un

CAMINO

N°85 | Ejemplar gratuito para leer a bordo

07.21

Seguí disfrutando
de **Un Camino**
entrando a la web
www.revistauncamino.com.ar

NEUQUÉN

CON SU *BLANCA PALIDEZ*

www.celadi.org.ar
celadi

DANIEL RUSSO
Presidente de CELADI

EDITORIAL

JULIO 2021 Nº 85

VACACIONES DE INVIERNO

Bienvenido/a a bordo y a las páginas de nuestra querida publicación, *Un Camino*, revista que por las restricciones presentes seguimos compartiendo en versión digital, para que puedas disfrutarla antes, durante o después de cada viaje.

Y hablando de viajar, se vienen las vacaciones de invierno y nos estamos preparando para llevarte a cientos de destinos de todo el país. Siempre aplicando un estricto protocolo, con las más modernas tecnologías en materia de desinfección y combate contra el Covid-19, y a la vez manteniendo una ocupación máxima del 80% de las butacas de la unidad, como indica la norma. Pero a no descuidarse, el viaje va a ser aún mucho más seguro si vos como pasajero/a usás el barbijo durante todo el recorrido, sin excepción.

También queremos compartirte que en estas vacaciones de invierno estamos de restreno. ¡Sí, a partir del 1° de julio volvió a operar la Estación Terminal de Ómnibus de Retiro (ETOR) de la ciudad de Buenos Aires!

Cerrada desde hace más de un año, primero por cuestiones sanitarias vinculadas a la pandemia, y luego por un plan de obras que incluyeron mejoras importantes, ahora Retiro se ve más linda que nunca. Nuevas escaleras mecánicas y ascensores, amplios sanitarios, mejor iluminación y limpieza son algunas de las novedades que podrás disfrutar si partís o viajás a la capital porteña. ¡A tener en cuenta!: si ya tenías comprado un boleto partiendo o arribando a la Estación Dellepiane, también de la ciudad de Buenos Aires, consultá con tu empresa de transporte si el viaje finalmente se prestará desde allí o de Retiro.

Dicho esto, ahora sí, estamos listos para disfrutar del viaje, de los maravillosos paisajes de invierno que te esperan en más de 1600 destinos del país a los que viajan los ómnibus cada día, y del interesante contenido que nos trae esta nueva edición de *Un Camino*. ¿Ganas de viajar?

¡Bienvenido/a abordo y felices vacaciones!

*¿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
Redactora: Camila Gómez
Colaboradores: Marcelo Pavazza, Carolina Barbosa
Corrector: Pedro Rodríguez Pagani
Coordinación General: Laura Marzoa

ARTE Y PRODUCCIÓN
Jefa de Arte y Diseño: Lila Majul

DEPARTAMENTO COMERCIAL:
Directora Comercial: Daniela Forti
Ejecutiva de Cuentas: Julieta Gonzalez Ibars
54911 6400 8254
Teléfono: 011 4783 5858
Mail: publicidad@revistauncamino.com.ar

Instagram: @revista_un_camino
Twitter:@revistauncamino

www.revistauncamino.com.ar

RELACIONES INSTITUCIONALES Y NUEVOS NEGOCIOS
Karen Apaza Flores
54911 3658 6468

ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
Marina Gómez
marinagmedios@gmail.com

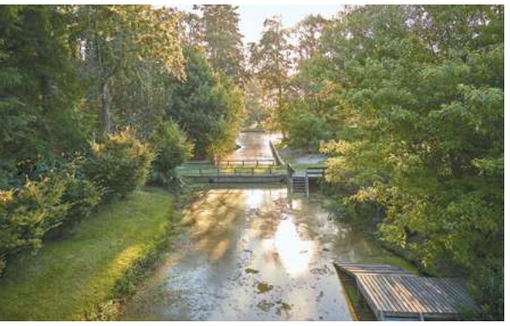
PUBLICACIÓN DIGITAL
www.onelife.com.ar
contacto@onelife.com.ar

Editor Responsable: Daniela Forti

SUMARIO

6
STREAMING
Series y películas: tres novedades para olvidarse del frío y quedarse en casa con gusto.

8
TIEMPO DE PASTA
Un producto que combina el respeto a las tradiciones y la búsqueda de originalidad y nuevos sabores.



26
ISLA EL DESCANSO
ARTE, PAISAJE Y GASTRONOMÍA EN UN TESORO SECRETO DEL DELTA.

07.21

12
NEUQUÉN
LA PROVINCIA CON LA MAYOR SUPERFICIE ESQUIABLE DEL PAÍS ES LA GRAN PROTAGONISTA DE ESTE INVIERNO. NIEVE, ADRENALINA Y LOS MÁS HERMOSOS PAISAJES PARA DESCUBRIR A FONDO LA PATAGONIA ARGENTINA.

18
VENDIMIA NEUQUINA
Con epicentro en San Patricio del Chañar, Neuquén presentó el evento que reúne a las mejores bodegas de la provincia.

20
FOUR SEASONS HOTEL
Un plan ideal para disfrutar de una escapada cinco estrellas, sin alejarse del centro porteño.

24
CERRO URITORCO
A tres kilómetros de Capilla del Monte, se esconden los misterios mejor guardados de las Sierras Chicas.

NUESTRAS REDES

www.revistauncamino.com.ar
/RevistaUnCamino
@revista_un_camino

El ciclo de un director indispensable del cine actual, la nueva y divertida entrega de Marvel y una exploración sobre la obra musical de uno de los artistas más grandes del siglo XX. Tres propuestas para olvidarse del frío y quedarse en casa con gusto.

PLAN DE EVASIÓN

X **MARCELO PAVAZZA**

LOKI
Disponible en Disney +

Después de la grata sorpresa que resultó *WandaVision*, las series que marcan la entrada a la cuarta fase del Universo Cinematográfico de Marvel (MCU) merecen ser vistas con cierta expectativa. Incluso si se suma a la ecuación (ejercicio de indulgencia mediante) la esforzada *Falcon y el Soldado del Invierno*. Ahora llegó *Loki*, tercera de la lista, y la vara vuelve a subir. Un poco porque este villano algo veleta que encarna el británico Tom Hiddleston es uno de los grandes personajes de las sagas *Thor* y *Avengers*, y otro poco porque hay una apuesta al tono ligero, que se supone irá endureciéndose a lo largo de los capítulos, ya desde la elección del genial Owen Wilson como coprotagonista. El resto se dirime en una trama que involucra una burocrática entidad dirigida por el personaje de Wilson, que regula la violación de las líneas de tiempo, y donde caen el protagonista y un (otro) Loki alternativo –y peligroso– que salta entre mundos y al que el actual debe combatir. Van dos episodios de seis (estrena los miércoles) y por ahora divierte. No es poco.

ELVIS PRESLEY. EL REY DEL ROCK AND ROLL
Disponible en Netflix

Con el '68 Comeback Special como punto de referencia, este documental de 2018 dividido en dos capítulos de una hora y media intenta poner las cosas en su lugar respecto de la carrera de Elvis Aaron Presley, con lo bueno y lo malo que ello conlleva. Esto es, el enorme sacudón que supuso su aparición en el universo de la música estadounidense de mediados de los 50, la decisión de dedicarse al cine luego de regresar del servicio militar (lo que marcó un claro estancamiento en su desarrollo como cantante al estar enfocado sólo a grabar olvidables bandas sonoras) y lo que vino después del programa emitido por la NBC en diciembre de 1968: la etapa de Las Vegas. El documental –donde sobrevuela constantemente la sombra negra del Coronel Tom Parker, su omnipresente manager– deja afuera deliberadamente los pormenores más polémicos de la vida de Elvis para centrarse en la música, y cuenta con testimonios de una larga lista de notables, desde Priscilla Presley hasta Bruce Springsteen, pasando por amigos de la infancia, especialistas, historiadores y hasta el mismísimo Rey.

LOS FANTASMAS ENTRE NOSOTROS:
LAS PELÍCULAS DE CHRISTIAN PETZOLD
Disponible en Mubi

La notable plataforma dedicada al cine de autor viene desarrollando desde mayo una retrospectiva del gran director alemán. En sus más de 30 años de labor, que se reparten entre cortometrajes, filmes y películas para TV, la obra del realizador germano ha dejado una huella insoslayable en el cine actual. Petzold trabaja sobre los géneros con precisión quirúrgica, complejidad y sentido de la reinvención, a la vez que, con una mirada absolutamente personal, bucea constantemente en el alma humana. Entre los largometrajes, están disponibles su ópera prima, *Seguridad interior* (2000), *Yella* (2007), *Jerichow* (2008) y *Barbara* (2012), además de los cortos *Süden* (1990) y *Ostwärts* (1991). El 22 de junio llegará el cortometraje *The Warm Money* (1992), y el 25, una de sus obras maestras, *Phoenix* (2014). Protagonizado por su actriz fetiche, Nina Hoss, el filme está ambientado en la Berlín pos Segunda Guerra Mundial, donde Hoss interpreta a una sobreviviente de Auschwitz que, irreconocible tras una reconstrucción facial, regresa en busca de su antigua vida.

TIEMPO *DE PASTA*

X MARCELO PAVAZZA

ENTRE LOS MUCHOS PRODUCTOS QUE HAN SUBIDO LA VARA EN LOS ÚLTIMOS AÑOS, ESTE, DE CONEXIÓN DIRECTA CON EL SISTEMA EMOCIONAL ARGENTINO, SE DESTACA ESPECIALMENTE POR SU COMBINACIÓN DE RESPETO A LAS TRADICIONES Y LA BÚSQUEDA DE ORIGINALIDAD Y NUEVOS SABORES.

Es un clásico del domingo al mediodía en los hogares y comodín en bodegones que no siempre la honran como es debido. Hoy, afortunadamente, es también la estrella de emprendimientos y restaurantes que la llevan más allá; algunos, plantando la bandera italiana como guía inclaudicable, sea por pertenencia, herencia familiar o conocimiento adquirido in situ; otros, apostando al riesgo y la creatividad, con masas coloridas y rellenos osados.
En definitiva, la pasta siempre está. Y aunque soporta algún que otro desplante del argentino promedio (ejemplo claro: la sobrecocción), de todos modos es difícil encontrar una preparación a la que se ame de manera más incondicional: ahí están como eterna postal las viejas y queridas fábricas de barrio llenándose de clientes cada domingo. En esta nota hablamos de cuatro lugares con la pasta como protagonista y donde las cosas se hacen de manera distinta pero la dirección es una sola: apostar, desde la técnica depurada o el conocimiento ancestral (y muchas veces combinando ambas cosas), al producto de calidad y al respeto por la materia prima.

LA ALACENA

Del deli con sándwiches estilo italiano, antipasti y panadería que fue allá por su apertura, hace siete años, a esta ochava de Palermo Viejo (Gascón 1401) le queda poco. Pero por suerte su impulsora, Julieta Oriolo, sigue allí. Y con ella, una mano maestra para las pastas que entrenó cuando era jefa de cocina en Uriarte y perfeccionó en sus viajes por Italia. “Hoy somos una trattoria moderna, y hace más o menos cuatro años que la carta está dividida en antipasti y pastas”, dice Julieta. Al principio costó ampliar la oferta de la especialidad. “Siempre usé sémola de grano duro, y acá no me animaba por una cuestión de que lleva laburo, pero cuando la gente empezó a concurrir y tuve que contratar más empleados, pude jugar un poco más. Además, nosotros las vendemos frescas siempre, no congelo nada, son del día”, se enorgullece la cocinera. Italia está muy presente, entonces, en preparaciones, sabores y productos, “aunque la sémola viene de Bahía Blanca y es buenísima”, señala Oriolo, que hace un mix y va de los tomates tanos para la salsa pomodoro a los huevos de campo Eggs Höns. Pero también se da permiso para abrir el abanico, siempre y cuando el original sea guía (“tenés que saber hacer muy bien un clásico para después reversionarlo”); y así como en La Alacena triunfan unos simples spaghetti all’Arrabbiata también la lasagna alla bolognese, los ravioli de ternera con salsa de paté y el rotolo de ricota y espinaca con manteca de salvia lideran comandas. “Sé que voy a ir siempre por ese lado, porque es lo que a mí me emociona y lo que comía de chica”, asegura Julieta. Hoy su restaurante es uno de los más concurridos y celebrados de Buenos Aires. La pasta lo hizo.

Las fotos son gentileza de los lugares mencionados

MAD PASTA

Lucas Canga y Félix Babini se conocieron en la cocina de Alo’s, el gran bistró de Alejandro Feraud. Y allí siguen, como sous chef y cocinero, respectivamente. Cuando la pandemia frustró los planes de Félix de viajar a Bologna para hacer un máster en pastas, Lucas le propuso un proyecto que involucrara su objeto de (ahora futuro) estudio e idearon un menú donde la creatividad y el buen gusto mandaran: tres pastas con sus salsas, ofrecido por Instagram (@m4dpasta) los miércoles y entregado los viernes en zona norte y CABA. “Usamos sémola de trigo de grano duro, consideramos que da otro dente y nos gusta mucho más el color y el sabor que le da a la pasta. Eso además nos asegura que si la gente en su casa llega a cocinarla un poco de más, ese dente que nos gusta se siga manteniendo. En cuanto a rellenos, cambiamos todo el tiempo: ricota de oveja, quesos untables de cabra, carne de ciervo, hongos, vegetales de estación; los elegimos con base en la estacionalidad de los productos”, cuenta Lucas. Las salsas acompañan desde la simpleza: pomodoros, mantecas. La disposición del producto, también: bolsas herméticas transparentes. Todo para lograr una inmediatez que cree la ilusión –se trata de cocineros notables, al fin y al cabo– de estar disfrutando un plato de restaurante. “En cinco minutos tenés que estar comiendo”, afirma Lucas, y agrega, a la hora de definir el concepto de Mad: “Nos gusta averiguar qué se está haciendo en el mundo y por qué, y ser consecuentes con lo que hacemos”.

BIASATTI

Milton Bertoni dice que Biasatti (Ciudad de La Paz 1917) es “una típica fábrica de pastas caseras italianas con un toque gourmet, pero sin irse de la esencia”. Pastas para comer en casa como las que hacía su abuela venida de la península: masa de sémola de trigo candeal y huevos de campo, hechura cien por ciento a mano, más un ingrediente extra: la memoria emotiva de Milton, a la que no para de referir, emocionado, y le da el toque distintivo a este local de Belgrano abierto desde agosto de 2020. Lo acompaña Stefanía Langford, su mujer, también cocinera, con la que trabaja codo a codo. Variedades de pasta rellena y pasta larga combinan a la perfección con las salsas, también de cuidada elaboración, aunque Milton insiste en que hay que seguir los consejos de los vendedores del local, entrenados en recomendar acompañamientos que no opaquen el sabor de las pastas y viceversa. Los ravioli de ossobuco y espinaca, por ejemplo, quedan geniales con la salsa de hongos, y los delicadísimos agnolotti de ricota, espinaca y parmesano logran un gran acuerdo con la manteca de salvia. Aunque bien se puede ir por unos pappardelle testurate al huevo con pesto de albahaca y sentirse como Milton, un hombre que recuerda su infancia con cada bocado. El catálogo es variado e incluye lasagnas y cannelloni listos para meter al horno, además de triangoli, sorrentinos (pequeño gran guiño al gusto argentino) y cappelletti. Y que viva Italia.

FRESCA

“Con la cinta más gruesa, salsa con carne; los linguine van mejor con pesto; para los tagliatelle, ragú”. El italianísimo Manuel Urbano enumera platos como quien hace memoria, acaso trayendo con esas palabras algo de su Roma natal. Pero el hombre supo cómo manejar la nostalgia: se asoció con el reconocido chef (y compatriota) Mario Sciolla para crear este precioso local de pastas ubicado en la zona de La Imprenta (Migueletes 921) donde, además, ofrece productos importados de la península (cafeteras, quesos, cerveza, licores y un largo etcétera). Todo muy lindo y prístino, pero el acento está puesto en el producto madre, elaborado con sémola de trigo candeal y presentado en coqueto packaging con una novedosa forma de porcionado. Una propuesta central que se divide en las líneas Classica, Speciale, Del Giorno y Nutrizionale y se acompaña con salsas propias. Urbano es un exquisito que intenta replicar el estilo italiano a rajatabla, desde la cocción hasta el más mínimo detalle de la receta. Y para eso, escaleras arriba del coqueto espacio se halla el impecable y muy organizado laboratorio, centro de producción comandado por el ingeniero en Alimentos y también socio Mauro Kipriz. Además, el emprendimiento completa el combo con vendedores muy enterados de qué salsas van con las pastas y cuáles son los tiempos de cocción. Hay también antipasti, quesos para acompañar, ensaladas, pan, focaccia, tartas y postres de inspiración italiana. Pero Fresca encuentra impulso vital en aquello que la inspiró: la pasta. Por ejemplo, los ravioli amalfitani (ricota, limón, tomates secos, nuez) con pomodoro e basilico. Ahí está todo.

NOTA DE TAPA

X
CAMILA GÓMEZ

CON SU BLANCA PALIDEZ

LA PROVINCIA CON LA MAYOR SUPERFICIE ESQUIABLE DEL PAÍS ES LA GRAN PROTAGONISTA DE ESTE INVIERNO. NIEVE, ADRENALINA Y LOS MÁS HERMOSOS PAISAJES PARA DESCUBRIR A FONDO LA PATAGONIA ARGENTINA

Neuquén en invierno es sinónimo de nieve, cerros y aventura. Ubicada en el extremo noroeste de la Patagonia Argentina, es elegida año tras año por los amantes del frío y los deportes de montaña, para pasar unas vacaciones fuera de casa, en plan de experimentar lo desconocido. Con tres cerros (“Chapelco” en San Martín de los Andes, “Bayo” en Villa La Angostura y “Caviahue”) y dos parques de nieve (“Batea Mahuida” y “Primeros Pinos”), la provincia –de 94 mil kilómetros cuadrados– cuenta con la mayor superficie esquiable del país. Las opciones para recorrerla son varias, pero hay spots que implican una parada obligada para conocer a fondo los secretos de este destino.

CAVIAHUE

A unos 360 kilómetros de Neuquén Capital, en plena cordillera de los Andes y muy cercano al paso internacional argentino-chileno, se encuentra el centro turístico Caviahue, un auténtico pueblo nieve conocido por sus bosques de araucarias, sus cascadas imponentes –congeladas en invierno– y un lago ácido a los pies del volcán más activo del país, el Copahue. Es una villa de montaña con un clima frío y seco, que asegura una larga temporada para realizar los deportes de estación. La oferta integral de actividades abarca excursiones en motos de nieve y vehículos oruga, trekking con raquetas, paseos en trineos de perros y snowkite. Pero el atractivo turístico principal es el cerro –ubicado a sólo 1,5 kilómetros del pueblo–, donde es posible practicar snowboard y esquí en alguna de sus 22 pistas. Además, hay una escuela de esquí alpino, guarderías infantiles, servicio de patrullaje, refugios y un restaurante. Uno de los atractivos principales es el trekking por el volcán Copahue, una caminata de 24 kilómetros entre ida y vuelta. El ascenso tiene una duración de entre cinco y seis horas, mientras que el descenso dura aproximadamente cuatro horas.

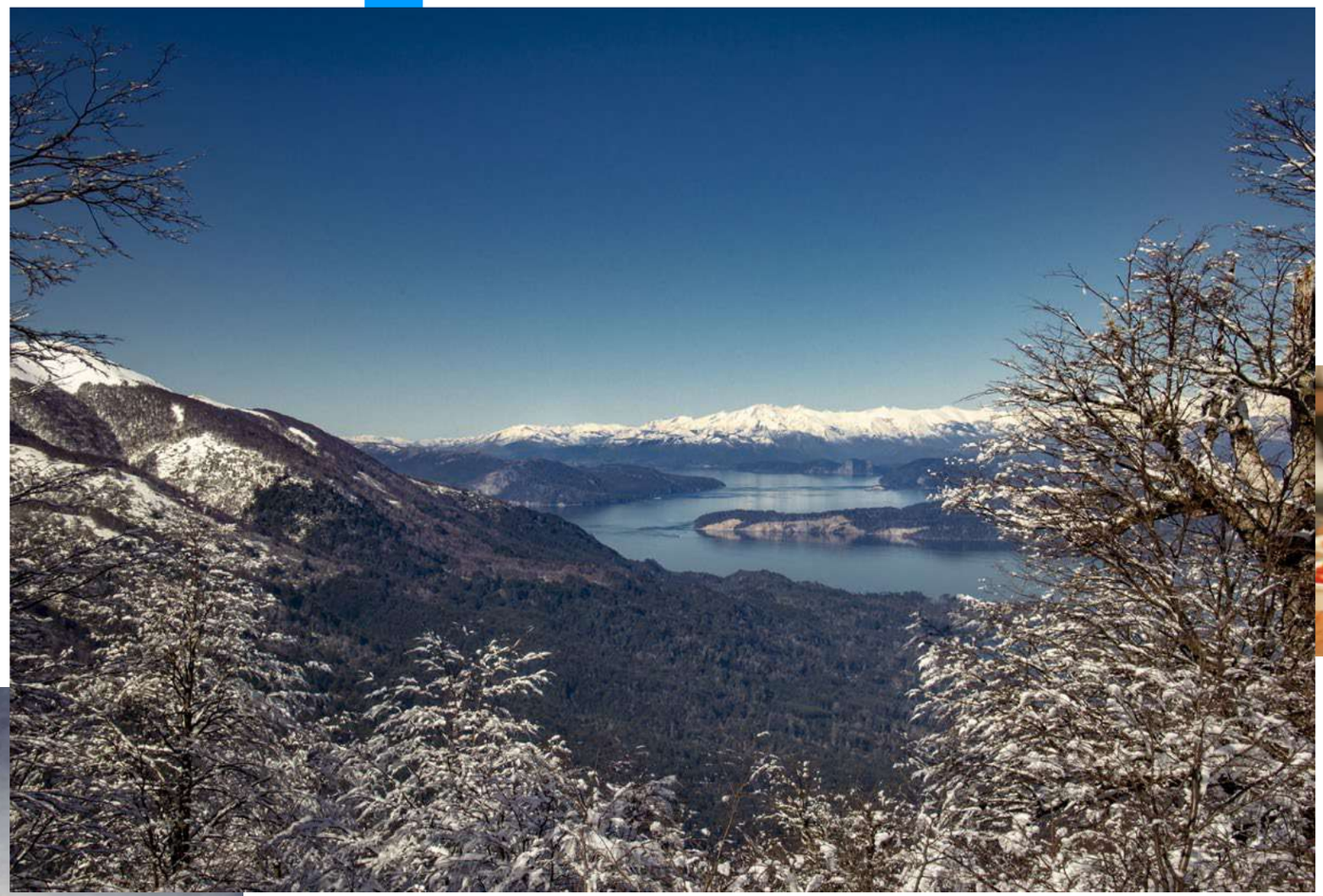
→

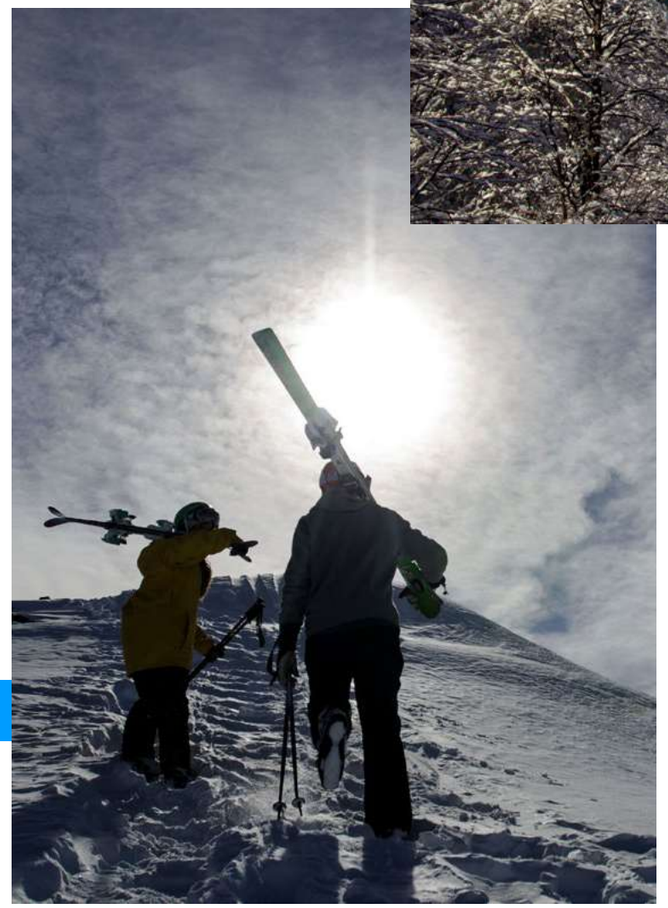
CHAPELCO

Con sus casi dos mil metros de altura y ubicado a 7 kilómetros de San Martín de los Andes, el Cerro Chapelco cuenta con uno de los centros de esquí más importantes de Sudamérica. Además de disponer de 120 hectáreas de superficie esquiable y 20 pistas, se caracteriza por ser un ejemplo de liderazgo y excelencia en cada época de invierno. En 2020, fue elegido por quinta vez Mejor Estación de Esquí de Argentina en los “World Ski Awards”.

CERRO BAYO

Al sur de la provincia, rodeada de bosques y lagos, se encuentra Villa La Angostura, un rincón cordillerano considerado el portal de entrada al Parque Nacional Arrayanes y al Cerro Bayo. Con 200 hectáreas, 24 pistas y 12 medios de elevación, este cerro es el primero de América Latina en obtener el certificado de gestión ambiental. Cuenta con sectores exclusivos para principiantes, pistas para intermedios y circuitos fuera de pista para expertos, pero además ofrece actividades alternativas, como la práctica de Snow Tubing (tubos inflables para deslizarse en la nieve), caminatas con raquetas con llegadas a los miradores del lago Nahuel Huapi, y paseos en los bosques de montaña.





BONUS TRACK

Envuelta en cordones montañosos, en el centro oeste, se encuentra Villa Pehuenia, hogar del Parque de Nieve Batea Mahuida. Asentado a 1900 metros sobre el nivel del mar, desde su cumbre se pueden observar los lagos Aluminé y Moquehue; los volcanes Villarrica, Llaima, Lonquimay (en Chile), y el Paso Internacional Icalma. Posee tres pistas en total: "Monkol", de 700 metros de longitud; "Chankin", que se extiende por 150 metros; y "Quetroko", recomendada para ampliar el recorrido en 800 metros. Es el único parque del país administrado por una comunidad mapuche, la comunidad Puel, y una alternativa de gran calidad para disfrutar en familia. Además, vale la pena mencionar al Parque Primeros Pinos, situado sobre la Ruta Provincial 13, a 50 kilómetros al oeste de Zapala. Tiene fácil acceso de rutas asfaltadas y un paisaje que se enaltece por los pehuenes. Durante la temporada, ofrece la posibilidad de practicar actividades de nieve en cualquiera de sus dos pistas. Una de ellas es perfecta para dar los primeros pasos en los deportes invernales, y la otra es especial para culipatines y trineos.

GASTRONOMÍA REGIONAL

La variedad de alimentos que se encuentran en la provincia hace que comer y beber sea un motivo más para vivir el turismo neuquino. Carnes rojas y blancas, hierbas, semillas, frutos silvestres, hongos, cervezas y vinos identifican la gastronomía de la localidad.

TIPS PARA DÍA DE NIEVE

- Llevar ropa y calzado adecuado.
- Consultar el clima antes de salir a la excursión.
- Utilizar protector solar.
- Respetar las normas de los establecimientos de esquí.
- En caso de no conocer el deporte, ir siempre acompañado de un profesional.

Los mejores servicios de hotelería, gastronomía, paisajes de aguas cristalinas, sectores exclusivos para los aficionados al snowboard, paseos en motos o snowtracks, trineos, trekking por bosques cubiertos de blanco y los protocolos sanitarios correspondientes, complementan unas vacaciones inolvidables.

Podés encontrar los requisitos actualizados para ingresar a Neuquén en nuestra web: www.revistauncamino.com.ar

LOS CAMINOS DEL VINO

Con epicentro en San Patricio del Chañar, Neuquén presentó el evento que reúne a las mejores bodegas de la provincia y brindó por un encuentro presencial en 2022.

La edición virtual de la Vendimia Neuquina 2021 reunió, por primera vez, a las principales bodegas ubicadas en San Patricio del Chañar. Del Fin del Mundo, Malma, Familia Schroeder, Grupo Peñaflor y Secreto Patagónico producen y comercializan alrededor de 13 millones de litros de vino por año, razón por la cual vienen ganando presencia tanto a nivel nacional como global.
El evento convocó a enólogos, dueños y fundadores de las bodegas, quienes compartieron sus conocimientos acerca de los principales productos característicos de la provincia. Además, destacaron las cualidades de los viñedos y las novedades de este año, como avance de la esperada Vendimia Neuquina 2022, que se llevará a cabo de forma presencial del 7 al 10 de abril.
"San Patricio del Chañar es un polo vitivinícola que crece año tras año, y constituye el lugar propicio para una industria reciente en sostenido crecimiento: la vitivinicultura. Las bondades del clima y suelo, las lluvias escasas, la gran amplitud térmica, los vientos y las aguas de deshielo son solo algunas de las condiciones que han permitido el desarrollo de vides de excelencia", destaca Leandro Bertoya, Intendente de la localidad e impulsor de esta iniciativa público privada.

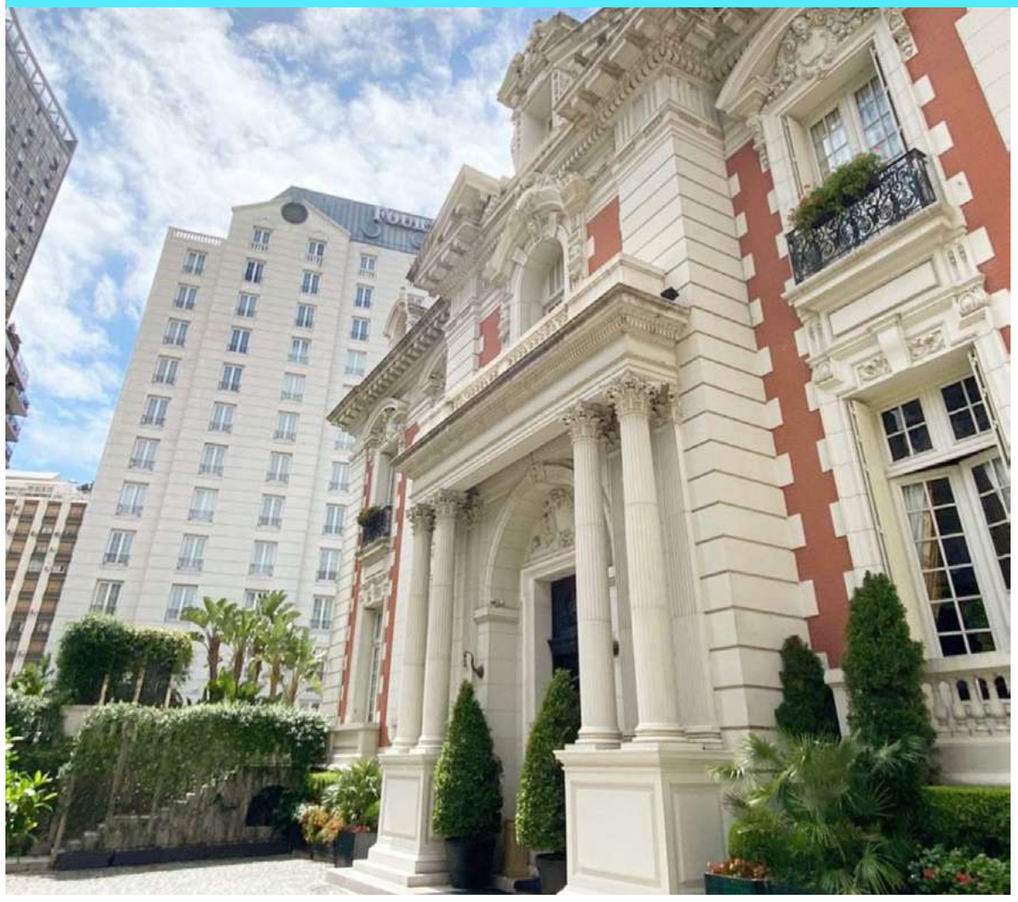
Los vinos de la cuenca neuquina tienen una fuerte identidad. Las características de la zona permiten una maduración lenta de la uva y un balance ideal de azúcares, ácidos y aromas. La vendimia es el resultado de todo un año de cuidados y enfrentamientos a los diferentes desafíos, como las inclemencias climáticas, los factores culturales, políticos y socio-económicos.
Al día de hoy, la Patagonia concentra alrededor de 4550 hectáreas de viñedos cultivados y es la región más austral del planeta para el desarrollo de la industria vitivinícola. Las variedades plantadas en San Patricio del Chañar son: Malbec, Merlot, Pinot Noir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Semillón.

FOUR SEASONS HOTEL

OASIS *URBANO*

ES UNA DE LAS CADENAS HOTELERAS MÁS PRESTIGIOSAS DEL MUNDO Y TIENE SU SEDE EN BUENOS AIRES. PLAN IDEAL PARA DISFRUTAR DE UNA ESCAPADA CINCO ESTRELLAS, SIN ALEJARSE DEL CENTRO PORTEÑO.

Fotos: Gentileza Four Seasons



En lo más alto de la ciudad y en la avenida más ancha del mundo, dos símbolos de la cultura argentina enaltecen la vista: el Obelisco y el Four Seasons Hotel Buenos Aires, una de las sedes más tradicionales de la cadena hotelera de lujo.

Con una arquitectura moderna que resalta el glamour de la Belle Epoque, este espacio combina una mansión de principios del siglo XX y una torre contemporánea, ideales para disfrutar de una escapada cinco estrellas sin alejarse del centro porteño.

Antes de que llegara la pandemia, el mercado internacional marcaba los tiempos de este enorme palacio inaugurado en 1920. Pero con el cierre de fronteras, el público cambió rotundamente. "Hoy, la mayoría de los huéspedes son locales. Hay gente que viene a pasar una noche por el cumpleaños de quince, por aniversarios, noches de boda, gente que se quiere mimar, pero no hay turismo internacional", cuenta Gabriel Oliveri, su Director de Marketing y Comunicación estrella. Por esta razón, sólo se encuentra abierto el edificio de La Mansión: siete suites de primera categoría que funcionan como un hotel boutique exclusivo.

Cielorrasos altos, candiles relucientes, baños de mármol, antigüedades y mobiliario de la época forman parte de un escenario que invita a desconectarse por completo de lo que pasa afuera. Porque sí, el Four Seasons funciona como un oasis en medio del desierto, es una bocanada de aire fresco para salir de la vorágine externa. Y lo mejor: con todos los cuidados necesarios para afrontar la pandemia. "Nosotros adoptamos un plan especial de cuidado que se llama Lead With Care, elaborado por uno de los hospitales más prestigiosos del mundo, el Johns Hopkins Hospital. Ellos nos van haciendo un upgrade de la situación sanitaria global para implementar los cuidados correspondientes en nuestros empleados y huéspedes", cuenta Oliveri, presente en cada detalle desde hace casi tres décadas.

Consagrado en el mundo de la hotelería, Gabriel Oliveri hizo del Four Seasons un espacio de referencia en Buenos Aires.

Foto: Hernán Cristiano

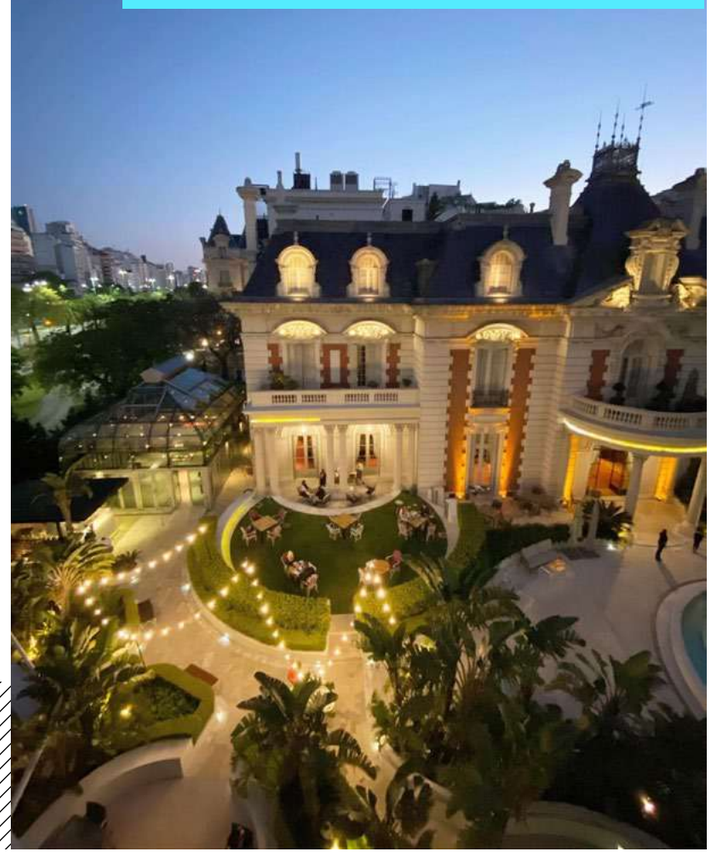
El proceso de revisión en la entrada incluye controles de temperatura, así como una serie de preguntas relacionadas con la salud y los últimos viajes. Tanto el personal de servicio como los clientes deben usar mascarillas o tapabocas en espacios públicos interiores o compartidos, y también durante el room service en las habitaciones privadas. ¿Lo más cómodo? Todos los residentes registrados tienen acceso a pruebas de COVID-19 en las instalaciones. Eso sí: las medidas de prevención del programa Lead With Care siguen vigentes incluso en caso de acreditar un resultado negativo de test o una vacunación completa.

Four Seasons Hotel Buenos Aires tiene todo lo necesario para disfrutar de una estadía más que placentera. Incluso, gastronomía de primer nivel en *Nuestro Secreto Restaurante*, una parrilla gourmet en los jardines de La Mansión que abre sus puertas de miércoles a domingos de 12 a 23 horas. El menú está compuesto por una variada selección de sabores, entre los que destacan el asado de tira con cinco horas de cocción, los ravioles de asado con salsa fresca de tomate, aceitunas kalamatas y burrata cocinados en horno de barro, y la pesca del día con hongos shitakes y vegetales asados.

Aunque los aperitivos también son protagonistas de la carta: las croquetas de morcilla con emulsión de manzana verde, y las mollejas con alioli de puerros quemados y papas rústicas se llevan todos los premios. Además, hay mocktails, cocktails de autor, cervezas y vermú. Pero eso no es todo: su chef y domadora de fuegos, Patricia Ramos, es la única mujer parrillera de la Argentina.

A pesar de que los hoteles necesitan una ocupación de alrededor del 45 por ciento para mantenerse, y hoy en día ese número no supera el cinco por ciento en los boutiques cinco estrellas, Gabriel Oliveri se muestra esperanzado:
"Tenemos que esperar a que la pandemia se controle, se abran las fronteras y el turismo internacional vuelva". No hay dudas: eso está cada vez más cerca.

Posadas 1086, Buenos Aires.
Tel.: 43211200
IG: @fsbuenosaires



PUNTO ENERGÉTICO

X CAMILA GÓMEZ

A TRES KILÓMETROS DE CAPILLA DEL MONTE, AVENTUREROS, TURISTAS Y METAFÍSICOS DE TODAS PARTES DEL MUNDO SE REÚNEN PARA CONOCER LOS MISTERIOS MEJOR GUARDADOS DE LAS SIERRAS CHICAS.

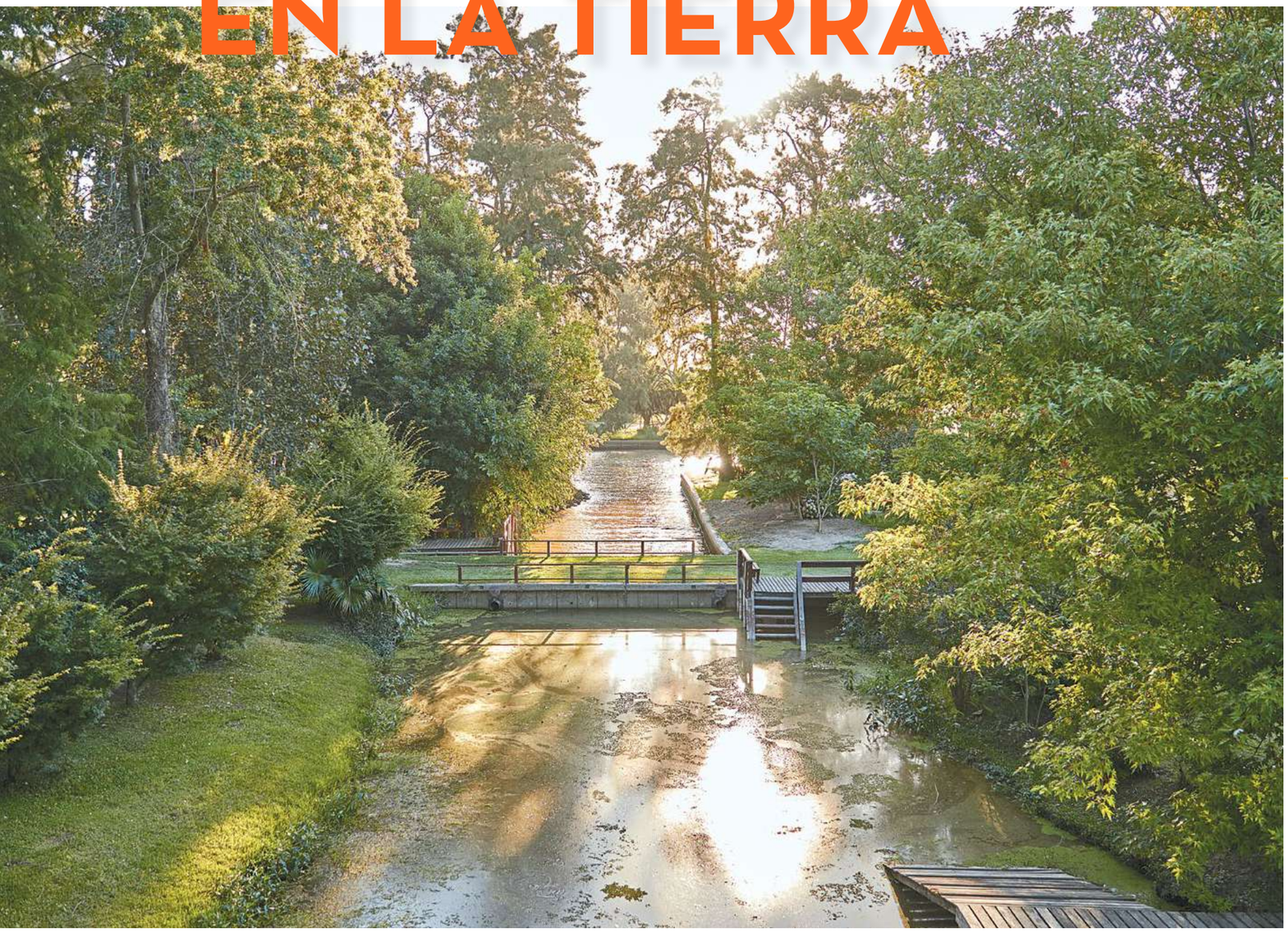
En el Valle de Punilla, próximo a la localidad de Capilla del Monte, se encuentra ubicado el Cerro Uritorco, uno de los centros energéticos más importantes de la Argentina.
Su nombre proviene de la lengua quechua y significa "Cerro Macho", algo que está relacionado a su altura: con 1980 metros, su cumbre es la máxima elevación de las Sierras Chicas.
Desde la base del cerro, el trekking es de dificultad media. Comienza en una confitería, donde se abona una entrada de $1700, y recorre un sendero de 12 kilómetros rodeado de vegetación, vertientes y lagunillas. El trayecto tiene una duración de siete horas entre el ascenso y el descenso, pero cuenta con diferentes parajes para el descanso: la Posta del Silencio, la Quebrada del Viento, el Valle de los Espíritus y la Hondonada del Buey son algunos de los más pintorescos. Ya desde la cima, se puede observar una vista panorámica del Valle de Punilla y las Sierras Chicas.
Hay dos motivos por los cuales los turistas acceden al Cerro Uritorco: algunos lo hacen para disfrutar del trekking; y otros, para vivenciar en primera persona los misterios que lo rodean. Sea cual sea la razón, el destino regala un camino repleto de interrogantes, historias y paisajes imponentes, como las vistas a Capilla del Monte, al dique El Cajón y a las Salinas Grandes de Córdoba.
Los enigmas que circulan en torno al Cerro comenzaron con los primeros pobladores de las sierras: los Comechingones, una de las etnias originarias de la Argentina. La historia cuenta que podían observar el desplazamiento de algunas entidades sobre el cielo y creían que se trataba de los espíritus de los fallecidos de la tribu. La comunidad veía al Uritorco como un espacio sagrado, místico y religioso, donde realizaba sus ritos de fe.
Años más tarde, algunos sucesos lo llevaron a tener reconocimiento a nivel mundial. De hecho, varias personas aseguran que experimentaron avistajes de ovnis durante su estadía en el Valle de Punilla.
En enero de 1986, dos testigos, Gabriel y Esperanza Gómez, observaron cómo una nave dejó una huella de 122 metros de largo y 64 de ancho, considerada una de las más grandes quemaduras que se puede divisar en el terreno. En agosto de ese mismo año, otro evento sobre la misma huella impactó a la población: en un incendio que sacudió 20 kilómetros de sierra, los 122 metros que hasta el día de hoy rodean la quemadura, quedaron intactos.

En enero de 1988, ocurrió uno de los sucesos más impactantes, ya que fue observado por 300 personas. Los testigos cuentan que una nave compuesta por luces de color rojo dejó una huella de 42 metros sobre el cerro Overo. ¿Una más? En 1991, el pueblo Carrizal descubrió una quemazón de 12 metros con una temperatura de 340 grados centígrados. Sobre ella, dos místicos realizaron una meditación con la intención de llegar al origen y explicar sobre sus razones.
Al realizarla, percibieron dos naves –una suspendida en el aire y otra bajo tierra– con luces muy poderosas, las cuales proyectaron un rayo de energía que provocó la aceleración de las moléculas de la tierra. Según dicen, este incidente fue el que generó la quemadura.
Estos hechos no fueron los únicos que ocurrieron, pero sí los más conocidos. Sin embargo, hay otro dato curioso digno de destacar: existe la creencia de que hay una ciudad subterránea debajo del Uritorco, denominada Erks. ¿Creer o reventar?

Podés encontrar los requisitos actualizados para ingresar a Córdoba en nuestra web www.revistauncamino.com.ar

Fotos gentileza de:
Juan Pablo Soler

EL CIELO EN LA TIERRA



ISLA EL DESCANSO

EN EL DELTA SE ESCONDE UN TESORO SECRETO: UN PARQUE INSPIRADO EN LOS JARDINES GIVERNY, DONDE PINTABA MONET. **UN LUGAR CON UNA FUSIÓN ÚNICA DE ARTE, PAISAJE Y GASTRONOMÍA.**

X **CAROLINA BARBOSA**

La aventura comienza en el Puerto Fluvial de Tigre, donde Cecilia Millet, la relacionista pública de Isla El Descanso, nos promete un día de ensueño pero se queda corta. A sólo 20 minutos de la estación, uno puede acceder en lancha o catamarán a este paraíso que trasciende las fronteras de lo terrenal. Al llegar, Claudio Stamato y Felipe Durán Sanabria, sus anfitriones, nos invitan a pasar y nos reciben junto a dos leones imponentes forjados en hierro y tres perros de carne y hueso, Mojito, Santo y Blanquita, que son parte de la familia. Ellos, como buenos soldados, caminarán con nosotros durante todo el día sin importar las altas temperaturas.

"Yo me enamoré del río en 1993, cuando vine al cumpleaños de un amigo. Era un día en que el agua salía de su cauce y el calor era agobiante. Me metí y tuve una epifanía: sentí una absoluta comunión con la naturaleza. A partir de ese momento nunca más me pude ir de la isla, ahí nació todo. Antes veníamos los fines de semana y los veranos, pero desde que se inició la pandemia, nos trasladamos acá. Es increíble que tengamos este delta maravilloso en las puertas de la Ciudad de Buenos Aires", nos cuenta Claudio, mientras degustamos un aperitivo.

Recorremos una sala de estar llena de arte, donde se encuentran obras de Julio Le Parc que coexisten con la ambientación deliciosa de Desde Asia, el local de muebles exclusivos que pertenece a Cecilia. Por eso, nos cuenta: "Con Desde Asia, en conjunto con El Descanso, decidimos hacer una propuesta que está muy de moda, que es ambientar un lugar y, si te gusta lo que ves, que lo puedas comprar. Todos los muebles están a la venta. Son piezas únicas con diseño, personalidad e historia que les dan un valor agregado".

Mientras seguimos charlando, nos preparamos para la expedición natural. Todo girará en torno a números sagrados y maestros porque, tal como sucede arriba, sucede abajo: once puentes, siete jardineros, doce sillas de la armonía, 33 arcos con diferentes plantas y la infaltable diosa de la isla, la rosa. La rosa es la flor sagrada de Occidente, sus pétalos simbolizan el número 5, que representa al ser humano y

el microcosmos. Por eso tiene su equivalencia con la estrella de cinco puntas (pentagrama o tetragramaton), que encarna los cinco elementos (agua, tierra, aire, fuego y espíritu). Cuando estos convergen en armonía, determinan el perfecto equilibrio del universo.

Una oda a la naturaleza con obras de arte a cielo abierto

Cada rincón de la isla tiene una historia que vale la pena escuchar en boca de sus mentores, unos apasionados a la hora de compartir los relatos que esconden siempre, de una u otra manera, un cuento de amor. "El puente del ángel tiene una bendición muy importante: todo aquel que lo atraviesa e invoca esa energía y no tiene amor, lo encuentra; y el que lo tiene, lo potencia", nos dice Claudio.

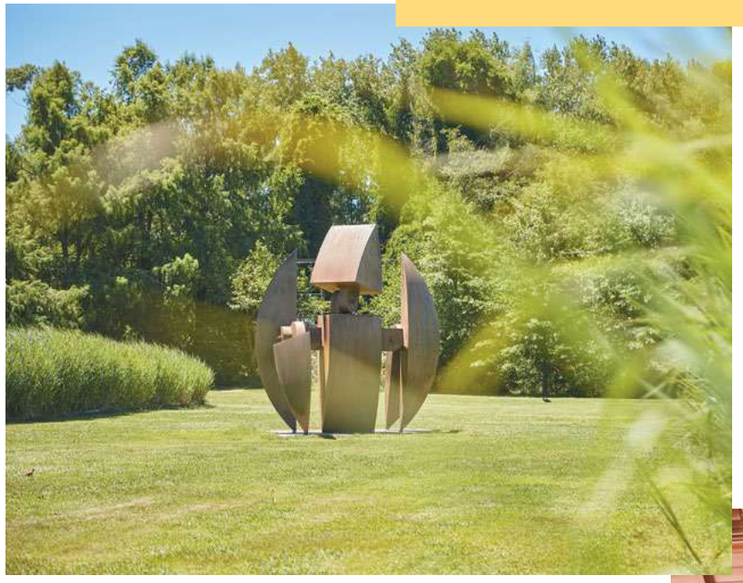
La famosa obra del conjunto de atriles del artista fallecido Carlos Gallardo, *A toda orquesta con la naturaleza*, es parte del paisaje local. También hay esculturas de Alberto Bastón Díaz, quien de joven se fue a estudiar a París y en el vuelo descubrió que era fóbico a los aviones. Durante siete años no pudo regresar y empezó a sentir la angustia del destierro. Cuando volvió, desarrolló la serie de la Rivera: obras de anclas, proas, velas y restos de barcos en grandes volúmenes para que no se pierdan en la escala de la isla, un homenaje a nuestros abuelos que llegaron a estas tierras y aguardan su regreso a casa.

–¿Cómo se hace para llevar adelante un proyecto tan ambicioso?

Claudio Stamato: –Es muy importante tener un compañero que vibre en la misma frecuencia que vos, no se puede tener un proyecto así si tu pareja no te acompaña y lo hace suyo también. Felipe es un cocreador absoluto; en estos doce años que llevamos juntos, el parque tuvo un crecimiento exponencial, estoy feliz con eso.

–¿Existe la posibilidad de quedarse a dormir en la isla?

C. S.: –En realidad esto empezó siendo sólo para amigos y familia, pero a raíz de que todos nos hacen esa pregunta, hemos decidido construir un pequeño hotel boutique de once cuartos para que la gente pueda vivir una experiencia de dos o tres días acá. Los primeros dormitorios van a estar listos para Pascuas. Nos gusta mucho la fotografía y empezamos a pensar qué fotos de la naturaleza sacadas por nosotros podemos poner para particularizar los espacios que estarán ambientados por Desde Asia.



–¿Podés hablarme de futuros proyectos?

C. S.: –Estamos sobre el río Sarmiento, que tiene mucho movimiento, y la idea es hacer una marina para que la gente que quiera venir con su lancha o su barco pueda hacerlo. Un proyecto más a largo plazo es hacer un hotel grande enfrente de la isla con una circulación permanente de balsas que conecten las dos márgenes.

–¿Cuáles fueron los eventos más significativos que tuvieron lugar acá?

C. S.: –Hace dos años hicimos un seminario de neurociencias contemplativas y vino Brother David, un monje benedictino de 95 años. Recorrió el parque del brazo de Felipe y le enseñó a bañarse en el río. "Siempre que te metas, sentí adónde va la corriente, tirate de espaldas y pedile al río que se lleve todo hasta que te sientas vacío. Luego, permití que el agua te llene de todo lo que tiene para vos", le dijo. Fue absolutamente conmovedor.

El primer museo de realidad aumentada

Felipe Durán Sanabria es un apasionado de varias cosas, pero trabaja básicamente con tecnología. A raíz de una larga investigación, encontró la realidad aumentada y se enamoró por completo. Lideró el proyecto de Julio Le Parc en la intervención del Obelisco y llevó a cabo el primer museo virtual con piezas creadas desde esta especialidad, con artistas como Marta Minujín.

–¿El entorno de la naturaleza te ayuda a la creación?

Felipe Durán Sanabria: –Sin duda, es mi fuente de inspiración. El arte, las plantas y todo el tema espiritual vinieron a partir de que conocí a Clau. Ahí empecé a pensar cómo desarrollar una tecnología que acompañe a la gente y que genere placer estético. Estamos trabajando para que esto sea un museo de día y otro de noche, con piezas flotando entre los árboles. Es totalmente inédito en la historia del arte mundial.

–¿Hay un punto de fusión entre la energía natural y la tecnológica?

F. D. S.: –Esta agua viene desde el Amazonas, pasa por las cataratas y se transforma en el río Paraná: toda la sangre latinoamericana y de las religiones indígenas ancestrales pasan su información a través de las aguas. Es una energía que desemboca en el río más ancho del mundo. Es algo único que, cuando lo mezclás con arte, paisaje y tecnología, crea un nuevo concepto de arte, más masivo y democrático.

Eventos y fiestas privadas

La isla es un lugar exclusivo donde estuvieron personalidades destacadas, como Madonna, el actor Will Smith y el presidente de Francia, Emmanuel Macron, entre otros. El lugar cuenta con un salón en altura con ventanales que dan al río y a los jardines. Se puede festejar el evento que se desee, con el límite de personas establecido y todos los cuidados necesarios.

Experiencia gourmet

Inauguraron un restaurante a cargo del chef Daniel Hansen, que cuenta con platos deliciosos y una bodega acorde. La gastronomía acompaña la experiencia natural y artística con el mismo nivel de excelencia. La capacidad es para 55 personas, por eso la visita es con previa reserva.

ISLA EL DESCANSO
islaeldescanso.com
Consultas y reservas: +54 9 11 5954-6295

DESDE ASIA
Malabia 1359 (CABA)
IG: @desde_asia

MAS DE UNA DECADA PROMOVIENDO DESDE LA DIVERSIDAD, UNA HOSPITALIDAD VERDADERAMENTE INCLUSIVA.

CCGLAR
CAMARA DE COMERCIO LGBT ARGENTINA

CONECTANDO EMPRESAS CON LA COMUNIDAD LGBT+ **SUMATE!**

GNETWORK 360 · WORLD LGBTQ+ TOURISM DAY · MASTERCLASS GNETWORK360 · RED FEDERAL DE TURISMO LGBT · PROGRAMA FEDERAL TURISMO LGBT+ 2021 · TODXS BIENVENIDXS

www.ccglar.org · ccglar · @ccglar · camaralgbt

IGLTA · CAT · FAEVYT · OUT EQUAL · Pride Connection

POR LA RUTA DE LAS FIESTAS ARGENTINAS

LA PLATAFORMA QUE TIENE COMO OBJETIVO PROMOVER LAS FESTIVIDADES DE TODO EL PAÍS, PROPUSO VIVIR DESDE CASA DOS EVENTOS DE FUERTE ARRAIGO CULTURAL: EL SOLSTICIO DE INVIERNO, DE JUJUY, Y LA FIESTA NACIONAL DE LA NOCHE MÁS LARGA, DE TIERRA DEL FUEGO.

Fiestas Argentinas es una herramienta virtual desarrollada por la Dirección Nacional de Fiestas Nacionales y Eventos de la Secretaría de Promoción Turística, que permite acercar las más de tres mil Fiestas Nacionales, Regionales y Populares de las 24 jurisdicciones y municipios de la Argentina, a todo el país y el mundo de manera gratuita.
En esta oportunidad, el primer evento de la gira promocional de la plataforma propuso viajar desde casa para disfrutar de dos celebraciones de fuerte arraigo cultural: el "Inti Raymi", más conocido como el "solsticio de invierno de Jujuy", y la "Fiesta Nacional de la Noche Más Larga" de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur. El programa fue transmitido por la plataforma el 21 de junio y quedó disponible para su posterior visualización en la página web: **www.fiestasargentinas.ar/.**

FIESTA DEL INTI RAYMI

Inti Raymi es una ceremonia andina celebrada en honor a Inti, el Dios Sol, que se realiza cada solsticio de invierno (el 21 de junio en el hemisferio sur). En esta celebración milenaria que marca el inicio de un nuevo año solar, los pueblos jujeños se reúnen para rendirle homenaje al Dios Sol en Las Salinas Grandes, el Trópico de Capricornio, la Quebrada de las Señoritas, entre otros pueblos.
En la ceremonia, fogatas, carpas y pequeños reductos de personas se preparan para pasar la noche más larga del año y hacerle frente a un frío penetrante con ofrendas, bebidas, charlas en quechua y rituales milenarios. Llegado el momento, el encargado de llevar el ritual se prepara para abrir la tierra en el sitio específico en el que se concentran las ofrendas, en espera de la llegada de los primeros rayos de sol.

LA FIESTA NACIONAL DE LA NOCHE MÁS LARGA

Todos los años se celebra en Ushuaia la Fiesta Nacional de la Noche Más Larga, una celebración que se extiende durante varios días. Para los pueblos originarios, se trataba de reconocer el inicio de las estaciones del año en beneficio de las actividades relacionadas con la agricultura y la cacería, para saber cuándo debían sembrar, cosechar o cazar. Desde 2016, la Fiesta Nacional de la Noche Más Larga ha crecido exponencialmente, con diversas propuestas artísticas y culturales en un entorno mágico como sólo Ushuaia puede ofrecer.

AGENDA

El programa especial "De Norte a Sur por la ruta de las Fiestas Argentinas" transcurrió en la sala Niní Marshall de la Casa de la Cultura de Ushuaia, y en él participaron la Secretaria de Promoción Turística, Yanina Martínez, y el Intendente de Ushuaia, Walter Raúl Vuoto.
La iniciativa une y visibiliza los festejos de cada región, representa a través de ellos la comunión del pueblo, con su nuevo diseño y pautas de accesibilidad claras para fácil acceso y disfrute de todos.

EMPRESAS ASOCIADAS A Celadi

CAMARA EMPRESARIA DE LARGA DISTANCIA

ANDESMAR	Balut	CATA Internacional	Ciudad de Guoleguoy	Chevallier	CONDOR ESTRELLA
CRUCERO DEL NORTE	CRUCERO DEL SUR	EL RAPIDO INTERNACIONAL	EL NORTE BIS compañero de ruta	EL PRACTICO	Empresa Argentina
Empresa Gutierrez	ENCON	ERSA	E.T.A	flechaBUS	ITATI
JETMAR MARILAO S.A	LA VELOZ DEL NORTE	Nueva GODOY	Nuevo Expreso	ÑANDÚ DEL SUR	PLUSMAR
PULLMAN GENERAL BELGRANO	RIO URUGUAY Siempre Junto a vos	Rápido Tata	San Juan Autotransportes	San Juan Mar del Plata	SENDAS
SIERRAS DE CÓRDOBA	Expreso SINGER	SERRANO	URQUIZA	20 de Junio	Zenit
ACONQUIJA	Vallecito				

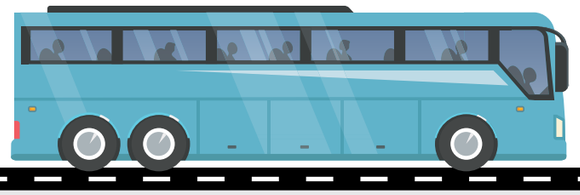
ACERCA DE CELADI

¿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.**

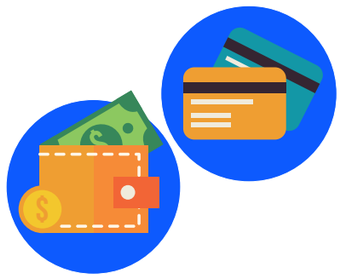
PREGUNTAS FRECUENTES:

¿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.

¿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.

¿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 PERDÍ EL MICRO?

Si el pasajero no se encuentra en la plataforma de salida al horario indicado, la unidad saldrá a destino sin obligación de esperarlo. El boleto quedará caduco, sin posibilidad de reintegro ni canje.

¿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.

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.

¿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.

CINE.AR SOBREDOSIS DE TV

CON LA LLEGADA DE NUEVAS PROPUESTAS NACIONALES QUE BUSCAN GANAR TERRENO, LA PLATAFORMA ON DEMAND OFRECE UN CATÁLOGO DE SERIES, PELÍCULAS Y CORTOMETRAJES, Y EL PÚBLICO, DESDE CASA, PERMANECE AL ACECHO.

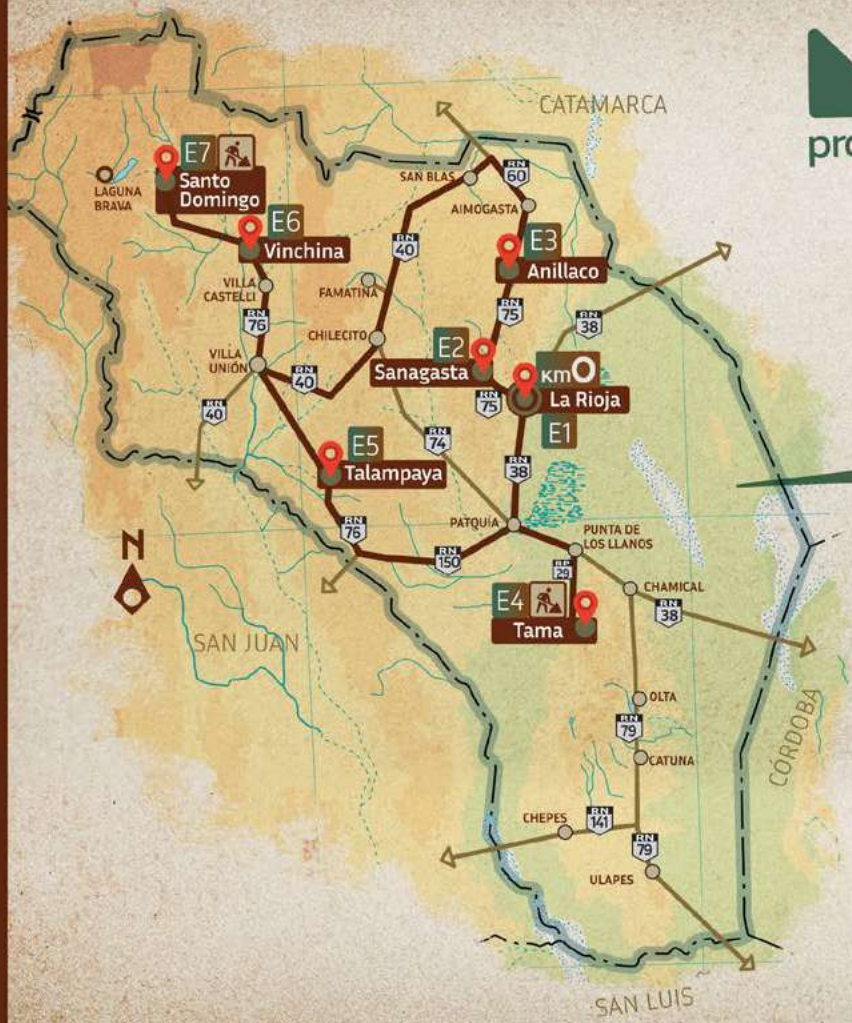
CINE.AR PLAY

Allá por noviembre de 2015, durante el Gobierno de Cristina Fernández de Kirchner, nació la plataforma de cine argentino CINE.AR para revolucionar la industria del entretenimiento local. Algunos datos lo confirman: con presencia en todo el mundo, cuenta con más de 10 millones de visualizaciones acumuladas y casi dos millones de usuarios registrados. Perteneciente al Instituto Nacional de Cine y Artes Audiovisuales (INCAA) y ARSAT, hoy ofrece un catálogo de películas, series y cortometrajes de todos los géneros y estilos, a los que se puede acceder a través de cualquier navegador, APP o Smart TV.
¿Cómo funciona? Con un modelo de alquiler de contenidos: los usuarios abonan una entrada de 90 pesos (ingresar a la Sala de CINE.AR tiene el mismo valor) y así pueden disfrutar la experiencia de un estreno nacional desde la comodidad de casa.

Durante la pandemia, INCAA generó un programa denominado "Jueves Estrenos", que otorga una solución a los productores argentinos que desean mantener las fechas de lanzamiento de sus películas. Los estrenos se producen a través de la señal de TV CINE.AR y en la plataforma gratuita CINE.AR Play, que aporta nuevos títulos durante siete días sin cargo. Otro plus: la programación se renueva semanalmente.

En la curaduría es posible encontrar clásicos como *"La modelo y la estrella"*, de Manuel Romero (1939), *"Los martes, orquídeas"*, de Francisco Mugica (1941); *"Aire libre"*, de Anahí Berneri (2014), *"Terror 5"*, de Sebastián y Federico Rotstein (2016); y novedades como *"La chica que limpia"*, de Lucas Combina (2017) y *"Lara deconstruida?"*, de Ascúa-Estévez-Nussbaum-Nigri (2020).
Algunos de los próximos estrenos serán: *"Las siamesas"*, de Paula Hernández (2021); *"Inmortal"*, de Fernando Spiner (2021); y *"Ámbar"*, de Esteban Ramírez (2021). A estar atentos.

Recorrela y viví una experiencia ¡sorprendente!



provincia que late

RUTA DE LOS DINOSAURIOS

La Rioja · Argentina

MINISTERIO DE TURISMO Y CULTURAS

GOBIERNO DE LA RIOJA