

un

CAMINO

N°89 | Ejemplar gratuito para leer a bordo

11 . 21

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

www.revistauncamino.com.ar



www.celadi.org.ar



LOBOS, BUENOS AIRES

ENCANTO INTERIOR



DISEÑADAS PARA AVANZAR



WWW.KIOSHIFOOTWEAR.COM.AR

 **KIOSHI**



DANIEL RUSSO
Presidente de CELADI

EDITORIAL

 **NOVIEMBRE** N° 89
2 0 2 1

EL VERANO A LA VUELTA DE LA ESQUINA

Con el fin de año pisándonos los talones, son muchos los que ya se están preparando para las vacaciones. Y cómo no hacerlo después de tantos meses de sacrificio, de quedarnos en casa, de no haber podido viajar, en muchos casos, desde el verano de 2020. Por eso, este fin de año, y durante los meses de calor, tendremos nuestra revancha. Pero si sos de los que no pueden esperar un día más para hacerse una escapada, ¡adelante! Porque noviembre suele ser uno de los meses del año más recomendados para viajar. Con un clima muy agradable y temperaturas intermedias, esta época se vuelve ideal para disfrutar de días más cálidos y noches no tan frescas. Si a eso le sumamos los beneficios del programa Pre Viaje, que te devuelve en crédito de hasta el 50% del valor de tu boleto, y las muchísimas promos de compra anticipada o baja temporada que ofrecen las empresas de transporte, la propuesta se vuelve irresistible. Por eso, ¡no dejes para mañana el viaje que puedes hacer hoy!

A toda la Argentina y, pronto, a toda la región

Aunque lo venimos contando regularmente, no está de más recordarte que los ómnibus de larga distancia ya retomaron la prestación a la totalidad de los destinos dentro de la Argentina. ¿Sabías que viajamos a más de 1600 localidades de nuestro país? Aún más importante, pronto esperamos también volver a viajar a los países de la región. Estamos trabajando intensamente junto a las autoridades nacionales para volver a restablecer los servicios a las hermanas repúblicas del Uruguay, Brasil, Paraguay, Bolivia, Chile y Perú. Por ello, si viajar a alguno de esos destinos estaba en tus planes, estate atento/a que en breve tendremos buenas noticias.

Sólo me queda recomendarte que disfrutes del contenido de nuestra revista y pedirte que destines unos minutos a leer la información específica de los ómnibus de larga distancia que encontrarás al final.

Buen viaje, que disfrutes del camino, ahora o muy pronto, porque el verano está a la vuelta de la esquina.

*¿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: Marcelo Pavazza,
Guido Piotrkowski, Christian Ali Bravo
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

Programacion web: Habi.ar
Editor: Camila Gomez
CM: Florencia Galmes
Filmmakers: @molivcv

ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
Marina Gómez
marinagmedios@gmail.com

Editor Responsable: Daniela Forti

6

STREAMING

Tres recomendaciones para disfrutar el contenido más novedoso del entretenimiento online.

8

COMPOST

Guía para producir tu propio abono orgánico bajo la regla de las 3R: reducir, reutilizar y reciclar los desechos, para devolverlos a la tierra.



12

BUENOS AIRES

CINCO PROPUESTAS PARA ESCAPARSE CERCA DE LA CIUDAD Y DESCUBRIR LA MAGIA DE LAS PAMPAS BONAERENSES.



28

NEGRONI ARGENTINO

El cocktail clásico y centenario que adquirió perfil nacional de la mano de Seba García y Julián Varela.

11.21



20

MÉTODO EPEP

Claves para mantener un diálogo interior constructivo y trabajar la autoestima propia.



22

FALAFEL

El bocado más famoso de Medio Oriente sigue conquistando paladares en todo el mundo.

NUESTRAS REDES

www.revistauncamino.com.ar

[f /RevistaUnCamino](https://www.facebook.com/RevistaUnCamino)

[@revista_un_camino](https://www.instagram.com/revista_un_camino)

24

CUEVAS DE ACSIBI

Un tesoro escondido en los Valles Calchaquíes que deslumbra con sus paisajes naturales y su historia ancestral.



SANTA CRUZ TE ESPERA
CUIDATE PARA
seguir viajando



MANUAL DE SUPERVIVENCIA

UNA MIRADA IMPIADOSA SOBRE EL MUNDO DE LA TELE, EL REFLEJO DE LA VIDA DE UNA JOVEN MADRE ENTRE LA MISERIA Y EL RENACIMIENTO, Y LA RETROSPECTIVA DE UN DIRECTOR IMPRESCINDIBLE. TRES IMPERDIBLES PARA MARATONEAR DESDE EL SILLÓN DE CASA.



THE MORNING SHOW

DISPONIBLE EN APPLE TV+

Segunda temporada de la serie que retrata impiadosamente la trastienda de un exitoso programa matutino de información general -esa institución de la TV estadounidense- en momentos en que uno de sus conductores (Steve Carell) es despedido por acoso sexual. Su compañera de rubro durante años (Jennifer Aniston) enfrenta el drama en solitario hasta el arribo de una nueva coéquipier (Reese Witherspoon), una reportera del Estados Unidos profundo que llega con sus convicciones al frente e intenta hacer pie en un mar infestado de tiburones. Nacida al calor del movimiento #MeToo en noviembre de 2019, TMS no logró ser la más pulida estrella del por entonces recién inaugurado firmamento de Apple TV+ (inesperadamente, ese fulgor le fue dado a *Ted Lasso*), pero se convirtió en un entretenimiento digno, con su desfile de egoísmos, mezquindades, comportamientos falsos, narcisismos a la orden del día y competencia feroz, condimentados con una buena dosis de cinismo, traiciones a repetición y una pizca de tragedia.

MAGNÍFICAS OBSESIONES: LAS PELÍCULAS DE PEDRO ALMODÓVAR

DISPONIBLE EN MUBI



A la espera del estreno de su último opus, *Madres paralelas*, y de su demorado debut en los Estados Unidos con la adaptación de *A Manual for Cleaning Women*, de Lucia Berlin, este ciclo de once películas del director manchego ofrece la gran oportunidad de asomarse al mundo de un creador que sin duda ha revitalizado el melodrama desde una visión personal, madura, cargada de españolidad y de colores plenos y definidos y desplegada en temas recurrentes (la sexualidad, la maternidad, el deseo, la pérdida, la memoria y tantos otros). Párrafo aparte para sus actores y actrices fetiche: Antonio Banderas, Penélope Cruz, Carmen Maura, Marisa Paredes. Están ya disponibles: *Entre tinieblas* (1983), *¿Qué he hecho yo para merecer esto?* (1984), la magnífica *La ley del deseo* (1987), *Mujeres al borde de un ataque de nervios* (1988), film que significó su consagración internacional, *Átame* (1989), la oscarizada *Todo sobre mi madre* (1999) y *Tacones lejanos* (1991). Luego llegarán *Kika* (1993), *La flor de mi secreto* (1995), *Carne trémula* (1997) y la también ganadora de un Oscar *Hable con ella* (2002).

Basada en la memoir *Maid. Hard Work, Low Pay and a Mother's Will to Survive*, de Stephanie Land, esta miniserie que ya ranquea alto en las tendencias de la plataforma de streaming aborda el drama de Alex (Margaret Qualley, de grandísimo trabajo), una joven madre que intenta escapar de su abusivo marido aunque no cuenta con recurso económico alguno. Madre de Maddy, de tres años, y aspirante a escritora, Alex encuentra en la limpieza de casas una salida laboral que no sólo la provee de dinero sino también de la estabilidad que requiere quedarse con la tenencia de la pequeña, a pesar de las burocráticas leyes. No la ayudan su huida furtiva ni tampoco las difíciles relaciones con su madre (una artista hippie y egoísta interpretada por Andie McDowell) y su distante padre. Mucho menos lo hace el sistema, ejemplificado en las trabas institucionales a las que debe enfrentarse y la combinación de agencias de trabajo/empleadores. Una ficción que apela a la emoción y la empatía con armas nobles y, salvo en muy pocas ocasiones, sin golpes bajos.



LAS COSAS POR LIMPIAR

DISPONIBLE EN
NETFLIX



CON LAS MANOS EN LA TIERRA

GUÍA PARA PRODUCIR TU PROPIO ABONO ORGÁNICO BAJO LA REGLA DE LAS 3R: REDUCIR, REUTILIZAR Y RECICLAR LOS DESECHOS PARA DEVOLVERLOS A LA NATURALEZA.



Imitar a la naturaleza. De eso se trata hacer compost y nutrir al suelo con residuos orgánicos. La basura se transforma en abono por la acción de microorganismos descomponedores, y la tierra se alimenta de un fertilizante natural que mejora la calidad de vida de las plantas. Así, se logra cerrar el ciclo de la materia, desterrando el consumo lineal de extraer, consumir y descartar los desechos. Para compostar de manera efectiva es necesario contar con un recipiente en donde colocar la materia prima: restos de frutas y verduras, saquitos de té, yerba, café y cáscaras de huevo. Este recipiente se puede comprar, o bien ser fabricado en el hogar con materiales reciclables, como palets de obras o cajones de madera. Lo ideal es que la mezcla a utilizar se mantenga húmeda pero esponjosa. Por eso, también es importante el agregado de productos secos, como restos de poda, hojas, fósforos usados y pequeños pedazos de papel y cartón. “El último paso es esperar. Entre tres y cuatro meses después, ese material se va a transformar en un abono excelente”, asegura Alejandro Ocvirk, líder de la empresa Terranova Composteras.

En la Argentina, se calcula que cerca del 50 por ciento de los residuos que se generan en el hogar son orgánicos. Por lo que, si no fueran arrojados a vertederos o incineradores, se reducirían las emisiones de carbono en el ambiente. “Si el hábito de compostar se multiplicara, la realidad de los rellenos sanitarios cambiaría notablemente en nuestro país. Se producirían menos bolsas, habría muchísimos menos camiones circulando y estaciones de transferencia de residuos en funcionamiento”, explica el emprendedor. Pero además, el compostaje doméstico logra sustituir el uso de fertilizantes y plaguicidas químicos utilizados en la agricultura. “En la ciudad se hace difícil respetar los ciclos naturales. Al tener una compostera, uno se acostumbra a meter la mano en la tierra, a amigarse con los insectos. Aparece un ecosistema en el espacio en el que compostamos y generamos un material buenísimo, en donde cualquier semilla que plantamos brota. Eso, de rebote, nos termina acercando al mundo de las plantas. Es muy notable la diferencia entre una que recibe abono de forma periódica y otra que no”, cuenta Ocvirk. Compostar, como una alternativa más respetuosa y protectora del medio ambiente.

PARA COMPOSTAR DE MANERA EFECTIVA ES NECESARIO CONTAR CON UN RECIPIENTE EN DONDE COLOCAR LA MATERIA PRIMA: RESTOS DE FRUTAS Y VERDURAS, SAQUITOS DE TÉ, YERBA, CAFÉ Y CÁSCARAS DE HUEVO.





EN LA ARGENTINA, SE CALCULA QUE CERCA DEL 50 POR CIENTO DE LOS RESIDUOS QUE SE GENERAN EN EL HOGAR SON ORGÁNICOS. POR LO QUE, SI NO FUERAN ARROJADOS A VERTEDEROS O INCINERADORES, SE REDUCIRÍAN LAS EMISIONES DE CARBONO EN EL AMBIENTE.

El abono resultante debe aplicarse cuando las raíces aún están en pleno desarrollo, idealmente en primavera u otoño. A medida que avanza el proceso de compostaje, la temperatura de la mezcla aumenta (si supera los 70° C, se pone en riesgo la vida de algunos microorganismos descomponedores), hasta enfriarse por completo. Por eso, es conveniente que el clima no sea de calor ni de frío extremos. Este recurso no sólo ayuda a aumentar la producción de frutas, verduras, granos y flores, sino que también permite mejorar el aspecto y la sanidad de las especies. Cuando están bien nutridas, se enfrentan de mejor manera a los cambios climáticos, enfermedades, plagas y malezas. El riesgo más importante a la hora de producir abono orgánico es que se pudran los desechos y no se logre el objetivo. Para evitarlo, y así también los malos olores, el material a degradar debe mantenerse aireado. "Los malos olores aparecen cuando ocurre una descomposición anaeróbica, que es la descomposición de la materia sin presencia de aire. Esto suele pasar en las composteras por un exceso de humedad, que hace que la materia orgánica se apelmace demasiado, no tenga una buena circulación de oxígeno y entre en acción otro conjunto de bacterias que son las que generan mal olor. Una posible solución es la de agregar material seco", comenta Ocvirk. Además, es importante remover la mezcla periódicamente, para ayudar a que el material no se compacte.



Lo que ocurre dentro de una compostera es un proceso tan antiguo como la tierra misma. Es una de las formas más nobles de acercarse al entorno, transmitir los valores de consumo responsable y respeto por el medioambiente. Reducir, reutilizar y reciclar los desechos para devolverle a la naturaleza parte de lo que ella nos brinda.

FIESTAS ARGENTINAS

¡Fiestas Argentinas en Tecnópolis!

Domingos y feriados en el Escenario Juana Azurduy

Seguinos en nuestras redes y enterate de la programación

f @ /fiestasargentinas.ar

CFT



Ministerio de Turismo y Deportes Argentina

MÁS ALLA DEL *encanto porteño*

X GUIDO PIOTRKOWSKI

VISITAR UNA COORDENADA DE MENOS DE DOSCIENTOS HABITANTES QUE ERA EL SECRETO DE ESCRITORES COMO BORGES Y BIOY CASARES, ALOJARSE EN EL PRIMER EARTHSHIP ECO-SUSTENTABLE DEL PAÍS O EN UN CASTILLO DEL SIGLO XIX. CINCO PROPUESTAS PARA ESCAPARSE CERCA DE LA CIUDAD Y DESCUBRIR LA MAGIA DE LAS PAMPAS BONAERENSES.

Fotos: Subsecretaría de Turismo de la provincia de Buenos Aires

PARDO: “EL MEJOR LUGAR DEL MUNDO”, SEGÚN EL ESCRITOR BIOY CASARES

Doscientos habitantes y varios años en la vida de Adolfo Bioy Casares, le valieron la modesta fama a Pardo, este pueblito situado a poco más de 200 kilómetros de la gran ciudad. Es uno de esos rincones típicos del interior bonaerense, con calles arboladas y proliferas, comercios tradicionales y un tren de carga que pasa cada tanto. Tiene una laguna en la Plaza Montero, y además una Reserva Natural Urbana donde se puede realizar avistaje de fauna y reconocimiento de flora.



El escritor lo describió como “el mejor lugar del mundo” y se inspiró en este rincón para escribir el libro *La invención de Morel*. Bioy disfrutó sus primeros años en la estancia Rincón Viejo, que era propiedad de su familia, y frecuentó el pueblo años más tarde, junto a su amigo Jorge Luis Borges y su esposa Silvina Ocampo. Es por eso que buena parte de los atractivos giran en torno a él, como el Museo Bioy Casares, que atesora la máquina de escribir donde tipeó *La invención de Morel*; o el Hotel boutique Casa Bioy, que ostenta una sala de estar con una gran biblioteca. Por supuesto, en Pardo no puede faltar el clásico almacén de ramos generales, que en este caso tiene un condimento especial: Lo de Lámara era el lugar al que iba Borges a hablar por teléfono cuando visitaba el pueblo y solía quedarse a charlar con el dueño.

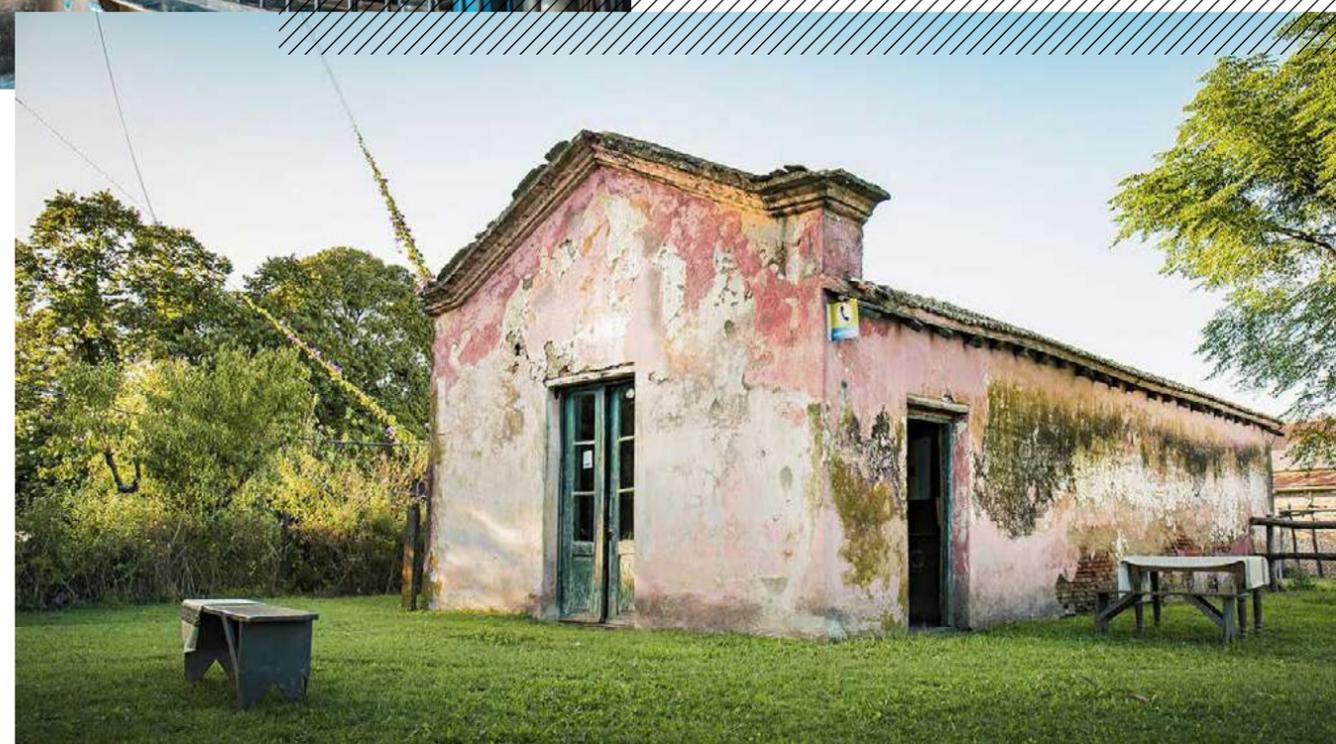
TAPALQUÉ: FAMOSO POR SUS TORTAS (NO TORTITAS) NEGRAS

Este pueblito de diez mil habitantes, ubicado a 300 kilómetros de la Capital, tiene una costanera de cinco kilómetros con una bicisenda que se extiende alrededor del arroyo Tapalqué. Acá se encuentra el Balneario Municipal, un rincón que tiene camping, ideal para la práctica de actividades al aire libre como las caminatas, running, kayak, pesca, ciclismo o natación.

Como en buena parte de la geografía bonaerense, el pueblo tiene su tradicional almacén de ramos generales y su típica pulpería: San Gervasio, que data de 1850. El lugar conserva sus paredes originales de adobe, sus rejas y estanterías, por eso forma parte del Patrimonio Histórico de la zona, igual que los antiguos caserones del pueblo, que mantienen sus fachadas intactas. El Museo de Crotto atesora objetos recopilados por sus habitantes, en salas que narran la historia del ferrocarril y las tres fundaciones de este pueblo por donde pasó el naturalista inglés Charles Darwin a mediados del siglo XIX.



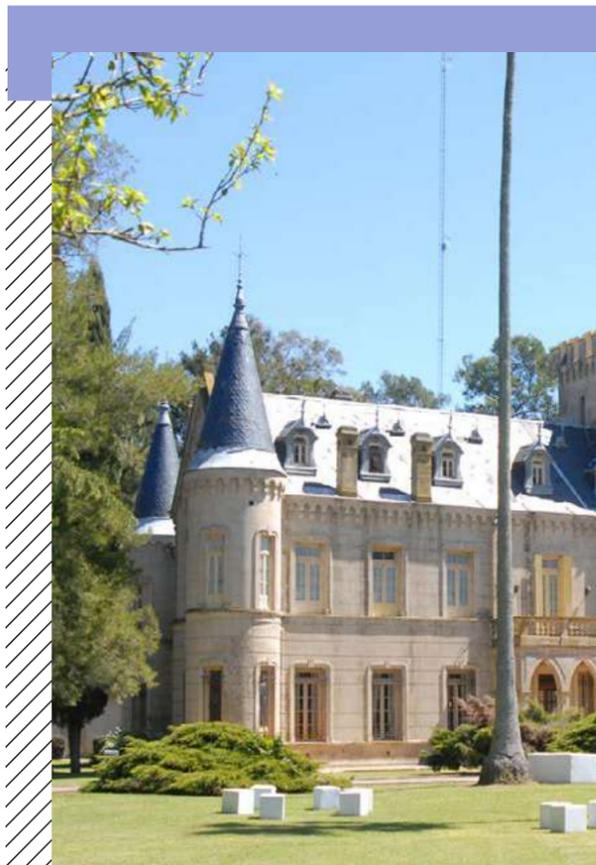
Si hablamos de fiestas populares, en Tapalqué se festeja una de las más deliciosas del país: la Fiesta de la Torta Negra. La factura argentina por excelencia encontró acá su versión XXL y por eso el nombre “tortita” le queda chico. Doña Paulina es una mujer correntina que eligió este lugar para vivir e hizo de sus tortas un producto célebre (son las más tiernas de todas y se hornean en un molde de pizza). Nadie que pase por acá puede irse sin probarlas.



LOBOS: MUCHO MÁS QUE UNA LAGUNA BONITA

Lobos es una ciudad ubicada a cien kilómetros de Buenos Aires, con una hermosa laguna donde se puede practicar todo tipo de deportes náuticos. Se alquilan kayaks y botes a remo, se puede pescar en la costa o practicar kitesurf. En la Costanera Municipal hay juegos para chicos, mesas y bancos para sentarse a matear al atardecer. Este rincón bonaerense es además la Capital Nacional del Paracaidismo. Se pueden realizar saltos de bautismos, tándem y cursos para principiantes y avanzados. Uno de los puntos fuertes son sus estancias especializadas en Turismo Rural, ideales para descansar y disfrutar de las tradiciones camperas: pasear a caballo o en sulky por los viejos caminos rurales, hacer caminatas o andar en bicicleta, asistir a shows de destrezas gauchas, tomar clases de polo y degustar excelente gastronomía.

Entre los edificios más importantes del pueblo, se encuentran la Casa Natal de Juan Domingo Perón, que funciona como museo, y el castillo de la estancia La Candelaria. Este último fue convertido en un hotel de campo de lujo y cuenta con un parque de más de cien hectáreas (y 250 especies de árboles) diseñado por Carlos Thays.

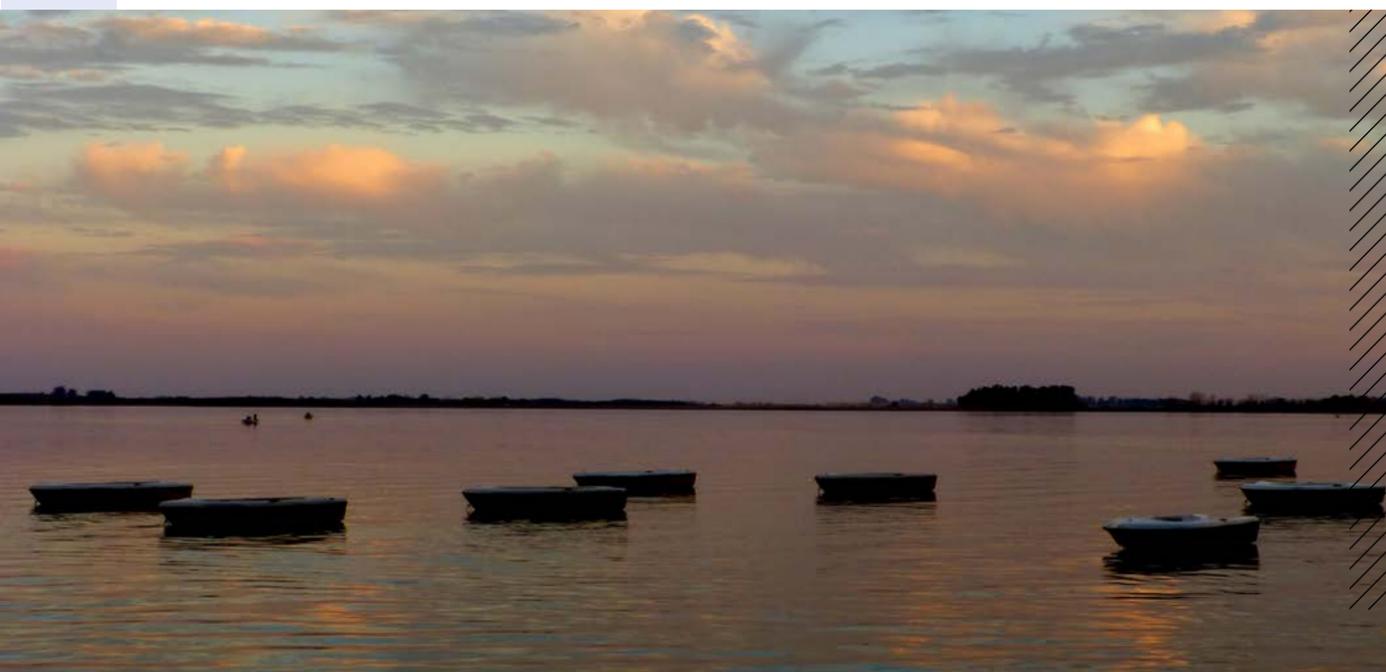
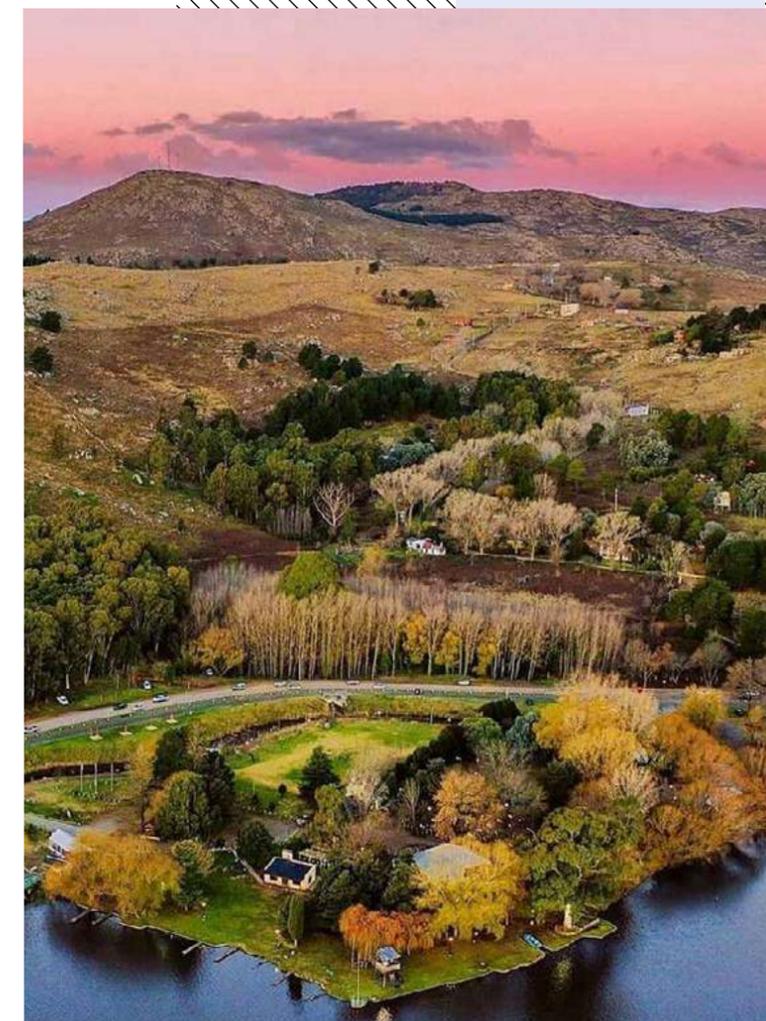


TANDIL: ENTRE SIERRAS Y SABORES

Ubicada a cuatro horas de la Capital, esta ciudad está rodeada de sierras que alcanzan los 500 metros de altura. Tandil se hizo conocida por su mítica Piedra Movediza, que se mantenía apoyada en un extraño equilibrio sobre otra roca, hasta que cayó en 1912. A pesar del paso del tiempo, su fama creció gracias a esta roca-ícono, y en 2007 una réplica fue emplazada en el lugar donde estaba la original.

La ciudad es reconocida por su gran producción de chacinados, que comenzó cuando los inmigrantes italianos y españoles descubrieron en este lugar un clima similar al de su tierra. Para comprobarlo, sólo hace falta dar una vuelta por Época de Quesos, una casona de 1860 que funcionó como antigua posta y como almacén de ramos generales, hasta que en 1990 se convirtió en uno de los mejores bares de picadas y cocina regional.

La propuesta aventurera de Tandil tiene matices extremos y familiares. En el Valle del Picapedrero funciona un emprendimiento de turismo aventura, que tiene un circuito con paredes de escalada, bajadas en rappel, tirolesas y un puente tibetano. Mientras que en el Complejo del Cerro Centinela, se pueden hacer cabalgatas, mountain bike, rappel y escalada. Además, tienen la única aerosilla de la provincia, que recorre de un extremo al otro el cerro y finaliza en una confitería y mirador. Si hablamos de turismo sustentable, Tandil es la cuna del primer earthship ecológico y autosustentable del país: la Osera. Esta construcción se llevó adelante con neumáticos en desuso rellenos de tierra, siguiendo los designios del formato Nave Tierra creado por el arquitecto norteamericano Michael Reynolds. La casa, que puede alquilarse para pasar unos días de relax, fue diseñada para preservar la naturaleza, manteniendo la idea de confort.



URIBELARREA: UN PUEBLO DE PELÍCULA

Este apacible rincón bonaerense que tuvo su auge en los años treinta y cuarenta como un polo lechero, se vio revitalizado a comienzos de este siglo como un novedoso polo gastronómico. Ubicado a sólo 80 kilómetros de Buenos Aires, en el partido de Cañuelas, Uribelarrea invita a deleitarse con la amplia oferta de platos tradicionales del ambiente rural, como los quesos con especias, embutidos, picadas y parrilladas. El pueblo se destaca por la belleza de su arquitectura, que permanece intacta desde 1890. Ese legado se exhibe en sus caserones centenarios, su pintoresca iglesia y una hermosa y curiosa plaza de diseño octogonal y estilo francés, de la que parten cuatro calles diagonales. Por esta impronta, Uribelarrea fue elegido en varias ocasiones como set de filmación y locación para largometrajes, como *Evita*, de Alan Parker; *Juan Moreira*, de Leonardo Favio; o *El Ciudadano Ilustre*, protagonizada por Oscar Martínez.



Frente a la plaza se encuentra “El Palenque”, que supo ser el tradicional almacén de ramos generales de la esquina, con su fachada de ladrillos a la vista. También funcionó como un depósito de sal y hoy en día es uno de los bares icónicos del pueblo. En la Escuela Agrotécnica Salesiana Don Bosco, que fue la primera escuela agrícola de la Argentina, funciona una proveeduría en la que se venden productos como quesos, dulce de leche, huevos, miel, mermeladas, pickles, berenjenas en escabeche, aceitunas en salmuera, entre otros regionales. Una buena excusa para visitarla y llevarse a casa alguna de estas delicias caseras.



Villa Carlos Paz
PRIMAVERA
2021

Florece
los colores



www.villacarlospaz.tur.ar

#Carlospasear



VCPigob.

CAPTUR ENTE PROMOCIÓN TURÍSTICA

365 VILLA CARLOS PAZ TODO EL AÑO



X ANA PÉREZ Y EDUARDO BERTEURIS

TODO ESTÁ EN TU CABEZA

UNA ACTITUD MENTAL POSITIVA ES INDISPENSABLE PARA ALCANZAR TUS METAS. POR ESO, ES NECESARIO MANTENER UN DIÁLOGO INTERIOR CONSTRUCTIVO Y TRABAJAR EN LA AUTOESTIMA PROPIA. AQUÍ, ALGUNAS CLAVES PARA HACERLO.

Todos mantenemos un diálogo interior. Es lo que nos decimos a nosotros mismos, y en ese diálogo podemos imaginar situaciones futuras excelentes o situaciones futuras malas, y también podemos culparnos, criticarnos o enorgullecernos por algo. El diálogo interior, en definitiva, puede ser positivo o negativo.

Nos hablamos y lo hacemos de forma continua: cuando vamos a hacer una actividad, cuando ya la estamos haciendo, después de hacerla. O podemos estar trabajando y, al mismo tiempo, ser capaces de pensar en un diálogo que tuvimos con una persona (respuestas que no se nos ocurrieron en el momento y que lamentamos no haber dado, por ejemplo) o en el que tendremos con otra gente en el futuro.

Un diálogo interior constructivo aumenta la autoestima y ayuda a fortalecer una actitud mental positiva. En cambio, un diálogo derrotista y resignado nos llevará a tener una actitud mental negativa.

El diálogo interior está formado, en su mayor parte, por pensamientos automáticos que son espontáneos y aparecen en la consciencia de forma involuntaria. Son la manifestación del contenido de los programas vinculados a los distintos roles, la expresión de lo que está programado en el cerebro y que constituye nuestra mente.

Por esta razón es muy importante detectarlos con la observación, porque al observar el contenido del diálogo interior, podemos gestionarlo y cambiarlo.

"No voy a lograrlo", "Ese trabajo es muy difícil para mí", "Nadie en la familia pudo terminar la universidad y yo tampoco voy a poder", "A mí nunca me pasan cosas buenas", "Otra persona lo va a hacer mejor que yo", son frases típicas asociadas a un diálogo interior negativo.

ENTRE TODOS LOS AUTODIÁLOGOS NEGATIVOS, ESTOS SON LOS MÁS FRECUENTES:

ANSIOSO: es un diálogo basado en la probabilidad de que aparezcan acontecimientos negativos futuros. Nos decimos que van a pasar cosas malas o imaginamos situaciones catastróficas. Nos preocupamos y nuestro organismo produce sustancias químicas relacionadas con emociones de ansiedad, angustia y estrés.

AUTOCRÍTICO: se caracteriza por el juzgamiento. Tenemos la costumbre de juzgarnos en todo momento y tendemos a valorar negativamente nuestros actos y los actos de los demás. Nuestro organismo segrega sustancias químicas relacionadas con las emociones de culpa, resentimiento y crítica excesiva y negativa.

DE VÍCTIMA: en este tipo de diálogo afirmamos que siempre nos van a pasar cosas malas y vamos a sufrir por ellas. Todo está en contra de nosotros, como si hubiera un boicot a escala planetaria, y nadie nos comprende ni entiende nuestro sufrimiento. El organismo genera las sustancias químicas de odio y de resentimiento.

PERFECCIONISTA: es un diálogo compuesto por frases de autovaloración negativa. Lo hicimos bien, pero podríamos haberlo hecho mejor. Este tipo de diálogo genera sustancias químicas de frustración y puede llevar a la depresión porque, como nada va a ser suficientemente bueno, perdemos la voluntad de hacer cosas y de evolucionar.

Si reconociste alguno de estos diálogos internos como pensamientos habituales, actuá para modificarlos. Observate, revisá tu diálogo interior y cambiá esos razonamientos por otros que sean positivos. Debe ser un diálogo dirigido a la realización del propósito. Son las conversaciones que existirían si tu deseo ya se hubiera cumplido.

Tenés que desarrollar la habilidad de imaginar las conversaciones que te gustaría mantener con tus seres queridos y la gente que te rodea: esos diálogos te van a permitir definir y asumir la identidad que querés tener en cada rol.

Una actitud mental positiva es indispensable para que logres tus metas.

www.epepentrenatumente.com



TRADICIÓN EN BOCADOS

ESTA DELICIA A BASE DE LEGUMBRES Y ESPECIAS TUVO SU GÉNESIS EN LAS COCINAS DE MEDIO ORIENTE Y HOY SIGUE CONQUISTANDO PALADARES EN TODO EL MUNDO. ARTE Y PARTE DE UNA PREPARACIÓN ANCESTRAL CON SABOR A CULTURA.

Muchos países dicen tener su "patente" original, pero es casi imposible rastrear quién inventó la primera receta. Si bien el falafel es considerado por los expertos gastronómicos como un plato de Medio Oriente, tanto Israel, como Egipto, Palestina y la República Libanesa tienen sus propias versiones de esta delicia casera. Gracias a sus ingredientes, el falafel es una comida muy popular entre los vegetarianos. Se puede comer solo, en ensaladas, dentro de pan de pita, acompañado con hummus o salsa de yogur y pepino. No se necesita mucho para hacerlo: garbanzos, ajo, cebolla y un conjunto de especias. Una buena fritura, y a la mesa.

INGREDIENTES

- 200 gramos de garbanzos remojados
- 2 dientes de ajo
- 1/2 cebolla
- 1 cucharada de harina de garbanzos
- Puñado de hojas de perejil, cilantro y menta
- Comino
- Coriandro
- Sal
- Pimienta



PREPARACIÓN

1. Dejar los garbanzos en remojo en un bowl con abundante agua, de un día para el otro.
2. Unir todos los ingredientes y procesarlos hasta formar un arenado fino (no una pasta).
3. Con las manos húmedas, formar bolitas de 25 gramos aproximadamente.
4. Freír a fuego medio en abundante aceite hasta dorar bien.
5. Servir en pan de pita y acompañar con hummus o salsa de yogur y pepino.

EL FUEGO SAGRADO

X CHRISTIAN ALI BRAVO

EL TESORO ESCONDIDO DE LOS VALLES CALCHAQUÍES DESLUMBRA CON SUS COLORES INTENSOS Y SUS FORMACIONES NATURALES. EL DEVENIR DEL TIEMPO Y LA EROSIÓN FUERON LOS PINCELES DE ESTOS PILARES MAJESTUOSOS, QUE PARECERÍAN HABER INSPIRADO AL PROPIO GAUDÍ PARA EL BOCETO DE LA SAGRADA FAMILIA.

Tony quedó inmóvil, perplejo, sin palabras: la inmensidad lo había abrumado. Fueron segundos, minutos o hasta horas, en los que su vida hizo una

pausa para que sus ojos pudieran dotarse de ese lugar mágico; "para poder ser, por unos instantes, parte de la naturaleza".

Tenía solamente nueve años y ya había montado a caballo, arriado el ganado por todo el valle con su abuelo Napoleón y hasta pasado varias noches junto a su padre Anastasio bajo las estrellas en la Finca Montenierva, campo de casi 9 mil hectáreas, perteneciente a su familia. A su corta edad, él creía haber descubierto todos los rincones de lo que podría considerarse "el patio de su casa". Pero no.

Le faltaba uno. Ese que su hermano Tavo, amante de las caminatas por los cerros, lo llevó a conocer una mañana soleada, y que marcó su vida para siempre. Porque ese es el efecto que producen las Cuevas de Acsibi: acorde a su nombre (en lengua kakán, acsibi significa lugar de fuego), deja una huella imborrable en las personas que lo visitan.

A cada paso, un tesoro

Hoy, casi 50 años después, la mirada de Tony se sigue perdiendo en ese paisaje tan caprichoso como perfecto. Diariamente, y desde hace ya más de 20 años, Tony Abán, uno de los propietarios de la finca por herencia familiar y quien además es guía matriculado, visita las Cuevas de Acsibi con aquellos viajeros que deciden hacer una parada en este lugar de ciencia ficción. "Viajar y conocer lugares nuevos es emocionante, porque uno puede disfrutar de los paisajes, del viento. Pero Acsibi es otra cosa... En las Cuevas uno se fusiona con la naturaleza, empieza a ser parte de ella. Y eso es lo que lo hace un lugar tan único como inolvidable", afirma con la misma seguridad con la que acompaña a los visitantes. Más allá de la lógica subjetividad, sus palabras son ciertas: uno allí se siente chico y grande a la vez. Chico, ante tanta inmensidad; pero grande cuando se funde de manera armónica con el lugar.

Quienes deseen perderse en los recovecos de las Cuevas de Acsibi, deben dirigirse a Seclantás, localidad que descansa a un costado de la ruta 40, en la provincia de Salta. Ubicado a 187 kilómetros de Salta Capital y a 322 km de Cafayate, en los Valles Calchaquíes, este sitio es el punto de inicio de una travesía en la cual importa tanto el camino como el punto de

“EN LAS CUEVAS UNO SE FUSIONA CON LA NATURALEZA, EMPIEZA A SER PARTE DE ELLA. Y ESO ES LO QUE LO HACE UN LUGAR TAN ÚNICO COMO INOLVIDABLE”, AFIRMA TONY ABÁN, UNO DE LOS PROPIETARIOS DE LA FINCA POR HERENCIA FAMILIAR.

llegada. El GPS local (o el guía, mejor dicho) indicará unos 10 kilómetros en 4X4, para después iniciar la caminata de aproximadamente cuatro horas que culminará en las Cuevas.

El recorrido inicial en camioneta no es por capricho: sería imposible circular con otro vehículo entre las tolas, breas, jarillos y retamas que se autoproclaman dueñas del improvisado camino. Pero esa hegemonía de arbustos se rompe cuando el primer cardón asoma en el horizonte: aparecen uno tras otro, minando toda la visual de tentáculos verdes y punzantes.

Cómo será que Tony se atreve a afirmar sin sonrojarse que ese jardín es más bello que el propio Parque Nacional Los Cardones, creado en 1996 y ubicado a pocos kilómetros, próximo a la localidad de Payogasta. La afirmación radica no sólo en la cantidad de cardones, sino en la altura, la robustez y las antojadizas formas que dibujan en el paisaje.

Las tunillas, también de la familia de las cactáceas, se despliegan, multiformes y en gran número, entre las piedras y demás yerbas de la carretera. El cerro Negro y el Nevado de Cachi envuelven al enjambre inconmensurable de cardones y completan la postal perfecta. Eso sí, los que no siempre salen en la foto pero suelen deambular y dejar su huella por la zona son los guanacos, zorros grises y colorados, quirquinchos, gallitos de arena (especie de *correcaminos* autóctono) y guaipos (ave terrestre propia de las montañas del norte argentino).

Camino a la tierra prometida

Una vez con los pies en el suelo, comienza un doble desafío: recorrer casi 10 kilómetros a pie rumbo a las Cuevas y prestar atención al camino (rodeado de las múltiples panorámicas que entrega el hecho de hacer trekking a casi 3 mil metros de altura). Si bien la dificultad de la caminata es baja, a lo largo de la travesía hay algunas subidas y bajadas que requieren



de la ayuda de una sogá para no correr riesgos innecesarios. Es recomendable llevar calzado acorde y tomar pequeños descansos para recuperar aire y admirar los cordones montañosos que oscilan entre el gris, el rojo y el verde.

Pero todo el cansancio desaparecerá cuando en la retina se marque a fuego el ingreso a las Cuevas de Acsibi. Allí, paradójicamente, uno pierde la noción del tiempo, cuando fue él mismo quien moldeó a su gusto y placer cada detalle de este laberinto natural formado hace 20 mil años en lo que fueran viejos lagos de diversas eras de hielo. El devenir de los milenios, la erosión y los plegamientos fueron los pinceles de estos pilares majestuosos, que parecerían haber inspirado al propio Antoni Gaudí para el boceto de la Sagrada Familia.

Los colores rojizos de las Cuevas varían según la ubicación del sol, ofreciendo perspectivas infinitas, matices imposibles y postales, literalmente, irrepetibles. Esto sucede porque las lluvias y los vientos aún siguen dejando su sello en el paisaje: la gran mayoría de las veces culminan en detalles estéticos; y otras, en pequeños derrumbes. Así que cada visita a Acsibi será única. Para cuidar este espacio y que perdure en el tiempo, en 2018, las Cuevas de Acsibi fueron declaradas área protegida municipal. Pero además, el Municipio de Seclantás renombró al lugar como "Quebrada del Rincón", aunque dicho topónimo aún no logra suplantar a su nombre original.

Otros secretos por descubrir

Seclantás parece ser producto del realismo mágico: aquí, todo lo que para los ojos del visitante se decodifica como irreal y hasta inverosímil, se presenta como mundano y cotidiano. Porque además de las Cuevas de Acsibi, existen otros rincones que también sorprenden con su belleza y su historia. La Laguna de Brealito es un ejemplo de ello, ubicada 17 km al oeste de la mencionada Finca Monteneiva. Este pincelazo de agua,



que descansa a más de 2700 metros sobre el nivel del mar, está custodiado por una inolvidable formación geológica y guarda una leyenda de esas que merecen seguir viviendo en el boca en boca. Por lo bajo, los lugareños afirman que esa laguna es el hábitat de un monstruo de dimensiones titánicas, mezcla de reptil y pejerrey, con amplias y brillosas escamas. ¿Cómo nació esta historia? De la propia experiencia de un pescador: él cuenta que, a pesar de su desesperada huida, no pudo evitar ser bañado por la ola gigantesca que produjo la bestia.

Pero la trilogía de Seclantás no está completa sin la postal que regala el Cráter de los Cóndores. Allí, lejos de las leyendas, sí es posible deslumbrarse con el planear estoico de estas aves milenarias y mitológicas, dueñas del cielo y patrimonio cultural y natural de Sudamérica. Los cóndores son los guardianes sigilosos del gran pozo natural, de más de 2 km de diámetro y unos 100 metros de profundidad, que fue creado por el antojo de las lluvias y la erosión del viento. Justamente la lluvia, el viento y el tiempo siguen siendo los grandes autores de estas obras maestras, que todo el público que las visita, agradece de pie.

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

La terminal de ómnibus de Salta se encuentra en Avenida Hipólito Yrigoyen 399.

X MARCELO PAVAZZA

NEGRONI ARGENTINO, SUEÑO CUMPLIDO

CON MÁS DE CIENTO AÑOS DE VIDA, EL COCKTAIL NACIDO EN ITALIA HA MULTIPLICADO POR MIL SU DIMENSIÓN DE REY DE LAS BARRAS Y HOY TIENE UN REPRESENTANTE PURAMENTE NACIONAL. AQUÍ, UNA CHARLA CON EL HACEDOR DE SUS TRES COMPONENTES, A LA QUE SE SUMA UNO DE LOS BARTENDERS MÁS RECONOCIDOS DEL PAÍS, EMBAJADOR DE MARCA.

JULIÁN VAREA / SEBA GARCÍA

H

ay una frase que tenemos los bartenders: un Negroni está bien, dos están muy bien, tres no alcanzan." Seba García habla con la suficiencia de quien dice una

verdad más grande que la Tierra. Enfrente de él, Julián Varea, sonrisa disponible, asiente. Es otro "momento Negroni" de una lluviosa tarde en "la tinto", el estudio/laboratorio/reflexódromo que Varea tiene hace seis meses en el barrio de Belgrano, donde el hacedor de bebidas y el reconocido cantinero se reúnen para hablar de la versión puramente argentina del célebre trago creado hace un siglo en Italia.

Varea y sus socios en Lunfardo DDB (Gastón Martínez y Fernando Procupez) son responsables de que exista esta variante celeste y blanca: la empresa que hace un lustro ganó notoriedad con el excelente vermuth Lunfa Rosso, elaborado por él a partir de Torrontés cafayateño, con la participación de 25 botánicos (luego ampliarían el portfolio con el Rosado, cofermentación de Pinot Noir y Sauvignon Blanc), fabrica el trío de componentes del llamado Negroni Argentino.

El citado aperitivo, el gin Heráclito London Dry y la que es su penúltima creación (ya hablaremos del Heráclito 40 Botánicos, tercera espirituosa detrás del distinto Heráclito&Macedonio y del London Dry), el bitter rojo Verbena, hacen un trío genial para un resultado mejor: un cóctel de excepción.

No por nada García, toda una autoridad en la materia y hombre fuerte del distinguidísimo Presidente Bar, es embajador de marca y lo sirve con orgullo en esa brillante -y premiada en 2020 por The World's 50 Best Bars- barra de Recoleta.

No le va a faltar a la tarde gris, por cierto, un Negroni Argentino elaborado por sus virtuosas manos en esta antigua tintorería reconvertida por Varea. Adornada con frascos de esencias, alambiques mini, una colección colgante de hierbas disecadas, algunos cuadros y una magia modesta pero en crecimiento, es el escenario ideal para que las alabanzas al producto, entreveradas con su historia, sean refrendadas en el vaso.

Y también para las precisiones de Varea y García. Arranca Julián: "Gastón [Martínez], uno de mis socios, es fanático del Negroni. Un día me dijo: 'Tenemos vermú y gin, sólo nos falta un bitter rojo'. Yo pensé: 'Ni loco'. Porque el lugar de llegada de un bitter rojo es muy específico: vos con un vermú te podés manejar dentro de un universo de botánicos y vino, pero el bitter tiene que servirte para el Negroni, y tenés que hacerlo sin correte del original: si te desviás, no te va a funcionar para lo clásico. Finalmente funcionó".



-¿Y cómo definen ustedes este Negroni en particular?

Seba García: -Creo que es un trago con una presencia y protagonismo mucho más pensados para el paladar argentino. Considero que hay un equilibrio de sabor que hace que pase de modo más ligero y sutil, y no tenga tanta potencia.

Julián Varea: -Yo no bebía Negroni. Bah, no era bebedor de cóctel hasta que empezó a surgir todo esto. Y la verdad es que descubrí este trago y me encanta: me parece supercomplejo y elegante. Por algo tiene cien años. Cuando lo probás, entendés el rol del bitter rojo, la importancia del gin (que increíblemente reemplazó a la soda en su momento, ¿no?; una incorporación hermosa), que es lo que hace que el cóctel sea como es desde el punto de vista cítrico, frutal, especiado. Todo eso lo hace el enebro, que es la columna vertebral. El vermú, en cambio, te permite tener variantes, aporta aristas que le podés dar al trago, el rumbo para donde lo querés llevar. Pero el orden de importancia de productos es el mismo que se respeta a la hora de servirlo: gin, bitter, vermú.

S. G.: -Tengo dos cócteles favoritos: el Dry Martini y el Negroni. Para mí, el Negroni es la perfección del cóctel: tenés la potencia alcohólica del gin, el amargo del bitter y lo dulce del vermú rosso. ¿Variantes? Me gusta mucho el Milano Torino, que es bitter con vermú. Si le agregás espumante, es un Negroni Sbagliato; si elegís soda, el Americano, y si ponés whisky americano, es el Boulevardier. A ambos se les puede agregar cualquier tipo de destilados, hasta mezcal. En Presidente tenemos un contador de Negronis, y ahora vamos a poner uno de Negroni Argentino.

"Debe de ser el único caso en el mundo de una misma empresa que fabrica los tres componentes", se entusiasma vía celular Gastón Martínez antes

de que este encuentro con Julián -su socio- y Seba se concretara. Más allá de que habría que cerciorarse de la justeza de la afirmación (quién sabe si en algún país perdido en el mapa no haya otro que, como el ex perfumista Varea, elabora gin, bitter y vermú al mismo tiempo), tener a mano esta posibilidad en un momento en que los costos de insumos importados se fueron a las nubes, vale oro.

“Este es un producto que funciona muy bien solo”, dice Seba, señalando el Verbena. “En Presidente lo vamos adaptando a diferentes recetas: con naranja (batido, para generar espuma) o en sour: le ponés un toque de limón, algún cítrico, lo servís bien frío y con una piel de naranja. Simple. Con el bitter con naranja pasó algo muy llamativo: hoy vas a una reunión de adolescentes y hay un bitter. Por ahí es de otra marca, está bien, pero mañana puede ser un Verbena. Que encima es argentino.”

-Ahora hay un integrante más de la familia, el gin Heráclito 40 Botánicos. ¿Qué le aporta al trago?

J. V.: -Fue un proyecto que nació en pandemia. Dije: “Cuarentena, ¿qué se hace en cuarenta días?”. Lo pensé como un fenómeno antropológico y me pareció bueno que se representara cada uno de esos días con un botánico. Así que la idea fue que participase gente conocida y eligiera uno cada uno, un total de veinte (N. de la R.: participaron dos decenas de personalidades de la radio, el espectáculo y el arte). El resto lo aporté yo.



“PARA MÍ, EL NEGRONI ES LA PERFECCIÓN DEL CÓCTEL: TENÉS LA POTENCIA ALCOHÓLICA DEL GIN, EL AMARGO DEL BITTER Y LO DULCE DEL VERMÚ ROSSO.”

SEBA GARCÍA



“YO NO BEBÍA NEGRONI. BAH, NO ERA BEBEDOR DE CÓCTEL HASTA QUE EMPEZÓ A SURGIR TODO ESTO. Y LA VERDAD ES QUE DESCUBRÍ ESTE TRAGO Y ME ENCANTA: ME PARECE SUPERCOMPLEJO Y ELEGANTE. POR ALGO TIENE CIEN AÑOS.”

JULIÁN VAREA

S. G.: -Al que probó el Negroni Argentino en Presidente, y quiere otra cosa, yo le preparo uno con el 40 Botánicos. El London Dry es delicado, elegante, tiene una buena nariz de alcohol, de botánicos; pero ni hablar de este; yo creo que sin duda tiene que girar por el mundo. Por otra parte, me parece importante recalcar que el consumidor argentino dejó de pensar que lo de afuera siempre es mejor que lo que se hace acá. Yo tengo un parador en Pinamar que se llama Nómade, y el 80% de los productos que usamos es de ellos (señala a Julián), y a la gente le encanta.

-¿Cómo es trabajar en conjunto?

J. V.: -La llegada de Seba me pareció una bendición. Con Gastón siempre hablábamos de la necesidad de potenciarnos, de trabajar con referentes. Él nos aporta muchísimo; nosotros no somos bartenders, y la participación y opinión de Seba puede disparar la cosa por un lado que nosotros no sabíamos.

S. G.: -Yo trato de alinearme a sus conceptos: hacer cosas nuevas, sumar, pero con toques de estilo. Llevar las marcas a otro nivel.

   /comodoroturismo



EMPRESAS
ASOCIADAS A
Celadi
CAMARA EMPRESARIA DE LARGA DISTANCIA





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:

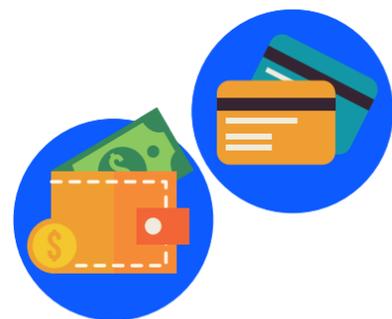


¿CUÁLES SON LAS CATEGORÍAS DE SERVICIO DISPONIBLES EN LA LARGA DISTANCIA?

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.

+40 PRESENTACIONES +50 CONFERENCISTAS



SOBREVIVIMOS! Y AHORA QUE?

NICOLAS BRICEÑO
DITTBORN & UNZUETA



VIAJA SIENDO VOS

CARRIE WILDER
EXPEDIA GROUP

GNETWORK 2021
360

13ª CONFERENCIA INTERNACIONAL DE NEGOCIOS Y TURISMO LGBT+

16 al 19 de NOVIEMBRE 2021 :: ALVEAR PALACE HOTEL BUENOS AIRES



INPROTUR Arg



MAIN SPONSOR



PLATINUM SPONSORS



DESTINO INTERNACIONAL DESTACADO



GOLD SPONSORS



SILVER SPONSORS



APOYA



WWW.GNETWORK360.COM

REGISTRESE SIN CARGO. CUPOS LIMITADOS.

DISFRUTÁ EL RÍO MINA CLAVERO, UNA DE LAS MARAVILLAS NATURALES DE ARGENTINA

