GRUPO AZUL MEDIA

PATAGONIA VIVA

TERRITORIO INTANGIBLE

SIMULAN EL FUNCIONAMIENTO DE ARMAS

CAZA PREHISTÓRICA

página 3

EMERGENCIA AGRARIA POR HELADAS TARDÍAS

FRUTICULTURA EN CRISIS

página 7

LA VIDA EN SU ESTADO NATURAL

Por Karina Cecuk

En Argentina hay medio centenar de parques y áreas protegidas. De estos, solo 30 parques nacionales tienen áreas de uso público, de acuerdo a los datos de la Administración de Parques Nacionales (APN) del año anterior. La mayor parte de sus tierras no está abierta para visitantes.

Solo el 49% del territorio de estos 30 parques es accesible y apenas un 0,33% es de uso intensivo. Es decir, que los turistas acceden a una porción mínima de las bellezas naturales que se buscan conservar del impacto ambiental.

Así, el 51% de los 3,5 millones de hectáreas que suman los 30 parques abiertos a visitantes es inexpugnable. Está destinado exclusivamente a conservación de biodiversidad y especies ajenas al hombre.

En Patagonia se preserva gran parte de ese patrimonio natural. En Neuquén encontramos los Parques Nacionales, Lanín, Arrayanes y Laguna Blanca, además del emblemático Parque Nacional Nahuel Huapi, en el que Neuquén y Río Negro comparten territorio.

Recientemente la provincia de Río Negro ha sumado su Parque Nacional Islote Lobos.
En Chubut están los Parques Los Alerces y el Lago Puelo, además del Parque Interjurisdiccional Marino Costero Patagonia Austral.

Siete son los Parques que encontraremos en Santa Cruz, el Parque Nacional Perito Moreno, Parque Nacional Patagonia, Parque Nacional Bosques Petrificados de Jaramillo, Parque Nacional Monte León, Parque Interjurisdiccional Marino Makenke, Parque Interjurisdiccional Marino Isla Pingüino, y quizá el más conocido a nivel mundial, el Parque Nacional Los Glaciares. Este último, es el más grande del país, con 726.918 hectáreas, y tiene disponibles para uso público extensivo 613.750 hectáreas.

Sin embargo, la mayor parte del uso intensivo se da en la visita al Glaciar Perito Moreno y otras 372 hectáreas donde se pueden conocer apenas una decena de los 252 glaciares que conserva en su interior el predio. Las masas de hielo que se desplazan sin ser observadas ni intervenidas por el hombre son acaso las joyas del parque.

Tierra del Fuego tiene un Parque Nacional que lleva el mismo nombre de la provincia insular, y cuenta también con la Reserva Natural Silvestre Isla de los Estados.

En todas las jurisdicciones de la región patagónica hay además Áreas Protegidas, algunas de ellas bajo la tutela de Parques Nacionales, otras que integran los sistemas provinciales y las Áreas protegidas con designación internacional, como el caso de la Reserva de Biosfera Valdés, que integra casi dos millones de hectáreas dentro de las cuales están comprendidas el ANP Península Valdés, el ANP Punta Loma y el ANP Punta León. El sector Península anteriormente ya había sido designado como Patrimonio de la Humanidad.

Las reservas y parques nacionales, nos brindan la única oportunidad de percibir cómo es la naturaleza en su estado óptimo. Suelo, vegetación, aire, agua, organismos vivos, todos cohabitando bajo un mismo cielo regido por la propia naturaleza. Por eso, cuidarlos, difundirlos y salvaguardarlos, se ha vuelto decididamente estratégico.

PATAGONIA VIVA

GRUPO AZUL MEDIA

Correo electrónico: administracion@grupoazulmedia.com - Sitio Web: www.grupoazulmedia.com

Grupo Azul Media
Presidente: Daniel Gustavo Taito
Directora editorial: Karina Lucía Cecuk
Diseño gráfico: Andrés Castillo - Ignacio Gauzellino
Dirección: Mitre 272 - 1° PISO - P. Madryn- Chubut

SIMULAN EL FUNCIONAMIENTO DE ARMAS

CAZA PREHISTÓRICA

Personal científico del CONICET, entre ellos una investigadora del Instituto Patagónico de Ciencias Sociales y Humanas (IPCSH-CONICET) de Puerto Madryn, realizaron una novedosa experiencia de tiro al blanco con réplicas de armas de caza prehistóricas como las que usaban los pobladores de la Patagonia hace aproximadamente 4.000 años.

A principios de noviembre se llevaron a cabo experiencias de tiro al blanco con réplicas de armas de caza prehistóricas en el predio del CCT CONICET-CENPAT de Puerto Madryn, en el marco de un Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica (PICT 2018-1816), dirigido en conjunto por el Dr. en arqueología Marcelo Cardillo del Instituto Multidisciplinario de Historia y Ciencias Humanas (IMHICIHU-CONICET de Buenos Aires) y por la Dra. Judith Charlin, arqueóloga e investigadora independiente del IPCSH.

Para esta simulación, se replicaron las puntas líticas del Holoceno tardío (4200 años antes del presente) del sur de Santa Cruz (campo volcánico Pali Aike), conocidas como puntas Fell IV, con las mismas rocas (dacita) que las utilizadas en el pasado. En esta ocasión las puntas fueron enmangadas en dardos y lanzadas contra un costillar vacuno con propulsor o “atlatl”.

El objetivo general del proyecto experimental es evaluar las variaciones, en forma y tamaño, que sufren las puntas líticas a lo largo de su vida útil utilizando distintos sistemas de armas, como propulsor, dardo, y arco-flecha. Las puntas son realizadas por un tallador contratado a tal fin, que sigue los patrones constructivos conocidos a través de la evidencia brindada por la investigación arqueológica de restos de estos artefactos.

El fin último es poder generar indicadores que permitan identificar y discriminar los sistemas de armas utilizados en la prehistoria (los cuales en general no se conservan en el registro arqueológico debido a su naturaleza orgánica: madera, caña, plumas, y otros materiales) a partir de las características morfológicas, métricas y patrones de daño registrados en las puntas líticas experimentales. También se cuenta con el aporte de información brindada a partir del modelado computacional mediante escaneo 3D de las puntas, realizado por la ingeniera Ivana González Bagur, profesional de apoyo del IPCSH e integrante del proyecto.

Asimismo, quién forma parte del proyecto, y originalmente tallaba las puntas, es el investigador Eduardo Moreno del Instituto de Diversidad y Evolución Austral (IDEAUS-CONICET).

PUERTO MADRYN RECIBIRÁ MEDIO CENTENAR DE EMBARCACIONES

TEMPORADA DE CRUCEROS

Esta semana amarró en el Muelle Comandante Luis Piedra Buena de la ciudad de Puerto Madryn, el buque de pasajeros Island Sky. El arribo estaba previsto para el 1 de diciembre, pero las buenas condiciones climáticas contribuyeron a que llegara antes a puerto.

El buque proveniente, de Porto Grande, Cabo Verde, tiene 91 metros de eslora y bandera de Bahamas, y llegó a puerto únicamente con tripulación a bordo, ya que los pasajeros embarcaron en la ciudad portuaria para luego partir rumbo al sur, posicionarse en Ushuaia y desde allí operar durante la temporada de verano con cruceros del tipo antárticos.

El crucero ya visitó Puerto Madryn otras veces, siendo la primera de ellas el 11 de noviembre de 2017. Si bien es una embarcación pequeña, cuenta con elegantes áreas comunes como son una plataforma de observación panorámica en la cubierta superior, un bar y un salón con entretenimiento en vivo, así como una biblioteca bien surtida con computadoras y un elegante comedor. Construido en 1992, este lujoso crucero tiene capacidad para 114 invitados y brinda un excelente servicio con comodidades de cuatro estrellas

Expectativas

Para la temporada 2022/2023 se espera un total de 50 cruceros con más de 92 mil personas a bordo entre pasajeros y tripulantes.

Sin dudas, el 25 de diciembre será el día más complicado, ya que arribarán a la ciudad tres grandes barcos simultáneamente: el Celebrity Infinity, con 2.000 pasajeros; el Oosterdam, con 1.850 y el lujoso Europa con 330 cruceristas, a los que hay que sumarle, en los tres casos, a la tripulación.

Luego habrá otras jornadas con dos barcos simultáneos, el 8 de febrero el Celebrity Infinity y el Volendam; el 1° de marzo el Norwegian Star y el Sapphire Princess y el 8 de marzo harán lo propio el Celebrity Infinit y el Viking Jupiter.

Una recalada prevista para noviembre de dos embarcaciones fue suspendida, pero el resto de la agenda para temporada se mantiene vigente.

La Temporada inició oficialmente en octubre pasado y desde entonces han arribado las primeras embarcaciones, pero la mayoría de los buques arribarán entre los meses de diciembre y enero.

Puerto consolidado

Días pasados, el titular de la Administración Portuaria de Puerto Madryn, Enrique Calvo, participó en Santos, Brasil, de la 30va edición del Congreso Latinoamericano de Puertos de la Asociación Americana de Autoridades Portuarias, y desde allí puso en valor el posicionamiento a nivel internacional de las terminales de Madryn.

Durante el evento, funcionarios, proveedores y profesionales, expusieron y debatieron los proyectos actuales, proyecciones y tendencias del ámbito a nivel mundial.

En esta edición, los ejes principales pasaron por la innovación tecnológica y energética. Además, se hizo mucho hincapié en el trabajo en conjunto entre los usuarios, el sector público y el privado.

PENÍNSULA MITRE, EL MAYOR RESERVORIO DE CARBONO DEL PAÍS

PROTEGIENDO EL PATRIMONIO NATURAL

La Legislatura de Tierra del Fuego convocó a una sesión especial para el martes de la semana próxima en la que declarará como "Área Natural Protegida" a Península Mitre, ubicada en el sureste de la provincia, que es considerada una zona de enorme valor ambiental por contener el mayor reservorio de carbono del país atesorados en sus 2400 kilómetros cuadrados de turbales, confirmaron este martes fuentes legislativas.

El proyecto -impulsado por asociaciones ambientalistas locales y nacionales y entidades científicas- obtuvo dictamen favorable en todas las comisiones donde fue analizado después de 32 años de tratamientos fallidos en el parlamento fueguino.

Se trata de las mismas organizaciones que, a través de una campaña de recolección de firmas (www.change.org/PeninsulaMitre), llevan reunidas más de 160 mil adhesiones a lo largo y ancho del país, en apoyo a su lucha para proteger a la Península Mitre que, "además de tener una increíble belleza natural, es un museo a cielo abierto", según subrayan.

La iniciativa parlamentaria declarará como área protegida (ANP) a "la porción terrestre del extremo oriental del sector argentino de la isla Grande de Tierra del Fuego, el área marítima adyacente, las áreas marinas que rodean la Isla de los Estados, isla de Año Nuevo e islotes adyacentes y la totalidad de los espejos, cursos de agua, lagunas, islas e islotes interiores", según indica el texto que busca convertirse en ley provincial.

El área a proteger, de 300 mil hectáreas de tierra y 200 mil hectáreas de mar, se dividirá en un "Parque Natural Provincial Península Mitre", como ambiente de conservación paisajística y natural, una "Reserva Forestal Natural Península Mitre", un "Monumento Natural Provincial Formación Sloggett", una "Reserva Costera Natural" y una "Reserva Provincial de Usos Múltiples".

Proteger al Parque Nacional

El proyecto de 20 artículos también establece que el Ejecutivo fueguino contará con un plazo de tres años a partir de la promulgación de la norma para formular un "plan de manejo y gestión de la reserva".

El debate sobre Península Mitre se reactivó en mayo de este año después de la presión de asociaciones ambientalistas a través de la campaña de firmas lanzada a través de la plataforma de Change.

La zona equivalente en sus dimensiones a 25 veces la ciudad de Buenos Aires es conocida por estar prácticamente deshabitada en su totalidad y por su clima hostil que la convierten en uno de los lugares más inhóspitos del mundo.

Sin embargo, entre otras características de su ecosistema, la península reúne el 84,4% del total de turberas del territorio nacional, humedales capaces de absorber y retener carbono, y de cumplir con ello una función clave en la mitigación de la crisis climática mundial.

EL COMODORENSE PABLO SOTO APUESTA A LA COCINA PATAGÓNICA

MOLLE VERDE, RESTAURANTE DE GASTRONOMÍA DE ENTORNO

De la mano del chef Pablo Soto, abrió sus puertas un restaurante que invita a vivir una experiencia sensorial, busca resaltar las riquezas del mar patagónico e indaga en su misión sustentable. El pasado martes 29 noviembre inauguró Molle Verde, ubicado en Castro Barros 122-Km 3, de la ciudad de Comodoro Rivadavia, abrió sus puertas impulsado Pablo Soto, el chef que llevó los sabores de Comodoro por el mundo y que hace unos años comenzó a pensar la identidad gastronómica de la región, junto a un escuadrón de profesionales. Con la presencia de María José Pögler, Subsecretaria de Turismo del Ministerio de Turismo de Chubut, Antonio Roqueta de la CAT Chubut, y Luján Arce de la Asociación Patagónica de Agencias de Viajes y Turismo (APAVIT), entre otros, se realizó el evento de inauguración. Durante el evento de apertura los comensales pudieron degustar exquisiteces como: Pejerrey frito con alioli. Tostón con huevos de campo y trucha curada del lago Muster, Cordero al asador con salmuera de tomillo silvestre, langostinos del Puerto de Comodoro con crema de zanahoria de huerta, vieiras a la plancha con pesto de algas y empanaditas de centolla de Caleta Córdova. En tanto la recepción contó con vinos de la Bodega Otronia, vinos tintos y espumante bodega Familia Shroedder y coctelería de autor con Bosque Gin.

Productos y productores

En palabras de su creador, Pablo Soto: “Molle Verde surge con la idea de generar una gastronomía de entorno para visibilizar la ciudad de Comodoro Rivadavia a través de sus productos y sus productores, y llevar a la mesa el producto más fresco que tenemos. Queremos que los que nos visiten se vayan con la sensación de que vivieron una experiencia para recordar en un ambiente íntimo y relajado”

El Espacio

El restaurante se ubica en la categoría “gastronomía de entorno”, y es una invitación a un mundo de sabores gourmet con productos e ingredientes bien patagónicos. Su propuesta se presenta en cinco pasos, que proponen un viaje por la región.

Molle Verde, nace en una casona que evoca el pasado de la actividad que realizó la petrolera estatal YPF en la ciudad de Comodoro. Cuenta con un total de 27 cubiertos, divididos entre mesas y lugares en barra, allí siete comensales pueden degustar cada uno de los pasos interactuando con el chef Pablo Soto, quien desde hace más de 10 años predica la nueva tendencia mundial: volver al origen, y se ha dedicado a transmitir al mundo, el valor de la identidad patagónica, pregonando las riquezas que ofrece el mar, en cada plato que elabora.

Una misión sustentable

El Schynus Polygamus es comúnmente conocido como molle patagónico, un arbusto perenne con hojas pequeñas y duras, que al estrujarlas desprenden un agradable aroma y aceite esencial. Pero ni sus virtudes medicinales ni sus ramas espinosas, han evitado que hoy esta especie autóctona esté en peligro de extinción. Por eso, no sólo el nombre del restaurante evoca el deseo de verlo siempre verde, sino que, además, su equipo colabora con la ONG ReforestArg que trabaja en su recuperación.

Equipo Molle Verde

Pablo Soto, chef oriundo de Comodoro, el alma mater y mentor de este proyecto. Ivana Svoboda, sommelier y bartender, nacida y criada en el barrio de Diadema Argentina. Paola Flagel, cocinera, nacida y criada en General Mosconi. Agustina Ruiz, encargada de la huerta y moza de salón. Nacida y criada en el Barrio Pietrobelli. Ariel Díaz, cocinero, nacido en Bariloche y criado en Comodoro Rivadavia. Rodrigo Acuña, responsable de la limpieza, nacido en José de San Martin, Chubut. Gerardo Arguello, panadero con más de 25 años de trayectoria y ya autopercibido como comodorense.

SE PERDIÓ EL 39% DE LA FRUTA EN NEUQUÉN TRAS HELADAS TARDÍAS

FRUTICULTURA EN CRISIS

Después de las heladas tardías que se registraron en el Alto Valle a inicios de noviembre, el ministerio de Producción e Industria de Neuquén realizó un informe sobre el estado de situación en las chacras neuquinas. Según este relevamiento, como consecuencia del fenómeno climático, se perdió en promedio el 39% de la producción de fruta de la provincia. En términos económicos, la merma productiva podría significar $4.930.000.000 menos para la economía local.

Desde la cartera de Producción indicaron que, como consecuencia del ciclo de cultivo y el estado fenológico al momento de las heladas, las pérdidas en las plantaciones fueron especialmente grandes.

La pérdida del 39% en promedio también significó una merma en kilaje para la producción neuquina. En el informe preliminar del gobierno provincial, se prevén 62.000.000 de kilos menos a raíz de las heladas, entre frutas de carozo, pepita, frutos secos y hortalizas.

Durante las madrugadas del 31 de octubre y 1 de noviembre se registraron en la Provincia del Neuquén temperaturas bajo cero durante varias horas, alcanzando valores de hasta -3,5° C, que provocaron heladas sostenidas.

Estos eventos causaron daños en la mayoría de los cultivos comerciales, afectando principalmente a los hortícolas, vides, frutos de pepita, como así también a la producción de frutos secos cuya afectación, también se registró en el departamento Picún Leufú, en donde alcanza su mayor desarrollo productivo.

Emergencia Agraria

Neuquén declaró la Emergencia Agraria por los daños de las heladas. La norma quedó homologada ante el Gobierno nacional. Hay 146 productores afectados en la provincia.

Según comunicaron desde el Ejecutivo, desde el Ministerio de Producción e Industria se siguieron los protocolos correspondientes para la recepción de información y se verificaron a campo los daños declarados.

El ministro de Producción e Industria, Facundo López Raggi, comentó que en todo este proceso se da en el marco de la Ley 3117. Describió que existen 146 productores en estado de emergencia o desastre, ellos tienen 2102 hectáreas, de las cuales el 85% están en emergencia, y el 15% en desastre agropecuario.

Agregó que los cultivos afectados fueron principalmente vid (993 hectáreas), pepita (662 hectáreas) y frutos secos (268 hectáreas), que representan el 91% de las hectáreas afectadas. Se suma a eso cerezas, frutas finas y horticultura.

López Raggi planteó en la Comisión Nacional de Emergencia y Desastres Agropecuarios que se necesita que “estos productores levanten la fruta de la chacra porque si no se va a afectar la sanidad; nosotros tenemos una fuerte inversión en trabajos contra la carpocapsa, pero es necesario limpiar para no afectar”.

GRUPO **AZUL MEDIA**

LU 83 TV CANAL 9 COMODORO RIVADAVIA AZM TV EL CANAL DE LA PATAGONIA · CANALNUEVE · AZM AzulMedia Radio Online · ChubutHoy · El Diario · TiempoSur

Decimos lo que otros no dicen

Presentes en toda la Patagonia