

Fábrica de pastas Artesanales

LA PASTA ALLEGRE

SEVAZ PROBADO TE VA A GUSTAR

ENVÍOS A DOMICILIO, Edición 1943 - S. Rosa

458-202

Del 14 al 20 de septiembre de 2012 - Año 22 - N° 1.057 - R.N.P.I. N° 359581 - Redacción: Urquiza 640 - Telefax: (02954) 43-2164
 info@region.com.ar - Santa Rosa - Provincia de La Pampa - Patagonia Argentina - www.region.com.ar - Director Propietario: Gerardo Yanes

PIZZA ALLEGRE

TE VA A GUSTAR

ENVÍOS A DOMICILIO, Edición 1943 - S. Rosa

456-613

Tenedor de Plata para La Pampa en el Torneo Nacional de Chefs

Edición Nacional «Diario del Viajero®» LA COMUNICACIÓN ESCRITA

Por Elizabeth Tuma y Carlos Besanson

Cada tanto se escuchan profecías sobre una tendencia imperativa, por la que los medios escritos de comunicación serán definitivamente desplazados por...

Nota completa en tapa del Suplemento.

Laura Galluccio en General Pico



La presidente del directorio del Banco de La Pampa, Laura Galluccio (foto), en la semana que pasó viajó a General Pico para visitar y conocer el grado de desarrollo de diversas obras que esa casa crediticia construye en esta ciudad...

Donación de "Génova"



Autoridades Municipales de Santa Rosa junto a responsables de "Génova Automotores SA", concesionario oficial Fiat en La Pampa, efectuaron la entrega de equipamiento donados por el concesionario local, destinado a 6 comedores municipales...

Sistemas hidráulicos, venta y reparación

Centro Bulonero de La Pampa

Tel.: (02954) 41-6791
 Av. Roca 618 - Santa Rosa
 tabulonera@cpnet.com.ar

El establecimiento gastronómico de General Pico, "Restó Roma", resultó subcampeón en el Torneo Nacional de Chefs "Buscando el Menú Argentino" que se realiza anualmente en el marco de la feria expositora HOTELGA, obteniendo el "Tenedor de Plata" junto a un importante monto en efectivo y otros premios con bonificaciones y ventajas profesionales.

El anuncio lo realizó en una conferencia de prensa desarrollada en Pico, el secretario de Turismo de La Pampa, Santiago Amsé y el presidente de la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica provincial, José Izcue.

Las grandes ligas

El equipo pampeano comandado por los hermanos Belfiore, se ubicó detrás del famoso restaurante "Montecatini" de Mar del Plata, lo que incrementa el mérito de este logro, al codearse en "las grandes ligas" de la cocina de Argentina, ganándole a su vez a otro prestigioso (y carísimo) local porteño como es "Chila", que resultó tercero.



Los integrantes del "Restó Roma" de General Pico, junto a Oscar Ghezzi, presidente de FEHGRA, autoridades de Hotelga y Jurados, al recibir el premio "Tenedor de Plata" del Torneo Nacional de Chefs, en el Predio Ferial de Palermo en Buenos Aires.

Otra distinción

Pero como si esto fuera poco, otro pampeano, Leo Hernández de "Catering 037" representando a Santa Rosa, logró el Premio al Mejor Plato Principal Regional a

nivel nacional, codeándose con profesionales de por ejemplo: el Hotel Design Suite, de El Calafate; el Hotel Faena de Buenos Aires; o el Restaurante La Fourchette de Paraná, por citar algunos que se

alzaron con otras categorías.

La Gran Final se realizó durante 4 días, del 3 al 6 de septiembre, con la participación de 68 jurados que evaluaron el desempeño de 35 equipos de todo el país...

Viene el Trailer del MinTur a S. Rosa



Este viernes 14 y sábado 15, estará una vez más, en la Plaza San Martín de Santa Rosa, el Trailer Móvil camión del Ministerio de Turismo, para promocionar el programa "Hay un país que te falta conocer: Argentina".

En virtud de la puesta en ejecución del Plan de Acciones Promocionales 2012 del Ministerio, que ha sido desarrollado desde la perspectiva Federal considerando

los aportes de las reuniones del Consejo Federal de Turismo, se continúa con la realización de distintas actividades. En este marco, la unidad móvil se lanzó en una ambiciosa segunda etapa.

La ocasión será escenario para que la Secretaría de Turismo de La Pampa de inicio a la promoción turística cultural: "Octubre Mes de La Pampa", con importantes actividades previstas...

3ra Expo Castex



Del 12 al 14 de octubre se llevará a cabo en Eduardo Castex, la III Edición de la Expo Castex 2012.

En conferencia de prensa el Secretario de Turismo, Santiago Amsé; el Intendente de Eduardo Castex, Julio Cesar Gonzáles; el Presidente del Club Estudiantil, Luis Rita, e integrantes de la Comisión Directiva del Club, Betina Martín y Néstor Funcia, ofrecieron detalles del evento.

Amsé resaltó el crecimiento de la exposición año tras año, destacando que "este tipo de muestras y eventos generan movimiento dentro de cada localidad y entre gente que

viene de otras provincias, a participar de este tipo de actividad", expresó el funcionario.

En representación del Club, su presidente y Betina Martín, luego de agradecer el acompañamiento del Gobierno Provincial en la organización del evento, resaltaron la participación de artistas de carácter nacional como Los Auténticos Decadentes.

El viernes 12, en el marco del proyecto Expoarte, escuelas de la zona visitarán la muestra. Por la tarde a partir de las 15 hs, se realizará la apertura al público en general...

Versión digital y archivo www.region.com.ar

Sembramos Futuro



Bajo el concepto de "Bosques Dispersos" y en el marco de su 20° aniversario, Bhasa, el concesionario oficial Toyota en La Pampa y oeste de la provincia de Buenos Aires, lanza una iniciativa de desarrollo sustentable con el objetivo de contribuir al medioambiente y en pos de colaborar con la forestación de nuestra tierra...

65 años de la Cámara de Comercio



Actual presidente Jorge Ortiz Echagüe

Este viernes 14 de septiembre se cumplen 65 años desde la fundación de la Cámara de Comercio, Institución decana que en su trayectoria ha gestado importantes emprendimientos tales como el Banco de La Pampa, Universidad de La Pampa, Fundación Chadileuvu, Cámaras de 25 de Mayo, Santa Isabel, etc...

La Gauchita Especies

El mundo de lo natural

- Cereales • Copalín • Repostería
- Frutas secas • Condimentos
- Flambrés • Quesos
- Productos para celíacos y diabéticos

Venta por mayor y menor

Tel: (02954) 41-41-92 / Triguayen 354

0% LLEGA A TU 100% FINANCIADO PRIMERAS CUOTAS BONIFICADAS

FIAT

Genova

CUOTAS DESDE \$772

CUOTAS DESDE \$521

CUOTAS DESDE \$532

CUOTAS DESDE \$379

CUOTAS DESDE \$650

CUOTAS DESDE \$573

CUOTAS DESDE \$490

SIN GASTOS DE SUSCRIPCIÓN ENTREGA ASEGURADA CUOTA 12

DIRECTO DE FABRICA SIN INTERES

No caminos más, animáte a dar el primer paso!

GENOVA S.A. CONCESIONARIO OFICIAL FIAT EN LA PAMPA

España 52, Santa Rosa - Tel: (02954) 450054
 En General Pico: Av. 9 Oeste 863, Tel: (02302) 434879

TAMBIEN

NEX

Muebles - Carpintería

Todos los herrajes para su hogar, comercio, industria, oficina, etc.

- Cerraduras antiafforación
- Reguletores

Cel: (02954) 15-67-9973
Andrada 38 - S. Rosa
Tel: 45-4544

TRAILER DEL MINTUR EN SANTA ROSA
Lanzan Promoción Turística "Octubre Mes de La Pampa"



"Piano en El Castillo", en Parque Luro, será un recital musical de piano a 4 manos, con el Maestro Fuya Muñoz y artistas invitados, el sábado 20 de octubre.

VIENE DE TAPA

El trailer turístico del MinTur podrá ser visitado por todo el público interesado en conocer atractivos turísticos de nuestro país, en general y de La Pampa, en particular. El horario de visita durante los dos días será de 12 a 20 horas.

Miles de personas de varias provincias ya pasaron por este camión, cuyo objetivo final es comunicar a la gente sobre las ventajas turísticas de nuestro país. De esta forma, el camión de 13 m de largo plotado con un mensaje comunicacional e imágenes de Argentina, continúa entregando a los residentes de las ciudades por donde transita la oportunidad de tener una experiencia vivencial de los destinos turísticos del país con juegos digitales, entrega de material promocional y merchandising. El juego, interactivo, consta de cuatro etapas el primer paso es una pregunta con múltiples respuestas los participantes deben en su pulsador presionar el número de la opción correcta; el segundo paso permite viajar a través de una imagen la cual se descubre lentamente, en este se enumeran tres lugares; en el paso tres solo se puede contestar verdadero o falso ante una afirmación sobre diferentes destinos turísticos y/o festividades realizadas en nuestro país, y por último "la pieza faltante" donde se debe elegir cual es la pieza que completa la imagen que se proyecta en pantalla gigante. Quien responda correctamente y en menor tiempo acumulará mayor cantidad de kilómetros

(puntos) y será el ganador. De esta manera lúdica permitimos a grandes y chicos conocer más nuestro fascinante país al mismo tiempo en que ellos realizan una autoevaluación de manera didáctica y divertida.

Mes de La Pampa

A nivel local, la Secretaría de Turismo promocionará las actividades previstas para octubre de este año, como el "Gran Encuentro Ranquel" en el CICOR, entre los días 5 al 8; luego el día 13 será el espectáculo coreográfico y musical "Sinfonía en El Fortín", en la Estancia Villaverde y el día 20 habrá otra edición de "Piano en El Castillo", en Parque Luro, con el Maestro Fuya Muñoz y artistas invitados. Además, siendo octubre el mes de las aves, se realizarán Avistajes y caminatas de interpretación de naturaleza en la Reserva Provincial Parque Luro.



LA PAMPA EN GENERAL ROCA
Feria "RoCaic" 2012



Durante el pasado fin de semana, en el marco del aniversario de la ciudad de General Roca, provincia de Río Negro, la Secretaría de Turismo de La Pampa participó de la Feria Industrial y Productiva "RoCaic" 2012.

La SecTur, estuvo presente en un stand, promocionando la oferta turística de las diferentes regiones pampeanas, fiestas populares y principalmente la vecina Villa Turística

Casa de Piedra, cuya afluencia de visitante en gran medida proviene de la región del Valle.

La participación en este tipo de exposiciones tiene como fin promocionar y difundir los atractivos que posee nuestra provincia, en un mercado regional que se intenta captar ofreciendo al público asistente una alternativa de turismo en La Pampa.

DEL 12 AL 14 DE OCTUBRE

3ra Edición de Expo Castex



VIENE DE TAPA

La inauguración oficial será el sábado 13, a las 14:30 hs. Ese mismo día se presentará el cantante Fernando Pereyra a las 21 hs, para luego dar paso a Los Auténticos Decadentes.

Los visitantes de la Muestra disfrutarán, entre otras cosas, de exposición de autos antiguos, artesanos, remates de antigüedades, parque de diversiones, competencias nacionales de caballos criollos, demostración de aeromodelismo y patios de comidas.

Gonzales calificó a la Expo como una de las "más importantes de la provincia de La Pampa y creo que va camino a ser la más importante, la primera edición tuvo 10.000 asistentes, la segunda 14.000 y creemos que esta edición va a superar esta cifra", sostuvo el jefe comunal.

Tendrá lugar en las instalaciones del Club antes mencionado y la entrada general será de \$ 25, los jubilados y socios \$ 15, los niños gratis; y el valor para el sábado 13 (incluyendo el show a cargo de Los Auténticos Decadentes) será de \$ 80.

aire libre

- Suplemento de recreación, deportes, caza y pesca.
- Ranking Pampeano.
- Los mejores trofeos.

Atención al consumidor: Urquiza 640, S. Rosa (02954) 43-2164

Versión completa en Internet:
www.region.com.ar

Archivo .pdf para leer, copiar o imprimir

Guiaplano ACTUALIZADA

Plano actualizado con coordenadas de S. Rosa, Toay y Zona de Quintas. Guía de búsqueda de colinas con barridos y ríos.

NUEVA 2012

Guiaplano REGION

60

Búsqueda ampliada Casas de Bivris por Nros. Búsqueda de Encuentos

CON PLANO COLOR 0,70x1 m DE SANTA ROSA y TOAY

Contágnala en su proveedor habitual o en nuestras oficinas de Urquiza 640, S. Rosa. Atención al Consumidor: (02954) 43-2164

Repa BUS

NUEVOS HORARIOS

LUNES A VIERNES

06:30 hs. Salida de General Roca
13:00 hs. Salida de General Roca
16:15 hs. Salida de General Roca
20:00 hs. Salida de General Roca

SABADOS

08:00 hs. Salida de General Roca
13:00 hs. Salida de General Roca
17:00 hs. Salida de General Roca
20:00 hs. Salida de General Roca

DOMINGOS

19:00 hs. Salida de General Roca
22:00 hs. Salida de General Roca

LUNES A VIERNES

06:00 hs. Salida de General Roca
13:00 hs. Salida de General Roca
16:15 hs. Salida de General Roca
20:00 hs. Salida de General Roca

SABADOS

08:00 hs. Salida de General Roca
13:00 hs. Salida de General Roca
17:00 hs. Salida de General Roca
20:00 hs. Salida de General Roca

DOMINGOS

19:00 hs. Salida de General Roca
22:00 hs. Salida de General Roca

VIAJES CONTRATADOS A TODO EL PAIS

Parajeros y Encuentos
OFICINA N°12 - Terminal S. Rosa
Tel: (02954) 385100 - Cel: 1555322
Encuentos: 41-7500
LOCAL N° 1 - Terminal G. Pico
Tel: (02302) 42-1909

FINOS PRODUCTOS PAMPEANOS

- Quesos de oveja «Pampinta»
- Ahumados (Ciervo y Jabali)
- Escabeches
- Salames
- Alfajores • Minialfajores • Bocaditos
- Dulce de leche • Chocolatería
- Mermeladas
- Jugos

Kiye Witrú

Av. Luro 400 | Tel: (02954) 410-793 | Santa Rosa, L. P.
www.kiyenwitrú.com.ar

Presentes con nuestro saludo en los 65 años de la Cámara de Comercio

Montagne

Lo último en materiales, tendencia en diseño y tecnología.

UNICO LOCAL EXCLUSIVO 9 de Julio 215

montagne la pampa
Tel: (02954) 386565

Martin & Martinez

Estudio Contable e Impulsivo

M&M

CPA Anal. D. Martínez
CPA Daniel D. Martín

Trámites Jubilatorios

Urquiza 656 - S. Rosa
Tel: (02954) 41-9075
martinmartinez@cpenet.com.ar

Todos los días... All

Suite Expreso Alberino s.a.

- Micros doble piso • Detalles de confort exclusivos
- Cena caliente a bordo • Seguridad y tecnología
- Verdadero coche cama de 0,90 x 1,90 m
- Toilette y bar en cada piso

EN SANTA ROSA: Terminal de Omnibus, Boletaría N° 3 Tel: (02954) 45-3780
EN GRAL PICO: Terminal de Omnibus, Boletaría N° 10 Tel: (02302) 43-6822/7058
EN BS AIRES: Terminal de Omnibus Retiro, Ventanilla N° 17 Tel: (011) 4576-7940

FINALIZÓ EL TORNEO NACIONAL DE CHEFS 2012 EN BUENOS AIRES

La Pampa obtuvo el subcampeonato con "Tenedor de Plata" y el premio al "Mejor Plato Principal Regional"

VIENE DE TAPA

El certamen gastronómico más importante y federal del país, que se realiza anualmente en el marco de HOTELGA, acaba de finalizar con excelentes resultados para la gastronomía pampeana.

Santiago Amsé, secretario de Turismo de la provincia de La Pampa valorizó los premios obtenidos en el Torneo Nacional de Chefs. El funcionario provincial en su visita a General Pico felicitó a los empresarios ganadores del encuentro, participaron el viceintendente José Osmar García, el presidente de la Asociación Empresarial Hotelera Gastronómica José Izcúe y la directora de turismo municipal Margarita Cervio.

Santiago Amsé

Amsé dijo, "la obtención de los premios nos llena de orgullo, un segundo lugar a nivel nacional y un premio al mejor plato regional, en La Pampa tenemos una muy buena gastronomía con permanente capacitación, hay mucha gente que está trabajando en este sector, la gastronomía es un eslabón más que importante en la cadena del turismo, en la cadena del servicio y es una salida laboral más que interesante, dentro de la provincia de La Pampa tenemos muy buena materia prima en lo que respecta a recursos humanos, en la gastronomía propiamente dicha", enfatizó.

José Osmar García

"Sentimos la misma satisfacción de que nuestros amigos de toda la vida



Presentes en la conferencia de prensa de General Pico.

hoj estén tan exitosos en todo este tipo de eventos, porque en realidad es una forma de mostrar al resto del país que hay capacidades en todos los niveles, esto es muy importante y caracteriza a lo turístico, desde la Ciudad tenemos muchas cosas para compartir, para mí es una gran felicidad este éxito de los amigos y considero que en conjunto se pueden hacer muchas cosas, de lo individual es más difícil, pero juntando voluntades todo se puede llegar a concretar", remarcó.

Ricardo Belfiore

"La competencia consiste en elaborar en tres horas, cinco platos distintos, de cada uno de los platos hay que hacer tres, o sea que son quince platos en total, este año era un plato ovolactovegetariano, el segundo era una entrada con un marisco argentino, el tercero un plato regional que en este caso usamos solomillo de

jabalí como representando a la provincia, el plato principal era en base a lomo y la última opción un postre, usando dos dulces que se consumen en Argentina, nosotros utilizamos el dulce de leche y el dulce de batata. Se evalúa como uno trabaja en la mesada, la materia prima utilizada, la temperatura del plato, el sabor y la creatividad".

José Izcúe



Presidente de la AEHGLP.

"Realmente para la Asociación es un orgullo haber tenido tan dignos participantes, no son ocasionales porque ya en tres oportunidades nos han dejado muy bien posicionados, lógicamente a nivel provincial y nacional, porque sabemos que aquí se está premiando la calidad del cocinero. La calidad de la hotelería y la gastronomía en La Pampa, no vamos a decir excelente, pero es muy buena y sabemos que todo el que pasa se lleva el recuerdo que estuvo en muy

bueno restaurantes, así que también quiero felicitar a los participantes e instarlos a seguir trabajando".

El Torneo Nacional

"Buscando el Menú Argentino" tiene como objetivo la búsqueda de las raíces culinarias históricas, recreándolas y revalorizándolas en el marco de la nueva cocina contemporánea, rescatando la alta calidad de las materias primas típicamente argentinas.

Todos los Ganadores

Tenedor de Oro: Restaurante Montecatini. Mar del Plata.
Tenedor de Plata: Restaurante Roma. General Pico.
Tenedor de Bronce: Restaurante Chila. Ciudad de Buenos Aires.

Se distinguieron además las siguientes categorías:

Mejor Tapa: Hotel Design Suite. El Calafate.
Mejor Entrada: Restaurante Tunet, del Hotel Austral. Comodoro Rivadavia
Mejor Plato Principal: Crucero MarPatag. El Calafate.
Mejor Plato Principal Regional: Catering 037 Cocinero. Santa Rosa
Mejor Postre: Hotel Faena. Ciudad de Buenos Aires.
Premio Buenas Prácticas de Elaboración: Trilenium Casino. Buenos Aires
Premio Menú de Vanguardia: Restaurante La Fourchette, del Hotel Paraná. Paraná
Premio al Compañerismo: Hotel Design Suite. El Calafate.
Mejor Presentación de Carpeta de Menú: Tante Cariló. Pinamar

Los ganadores del torneo son ampliamente reconocidos no sólo por sus pares, sino también por embajadas extranjeras, hoteles y restaurantes de nuestro país y el exterior, donde la cocina argentina contemporánea ha comenzado a ganarse, hace varios años, un lugar por derecho propio. Entre otros premios, el equipo ganador del Tenedor de Oro recibió \$ 10.000 en efectivo; el Tenedor de Plata, \$ 7.500; y el Tenedor de Bronce, \$ 5.000.

SIXT
rent a car

L. de la Torre 96
1er Piso - Of. 1
Tel: (02954) 414600
staresa@sixt.com.ar
Santa Rosa - La Pampa

BUEN DIA DOMINGO

Conduce: Alberto Graff
Gasador Premio Tenedor y Rosa de Cristal

Nuevo horario:
De 7:00 a 9:00 hs.

CONTACTO **1043**

SOLICITE PRUEBA GRATIS

PURA
Sistemas Purificadores de Agua

- Purificadores de agua
- Ososmós inversa - Ablandador de sales

Distribuidor en Santa Rosa y zona Sur de La Pampa
Hector Ricardo Wippenhauer
Tel: (02954) 412054
Cel: (02954) 15-465141

ENCOMIENDAS - CONTRARREEMBOLSOS
Bahía Blanca - Santa Rosa - General Pico e Intermedias

TRANSPORTE Mafloni S.R.L.
SERVICIO EXPRESO PUERTA A PUERTA

Oficinas: Bahía Blanca, Santa Rosa, General Pico

En Bahía Blanca: Avenida 2023 - Tel: (0291) 4810167
En Santa Rosa: Forquim 305 - Cel: (02954) 15-505000
En General Pico: Calle 6 N° 254 - Tel: (02902) 422600

86° Exposición Agrícola, Ganadera, Comercial, Industrial y Servicios

El Evento más importante del Centro del País!!

LA RURAL
Santa Rosa - La Pampa
5, 6 y 7 de Octubre de 2012

Stands Comerciales, Gran Remate de Reproductores, Espectáculos, Peña Folklorica "Los Baguales", Destruzas Criollas, Conferencia y Capacitaciones



Leo Hernández y equipo, "Catering 037 Cocinero", en plena labor.

"Expreso de la Mañana"
Periodístico Musical
FM LIBRE 98,7

Lunes a viernes: 10 a 12 hs.
Conduce: Hugo R. Sabarots
Participa: Alicia Vitale

Telefonos: 15-54-6968
(02954) 15-69-0191

Parrilla Los Galdenes

Parrilla
Pastas
Asador criollo
Especialidad en carnes mechadas al horno.

SALON CLIMATIZADO • Pastas caseras (elaboración propia)

Av. Santiago Marzo Este 385 / Tel: (02954) 429-449
Santa Rosa / www.parrillalosgaldenes.com.ar

OPORTUNIDAD

TOYOTA SRV 4X2, Doble Cabina, 2010, 3000 km. c/ accesorios.....\$ 155.000
MERCEDES BENZ 1620, Chasis Largo, 2000, c/cabina dormitorio. Muy bueno.\$ 170.000
SCANIA 113, Serie 360 Tractor, 1995. Muy bueno.....\$ 250.000
SCANIA 112, Chasis Largo, 1980. Muy bueno.....\$ 200.000

Cel: (0261) 153059693

Joyería Antoci

Relojes y Regalos • Artículos para el hogar
Taller de compostura • Colocación de pilas

CORONEL GIL 521 • Santa Rosa • Tel: (02954) 56-2809

Hital Autosevicio

Atención Personalizada
Verduras y Frutas de 1ª Calidad
En carnes, siempre lo mejor

En Santa Rosa:
González 745. Tel: (02954) 425904
Duarte y Castro. Tel: (02954) 438644
México 1658. Tel: (02954) 423761

En Toay: 9 de Julio 342

Presentes con nuestro saludo en los 65 años de la Cámara de Comercio

JOVENES EMPRENDEDORES

“Emprender La Pampa 2012”

EN EL 20° ANIVERSARIO DE “BHASSA”

“Sembramos Futuro” Proyecto

EL PROGRESO SEGUROS
 “Reverende que el seguro de automotor es obligatorio”
 • Automotores
 • Vivienda (Combinado Familiar)
 • Incendio, granizo, etc. • Transporte
 Avellaneda 54 / Telégrafos: 43-3341
 elprogreso@sanrosarosa.com.ar

Antes de viajar controle el radiador de su vehículo.
RADIADORES SANTA ROSA
 Reparación de radiadores de todas las máquinas agrícolas
 Trazado y pintura por láser
 Av. Circunvalación este 1266
 Tel.: (02954) 427-105 / S. Rosa

PASTORUTTI
MATERIALES ELECTRICOS
 ILUMINACION - TELEFONIA - TABLEROS - MOTORES - ENERGIA SOLAR
 Iluminación decorativa y profesional.
 L. de la Torre 475
 MANSILLA 41 / Tel.: (02954) 430304
 ventasiluminacion@pastorutti.net.ar

CENTRAL AIR
 SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO
 • Venta, instalación, servicio de aire acondicionado y calefacción central.
 • Calderas, radiadores y fabricación de conductos.
 Tel.: 02954-426398 / Cel.: 15516771
 central_air@hotmail.com
DELFIN GALLO 434
 a pasos de la Av. Uruguay.

R
carpintería & diseño en madera
FRENTE DE PLACARD CORREDIZO 185x260 cm
 con sistema integral de aluminio, melamina de 16 mm. Blanco
\$ 1400
 M.I.S.A.
 Avellaneda 148 - Santa Rosa
 15479956 / 15651078 - carpinteriarosigno@yahoo.com.ar

Resolución y eficacia para su negocio inmobiliario
 Maxim Estigarribia Martín
 Corredor de Comercio Obligado N° 337
MAURO MARTIN
 NEGOCIOS INMOBILIARIOS
 Venta, alquileres, lotes, tasaciones y administración en general
Avda. Belgrano Norte 324 - Santa Rosa (L.P.)
 Tel.: (02954) 244344 - Cel.: (02954) 15553797

MAPA CARRETERO DE LA PAMPA
10ma Actualización
 • Rutas y Distancias • Índice de localidades
 • Estaciones de GNC • Sitios Turísticos
 • Campings • Corredor Bioceánico
 • Casa de Piedra • Ruta de la Cría
 Consígalo en empresas auspiciantes, oficinas y empresas de turismo y en nuestra Redacción:
 Urquiza 640, S. Rosa o por tel: (02954) 43-2164
\$15



Primer Encuentro de Jóvenes Emprendedores y Empresarios de La Pampa, denominado “Emprender La Pampa 2012”. La actividad fue confirmada en conferencia de prensa por el secretario del Instituto de Promoción Productiva, Sebastián Lastiri, y el vicepresidente de CAME, Roberto Torres. El cónclave pretende reunir a los jóvenes empresarios emprendedores de nuestra Provincia. En la ocasión, se realizará el lanzamiento formal del premio “Alas” al joven empresario pampeano. Lastiri señaló que el Gobierno de La Pampa viene trabajando arduamente desde hace varios años, en todo lo que es el desarrollo emprendedor. En ese sentido, abogó por la participación de los jóvenes, señalando que los jóvenes empresarios que ya están en el mercado “ayuden a quienes se deciden a empezar a serlo y aquellos que están en marcha, acompañemos a que se encuentren con sus pares, para compartir experiencias y conocimientos. Eso sin duda, va a contribuir a que cada vez tengamos

más y mejores empresarios en La Pampa”, sostuvo el funcionario. Agregó que la participación del Gobierno no solo será como auspiciante, sino como expositor “mostrando todas las herramientas que el Gobierno Provincial tiene disponibles para estas actividades, que van desde la capacitación y la asistencia técnica, al acompañamiento financiero; que ayuda a concretar el proyecto”, expresó. A su turno, Luciano Fanflet, Joven Empresario de Unilpa, explicó que la idea es ofrecerles herramientas a los jóvenes emprendedores, para que puedan desenvolverse mejor o iniciarse en nuevos negocios. Será en las instalaciones del Centro Municipal de Cultura (CMC), a partir de las 9 hs. Se entregarán certificados y durante las jornadas se sortearán 2 netbooks. La organización estará a cargo de la Unión Industrial de La Pampa (UNILPA), la Confederación Argentina de la Mediana Empresa (CAME) y la Federación Argentina de Jóvenes Empresarios (FEDAJE).

VIENE DE TAPA

Nuestro país ya perdió el 70% de los bosques nativos originales; así, la Argentina se encuentra en emergencia forestal. Frente a esta realidad, y con el objetivo de dejar un legado de biocontribución sustentable, Bhasa ha decidido celebrar sus 20 años haciéndose eco de la iniciativa “Bosques Dispersos” impulsada por el Rotary Club Jardín Córdoba.

Frente a las grandes extensiones de árboles talados y tierras deforestadas, los bosques dispersos se transforman en una necesidad imperiosa. El concepto, acuñado por la institución rotaria, hace referencia a pequeños conjuntos de árboles, plantados y cuidados por individuos particulares que, diseminados en distintos puntos geográficos y a kilómetros de distancia entre sí se encuentran unidos por la voluntad y el espíritu de los hombres que asumen el desafío de recomponer el daño causado al planeta por ellos mismos, transformándose así en “Defensores del Desarrollo Sustentable”. A partir de la presentación de “Sem-



bramos Futuro” Proyecto Bosques Dispersos Dr. Víctor Carlos Rostagno, la empresa busca instalar en la sociedad la seriedad de la problemática de la tala indiscriminada de árboles y la posibilidad de sumar voluntades y acciones para contrarrestar algo de todo el daño que hemos hecho y seguimos haciendo a nuestro planeta.

Entregarán retoños de algarrobo y de caldén

Para ello, Bhasa entregará a clientes,



Richter Mario
CARPINTERIA EN GENERAL
 Santiago Alvarez 1756 • Tel.: (02954) 436806
 Cel.: (02954) 15-68-5725 • (6300) Santa Rosa - L. P.

TERMOPLAC
 PRODUCTOS PLASTICOS Y METALES
 Placas de Yeso / Perfiles Galvanizados / Masillas / Laminas de Vidrio
 Espuma de Poliestireno / Membranas Liquidas / Puertas Placa / Bloques de Hormigón
 Av. Circunvalación Stgo. Marzo (E) 1571 - Santa Rosa
 Tel.: (02954) 424999 - Cel.: (02954) 15-680239

nuestro compromiso con el medio ambiente
sembramos FUTURO
BHASSA 20
 CONCESIONARIO OFICIAL TOYOTA
 EN SANTA ROSA: Av. Spinetto 1.409 esq. Asunción del Paraíso
 Tel.: (02954) 435-770 / 426-513 / 424-090
 EN GENERAL PICO: Calle 13 N° 562 / Tel.: (02302) 425-536
 EN TRENQUE LAUQUEN: Av. G. Salinas 1.342 / Tel.: (02392) 432-050

POLERO E HIJOS
 VENTA DE MATERIALES SANITARIOS
 • Tanques para agua de fibrocemento y PVC • Bombas Elevadoras
 • Caños Polipropileno Línea Dorada
 • Termofusión COPRAX - HIDRO 3
 • Cañerías para gas EPOXI ACINDAR y accesorios EPOXI DEMA • Broncería
 • Caños HIDRO BRONZ y accesorios
 • Repuestos de todas las griferías
 • Anexo Ferretería y Electricidad
 Abierto sábados por la tarde
 San Juan 632/36 / Tel.: (02954) 42-6076 / S. Rosa

Perforaciones Ramirez
 Cambio de bombas sumergibles
 Reparación y mantenimiento de tableros.
 (02954) 15626725 - 15673671 - 423927

CONCESIONARIO OFICIAL TOYOTA

Proyecto Bosques Dispersos



en General Pico y en Trenque Lauquen donde funcionan las otras dos sucursales de Bhasa con el objetivo de trascender fronteras para que sean muchos los que quieran plantar árboles, reforestar nuestras tierras y dejar a las futuras generaciones un espacio más puro y ecológico.

Bhasa y su compromiso con el medio ambiente:

Certificada con la Norma ISO 14001, la impronta por el cuidado del medioambiente y la conciencia ecológica está presente en Bhasa desde su concepción. Como parte de Toyota Argentina, lleva adelante una política de gestión ambientalmente sostenible en cada una de sus operaciones y también en el trabajo diario dentro de sus instalaciones. Tal es así, que este compromiso se refuerza en uno de sus valores corporativos que enuncia "Somos una empresa comprometida con la realidad de las comunidades en las que operamos; propiciar un impacto económico, social y ecológico positivo en cada una de ellas es prioridad en todas nuestras áreas de trabajo y se integra a nuestra filosofía empresarial."

Para más información: (02954) 435770 y 426513 o repcion.sr@bhasa.com.ar

instituciones, organizaciones del tercer sector y todos aquellos interesados en sumarse a la iniciativa retoños de algarrobo y caldén, dos variedades autóctonas, de 1 ½ año de vida aproximadamente que sin dudas se transformarán en usinas productoras de oxígeno por más de 500 años. A su vez, a partir de actividades de campo y jornadas de forestación, buscará llevar la acción a la mayoría de ámbitos posibles.

El proyecto toma todavía aún más valor ya que las semillas de estas plantas son provistas por institutos universitarios y transformadas en pequeños retoños por menores privados de su libertad por diversas causas; siendo esto una forma de reinsertarlos en la sociedad y cultivando el amor por un oficio y el medioambiente.

Si bien "Sembramos Futuro" se lanzó en Santa Rosa y se realizó una plantación simbólica en un espacio cedido por el Gobierno Municipal para tal fin, próximamente también será presentada



Aurora Vélez de Bresso, presidenta de BHAS S.A., junto a su esposo, Juan Bresso, durante el lanzamiento de la propuesta.

ESTE VIERNES 14 DE SEPTIEMBRE

Cumple 65 años la Cámara de Comercio



Este viernes 14 se hará un acto conmemorativo en el que se entregarán reconocimientos a distintos Presidentes que han pasado por la Entidad

La defensa de la actividad comercial, ha sido siempre su principal objetivo, para ello tiene su lugar en la mesa de CAME juntamente con distintas Cámaras del interior. Para esta oportunidad se ha previsto un acto conmemorativo en el que se entregarán reconocimientos a distintos Presidentes que han pasado por la Entidad; seguramente será oportunidad para recordar experiencias y porque no, escuchar opiniones sobre el acontecer que hoy lleva esta noble actividad del comercio, además de los inicios en la lucha nunca abandonada por la defensa de los ríos entre otras cosas.

El actual presidente Jorge Ortiz Echagüe, en este contexto manifestó: "creo que es de destacar estos 65 años ininterrumpidos de la Cámara al servicio de sus socios en toda la provincia y especialmente en Santa Rosa, una institución con Personería Jurídica que ha perdurado en el tiempo a pesar de los avatares que deterioran muchas veces a las organizaciones. 65 años durante los cuales no ha dejado de reunirse cada lunes a la noche su comisión directiva para evaluar necesidades y proyectar soluciones. Hoy en día, una de las preocupaciones a las que estamos abocados, es al avance que hay en la ciudad de los vendedores ambulantes y las ferias temporarias o "saladitas" (el solo nombre habla de su ilegalidad), a los cuales se los ha querido legitimizar con ordenanzas inadecuadas, y esto perjudica doblemente: por un lado la compe-

tencia desleal al comerciante que está los 365 días del año, pagando sus impuestos, manteniendo un negocio, empleados y todo lo que ello conlleva, y por otro, las autoridades que, en vez de ponerse firme con las reglamentaciones buscan pseudo alternativas que, todo lo que hacen, es alentar más la ilegalidad."

"En fin -añadió- la fecha en sí es un motivo para agradecer y recordar a todos los integrantes de las comisiones directivas que pasaron y de la que está vigente en la actualidad, y a todos los socios, por su esfuerzo, por su apoyo, por su persistencia, a todos ellos vaya nuestro afectuoso reconocimiento." Finalizó.

Comisión directiva:

Presidente: Jorge Ortiz Echagüe; Vice-presidentes: Roberto Nevaery, Gabriel Etcheverry, Ruben Falciglia y Graciela Bejar; Secretario: Juan C. Cabot; Pro-secretaria: Silvana Fernández; Tesorero: Carlos Schaab; Pro-tesorero: Sergio Fernández; Vocales titulares: Sergio Faus, Miguel Felice, María Eugenia Ripa, Mirta Rikap, José María Hirtz, Susana Acevedo, Hugo Coronel, Leonardo Capaldo, Hugo Siñeriz, Juan C. Margaria, Pedro Gvozdz, Romina Cappello y Jorge Diván; Vocales suplentes: Luis Mojana, Rubén Garabito, Julián Berg, Héctor Parodi, Lucas Decristofano, Gustavo Phagouape y Alejandro Kiriachek;

Revisores de cuentas: Jorge Bustos, Alejo Giles, Carlos Copelotti y Jorge Wals; Asesor: Cr. Daniel Beninato.

ambiente



guay

Bs. As.

Allwe SA
 - Pisos
 - Revestimientos - Sanitarios
 - Grifería - Pegamentos y Pastillas
 - Aislaciones y ladrillos cerámicos

En Santa Rosa: Av. Luro 2.756
 Tel: (02954) 244040
allwesantarosa@openet.com.ar

En General Pico: Calle 106 Nº 56
 Tel: (02302) 428111
allwe@speedy.com.ar

Piedras DON FIORI
 ADOQUINES EXCLUSIVOS BORRAVINO
 Piedras Adoquines Piedra Bocha Lojas Piedras Piedras para vados Piedra Blanca Partida
 L. King 2452 esq. 51go. Marzo Este - Santa Rosa
 Tel: (02954) 15-47-5543

HERRAJES GALLO
 El qué está de los herrajes
 Av. San Martín 375 - S. Rosa
 Telefax: 45-7700

CIELOSABOS - REVESTIMIENTOS - TABIQUES
 SPRAY DE POLIURETANO - AISLACIONES
 TERMOACUSTICAS
 Toda la línea completa en productos
AISPLAC
 ARGENTINA
www.aisplac.com.ar

BEJAR electricidad
 50 años 1952-2012
 - DISEÑO Y DECORACIÓN
 - MATERIALES ELECTRICOS
 "ENVIOS AL INTERIOR"
 H. Lagos esq C. Gil, Teléfax: (02954) 45-3392 y líneas relativas Santa Rosa, La Pampa - E-mail: bejarelectricidad@speedy.com.ar

Residencial **Auel**
 Presenta en el 65° Aniversario de la Cámara de Comercio.
 Av. Luro 356 - Teléfax: 42-2557 (500) Santa Rosa - La Pampa
www.avel.sehgp.org.ar
 E-mail: avel@sehgp.org.ar
 Frente al Centro Cívico y Terminal Omnibus
 Baño privado - TV color - Teléfono

DeMechy
 SANITARIOS
 Todo lo necesario para la instalación de gas, agua, cloacas - Sanitarios - Griferías - Repuestos - Tanques - Membranas Mega Flex
 Marcas líderes del mercado IPS - FV - SALADILLO SIGAS - HIDRO3 - ROTOPLAS
 02954 - 561111
 Av. Circunvalación Sur 116
demechysanitarios@openet.com.ar

abertecno
 Fábrica de Aberturas en Aluminio y PVC
 EN SANTA ROSA:
 Juan Manuel de Rosas 2355
 (Ruta 25 esq. Av. Circ. Santiago Marín Sur)
 Tel: (02954) 422400
abertecno@gmail.com
 EN GENERAL PICO:
 Calle 9 esq. 2A
 (Entrada por calle 9)
 Tel: (02302) 422042
ventasabertecnogp@gmail.com

REVOQUE PLASTICO IMPERMEABLE
 Apto para lograr texturas en paredes interiores y exteriores.
 Máxima adherencia, elasticidad e impermeabilidad
 Una solución ideal y duradera a los problemas de humedad
MANTA FIBRADA ELASTICA
 Membrana líquida, larga vida útil y máxima elasticidad
FADEPA
 ALTA TECNOLOGIA EN PINTURAS PARA EL COMERCIO, LA INDUSTRIA Y EL Hogar
 Herramientas de trabajo **condor**
franCo
 PINTURERIA
 Av. Spinetta 670 - Santa Rosa
 02954 - 387877
pintureriafranco@hotmail.com.ar

VISITA A GENERAL PICO

Recorrida de Laura Galluccio



Durante el recorrido por General Pico, la presidente del BLP, Laura Galluccio, fue acompañada por el intendente Juan José Rainone, el vice-intendente José Osmar García, el secretario de Gobierno, Daniel Pérez, y el gerente de la sucursal local del BLP, Rodolfo Pinto.

La presidente del directorio del Banco de La Pampa, Laura Galluccio, en la semana que pasó viajó a General Pico para visitar y conocer el grado de desarrollo de diversas obras que esa casa crediticia construye en esta ciudad.

Durante el recorrido fue acompañada por el intendente Juan José Rainone, el vice-intendente José Osmar García, el secretario de Gobierno, Daniel Pérez, y el gerente de la sucursal local del BLP, Rodolfo Pinto.

Los funcionarios se reunieron previamente en el edificio MEDANO, donde ofrecieron una conferencia de prensa. Luego de la bienvenida oficial que brindó el intendente Rainone a la contadora Galluccio, la titular del directorio del BLP informó que la visita fue acordada con anterioridad, cuando las autoridades provinciales y municipales asistieron a la inauguración de la Exposición Rural.

Dos obras en la ciudad
"Vengo seguido a Pico porque el Banco de La Pampa tiene dos obras importantes en esta ciudad. Una es la remodelación completa de la

agencia Talleres, y -por otra parte- está siendo rediseñado el hall de la sucursal central de General Pico. Ambas obras son necesarias para mejorar sensiblemente el servicio que se ofrece a la comunidad local", explicó Laura Galluccio.

Pico es una de las ciudades que mejor respondieron

Respondió luego que "dado el crecimiento de la ciudad más que apuntar a crear más sucursales pretendemos dotar a las localidades en las que está el Banco de centros de atención, adecuados a las características de los habitantes de los diferentes barrios. A muchos vecinos, para cobrar salarios o pagar servicios, no les hace falta toda la complejidad que implican una sucursal o una agencia, pero sí la disponibilidad de un centro de atención como, por ejemplo, el Pampa Pagos", argumentó Galluccio. "A ellos pueden acceder todos los vecinos sin necesidad de ser clientes del banco", añadió.

Afirmó la presidente del BLP que "Pico es una de las ciudades que mejor respondieron a esa operatoria. La gente se acostumbra rápidamente a utilizar el Pampa Pagos".

A COMEDORES MUNICIPALES

Donación de "Génova Automotores S.A."



En la oportunidad, estuvieron presentes el Intendente Municipal Dr. Luis Larrañaga, junto a la Directora de Gestión Social Dra. Fabiana García Olivera y Martín Resasco y Javier Gauna autoridades de Génova Automotores SA.

Autoridades Municipales de Santa Rosa junto a responsables de "Génova Automotores SA", concesionario oficial Fiat en La Pampa, efectuaron la entrega de equipamiento donados por el concesionario automotriz local, destinado a 6 comedores municipales. En relación a la entrega, la Dra. García Olivera explicó que "una vez más estamos entregando equipamiento e insumos de cocina como 6 multi-procesadoras que ha donado la firma Génova, para responder a la demanda que tenían algunos comedores municipales. Y también indumentaria especial como botas, guantes y pilotos de lluvia, para el personal de los centros de gestión social, de manera que estén equipados para distintas contingencias que pudieran surgir".

Por su parte, el Intendente Larrañaga destacó el apoyo de la firma concesionaria automotriz, manifestando que "sinceramente nos reconforta mucho y nos parece sumamente valorable, el hecho que una empresa de la ciudad esté colaborando de esta manera con nuestra gestión".

Resaltó que semanas atrás otra concesionaria de automóviles

efectuó la donación de un conjunto de especies arbóreas; y hoy Génova S.A hace lo propio con la donación de multi-procesadoras para los comedores.

También se refirió a la entrega Martín Resasco, quien explicó que el espíritu de este tipo de colaboraciones desde su firma, es generar un acompañamiento o padrino de distintas instituciones de la comunidad donde desenvuelve su actividad la empresa.

En tal contexto, sostuvo que tanto en Santa Rosa como en el resto del país, la firma Fiat posee un fuerte espíritu de responsabilidad social con la población, y siempre tiene el agrado de colaborar con distintas instituciones como escuelas y comedores, ejerciendo un padrino o acompañándolas a través del tiempo para mejorar sus condiciones y tratar de responder a distintas necesidades.

Finalmente, el titular de la firma también mencionó que a través de este tipo de inquietudes, la intención es tratar de que la idea se contagie y vayan siendo cada vez más las firmas comerciales que colaboren con las instituciones de la ciudad.

COMISIONES "EL VASCO"
GENERAL PICO - AMERICA
- TRAMITES
- ENCOMIENDAS
- CONTRAREEMBOLSOS
Cel: (02302) 15614355

LIBRERIA ESCOLAR
TODO PARA EL ARTISTA Y EL ARTESANO
CASA ACUARELA
ARTISTICA
Tel: (02954) 430 420
NUEVA DIRECCION AV. SAN MARTIN 340 EX IMAGIN

SANTA ROSA/TOAY
\$5

GUIA DE SERVICIOS

7ma Actualización

NUEVO

- Todo Santa Rosa y Toay
- Hoteles y Restaurantes
- Diversión y Espectáculos
- Servicios al Turista y Viajero
- Turismo Rural • Caza Mayor
- Salones para eventos

Consíglala en empresas auspiciantes, emp. de turismo y en nuestra Redacción: Urquiza 640, S. Rosa o por tel: (02954) 43-2164

Donde la **democracia** se manifiesta en su **más pura expresión.**

CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE GENERAL PICO
junto a la gente

100 EN EL AÑO DE SU CENTENARIO

VENDO SAXO ALTO "KRAMER"
Terminaciones Impecables, lo que da un sonido único. Muy por encima en calidad de construcción y sonido de otras marcas de otras marcas.
Además te damos de regalo:
- Estuche rígido - Boquilla
- Varilla limpiadora
- Cables - Corras de saxo
- Cubre boquilla
02954 - 15668500

(02954) 15528184
Arca Bebis
Servicios para bebés

fuzion
sillones & sofás
www.fuzionsillones.com.ar

-Telezoom Canon 100-300 mm, autofoco y manual, parasol UV y estuche \$ 2.400
-Monitor LCD Samsung 19" como nuevo. \$ 700
-Super gran angular Canon 20-35 mm, ultrasonic, autofoco e/parasol y filtro Marumi UV. Impecable. \$ 2.000
(02954) 1559-4866

COMPRA AHORA y comencé a pagar en: **Noviembre**
ZAPATERIA La Villa
Obtené YA tu crédito personal
Requisitos: 1) DNI
2) Último recibo de sueldo
3) Último recibo de algún servicio o impuesto
Plan trabajar, jefas y jefes de hogar ¡Bienvenidos!
X. S. Pesa 1265 - Telefax: 86-1006
Mitre y O'Higgins - Tel: 98-1997
facebook Zapaterin "La Villa"

i♥47 street!
Esperando la Primavera 2012
OKUSAI
VISA/MASTER Banco de La Pampa 12 meses sin intereses
HORARIO RUTILLISTOS C. GIL 100 Tel: 42-2477 / 42-5909 email: horario@rutillistos.com.ar

Bibiana y Bairo ESTILISTAS
COSMETOLOGÍA
NUEVO TELEFONO: (02954) 386810
Av. San Martín 654 / Santa Rosa (L.P.)

JUBILACIONES
María Inés DITTLER
ESTUDIO CONTABLE IMPOSITIVO
Asesoramiento y trámites jubilatorios.
Andrada 38 - Tel: (02954) 454-544 - S. Rosa

QUINCHO PARQUE LURO
-Domingo al mediodía:
Show en vivo y Asado al Asador
Asado al Asador + Pecera Regional \$90
Alojamiento en cabañas - Camping - Proveduría equipada
Ruta 35 - Parque Luro. RESERVAS al Tel: 41-5649

GRAN MOVIDA CORAL EN LA PAMPA

¡Todas las voces, todas!

Ya sean grupos corales, talleres de canto o agrupaciones dedicadas a entonar "a viva voz", se suman cada semana en distintas presentaciones locales, que en muchos casos, repercuten luego en embajadas musicales que recorren la provincia, el país y más allá. Además por estos días, se viene desarrollando en nuestra Provincia el "10° Coral de La Pampa" -ya va por su cuarta semana-, organizado por la Asociación Civil Coral de La Pampa.

10° Coral de La Pampa

-Sáb. 15 a las 20 hs en General Acha: Coro "Locos por la Música" del Servicio de Psiquiatría de General Acha - Coro Lihue - Coro Municipal de General Acha - Coro Municipal de Toay - Salón Padre Buodo.
-Sáb. 15 a las 20 hs en Guatraché: Coral Guatraché - Coro Infantil de Guatraché - Coral Monte Hermoso - Coro Renacer (Pellegrini) - Coro "Nacer Vocal" (30 de Agosto) - Cine Teatro Pampero.
-Dom. 16 a las 20 hs en General San Martín: Coro Sentires (General San Martín) - Coral Guatraché - Coro de la Asociación Judicial Bonaerense (Bahía Blanca) - Coral Saquilcheva (Macachín) - Escuela N° 16.
-Dom. 16 a las 20 hs en Intendente Alvear: Coro Municipal de Intendente Alvear - Coro "Canto a la vida" - Coro de CORPICO - Salón del Comedor Municipal.

Ciclo de Canto Coral 2012

-Dom. 16 a las 19:30 hs en Santa Rosa: Coro Estable de la Provincia, conducido por la Profesora Amanda Garbarino; el Grupo de Canto del Instituto Domingo Savio y el Coral Médanos y Luna, ambos dirigidos por el Maestro Alberto Carpio. Organiza Coral Médanos y Luna. En el Ex Palacio de Justicia, Quintana y Pellegrini, Santa Rosa. Gratis

Encuentro artístico de PAMI

-Vie. 21 a las 15 hs en Santa



Adalberto Biscaro, director del "Grupo Voces Santa Rosa".

Rosa: Se mostrarán los Talleres de Coro-Canto Grupal y Danzas en general que -con la metodología taller- se practican en los distintos Centros de Jubilados de la Provincia. Esta muestra, que no es competitiva, se realiza como parte de los festejos del "Día del Jubilado". El objetivo del encuentro es fortalecer el desarrollo de las actividades socio preventivas impulsadas por el Instituto de Servicios Sociales para Jubilados y Pensionados (PAMI), mostrando a la comunidad las políticas socio preventivas que genera el Instituto. Promover la representación de la UGL en el III Festival Nacional de los Mayores, a realizarse en la ciudad de Cosquín en el mes de Octubre.

Será en el Centro de Jubilados de Villa Santillán, Pestalozzi 845, donde participarán: "Grupo Voces Santa Rosa" del Centro de Jubilados de Villa Alonso; "Coro Ayun Tun"; "Coro Lihue" del Centro de Jubilados de General Acha. Folklore y Tango del Centro de jubilados de General San Martín; Folklore del Centro de jubilados de Colonia Barón; Folklore y Tango del Centro de jubilados de Villa Alonso (Sta. Rosa); Folklore y Tango del Centro de jubilados de Colonia Escalante (Sta. Rosa); Folklore del Centro de jubilados Calle Villegas (Sta. Rosa). Gratis

SE ACABA DE LICITAR

Nuevo Centro de Salud para Santa Rosa



Estará emplazado en la intersección de las calles Maestros Puntanos y Pincén, en un terreno de 1.800 mts2.

Con una inversión de casi \$ 2.500.000, una nueva obra en materia de Salud el Gobierno Provincial llevará adelante en la ciudad de Santa Rosa. En este caso será un Centro de Salud Nivel II que estará ubicado en el Barrio Obreros de la Construcción ubicado al norte de esta capital.

Para ello, en la sede de Obras Públicas se firmó el contrato de obra y los firmantes fueron en representación del Estado Provincial, el ministro de Obras y Servicios Públicos, Jorge Varela, y por parte de la empresa BK Construcciones S.H., Luis Kenf.

La obra demandará una inversión de \$ 2.404.944 y tiene un plazo de ejecución de los trabajos, de 360 días corridos.

Será de 540 m2

El ministro Varela especificó que se trata de la construcción de 540 mts2 y que la iniciativa busca ser un complemento a las viviendas de la zona, ya que desde el Ejecutivo se pretende no solo satisfacer la demanda de casas, sino también que cada barrio cuente con "obras de seguridad, salud y educación para que la gente que va a vivir en estas viviendas, tenga en un lugar cercano todo este tipo de servicios. Todas estas obras las financia el Gobierno Provincial, o sea que es un esfuerzo importante", argumentó.

Agregó que desde la actual gestión de Gobierno se pretende que todos los habitantes de la Provincia, tengan la misma calidad de servicios sin importar "la cantidad de habitantes, sino lo que importa es que nuestros comprovincianos tengan todos, la misma calidad de vida", expresó el funcionario.

Maestros Puntanos y Pincén

El Centro Asistencial de Nivel II, estará emplazado en la intersección de las calles Maestros Puntanos y Pincén, en un terreno de 1.800 mts2. Contará con 2 consultorios generales, además de uno odontológico y uno ginecológico. También tendrá un laboratorio clínico general y uno bacteriológico con todos sus implementos, farmacia, sala de rayos, una sala de espera y un acceso a ambulancias, completándose la obra con una guardia médica que incluye sala de enfermería y otra de observación.

Comienzan en 15 días

A su turno, Luis Kenf, detalló que la obra será "de mampostería de adobón, con estructura independiente y carpintería de aluminio", precisó. La construcción es del tipo tradicional, techo de loza y se estima que en un plazo de 15 días comenzará la construcción del nuevo Centro Sanitario



La Cocina de REGION®

«Arrollado de ternera»

El arrollado puede realizarse con cualquier corte de carne vacuna que resulte fino de espesor y bien amplio, para poder rellenarlo. En este caso lo rellenaremos con pollo, panceta y algunas verduras para darle más sabor y color de presentación.

Ingredientes:

- Un matambre o carne de ternera de gran tamaño y extensión, de 4kg aproximadamente.
- 4 pechugas de pollo previamente selladas y doradas sal y pimienta
- 2 pimientos morrones abiertos y sin semillas
- 2 ajíes verdes y rojos abiertos y sin semillas
- 2 ajíes en vinagre abiertos y sin semillas
- 4 zanahorias crudas cortadas en bastones
- 10 tiras de panceta
- 4 tomates
- 10 bastones de queso semiduro



- 100g aceitunas verdes picadas
- 100g aceitunas negras rellenas
- 50g nueces en mitades
- 50g almendras enteras
- 1 caldo de verduras
- 1 ramito de hierbas aromáticas
- 3 dientes de ajo

Preparación:

Extender la carne de ternera sobre una fuente que quepa en la heladera y condimentar con una marinada realizada con aceite, vinagre, orégano, ají molido (guindilla-chile), sal y pimienta, jugo de limón; déjala marinar de un día para otro.

Luego extender la carne sobre la mesa y colocar el relleno por capas, pero sin llegar a los bordes:

las pechugas de pollo previamente selladas y doradas, sal y pimienta, los pimientos morrones abiertos y sin semillas, los ajíes verdes y rojos abiertos y sin semillas, los ajíes en vinagre abiertos y sin semillas, las zanahorias crudas cortadas en bastones, las tiras de panceta, los tomates frescos cortados y con orégano, los bastones de queso semiduro, las aceitunas verdes picadas y las negras rellenas, las nueces en mitades y las almendras enteras.

Una vez dispuesto todo el relleno comenzar a enrollar con cuidado y apretadamente, realizar una cos-

tura con hilo fuerte y aguja, atra con hilo envolviendo el arrollado y envolver en papel aluminio.

Colocar en una fuente de horno profunda con caldo de verduras, 3 dientes de ajo picados y un ramito de hierbas aromáticas, cocinar durante 2 hs a fuego lento, luego retirar o romper el papel de aluminio y sigue la cocción por otra hora más bañando con el caldo varias veces.

Dejar que se enfríe en la fuente y luego retirar los hilos y llevar a la heladera, hacerlo con 1 o 2 días de anticipación es mejor ya que se concentran más los sabores.

Para servir: Rebanar con cuchillo eléctrico, cortadora de fiambre o un cuchillo bueno que esté bien afilado, para que no se desarme.

Reflexología Jorge Antonio Gómez
TURNO: Tel. 411383 de 17 a 20 hs.
Atención: lu. a vie. 9 a 12 y 16 a 20 hs.
Digitopuntura
CERVANTES 253 - Santa Rosa

FARMACIAS DE TURNO EN SANTA ROSA	LUNES 17/9	MARTES 18/9	MIERCOLES 19/9	JUEVES 20/9	VIERNES 21/9	SABADO 22/9	DOMINGO 23/9
AMERICA - Autonomista 1339.....	415060	CALAMARI - Luro 56.....	424382	BORTHIRY - Luro 1.140.....	411911	BELGRANO - Belgrano (sur) 442.....	425239
BAGLIANI - Mitre 134.....	417500	DON BOSCO - Coronel Gil 15.....	423101	COSTABEL - Uruguay 350.....	425273	ECONOMED - Rivadavia 316.....	410600
CHANGOMAS - Stgo. Marzo 1550.....	423339	FELICE - Pico y Juan B. Justo.....	411333	DEL ROSARIO - 9 de Julio 44.....	416200	FERRATTO - Raúl B. Díaz 1795.....	421340
DEL MUSEO - Pellegrini 174.....	433785	FERRERO - Argentino Valle 572.....	417617	DEMARIA - Belgrano (Norte) 672.....	427297	SAN ANDRES - Juan XXIII 395.....	457776
DEL SUR - Emilio Zola 382.....	418905	LA CLINICA - San Martín 437.....	438734	PALASCIANO - Yrigoyen y Moreno.....	416400	SANTA LUCIA Av. Luro 565.....	416661
LEAL - Rivadavia 101.....	420320	VITALFARMA - Ameghino 713.....	410500	PIO XII - Ameghino y Pio XII.....	427400	SANTA ROSA - Roca y Avellaneda.....	422407

ORTESIS PLANTARES
• Niños • Adultos
• Diabetes
• Deportes
CALZADOS
PODOLOGIA
BAROPODOMETRIA
ORTOPEDIA
NEO
www.ortopediase.com
Tel: (02954) 454-654
AV. URUGUAY 32

Sergio Soria ALARMAS
La Seguridad que Usted Necesita
Tel: (02954) 41-4201
Cel: (02954) 16-477850
Edison 1.118 / S. Rosa
www.alarmasol.com.ar

Muebles de Algarrobo
- Amoblamiento de cocina a medida de algarrobo
- Aberturas talladas a mano
- Iluminación
- Bianquería
- Regalos en madera y cerámica
COLIHUE interiores
México 936 - Tel: (02954) 428700

La Barra CASA DE COMIDAS
empanadas - pizzas - pastas
milanesas - carnes
C. OIL 583 - Tel: (02954) 42-5585

SEMILLERIA Los Amigos
• Venta de semillas: policultivos para perez y galón • Fajitas • Jorjales • Alimentos para mascotas
Servicio a domicilio SIN CARGO
429797
Santa Rosa Av. Edison 1052
semilleriaolosamigos@hotmail.com.ar

INICIO DE CLASES 5 de marzo
Saint Mary's School of English
ABIERTA LA INSCRIPCIÓN
Cursos regulares 2012
Directora: Estela N. Braun
INGLÉS PARA NIÑOS, ADOLESCENTES Y ADULTOS
EXAMENES INTERNACIONALES: Cambridge Examinations, INGLÉS PARA PROPÓSITOS
ACADÉMICOS:
Lectura, escritura y comprensión auditiva.
Conversación para viajeros.
AULA INTERACTIVA
INTERACTIVE WHITEBOARD
Atención de 10 a 12 hrs. y 18:30 a 20:30 hrs.
Garibaldi 155
Tel: 418618 - 388293
saintmarys@openet.com.ar

FARMACIA AMEGHINO
Ameghino 587 (cruz. Edison) / S. Rosa / Envío a domicilio Tel: 41-44-41
Perfumaria - Herboristería
Bijoutería - Regalería
Accesorios para Bebe
Control de presión arterial

Opción no una realidad sí.
FM Radio Tango 98.3 MHZ
EL TANGO EN EL AIRE
Marquez 1637
Tel: (02954) 43-5177

