS
ASOCIADAS A
Celadi
CAMARA EMPRESARIA DE LARGA DISTANCIA



ANDESMAR	Balut	CATA Internacional	Ciudad de Gualeguay MEMBRADOS, BUENOS AIRES	Chevallier	CONDOR ESTRELLA
CRUCERO DEL NORTE	CRUCERO DEL SUR	EL RAPIDO INTERNACIONAL	-El Norte Bis	EL PRACTICO	Empresa Argentina
Empresa EG Gutierrez	ENCON	ERSA	E.T.A.	flecha BUS	ITATI
JETMAR MARILAO S.A.	LA VELOZ DEL NORTE	CODOY	Nuevo Expreso	ÑANDÚ DEL SUR	PLUSMAR
PULLMAN GENERAL BELGRANO	Rio Uruguay	Rapido Tata	Sanjuan AUTOTRANSPORTES	Sanjuan SAN DEL PLATA	SENDAS
SIERRAS DE CORDOBA	SINGER	SERRANO	URQUIZA	20 de Junio	Zenit
ACONQUIJA	Vallecito				



ACERCA DE CELADI

¿QUÉ ES CELADI?

CELADI es la cámara que reúne a la mayoría de las Empresas Argentinas de Transporte de Pasajeros de Larga Distancia que recorren a diario las rutas de todo el país, llegando inclusive a países limítrofes.

¿QUÉ IMPORTANCIA TIENE QUE UNA EMPRESA SEA MIEMBRO DE CELADI?

Ser miembro de CELADI implica lógicamente beneficios pero a la vez compromisos. El compromiso de intentar cada día brindar un mejor servicio. En CELADI asumimos juntos el desafío para hacer del transporte terrestre, su mejor opción al momento de viajar.



¿QUÉ TAREAS REALIZA?

En CELADI, las empresas de ómnibus trabajan en forma conjunta en pos del crecimiento y mejoramiento de los servicios que brinda el sector. Entre otras tareas puntuales, se abocan a temas como legislación, seguridad, servicio, innovación y planificación estratégica.

¿CUÁL ES LA IMPORTANCIA DEL SECTOR DE LARGA DISTANCIA EN LA ESCENA NACIONAL?



El transporte terrestre de pasajeros cumple un papel relevante en la comunicación de las personas a lo largo y ancho del país. Es a través de este medio, que se desplazan el 70% del total de usuarios del transporte público. Solo 27% lo realiza en avión y apenas un 3% lo hace en tren. Es, además, el único sistema de "transporte federal de pasajeros" que une a más de 900 ciudades entre sí sin la necesidad de pasar por Capital Federal, facilitando las comunicaciones y fortaleciendo el desarrollo de las economías regionales.



¿CÓMO ME CONTACTO CON CELADI?

A través de su sitio web WWW.CELADI.ORG.

PREGUNTAS FRECUENTES:



¿CUÁLES SON LAS CATEGORÍAS DE SERVICIO DISPONIBLES EN LA LARGA DISTANCIA?

Son cuatro: Servicio Común, Servicio Semi-Cama, Servicio Cama y Servicio Suite.

¿DÓNDE PUEDO COMPRAR MI PASAJE?

Dependiendo de la compañía, los boletos se adquieren en las boleterías, en locales habilitados, mediante venta telefónica o a través de sitios web.



¿CÓMO PUEDO PAGARLO?

Dependiendo de la compañía, podrá hacerlo en efectivo, con tarjetas de débito o crédito.



¿CÓMO PUEDO CONOCER LOS DESTINOS A LOS QUE LLEGA CADA COMPAÑÍA?

Para saber si los servicios de una empresa incluyen el destino de su interés, comuníquese telefónicamente o ingrese a su página web. Información disponible también en el sitio de CELADI: www.celadi.org.ar

¿PUEDO DEVOLVER O ANULAR MI PASAJE?

El pasaje no puede ser anulado. El mismo puede ser devuelto, contemplando el porcentaje de retención de acuerdo a la anticipación con que se haga.

- Devolución hasta 24 hs. antes del horario de viaje... 30% del valor del pasaje.
- Devolución entre 24 y 48 hs. antes del horario del viaje... 20% del valor del pasaje.
- Devolución desde 48 hs. antes del horario del viaje... 10% del valor del pasaje.
- Los pasajes adquiridos con tarjeta de crédito o débito no pueden ser devueltos ni anulados, sin excepción.



¿DESDE QUÉ EDAD DEBEN PAGAR PASAJE LOS NIÑOS?

Los menores deberán abonar su boleto a partir de los 5 años cumplidos, en los tramos de larga distancia y servicios internacionales.

¿PUEDO CAMBIAR DE FECHA MI PASAJE?

La fecha del pasaje sí puede ser modificada. En caso de adelantar la fecha del viaje, no se realizará recargo sobre el mismo.

- Si el viaje es postergado, se deberán tener en cuenta las siguientes retenciones:
- Modificación de fecha hasta 24 hs. antes del horario original de viaje... 30% del valor del pasaje.
 - Modificación de fecha entre 24 y 48 hs. antes del horario original del viaje... 20% del valor del pasaje.
 - Modificación de fecha desde 48 hs. antes del horario original del viaje... 10% del valor del pasaje.



EQUIPAJE

¿Cuál es el límite máximo de equipaje que puedo llevar? El límite máximo de equipaje permitido es de hasta 1 maleta en bodega, por pasajero. Las mismas no deberán sobrepasar los 15 kilogramos.

El equipaje excedente podría ser despachado como encomienda (no necesariamente en el mismo colectivo) y cobrado con una tarifa especial.

¿PUEDO CAMBIAR EL SERVICIO, DESTINO O TRAMO DE MI PASAJE?

El servicio, destino o tramo de viaje sí puede ser modificado, contemplando el porcentaje de retención de acuerdo a la anticipación con que se haga.

- Modificación hasta 24 hs. antes del horario de viaje... 30% del valor del pasaje.
- Modificación entre 24 y 48 hs. antes del horario del viaje... 20% del valor del pasaje.
- Modificación desde 48 hs. antes del horario del viaje... 10% del valor del pasaje.

¿QUÉ HAGO SI OLVIDÉ ALGO DENTRO DEL COLECTIVO?

Si el pasajero olvida algún objeto dentro de la unidad deberá llamar al Departamento de Atención al Cliente. La empresa no se responsabilizará en caso de no ser recuperado el material extraviado.

CATARATAS TODO EL AÑO



[visit_iguazu](https://www.instagram.com/visit_iguazu)
 [visitiguazu.travel](https://www.facebook.com/visitiguazu.travel)
 [visitiguazu](https://www.twitter.com/visitiguazu)
 www.visitiguazu.travel



SWISSBRAND 
Travel in Luxury