

# PATAGONIA VIVA

## TURISMO RECEPTIVO EN ALZA



APERTURA DE TEMPORADA EL 10 DE JUNIO

### INVIERNO EN SIERRA COLORADA

pagina 6



COCINA REGIONAL EN VILLA PEHUENIA

### FESTIVAL DEL CHEF PATAGÓNICO

pagina 7

# TIEMPO DE DESPEGUE

Por Karina Cecuk

Según el último informe “Estadística de Turismo Internacional” del Indec, en el que se analiza los arribos y las partidas durante marzo o el primer trimestre de 2022, en el tercer mes del este año se registraron 115.700 arribos de turistas no residentes, cifra que presentó un incremento interanual de 778,7%. Asimismo, precisa que en el primer trimestre se alcanzaron 322.800 llegadas de turistas no residentes y se registró un incremento de 611,4% respecto del mismo período del año anterior.

Por su parte, Ezeiza y Aeroparque concentraron el 92,1% de los arribos del trimestre, con una suba interanual de 556,9%. Las salidas al exterior alcanzaron un total de 183,5 miles de turistas residentes, cifra que registró un aumento interanual de 247,2%. En los tres primeros meses del año, estas salidas totalizaron 501.800 y acumularon una suba interanual de 195,3%. El Aeropuerto Internacional de Ezeiza y el Aeroparque Jorge Newbery representaron el 91,1% de las salidas de turistas residentes en el trimestre, con un incremento de 170,6% respecto al mismo período del año anterior.

En marzo, el saldo de turistas internacionales resultó negativo en 67,8 mil para toda la vía aérea internacional. Por su parte, el saldo de turistas en el período enero-marzo fue negativo en 179,0 mil. En marzo de 2022, se estimó un total de 106,7 miles de llegadas de turistas no residentes, cifra que presentó un aumento interanual de 713,4%. Las salidas al exterior totalizaron 166,9 miles de turistas residentes, lo que significó un incremento de 217,8% con respecto

al mismo mes del año anterior. Por lo tanto, el saldo resultó negativo en 60,2 miles de turistas internacionales.

Los turistas no residentes arribados al Aeropuerto Internacional de Ezeiza y al Aeroparque Jorge Newbery provinieron principalmente de Europa, 32%; y Estados Unidos y Canadá, 20,7%. Se registraron 2.343,3 miles de pernoctaciones de turistas no residentes, lo que implicó un crecimiento de 292,3% con respecto al mismo mes del año anterior. La estadía promedio de los turistas no residentes fue 22 noches. La mayor estadía promedio se observó en Europa, con 33 noches; le siguió el bloque de países que conforman “Resto del mundo”, con 24,9 noches.

Las ciudades de Puerto Madryn y Ushuaia están en cabeza de lista junto a El Calafate con altas expectativas de cara a la temporada de invierno, y en el caso de las ciudades portuarias, generando las mejores condiciones para la próxima temporada de cruceros.

Toda la región patagónica promociona sus destinos en ferias con el objetivo puesto en el turismo internacional. Brasil es el nuevo mercado al que apunta Patagonia impulsada por las recientes gestiones del embajador argentino en el vecino país.

En ese contexto, las ciudades destino están trabajando en mejorar las expectativas con mayor conectividad, impulsadas por el corredor atlántico de la aerolínea de bandera, la inversión de otras aerolíneas y la restitución del programa Patagonia Fantástica para la zona austral.

IMPULSAN PROGRAMA PARA POTENCIAR LA PRODUCCIÓN

# OLIVICULTURA EN COMODORO

Se realizó la segunda cosecha y extracción de aceite de oliva en el marco del Programa de Agroalimentos de Comodoro Conocimiento, que se encuentra en proceso de evaluación de la calidad de la fruta para poder potenciar la producción.

La Municipalidad, a través de la Agencia Comodoro Conocimiento, junto con el Grupo de Estudios Biofísicos y Ecofisiológicos (UNPS-JB-CONICET), el Ministerio de Agricultura Ganadería Industria y Comercio de Chubut y el acompañamiento de olivicultores de km 17, realizaron la segunda cosecha y extracción de aceite de oliva.

La actividad es iniciativa del Programa de Agroalimentos de la Agencia Comodoro Conocimiento en conjunto con el GEBEF (Grupo de Estudios Biofísicos y Ecofisiológicos) con el fin de evaluar el cultivo dentro de la ciudad, conocer cuál es el rendimiento de la fruta, la calidad de los aceites que se obtienen y cuál es el potencial de la actividad.

Al respecto, el Presidente del Ente Comodoro Conocimiento Nicolás Caridi afirmó: “Estos avances son producto de la vinculación con las instituciones académicas, gubernamentales y productores locales. El Intendente Luque nos pidió promover éste tipo de actividades, que demuestran el potencial que tiene Comodoro Rivadavia en la industria de la olivicultura.”

Por su parte, Analía Herrera, a cargo de Biofábrica



- Laboratorio de clonación vegetal de la Agencia, refirió que “tener información local sobre el cultivo de olivo es importante para brindar asesoramiento a los productores y a quienes decidan invertir en esta actividad que consideramos propicia para la zona”.

Para realizar la cosecha, se relevaron olivares en Parque Saavedra, Monumento al Papa Juan Pablo II, Comodoro Rugby Club y Municipalidad de Rada Tilly con el fin de evaluar la producción de las plantas. Luego de ello se seleccionaron los ejemplares con suficiente fruta para lograr las muestras de aceite. La extracción se hizo en el Vivero de la Agencia Comodoro Conocimiento. Analía Herrera y el equipo rescatan la vinculación que se generó con el productor Hernán Muruchi, productor de la zona de Km. 17 y propietario de la máquina, quién brindó

sus servicios para poder hacer la extracción de aceite.

En tanto, Melanie Paz, pasante de la carrera de Ingeniería Forestal, comentó que “para conocer los rendimientos de la fruta cosechada se realizarán ensayos morfológicos del tipo de fruto y características de hoja”.

## Un proyecto sostenido

Esta actividad tiene como antecedente la cosecha y extracción realizada en abril del 2021, iniciativa que se realizó exitosamente luego de muchos años en nuestra ciudad. Las muestras de aceite de oliva de esa experiencia fueron enviadas al Laboratorio de Análisis Fisi-químicos de INTI Mendoza y mostraron que el aceite se encontraba dentro de los parámetros establecidos por la Norma Comercial del COI (Consejo Oleícola Internacional) para los aceites de oliva

virgen extra (AOVE).

Sus niveles de ácido oleico arrojados, que varió entre 78,55 – 78,78 %, se encontraban incluso por encima de los obtenidos en otras regiones del país y eran comparables a los aceites de oliva extra virgen europeos.

## Relevamiento olivícola

Productores olivícolas o personas que cuenten con plantaciones de olivo en nuestra ciudad pueden registrarse voluntariamente en el “Relevamiento Olivícola” a través del siguiente link: <http://bit.ly/RelevamientoOlivicolaDicho> relevamiento permitirá caracterizar la actividad en Comodoro Rivadavia y alrededores para generar una herramienta útil en el desarrollo de estrategias productivas, y ofrecer a los inscriptos la participación en los programas de apoyo del Municipio.

LOS DESTINOS APUESTAN A MEJORAR LA CONECTIVIDAD

# PATAGONIA FANTÁSTICA AL MUNDO

**E**l corredor turístico que reúne a Puerto Madryn, El Calafate y Ushuaia, apunta al trabajo conjunto entre las tres ciudades para potenciarlo a nivel nacional e internacional. Conectividad y promoción en ferias internacionales, son algunas de las medidas que adoptan los destinos para lograr los mejores resultados, tras la apertura de las fronteras y el alto interés que despiertan en el escenario internacional.

De acuerdo a los últimos reportes oficiales, más de 1.4 millones de turistas visitaron durante los primeros cuatro meses del 2022, lo que ya generó ingresos superiores a los USD 915 millones para el sector turístico. La tendencia está en aumento. Días pasados se realizó el 47° Congreso de la Federación Argentina de Asociaciones de Empresas de Viajes y Turismo (FAEVYT), donde se hizo hincapié en la puesta en marcha del corredor Patagonia Fantástica.

En la oportunidad se trabajó en el corredor “Patagonia Fantástica”, clave en la articulación de la Patagonia de cara



a la próxima temporada. En la mesa de trabajo participaron representantes de Puerto Madryn, El Calafate y Ushuaia. El contacto con otros destinos y sus autoridades permitió comenzar con distintas acciones de promoción, gestiones en diferentes ciudades del país y un plan estratégico de promoción sostenido para incentivar no sólo la llegada de turistas a la ciudad en temporadas específicas como Balleas y Verano, sino también

con el objetivo de romper la estacionalidad, fortalecer el trabajo en turismo de reuniones, turismo deportivo y de eventos.

## Turismo extranjero

Patagonia Fantástica es un producto que despierta expectativas en todas las ciudades destino. En ese sentido, el secretario de Turismo de Puerto Madryn, puso de relieve que resulta necesario el acompañamiento de “Nación

para poder impulsar el corredor y que definitivamente tome el despegue que necesitamos, sobre todo para potenciar el turismo internacional”, explicó.

“El apoyo que se necesita es económico pero también acompañamiento en gestiones, conectividad, promoción internacional. El objetivo es promocionar un corredor con tres destinos”, dijo Grosso.

Por su parte, la secretaria de Turismo de Ushuaia, Silvana Bello, afirmó que se trata de “tres destinos únicos, que merecen ser visitados por turistas de todo el mundo”.

“La clave es cooperar e integrarse, para superar los problemas que nos afectan a todos”, teniendo en cuenta que “Patagonia Fantástica’ engloba a tres destinos únicos, que merecen ser visitados por turistas de todo el mundo y cuyas gestiones deben colaborar para potenciarse”, indicó la funcionaria fueguina.



DESTINOS DE LA REGIÓN POMUEVEN RESERVAS ANTICIPADAS

# EXPECTATIVA POR EL TURISMO EXTRANJERO

Con la reanudación del turismo pospandemia, la reapertura de fronteras y la incorporación de conexiones aéreas, las provincias intensificaron la promoción de sus principales atractivos turísticos en el exterior e invitaron a operadores a recorrer sus paisajes para potenciar el movimiento económico del sector. De cara al inicio del invierno, la nieve, los deportes extremos y el turismo ecológico se convirtieron en los principales productos a ofrecer en el mercado internacional dado que, según funcionarios y empresarios del sector, se busca recuperar el flujo de arribos de turistas extranjeros en los niveles que había antes de la pandemia.

En ese marco, la empresa Aerolíneas Argentinas anunció que implementará más vuelos directos entre ciudades patagónicas y brasileñas, así como frecuencias interprovinciales, mientras otras compañías aéreas comenzaron a ofrecer conexiones con los centros turísticos argentinos.

En el caso de Chubut, para promocionar las virtudes de los puertos de aguas profundas como escala, la Administración Portuaria de Puerto Madryn participó de la feria internacional de cruceros Seatrade Global Cruise que se realizó en abril, en Miami. “La industria del sector está muy interesada en volver a operar en un marco de cuidados sanitarios y en ese contexto le llevamos a las navieras los protocolos de actuación que lo vieron con muy buenos ojos” explicó Martín Liendo, director operativo en Admi-



nistración Portuaria de Puerto Madryn.

## Tierra del Fuego

Tierra del Fuego y en especial la ciudad de Ushuaia, que promocionan la temporada de esquí más extensa de Sudamérica, se preparan para la llegada de turistas nacionales y extranjeros a partir de junio y hasta septiembre.

Voceros del Instituto Fueguino de Turismo (Infuetur) señalaron que para sostener el turismo extranjero tienen “estrategias de promoción destinadas a incrementar el flujo de visitantes” de Brasil, “sobre todo desde julio cuando se inauguren los vuelos directos entre Ushuaia y San Pablo, con dos frecuencias semanales”. El presidente del Infuetur, Dante Querciali, señaló que para el invierno “tenemos un importante nivel de reservas y avizoramos una temporada invernal tan fructífera como lo fue el año pasado, con la diferencia de que este año recibiremos más turistas nacionales”.

## Río Negro

La ministra de Turismo de Río Negro, Martha Vélez,

destacó que la provincia tiene un alto porcentaje de reservas hoteleras y afirmó que van a “tener una gran temporada invernal 2022; este invierno se estarán implementando vuelos chárter desde Brasil y regulares con Aerolíneas Argentinas”.

“Vamos a volver al ‘Brasiloche’ de otras épocas”, pronosticó la funcionaria al destacar el interés de los brasileños por la ciudad de San Carlos de Bariloche y apuntó que “la firma CVC (encargada de los chárter), ya cuenta con altos niveles de reservas y consultas entre julio y septiembre”, por lo que estiman “la visita de 7.000 brasileños a la zona andina en vuelos directos de Latam, Flybondi y Aerolíneas Argentinas”.

## Neuquén

En Neuquén, el ministro de Turismo, Sandro Badilla, indicó que “un dato histórico que marcará un antes y un después” en la provincia es “una frecuencia internacional con San Pablo que nos va conectar directamente con el aeropuerto Chapelco”, en San Martín de los Andes, a partir de julio, ya que esa conexión

aérea “sin lugar a dudas va a fortalecer a esta temporada invernal que se acerca, no solo en San Martín de los Andes, sino en toda la zona sur de Neuquén”.

“Desde fines del 2021 se realizaron misiones promocionales a Colombia, Brasil, y Uruguay con el objetivo de continuar posicionando a Neuquén como destino de nieve”, dijeron fuentes de la cartera turística, que destacaron que la provincia cuenta con “la superficie esquiable más grande del país, con tres centros de esquí de nivel internacional”.

## Santa Cruz

Santa Cruz apunta a recuperar el turismo receptivo con acciones dirigidas a Brasil y Chile, y a mercados europeos como Francia, España, Alemania, Inglaterra e Italia que, según fuentes locales, buscan en la provincia destinos de naturaleza.

“Estamos vendiendo la temporada que viene para grupos y para extranjeros, porque el desafío es recuperar el turismo extranjero y sostener el nivel de argentinos que nos visitan” dijo Pablo Godoy, secretario de Turismo de la provincia. El Glaciar Perito Moreno como Patrimonio Natural y Cueva de las Manos Patrimonio Cultural de la Humanidad reconocidos por UNESCO, navegaciones, avistaje de avifauna, estancias turísticas, trekking, pesca deportiva, travesía y rutas escénicas están contenidos en un “Manual de Destinos de Santa Cruz” para agentes de viaje y operadores turísticos.

LA APERTURA DE TEMPORADA SERÁ EL 10 DE JUNIO

# INVIERNO EN SIERRA COLORADA



El secretario de Turismo de Trevelin, Juan Manuel Peralta se reunió con vecinos y prestadores de servicios turísticos del paraje de Sierra Colorada para avanzar en la organización de lo que será la apertura de la temporada invernal el próximo 10 de junio.

En este sentido, Peralta indicó que “junto a los prestadores de servicios estamos planificando la apertura de temporada, este año habrá servicio de trineos, cabalgatas, caminatas con raqueta, caminatas guiadas, venta de artesanías” y por supuesto “Gastronomía ancestral, micoturismo que es turismo de hongos”.

“este año se sumaran nuevos emprendimientos gastronómicos y guías de sitios habilitados”, concluyó, Juan Manuel Peralta.

Peralta sostuvo que buscan ofrecer un complemento a lo que es La Hoya, ya que quizás las personas que van a esquiar

no quieren subir todos los días, y el servicio que ofrece Sierra Colorada es más seguro y familiar.

Se trata de una pequeña comunidad que ofrece un parque de nieve con trineos, un servicio de cabalgata y uno de gastronomía.

## Viaje en el tiempo

Sierra Colorada es una Comunidad Ancestral ubicada al Sur de Trevelin cuyo nombre remite a los tonos de las len-

gas en el otoño. La montaña se pinta de rojo y luego, conforme avanza el invierno, el blanco cubre los filos.

Desde la comunidad en donde viven miembros del pueblo mapuche parten excursiones a lo largo de todo el año. Cabalgatas y trekking, en los meses de primavera, verano y otoño; en el invierno, las actividades en la nieve toman protagonismo. Durante el invierno Sierra Colorada se viste de blanco y el Parque

de nieve de la familia Quilqueo es uno de los lugares que eligen grupos de amigos y familias para divertirse jugando e la nieve deslizándose en trineos.

Sierra Colorada permite disfrutar de juegos en la nieve, trineos, deslizadores. Si el clima lo permite también es posible organizar cabalgatas y caminatas con raquetas. Una opción diferente para vivir la nieve de un modo accesible y con espíritu familiar.



VILLA PEHUENIA REÚNE LO MEJOR DE LA COCINA REGIONAL

# FESTIVAL DEL CHEF PATAGÓNICO

Con un gran despliegue se realizó la apertura oficial de una nueva edición del Festival del Chef Patagónico en Villa Pehuenia. El evento reúne lo mejor de la cocina regional y nacional, con múltiples actividades para toda la familia.

Se trata de tres días de encuentros con chefs destacados, clases magistrales de cocina gourmet y al fuego, cervezas y otros productos artesanales, producción de alimentos, música en vivo, espacios de infancias e inclusión, y vinos de la Patagonia, que se extiende hasta este domingo.

“Hace algunos años surgió esta idea, que durante 16 ediciones se ha ido consolidando y que superó la pandemia”, recalcó el gobernador Omar Gutiérrez en su discurso de apertura.

A su turno, el ministro de Turismo, Sandro Badilla consideró que “fue una gran alegría poder juntarnos y reencontrarnos después de estos



dos años que fueron muy duros para todo el mundo y en particular el año 2020 para la actividad turística. Por suerte ha tomado un impulso importante el turismo. Ha tenido una gran temporada de verano en Neuquén, Villa Pehuenia Moquehue y en toda la región”.

“Le dimos un impulso muy importante a la gastronomía en la provincia del Neuquén y muy importante a este Festival del Chef, para convertir-

lo en lo que es hoy: uno de los eventos más importantes de la Patagonia y con mucha relevancia a nivel nacional”, reflexionó el funcionario neuquino.

El Festival, que tiene como madrina y padrino a la chef Dolli Irigoyen y al chef Christophe Krywonis, propone encuentros con chefs destacados, clases magistrales de cocina gourmet y al fuego, cervezas artesanales, productos artesanales,

producción de alimentos, música en vivo, espacios de infancias e inclusión y vinos de la Patagonia.

“Villa Pehuenia lo tiene todo. El entorno, los lagos, el piñón, esas araucarias que emocionan. Yo creo que este festival será uno de los más exitosos seguramente. El último festival estaba en estado óptimo. Pero este será un verdadero éxito. La localidad tiene cabañas, hoteles y posadas. La gente es muy cálida, el paisaje es hermoso y la cocina es magnífica”, afirma Dolli Irigoyen, madrina del evento. Este Festival del Chef es un encuentro de la cordillera con el mar, con el valle, la estepa y la meseta. Más de 20 chefs de la Patagonia, ofrecen técnicas, fusiones y secretos culinarios, ante un auditorio para más de 400 personas que lo viven en vivo y muchas más que lo disfrutaban desde sus casas a través de una señal satelital de tv en vivo y las redes mediante streaming.





GRUPO **AZUL MEDIA**

LU 83 TV CANAL 9 COMODORO RIVADAVIA  
**AZM TV**  
EL CANAL DE LA PATAGONIA



**AZM** AzulMedia  
Radio Online

Chubut **Hoy**

**El Diario**

**TiempoSur**

**Decimos lo que otros no dicen**

Presentes en toda la  
**Patagonia**

