

**Deballi**  
pinturas

**Alba**  
vinos de color

Av. Luro y Alvear  
Tel. (02954) 42-1922



# REGION<sup>®</sup>

La Pampa

Un puente de comunicación

22º AÑO DE CIRCULACION

Del 2 al 8 de noviembre de 2012 - Año 22 - N° 1.064 - 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

**HERRAJES**

**GALLO**

*El quillido de los herrajes*

Av. San Martín 375 + S. Rosa  
Telefax: 45-7700

Versión digital y archivo  
[www.region.com.ar](http://www.region.com.ar)



**REGION<sup>®</sup> RADIO**  
viernes de 12  
a 13 hs. FM  
Contacto  
**104.1**

**Fiesta de la Cerveza**



Este sábado 3 de noviembre se llevará a cabo en Lonquimay la Fiesta Pampeana de la Cerveza, donde habrá comidas típicas alemanas, exquisita repostería y animación musical de primer nivel...

**Werner ganador en TC**



El piloto entrerriano Mariano Werner se llevó toda la gloria en la carrera de Buenos Aires, disputada el pasado domingo 28 de octubre, antesala de la fecha pampeana. Segundo fue Ledesma y tercero, Canapino, nuevo líder de la Copa de Oro...

**La Gauchita**  
Especias

*El mundo de lo natural*

- Cereales • Copalim • Repostería
- Frutas secas
- Condimentos
- Fiambrones • Quesos
- Productos para celíacos y diabéticos

Venta por mayor y menor

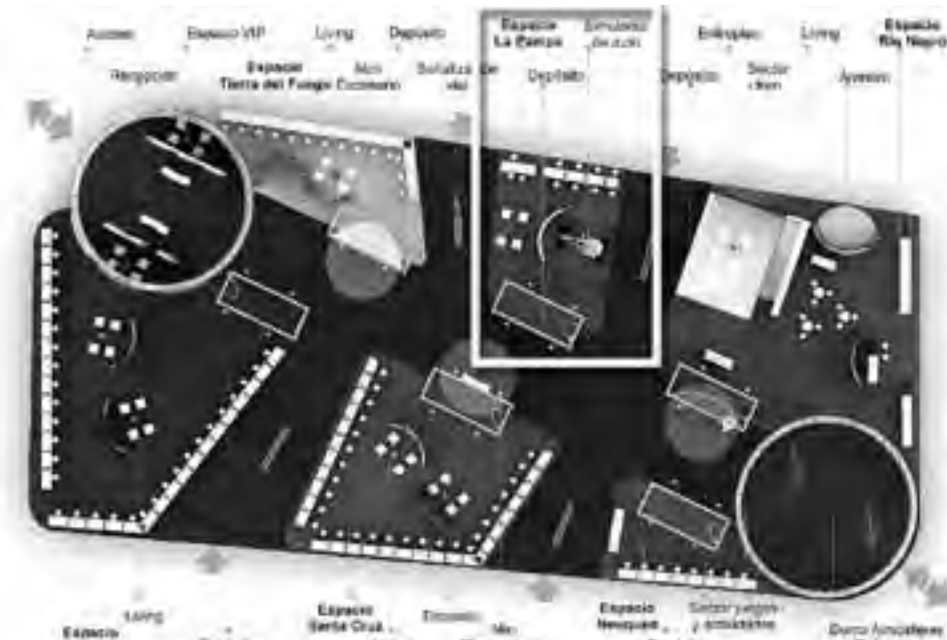
Tel: (02954) 41-41-92 / Triguayen 354

## La Pampa presentará el autódromo durante la FIT 2012 en Bs. Aires

Desde este sábado 3 al martes 6 de noviembre, en el Predio Ferial Palermo de Buenos Aires, tendrá lugar la Feria Internacional de Turismo (FIT), en la cual La Pampa participará con un stand institucional. En la oportunidad, se realizará la presentación oficial del Autódromo "Provincia de La Pampa", con la presencia del Gobernador Oscar Jorge.

El secretario de Turismo, Santiago Amsé, informó que dicha presentación se realizará el sábado 3 de noviembre, a partir de las 15:30 horas en el Auditorio Coris de la FIT, con representantes de la ACTC (Asociación Corredores de Turismo Carretera) y del Ministerio de Turismo de Nación. Una semana después de este lanzamiento, será inaugurado el Autódromo "Provincia de La Pampa", con la 15ª fecha del Campeonato de Turismo Carretera (9, 10 y 11 de noviembre).

**Registro de alojamiento**  
Amsé aprovechó la oportunidad



La presente es una imagen de la distribución aproximada de los stands en la isla del Ente Patagonia Argentina, durante la Feria Internacional de Turismo de América Latina -FIT 2012-, que se realizará en Buenos Aires este fin de semana del 3 al 6 de noviembre. En el stand de La Pampa estará instalado un simulador de carreras del TC (rmb design solutions).

para recordar que se encuentra abierto el registro de alojamiento para casas de familias y otro tipo de propiedades disponibles, con

motivo de la inauguración del autódromo. "Invitamos a quienes quieran inscribir sus propiedades para esa fecha, acercarse a la

Secretaría de Turismo y anotarse en un registro provisorio, quedando habilitado durante el transcurso de esa semana" mencionó...

## A una semana del TC en La Pampa



En la reunión se anunció que durante los días de la carrera, habrá en el autódromo tres proveedurías para asistir al público y también cuatro carpas de gastronomía de 12 x 50 m cada una. Además, la Secretaría de Turismo montará una oficina de informes y un escenario con importantes espectáculos musicales.

El Gobernador Jorge, acompañado por representantes de Cámaras empresariales, presentó a nivel local el Autódromo "Provincia de La Pampa" dando detalles de lo que será la competencia de Turismo Carretera (TC) que se desarrollará entre los días 8 y 11 de noviembre y a partir de la cual quedará oficialmente inaugurado el flamante circuito provincial. Jorge agradeció a los integrantes

de las Cámaras por haber acompañado y participado de la concreción de esta obra. También aseguró que si bien se están ajustando los últimos detalles va quedando todo preparado para "la inauguración oficial con el corte de cintas, que será el 11 de noviembre, día en el que además, colocaremos placas recordatorias de destacados automovilistas pampeanos"...

## Fiesta del Mate en Winifreda



Este domingo 4 de noviembre se llevará a cabo en Winifreda la Fiesta del Mate. El anuncio se realizó en una conferencia de prensa en la Secretaría de Turismo, encabezada por el titular de la cartera, Santiago Amsé y por la intendenta Marta Berg, en compañía de la directora de Cultura de Winifreda, Mabel Pizarro (foto).

Amsé abogó por la continuidad de este tipo de fiestas dentro de nuestra Provincia, ya que no solo

se comportan como un atractivo turístico, sino también como una manera de valorizar las costumbres pampeanas.

La Fiesta que desde el año 2007 no se realizaba, incluirá la elección de la Reina del Mate e incorpora en su organización, a la municipalidad local y a organizaciones intermedias locales. El acto de apertura está programado para las 11:30hs, con la presencia de autoridades provinciales y municipales...

Periódico GRATUITO / FREE Newspaper

**Edición Nacional**  
«Diario del Viajero<sup>®</sup>»  
**EXCOMUNIONES**  
**CONSTITUCIONALES**

Por Elizabeth Tuma y Carlos Besanson

La Constitución de un país implica, no solamente la definición de derechos y obligaciones de los ciudadanos, y de quienes asumen su representación en el gobierno...

Nota completa en tapa del Suplemento.

**El nuevo "Grand Siena"**



El concesionario oficial Fiat "Genova SA", presentó en Santa Rosa el nuevo modelo de la marca, el "Grand Siena"...

**"Evocando carneadas sin heladera"**



Hace varias décadas, cuando las heladeras no se conocían en el ámbito rural argentino, en las proximidades de todas las casas había como mínimo un chiquero. Se esperaba, año a año, la carneada, con la elaboración de morcillas, chorizos, queso de choncho, panceta, bondiola y jamones. Los hacendados aplicaban la experiencia y la sabiduría adquirida en espacios donde se respira aire libre...

**Bulones para ruedas y especiales**

**Centro Bulonero de La Pampa**

Tel.: (02954) 41-6791  
Av. Roca 615 + Santa Rosa  
Inbulonera@cpnet.com.ar



**Porcellanato**  
**Cerámicos**

**AGUSTIN BARBOSA**

**15% 12 cuotas**  
de descuento SIN INTERES  
MASTERCARD blanco  
MIRADA. Días Miércoles

**10% 12 cuotas**  
de descuento SIN INTERES  
VISA Banco Pampa  
Días Miércoles

**30 cuotas**  
SIN INTERES  
Tarjetas del Banco Pampa  
Visa y Mastercard

Tel: (02954) 43-9499 / UNICA DIRECCION: Av. Luro 1577, a una cuadra del Monumento al Mate / Santa Rosa, L.P.

REGION Un puente de comunicación es marca registrada ante la D.N.R. Título N° 2.492.280. Redacción y Publicación: Urquiza 640. Telefax: (02954) 43-2164. Matutina: Santa Rosa - La Pampa - República Argentina. Publicación declarada de Interés General por el Registro Nacional de la Propiedad Intelectual N° 359581. Galarza y Cía. S.A. de la Propiedad Intelectual en el rubro Semanarios, años 1993/1994/1995/1996/1997/1998. Directores: María Martínez y Gerardo Yanes. Todos los derechos reservados. La Dirección no se hace responsable por las notas firmadas por personas e instituciones o por otras fuentes, las cuales pueden coincidir o no con nuestro pensamiento redaccional sobre el tema. Impreso en Argentina por Agencia Periodística CID. Av. de Mayo 666 Tel. (011) 4331-5050 - Buenos Aires. PRINTED IN ARGENTINA.



**Martin & Martinez**  
Estudio Contable e Impositivo

**M&M** CPN Ana D. Martinez  
C.F. Daniel O. Martin

**Trámites Jubilatorios**

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

**"Expreso de la Mañana"**  
Periodístico Musical

**FM LIBRE 98,7**

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

Telefonos: 15-54-5868  
(02954) 15-69-0191

**Guiaplano**  
ACTUALIZADA

Planes actualizados con coordenadas de S. Rosa, Toay y Zona de Quintas. Guía de búsqueda de calles con barras y abirras.

**NUEVA 2012**

**Guiaplano REGION**

560

Búsqueda ampliada Casas de Barrio por Nros. - Búsqueda de Escuelas

**CON PLANO COLOR 0,70x1m DE SANTA ROSA y TOAY**

Contáctala en su proveedor habitual o en nuestras oficinas de Urquiza 640, S. Rosa. Atención al Consumidor: (02954) 43-3154

**Repi BUS**

**NUEVOS HORARIOS**

**LUNES A VIERNES**  
06:30 hs. Salida de General Pico  
13:00 hs. Salida de General Pico  
16:15 hs. Salida de General Pico  
20:00 hs. Salida de General Pico

**SABADOS**  
08:00 hs. Salida de General Pico  
13:00 hs. Salida de General Pico  
17:00 hs. Salida de General Pico  
20:00 hs. Salida de General Pico

**DOMINGOS**  
19:00 hs. Salida de General Pico  
22:00 hs. Salida de General Pico

**LUNES A VIERNES**  
06:00 hs. Salida de Santa Rosa  
13:00 hs. Salida de Santa Rosa  
16:15 hs. Salida de Santa Rosa  
20:00 hs. Salida de Santa Rosa

**SABADOS**  
08:00 hs. Salida de Santa Rosa  
13:00 hs. Salida de Santa Rosa  
17:00 hs. Salida de Santa Rosa  
20:00 hs. Salida de Santa Rosa

**DOMINGOS**  
19:00 hs. Salida de Santa Rosa  
22:00 hs. Salida de Santa Rosa

**VIAJES CONTRATADOS A TODO EL PAIS**

+ Pasajeros y Encomiendas  
OFICINA N°12 - Terminal S. Rosa  
Tel: (02954) 385100 - Cel: 15555322  
Encomiendas: 41-7500  
LOCAL N°1 - Terminal G. Pico  
Tel: (02302) 42-1909

EN EL VIVERO MUNICIPAL DE WINIFREDA

Llega la "Fiesta del Mate"



VIENE DE TAPA

Habrás desfiles de tropillas locales con la imagen de la Virgen y desfile de postulantes a reinas, espectáculos con artistas locales, artesanos, degustación de mates y un patio de comidas con mates y platos típicos.

En el cierre, se realizará la elección de la Reina para dar paso al

show a cargo de Tomás Vázquez. La entrada alcanza los \$10 para los adultos y menores de 12 años no pagan.

Será en el predio del Vivero Municipal, ubicado en la intersección de la Ruta 35 y Ruta 10. En caso de lluvia, se realizará en las instalaciones del Club Social y Deportivo de Winifreda.

La Semana de La Pampa en Canal 7



El ciclo "Vivo en Argentina" es conducido por Carla Conte y Nicolás Pauls.

En el programa "Vivo en Argentina" que se emite por la señal nacional Canal 7, la Televisión Pública, todos los días entre las 14:00 y las 16:00 hs, se emitirá la programación correspondiente a "La Semana de La Pampa" entre el lunes 5 y el jueves 8 de noviembre. La producción de la misma es producto de la visita de periodistas de este espacio, que estuvieron registrando escenas de nuestra provincia durante el mes de octubre.

"Vivo en Argentina" es un programa que promueve el encuentro entre todos los habitantes del país, fomentando la participación, el en-

tretenimiento y la comunicación permanente por medio de las redes sociales, para intercambiar opiniones, jugar, hacer preguntas, contar historias y compartir fotos y videos de los lugares de los que somos parte.

Con base en Buenos Aires, Carla Conte y Nicolás Pauls conducen este ciclo acompañados de una pareja de panelistas, mientras que el móvil recorre el país entero, visitando una provincia distinta cada semana.

"Vivo en Argentina" abre una puerta a un espacio común, de intercambio, para conocernos y compartir nuestra identidad.

EN LA RURAL DE BUENOS AIRES

Este fin de semana comienza la Feria Internacional del Turismo



El secretario de Turismo, Santiago Amsé, dio detalles a la prensa.

VIENE DE TAPA

Participación de La Pampa

Por otra parte, el secretario de Turismo precisó que dentro del stand mayor del Ente Patagonia, La Pampa estará representada por diferentes empresas prestadoras de servicios, de Santa Rosa, Villa Turística Casa de Piedra, Reserva Provincial Parque Luro, Guatraché (termalismo y la Colonia Menonita), General Pico, la zona de Victoria y estancias turísticas.

Acompañarán en este evento, la Asociación Hotelera y Gastronómica y la Cámara de Turismo, mostrando una amplia oferta sobre los productos turísticos que existen dentro de la Provincia, como así también la promoción de las fiestas populares para el próximo verano.

Asimismo, se realizará degustación de productos regionales,

(chacinados, quesos y vinos) de La Pampa, para lo cual han colaborado productores y empresas. Turismo provincial estará presente con folletería e información turística y también mostrando la gastronomía típica y su música.

Simulador de manejo

Y para entusiasmarse con el espíritu automovilístico, habrá que visitar el espacio pampeano donde habrá un simulador de manejo de un coche de carrera, todo en el contexto del debut del Turismo Carretera en La Pampa, una semana después.

Horarios de la feria

-Profesionales y público: sábado 3 y domingo 4 de 15 a 22 hs.

-Profesionales del sector exclusivamente: lunes 5 y martes 6 de 10 a 19 hs.



El stand pampeano tendrá un simulador de manejo de Turismo de Carretera.

**JUBILACIONES**

**María Inés DITTLER**  
ESTUDIO CONTABLE IMPOSITIVO

Asesoramiento y trámites jubilatorios.

Andrada 38 - Tel: (02954) 454-511 - S. Rosa

**Parrilla Los Caldenes**

Parrilla  
Pastas

Asado criollo  
Especialidad en carnes mechadas al horno.

Pastas caseras (elaboración propia)

SALON CLIMATIZADO

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

Nuevas reglas nuevas estrategias

**Jornada de Actualización Inmobiliaria**

Organizada por LA PAMPA 2012 VIERNES 16 DE NOVIEMBRE

Presidencia Consejo Deliberante (Av. San Martín 28), Santa Rosa, La Pampa

Informes e inscripción: conalventas@gmail.com  
02302 15 312107 / 02302 15 631025

COUNCIL GROUP  
MVA

PRIMAVERA-VERANO 2013

**Montagne**

UNICO LOCAL EXCLUSIVO 9 de Julio 215  
montagne la pampa  
Tel: (02954) 386565

ENCOMIENDAS - CONTRARREEMBOLSOS

Bahía Blanca - Santa Rosa - General Pico e Intermedias

TRANSPORTE

**Mafloni S.R.L.**

SERVICIO EXPRESS PUERTA A PUERTA

Redespaños

En Bahía Blanca: Humboldt 2523 - Tel: (0291) 4010167  
En Santa Rosa: Ferrelari 825 - Cel: (02954) 15-683565  
En General Pico: Colla 6 N° 254 - Tel: (02302) 422698

**SIXT**  
rent a car

L. de la Torre 96  
1er Piso - Of. 1  
Tel: (02954) 414606  
starosa@sixt.com.ar  
Santa Rosa - La Pampa

Opción no una realidad sí.

**FM Radio Tango**  
98.3 MHz

EL TANGO EN EL AIRE

Marquez 1637  
Tel: (02954) 43-5177

**SEIKO**

...el poder del diseño...  
los valores reales de la relojería.

**HORACIO RAUL BUSTOS**

C. GIL 180 - Tel: 42-2477 / 43-5909  
e-mail: horacio@bustos@infovia.com.ar

VISA / MASTER  
Banco de La Pampa  
12 pagos sin interés







HORA DE DEFINICIONES

## Se viene la gran carrera del TC en La Pampa



El Chevrolet N° 3 de Matías Rossi es el que encabeza la lista de los ganadores 2012 con mejor puntaje, pero muchos rivales le disputarán el liderazgo.

Mariano Werner fue la piedra en el camino para los Chevrolet y los integrantes de la Copa de Oro Río Uruguay Seguros en Buenos Aires, y es que el piloto entrerriano tuvo su oportunidad de acariciar la gloria y sacó provecho de ello adueñándose con contundencia de la 14ª final de la temporada de la máxima.

La carrera se dividió en dos, un antes y un después de la sexta vuelta, en los primeros giros la emoción se hizo presente, en primer término por la entrada del Pace Car cuando recién comenzaba todo, Juan Pablo Gianini transitaba lento con su Ford y cuando Juan Marcos Angelini intentó esquivarlo recibió un fuerte golpe en la cola del Dodge, quedando él y Juan Martín Trucco (Dodge) muy dañados.

La competencia se relanzó rápidamente, pero poco duraría el ritmo de carrera ya que inmediatamente después del relanzamiento José María López (Chevrolet) protagonizó un trompo en Salotto, al finalizar la neutralización Aventin seguía firme en la punta, mientras que atrás Werner intentaba acercarse y Ledesma, Ortelli y Canapino luchaban por el último escalón del podio.

En la sexta vuelta el motor del Ford número 17, pilotado por Aventin, explotó y dejó al de Morón tirado en el pasto. Con el "Pumita" fuera de pista comenzó otra carrera, Werner aprovechó la lucha que venían teniendo los Chevrolet y comenzó a sacar una diferencia más que notoria.

La pelea pasó atrás de la punta, Ledesma, Ortelli y Canapino estaban atados uno al otro. El pelotón de los cinco primeros lo completó Mauro Giallombardo, por delante de Matías Rossi. Emiliano Spataro pudo completar la carrera con la Dodge desde el octavo lugar, mientras que otros dos pilotos de la Copa, Néstor Girolami (Torino) y Juan Bautista De Benedictis (Ford) fueron noveno y décimo respectivamente.

La Copa de Oro Río Uruguay Seguros la lidera Agustín Canapino con 49 puntos, y lo siguen Rossi con 47.5, Giallombardo 46.5, Ledesma 43, Fontana 36.5, Ortelli 35.5, De Benedictis 31.5, Ponce de León 20.5, Castellano 19.5, Girolami 15, Aventin 13 y Alaux 9. El próximo encuentro entre los 12 gladiadores será el 9, 10 y 11 de noviembre en el nuevo autódromo de La Pampa, en la localidad de Toay.

Prensa ACTC



Canapino es el puntero, pero tiene que ganar una carrera para salir campeón.

ACOMPAÑADO POR REPRESENTANTES

## El Gobernador Jorge presenta "Provincia de La Pampa" que

VIENE DE TAPA

### Costo de las entradas

Durante la conferencia de prensa, el Gobernador Jorge adelantó detalles propios de la carrera como los precios de las entradas, de los estacionamientos y anunció que solo pagarán las personas de sexo masculino, de entre 16 y 64 años. Los poseedores de Tarjeta Alimentaria registrados en el Sistema Provincial "Pilquén", podrán ingresar gratuitamente a la competencia, presentando su tarjeta acompañada del Documento Nacional de Identidad.

Precisó que los costos de las entradas serán de \$120 las generales y de \$350 las preferenciales. En ambos casos por los tres días, habiéndose estipulado los precios de los estacionamientos en \$30 para autos y camionetas y en \$130 para el resto de los vehículos también siendo en ambos casos los precios por las tres jornadas que dure la competencia.

Las entradas serán puestas en venta en el mismo autódromo a partir del jueves 8 a las 8 de la mañana y al momento se está en la búsqueda de alternativas para la venta anticipada.

### Julio de Paz

Entre los presentes que acompañaron al Gobernador en esta presentación, el primero en tomar la palabra fue Julio de Paz, presidente de la Fundación Pro Autódromo -en representación de la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de La Pampa-, quien hizo un recorrido por los primeros pasos que se transitaron hasta la plasmación del proyecto y su posterior ejecución hasta la realidad de hoy. Tuvo palabras de reconocimiento para el Gobernador Jorge por haber hecho todo lo posible para cumplir el objetivo. "Hoy vemos como este autódromo ha superado nuestras expectativas y estamos seguros que traerá innumerables beneficios y satisfacciones a nuestra provincia", remarcó de Paz.

### Jorge Ortiz Echagüe

También presente, Jorge Ortiz Echagüe (presidente de la Cámara de Comercio, Industria y Producción de La Pampa), recordó que la institución que preside fue impulsora de esta iniciativa; por eso agradeció al Gobernador Jorge por haberla cristalizado, afirmando que "sin duda vamos a tener uno de los mejores autódromos del país teniendo



Acompañaron al Gobernador Jorge dirigentes que tendrán el nuevo autódromo para la

los pampeanos que estar orgullosos de ello", dijo.

Por otra parte, adelantó que habrá tres proveedurías para asistir al público que acuda al evento, "a partir del jueves, comerciantes santarrosenos venderán sus productos y tenemos previsto hacer controles de precios, para que sean vendidos al mismo valor que en los comercios y que no haya aprovechamiento de la circunstancia especial". Para finalizar afirmó que la provisión en este caso está garantizada "a no ser que la cantidad de público supere todos nuestros cálculos", cerró.

### José Izcue

Luego fue el turno del presidente de la Asociación Hotelera de La Pampa, José Izcue, quien también reconoció la tarea del Gobernador Jorge en este emprendimiento y repitió palabras de sus antecesores para hablar de la repercusión económica que traerá a la provincia. "Ha sido un gran esfuerzo del Gobierno para lo que desde la parte privada hemos colaborado, así entre todos lograr el mejor autódromo del país".

Izcue adelantó que habrá cuatro carpas de gastronomía (de 12 x 50 mts.) las cuales asistirán a la concurrencia "con precios acordes y con la consecuente exhibición de la lista de precios, lo cual ha sido solicitado y supervisado por el Gobernador Jorge". Y por último deseó

**gardenDeck**  
Nuevo Piso de ALTA RESISTENCIA!  
Una solución robusta que va de la mano de la naturaleza.  
AGUADAS ALOMAR S.R.L.  
Av. Santiago Marzo Sur 1358 Santa Rosa  
Tel: (02954) 424915  
Tel: (02954) 388500  
Cel: (02954) 15554635  
E-mail: alomargastong@hotmail.com / carlosaalomar@hotmail.com

**TAMBIEN**  
**NEX**  
Muebles - Carpintería  
Todos los herrajes para su hogar, comercio, industria, oficina, etc.  
• Cerraduras anti-bulce  
• Reguladores  
Andrada 38 - S. Rosa  
Tel: 45-4544

**Richter Mario**  
CARPINTERIA EN GENERAL  
Santiago Alvarez 1756 • Tel.: (02954) 436806  
Cel: (02954) 15-68-5728 • (6300) Santa Rosa - L. P.

**VENDO TERRENO 20x50 EN SAN LUIS**  
Zona Turística en Expansión:  
San Francisco del Monte de Oro  
Sobre asfalto - T/servicios con Palmeras Caranday  
\$ 120.000  
Ubicación: Ruta Provincial N° 9 frente al Dique Las Palmeras  
Coordenadas para GPS: 5 32° 37. 761' W 066° 08. 271'  
Mas info y fotos: 02954-1559-4866

**RAFAELLI**  
- CABINA HORNO DE PINTURA  
- MAQUINA DE SACAR BOLLAS  
- MAQUINA DE SACAR BOLLAS  
- NUEVO BANCO DE ESTIRADO DE CARROCERIA  
- SISTEMA ECOLOGICO DE BASE BICAPA AL AGUA  
- Programa de vida cuando el medio ambiente  
- Tecnología 100% a base de agua  
Av. Santiago Marzo Norte, 1.945 - Tel: (02954) 563678 / 15672816  
Larrea 531 esq. Pampa - Tel: (02954) 417797 / 15395189  
Santa Rosa / e-mail: rafaellichapypintura@cpnet.com.ar

**Baterías nacionales e importadas**  
- AUTOS - MOTOS - MAQUINARIAS  
- AGRICOLAS  
- TRANSPORTE PESADO  
**Leonart**  
Ingrese directamente con su vehículo a las nuevas instalaciones.  
Av. Spinetto 1359 / Tel: (02954) 42-6984

**FERRETERIA QUINTANA**  
Presenta sus productos  
**QUINTACLOR**  
De aproximadamente el 50% y ya tenemos la más completa línea de CLORO y ACCESORIOS para su piscina  
Ahorre un 50% en el mantenimiento del agua de su piscina  
PLAN 12 CUOTAS FIJAS SIN INTERES MASTERCARD VISA DEL BANCO DE LA PAMPA  
Envíos a domicilio / Tarj. Débito y Crédito.  
UNICA DIRECCION Av. Luro 1155 / Tel: (02954) 428421 / S. Rosa  
info@ferreteriaquintana.com.ar / www.ferreteriaquintana.com.ar

**POLERO E HIJOS**  
VENTA DE MATERIALES SANITARIOS  
Abierto sábados por la tarde  
San Juan 632/36  
Tel: (02954) 42-6018  
Santa Rosa  
Dura Plaza CAPEA TITACOS Petroleros TITACOS ROWA ferrum



**ES DE LAS CÁMARAS EMPRESARIALES**

**dotó a nivel local el Autódromo  
ue inaugura en una semana**



de distintas cámaras empresariales, todos quienes coincidieron en destacar la importancia que Provincia. Sólo los hombres mayores de 16 años y menores de 64, pagarán entrada.

"que todo esto contribuya para posicionar a La Pampa a nivel nacional".

conozcan más nuestra tierra e invitarlos a eventos culturales que están programados para esa fecha".

**Cristina Nemesio**

En el mismo sentido se expresó Cristina Nemesio (Cámara de Turismo) quien detalló que la institución a su cargo viene trabajando con "Aerolíneas vacaciones" que reúne a diversos operadores turísticos a partir de lo cual "se está promocionando este evento a nivel nacional e internacional". A su vez informó que se entregará la "Tarjeta del Turista" para los visitantes, "la que servirá para obtener descuentos en comercios adheridos. Tenemos previsto -agregó- darla en los hoteles, además de ofrecer circuitos turísticos para que

**Dario Casais**

El último en hacer uso de la palabra fue Dario "Tory" Casais quien representando al deporte motor, mostró su orgullo por "volver a tener un autódromo en Santa Rosa para contener a la gran actividad automovilística, la cual tiene dentro de sí misma un gran movimiento económico, generando mano de obra en los talleres y en todo lo que lo rodea" y cerró manifestando su ilusión "por estar usando el nuevo autódromo muy pronto".



Zona de Boxes, Torre de Control y salida a la gran recta del autódromo pampeano.

**UN SEDÁN DE GRANDES DIMENSIONES**

**Genova SA, presentó el nuevo Fiat Grand Siena**



El concesionario oficial Fiat "Genova SA", presentó en Santa Rosa el nuevo modelo de la marca, el "Grand Siena". Totalmente nuevo, diferente y más grande, el nuevo Siena llega al mercado con novedades hasta en el nombre: ahora es Grand Siena. Grand porque creció y evolucionó: creció en tamaño y amplió aún más su capacidad de baúl, y evolucionó porque en esta nueva generación Fiat lo dotó de dosis extra de elegancia, modernidad y seguridad, a un sedán que siempre fue muy aceptado por el público. En su trayectoria de 14 años de éxito fueron comercializadas más de 920 mil unidades en Latinoamérica.

El nuevo sedán concilia robustez con una excelente relación costo-beneficio de la familia Palio, la elegancia y exclusividad de los grandes sedanes. Además de lo atractivo de las nuevas dimensiones y del bello diseño, el Grand Siena también conquista por el nivel de sus equipamientos y seguridad. La gama del nuevo sedán se compone con los modernos motores Fire 1.4 EVO y E.torQ 1.6 16V, de óptimo desempeño y economía. Más grande, más lindo, más sofisticado, más completo, más seguro: el Fiat Grand Siena tiene todo para ampliar su suceso y ser objeto de deseo en su segmento. Para ampliar información, ver: [www.grandsiena.com.ar](http://www.grandsiena.com.ar)

Para una entrevista personal: "Genova SA", España 52, Santa Rosa, Tel: (02954) 450054 / Av. 9 Oeste 863, General Pico, Tel: (02302) 434879.

**Nueva plataforma**

El aumento de sus dimensiones es el resultado de la adopción de una nueva plataforma, lo que permitió un interior grande, ancho, espacioso, que asegura mayor confort a todos los ocupantes. Y además, para ampliar el bienestar a bordo, el Fiat Grand Siena trae una terminación cuidada, sofisticada pero también funcional. Acompañando el incremento de sus dimensiones, el Grand Siena

fue totalmente rediseñado, en asociación entre el Centro Stile de Fiat en Italia y Betim. El sedán se mejoró estéticamente, privilegiando la belleza y la sofisticación, con toques de deportividad, y ganó un estilo propio, independiente de la identidad del Palio. El nuevo sedán



Javier Gauna, Gerente Comercial de "Genova SA" y Gustavo Resasco, uno de los propietarios del Concesionario.

**Antes de viajar controla el radiador de su vehículo.**

**RADIADORES SANTA ROSA**

Reparación de radiadores de todas las máquinas agrícolas

Tiempo garantizado por 1 año

Av. Circunvalación este 1268  
Tel: (02954) 427-105 / S. Rosa

**Piedras DON FIORI**

ADOLFINES EXCLUSIVOS BORRAVINO

Partidos: Adoquines Piedra Bocha Lojas + Piedras Piedras para rostrados Piedra Blanca Partida

L. King 2452 esq. Sigo. Morzo Este - Santa Rosa  
Tel: (02954) 15-47-5543

**Universal**

SERVICIO TECNICO PEUGEOT y CITROËN

MÁS DE 80 AÑOS DE EXPERIENCIA

3 generaciones de mecánica especializada en La Pampa

SERVICIO REPUESTOS VENTA DE AUTOMOTORES

Venta de Repuestos Originales

Av. Arg. Valle 328 Santa Rosa, La Pampa

Hugo Fernández: (02954) 15-54-0584

Carlos Fernández: (02954) 15-54-1447

Tel: (02954) 43-23333

[universalleon@speedy.com.ar](mailto:universalleon@speedy.com.ar)

**Servicio Mecánico e Inyección**

**OSSES**

de Cristian A. Osés

Raúl B. Díaz 766 • Tel: (02954) 41-8766  
Cel: 1551-1828 • (6300) Santa Rosa - L. P.  
Próximamente: Santiago Marzo Sur 2.079

Repuestos y Servicios

**El Porteño**

Para ampliar información, ver: [www.repuestosep.com.ar](http://www.repuestosep.com.ar)

Para una entrevista personal: "Genova SA", España 52, Santa Rosa, Tel: (02954) 450054 / Av. 9 Oeste 863, General Pico, Tel: (02302) 434879.

Teléfono: (02954) 42-42-06  
Garibaldi 25 - Santa Rosa  
[repuestosep@speedy.com.ar](mailto:repuestosep@speedy.com.ar)  
[www.repuestosep.com.ar](http://www.repuestosep.com.ar)

**TALLER MECANICO DIESEL**

**MEDINA**

SERVICIO ESPECIALIZADO

MWM INTERNATIONAL AGENTE OFICIAL

TOYOTA UGIA

Constituyentes 2452 / Tel: (02954) 43-9050  
Santa Rosa (L.P.) / e-mail: [tallermedina@cpenet.com.ar](mailto:tallermedina@cpenet.com.ar)

**El Vasco**

**FRENOS y EMBRAGUES**

• Frenos a aire nacionales e importados  
• Todas las líneas  
• Vehículos livianos y pesados

REPUUESTOS y TALLER:  
Av. Circunvalación Sur 1650  
Tel: (02954) 560-222 / 439-092 • Santa Rosa

**kelo**

reparación y pintura automotriz

CABINA PRESURIZADA / BASE BICAPA AL AGUA  
MAQUINA SACAROLLOS

Emilio Zola 1646 | Santa Rosa  
[www.kelowe.com.ar](http://www.kelowe.com.ar)

**Rodagom**

- RODAMIENTOS - CRUCETAS - RETENES - CORREAS - CAÑOS CURVOS  
- MANGUERAS para agua y aire - CROPODINAS DE EMBRAGUE  
- EMBRAGUES LUK - RADIADORES - ELECTROVENTILADORES  
- LUBRICANTES - PRODUCTOS PATRIOT POWER

Roque S. Peña 1.375 / Tel: (02954) 41-5208 / E-mail: [rodagom@cpenet.com.ar](mailto:rodagom@cpenet.com.ar)

**Repuestos SANTA ROSA**

RENAULT

VW

CITROËN

Saray Vivas 1240 • (6300) Santa Rosa • Tel: (02954) 42-6933 • e-mail: [repasantarosa@gmail.com](mailto:repasantarosa@gmail.com)



**La Secretaría de Turismo fue premiada por el Sistema Argentino de Calidad Turística**

La Secretaría de Turismo de La Pampa, acaba de recibir la Mención de Calidad Turística, Programa de Excelencia Nivel I, que establece el Sistema Argentino de Calidad Turística (SACT) diseñado por el Ministerio de Turismo de la Nación, en el marco de la realización del V Congreso Nacional de la Calidad Turística que se realizó entre el 30 de octubre y el 1 de noviembre, en la ciudad de San Rafael, Mendoza, bajo el lema "Calidad e Innovación para una Argentina Sustentable".

La entrega llegó de manos del Ministro de Turismo Enrique Meyer en la cena de la "Noche de la Calidad" y la recibió Laura Zárate, en representación del organismo Provincial, que a partir de 2007 comenzó a trabajar en la implementación del Sistema de Gestión de la Calidad aplicando los requisitos que establece el programa de Extensión del Modelo de Gestión del Premio Nacional a la

Calidad. Estas acciones se desarrollaron en una diversidad de actividades orientadas a la promoción de los productos y servicios turísticos e inclusión de nuevos actores de la provincia provenientes de sectores tanto públicos como privados vinculados con la actividad, a los cuales se los ha capacitado constantemente en diferentes temáticas turísticas, y se los incentiva para seguir instruyéndose y participando en eventos sociales que van desde lo local hasta lo internacional.

La Secretaría de Turismo de La Pampa, adopta la palabra calidad como sinónimo de excelencia en todos los elementos que conforman al turismo. Es decir, el perfeccionamiento de los servicios teniendo en cuenta el cuidado y respeto por los recursos naturales y humanos considerando que la esencia de la provincia es ofrecer la autenticidad de todos sus productos.

ES EN EL VIEJO AUTODROMO HASTA EL DOMINGO 4

**Está en marcha el primer "Motoencuentro 5 y 35 - Santa Rosa"**

En una conferencia de prensa realizada en el Prado Español, se presentó el Primer Motoencuentro denominado "5 y 35 - Santa Rosa", que ya comenzó el jueves 2, y seguirá el sábado 3 y el domingo 4 de noviembre en el Antiguo Autódromo de la ciudad (Ruta 5 acceso desde Bs.As.), organizado por un grupo de aficionados locales amantes de la vida en dos ruedas, con la colaboración de la Municipalidad de Santa Rosa.

En el anuncio se encontraban presentes el Secretario de Gobierno y Relaciones Institucionales del municipio, Lic. José Sevilla junto al Director de Deportes Municipal, Gustavo Rodríguez, y a 2 de los coordinadores del evento, Raúl Reinoso y Roberto Bigorito. Primeramente, Reinoso explicó que éste primer moto-encuentro está destinado no solo a los fanáticos de las motos de gran porte, sino también al público en general ya que va a haber una cargada agenda de actividades artísticas y entretenimientos para todas las edades.

También mencionó que el mismo tiene un profundo fin solidario, ya que gran parte de lo recaudado, salvando los gastos de organización, serán destinados a colaborar con distintas organizaciones benéficas y con determinadas familias santarrosenses que requieren ayuda para solventar costosos tratamientos y operaciones especiales para alguno de sus miembros.

Entre algunos de los atractivos mencionó que el viernes se inaugurará el encuentro con la recepción de todos los moteros provenientes de diferentes localidades de nuestra provincia y de un importante número de localidades pertenecientes a las vecinas provincias de Buenos Aires, Córdoba, San Luis, Santa Fé, Río Negro, Neuquén, entre otras y seguidamente, actuarán bandas locales a partir de las 19 hs hasta la madrugada del sábado.

Continuando la programación, detalló que a partir del sábado habrá un paseo peatonal con presencia de artesanos y pilcheros con indumentaria para motoqueeros, juegos recreativos, presencia de autos y motos antiguas, autos tuning, sumado a la realización a partir de las 14 hs de una caravana



El Secretario de Gobierno y Relaciones Institucionales del municipio, Lic. José Sevilla junto al Director de Deportes Municipal, Gustavo Rodríguez y los coordinadores del evento, Raúl Reinoso y Roberto Bigorito, durante el anuncio.

por la ciudad de Santa Rosa, que incluirá una visita al Municipio donde serán recibidos por el Intendente Municipal, Dr. Luis Larrañaga.

Luego de esa visita de protocolo a la intendencia, los presentes podrán disfrutar de la actuación del grupo Zircaos, de reconocida trayectoria internacional brindando espectáculos que mezclan diferentes técnicas actorales y rutinas, que cautivan la atención del público por el uso de zancos, malabares, clown, fuego, pirotecnia y trabajos aéreos con arneses.

Seguidamente también se presentará un atractivo show del "Citroen Loco", que propone una muestra de diferentes destrezas realizadas por un automóvil de la reconocida marca francesa, especialmente preparado con adaptaciones en su estructura mecánica y chasis.

En tanto, cerrando el programa del día sábado se presentarán nuevas bandas en vivo sobre un escenario montado en el predio, seguido del sorteo de una moto, culminando con un show de juegos artificiales.

Por su parte, Bigorito destacó que durante los 3 días del encuentro, el predio del autódromo contará con servicio de cantina, baños químicos, parrillas, electricidad, agua potable, cobertura de seguro de espectáculos y servicio de seguridad privada durante las 24 hs.

Finalmente, el domingo se desarrollará la jornada de cierre del encuentro, para el que se espera la presencia de más de 2.000 motos de distinta cilindrada y

partir con ellos todos los atractivos que tiene Santa Rosa para vivirla y disfrutarla, como la hermosa ciudad que sabemos que es".

Remarcó además el pedido desde la comuna a los interesados en participar del encuentro de tomar todos los recaudos necesarios para que el mismo se desarrolle con total normalidad y seguridad, recalando que se tome mucha precaución durante los ingresos y egresos desde las instalaciones del autódromo, dado que el mismo se encuentra emplazado a la vera de una ruta con un importante y constante flujo de tránsito.

Finalmente, el Director de Deportes comunal manifestó que con este tipo de eventos se está cumpliendo uno de los grandes objetivos planteados por la actual gestión, que tiene que ver con sumar cada vez más actividades deportivas de recreación a la ciudad, con las cuales se pueda conformar una agenda a lo largo del año con eventos de múltiples disciplinas, como fútbol, hockey, ciclismo, atletismo, etc., y donde se pueda tener la oportunidad de mostrar una ciudad bella y digna de disfrutar como lo es hoy Santa Rosa.

**Margarita Cervio en General Pico**



La Dirección General de Espacios Públicos, dependiente de la Secretaría de Desarrollo Urbano, junto con la Coordinación de Turismo de la Municipalidad de General Pico, continúa desarrollando clases de divulgación sobre aspectos de la flora y la fauna, la conservación del medio natural, y el uso responsable de los espacios públicos en los diferentes

barrios de la ciudad. Las charlas están a cargo de la coordinadora de Turismo, Margarita Cervio. Recientemente se concretaron en el Colegio Los Caldenes y en la Escuela N° 84. Esas actividades proseguirán a lo largo del mes de noviembre próximo, con el objetivo de estimular el interés del alumnado para observar y contemplar la naturaleza.

**PABLO LOZANO**  
Arquitecto  
Proyecta y dirección de obras - Especialidad arquitectónica legal  
San Jorge 370 - Tel: 413531 - lozpa2001@yahoo.com.ar

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

**INICIO DE CLASES 5 de marzo**  
**Saint Mary's School of English**  
ABIERTE LA INSCRIPCIÓN  
Cursos regulares 2012  
Directora: Estela N. Braun  
INGLÉS PARA NIÑOS, ADOLESCENTES Y ADULTOS  
EXAMENES INTERNACIONALES:  
Cambridge Examinations  
INGLÉS PARA PROPOSITOS ACADÉMICOS:  
Lectura, escritura y comprensión auditiva.  
Conversación para viajeros.  
AULA INTERACTIVA INTERACTIVE WHITEBOARD  
Atención de: 10 a 12 hs. y 18:30 a 20:30 hs.  
Garibaldi 135  
Tel: 413618 - 388293  
saintmarys@openet.com.ar

**VENDO Máquinas para hacer llaves**  
Ex-cerrajería  
Cel. 02954 15501325

**BUEN DIA DOMINGO**  
Contacto: Alberto Graff  
Gastador Premio Tardell y Rosa de Cristal  
Nuevo horario:  
De 7:00 a 9:00 hs.  
CONTACTO PAMPA

Donde la **democracia** se manifiesta en su **más pura expresión.**  
CONSEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE GENERAL PICO  
justo a la gente  
EN EL AÑO DE SU CENTENARIO

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

**PLANO TURISTICO DE SANTA ROSA Y ZONA NUEVO**  
10ma Actualización  
• Información turística • Hotelería  
• Restaurantes, Parrillas, Confeiterías  
• Completo relevamiento céntrico  
Consíglalo en empresas auspiciantes, oficinas y empresas de turismo y en nuestra Redacción: Urquiza 640, S. Rosa o por tel: (02954) 43-2164  
\$5

**ANTOOI**  
Nuestro saludo en el "Día del Relojero"  
• Relojes y Regalos • Artículos para el hogar  
• Taller de compostura • Colocación de pilas  
CORONEL GIL 521 • Santa Rosa • Tel: (02954) 56-2809

**SEMILLERIA Los Amigos**  
24 Años!!!  
• Venta de alimento balanceado para perros y gatos • Pájaros • Jaulas • Peces  
• Accesorios para mascotas  
ENVIOS A DOMICILIO SIN CARGO 429797  
Av. Edison 1062 / S. Rosa  
familiaolozosmiguel@hotmail.com.ar



ESCRIBE PEDRO ÁLVAREZ BUSTOS (\*)

## Evocando "Carneadas" sin heladera

Hace varias décadas, cuando las heladeras no se conocían en el ámbito rural argentino, en las proximidades de todas las casas había como mínimo un chiquero. Se esperaba, año a año, la carneada, con la elaboración de morcillas, chorizos, queso de chanco, panceta, bondiola y jamones. Los hacedores aplicaban la experiencia y la sabiduría adquirida en espacios donde se respira aire libre.

Así como no existían los freezers, tampoco se conocía en nuestros campos la triquinosis o triqui-nosis y otras calamidades que fueron apareciendo con el tiempo. Por eso el control sanitario no se hacía. Control del cual no se puede prescindir en la actualidad, en que hasta los jabalíes se han contagiado. En aquel tiempo tampoco había profesionales idóneos a los cuales se pudiera llegar prontamente.

Obsérvese que tampoco existía la "penicilina" que fuera descubierta por Alexander Fleming en 1929 y cuyas investigaciones se completaron en 1938, para comenzar su producción comercial en Estados Unidos, recién en 1943, cuando el autor de esta columna ya llevaba manducados variados embutidos y otros productos de carneadas a campo.

Así como las carneadas en España comienzan el día de San Martín de Tours, el 11 de noviembre, cuando se aproxima el invierno, aquí, en La Pampa, generalmente cuando llegan las primeras heladas y aprietan los fríos. Al evocar aquellos gélidos inviernos en el establecimiento "La Lía" (vecino de Colonia Devoto), cuarenta kilómetros al oeste de Quehué, en pleno centro de La Pampa, vuelven a la memoria recuerdos casi olvidados.

### Bien temprano.

La jornada comenzaba muy de madrugada, con el encendido de una gran fogata y la colocación de grandes tachos para calentar agua, que coadyuvará a la preparación, pelambrea y limpieza de los cerdos. Era costumbre generalizada que se sacrificaran dos o más, de alrededor de 200 kilos c/u; es decir, "chanchos adultos". Con posterioridad a ello se



Clásica fiambreira de campo, rodeada de una malla que permitía pasar el aire -donde lo producido reposaba esperando el momento justo-, evitando que ingresaran insectos o alimañas. Por precaución de otros animales, generalmente se las colgaba en altura. La de la foto, aún se puede ver en el Restaurante-Museo de Campo "María Castaña", de Toay, ambientado como pulpería o viejo almacén.

faenaba un vacuno, ya elegido, siempre que se hubiese decido hacer chorizos con mezcla de carnes (normalmente, 40% de cerdo, 40% de vacuno y 20% de tocino), al margen de una menor cantidad de puros de cerdo.

### Morcillas caseras.

Durante el primer día y antes de la cena, se elaboraban las morcillas. Por un lado estaba la sangre recogida en un recipiente, tipo fuentón, bien batida. Por el otro las cabezas de los cerdos, cueritos y otras partes cartilagineas, cocidas en abundante agua hirviendo.

Va de suyo que se tajaba cebolla de verdeo y cuando la carne estaba ya cocinada se la dejaba enfriar. Luego se la cortaba en trocitos tipo dado o se la pasaba por la máquina trituradora. Se mezclaba con la sangre y la cebolla, agregando como condimento, sal, ají molido y pimienta blanca molida.

Posteriormente se procedía al embutido, con mucho cuidado para evitar que la presión pudiera reventar las morcillas durante la cocción. Para ese menester, se col-

gaban en un palo y se sumergían en tachos de agua caliente durante una hora, aproximadamente. Al sacarlas, se las dejaba reposar, previo a colgarlas en el lugar ya reservado.

La primera jornada había concluido y la cena reparadora congregaba a los participantes, junto al resto de la familia y al personal.

### Despostar las reses.

El primer anochecer sorprendía a las reses que quedaban al "sereno", para recibir bien el frío nochernicola de la helada y escarchilla.

Al día siguiente se comenzaban a despostar y a preparar los diversos cortes que luego iban a dar lugar a la factura a elaborar: chorizos, queso de chanco, panceta, bondiola y jamones irían apareciendo, sin prisa, pero sin pausa.

Los chorizos eran la niña bonita. Los chorizos se elaboraban con carne de cerdo y vacuna, en los porcentuales antes referenciados. La carne era triturada en una máquina de picar y con disco grueso o perforaciones grandes, para

evitar que la masa cárnica quedara "pastosa". Al tocino idem, aun cuando se solía cortar a cuchillo (no siempre), porque al comerlo se percibía mejor su sabor.

Preparada la masa, se adobada o condimentada con especias y luego se mezclaba y amasaba para una distribución más eficaz de los ingredientes.

Los condimentos eran sal, ajo, pimentón español, pimienta negra molida gruesa, orégano, nuez moscada y ají molido.

Al ajo se lo machacaba y mace-raba en un mortero.

Nuestros mayores dejaban ese "masacote" durante uno o dos días, para que la carne fuera impregnada bien por los aromas. Se lo amasaba de mañana y de tarde. El punto estaba dado "cuando la masa quedaba pegada en manos y brazos", según nuestros ancestros allá en el campo "La Lía".

Durante esos intervalos se iban degustando puñados del "pastón", a través de "fritadas" o "fritangas", para evaluar la necesidad o no de aumentar algún condimento. Así se procedía porque la distribución de los ingredientes se hacía "a ojo".

Luego recién se procedía al embutido o facturación de los chorizos. Hoy, en día, hay quienes hacen todo el trabajo en un solo día o a la suma en dos jornadas.

Los chorizos presentaban un color rojo oscuro.

Se saboreaban, estando frescos, tras ser cocinados a la parrilla, sin pincharlos para que se doraran en su propio jugo, como preludio de un buen asado. Se disfrutaba del aroma que despedían.

A posteriori se los servía completamente crudos y desecados (normalmente, sin ahumar), para lo cual se hacía necesario esperarlos unos 40 días, dejándolos colgados en lugar fresco, seco y ventilado. A ello el piso de tierra, prácticamente común en aquellas épocas en esos lugares, les venía de perillas.

### Consectario.

Comer aquellas morcillas y chorizos era un deleite para el paladar y un bálsamo para el estómago. Salud para el organismo.

(\*) Productor agropecuario de tercera generación, abogado y escritor.



## La Cocina de REGION®

### Recetas de pollo para niños

La carne de pollo es tierna, nutritiva y rica en proteínas.

Contiene vitaminas y minerales y es baja en grasa. Una de las cosas que mejor comen los niños es la carne de pollo y estas recetas, seguro les encantará.

#### Pollo al limón.

Rellenar un pollo entero con un cubito de caldo y un limón entero. Untarlo con manteca y añadir tomillo. Cuando el horno esté muy caliente, meter el pollo para que quede dorado y crujiente. Añadir cebollas y exprimir zumo de limón. Regar el guiso con otro cubito de caldo. Bajar la temperatura del horno para que se haga lentamente por dentro. Acompañarlo con papas fritas es lo ideal.

#### Pollo a la naranja.

Trozar un pollo y salpimentarlo. Exprimir dos naranjas -reservar la

do. Añadir la ralladura y dejar que se haga una salsa espesa.

#### Pollo con verduras.

Picar cebollas, ajos y perejil en aceite de oliva. Cuando la cebolla esté semitransparente añadir jamón en tiritas y pimientos de colores -amarillo, rojo y verde- también cortados en tiritas. Este plato cuántos más colores más vistoso: probar con añadirle zanahorias, calabacín, etc. Por último añadir el pollo en tiras y un cubo de caldo y poner a cocinar a fuego medio.

#### Pollo a la andaluza.

Hacer un sofrito de ajo y cebollas. Añadir tomate picado, tomillo y orégano. Salpimentar el pollo y enharinarlo antes de freirlo en abundante aceite. Saltear unos champiñones e incorporar el pollo al sofrito. Durante quince minutos dejar que se haga a fuego lento vigilando que no se pegue.



**VIERNES 9 ULTIMA** degustación del año.

Cena degustación y menú preparado especialmente

las perdices

Compra de tarjetas dirigirse directamente a Pellegrini 31, con anticipación

Vinoteca

**Blanquería** - Amoblamientos de cocina a medida de algarrobo - Iluminación - Regalos en madera y cerámica

**COLIHUE interiores**

México 936 - Tel: (02954) 428700

**REGION ALQUILA**

LOCAL COMERCIAL CALLE URQUIZA

Sup. total: 80 m2 (65 cubiertos + 12 patio abierto)

2 equipos aire frío split grandes - 2 calefactores a gas

Amplia vidriera con reja - Cortinas black out enrollables

Apertura de puerta a distancia - Reja de seguridad al fondo

Buena iluminación tubos bajo consumo - Luces de emergencia

Altillo para depósito mercadería - Baño - Acceso a patio

**1559-4866**

**fuzion** sillones & sofás

www.fuzionsillones.com.ar

(02954) 15528184

**Ardea Bebis**

Av. Villalba 2074 - 11000

**EL PROGRESO SEGUROS**

"Recuerda que el seguro de automotor es obligatorio"

• Automotores

• Vivienda (Combinado Familiar)

• Incendio, granizo, etc. • Transporte

Av. Villalba 51 / Teléfax: 43-3341

elprogresosantarcosa@cpenet.com.ar

Tratamientos profesionales al servicio de la belleza y el bienestar de la salud.

**GLORIA RO** beauty space

www.gloriaro.com.ar

tel: 02954-561686 / Cel: 15528777

**COMPRA AHORA** y comenzá a pagar en **ENERO**

**ZAPATERIA La Villa**

Plan trabajar, jefas y jefes de hogar (Bienvenidos!)

Obtené YA tu crédito personal

Requisitos: 1) DNI

2) Último recibo de sueldo

3) Último recibo de algún servicio o impuesto

R. S. Peña 1265 • Teléfax: 56-1056

Mitre y O'Higgins • Tel: 56-1057

Facebook Zapatería "La Villa"



## Teatro, Espectáculos, Museos



### TEATROS

• **ATTP:** José Luro y Bolivia Tel: 419306 -Vie. 2 y sáb. 3 a las 21:30 hs: "Un amor de Chajari" de Alfredo Ramos. \$ 30 -Dom. 4 a las 21 hs: Teatro Nacional Cervantes presenta la obra "Sábado de Vino y Gloria" \$ 15

### MUSICA Y ESPECTACULOS

• **María Teresa Pub:** Rivadavia y Lagos. Tel: 1550-1600 -Sábados a las 23:30 hs: Show en vivo. Pop, melódicos, latinos, internacionales.

### Parque Don Tomás



-Sáb. 4: Yamila Cafrune con el espectáculo "Madre Obrera" junto a los Obreros Musiqueros y Antonela Alfonso. Gratis

### Teatro Español: Lagos 44

-Vie. 2 a las 21:30 hs: Carlos Rodríguez, junto a Pampa 4, los de todos los tiempos, interpretan "Con lo mejor de mi vida" \$ 30



-Dom. 4 a las 20:30 hs: "Gala de Ballet". Ballet Estable del Teatro Colón y Escuela de Danzas "Noemí Chejollán". \$ 60

### CMC Auditorio: Quintana 172

-Vie. 2 a las 21 hs: Ramiro Jaime espectáculo "Íntimo y Personal 15 años con la música". Invitados: Victoria Mario, Lucas Estepo, Diego Ballesteros. Compartirá el escenario con el Coro Provincial \$ 20 -Sáb. 3 a las 21 hs: "Filin", canciones que hablan de amor desde todos los géneros. Grupo Musical Quinteto integrado por María Emilia Sapego, Angelina Uribe Urruti, Miguel Sánchez, Marcos Pelizzari y Leandro Gómez Luna. -Dom. 4 a las 20 hs: "Deme 2",

décimo aniversario. \$ 15

### SUM Plan 5000

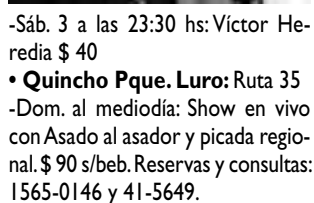
-Sáb. 3 a las 20 hs: El Teatro Nacional Cervantes presenta la obra "Sábado de Vino y Gloria". Gratis

### Club Español: Lagos 237

-Sáb. 3 a las 21:30 hs: Carlos Ramón Fernández, un chacarero cantor y Germán Palacios. Mesa \$ 60

### Casino Club Santa Rosa: Ruta 5 Km. Tel: 45-4794. Entrada \$ 3, antes de las 19 después:

-Vie. 2 a las 23:30 hs: "Canciones Memorables" con Leonardo Pastore y Hernán Malagoli \$ 5



-Sáb. 3 a las 23:30 hs: Víctor Heredia \$ 40

### Quincho Pque. Luro: Ruta 35

-Dom. al mediodía: Show en vivo con Asado al asador y picada regional. \$ 90 s/beb. Reservas y consultas: 1565-0146 y 41-5649.

### MUSEOS, CHARLAS, EXPO'S

#### Museo Provincial de Artes: cerrado por refacciones.

#### Museo Prov. de Historia Natural: Quintana 116. Tel: 42-2693.

Lun.-vie. de 8 a 12 y de 14 a 18 hs.; Dom. 18 a 21 hs. Gratis.

#### Sáb. 3 a las 19 hs: "Materia prima del vidrio y vidrio natural", charla a cargo del geólogo Gustavo Bertotto. -A las 20:00 hs: "El vidrio en arte" a cargo de la artista Susana Machado. Gratis.

#### Salón de Artes Visuales Sección Artes del Fuego 2012. Hasta el 5/11

#### CMC: Quintana 172 Tel: 455324

Sala de exposiciones. Lun. a vie. de 7:30 a 13:30 y de 17 a 23 horas. Sáb. de 9 a 12 y de 20 a 22 horas. Dom. de 20 a 22 horas. Gratis

#### "Cuanta Mujer". Cerámica Escultórica de Liliana Martín. Gratis

#### La Cinacina: Río Negro 931

-Museo Atelier. Todos los días de 10 a 12 y de 17 a 19 hs. Gratis. Visitas guiadas llamando al 1561-2699.

#### Venta de obras fotográficas de Antonio Yanes. Regionales y Desnudo Artístico. Consulte.

#### Policial «Comisario Antonio»: Belgrano 140. Tel: 43-3551. Lun. a vie.

9 a 13 hs. Gratis.

#### Cívico Militar - Toay: R.S. Peña y 9 de Julio. Tel: 38-1996. Lun. a vie. 10 a 12 y 14:30 a 16:30 hs. Visitas guiadas. Gratis.

#### Museo Histórico "Tte. Gral. L.M. Campos" - Toay: Unidad militar Toay, Tel: 49-8019. Visitas previo aviso. Gratis

#### Hecho en S. Rosa: Expone Daniela Alejandra García, marroquinera con cuero y cuerina, carteras, bolsos, mochilas, cintos. Hasta 4/11

### OTRAS OPCIONES

#### Predio Ex-autódromo

-Vie. 2 a dom. 4: Motoencuentro Nacional. Actuarán bandas del rock local: Salvatage, Nuerastenia, Germán Paglino y los Hijos del Invierno

#### City Tour desde "La Fuente"

-Vie. a las 16:30 -Sáb. y dom. a las 10:30 y 16:30 hs: salidas peatonales desde la rotonda de "La Fuente" (Av. San Martín y Luro). Inscripción e informes: 02954-436555. Gratis

#### «La Malvinas» - Parque Don Tomás. Casa Museo - Reserva Natural Urbana. Exposiciones. -Lun. a vie. 8 a 18 hs. Sáb, dom. y feriados 10 a 12:30 y de 15 a 18:30. Visitas guiadas al Tel. 43-6555. Gratis

#### Reserva Parque Luro: A 30 km. Tel: 49-9000. Todos los días incluso feriados de 9 a 19 hs. Museo El Castillo, camping, proveeduría, senderos autoguiados, 1.600 has. Ingreso \$ 1 nac. \$ 4 extranjer. Visitas guiadas \$ 2 nac. \$ 8 extranjeros.

#### Avistaje de Aves. Todo el mes de octubre. Confirmar participación al tel: 499000. Gratis

#### Minizoo del Club de Caza: Av. Perón y P. Torcaza, Toay. -Mié. a lun. de 9 a 20 hs: 17 especies regionales, jabalí, ñandú, ciervo.

Camping. \$ 8. Juegos, buffet y pizzería sobre Av. Perón.

• **Jardín Botánico:** Chimango a media cuadra de Av. Perón. Especies autóctonas e implantadas. Sáb. y dom. de 16 a 20 hs. Gratis.

### EN EL INTERIOR PROVINCIAL

#### En Intendente Alvear: XIX Fiesta Provincial del Agro

-Vie. 2 y sáb. 3: XIX° Fiesta Provincial del Agro. Actuación de Gastón Moro, Las Voces del Agro, Grupo Utopía y el humorista Alejandro Gardinetti.

#### En Lonquimay: 10° Fiesta Pampeana de la Cerveza

-Sáb. 3 a las 20:30 hs: Danzas alemanas. Chopp y comidas tradicionales alemanas. \$ 30

#### En Embajador Martini: XI Fiesta del Inmigrante.

-Sáb. 3 desde las 19:30 hs.

#### En Calefú: Expo Artesanal 2012

-Sáb. 3 y dom 4: Actuación del Ballet "Flor Pampa" con la conducción de "Cali" Suárez y Fernando Pereyra.

#### En Relmo: 8° Fiesta Popular de la Identidad

-Sáb. 3: peña folclórica con Confluencia, Ulkántún y Thomás Vázquez. -Dom. 4: Gran jineteada. Consultas: 02302 - 15443697

#### En Winifreda: VI Fiesta del Mate

-Dom. 4: desde las 10 hs. Actuación especial de Thomas Vázquez.

## Cines en Santa Rosa



### "007 - Operación Skyfall"

-Vie. 2 a las 22:15 hs. -Sáb. 3 y dom. 4 a las 21:30 hs -Lun. 5 a mié. 7 a las 22:15 hs. -Cine Don Bosco

### La lealtad de James Bond -el mejor agente de los servicios británicos- hacia su superiora "M", se verá seriamente puesta a prueba. Mientras el MI6 es atacado por Silva -un complejo y fatal terrorista-, 007 deberá encontrar y destruir la amenaza que lo que cueste... Con Daniel Craig, Judi Dench, Javier Bardem, Ralph Fiennes, Naomie Harris, Bérénice Marlohe, Albert Finney y otros. Thriller de acción. SAMI3. 145 min. Versión HD2D subtitulada \$ 30

### "Paranorman"

-Vie. 2 a las 20 hs. -Sáb. 3 y dom. 4 a las 19 hs -Lun. 5 a mié. 7 a las 20 hs. -Cine Don Bosco

### En esta entretenida historia de fantasmas, brujas y una maldición, un pequeño pueblo es invadido por zombies. Bajo ésta terrible amenaza: ¿Quién podrá ayudar?... Sólo Norman, un incomprendido joven del lugar, quien tiene la capacidad de hablar con los muertos... Thriller/comedia animada. AMI3 (se recomienda la presencia de un adulto en compañía de niños menores de 6 años). 95 min. 3D en castellano \$ 35

### "Cuando los chanchos vuelen"

-Dom. 4 a las 18:30 hs -Cine Amadeus Es una inteligente metáfora de un conflicto moderno en la Franja de Gaza, donde se enfrentan Judíos y Palestinos. Con Sasson Gabai, Baya Belal, Myriam Tekaia y otros. Comedia dramática. AMI3. 100 min. \$ 30

### "Esperando la Carroza"

-Vie. 2 a las 21:15 hs. -Sáb. 3 a las 20 y a las 22:15 hs. -Dom. 4 a las 20:30 hs. -Lun. 5 a mié. 7 a las 21:30 hs. -Cine Amadeus

### Mamá Cora, muy cerca de cumplir los ochenta años, tiene tres hijos y una hija. Vive con uno de ellos, precisamente el más pobre. Un día la familia se reúne para celebrar una

### "Cuando los chanchos vuelen"

-Dom. 4 a las 18:30 hs -Cine Amadeus Es una inteligente metáfora de un conflicto moderno en la Franja de Gaza, donde se enfrentan Judíos y Palestinos. Con Sasson Gabai, Baya Belal, Myriam Tekaia y otros. Comedia dramática. AMI3. 100 min. \$ 30

### "Esperando la Carroza"

-Vie. 2 a las 21:15 hs. -Sáb. 3 a las 20 y a las 22:15 hs. -Dom. 4 a las 20:30 hs. -Lun. 5 a mié. 7 a las 21:30 hs. -Cine Amadeus

### Mamá Cora, muy cerca de cumplir los ochenta años, tiene tres hijos y una hija. Vive con uno de ellos, precisamente el más pobre. Un día la familia se reúne para celebrar una

### "Cuando los chanchos vuelen"

-Dom. 4 a las 18:30 hs -Cine Amadeus Es una inteligente metáfora de un conflicto moderno en la Franja de Gaza, donde se enfrentan Judíos y Palestinos. Con Sasson Gabai, Baya Belal, Myriam Tekaia y otros. Comedia dramática. AMI3. 100 min. \$ 30

### "Esperando la Carroza"

-Vie. 2 a las 21:15 hs. -Sáb. 3 a las 20 y a las 22:15 hs. -Dom. 4 a las 20:30 hs. -Lun. 5 a mié. 7 a las 21:30 hs. -Cine Amadeus

### Mamá Cora, muy cerca de cumplir los ochenta años, tiene tres hijos y una hija. Vive con uno de ellos, precisamente el más pobre. Un día la familia se reúne para celebrar una

### "Cuando los chanchos vuelen"

-Dom. 4 a las 18:30 hs -Cine Amadeus Es una inteligente metáfora de un conflicto moderno en la Franja de Gaza, donde se enfrentan Judíos y Palestinos. Con Sasson Gabai, Baya Belal, Myriam Tekaia y otros. Comedia dramática. AMI3. 100 min. \$ 30

### "Esperando la Carroza"

-Vie. 2 a las 21:15 hs. -Sáb. 3 a las 20 y a las 22:15 hs. -Dom. 4 a las 20:30 hs. -Lun. 5 a mié. 7 a las 21:30 hs. -Cine Amadeus

### Mamá Cora, muy cerca de cumplir los ochenta años, tiene tres hijos y una hija. Vive con uno de ellos, precisamente el más pobre. Un día la familia se reúne para celebrar una

### "Cuando los chanchos vuelen"

-Dom. 4 a las 18:30 hs -Cine Amadeus Es una inteligente metáfora de un conflicto moderno en la Franja de Gaza, donde se enfrentan Judíos y Palestinos. Con Sasson Gabai, Baya Belal, Myriam Tekaia y otros. Comedia dramática. AMI3. 100 min. \$ 30

### "Esperando la Carroza"

-Vie. 2 a las 21:15 hs. -Sáb. 3 a las 20 y a las 22:15 hs. -Dom. 4 a las 20:30 hs. -Lun. 5 a mié. 7 a las 21:30 hs. -Cine Amadeus

### Mamá Cora, muy cerca de cumplir los ochenta años, tiene tres hijos y una hija. Vive con uno de ellos, precisamente el más pobre. Un día la familia se reúne para celebrar una

### "Cuando los chanchos vuelen"

-Dom. 4 a las 18:30 hs -Cine Amadeus Es una inteligente metáfora de un conflicto moderno en la Franja de Gaza, donde se enfrentan Judíos y Palestinos. Con Sasson Gabai, Baya Belal, Myriam Tekaia y otros. Comedia dramática. AMI3. 100 min. \$ 30

**Reflexología**  
Jorge Antonio Gómez  
TURNOS: 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	
Los turnos son desde las 8:30 del día indicado hasta las 8:30hs. del día siguiente	
ARGENTINA - Brown y Mendoza	417676
DEL SOL - San Martín y Urquiza	418006
PAS-CO - Yrigoyen 123	4-22910/412910
PONCE - Edison 1248	387778
SAN AGUSTIN - Uruguay 681	417722
BELGRANO - Belgrano (sur) 442	425239
ECONOMED - Rivadavia 316	410600
FERRATTO - Raúl B. Díaz 1795	421340
SAN ANDRES - Juan XXIII 395	457776
SANTA LUCIA Av. Luro 565	416661
SANTA ROSA - Roca y Avellaneda	422407
BUTALO - Unanue 366/372	410555
INTEGRAL - Juan Schmidt 1058	410809
PAMPA S.R.L. - España y Marmol	430862
POLYFARMA - 1° de Mayo y R.B. Díaz	417400
QUINTANA - Quintana N° 198	413757
CALAMARI - Luro 56	424382
DON BOSCO - Coronel Gil 15	423101
FELICE - Pico y Juan B. Justo	411333
FERRERO - Argentino Valle 572	417617
LA CLINICA - San Martín 437	438734
VITALFARMA - Ameghino 713	410500
BORTHIRY - Luro 1.140	411911
COSTABEL - Uruguay 350	425273
DEL ROSARIO - 9 de Julio 44	416200
DEMARIA - Belgrano (Norte) 672	427297
PALASCIANO - Yrigoyen y Moreno	416400
PIO XII - Ameghino y Pio XII	427400
CENTER FARMA - San Martín 385	413300
ESPAÑA S.C.S. - Gil y España	425169
LAGOS - Pico 336	413746
LIBERTAD - Unanue 514	431903
LUTILSKY - Luro e Yrigoyen	410381
SANTA CECILIA - Spinetto 897	414444
ANDRADA - R. S. Peña 929	425730
AUSTRAL - Ameghino y Valera	415100
CAZAJUX - Garibaldi 498	415600
MAYRA - Raúl B. Díaz 364	429667
PASTEUR - Escalante y Pico	410110
SAN DAMIAN - Spinetto 598	421216

**FARMACIA AMEGHINO**  
Atención: Farmacéutica Elena Alicia Pirosso M. P. 43  
Perfumaría - Herboristería  
Bijoutería - Regalería  
Accesorios para Bebé  
Control de presión arterial  
Ameghino 587 (esq. Edison) / S. Rosa / Entrar a domicilio Tel: 41-44-41

**ORTESIS PLANTARES**  
• Niños • Adultos  
• Diabéticos  
• Deportistas  
**CALZADOS**  
**PODOLOGIA**  
**BAROPODOMETRIA**  
**ORTOPEDIA**  
**NEO**  
www.ortopedianeoa.com  
Tel: (02954) 454-654  
AV. URUGUAY 32

**Sergio Soria ALARMAS**  
La Seguridad que Usted Necesita  
Tel: (02954) 41-4201  
Cel: (02954) 15-477850  
Edición 1.118 / S. Rosa  
soria\_alarmas@comcast.ar

**QUINCHO PARQUE LURO**  
-Domingo al mediodía:  
Show en vivo y Asado al Asador  
Alojamiento en cabañas - Camping - Proveeduría equipada  
Ruta 35 - Parque Luro. RESERVAS al Tel: 41-5649

Más info: Agenda Cultural de la Subsecretaría de Cultura de La Pampa.  
e-mail: culturaprensa@lapampa.gov.ar - Tel: (02954) 43-1538 / 43-1651

**Cultura en Diálogo**  
Ministerio de Cultura y Educación  
Gobierno de La Pampa

**NUEVA HILUX**  
Es tu oportunidad de subirte a la N° 1  
**a Tasa 0%** • 50 % de ANTICIPO y 6 Cuotas SIN INTERES  
**BHASSA 20**  
EN SANTA ROSA: Av. Spinetto 1.429 esq. Asunción del Paraguay  
Tel: (02954) 435-770 / 436-513 / 424-090  
EN GENERAL PICO: Calle 13 N° 683 / Tel: (02302) 426-356  
EN TRENQUE LAUCUEN: Av. G. Salfinas 1.342 / Tel: (02292) 432-050  
\* PROMOCIÓN VÁLIDA HASTA EL 31 DE OCTUBRE DE 2012 SUJETA A ANÁLISIS CREDITICIO.