

PATAGONIA VIVA

DE TREVELIN AL MUNDO



TRES CENTROS EN PATAGONIA

**INVESTIGACIÓN
EN PARQUES
NACIONALES**

página 3



PROFARSE PRODUCIRÁ FIERRITAS

**RÍO NEGRO
AL SERVICIO
DE LA SALUD**

página 7

UN PLAN PARA CRECER

Por Karina Cecuk

Trevelin promueve un plan de desarrollo estratégico a través de su política de turismo. El objetivo es jerarquizar la oferta de atractivos y servicios turísticos. Desde hace un tiempo, las autoridades locales buscan acompañamiento provincial y nacional, para darle a los prestadores turísticos el impulso que necesitan y en ese camino hay una oferta que crece y tiene mucho más para dar, el Enoturismo o Turismo de Vinos.

Los productores hicieron su parte, invirtieron, posicionaron sus bodegas y ahora necesitan apoyo para darle el espaldarazo final a la producción vitivinícola.

Varias alternativas van surgiendo en ese sentido, desde el área de Turismo del Municipio apuestan a la ruta del vino de la Comarca, con otros aditamentos como la proyección de ofertas gastronómicas que acompañen esa iniciativa.

De esta manera, desde el municipio se apuesta al turismo de experiencias, buscando que las actividades realizadas en el destino sean inolvidables para quienes llegan hasta el lugar. En la última semana se produjo otro evento importante para la localidad que aportará significativamente al desarrollo turístico de la zona. Se trata del lanzamiento del azafrán de Trevelin, ocasión en la que se puso en valor otros productos derivados del azafrán, uno de los cuales es el café turco y el otro, café árabe con azafrán.

Un producto de alto valor con sello patagónico que busca consolidarse. Una nueva oferta para aquellos visitantes

de paladar exquisito que no se perderán la oportunidad de probar el “oro rojo” de la cordillera de Chubut.

Trevelin le ha dado al sector vitivinícola, un destacado protagonismo al ampliar la oferta de atractivos que ya destaca al Pueblo del Molino.

En este sentido, con la Fundación Empresaria de la Patagonia, el Ministerio de Turismo de Chubut y el Ministerio de Turismo de la Nación, se está llevando adelante un trabajo para crear un plan de marketing.

En recientes declaraciones, el intendente Héctor Ingram destacó el acompañamiento nacional y ponderó el trabajo articulado entre el sector público y privado, “que nos ha permitido desarrollar distintas acciones en materia turística que están dando resultados positivos y que están a la vista”.

El Jefe comunal puso en valor que por segundo año consecutivo, “se eligió a Trevelin para representar a Argentina en el certamen de los Mejores Pueblos Turísticos del Mundo”, lo que supone una excelente plataforma para el desarrollo de estrategias de promoción.

El Pueblo del Molino ya es mucho más que tulipanes, y eso se debe al gran esfuerzo de los productores, los prestadores de servicios turísticos y las autoridades locales que apoyan a los emprendedores. El mundo seguirá recibiendo grandes noticias de Trevelin.

PATAGONIA VIVA



Grupo Azul Media

Presidente: Daniel Gustavo Taito

Directora editorial: Karina Lucía Cecuk

Diseño gráfico: Andrés Castillo - Ignacio Gauzellino

Dirección: Mitre 272 - 1º PISO - P. Madryn- Chubut

TRES CENTROS REGIONALES SE CONSTRUIRÁN EN PATAGONIA

PROGRAMA DE INVESTIGACIÓN EN PARQUES NACIONALES



El Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación, en coordinación con el Ministerio de Ambiente de la Nación, llevan adelante un programa que impulsa la creación de Centros Regionales de Investigación de Parques Nacionales. De los seis proyectos anunciados, tres de ellos estarán en la Patagonia. La iniciativa busca de manera inter y trans-disciplinarias, capacidades científicas y tecnológicas a las estrategias de conservación de los ecosistemas, su biodiversidad y la gestión de las Áreas Protegidas, propendiendo al desarrollo de soluciones.

Entre sus objetivos se encuentra la realización de estudios y actividades científicas aplicadas a mejorar la protección, la gestión y manejo de los recursos naturales; la realiza-

ción de investigaciones sociales y naturales garantizando el monitoreo permanente y el manejo sostenible de los humedales; estudios sobre diversidad biológica; contribuir en el diseño de políticas públicas sobre la conservación y el uso sostenible de los recursos naturales de la región; el desarrollo de investigaciones aplicadas a la mitigación de los efectos de la urbanización, la agricultura intensiva y los incendios forestales sobre los ecosistemas naturales, y la divulgación del conocimiento.

Días pasados se realizó el llamado a licitación de la obra del Centro Regional del Parque Nacional PreDelta en Entre Ríos, y allí se confirmó que próximamente se hará lo propio con los otros cinco proyectos que incluyen al Parque Nacional Impenetrable (Chaco), Parque Na-

cional Calilegua (Jujuy), Parque Nacional Tierra del Fuego (Tierra del Fuego), Parque Nacional Los Glaciares (Santa Cruz), Parque Nacional Nahuel Huapi (Río Negro), todos ellos emplazados en las Áreas Naturales Protegidas dependientes de la Administración de Parques Nacionales (APN). La creación de seis centros regionales comprometió más de 350 millones de pesos otorgados por el MINCYT. Se prevé no solo nueva infraestructura científico-tecnológica sino también la adquisición de equipamiento y puesta en funcionamiento para actividades de investigación en la conservación de los ecosistemas y su biodiversidad.

La presidenta del CONICET, Ana Franchi, destacó la importancia de desarrollar investigaciones en los Centros Regionales de investigación en los

Parques Nacionales y resaltó el rol de la ciencia sobre la oportunidad y el desafío que tienen científicos y científicas del Consejo para aportar desde la ciencia y tecnología al cuidado del medio ambiente y a la preservación de los parques nacionales. Además, Franchi remarcó el trabajo mancomunado entre el CONICET, el MINCYT y Ministerio de Ambiente.

Por su parte el ministro Daniel Filmus expresó que “el tema ambiental es un eje central de las políticas de Argentina hacia 2030. Estos espacios se licitarán este año e implica una inversión enorme del Estado para generar las condiciones de sustentabilidad que necesitan los parques nacionales en la preservación de la biodiversidad, sustancial para las generaciones actuales y futuras”.

LAS BODEGAS DE TREVELIN SE LUCEN EN EL PAÍS Y EL MUNDO

VINOS CON IDENTIDAD PATAGÓNICA



En la localidad de Trevelin, y próxima al Parque Nacional Los Alerces, se encuentra la bodega Viñas del Nant y Fall, un proyecto pionero de este valle donde también funcionan los emprendimientos Contra Corriente y Casa Yagüe.

En el Pueblo del Molino, la elaboración vitivinícola se desarrolla en un área de gran valor escénico, entre arroyos, cascadas y superficies que permanecen cubiertas de nieve durante todo el año.

Debido a las bajas temperaturas, la producción opera en pequeña escala pero con resultados de alta calidad, y en ello influye la puesta en marcha de un sistema de riego por aspersión que protege a las plantas generando una película de hielo a su alrededor.

De esa forma, se las resguarda de las heladas mediante una solución que recuerda a los iglúes que construían los pueblos esquimales, lo que permite cultivar con éxito variedades de pinot.

La pinot noir o «pino negro», por la forma de su racimo y el color oscuro de la uva que permite elaborar vinos tintos de tonos tenues, son productos elegantes, con bajo nivel de taninos, de acidez media-baja, sedosos y con aromas a frutas negras y rojas.

Las bodegas de la zona ofrecen alojamiento, espacios para parking de motorhomes, restaurantes y opciones de visitas guiadas y degustaciones.

Otros vinos de Chubut

Al sur del río Chubut, en el departamento de Gaiman, se encuentra el Centro Recreativo Arturo Roberts, que funciona bajo la órbita del Estado provincial, y en cuyos viñedos se produce el tinto Granja Vieja y se cosechan uvas malbec con fines educativos.

Son de una variedad morada con abundantes taninos, que son algunos de los elementos del vino más fáciles de detectar mediante el sabor porque de-

jan en la boca una sensación de amargor o sequedad.

La elaboración de Granja Vieja continúa en las bodegas del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) de Trelew. El complejo invita a recorrer su circuito de producción, y como alternativa, en la localidad también se puede visitar la bodega Bardas al Sur que trabaja con variedades de malbec y pinot noir.

La ruta del vino se extiende sobre la región noroeste con iniciativas como la de Cielos de Gualjaina, un emprendimiento familiar que se desarrolla con orientación agroecológica.

Las plantaciones de este proyecto se hallan en la comarca de la meseta central, dentro de un paisaje de ensueño cercano al río Lepá y al Gualjaina, que da nombre a esta localidad.

En los viñedos crecen variedades como gewürztraminer, ideal para el cultivo en climas fríos, y caracterizada por un hollejo más grueso, rosado, con

altos niveles de azúcares naturales que resultan en sabores semisecos o dulces, con aromas florales o tropicales.

Junto con otros productores de Paso del Sapo y Piedra Parada, Cielos de Gualjaina recibe acompañamiento del INTA a través del programa Cambio Rural que impulsa la provincia para jerarquizar la actividad vitivinícola chubutense.

En el extremo sur de la provincia, dentro del departamento de Sarmiento, la Bodega Otronia aparece 6 kilómetros al norte del casco urbano, tras cruzar el río Senguer, ubicada entre los lagos Musters y Colhué Huapi, y es el proyecto vitivinícola más austral de la Argentina y el mundo.

Es una iniciativa de perfil orgánico que abarca 51 hectáreas donde se plantan variedades como chardonnay, riesling, pinot gris, pinot blanco, pinot noir, gewürztraminer y merlot, además de torrontés y malbec.

CON GRAN EXPECTATIVA SE LANZÓ EL AZAFRÁN DE TREVELIN

“ORO ROJO” EN LA COMARCA ANDINA

Junto a su familia, Paola Díaz Ahumada presentó el azafrán de Trevelin, producido en un establecimiento que está ubicado a 18 kilómetros de la ciudad, sobre la Ruta 17 camino a Corcovado. Los productos también pueden encontrarse en el mercado Multiplicar Trevelin.

El predio cuenta con una siembra de 10.000 cormos de la variedad *crocus sativus*, conocida en algunos países como el «Oro Rojo» por su alto costo monetario y al ser utilizado incluso como moneda de cambio. La exposición tuvo lugar en un reconocido café de la ciudad y contó con la presencia del intendente Héctor Ingram; el secretario de Turismo, Juan Manuel Peralta, miembros del Mercado Multiplicar y la presencia del doctor Miguel Battista, quien habló acerca de las propiedades del azafrán.

Al respecto, Díaz Ahumada contó que «hicimos la presentación de nuestros productos, entre ellos derivados del azafrán, uno de los cuales es el café turco y el otro, café árabe con azafrán» y, en relación a la gastronomía y el reconocido condimento, admitió que «hoy la cultura del azafrán se fue perdiendo, los chefs como yo lo han suplantado por cúrcuma o curry, y en este caso queremos destacar que tenemos un producto de alto valor y con sello patagónico».

«También queremos incursionar en las galletas de avena con azafrán, que son exquisitas, las pastas con azafrán y la miel, además de la parte cosmética, donde realizaremos un muestreo con azafrán», añadió.

«Arrancamos a fines de marzo y principios de abril, ahora tenemos unos 10.000 cormos (sembrados) y este año estimamos que llegamos al medio



kilo; el cormo se va multiplicando naturalmente y a lo largo de los años, estamos hace doce y tenemos 8 años de experiencia con el azafrán, en los cuales hemos logrado 250 gramos de azafrán, así que es muchísima la cantidad y el derivado que se puede hacer con el mismo», remarcó.

Por otro lado, la emprendedora informó que «estamos en el Mercado Multiplicar, al lado del Polideportivo junto a todos los productores; y estamos comercializando también aceite macerado con azafrán, café turco, café árabe, galletas de avena y azafrán, pastas y el próximo domingo invitamos a todos ya que tendremos al reconocido

chef que nos representó en el Campeonato de Pizzas y Empanadas en Buenos Aires, Claudio Jaramillo; estaremos cocinando y ofreciendo degustación de los productos», precisando que «al ser tan poco, para hacer un kilo se necesitan 240.000 flores, un cuarto de hectárea, 600.000 bulbos y no los tenemos porque hoy no se comercializan en Argentina, los trajimos de afuera y logramos una adaptación, buscamos la reproducción natural sin alterar genéticamente la planta».

A su turno, el doctor Miguel Battista explicó: «Estamos hablando de una variedad adaptada a la zona que puede tener características muy interesantes. En este caso, hemos desarrollado con

sus estigmas, productos como el café, que tiene características arábicas, donde me he abocado en producirlo para conservar sus propiedades y ser utilizadas en máquinas express».

Consultado sobre la relación entre el café y el azafrán, el especialista contó que «el azafrán se usa desde la antigüedad, incluso en Oriente es una forma de monetizar los trabajos; se habla del 'oro rojo' y se le da mucho valor por sus características, ya que las sustancias que lo componen han resultado ser útiles en lo culinario a través de los tiempos; y además en la parte farmacéutica, donde está el licor de Sydenham, que se utilizaba por sus propiedades al dar una fórmula que es tradicional en todas las boticas».

MASIVA CONCURRENCIA EN EL PREDIO FERIAL DE COMODORO RIVADAVIA

UNA FIESTA DE COLECTIVIDADES



Este fin de semana se desarrolla la 35ª Feria Gastronómica y la 9ª Fiesta Nacional de las Comunidades Extranjeras, en el Predio Ferial de Comodoro Rivadavia. El acto inaugural se realizó el viernes último y cierra este domingo. En sus dos primeras jornadas la concurrencia fue masiva.

La 35ª Feria Gastronómica y la 9ª Fiesta Nacional de las Comunidades Extranjeras no es la excepción, ya que cuenta con el apoyo del Estado Municipal, a través del Ente Comodoro Turismo, al considerarse uno de los eventos con mayor atractivo en nuestra región.

El evento busca mantener viva la memoria de los pioneros, continuar sus costumbres y tradiciones y proyectar su herencia a las futuras generaciones. Desde anoche y hasta el domingo participarán unos 1.200 jóvenes de las distintas colectividades con sus cuerpos de baile.

El intendente Juan Pablo Luque, brindó un discurso en el acto inaugural en el que puso de relieve que se trata de un

evento, “muy importante desde lo cultural y lo gastronómico, donde los comodorenses y mucha gente de otros lugares de la provincia del Chubut y de Santa Cruz; vienen a recorrer, a comer, a ver los bailes típicos de quienes comenzaron con la formación de nuestra ciudad”.

Respecto al aporte económico que entregó el Municipio a la FeDeComEx, Luque apuntó que “es importante para nosotros el apoyo a las Ferias para que puedan realizarlo, hay que armar los stands, hay que tener todos los servicios para poder recibir a miles de personas que van a estar pasando todo el fin de semana, así que hay que darle un empujón con un granito de arena que aportamos desde el Municipio”.

También puso en valor que se trata de un evento más “para que la familia pueda disfrutar el fin de semana. Terminamos la Feria del Libro el domingo, ya hoy estamos abriendo la Feria de las Colectividades y seguramente vamos a tener de nuevo mucha gente disfrutando todo el fin de semana”.

La fiesta más importante en toda la Patagonia

El intendente expuso que la Fiesta de las Colectividades Extranjeras en nuestra ciudad “es una de nuestras principales demostraciones de la historia de cada uno de los que fueron haciendo de estas tierras uno de los lugares más maravillosos del mundo para vivir. Y las banderas que están aquí detrás nuestro, es la representatividad justamente de los que comenzaron y llegaron hace mucho tiempo a Comodoro Rivadavia y han logrado hacer la ciudad que hoy somos”.

Por eso “me parece que es maravilloso recordar nuestros orígenes, a nuestros pioneros y poder lograr una fiesta cultural, gastronómica pocas veces vista en Argentina, y a nosotros como Municipio realmente nos enorgullece poder ser parte de esto. Les agradecemos a cada uno de ustedes, a tantos jóvenes que hoy estamos viendo participar de cada una de las comunidades, cómo van transmitiendo de generación en generación, la importancia de conservar esta fiesta muy importante en toda la Patagonia”.

Luque cerró diciendo que después de la reciente y exitosa Feria del Libro Internacional “hoy ya estamos disfrutando de otro evento cultural reconocido a nivel nacional, con presencia de embajadores de diferentes países que saben perfectamente la importancia que tiene esta fiesta”.

Por su parte, el presidente de la FeDeComEx, Ezequiel Sánchez Izquierdo, repasó que para “poder lograr ser la Capital Nacional de las Colectividades, no debemos olvidar que no fue fácil, pero la historia le dio ese fundamento para poder rebatir a otros lugares y eso es lo que defendemos desde Comodoro Rivadavia”.

El presidente de la FeDeComEx resaltó la función de “todos esos hombres y mujeres que comenzaron allá en el año 89 con una idea, con aquello que ya se venían haciendo en décadas anteriores, pero a partir de ahí con un compromiso de todos los años festejar el Día del Inmigrante Pionero Patagónico como decimos nosotros, y que bien lo refleja las notas de saluciones que hemos recibido, que ese es el objetivo que queremos rescatar para nuestra ciudad, porque ellos dieron las bases para que esto sea así”.

PROFARSE PRODUCIRÁ EL COMPLEMENTO NUTRICIONAL FIERRITAS

RÍO NEGRO AL SERVICIO DE LA SALUD

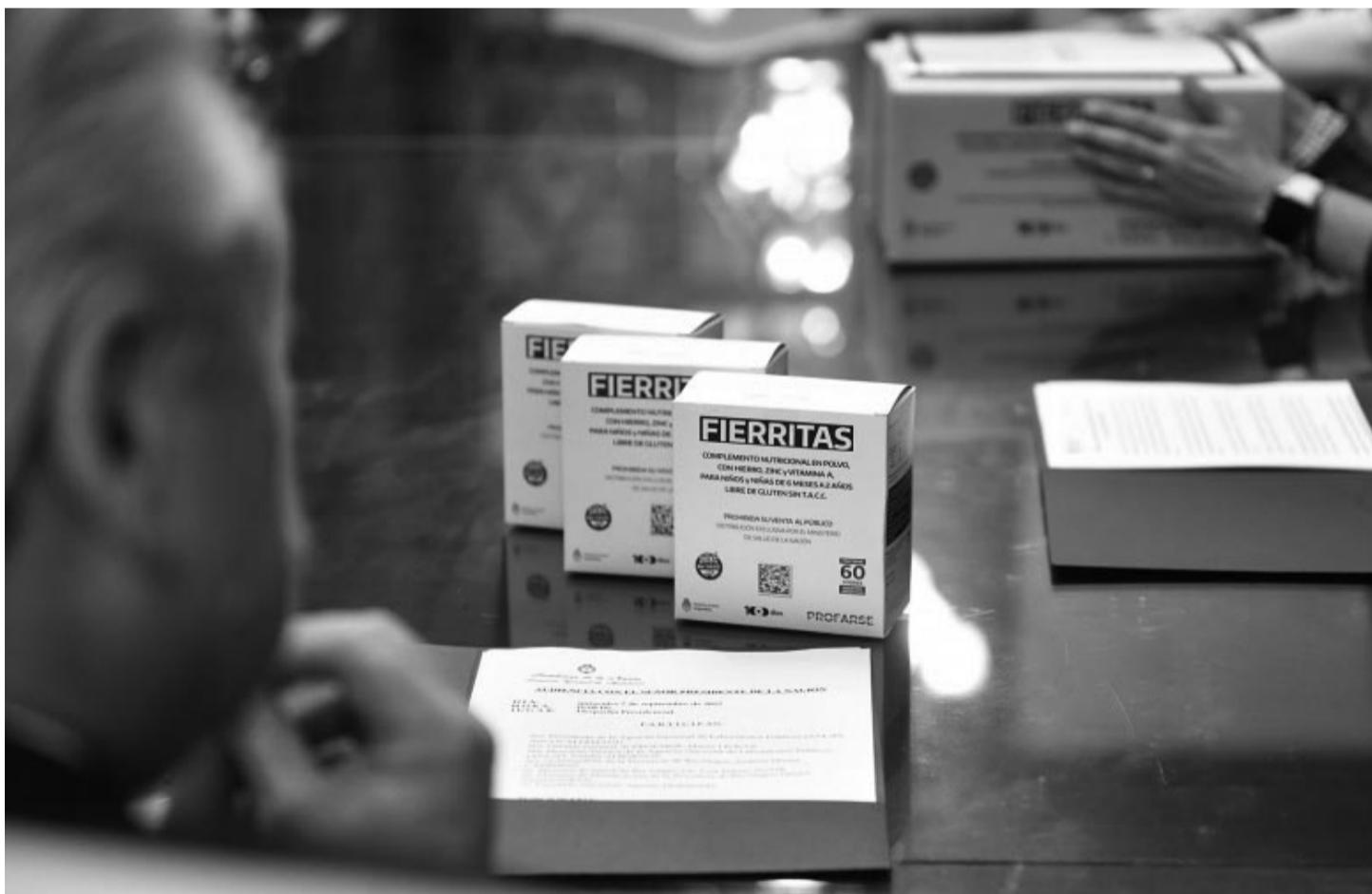
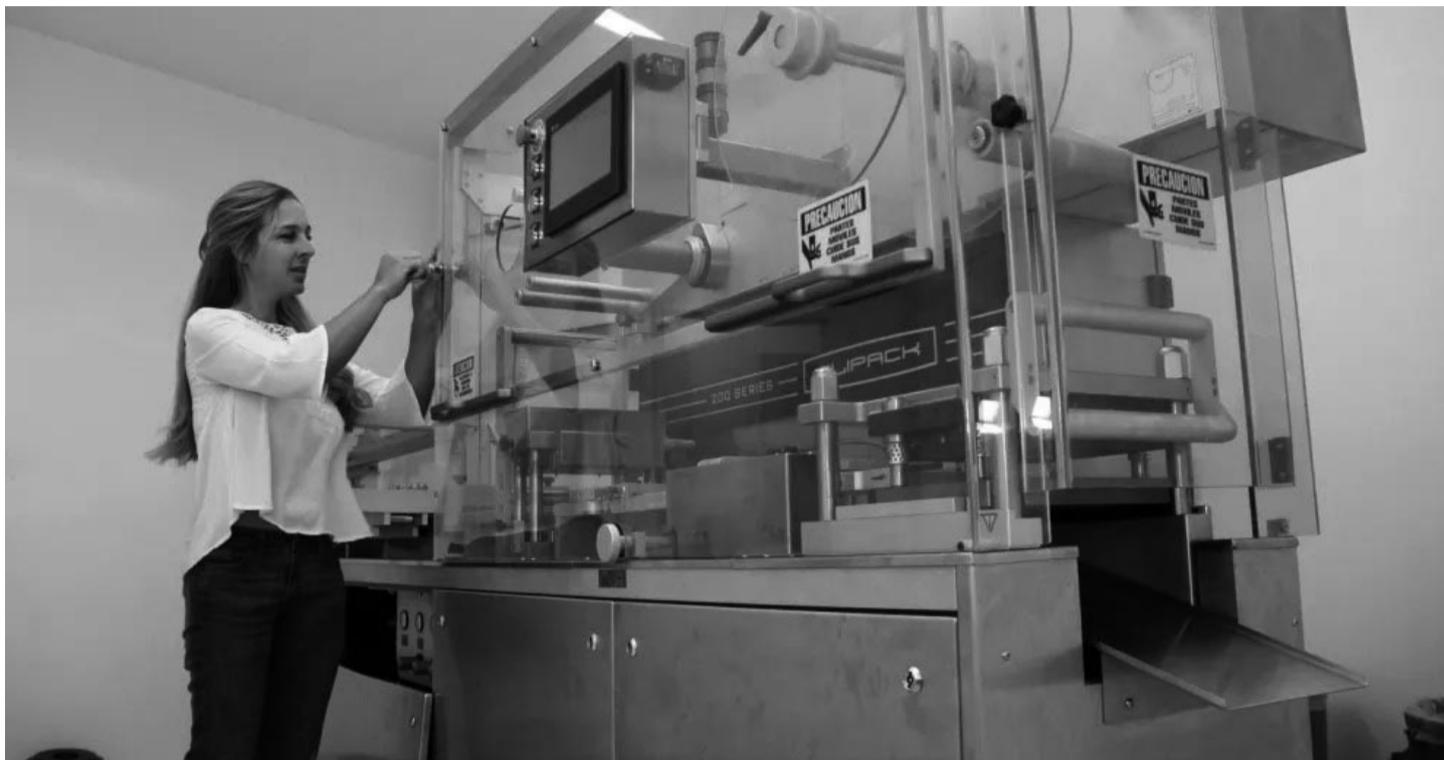
El Laboratorio Público PROFARSE, con más de 30 años de historia al servicio de la Salud, producirá el complemento nutricional Fierritas, presentado la semana última por el presidente Alberto Fernández. Se trata de una de las estrategias de la Ley 1000 días para la prevención integral de la anemia infantil.

La ministra de Salud de la Nación, Carla Vizzotti, explicó que este complemento, es el producto del trabajo conjunto “para que se genere un círculo virtuoso entre la investigación, el desarrollo, la producción, los laboratorios públicos de las provincias, para poder producir insumos estratégicos”.

La ministra también resaltó la importancia del proyecto “desde el punto de vista económico para las provincias, ya que es sustitución de importaciones”, y puso en valor la Ley de 1000 días “que genera una sinergia de todo el gobierno nacional” a través de “distintas áreas del Gobierno nacional que llegan a las provincias y favorecen el acceso de las personas gestantes, desde el inicio de la gestación, a los primeros mil días de su hijo o hija, para que el Estado acompañe, haciéndoles seguimiento, controles y proveyéndoles toda la atención y cuidado”.

Por su parte, el ministro de Salud de Río Negro, Luis Fabián Zgaib, remarcó “el rol que se le dio al laboratorio PROFARSE, que tiene 30 años y desde hace 10 se le ha dado una impronta distinta”, y agradeció por “el gesto que tuvieron en abrirnos la puerta para que seamos los productores”.

Del encuentro también participaron el ministro de Planificación de Río Negro, Da-



niel Sanguinetti; el diputado nacional Agustín Domingo; y la presidenta de la Agencia Nacional de Laboratorios Públicos (ANLAP), Ana Lía Allemand.

Fierritas es un complemento nutricional de hierro, zinc y vitamina A para niñas y niños

entre los 6 y 24 meses de vida con falta de adherencia al tratamiento con Sulfato Ferroso. Se presenta en sobres individuales de 1 gramo y contiene micronutrientes en polvo que se pueden mezclar fácilmente con los alimentos de los lactantes cuando comienzan con la alimentación sólida.

Para esta primera etapa, el ministerio de Salud definió la producción de sobres de Fierritas por una inversión de casi \$250.000.000 que serán distribuidos dentro de la canasta de los 1.000 días del Remediar, comenzando en las regiones de mayor prevalencia de anemia: NOA y NEA.



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

