



NOTAS COMPLETAS Y  
DIARIO DEL VIAJERO



# REGION®

Un puente de comunicación - 33º año de circulación

Declarado de Interés Legislativo por la Cámara de Diputados de La Pampa

Del 6 al 13 de abril de 2023 - Nº 1.531 - INPI 1983083 - Redacción: Independencia 195, Santa Rosa LP  
(02954) 387800 / (2954) 317541 - info@region.com.ar - www.region.com.ar - Dir. Prop.: Gerardo Yanes



97 Años del  
Hotel San Martín



El establecimiento pionero de la hotelería en Santa Rosa, se encamina a su centenario al arribar este sábado 8 de abril, a los 97 años de su puesta en marcha frente a la estación del ferrocarril, acontecimiento ya histórico, ocurrido allá por 1908...

134º Aniversario de  
Jacinto Arauz



La localidad pampeana de Jacinto Arauz, que alcanzó fama mundial a partir de los recuerdos del Dr. René Favalaro durante sus primeros años viviendo allí como médico rural, este jueves 6 de abril cumple 134 años, tras su fundación en 1889...



Periódico GRATUITO /FREE Newspaper

Día Provincial de la  
Democracia Pampeana



Por primera vez habrá de conmemorarse esta efeméride, recientemente incorporada al calendario de las fechas locales, luego de ser aprobado en la Legislatura el proyecto del diputado José González, instituyéndose el 12 de abril de cada año como el "Día Provincial de la Democracia Pampeana"...

Más de 420 PyMEs en  
la Expo de abril



El director de Comercialización y Competitividad de la Provincia, Pablo Nicolás Cavallaro, adelantó aspectos organizativos de la 9ª Edición de ExpoPyMEs 2023, que se realizará entre el 14 y el 16 de abril próximo en el predio del Autódromo de la Provincia de La Pampa, en Toay...



Ante inversores, empresarios y productores de La Pampa y otras provincias, el gobernador Sergio Ziliotto detalló durante su visita a la localidad pampeana de Villa Casa de Piedra, el "Programa de Promoción de Inversiones Casa de Piedra 2023-2028", que tiene como objetivo atraer proyectos que impulsen el desarrollo de la zona productiva bajo riego en este área, poniendo en producción 1.500 hectáreas. Durante su estadía en la Villa, Ziliotto recorrió los avances en la obra de la Bodega y visitó la Chacra Experimental donde, en estos días, está concluyendo la ya tradicional vendimia pampeana.



Ziliotto señaló durante la visita, que se proyecta la pavimentación de la Ruta Provincial N° 34, que acompaña el recorrido del río Colorado interconectando las localidades ribereñas.

**Procesamiento en origen**  
Un fuerte apoyo impulsa el crecimiento de las distintas actividades económicas y

en las zonas bajo riego se prioriza la producción de alto valor agregado por hectárea como lo son los frutos secos,

los olivos y las vides, contemplando a futuro una fase industrial de procesamiento en origen, que en el caso de la

uva se canalizará a través de la bodega que se encuentra en proceso de construcción en la Villa Casa de Piedra...

## Producción y Turismo a full en 25 de Mayo



Claudio Ulman ha sido el hacedor desde 2016 de la Muestra de 25 de Mayo, que resultó ser un destacado éxito provincial que año tras año reúne a vecinos de toda la Comarca, tanto de La Pampa como de Río Negro.

Pasó una nueva Muestra en 25 de Mayo, con una grilla recargada de artistas y una afluencia de público que superó todas las expectativas,

demonstrando que el evento se convirtió ya en un lugar de preferencia para el público, artesanos, emprendedores y productores...

## Tiempo ideal para comer pescado



La tradición popular indica que en Semana Santa está prohibido el consumo de carnes rojas en conmemoración por la muerte de Jesucristo, pero más allá de la fidelidad a la liturgia -que algunos la tienen y otros no-, muchas personas que les gusta comer pescado esperan estas fechas para conseguir variedad y abundancia, siendo

un buen momento entonces para cocinar rico. A continuación, dos recetas bien fáciles y muy sabrosas, sobre todo si puede conseguir pescado fresco, como el que provee la empresa pampeana "Picomar", quienes auspician este segmento: Besugo al horno (foto de tapa más arriba) y Caballa a la sidra...



Consultá por las PROMOS VIGENTES

¡ABRIMOS  
NUEVA SUCURSAL!  
Circunvalación Santiago Marzo Norte 147

PASTORUTTI NEORED  
MATERIALES ELECTRICOS

Encontranos en

EXPO  
PyMEs'23

14,15,16 DE ABRIL

REGION Un puente de comunicación es marca registrada INPI Nº 1.983.083. Redacción y Publicación: Independencia 195, Tel: (02954) 387800 - Santa Rosa - La Pampa. Argentina. Publicación declarada de Interés General por el Registro Nacional de la Propiedad Intelectual Nº 359581 - Directores: Dra. 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.



## 12 de abril: "Día Provincial de la Democracia Pampeana"



En una Sesión en la Cámara de Diputados de La Pampa, se aprobó por unanimidad, con la abstención de Sandra Fonseca, el proyecto de José González por el que se instituye el día 12 de abril de cada año "Día Provincial de la Democracia Pampeana".

"El 12 de abril del año 1953 se realizó la primera elección en la recientemente creada Provincia de La Pampa. El próximo 12 de abril se cumple 70 años de ese día histórico que forjó los destinos de La Pampa como provincia, y marco las bases para todo lo que siguió", expresó en sus

fundamentos el autor de la iniciativa.

"Antes -siguió González- por ser Territorio Nacional, a La Pampa le estaba vedada la representación en las Cámaras de Diputados y de Senadores de la Nación, como asimismo elegir Gobernador y Presidente. Esa realidad era considerada humillante para los pampeanos y pampeanas, teniendo consecuencias incluso en la vida económica. No se disponía de ingresos propios, es decir que las rentas tenían como destino final las arcas nacionales", explicó el diputado.

**Para disfrutar!**

**Parrilla Los Caldenes**

Pastas

RESERVAS 429449

ver menú en [parrillaloscaldenes.com](http://parrillaloscaldenes.com)

Av. Sgo. Marzo 385 - Santa Rosa

**ESCUELA DE INGLÉS**

23 años de experiencia e idoneidad en la enseñanza de inglés.

**St. Mary's**

Exámenes UNLPam SAT - TOEL - IELTS

Exámenes Internacionales UNIVERSITY OF CAMBRIDGE ESOL Examinations

Garibaldi 254 | 418618

[saintmaryslp@gmail.com](mailto:saintmaryslp@gmail.com) | St. Mary's School of English

**Alberto Enrietti**

ARQUITECTO

edison 857

[arquitectoenrietti@gmail.com](mailto:arquitectoenrietti@gmail.com)

cel. (02954) 15-596052

Telefax: (02954) 450101

6300 santa rosa - la pampa

**ANUN**

Textiles para el hogar

2954 673695

[anun.com.ar](http://anun.com.ar)

## UNA VEZ MÁS SE COLMÓ EL PREDIO DEL POLIDEPORTIVO Y EL CLUB PUNTO UNIDO **Producción y Turismo a full en 25 de Mayo con la 6ª Muestra**

VIENE DE TAPA

Un importante número de personas visitaron el predio del Polideportivo Municipal de 25 de Mayo para disfrutar de dos días de la Muestra Agro-Ganadera, Industrial, Comercial, Gastronómica, de Servicios, Artesanos, Emprendedores y Turismo 2023.

### Polo Productivo

25 de Mayo se sigue posicionando como un polo productivo importante dentro de la Provincia, generando empleo, siendo el engranaje para ofrecer a todo el mundo sus productos como los frutos secos, vinos, floricultura, horticultura, forrajes, desarrollo agrícola, cunicultura, producción caprina, energías limpias, ganadería ovina y bobina, todo nace y crece en esta tierra.

### Espectaculares shows

Los shows centrales estuvieron a cargo de Huellas del Sur, Mala Espina, Taller Municipal de Folklore, El Entrevero, Huguito Flores, Ahyre, Los Jarillales, Los Menchos Cumbieros, Banda Linda, Nuevas Raíces, Alma Pampa, Los Balseritos, Solo Tres, Los Compas del Chamamé, Los Chamas de Cristal. El evento fue organizado por la Dirección de Turismo y Producción, en forma conjunta con la Dirección de Cultura, de la Municipalidad de 25 de Mayo y se desarrolló en el predio del Polideportivo Municipal y en el del Club Punto Unido, que por cierto brindaron y contaron con los mejores servicios.

### El primer día

El viernes 31 se abrieron las puertas de la muestra, los visitantes observaron, maquinarias, emprendimientos turísticos relevantes, la globa institucional municipal,



Con una grilla de espectáculos que subió al escenario a los artistas que el público aclama, la Municipalidad de 25 de Mayo nuevamente acierta poniendo a disposición de la población sus mejores esfuerzos, obteniendo a cambio la mejor respuesta de la gente.

la del E.P.R.C. la globa de emprendedores/as, locales, zonales y de varios puntos de la provincia, el stand del Banco Pampa, de la Dirección de Turismo, de Radio Municipal, de PCR, de Pamaen, de la Empresa Yal, los corrales con el ganado, caprino y bovino, todo esto en el predio municipal, por su parte, los emprendedores, productores y feriantes, lo hicieron en el predio de Punto Unido.

### Variada actividad

Ese día se realizó la jura oficial de animales caprinos, con la presencia de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNLAP, además de la jura de los lotes de cabra colorada y cabra criolla.

A continuación, se realizó un taller abierto, denominado Cocinado con lo Nuestro, brindado por los chefs, Juan Muñoz y Diego Córdoba.

Por la noche llegaron los shows artísticos, con una

imponente cantidad de asistentes, que desafío al frío y dijo presente. Pasaron por el escenario, el ballet Huella del Sur, Mala Espina, el Taller Municipal de Folklore, El Entrevero, Huguito Flores "El Super", que hizo cantar a todo el mundo, Los Menchos Cumbieros, Banda Linda y el cierre con los Balseritos.

### Acto inaugural

El día sábado 1º se efectuó el acto protocolar inaugural, encabezado por el señor Intendente Municipal Abel Abeldaño, junto al Secretario de Seguridad, Horacio di Nápoli, la Secretaria de Turismo, Adriana Romero, el Secretario de Recursos Hídricos, Néstor Lastiri, el Intendente de Algarrobo del Águila, Oscar Gatica, además de funcionarios provinciales, municipales, concejales, autoridades educativas, de las fuerzas de seguridad, judiciales, las banderas de ceremonias de los colegios locales...

Nota completa en: [www.region.com.ar](http://www.region.com.ar)



La secretaria de Turismo provincial, Adriana Romero, acompañó esta 6ª Muestra donde la actividad turística tomó protagonismo.



El presidente del EPRC, Enrique Schmidt, resaltó las nuevas inversiones que se ponen en marcha en el Área Bajo Riego de La Pampa.

**6ª MUESTRA DE LA PRODUCCIÓN DEL SECANO Y BAJO RIEGO**

"Gracias a las Autoridades que estuvieron presentes y al público de toda la Comarca que nos visitó.

Acompañamos nuestro reconocimiento a cada área del Municipio que colaboró en este evento, sonido y organización en general, a los productores, en ellos y ellas se basa esta Muestra, también a los Artesanos y Emprendedores, Empresas, Instituciones gubernamentales e intermedias, a la familia de 25 de Mayo, que participó de nuestra fiesta".

ABEL ABELDAÑO y Equipo



**MUNICIPALIDAD DE 25 DE MAYO**

LA PAMPA - PATAGONIA - ARGENTINA





PROGRAMA DE PROMOCIÓN DE INVERSIONES 2023-2028 PARA CASA DE PIEDRA

## Beneficios a la producción de frutos secos, olivos y vides

VIENE DE TAPA

### Sociedad público privada

Tras la recorrida y la presentación del Plan de Inversiones, el Gobernador agradeció a empresarios y productores presentes por "venir hasta acá y escuchar la que es una de nuestras principales políticas de Estado: desarrollar la provincia de La Pampa. Tenemos la certeza que eso sólo será posible si armamos una sociedad entre lo público y lo privado".

"La Pampa es una Provincia joven, donde cuesta llegar a escala y es ahí donde tiene que estar el Estado para achicar el riesgo de la inversión privada, planificando, ejecutando y creando las condiciones necesarias para que lo mejor sea invertir en producción y no en especulación financiera", sostuvo.

Recordó que hace muchos años que los distintos gobiernos invierten en Casa de Piedra; precisó que "nació en 2003, con Carlos Verna como Gobernador" y subrayó que "lo que en aquel momento para muchos era una utopía hoy es una realidad que día a día muestra lo que somos capaces de hacer en La Pampa".



Durante la recorrida se apreció el avance de obra de la Bodega provincial, enclavada en un sitio estratégico, donde en principio se podrá elaborar 350.000 litros de vino al año.

### Ventajas para invertir

Puso en valor el diferencial que implican las características climáticas y geográficas, pero resaltó que "el involucramiento de los distintos gobiernos ha sido fundamental para lograr el círculo virtuoso que hoy está en marcha".

En relación al paquete de medidas presentado, enfatizó que "son políticas que se implementan en forma permanente" y recordó que "muchas de estas herramientas se pusieron en marcha en plena pandemia".

Destacó el rol fundacional del Banco de La Pampa: el fomento y, en este sentido, dijo que el Banco provincial "está al servicio de la producción y nos garantiza el acceso al financiamiento". También se refirió a los in-

centivos fiscales, destacando que "La Pampa garantiza estabilidad financiera y eso no es un eslogan, es una realidad".

"Queremos que las empresas paguen salarios, no paguen impuestos. En La Pampa, la industria, el agregado de valor tiene un costo tributario cero, a través de incentivos fiscales", expresó. Asimismo, destacó el rol del Fondo de Garantías Pampeanas (FoGaPam) que incluyó financieramente a muchos pequeños productores e inversores, y puso de relieve el rol del Estado en el subsidio de tasas "porque hoy el costo del dinero no puede ser una variable que deja afuera a más de una empresa".

Ziliotto se refirió al Progra-

ma de Empleo Pampeano y subrayó que "tiene el claro objetivo de evitarle al inversor el costo laboral y aquí, en Casa de Piedra haremos un esfuerzo adicional porque sabemos del potencial que tiene la región".

### Mayor infraestructura

Durante la charla recordó que el Gobierno provincial está iniciando una ampliación de la zona bajo riego a partir de una nueva toma de agua, cisternas y sistema de distribución de agua, y se refirió a la construcción de la Bodega, que además del fin productivo, será un nuevo atractivo para el turismo que visita la Villa. Asimismo, enumeró otras obras que se están ejecutando en el SUM, la pileta climatizada y precisó que se proyecta la pavimentación de la Ruta Provincial N° 34.

En la presentación estuvieron presentes la ministra de la Producción, Fernanda González; el ministro de

Obras y Servicio Públicos, Julio Rojo; el director ejecutivo de la Agencia I-COMEX La Pampa, Sebastián Lastiri; el presidente del Ente Provincial del Río Colorado, Enrique Schmidt, entre otros funcionarios vinculados.



Sebastián Lastiri, director ejecutivo de la Agencia I-COMEX La Pampa, brindó detalles a los inversores sobre las mismas parcelas que están en venta, a razón de u\$s 1.000 la hectárea.

### Convocatoria a concurso

El programa se instrumentará a través de una convocatoria a un concurso de proyectos de inversión que tendrá dos cortes para su presentación: la primera convocatoria está abierta hasta el 30 de abril y los proyectos que se presenten después de esta fecha serán tomados hasta el 31 de mayo.

### Detalles del Paquete de beneficios

1. Facilidades para la compra de tierras con acceso al agua para riego: Accesibilidad en las formas de pago con una entrega del 10% del boleto de compraventa en el momento de su firma inicial, con un período de gracia de 4 años a partir del momento de la firma del boleto de compraventa y una financiación posterior en 5 años a una tasa fija del 36% anual en pesos.

2. Crédito para el desarrollo del área bajo riego con fuerte subsidio de tasa: Se priorizarán los proyectos orientados a la producción de frutos secos y vid en su fase primaria e industrial. El destino de los créditos será para la adquisición de bienes de capital y/o a la construcción de instalaciones e inversiones...

Nota completa en: [www.region.com.ar](http://www.region.com.ar)



La Vendimia Pampeana en la Chacra Experimental del EPRC en Casa de Piedra, una vez más arrojó rindes excelentes alcanzando promedios cercanos a los 22 mil kilos por hectárea con uvas de muy alta calidad.



El Gobernador y el Presidente del EPRC durante la recorrida por la obra de la Bodega Casa de Piedra.

**Rapibus**

**DE GENERAL PICO**

LUNES A VIERNES  
06:00 hs. sale de domicilio  
13:00 hs. sale de domicilio  
16:15 hs. sale de terminal  
20:00 hs. sale de terminal

SABADOS  
08:00 hs. sale de domicilio  
13:00 hs. sale de domicilio  
17:00 hs. sale de terminal  
20:00 hs. sale de terminal

DOMINGOS  
19:00 hs. sale de terminal  
22:00 hs. sale de terminal

**DE SANTA ROSA**

LUNES A VIERNES  
06:00 hs. sale de terminal  
13:00 hs. sale de terminal  
16:15 hs. sale de terminal  
20:00 hs. sale de terminal

SABADOS  
08:00 hs. sale de terminal  
13:00 hs. sale de terminal  
17:00 hs. sale de terminal  
20:00 hs. sale de terminal

DOMINGOS  
19:00 hs. sale de terminal  
22:00 hs. sale de terminal

**VIAJES CONTRATADOS A TODO EL PAIS**

+ Pasajeros y Encomiendas  
OFICINA N°12 - Terminal S. Rosa  
Tel. 02954-385100  
2302-544915  
LOCAL N° 1 - Terminal G. Pico  
Tel. 02302-42-1909  
[www.rapibus.com.ar](http://www.rapibus.com.ar)

Vos te renovás  
**VIAJANDO.**  
Nosotros, con otro 0km.

**Expreso Alberino**

**LA SEGURIDAD VIAL DEPENDE DE TODOS**

**RESPETÁ LAS VELOCIDADES:**  
El exceso de velocidad es una de las causas de siniestros fatales.

Seguridad MINISTERIO | **LA PAMPA** Gobierno en Acción  
#SeguridadDeCuidarnosEntreTodos



## Llegó Semana Santa, Tiempo ideal para comer pescado

VIENE DE TAPA

### BESUGO AL HORNO

Ingredientes para 4 porciones

- 1 Besugo entero 800gms
- 2 Cebollas chicas
- 1 Morrón rojo
- 1 morrón verde
- 1/2 limón
- 5 dientes de ajo
- 1 taza de vino blanco
- 1 taza de caldo de verdura
- 1 ramita de tomillo
- 1 ramita de romero
- 1 cucharada de aceite
- 1 kg de papas
- Sal, pimienta negra molida y pimentón dulce a gusto

Preparación

- 1) Escamar y eviscerar el besugo y colocarlo en una fuente de horno ligeramente aceitada y salarlo.
- 2) Incorporarle las verduras cortadas en juliana, el ajo picado, el caldo, el vino blanco y las hierbas aromáticas.
- 3) Cocinar en horno medio durante 20 minutos. Al sacar del horno rociar con el jugo de limón y la pimienta.

- 4) Acompañar con las papas hervidas al natural y espolvoreadas con el pimentón

Sugerencia: Para esta pre-



Esta es la de Caballa. Son recetas fáciles y muy sabrosas, sobre todo si puede conseguir pescado fresco, como el que provee la empresa pampeana "Picomar".

paración se puede utilizar otras especies como corvina, mero y pescadilla.

- 2) Salar los filetes de caballa, pasar por harina y freír en aceite en una sartén y colocarlos sobre las papas.

- 3) En el mismo aceite, freír las cebollas, el morrón cortado en cubos pequeños y el ajo en láminas.

- 4) Luego de unos minutos añadir la sidra y condimentar con sal y pimienta. Cuando esté bien cocido, añadir a la fuente. Incorporar la panceta picada groseramente por encima y humedecer con un poco de caldo de pescado o verdura.

- 5) Cocinar en horno moderado durante 10 minutos para que se integren los sabores.

Sugerencia: En caso de no agrandar la combinación con la sidra por ser ésta dulce, se puede reemplazar por alguna bebida menos dulce o más seca.

Más información y sugerencias: Consulte a la gente de "Picomar"

-En Trenque Lauquen (Bs. As.): Fray Justo Santa María de Oro 272, Tel. (02392) 411888

-En General Pico NUEVO DEPOSITO Parque Agroalimentario: Calle 514 Nº 1.924, Tel: (2302) 612216



### CABALLA A LA SIDRA

Ingredientes para 4 porciones

- 4 ó 5 filetes de caballa
- 4 papas medianas
- 100 gr de panceta ahumada
- 1 vaso de sidra
- 2 cebollas
- 4 dientes de ajo
- 1 morrón rojo
- Harina, caldo de verduras y aceite, cantidad necesaria.
- Sal y pimienta a gusto.

Preparación

- 1) Hervir las papas con cáscara, luego pelarlas. Cortarlas en rodajas no muy gruesas y acomodarlas en una fuente para horno.

EXPLORANDO NUESTRA PATAGONIA

## Río Grande: Experiencias

Entre la estepa y el mar, la provincia de Tierra del Fuego es hogar de una ciudad única por su belleza: Río Grande. Considerada la "Capital Nacional de la Trucha" por su actividad costera, es un destino imperdible para aquellos que buscan explorar la región más austral de la Argentina y el mundo.

La ciudad cuenta con un hermoso paisaje, que nos deslumbra con sus montañas. Pero además de su belleza natural, la localidad es reconocida por su rica cultura patagónica, con una mezcla de influencias aborígenes, europeas y sudamericanas. Los habitantes de la ciudad son conocidos por su hospitalidad y amabilidad, y se pueden encontrar muchas oportunidades para conocer su cultura y tradiciones locales.

Además, ofrece una amplia gama de actividades: desde senderismo hasta expediciones en barco y avistamiento de ballenas. Por mencionar, se puede visitar la Reserva Natural Urbana Punta Popper, un área protegida en la que nidifican aves como el halcón peregrino y migran otras tantas como playeros y becassas de mar. Por allí además se avistan pingüinos de Magallanes y penacho amarillo mientras se desplazan en búsqueda de alimentos.

### Cabo Domingo

Otro punto imperdible es Cabo Domingo, que se sitúa 15 kilómetros al noroeste de la ciudad. Se trata de un acantilado que se



alza 100 metros sobre la costa atlántica, por lo que resulta ideal para observar el atardecer, el movimiento del mar y las aves que desafían los vientos típicos de las playas del sur. Por encima de este coloso de tonos ocre, se eleva un antiguo faro de seis metros de altura que funciona desde 1933.

### Excursión completa

A su vez, es un punto de partida popular para aquellos que quieren explorar la vislumbrante provincia. En este sentido, la agencia de viajes "Río Grande de Viajes" ofrece un día de excursión completa hacia lo más profundo de Tierra del Fuego para conocer el Cabo San Pablo y el naufragio del buque Desdemona. Con almuerzo incluido, esta travesía de 12 horas nos llevará a conocer toda la bella y contrastante geografía de la Provincia. Por persona, el valor del pasaje es de 44.000 pesos.



Cabo Domingo. Río Grande es considerada la "Capital Nacional de la Trucha" por su actividad costera.

**EL PROGRESO SEGUROS S.A.**  
Avellaneda 54 / Telefax: 43-3341  
harostegui@elprogresoseguros.com.ar  
Nº de inscripción de SSN El Progreso 0716  
Atención al asegurado 08006668400  
Organismo de control argentina.gob.ar/ssn  
SSN SUPERINTENDENCIA DE SEGUROS DE LA NACIÓN

**LA SOLUCION A LOS PROBLEMAS DE TEMPERATURA DE SU VEHICULO**  
Reparación de radiadores de todas las máquinas agrícolas  
**RADIADORES SANTA ROSA**  
(02954) 427-105  
(2954) 447163  
Av. Circunvalación Este 1266 - S. Rosa  
**Electricidad DEVOTO**  
2954 555843

**Tiene SENTIDO**  
Lunes a viernes de 6 a 7.30  
**CARLOS MONASTERIO**  
TELEVISIÓN PÚBLICA PAMPEANA

**ALINEACION Y BALANCEO**  
**FETTER**  
de Néstor Fetter  
Cel: (2954) 685-497  
Tel: (02954) 413-330  
LURO 1823 - Santa Rosa

- Tren Delantero  
- Amortiguación  
- Frenos

**Felices Pascuas!!**  
**PICOMAR**  
DISTRIBUIDORA  
23 de agosto 1961  
Seguimos uniendo La Pampa y el Mar  
Lo mejor para disfrutar de buen pescado fresco  
En T. Lauquen (Bs. As.): F. J. S. M. de Oro 272 - Tel. (02392) 411888  
- NUEVO DEPOSITO Parque Agroalimentario: Calle 514 Nº 1924 - Tel: (2302) 612216 - General Pico

Elegí **pintar**  
**Tersuave**  
**Deballi** pinturerías  
Tel: (02954) 45-3922  
GRAL. PICO: Calle18 Nº343 - Tel: (02302) 421910 / 43-3248  
Calle 24 Nº 925 - Tel: (02302) 43-3423 - Calle 10 Nº 1721 - Tel: (02302) 43-6832  
S. ROSA: Av. Luro 1.131 - Tel: (02954) 45-3922  
Av. Luro y Alvear - Tel: (02954) 42-1922 - Ameghino y Edison / Tel: (02954) 43-8949  
LA PLATA: Av. 7 Nº 1237 - Tel: (0221) 422-7699

**VOLVÉ A AHORRAR**  
Desde el 20/03 al 30/04  
**30% DE DESCUENTO TODOS LOS DÍAS**  
**6 CUOTAS SIN INTERÉS**  
TOTAL \$4.000 POR COMERCIO  
Beneficios exclusivos con Tarjetas de Crédito de Paquetes Pampa

**Planeta Fiat**  
Repuestos  
- Lubricantes - Accesorios  
- Autopartes - Suspensión  
Tel Fijo 02954 411110 para Consultas al 2954-851154  
Edison 1.220 - Entre Pasteur y Wilde



PROVINCIA DE TIERRA DEL FUEGO

## para recorrer en familia



### ¿Qué comer y dónde hospedarse en Río Grande?

Por el lado de la gastronomía, el Sonora Resto Bar ofrece una amplia variedad de comidas al plato, como el Lomo al Champignon con guarnición por 2.900 pesos, que consiste en un medallón de lomo envuelto en panceta al champignon con puré, papas fritas y ensalada. También está disponible el Bife de Chorizo a la Riojana por 3.100 pesos, que es un bife ancho con morrones, cebollas asadas y arvejas, acompañado de papas fritas caseras.

Y respecto al alojamiento, en el Gran Hotel Laserre la habitación triple cuesta 15.000 pesos por noche, mientras que la habitación doble estándar cuesta 12.500 por noche. Ambas opciones están equipadas con las comodidades necesarias para una estancia placentera y cuentan con un rico desayuno incluido.

Otra alternativa es el Links Apart Hotel, que ofrece un Departamento Ejecutivo Suite, para 1 a 2 personas, que cuesta 13.900 pesos por noche. Para un viaje más amplio, está el Departamento Family Suite, para 1 a 4 personas, con un valor de 24.700 pesos por noche. Todas las opciones incluyen cocina comedor, desayuno, conexión a internet Wi-Fi y estacionamiento.

### Duty Free Shop

Otra de las actividades que se pueden realizar en Río Grande es visitar el Duty Free Shop "Atlántico Sur". Ubicado en Rosales 446, la tienda es un sitio imperdible para aquellas personas que deseen hacer compras libres de impuestos, con la particularidad de poder hacerlo en la zona céntrica de la ciudad. El mismo es operado por la firma argentina London Supply Group y funciona a la par del duty del Aeropuerto Internacional Gobernador Ramón Trejo Noel. Mientras pasean, los visitantes podrán aprovechar y encontrar productos de prestigiosas marcas internacionales de distintos rubros como electrónica, perfumería, juguetería, bebidas, artículos para el hogar, cosmética, entre otros.



Otra de las actividades que se pueden realizar en Río Grande es visitar el Duty Free Shop "Atlántico Sur".

PROYECTO EN MARCHA DESDE MENDOZA

## Agilizar los tiempos en la aduana del Paso Pehuenche



La barrera aduanera argentina está ubicada en Las Loicas, Mendoza, 40 km antes del límite del paso binacional Pehuenche. Eso hace que cualquier ciudadano argentino que quiera transitar libremente entre Las Loicas y el límite binacional, sin cruzar a Chile, está obligado a realizar todos los engorrosos trámites migratorios, lo que resulta absurdo.

Mediante un proyecto buscan agilizar los tiempos en la aduana del Paso Pehuenche, según informó el sitio mendocino "Malargüe a Diario". Este proyecto pretende que los ciudadanos argentinos tengan libre tránsito dentro de los límites del país, ampliar horario y agilizar trámites, reseñaron.

### Proyecto de Rosa Quiroga



La senadora malargüina del Frente para la Victoria, Rosa Quiroga, presentó un proyecto de declaración ante el Poder Ejecutivo Provincial y a los Legisladores Nacionales por Mendoza para que realicen las gestiones necesarias ante las autoridades nacionales de Migraciones, Gendarmería y AFIP, a fin de que el poder Ejecutivo Nacional pueda instruir cambios operativos en el manejo del

control aduanero argentino del Paso Internacional Pehuenche.

### Cambio operativo

"La presente propuesta tiene por objeto lograr un cambio operativo en los controles aduaneros a realizar en la Aduana Argentina, correspondiente al Paso Internacional Pehuenche, situada en la localidad de Las Loicas, del departamento de Malargüe. Recordemos que, el Paso Internacional Pehuenche, dista más de 40 km, desde el control aduanero y de migraciones, hasta la frontera de nuestro país. En dicho tramo, viven muchas familias en forma permanente y representa, a su vez, un paso obligado para el acceso a áreas de veranada de muchos puesteros", explica el proyecto.

### Correr la barrera

Además, hay que tener en cuenta que, a lo largo de la Ruta Nacional N° 145, se emplazan áreas de interés y varios emprendimientos turísticos (formaciones rocosas, ríos, paisajes, complejos termales, refugios de montaña, etc.) "Actualmente,

la barrera de control de Gendarmería Nacional se encuentra situada junto a la Aduana, en la localidad de Las Loicas.

### Trámites innecesarios

Por tal motivo, cualquier habitante del suelo argentino que quiera acceder a la zona ubicada después de la barrera, pero antes del límite internacional, debe realizar el trámite migratorio, de la misma manera que si fuese a salir del país. Esta situación genera una sobrecarga por trámites innecesarios en la aduana argentina y una demora innecesaria que deben sufrir los habitantes del territorio argentino para acceder a lugares que se encuentran dentro de nuestro país.

### Horarios de Aduana

Este proyecto pretende que los ciudadanos argentinos tengan libre tránsito dentro de los límites del país, "posibilitándoles el acceso a sus lugares de pastoreo, sitios de interés turístico e, incluso, el desarrollo de nuevos emprendimientos. Asimismo se nos plantea a diario, cuál es el motivo del horario de apertura y cierre de la Aduana.

Hemos visto cómo en temporada de verano, cuando muchos argentinos quieren ir a lugares turísticos como, por ejemplo, Cajón Grande, Real del Pehuenche o Los Castaños, no solo tienen el inconveniente de tener que hacer aduana argentina para llegar, sino que además se ven en la obligación de volver antes de las 18 horas, dado el cierre de la aduana".

### Trámite simplificado

Según explicó la representante malargüina, la intención de su trabajo pretende el incremento del horario operativo del Paso Pehuenche que permitiría una menor congestión en el tránsito, en los trámites aduaneros y, además, permitirá un mayor flujo de gente transitando. "Ampliar el horario de aduana en la temporada estival, siendo operativa en horarios de luz diurna; permitir que aquellos ciudadanos argentinos que no van a salir del país, sino que se quedarán en lugares antes del límite internacional, puedan realizar un trámite simplificado, que no implique la intervención de Migraciones", consigna "Malargüe a Diario".

Ministerio del Interior Argentina | Dirección Nacional de Asuntos Técnicos de Fronteras

**Comunicado de Prensa**

**Centro de Frontera Pehuenche-Argentina**

**Paso Internacional Pehuenche**

Desde el Centro de Frontera Pehuenche, ubicado en el Paraje Las Loicas, de Malargüe-Mza., se informa a la población en general, que a partir del domingo 02 de abril del 2023 el horario de atención se modifica. La modificación, se debe al cambio horario que se generará en el vecino país mediante el atraso de una hora y al horario de otoño-invierno estipulado.

Los horarios de atención serán los siguientes:

- Centro de Frontera Pehuenche (Sector Argentino): 09:00Hs. A 18:00 Hs. Salida a Chile hasta las 17:00 Hs.
- Centro de Frontera Pehuenche (Sector Chileno): 08:00Hs. A 18:00 Hs. (tener en cuenta que es horario de Chile.).
- Salida hacia Argentina hasta las 16:00 Hs.

Cabe aclarar que la medida se toma en conjunto con las coordinaciones del Paso Internacional Pehuenche y a fin de evitar inconvenientes con los usuarios.

Saludos cordiales.

Las Loicas, Malargüe 31 de Marzo de 2023.

Lic. Cabrera Pablo.

Coord. Centro de Frontera Pehuenche.

**SEIBEL**

INYECCION ELECTRONICA

Av. Luro 1832 Santa Rosa - L. P. Tel: (02954) 243002

Repuestos y Servicios

**El Porteño**

CALIDAD Y ATENCION

Envío de repuestos a toda la Provincia

Entrega Inmediata

Telefax: (02954) 42-42-06

(2954) 404918

Garibaldi 25 - Santa Rosa

repuestosep@speedy.com.ar

**IGLESIAS**

REPARACION Y PINTURA AUTOMOTOR

CABINA DE PINTURA PRESURIZADA

UNICO TALLER EN LA PAMPA CERTIFICADO POR: CESVI ARGENTINA

- SISTEMA DE COLORIMETRIA COMPUTARIZADO
- MAQUINA SACABOLLOS
- BANCO DE ENDERZADO HIDRAULICO

Cel: (2954) 510-583

Tel: (02954) 700-790

Av. Luro 2.708 - Santa Rosa

talleriglesias@hotmail.com

**RSR SANTAROSA**

REPUESTOS

37 AÑOS DE BUEN SERVICIO

2954 305032

02954 426933

Garay Vivas 1240, S. Rosa

repsantarosa@gmail.com

Repuestos SANTA ROSA

DIAGNÓSTICO DE FRENOS COMPUTARIZADO

27 CHECK

Nuestro Sello de Calidad y Confianza.

Verificación de los 27 Puntos de Seguridad de su vehículo.

Ingresa en www.eurotaller.com y solicitá turno on line

- FRENOS - TREN DELANTERO
- MECÁNICA GENERAL
- REPARACIÓN DE EMBRAGUE
- PREVERIFICACIÓN DE FRENOS

**EL VASCO**

FRENOS Y EMBRAGUES TALLER MULTIMARCA

REPUESTOS DE: • Frenos a aire nacionales e importados

- Vehículos livianos y pesados
- Válvulas
- Electroneumáticas
- Suspensión neumática

ENVIOS AL INTERIOR

REPUESTOS y TALLER: Av. Circ. Sur 1650 - Santa Rosa

02954-680435 (02954) 560-222/439-092 @elvascoeurotaller



## Camino al centenario: Los 97 años del "Hotel San Martín"

A partir de 1882 y durante 70 años, La Pampa fue "Territorio Nacional" y se constituyó en Provincia formalmente, recién a partir de 1952.

En 1900 Santa Rosa pasó a ser Capital del Territorio y en 1926, tres eran los establecimientos que componían la oferta hotelera de la ciudad que por entonces tenía aproximadamente unos 15 mil habitantes: el "Hotel Comercio" (Pellegri y 9 de Julio, hoy conservado en manos del Banco de La Pampa), el "París" (Sarmiento y Pellegri, demolido para convertirse en estacionamiento) y el "San Martín", único que sigue en actividad actualmente frente a la estación del ferrocarril, que este sábado 8 de abril de 2023 cumple 97 años, administrado por las familias Amsé y González.

### Hace 97 años

La inauguración del establecimiento se produjo el 8 de abril de 1926, fundado por el inmigrante Higinio González que lo llamó "Pensión y Hospedaje San Martín", en honor a su lugar de origen, San Martín de Trevejo, provincia de Cáceres, de la Región de Extremadura, España.

Lo edificó en la esquina de Alsina y Pellegri -con cuatro habitaciones iniciales-, ubicación donde actualmente permanece, con el crecimiento y adaptaciones posteriores necesarias que se hicieron para dotarlo de todo el confort moderno.



La familia a pleno del Hotel San Martín: Santiago, Ana Lía, Mary, María de los Angeles y Hugo Amsé.

Higinio González fue quien primero vino desde España a La Pampa, hasta la llegada posterior desde la Península de su primo, Rufino González y ambos se abocaron a la actividad hotelera y gastronómica. Con el correr del tiempo, fue Rufino quien quedó como único dueño al frente del establecimiento.

Del matrimonio de Rufino González y Margarita Domínguez, desciende Mary González, que contrajo matrimonio con Hugo Amsé, quienes tuvieron los tres hijos que los acompañan en la foto: Santiago, María de los Angeles y Analía.

### Punto estratégico

En esa época la estación de trenes (frente al hotel), era un punto estratégico, el lugar social por excelencia, porque a diferencia de la actualidad, el tren era la vida de los pueblos, era el centro de la ciudad donde estaban todas las miradas.

No obstante la posterior decadencia de este eficiente medio de locomoción que en todo el mundo crece -menos en Argentina-, la ubicación inteligente de la propiedad elegida para una "pensión y hospedaje", aún sigue siendo destacable, siendo ya desde hace muchos años, el único establecimiento hotelero en actividad en el área del microcentro de la capital pampeana.

### Recuperación

Imagine el lector que esta familia hotelera gastronómica tuvo que atravesar tiempos muy difíciles para permanecer en actividad: pasaron la crisis económica de 1930, la lluvia de cenizas de 1932, las sequías más grandes que se recuerdan en el Territorio entre 1935 y 1937 y en época más reciente, desde 2020 a 2022, la Pandemia Mundial del Coronavirus. "Y a pesar del año que estuvo cerrado el hotel producto de la

pandemia, se logró resistir y abrir, comenzando una lenta recuperación de la empresa familiar" explicó Santiago Amsé.

### Infraestructura

El establecimiento dispone en la actualidad de casi 100 plazas, distribuidas en 40 habitaciones con baño privado y varios departamentos. Están equipados con calefacción central, aire acondicionado, teléfono, señal WiFi, TV por cable, cochera, lavandería, sala de conferencia, confitería y servicio médico.

Hoy se los ve a sus directivos con esa misma pujanza intacta y con la fuerza de trabajo de la sangre inmigrante creadora, que los impulsa a seguir avanzando con nuevos proyectos.

### Agradecimiento

El "Hotel San Martín" aprovecha esta oportunidad, que cada año se renueva, para agradecer a sus clientes, proveedores, amigos y favorecedores, que los han acompañado y muy especialmente a todos los empleados y sus familias, por resistir y perseverar.

Para ver más detalles de la historia del establecimiento, el hotel tiene un muy buen desarrollo de contenidos realizado por DigiSapiens®, que incluye fotos 360 grados en su página Web en Internet: [hsanmartin.com.ar](http://hsanmartin.com.ar)

(más en: [www.region.com.ar](http://www.region.com.ar))

## Jacinto Arauz cumple 134 años



La intendenta de Arauz, Graciela Labourie, definió al recientemente inaugurado Circuito Turístico Salinero de la Salina Colorada Chica, como "Una atracción turística que enorgullece a nuestra localidad".

La ciudad pampeana de Jacinto Arauz, fundada el 6 de abril de 1889, conocida como Villa Aurora en sus primeros tiempos, es una de las poblaciones cuyo origen se remonta al siglo anterior, en el lugar popularizado como Traicó Chico, que de acuerdo al lenguaje indígena significa "arroyo" o "manantial", aunque hay otras acepciones.

Fue en Aráuz donde se escuchó el primer silbato del ferrocarril, el 21 de enero de 1891 cuando las vías entraban por ese lugar a La Pampa, al inaugurar el tramo desde la provincia de Buenos Aires hasta Bernasconi.

Fue en Aráuz uno de los sitios de mayor movimiento cooperativo de la Provincia: habiéndose creado entre 1920 y 1961 varias entidades como la Liga Agraria, Cooperativa Granjera, Cooperativa "Nuestra Casa", Cooperativa Agrícola Ganadera, Juventud Agraria Cooperativista, Cooperativa eléctrica y la Cooperativa Telefónica.

Y fue en Aráuz donde una figura humilde, bondadosa, inolvidable, tras su paso por

allí se convirtió en un referente mundial de la medicina: el cardiocirujano argentino Dr. René Favalaro. En la localidad queda el testimonio de la casa de sus tíos; la casa que habitó con su esposa; el consultorio del Dr. Dardo Rachou Vega; la casa de su hermano Juan José y la Clínica Médico Quirúrgica creada junto a su hermano; lugares que hoy forman parte de una visita guiada muy solicitada: "Tras los pasos del Médico Rural".

### Circuito Turístico Salinero

Y entre lo más reciente, las secretarías de las carteras de Turismo y la de Minería provincial, inauguraron el nuevo circuito turístico minero educativo de la Salina Colorada Chica de Jacinto Arauz, un recorrido peatonal de 2 horas-

### Acto por Malvinas

También Arauz fue sede, el pasado domingo 2 de abril, del Acto Central en conmemoración de la Gesta de Malvinas...

Nota completa en: [www.region.com.ar](http://www.region.com.ar)

**97 años de historia, tradición y excelencia !!**  
**Celebrá junto a nosotros y viví una experiencia única que te transportará en el tiempo y te hará sentir como en casa.**  
**¡Te esperamos!**

# Hotel San Martín

**Tu hogar en las puertas de la Patagonia. En pleno centro de Santa Rosa.**

Reservas: (02954) 414-814 / 414-802 - Alsina y Pellegri - Santa Rosa  
[hotelsanmartin@cpenet.com.ar](mailto:hotelsanmartin@cpenet.com.ar) - [www.hsanmartin.com.ar](http://www.hsanmartin.com.ar)

Almacén de Ramos Generales donde podrá encontrar artículos de decoración y regalos

ABIERTO TAMBIÉN SABADO A LA TARDE

**NEXO**  
 HERRAJES  
 - Cerrajería - Accesorios  
 CEL: 15514982

Almacén DE RAMOS GENERALES

Andrada 38 - Tel: (02954) 45-4544 - Santa Rosa

**CENTRO ACOPIADORES DE CEREALES DE LA PAMPA Y LIMITROFES**

Calle 16 N° 338, C.C.180 - C. P. 6360 - General Pico  
 Tel: (54)-02302 32-4140 - e-mail: [info@cacip.com.ar](mailto:info@cacip.com.ar) - [www.acopiadoreslapampa.com.ar](http://www.acopiadoreslapampa.com.ar)

**Guíaplano**

Actualizada con Barrio 108 Viviendas Plan Mi Casa 2023

15<sup>ta</sup> Edición

Guía de búsqueda de calles con barrios y alturas.

**\$ 3.200**

Búsqueda ampliada por Nros. de Casas de Barrio

+ PLANO COLOR 0,70 x 1m de SANTA ROSA

Consígalas en su proveedor habitual o en nuestra oficina: Independencia 195 S.Rosa  
 Atención al Consumidor: (02954) 387800



MEDIANTE UN APOORTE DE \$ 30 MILLONES  
**Duval suma 267 hectáreas a su zona productiva bajo riego**



tto, por medio de un convenio con la intendenta de la localidad pampeana de Gobernador Duval, María Eugenia Grazide, dispuso un aporte de \$30 millones para que el municipio adquiera 267 hectáreas linderas a la Chacra Experimental y las sume a la producción de la zona. En principio se prevé la implantación de pasturas y verdeos, para luego ir migrando en forma progresiva a la producción de más hectáreas de vides.

**Convenio**

"El convenio que firmamos tiene que ver con ampliar esa capacidad productiva, que complementa las ganas de crecer con un recurso natural tan importante, que

el río Colorado. Es una forma de contribuir al crecimiento de La Pampa, más allá del lugar donde sea" dijo el gobernador.

**Viviendas y biblioteca**

También en un emotivo acto, no faltó el merecido recuerdo a un pionero de la zona y pieza fundamental en el desarrollo de esa localidad: El exintendente Carlos Grazide, fallecido hace casi un año.

Junto a su hija, María Eugenia Grazide, la actual intendenta, el gobernador Sergio Ziliotto encabezó la entrega de casas y la inauguración de un espacio dedicado a la lectura y la cultura en general...

Nota completa en: [www.region.com.ar](http://www.region.com.ar)



7 Y 8 DE ABRIL EN ALGARROBO DEL ÁGUILA  
**Presentaron la quinta Edición de la Fiesta del Río y la Barda**



El Gobierno de La Pampa, a través de la Secretaría de Turismo, presentó una nueva edición de la Fiesta del Río y la Barda que se llevará a cabo en la localidad pampeana de Algarrobo del Águila, los días 7 y 8 de abril.

La presentación difundió la 5ª Edición de la Fiesta y estuvo encabezada por la titular de la cartera Turística provincial, Adriana Romero, junto al intendente de Algarrobo del Águila, Oscar Gatica y las directoras de Cultura y Turismo local, Beatriz Branca y Vanina Martínez.

La fiesta 2023 recibirá a los visitantes con un amplio abanico de actividades comprendiendo desde espectáculos musicales, peñas populares, feria de artesanos, entre otros, permitiendo mostrar su idiosincrasia, costumbres y tradiciones.

**Adriana Romero**

La secretaria de Turismo dijo que "es un placer tenerlos aquí presentes y recibir al intendente Oscar Gatica, a la directora de Turismo Vanina Martínez y a Beatriz Branca, directora de Cultura de Algarrobo del Águila para hacer los anuncios correspondientes a esta gran fiesta que ya lleva varias ediciones".

**Oscar Gatica**

Por su parte el intendente

agradeció el recibimiento y la convocatoria de la prensa para poder promocionar esta fiesta. "Quiero agradecer también al Gobierno de La Pampa que está presente, esta es la quinta edición y queremos presentar el trabajo anual que hace el productor ganadero. Queremos fundamentalmente empezar a mostrar el oeste desde otro lugar".

**Vanina Martínez**

La directora de Turismo de la Algarrobo del Águila detalló parte del programa y dijo que "la idea es que la fiesta siga creciendo, no solo acompañando con servicios turísticos sino poder ofrecerles a la gente que nos visita calidad en artistas, artesanos y este año haciendo hincapié en artistas pampeanos". Además, la directora de Cultura, Beatriz Branca continuó detallando parte del programa poniendo énfasis en la convocatoria a artistas locales, además de la actuación del Indio Rojas y del grupo Los Caldenes. Otro aspecto importante es la participación de sus artesanas en el stand de Cultura y Turismo, así como desfiles y almuerzo de vaquillona con cuero. Habrá dos valores para las entradas, según las actividades, entre 1000 y 2000 pesos, para mayores de 14 años.

**EXCUSAS PARA SALIR**

**EN SANTA ROSA-TOAY**  
• Cine Milenium: Escalante 270.



Películas: "Super Mario Bros". Días y horarios en: [cinesantatarosa.com.ar](http://cinesantatarosa.com.ar)

• Teatro Español: Hilario Lagos 44.

-Jue. 6 a las 21 hs: Obra "Amor es mirarse al espejo y no romperlo".

• Espacio Cine INCAA: Quintana 162. A las 19:30 hs. \$ 200 (Estud. y jub. \$ 100).

-Jue. 6, dom. 9 y mie. 12: "Hija".

• Club Fortin Roca: 9 de Julio 652

-Vie. 7 a las 22 hs: Maratón de Zamba Mati y Nico Catalán. \$ 1.000.

-Sáb. 8 a las 21 hs: en vivo Fer Romero Set - Mono Solo. Artistas invitados. \$ 1.200.

• C.C. P. MEDASUR: Belgrano y Buodo.



-Jue. 13 a las 21 hs: Tributo a Queen por "Master Stroke". \$ 3.000. Planeta entrada.com

• Reserva Parque Luro



-Brama 2023: Exc. matutina 05:30 hs, vespertina 17:30 hs. Reservas al 2954 646908.

**INTERIOR PROVINCIAL**

• En Algarrobo del Águila:



-Vie. 7 a las 21 hs: Fiesta del Río y de la Barda, Gran Peña.

-Sáb. 8 a las 10 hs: Desfile, Jineteada: Cierre festival folclórico con Los Caldenes.

• En Victorica:

-Sáb. 8 y dom. 9: 2ª fecha del Campeonato Pampeano Motocross.

(más en: [www.region.com.ar/agenda](http://www.region.com.ar/agenda))

**NEO** 2954 517744  
Ortopedia Tel: 02954 454654  
AV. EDISON 994 (esq. Civit) - www.ortopediano.com

PLANTILLAS PERSONALIZADAS

**Dr. WALTER VISÑUK**  
MEDICO FISIATRA  
M.P.:2337 - M.E.:1336  
ESPECIALISTA EN MEDICINA FISICA Y REHABILITACION  
**CIMFyR**  
CENTRO INTEGRAL DE MEDICINA FISICA Y REHABILITACION  
Tel (02954) 388433 - (2954) 337710  
info@cimfy.com.ar - @f

NUEVO CENTRO  
J. B. Justo 119

HIPNOSIS CLÍNICA DIRECTA Y ERICKSONIANA  
DIRIGIDA A MANEJAR EL ESTRÉS Y PROLONGAR LA LONGEVIDAD  
*María Martínez*  
HIPNOTERAPEUTA  
Colegiada SIHC-ESP-2020-1619  
Allan Kardec 896 - Santa Rosa - WhatsApp: 2954 625929  
www.hipnosisclinica.com.ar  
CUIT: 27-11831851-5 - IIBB: 187729/4 - Hab. Municipal: 27004

FARMACIAS DE TURNO EN SANTA ROSA	
Los turnos son desde las 8:30 del día indicado hasta las 8:30hs. del día siguiente	
<b>LUNES 10/04</b>	AMERICANA - L. de la Torre 418.....410017 BECK - Av. San Martín Oeste 592.....416146 EL MATE - Mexico 698.....418081 GUGLIARA - San Luis 397.....438643 VILLA ALONSO - Belgrano (N) 317.....417001
<b>VIERNES 07/04</b>	COSTABEL - Uruguay 350.....425273 DEMARIA - Av. Belgrano (N) 672.....427297 PALASCIANO - Yrigoyen y Moreno.....416400 PIO XII - Ameghino y Pio XII.....427400 WEIGEL - Cavello 306.....415651
<b>MARTES 11/04</b>	ALSINA - Alsina 351.....414546 DAVIT - Telén y San Luis.....418833 FARMATOP - Av. A. Palacios 1213.....414141 NORTE - Escalante 52.....386860 VAZQUEZ - Schmidt 1501.....417138
<b>SABADO 08/04</b>	ESPAÑA S.C.S. - Gil y España.....425169 LIBERTAD - Unanue 514.....431903 LUTILSKY - Luro e Yrigoyen.....410381 SANTA CECILIA - Spinetto 897.....414444 VIAL - Gentil 846.....413300
<b>MIÉRCOLES 12/04</b>	FARMACIA BREIT - L. Rosas 1593.....830300 LA CLINICA - San Martín 437.....438734 LOS ALAMOS - Raúl B. Díaz 1367.....418884 MODERNA - Local 5 B° Procrear.....246252 RIO - Av. Luro 2446.....455729
<b>DOMINGO 09/04</b>	AUSTRAL - Ameghino y Valerga.....415100 CAZAUX - Garibaldi 498.....415600 PASTEUR - Escalante y Pico.....410110 WALL MAPU - R. S. Peña 915.....834344
<b>JUEVES 13/04</b>	BENEITEZ - Carlos Gardel 285.....772913 CHANGO MAS/1100 - Av. Perón 2325.....425470 FAERAC - R. S. Peña 891.....418800 FARMACITY - Av. San Martín 317.....418800 PASCO Alvear - Alvear 146.....413266

**Reflexología** Jorge Antonio Gómez  
TURNOS al Cel 2954 331766 de 16 a 19 hs.  
Atención: lu. a vie. 9 a 12 y 16 a 20 hs.  
**Digitopuntura** Independencia 573 - S. Rosa

**Fiesta del Río y La Barda**

- Viernes 7 a las 21 hs: GRAN PEÑA

- Sábado 8 a las 10 hs: Acto oficial y desfile

13 hs: vaquillona con cuero

16 hs: Jineteada con jinetes destacados

22 hs: Folclore con el Indio Lucio Rojas y Los Caldenes.

Humor: con Eduardo Montesino.

Baile: con los Chamas de Cristal

Municipalidad de ALGARROBO DEL ÁGUILA  
Organiza: Municipalidad de Algarrobo del Águila  
Gestión Oscar Gatica



## Nicoló Cavallaro: Se reordenaron los Sectores y más de 420 PyMEs estarán presentes

El director de Comercialización y Competitividad de la Provincia, Pablo Nicoló Cavallaro, adelantó aspectos organizativos de la 9ª Edición de ExpoPyMEs 2023, que se realizará entre el 14 y el 16 de abril próximo en el predio del Autódromo de la Provincia de La Pampa, en Toay.



“Como muestra el logotipo de ExpoPyMEs -dice Cavallaro-, donde se aprecia el dibujo de una huella, esa es la idea, que la Expo vaya quedando como ‘una huella’ en La Pampa, diseño que por otro lado ya forma parte de nuestra marca registrada”.

### Para toda la familia

ExpoPyMEs es el lugar en donde podemos visitar y ver la realidad y la actividad productiva, preparada para que la disfrute toda la familia, conformada por un círculo de entretenimiento donde hay

una buena y diversa oferta gastronómica, acompañada de espectáculos y cosas para hacer, que permitan pasar una jornada agradable.

### Que se generen negocios

El otro objetivo que se persigue es que se generen vínculos entre los empresarios pampeanos de distintas localidades e inclusive con otros países, para alcanzar mejores negocios y mejores volúmenes aprovechando el ámbito de la ExpoPyMEs.

La Pampa tiene mucho para mostrar y para ofrecer y en este tipo de eventos la gente se sorprende y se informa debidamente, eso hace que se generen muchas operaciones de negocios no solo a nivel empresario sino también entra particulares.

### Sectores reordenados

“Este año la muestra será reordenada en función de los sectores -explicó Cavallaro-, como por ejemplo madera, metalmecánica, etc. de acuerdo a la demanda, de forma tal que esté un sector de ‘Soluciones para el Agro e Industrias’, donde se pueda encontrar al que vende alimentos balanceados, como al que hace tinglados, o el que fabrica carros.

Otro sector será la experiencia del ‘Habitat’, donde



“Es política de Estado que el desarrollo de nuestra Provincia venga de la mano de la inversión productiva y no de la especulación financiera y esta ExpoPyMEs es una muestra clara de hacia dónde apuntamos” aseguró Cavallaro.

en un mismo lugar encontrarán al que hace viviendas prefabricadas, el que fabrica amoblamientos para cocinas, el que produce pinturas para la casa, como el que fabrica aberturas.

Ordenado de esta forma, pensamos que el visitante tendrá una mejor visual conceptual de lo que va a buscar o a conocer”, completó.

### Gastronomía bien cubierta

“Tenemos el sector de ‘Sabores de La Pampa’, donde están las empresas que producen alimentos y bebidas,

dentro de esa oferta está la producción de cerveza, vinos pampeanos, chacinados, etc. Pero además de esto, este año tendremos dentro de la oferta gastronómica, 26 puestos, divididos 6 en el Patio de Comidas y entre 18 y 20 Food Trucks.

Renglón aparte para el sector de Artesanías y Manualidades, que son carpas muy visitadas, al igual que el sector de Moda y Diseño, el sector de Innovación y Conocimiento, el de Energía, Bienestar, el de Infancias y -donde se hacen juguetes- y

el de Turismo, con gran cantidad ofertas”.

### Infancias y Juventudes

“Y tenemos sorpresas porque junto al Ministerio de Desarrollo Social y la Dirección de Juventud estamos trabajando los contenidos para las infancias y las juventudes tendientes a las actividades que a ellos los moviliza, entendiendo que están en una edad que es importante que se acerquen a la muestra y conozcan la realidad productiva provincial”.

### Más de 420 PyMEs

“Entre oferta gastronómica, stands e institucionales estamos en una cifra record de unas 420 PyMEs pampeanas adentro de la muestra y a ello habría que sumarles aquellos que no tienen stands, pero que van a estar trabajando en las Rondas de Negocios los días viernes y sábados, que son organizadas en conjunto entre el Gobierno Provincial, el Consejo Federal de Inversiones y la Agencia I-Comex La Pampa”.

### Horarios y entrada libre

ExpoPyMEs se podrá visitar diariamente con entrada libre y gratuita, el viernes 14, sábado 15 y domingo 16 de abril, en el horario de 09:30 a 20 hs. El ingreso al predio se va a dar sobre la Ruta Provincial 14, tanto por la conocida entrada de boxes, como por la entrada principal del autódromo.

### Política de Estado

“Es política de Estado que el desarrollo de nuestra Provincia venga de la mano de la inversión productiva y no de la especulación financiera y esta ExpoPyMEs es una muestra clara de hacia dónde apuntamos”, cerró el director de Comercialización y Competitividad de la Provincia, Pablo Nicoló Cavallaro.

Te invitamos a visitarnos en:



14,15 y 16 DE ABRIL  
Autódromo Provincia de La Pampa

LA GRAN MUESTRA DE LA PRODUCCION PAMPEANA

Ente Provincial del RÍO COLORADO

Proyectos · Pinturas · Aliados  
Paneles de PVC · Contenedores · Materiales

2954 672579 02954 412800  
Av. Santiago Marzo Sur 2038, Santa Rosa info@advancelp.com.ar  
advancelp.com.ar advanceSA advance\_sa

advance

Proyectos · Pinturas · Aliados  
Paneles de PVC · Contenedores · Materiales

2954 672579 02954 412800  
Av. Santiago Marzo Sur 2038, Santa Rosa info@advancelp.com.ar  
advancelp.com.ar advanceSA advance\_sa

abertecno®  
TECNOLOGÍA EN ABERTURAS

ELEGÍ ABERTURAS EFICIENTES

Abatimiento térmico Durabilidad Aislación acústica Seguridad Alerta de energía

ENCONTRANOS EN  
LA PAMPA  
Santa Rosa  
General Pico  
NEUQUÉN  
Neuquén

www.abertecno.com.ar

25en Huellas  
porque en cada huella hay una historia que contarte

Municipalidad de 25 de Mayo

DIRECCIÓN DE TURISMO Y PRODUCCIÓN

CARPINTERÍA DISEÑO

Santiago Álvarez 1756, Santa Rosa, LP.  
02954 68-5728  
marioalfredorichter@gmail.com  
RICHTER carpintería y diseño

RICHTER  
CARPINTERÍA Y DISEÑO

Clima Expert

BAXI TAMECO CIROC BGH RIELLO DAIKIN  
Goodman Ingaba TOSHIBA SURREY WESTRIC  
Caldaía El oper s.a. TCL Midea TROX TECHNIK FLOWING

Somos una empresa especializada en la comercialización de equipos de aire acondicionado y calefacción. Ofrecemos productos de alto rendimiento y calidad asegurada.

- Av. Luro 140 / - México 1886 - Santa Rosa  
02954 830746 - 54 9 2954 846554  
info@climaexpert.com.ar  
@climaexpertlapampa @clima\_expert

www.climaexpert.com.ar