

Fábrica de pastas Artesanales

LA PASTA ALLEGRE

SEGUIR PROBARANDO TE VA A GUSTAR

ENVÍOS A DOMICILIO, Edición 1941 - S. Rosa

458-202

Del 10 al 16 de febrero de 2012 - Año 21 - N° 1.027 - R.N.P.I. N° 359581 - Redacción: Urquiza 640 - Telefax: (02954) 43-2164
 info@region.com.ar - Santa Rosa - Provincia de La Pampa - Patagonia Argentina - www.region.com.ar - Director Propietario: Gerardo Yanes

PIZZA ALLEGRE

TE VA A GUSTAR

ENVÍOS A DOMICILIO, Edición 1943 - S. Rosa

456-613

Periódico GRATUITO / FREE Newspaper

Edición Nacional
 «Diario del Viajero®»
LA IMPUNTUALIDAD POLITICA

Por Elizabeth Tuma y Carlos Besanson

Estoy en desacuerdo con la denominada pena de muerte. Sin embargo desde la antigüedad observamos muchos casos de muertes que dan pena porque son...

Nota completa en tapa del Suplemento.

Messi con vino propio de la Bodega Bianchi



La Bodega Valentín Bianchi de San Rafael, Mendoza, junto con la colaboración de la Fundación Leo Messi, ha decidido lanzar en abril próximo la línea de vinos "Leo"...

Fiesta de la Manzana



Turismo de La Pampa participará en la Fiesta Nacional de la Manzana, que se realiza este fin de semana, en General Roca, Río Negro. La noche central del domingo 12 será con Ricardo Montaner...

Sistemas hidráulicos, venta y reparación

Centro Bulonero de La Pampa

Tel.: (02954) 41-6791
 Av. Roca 518 - Santa Rosa
 tabulonerac@cpnet.com.ar

Presentarán clases de cocina italiana con el chef Lorenzo Lanza de Milán

El secretario de Turismo de La Pampa, Santiago Amsé, estuvo presente en el anuncio de una serie de actividades que llevará a cabo "Schola Brunch & Delicias". Lo acompañaron la rectora del Complejo Ciudad Educativa - Liceo Informático II, y coordinadora del Restaurante Schola, Lili Armando y el chef italiano Lorenzo Lanza, quien estará a cargo del programa compuesto por diversas actividades, que se iniciarán el próximo jueves 16 de febrero.

Será en Santa Rosa donde se desarrollarán clases de auténtica cocina Italiana y fusión Argentino-Italiana, así como platos especiales en base a carne de conejo; con la posibilidad de participar de los cursos de capacitación que dará el profesional o, sencillamente, deleitarse como comensal con los platos especiales de su autoría.

gastronómica, como en su momento apoyamos la participación en el Torneo Nacional de Chef, donde compitieron diferentes cocineros de

la Provincia, que luego nos representaron a nivel nacional. En este caso, éste es una actividad comercial porque por un lado está el estable-

cimiento gastronómico, pero por el otro lado es educativa, porque es una capacitación hacia los que integran la gastronomía pampeana"...



"Nosotros pretendemos que se incorpore gente para que la mejora sea continua, para que aquellos que son cocineros y trabajan en algún tipo de cocina o quieren emprender la actividad gastronómica, tengan una noción de lo que es la cocina italiana y cómo es este trabajo con productos e ingredientes nuestros" dijo durante la presentación en la Secretaría de Turismo de La Pampa, el titular de esa Secretaría de Estado, Santiago Amsé.

Asociatividad territorial en turismo



La contrariedad del Volcán Puyehue y sus nefastas "cenizas", nos hizo recordar una vez más, que la unión marítima, fluvial, terrestre y aérea de las ciudades gravitantes de una región, nos debe poner en camino de incorporarnos a nuevas realidades y posibilidades.

Los últimos años refrescaron la reflexión positiva en el nuevo país, posible. Entre otras cosas, muchos "destinos turísticos" se han dado cuenta de que los viajeros son diferentes a los de los años setenta, ochenta y noventa y numerosos espacios o productos emergentes se están convirtiendo en frescos destinos (ver caso San

Pedro-Bue) por adaptarse en complementariedades de ofertas, que los hacen activos y convocantes. El momento de éxito no nos debe llevar al mal de la opulencia y de la autocomplacencia, ya que la competencia será mayor en este mundo que seguirá acortando distancias y las amenazas competitivas, por ello, serán crecientes...

10ª Actualización de la "Guíaplano"

Ya se encuentra en circulación la nueva «Guíaplano REGION®» con las calles de Santa Rosa, Toay y Zona de Quintas, 10ª actualización.

La producción gráfica más solicitada de REGION® Empresa Periodística, ofrece en esta versión de 60 páginas color -todas impresas en cartulina ilustración pesada de 250 gramos-, una completa actualización de planos, donde se agregaron los nuevos barrios de Plan Federal en Santa Rosa y casi 20 nuevas calles en la capital pampeana y otras más de Toay. También se incorporó un nuevo plano con los barrios Kirchner, Esperanza y Pueblos Originarios, el nuevo autódromo y más hojas con los últimos barrios ampliados con los números de las casas.

La edición mantiene planos céntricos de General Pico y General Acha y está acompañada por un



plano color de 0,70x1 metro, con el diseño de derivadores y calles colectoras de Av. Circunvalación y Av. Luro Acceso Sur, impreso en papel ilustración, con Santa Rosa completa, más Zona de Quintas Toay, con la jurisdicción de las Comisiones Vecinales. Información al consumidor: (02954) 432164.

Versión digital y archivo
www.region.com.ar

Festival de Canto y Danza en Toay



Este fin de semana se desarrollará en Toay, el XVII Festival de Canto y Danza y Encuentro de Artesanos. Será los días viernes 10, sábado 11 y domingo 12 de febrero, en el mismo escenario del año pasado, en el Complejo Recreativo Municipal "Horacio Del Campo"...

General Pico Necesita el Acueducto



La llegada del Acueducto del Río Colorado es crucial para la Ciudad de General Pico, la obra es el único reaseguro de cubrir en el futuro inmediato la demanda de la población con agua potable de buena calidad...

La Gauchita Especies

El mundo de lo natural

- Cereales • Copalín • Reposiera
- Frutas secas • Condimentos
- Flambres • Quesos
- Productos para celíacos y diabéticos

Venta por mayor y menor

Tel: (02954) 41-41-99 / Triguayen 254

Toda la **GAMA FIAT** a tasa **0%** de interés hasta **\$35000** financiados directos de fábrica.

GENOVA CONCESIONARIO OFICIAL FIAT EN LA PAMPA

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

90 años

REGION Un puente de comunicación es marca registrada ante la D.N.R. Título N° 2.402.280. Redacción y Publicación: Urquiza 640, Telefax: (02954) 43-2164, mañana, Santa Rosa - La Pampa - República Argentina. Publicación declarada de Interés General por el Registro Nacional de la Propiedad Intelectual N° 559581. Galardonado con el Premio Semanario de la Círculo Azul de la Popularidad en el libro 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.

General Pico Necesita el Acueducto

VIENE DE TAPA

“Una vez más estamos atravesando un verano complicado como consecuencia de las altísimas temperaturas, la falta de lluvias y el consumo diario de la Ciudad que ronda los 250 litros de agua potable por día por persona.



Durante el año, previendo la situación, se han concretado perforaciones y se han planificado obras con el objeto de lograr una explotación sustentable de los acuíferos que hasta ahora constituyen nuestra única fuente de abastecimiento.

Es importante destacar, por un lado, que no todas las perforaciones tienen la misma calidad, por lo que lograr una mezcla satisfactoria implica un trabajo exhaustivo de delicados equilibrios estratégicos y, por otro, que el aumento desmesurado de la demanda constituye un factor concluyente en desmedro de la calidad del agua potable.

Nuestra cooperativa, como concesionario de la provisión de agua, trabaja desde 1995 con plena conciencia del compromiso y la responsabilidad que implica garantizar la provisión de agua potable de la Ciudad y el manejo de este bien público. Esto sin olvidar la responsabilidad indelegable del Estado en la formulación de las políticas hídricas, la evaluación del recurso, la planificación, administración y asignación de derechos de uso y vertido, el dictado de normativas y muy especialmente, la preservación y el control del recurso.

La obra, es la segunda etapa planificada y debe extender el acueducto principal en unos 140 kilómetros adicionales desde Santa Rosa hasta General Pico, fue licitada en julio del año 2009, tenía asignado un

presupuesto oficial de unos 320 millones de pesos y un plazo de ejecución de aproximadamente 750 días corridos. Este tramo beneficiará además de nuestra Ciudad, las localidades de Winifreda, Eduardo Castex, Monte Nieves y Metileo. La concreción de la obra, según anunció el propio Gobernador de la provincia de La Pampa, Oscar Mario Jorge, en ocasión de la apertura de sobres de la licitación para la construcción del mencionado segundo tramo, sería financiada por el Ministerio de Economía de la Nación. (Fuente páginas web del Gobierno de la provincia de La Pampa y de la Municipalidad de Eduardo Castex).

Ignoramos los motivos que determinaron que el tramo del Acueducto Santa Rosa – General Pico no se concretara, pero sabemos que la construcción del mismo es crucial para el futuro inmediato de nuestra zona, imprescindible para la vida y el desarrollo humano, un requisito fundamental para la supervivencia. Garantizar la provisión de agua potable, como recurso de primera necesidad es función indelegable del Estado, por lo que corresponde al gobierno de la provincia de La Pampa bregar para que esta obra se concrete en el menor lapso posible”.

Boletín informativo bimestral N° 56 de la Cooperativa Regional de Electricidad de Obras y otros Servicios de General Pico Limitada.

ESTE FIN DE SEMANA EN GRAL. ROCA

La Pampa estará presente en la Fiesta de la Manzana



Reina saliente de la "Fiesta Nacional de la Manzana 2011"

La Secretaría de Turismo, participará en la nueva edición de la Fiesta Nacional de la Manzana, que se realiza del 8 al 12 de febrero, en General Roca, Río Negro.

La decisión de estar presentes en Ferias y Exposiciones de este tipo, surgen en el marco de la planificación que se viene desarrollando desde la Secretaría de Turismo, donde a partir de encuestas realizadas se analiza el flujo de turismo existente en la actualidad y por consiguiente el mercado hacia donde apuntar la promoción.

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

La Secretaría de Turismo, estará presente en un stand, junto al Ministerio de Turismo de Nación, promocionando la oferta turística de las diferentes regiones pampeanas, fiestas populares y la Reserva Provincial Parque Luro con la

temporada de avistaje de ciervo en brama, que dará comienzo a mediados de marzo, entre otros.

En esta tradicional fiesta del valle del Río Negro, todas las noches, en un espacio de 6 hectáreas, miles de personas se reúnen a disfrutar de importantes artistas de todo el país y estrellas internacionales que conquistan al público regional. También son un atractivo los puestos de los artesanos, los emprendimientos y las globas institucionales, donde se observa gran presencia de empresas y comerciantes de localidades cercanas y otras provincias.

Programa de artistas

El viernes 10 de febrero se presentarán León Gieco, Los Tekis y el cierre con la cantante Adriana Varela. El sábado 11 será la noche más pop, con la presentación de Alejandro Lerner, Virus y Miranda. Esa noche se realizará además la elección de la nueva reina nacional de la Manzana. El domingo 12 será la noche del cierre, con la presentación de Ricardo Montaner, y la despedida con el tradicional show de fuegos artificiales.



También estarán presentes, según informó la Dirección de Comercio Interior y Exterior del Gobierno de La Pampa, el grupo asociativo "Sabores de La Pampa", "Kiyen Witrú", "Rocio de miel", "Chaqué" y el Mercado Artesanal, con las producciones de la Provincia.

ESTE FIN DE SEMANA EN TOAY

Festival de Canto y Danza y Encuentro de Artesanos



Junto al secretario de Turismo de La Pampa, Santiago Amsé estuvieron presentes el Intendente Municipal, Ariel Rojas, la directora de Cultura y Turismo de Toay, Eugenia Debans y Claudia Domínguez, Presidente del Ballet Folklórico Purrún WecheLoo, organizadores de la Fiesta.

Con la presencia del secretario de Turismo de La Pampa, Santiago Amsé, se realizó la presentación oficial del XVII Festival de Canto y Danza y Encuentro de Artesanos, que se realiza en la localidad de Toay. La misma, se llevará a cabo los días 10, 11 y 12 de febrero en el Complejo Recreativo Municipal "Horacio Del Campo".

Eventos que convocan

El secretario de Turismo, hizo referencia a la importancia de estas actividades y señaló que "estos eventos genera movimiento no solo a la localidad, sino también a toda la región, que involucra lo cultural con lo turístico, lo artístico y recreativo, de manera que seguimos apoyando desde el Gobierno Provincial y acompañando en particular desde la Secretaría de Turismo".

Que la gente pueda disfrutar

A su turno, el Intendente, Ariel Rojas invitó y agradeció la colaboración de la Secretaría de Turismo y la Subsecretaría de Cultura de la Provincia. Además, agregó que "en conjunto tratamos de organizar algo que la gente pueda disfrutar, para lo cual han trabajado en elaborar un programa de actividades donde está presente la danza, el canto y hay lugar para los artesanos. Realmente es un lugar muy bonito el Complejo Recreativo Municipal, que en esta oportunidad se viste y se engalana para poder recibir a todos a disfrutar de estas tres noches".

Visita de ballet de Chile

Por último, Claudia Domínguez, Presidente del Ballet Folklórico Purrún WecheLoo, organizadores de la Fiesta, agradeció el apoyo brindado como todos los años y en cuanto al programa comentó que "es bastante nutrido y dará comienzo a partir de las 21 hs. Quiero destacar la presencia de un Ballet que nos va avisitar desde nuestro país hermano de Chile, quienes van a estar las tres noches. Es una dele-

gación de 25 personas que este año van a estar en Toay y vamos a hacer un intercambio cultural". A su vez, expresó que "desde la comisión organizadora queremos invitar a todos a acercarse al Complejo Municipal, que nos acompañen a disfrutar de los espectáculos, los artesanos, de un esmerado servicio de cantina, del patio de comida, estacionamiento privado con vigilancia. La gente que vaya se va a poder sentir tranquila y segura".

Programa

-Viernes 10: Himno Nacional Argentino, palabras a cargo de autoridades. Apertura del festival con un cuadro argumentado de Molina Campos dirigido por Juan Paulo Ayala y actuación de la Banda del Regimiento. Actuarán Grupo Encuentro, Ballet "Estrella Sureña", Rosa Luna, Ballet Municipal Daniela Torres, Ballet "Alma Chilena" y el cierre con el "Toro" Quevedo (foto).



Se elegirá el mejor Artesano y revelación en Canto.

-Sábado 11: Ballet "Alma Chilena", Cristian Morales, Ballet "Centro de Jubilados", Grupo Folklórico Generación, Leticia Pérez. Habrá parejas de Danzas invitadas. Beraca Pampa y La Callejera cerrarán la noche.

-Domingo 12: Saúl Gauna, Ballet "Alma Chilena", Los Nativos de Toay. Se harán entrega de menciones y culminará la nueva edición con la actuación del Ballet Purrún WecheLoo y el Dúo Herederos

HOJAS DE RUTAS

21ra Actualización

- Desde Santa Rosa a los principales destinos
- Distancias parciales
- Ruta a Chile por el Paso El Pehuenche
- Estaciones de GNC

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



IADI *Hermanos de la Pampa*
INSTITUTO ACADÉMICO DE DISEÑO
Arte y Belleza Integral

Se encuentran abiertas las inscripciones para:

CARRERAS	CURSOS
Diseño de Indumentaria	Diseño de Interiores
Modelista y Diseñador de Indumentaria	Diseño Gráfico
Modelista Profesional (1 año)	Organización de Eventos
	Asesoramiento de Imagen
BELLEZA	Cursos de Verano
Carrera de Maquillaje	Biodiversidad en piedras
Artístico y Profesional (1 año)	Cursos de Costura
Cursos de Automaquillaje	Moldes Industriales
Cosmetología (5 módulos)	Cursos de Bijou
Manicura (2 módulos)	Costura
Belleza de Piel	

Informate por modalidad Informativa

9 de julio 320 Tel: 02954 385691 / 15590823
 Mail: viviendisenio@hotmail.com
 Santa Rosa - La Pampa

14 de Febrero
Día de los Enamorados

Kiyen Witrú

FINOS PRODUCTOS PAMPEANOS

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

Tel: (02954) 410-793 | Av. Luro 480 | Santa Rosa
 kiyenwitrú@cpenet.com.ar | www.kiyen-witru.com.ar

Antes de viajar controla el radiador de su vehículo.

RADIADORES SANTA ROSA

Reparación de radiadores de todas las máquinas agrícolas

Todos los servicios en 1 día

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

BUEN DIA DOMINGO

Conduce: Alberto Graff
 Gasador Premio Tarell y Rosa de Cristal

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

CONTACTO 1043 FM

DEL 16 AL 26 DE FEBRERO EN SANTA ROSA

Clases de cocina italiana con el chef Lorenzo Lanza de Milán



Amse anunció que el chef italiano utilizará -entre otros productos-, carne de conejo de producción pampeana.

VIENE DE TAPA

“Nosotros pretendemos que se incorpore gente para que la mejora sea continua, para que aquellos que son cocineros y trabajan en algún tipo de cocina o quieran emprender la actividad gastronómica, tengan una noción de lo que es la cocina italiana y cómo es este trabajo con productos e ingredientes nuestros. Debemos revalorizar y saber que no solamente es asado, que como decían los organizadores del Torneo Nacional de Chefs, la Argentina no es solo bife de chorizo, tango y malbec, la argentina tiene una variada oferta de platos y productos”, indicó el secretario de Turismo.

El consumidor exige

Luego Amse agregó, “dentro de la provincia de La Pampa, es un paso de de crecimiento muy lento y estamos tratando, así como crecen la cantidad de alojamientos, que crezca la oferta gastronómica; por eso pretendemos que este curso sirva como una capacitación del recurso humano que tenemos dentro, que también lo vean como una salida laboral para los chicos que están pensando en estudiar gastronomía.

Al crecer el tema de la capacitación, el consumidor también exige, demanda, porque todo ha avanzado. Hoy con los medios de comunicación, los canales que se dedican exclusivamente a la cocina, con las escuelas de gastronomía, se ha perfeccionado el cocinero, pero también el público consumidor. El secreto de crecimiento de los restaurantes es ir variando el menú, incorporando nuevas cosas continuamente para atraer”.

Comidas con Conejo

Posteriormente el secretario de Turismo se refirió al consumo y producción del conejo en La Pampa y la relación que se estableció en esta oportunidad con los cursos y preparación de la cocina italiana.

“Muchas veces el desarrollo de una producción se hace a través de la cocina, mostrándolo para el consumo -explicó Amse-. El tema del conejo surgió junto a la Dirección de Producción Alternativa, para dar a conocer la producción. Aquí existen pequeños productores que están buscando a quién venderle su producto, crear el mercado. Sería interesante que los productores después tengan la cartilla de platos para que sepan qué se puede hacer con carne de conejo, tener alternativas del menú. También es importante que como pampeanos conozcamos las producciones de nuestra Provincia”.

Elevar el nivel

A su turno, la rectora Lili Armando comentó el objetivo de realizar este tipo de actividades. “Queremos elevar el nivel que hay en la gastronomía pampeana. Ya sabemos el prestigio y la calidad que tiene la cocina mediterránea, que está muy incorporada en nuestra cultura y cómo se puede enriquecer nuestra cocina y nuestros productos a través de ésta. A su vez, fusionarnos con la variedad y la especialidad italiana ya que, nuestro país tiene un porcentaje importante de ascendencia de ese país y es por esto que su cocina está incorporada dentro de la cultura argentina. Por lo tanto, tenerlo, revalorizarlo, especializarlo desde un lugar como el nuestro, desde una

provincia que está desarrollándose es realmente importante. Promover inquietudes por la gastronomía, hacer las cosas cada vez mejor y en los mejores niveles posibles”.

Armando añadió que “La óptica desde la cual se hace esto, está fundada en el hecho de que, cuando vamos a compartir un momento en el restaurante, no es solo para ir a alimentarnos, sino estar en el restaurante es también un momento cultural. Este es uno de los objetivos de Schola que vamos progresivamente desarrollando. Es algo que nosotros queremos destacar”.



Por otra parte, puntualizando en el programa de actividades, Lili Armando (foto) destacó que “No vamos a hacer mucha diversificación en lo que concierne a postres porque no es el objeto. Seguramente no va a ser la única visita de Lorenzo, podemos hacer otras realizaciones por su especialidad y experiencia. Pero, en esta oportunidad, hay algunos postres para perfeccionar a través de sus conocimientos y aportes para realizarlos con ingredientes nuestros”.

La fusión enriquece

En tanto, el chef italiano Lorenzo Lanza aclaró “La fusión enriquece no sustituye. El interés es enriquecer una cocina con otras. Es un modo de encontrar dos culturas.

Debemos alinearnos, es la fusión de la cocina argentina que enriquece a la italiana y viceversa. No se debe reemplazar algunas especialidades argentinas, no debemos perder el concepto, ni tampoco internacionalizar la cocina de La Pampa. Valorizar los productos de esta Provincia teniendo presente la originalidad para la creación de los platos, ese es el objetivo que vamos a tener en

las clases”.



Con respecto a la valorización de la carne de conejo como producción pampeana, el chef italiano (foto), señaló que “La deben hacer los restaurantes, como tiene programado Schola con estas clases. Por eso es importante el trabajo complementario, interviniendo como vaporizadores del material. La carne de conejo es una carne humilde, sencilla, pero se pueden hacer platos muy refinados y sofisticados. Se puede elevar el nivel de los platos a través de una buena preparación, aún con una carne sencilla como la del conejo. Además, se valoriza el componente social, logrando el que va al restaurante diga ‘hemos estado bárbaro esta noche, no es solo una comida’. Los dos objetivos para fidelizar al cliente son: Que diga ‘estuvimos muy bien’ y ‘aquí debemos volver”.

La presencia del chef Lorenzo, de Milán, Italia, significará una excelente oportunidad para conocer los secretos de la gastronomía italiana y la fusión con la argentina, así como saborear las mejores exquisiteces de la cocina mediterránea, con su particular impronta.

Actividades previstas

- Jueves 16 y 23 de febrero: Clases especiales para amantes de la Cocina Italiana Posteriormente degustación de platos (esta actividad podrá compartirse en familia)
- Viernes 17 y 24 de febrero: Especial Cocina Italiana Clásica Mediterránea.
- Sábados 18 y 25 de febrero: Especial fusión Italia-Argentina
- Domingos 19 y 26 de febrero: Especial con carne de Conejo
- Martes 20 y Miércoles 21 de febrero: Especial Pastas

Del 16 al 26 de Febrero
Chef Internacional Lorenzo Lanza
Itinerario Gastronómico Italiano

Schola

Brunch & Delicias

Av. Uruguay 1097
esq. Av. Perón
Centro Judicial
Santa Rosa
Reservas 424578
15-643995
scholapampas@gmail.com

Jueves 16 y 23 Clases especiales para amantes de la Cocina Italiana Posteriormente degustación de platos (esta actividad podrá compartirse en familia).	Viernes 17 y 24 Especial Cocina Italiana Clásica Mediterránea
Sábado 18 y 25: Especial fusión Italia - Argentina	Domingo 19 y 26: Especial con carne de conejo
Martes 21 y Miércoles 22: Especial pastas	Auspician: Liceo Informático 20 Años Otra Escuela vos sabés

"Expreso de la Mañana"

Periodístico Musical

FM LIBRE 98,7

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

Teléfono: 15-54-5968
 (02954) 15-69-0191

Martín & Martínez

ESTUDIO CONTABLE E IMPRESOR

CPN Ana D. Martín
 C. P. Daniel D. Martín

Trámites Jubilatorios

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

Relojes y joyas que enamoran

14 de febrero
 Día de los Enamorados

Colecciones en Plata 900 y Piedras Plata y Oro

Colección de Relojes

FESTINA
 ORIENT BULOVA
 SEIKO

VISA MasterCard del Banco Pampa

12 meses sin interés

HORACIO RAUL BUSTOS

C. Orl. 130 - Tel: 42-3477 / 41-1169
 e-mail: horaciobustos@ninelicias.com.ar

Todo para pasar tu tiempo libre, camping, accesorios, variedad de mochilas, colección completa de indumentaria outdoors.

UNICO LOCAL EXCLUSIVO
9 de Julio 215

Tel: (02954) 386565

montagnelapampa@live.com

MAPA CARRETERO DE LA PAMPA

9na Actualización

- Rutas y Distancias • Índice de localidades
- Estaciones de GNC • Sitios Turísticos
- Campings • Corredor Bioceánico
- Casa de Piedra • Ruta de la Cría

\$15

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

IGLESIAS

REPARACION Y PINTURA AUTOMOTOR

SISTEMA DE COLORIMETRIA COMPUTARIZADO

BANCO DE ENDEZADO HIDRAULICO

Tel: (02954) 45-3027 y 15-51-0583

Av. Luro 2.708 - E-Mail: talleriglesias@hotmail.com

Todos los días... All Suite

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

EN SANTA ROSA: Terminal de Omnibus, Boletería Nº 3 Tel: (02954) 45-3780

EN GRAL PICO: Terminal de Omnibus, Boletería Nº 10 Tel: (02302) 43-6822/7058

EN BS AIRES: Terminal de Omnibus Retiro, Ventanilla Nº 17 Tel: (011) 4576-7940

Suite

Expreso Alberino s.a.

www.expresoalberino.com

YA ESTÁ EN CIRCULACION LA NUEVA «GUIAPLANO REGION» CON LAS CALLES

La ciudad crece y hay que acompañar el ritmo - 10ª Actualización

El crecimiento constante de Santa Rosa y Toay, como un conglomerado urbano unido de hecho, obliga a una permanente actualización de datos para aquellos usuarios que en su trabajo diario, deben movilizarse en múltiples tareas, a veces comerciales, otras veces estadísticas, muchas veces en labores sociales.

La modalidad de la «Guiaplano REGION», de hacer relevamiento sobre terreno, ofrece mayor confianza para quienes se mueven ofreciendo servicios, tales como: fletes, taxis, remises, repartidores, cobradores, correos, promotores, etc.

Sucede muchas veces que algunos planos reflejan información oficial -de buenas fuentes-, pero que en su diseño responden a lo que se proyecta (apertura de calles, nuevos loteos, sectores barriales en construcción), pero que «en el terreno» todavía no están, son «a futuro».

Por otra parte a veces sucede lo contrario, que los planos oficiales reflejan al pie de la letra el dibujo catastral autorizado-como corresponde-, sin dar lugar a «la realidad de la calle», donde a veces hay caminos hechos por la gente, en el uso diario, donde se han abierto calles y «se puede pasar» aunque oficialmente no figure.

Este detalle de la «Guiaplano REGION», de reflejar «el terreno», es el que cobra valor especialmente para aquellos que deben movilizarse con precisión para llegar, como la policía, bomberos, ambulancias y servicios de urgencia de todo tipo.

Algo parecido sucede con algunos nombres de calles, que no están oficializados, pero que en la práctica los pobladores utilizan. En la «Guiaplano REGION» estos casos aparecen con un (*) asterisco entre comillas.

El caso típico se da en la inauguración de un barrio nuevo. El barrio se termina de construir, el Estado aprueba la obra y se resuelve la entrega. Mientras tanto, las nuevas calles que se abrieron, algunas tienen nombre, y otras no, porque aún no disponen de trámite municipal de aprobación.

Los nuevos propietarios cuando toman posesión, lo primero que necesitan son los servicios y equipar la vivienda. Para los servicios se basan en el número de casa, que en algunos casos -no en todos, pero en la mayoría-, no coincide el número que otorga el IPAV y las bajadas de luz, con los números de las casilla de gas.

Así que se arranca con «doble número». La incertidumbre del propietario de no saber en que calle vive y a qué altura, es una incomodidad que va creciendo y se hace cruda realidad a la hora de tener que dibujar-le a un amigo o un pariente el planito «cómo llegar».

Al momento de equipar el nuevo hogar, los propietarios recurren a las casas de electrodomésticos, muebles, iluminación, etc.

A la hora del plan de pagos, los comercios le solicitarán al comprador una factura de servicios y aquí viene la punta del ovillo del lío de direcciones.

Lo más simple: «Casa número tal» y barrio... «no se cuanto» -porque el barrio tampoco tiene nombre porque aún no se constituyó la Comisión Vecinal.

Ante la requisitoria de mayor precisión por parte de quien otorgará el crédito personal, los vecinos comienzan a imaginar para su calle, la prolongación de otra conocida. Y ante la falta de esta posibilidad, se apropiarán de cualquier denominación posible que esté en algún papel: «Calle A-1»; «continuación Fulano de Tal»; «Mengano Sur», etc.

En los casos en que la demora de asignación de nombres se hace

Guiaplano REGION

Santa Rosa - Toay y Zona de Guinías

10ª actualización

INCLUYE PLANO COLOR DE 6,70 x 7,00 m

- Planos actualizados con coordenadas
- Calles con guía de búsqueda y alturas
- Búsqueda ampliada por Nº de casas en barrios nuevos
- Escuelas señaladas
- Hoja de Ruta Regional



EN SU NEGOCIO. CADA MINUTO CUENTA

POR NOSOTROS LOS CUIDAMOS

VAQUE

La presente edición de 60 páginas color, todas en cartulina para hacerla más resistente al trabajo diario, ya está en venta con un costo de \$ 60, que incluye el plano color desplegable, de grandes dimensiones.

extensa y tediosa, con el correr del tiempo llega la hora de «los cartelitos», donde siempre hay alguno que se cansa y manda a hacer en madera, porcelana o bronce, la «altura de su casa» -al más clásico estilo nacional: ojmetro-, buscando paralelismos de otras arterias más conocidas y distantes, para que quienes lo van a visitar lo encuentren de una vez por todas. El resto de los vecinos ven con beneplácito la idea y se suman a esta identificación sin control. Después de todo, cualquiera puede pintar su casa como se le antoje y decir «es la de rayas rojas y amarillas, no te podés perder...».

Con un poco de buen humor y sentido común, la «Guiaplano REGION» intenta superar estos inconvenientes, con un material que en la práctica llega a resultar de utilidad, según la propia opinión de los usuarios, que son los artífices de la misma, señalándonos cambios, actualizaciones y otras mejoras posibles, como las direcciones de las escuelas, que se mantiene en esta edición.

Por eso es que a a los anexos de búsqueda ampliada por números de casas, se han actualizado y agregado otros más.

Plano color adjunto

Esta 10ª Actualización se acompaña de un plano color de grandes dimensiones, donde se dibujó los derivadores y calles colectoras de toda la Av. de Circunvalación y del Acceso Sur de la Av. Luro, la última gran obra vial dentro de la capital pampeana. El lector notará que seguimos sin colocar flechas del sentido de circulación y esto es así porque aún falta colocar en muchos puntos nuevos semáforos y de manera permanente se va ensayando y legislando sentidos de circulación nuevos, que desactualizarían este material anual, muy rápidamente.

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

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

BERENGAN
aberturas
25 años
Ventanas en PVC europeo • Ventanas en PVC italiana • Ventanas en PVC alemana
Ventanas en PVC china • Ventanas en PVC español
Ventanas en PVC japonés • Ventanas en PVC coreano
Ventanas en aluminio • Ventanas en aluminio anodizado
Ventanas en aluminio oxidado • Pintado al óleo • Franjas PVC • Franjas Aluminio
Cerraduras y cerraduras con llaves, PVC y aluminio.
Av. Luro 1015 - Telefonos: (02954) 41-2411 (6300) Santa Rosa, La Pampa - E-mail: berenganaberturas@hotmail.com

BEJAR electricidad
DISEÑO Y DECORACION / MATERIALES ELECTRICOS / ENVIOS AL INTERIOR
H. Lagos esq C. Gil, Telefax: (02954) 45-3392 y líneas rotativas Santa Rosa, La Pampa - E-mail: bejarelectricidad@speedy.com.ar

Allwe SA
- Pisos
- Revestimientos - Sanitarios
- Grifería - Pegamentos y Pastillas
- Aislaciones y ladrillos cerámicos
En Santa Rosa: Av. Luro 2.756 Tel: (02954) 244040 a@wesantarosa@cpnet.com.ar
En General Pico: Calle 106 Nº 58 Tel: (02302) 428111 allwe@speedy.com.ar

CENTRAL AIR
SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO
Tel: 02954-428398 / Cel: 15515771 central_air@hotmail.com
Venta, instalación, servicio de aire acondicionado y calefacción central. Calderas, radiadores y fabricación de conductos.
DELFIN GALLO 434 a pasos de la Av Uruguay.

R
carpintería & diseño en madera
FRETE DE PLACARD CORREO 185x260 cm con sistema integral de aluminio, melamina de 18 mm. Blanca \$ 1400 IVA IVA
Av. Luro 145 - Santa Rosa
15479956 / 15651078 - carpinteriarosigno@yahoo.com.ar

CIENORASOS - REVESTIMIENTOS - TABIQUES
SPRAY DE POLIURETANO - AISLACIONES
TERMOACUSTICAS
Argentina
En Santa Rosa: Av. Luro 1227, Tel: (02954) 412900 / 415400
En General Pico: Calle 19 Nº 840 Tel: (02302) 43-5814 / 43-0191 Cel: (02302) 15-601587
PROXIMAMENTE NUEVA SUCURSAL Tronque Luroquem.
www.atsulac.com.ar

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

R POLERO E HIJOS
VENTA DE MATERIALES SANITARIOS
• Tanques para agua de fibrocemento y PVC • Bombas Elevadoras
• Caños Polipropileno Línea Dorada
• Termofusión COPRAX - HIDRO 3
• Cañerías para gas EPOXI ACINDAR y accesorios EPOXI DEMA • Broncería
• Caños HIDRO BRONZ y accesorios
• Repuestos de todas las griferías
• Anexo Ferreteria y Electricidad
Abierta sábados por la tarde
San Juan 632/36 / Tel: (02954) 42-3018 / S. Rosa

TAMBIEN
NEX
Herrajes - Carpintería
Todos los herrajes para su hogar, comercio, industria, oficina, etc.
• Cerraduras anti-buracos
• Resistentes
Cel: (02954) 15-67-9973 Andradá 38 - S. Rosa Tel: 45-4544

EL PROGRESO SEGUROS
"Recuerde que el seguro de automotor es obligatorio"
• Automotores
• Vivienda (Combinado Familiar)
• Incendio, granizo, etc. • Transporte
Av. Luro 54 / Telefax: 43-3341 elprogresosantarosa@cpnet.com.ar



Los anexos por número alcanzan

PLANES Y BARRIOS ACTUALIZADOS

Actualización de la "Guíaplano"



Por lo demás, la presente edición contiene, planos del centro de General Pico y General Acha, mientras que se eliminaron otras localidades y algunas áreas provinciales por la escasa demanda. En la presente actualización se incorporó 3 nuevos barrios del Plan Federal en Santa Rosa y el nombre de 19 nuevas calles. En Toay, se incorporaron 4 nuevos nombres de calles. El total de calles, avenidas y pasajes en la nómina de Santa Rosa asciende a 619 y en Toay 159.

"PASTORUTTI MATERIALES ELÉCTRICOS"
Seguridad eléctrica en el hogar

Es importante aumentar la calidad eléctrica tanto en los hogares como en las empresas, así como la reforma o rehabilitación de aquellas instalaciones que, por su antigüedad o abandono, se han convertido en obsoletas y que, en muchas ocasiones, suponen un riesgo, tanto para las personas como para los animales y los bienes que contienen.

Consejos generales

- * El interruptor general y el cuadro de mandos y protección deberán estar situados en un punto iluminado y de fácil acceso.
- * Una vez al mes, por lo menos, pruebe el buen funcionamiento de las llaves térmicas y del disyuntor -siempre necesario en cualquier instalación-.
- * Si al pulsar el disyuntor no se produce el corte de energía es que está averiado. En este caso, usted no está protegido.
- * En las zonas de baños y cuartos de aseo minimice la presencia de aparatos eléctricos y cables sueltos.
- * Si usted vive en una vivienda antigua y se funden los fusibles o tapones, hay que averiguar el motivo antes de cambiarlos.
- * Las instalaciones deben cumplir el Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión.
- * Cuando tenga un problema con su instalación eléctrica llame a un instalador matriculado. No se ponga en manos de aficionados.

En el uso cotidiano

- a) Para utilizar, enchufar, desenchufar, conectar, etc... algún aparato eléctrico hay que tener siempre las manos bien secas.
- b) Cuando esté utilizando aparatos eléctricos no esté descalzo o con los pies o las manos húmedos.
- c) No toque jamás aparatos eléctricos estando dentro de la bañera o de la ducha.
- d) Para desenchufar un aparato no tire nunca del cordón, tire del cuerpo de la clavija aislante.
- e) Es conveniente desconectar los electrodomésticos portátiles después de usarlos.
- f) Antes de poner en marcha un electrodoméstico nuevo, compruebe la potencia eléctrica contratada y lea las instrucciones del aparato.

g) Para manipular una instalación, debe hacerse sin tensión. Para ello se desconectará la llave térmica que corresponda al sector y se comprobará la ausencia de tensión en el circuito sobre el que se va a actuar.

h) Si un aparato está derivado y da "calambre", desenchúfelo inmediatamente y llame a un técnico.

i) Si necesita manipular un electrodoméstico, desconéctelo previamente. No utilice nunca aparatos con cables pelados, clavijas rotas, bases de enchufe deterioradas o descolgadas de sus alveolos.

j) Antes de desconectar un aparato eléctrico, compruebe que está bien seco. Para sustituir una lámpara quemada desconecte previamente el interruptor automático correspondiente.

k) En la cocina procure utilizar los aparatos eléctricos lejos de la zona de lavado.

l) Evite hacer conexiones en enchufes múltiples, derivaciones en triples, etc. Utilice un enchufe para cada aplicación.

m) No coloque pantallas ni recorrido de cables cerca de estufas, chimeneas u otros focos de calor.

n) Como norma general de seguridad, tenga siempre bien iluminados los lugares de paso (escaleras, etc.) y zonas de trabajo (cocina, etc.)

Para evitar riesgos con los niños

- * No regale juguetes eléctricos que se enchufen a la red.
- * Procure no despertar interés en los niños por los enchufes o cables sueltos.
- * Manténgalos fuera de su alcance y no manipule los mismos delante de ellos.
- * No deje aparatos eléctricos, sin vigilancia, a su alcance.
- * Procure tapar los enchufes con "tapa enchufes".
- * En los cuartos de los niños minimice la presencia de aparatos eléctricos, cables sueltos, enchufes, etc.

Más información en «Pastorutti Materiales Eléctricos», L. de la Torre 475, telefax: (02954) 432208/423404 y Mansilla 44, tel: 438004

Piedras DON FIORI
ADOLESCENTES EXCLUSIVOS BORRAVINO
Partidos: Adoquines Piedras Bocas Lojas + Piedras Piedras para vestidores Piedra Blanca Partida
L. King 2452 esq. Sigo. Morso Este - Santa Rosa
Tel: (02954) 15-47-5343

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

PASTORUTTI MATERIALES ELÉCTRICOS
ILUMINACIÓN - TELEFONÍA - TABLEROS - MITONES - ENERGÍA SOLAR
Iluminación decorativa y profesional.
L. de la Torre 475
MANSILLA 44 / Tel: (02954) 438004
ventas@iluminacion@pastorutti.net.ar
Telefax: (02954) 43-2208 / 42-3404
E-mail: ventas@pastorutti.net.ar

Resolución y eficacia para su negocio inmobiliario
Mauro Ezequiel Martín
Corredor de Comercio Colegiado N° 537
MAURO MARTIN
NEGOCIOS INMOBILIARIOS
Venta, alquileres, lotes, tasaciones y administración en general
Avda. Belgrano Norte 324 - Santa Rosa (LP)
Tel: (02954) 244344 - Cel: (02954) 15553797

DeMechy SANTANOS
EL MEJOR ASESORAMIENTO
Agua, Gas, Tanques, Aterramientos, Sanitarios, Hidromasajes, Grifería, Deco, y más...
Av. Circunvalación Sur 116 | 02954 561111
demechysanitarios@cpenet.com.ar

de Gustavo Fabián Bartram
Distribuidora GUARDIAN
PREBER
Calidad en hormigón vibrado
25 años
B. Tellez 830 • Tel: (02954) 424-304 • (6300)
Santa Rosa • La Pampa • E-mail: gustavofbd@yahoo.com.ar

abertecno
Fábrica de Aberturas en Aluminio y PVC
EN SANTA ROSA:
Juan Martín de Rosas 2355
(Esq. 25 esq. Av. Circ. Santiago Marzo Sur)
Tel: (02954) 422400
abertecno@gmail.com
EN GENERAL PICO:
Calle 9 esq. 28
(Entrada por calle 9)
Tel: (02962) 423042
ventasabertecno@gmail.com

Financiación hasta 70% en 240 meses
THERMA HOUSE
Sistema Constructivo Industrializado
Certificado de Aptitud Técnica (C.A.T.) N° 2916
J. M. Rosas s/n Parque Industrial Santa Rosa
Tel: (02954) 428489 / 429250
E-MAIL: info@thermahouse.com.ar
Consulte por su proyecto:
www.thermahouse.com.ar

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

Messi tendrá su propio vino



VIENE DE TAPA

"Este emprendimiento colaborará con la Fundación Leo Messi en pos de seguir construyendo proyectos focalizados en el cuidado de la salud infantil y el desarrollo educativo de los niños, acompañado con el deporte como fundamento básico en la lucha contra la vulnerabilidad", destacó un comunicado conjunto que reprodujo Télam.

La Fundación Leo Messi nace del entendimiento de Lionel, con apoyo total de su familia, sobre la idea de que todos los niños tengan las mismas oportunidades de poder realizar sus sueños a través del deporte.

"Estos son los fundamentos que mueven a la fundación, la cual, desde 2008, trabaja en forma incansable para llevar adelante su misión: Actuar en favor de los niños y adolescentes

en situación de riesgo", destacó el comunicado.

La Fundación Leo Messi ha dado su apoyo, entre otros proyectos, a Becas de entrenamiento en Barcelona para médicos argentinos especialistas en el tratamiento de cáncer infantil y pediatría.

También para la Cooperación en la lucha contra el Mal de Chagas en la provincia de Santiago del Estero, y en la recuperación de un predio deportivo Municipal en la ciudad de Rosario con el objeto de mejorar las instalaciones, e implementar beneficios sociales como la educación a través de la práctica del deporte.

Asimismo, ha dado su apoyo para la Rehabilitación y mejora de las instalaciones de hospitales públicos infantiles en España y Argentina.

"Caminos & Sabores 2012"

La muestra organizada por Ferias y Exposiciones Argentinas S.A. brindará este año, del 6 al 9 de julio, una nueva oportunidad para degustar y apreciar los más diversos productos de todas las regiones del país, en un encuentro cara a cara con sus productores. Será además una excelente ocasión para impulsar las economías regionales y familiares, mostrando toda la rica variedad de alimentos, bebidas y artesanías que dan identidad a cada pueblo de nuestro país.

El año pasado, Caminos y Sabores tuvo récord de concurrencia. Más de 90 mil visitantes durante cinco días recorrieron los 390 stands con que contó la feria, degustaron las delicias regionales y conocieron a los 400 expositores, siempre dispuestos a contar detalles de sus elaboraciones.

POR: ANTONIO TORREJÓN, 2012

TURISMO - Asociatividad territorial: factor clave para poder alcanzar la competitividad

VIENE DE TAPA

Ya no se discute en el sector turístico la premisa de que lo que se vende son los productos turísticos, (atractivos más servicios), de allí que los municipios, que no tienen atractivos convocantes, deben inteligentemente, acercarlos a los viajeros. La denominación existente en el Diccionario de la lengua española, de integración territorial: "Comarca" Unidad menor del planeamiento. (Consagrada a lo largo de toda Europa), como la integración de varios municipios, que comparten una homogeneidad de geografía o producción. O de los "Corredores Turísticos", verdaderas estructuras del gran edificio regional. Procuraremos desde lo sectorial así, mejorar ciertas ópticas asociativas, o culturas, acompañando también los espacios que contienen realidades productivas o los "productos naturales homogéneos territoriales".

Existe en las ciencias sociales una fuerte tradición en pensar el espacio en su relación inmediata con el medio físico, con el territorio. La evolución de la geografía por ejemplo, la escuela de Ratzel (padre de la geopolítica, desde el 1900) entre otras, es pródiga en ejemplos de esa naturaleza. Sin embargo, incluso cuando nos apartamos del determinismo geográfico, la idea de territorio, identificado con los límites de su materialidad homogénea, es conducente a las mejores consecuencias.

La República Argentina, subdividida en ejidos municipales "urbanos" (sin territorio que involucre atractivos naturales) fuera de los ejidos municipales con una figura "desactualizada" de departamentos o partidos geográficos-políticos, por los pre-conceptos incorporados, ha dado más perjuicios que beneficios a la mayor parte de las ciudades y provincias argentinas, así subdivididas. Lo comentamos en foros turísticos del País, que si hoy, unimos secuencialmente, lo que nos conduce a los atractivos "muy fuertes, convocantes y relevantes"



Para los temas de la producción, la recreación y de la convocatoria para la llegada de turistas, -entre otros factores- la autoridad de un solo municipio no alcanza. De allí que el armado de las propuestas o de las estrategias y tácticas para multiplicar la disponibilidad de aportes culturales, viviendas, servicios de salud, de estudios o de calidad de vida o en turismo de cómo atraer los clientes y retenerlos, se convirtió en una responsabilidad asociativa, interjurisdiccional.

de cada región turística, como es el caso: "Patagonia de los Lagos (de Aluminé a Río Pico)"; el Triángulo: Valdés-Glaciares-Canales Fuegoños; "Eje del NOA, "Camino del Inca" (Tuc-Salta-Jujuy); MERCOSUR: "Pantanal del Iberá al Pantanal de Brasil"; en el Litoral: pesca calificada de río; o yendo a las Cataratas del Iguazú, el "Patrimonio Mundial Consagrado", acelera el ritmo de crecimiento del todo y de las partes. Recordemos que el hombre, que vivía hasta hace medio Siglo atrás basado en el traslado peatonal (6 Km. por hora), desde la consolidación y popularización del automóvil, amplió como -homus mecánicas- su espacio cotidiano de vida a un radio no menor de 120 Km. (disfrutando para lo común del trabajo o lo recreativo, cubriendo la jurisdicción de varios municipios).

Es fácil hoy llegar a la conclusión que, para los temas de la producción, la recreación y de la convocatoria para la llegada de turistas, -entre otros factores- la autoridad de un solo municipio no alcanza. De allí que el armado de las propuestas o de las estrategias y tácticas para multiplicar la disponibilidad de aportes culturales, viviendas, servicios de salud, de

estudios o de calidad de vida o en turismo de cómo atraer los clientes y retenerlos, se convirtió en una responsabilidad asociativa, interjurisdiccional. Hoy si la autoridad de una ciudad excede en la inversión o estrategias de comunicación y marketing, la venta lógica de sus camas y servicios, beneficiando al pueblo cercano, en alguna medida está malversando, ya que si comparte los beneficios, debe tener la habilidad de compartir las inversiones que financian la convocatoria, de allí el surgimiento de la integración comarcal, o por corredores turísticos o productivos no sólo por las geografías homogéneas que hacen compartir los productos de la naturaleza, sino que también, para demostrar, la cualidad de buenos, e inteligentes administradores.

Las nuevas situaciones, de transparentes y eficientes administra-

dores, de asociatividad creciente, también en respuestas sociales, nos obligan a incorporar nuevos conceptos integradores de estrategias y espacios territoriales.

Los recursos presupuestarios de los períodos de bienestar o los pocos de las crisis, no admiten más caprichos localistas, actitudes contra natura, ni las negaciones de los vecinos elegidos, por encima de todo el poder político o sectorial. Como última reflexión, "Einstein", sostenía que es más fácil dividir un átomo que romper un preconcepto. De allí que una vez más no se debe jugar caprichosamente con el futuro de nuestro pueblo, aferrándose al pasado por el interés, cuasi inmobiliarios de unos pocos...

Colaboración: Antonio Torrejón
Asesor Honorario del Ministerio de Turismo de la Nación
atorrejon@turismo.gov.ar
torrejon2010@gmail.com

Renato Cavalloto en MEDANO

Este sábado 11 a las 22 hs, se presenta el músico piquense Renato Cavalloto con su trabajo "Fé", en el Auditorio MEDANO de General Pico.

Una obra donde el autor busca proyectarse espiritualmente. Sus letras hablan de lo cercano y vital:

la familia, la amistad, el amor y el autoconocimiento, territorio que se recorre en busca de lo divino. Artistas invitados: Ezequiel Coronel y Adrian Barroso.

La entrada tiene un valor de \$10, no pagan niños menores de 10 años.

Repi Bus

NUEVOS HORARIOS

LUNES A VIERNES

06:30 hs. Calle de Comercio
13:00 hs. Calle de Comercio
18:15 hs. Calle de Comercio
20:00 hs. Calle de Comercio

SABADOS

08:00 hs. Calle de Comercio
13:00 hs. Calle de Comercio
17:00 hs. Calle de Comercio
20:00 hs. Calle de Comercio

DOMINGOS

19:00 hs. Calle de Comercio
22:00 hs. Calle de Comercio

LUNES A VIERNES

06:00 hs. Calle de Comercio
13:00 hs. Calle de Comercio
16:15 hs. Calle de Comercio
20:00 hs. Calle de Comercio

SABADOS

08:00 hs. Calle de Comercio
13:00 hs. Calle de Comercio
17:00 hs. Calle de Comercio
20:00 hs. Calle de Comercio

DOMINGOS

19:00 hs. Calle de Comercio
22:00 hs. Calle de Comercio

VIAJES CONTRATADOS A TODO EL PAIS

• Pasajeros y Encomiendas
OFICINA Nº12 - Terminal S. Rosa
Tel: (02954) 385100 - Cel: 15555322
Encomiendas: 41-1500
LOCAL Nº 1 - Terminal G. Pico
Tel: (02302) 42-1909

concreto

suplemento de construcción y diseño

\$10

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

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

Archivo .pdf para leer, copiar o imprimir

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

El amor no se mira, se siente,
y aún más cuando ella está junto a ti.

Pablo Neruda

18 de Febrero
Día de San Valentín

Cositas lindas para regalar...

Calimera

Pellegrini 35 / Tel: (02954) 43-3477

JUBILACIONES

María Inés DITTLER

ESTUDIO CONTABLE IMPOSITIVO

Asesoramiento y trámites jubilatorios.

Andrada 38 - Tel: (02954) 454-544 - S. Rosa

BIBIANA Y PATRO

ESTILISTAS

COSMETOLOGÍA

NUEVO TELEFONO: (02954) 386810
Av. San Martín 654 / Santa Rosa (L.P.)

Cuida tu salud
y disfrutá del verano al aire libre

Entrenamiento
personalizado individual o con amigos
y el tenis juega en tu casa, clases particulares
de natación o gimnasia acuática para grandes y chicos
Prof. de Educación Física - Instructora de Natación

VIGNES

CEL: (02954) 15317551 / VIGNES@LIVE.COM.AR

SECRETARIA DE TURISMO

Participación en eventos



Amsé junto al intendente de Guatraché en la Fiesta del Turismo.

El pasado fin de semana, el secretario de Turismo, Santiago Amsé, estuvo presente y acompañando una serie de eventos que se llevaron a cabo en la Provincia.

Fiesta Provincial de la Ganadería en Victorica

Un importante marco de público, se hizo presente para recibir los espectáculos programados para la noche del viernes, entre los que se encontraba la reconocida folclorista Soledad. Cabe aclarar que el sábado 28 de enero comenzó la XL edición de la Fiesta de la Ganadería, con la semana cultural y también las peñas, que estuvieron repletas de gente hasta el amanecer.

Fiesta Provincial del Turismo en Guatraché

Con un excelente marco de público, que superó los 6.000 visitantes el día sábado 4, culminó una nueva edición de la Fiesta Provincial del Turismo, llevada a cabo en el complejo de la Laguna de Guatraché.

Como todos los años, un imponente escenario se ubicó sobre la playa, permitiendo que los visitantes disfruten de los espectáculos previstos para la noche.

El sábado empezó temprano la jornada de la Fiesta, con un recorrido por los Cerros que contienen a la laguna y prosiguió a la tarde con la apertura del paseo de Artesanos y el primer desfile de las aspirantes a reina. Luego se realizaron los torneos organizados por el grupo del Provida, entre los que se podía optar por fútbol, voley, bochas y tejos. Al finalizar la entrega de los premios a los participantes, se inauguró oficialmente la XVIII Fiesta Provincial del Turismo con la pre-

sencia de una comitiva Provincial, encabezada por el secretario de Turismo, Santiago Amsé.

El público presente, acompañado por una agradable noche, disfrutó de los shows musicales y humorísticos que fueron organizados por el municipio local y que tuvo como cierre la actuación de Jean Carlos.

Como sucede tradicionalmente, se eligió a la Reina del Turismo. Fue consagrada Karen Sánchez que representó al Municipio de La Adela. Como Primera Princesa Lumila Verna representando al Club Atlético Huracán de Guatraché y Segunda Princesa Betiana Ullúa representando a la Municipalidad de Macachín. Mientras que, Miss Elegancia fue electa Lucrecia Stieb representando a "Zafiro" de Guatraché, Miss Simpatía Vanesa Deisel representando a la Estación de Servicio "Los Nietos" de Bernasconi.

Torneo de Polo en Intendente Alvear

El domingo por la tarde, se llevó a cabo la final del 21° Abierto de Polo de Intendente Alvear, organizado por el Club Chapaleufú. El encuentro se jugó en dicho Club, ante la presencia de un gran marco de público.

El equipo Chapaleufú "Malapata", venció por 10-7 en la final a Chapaleufú "La Gitana" y de esa manera se hizo acreedor de la Copa "Horacio y Gonzalo Heguy".

Por otro lado, en la previa a la final, se puso en juego la Copa Gobierno de la Provincia de La Pampa (Copa Handicap), que quedó en manos de Chapaleufú Anay Sur. En tanto, el premio fue entregado por el secretario de Turismo Santiago Amsé, en representación del Gobierno Provincial.



Entrega de la la Copa Gobierno de la Provincia de La Pampa en el 21° Abierto de Polo de Intendente Alvear.

INAUGURACIÓN COMERCIAL

Polirrubro D'ToDo en el Barrio Butaló 1



Ahora en el barrio Butaló 1 hay "D'ToDo". "Recientemente abrimos las puertas de este nuevo polirrubro sobre la calle Piquillín en el local 2 (pegado a la administración del consorcio), destacándose los rubros de librería, regalería, cotillón y bazar, pero inicialmente realizamos el lanzamiento en librería escolar aprovechando la temporada y tratando de cubrir una necesidad en el barrio ya que estamos muy cerca de varios establecimientos educativos y sabemos de la importancia de tener un rubro de éstos cerca de casa", comentó Alejandra, propietaria del local y agregó: "Nos hemos surtido de marcas de primera línea, tenemos carpetas, mochilas, morrales con licencia de las marcas Kosiuko, Muua, 47 Street y Kevignston entre otras. En los artículos como cuadernos, repuestos de hojas etc., tenemos toda la línea en Rivadavia, América,

1810 y más. También traemos todas las novedades para los más chicos como sacapuntas de Ben 10, Barbie, lapiceras con sellito y burbujero, carpetas de Justie Bieber, stickers grandes para decorar ambientes y muchas novedades más".

En el polirrubro "D'ToDo" el cliente podrá encontrar además, un sector de regalaría con juguetes de la TV, juegos didácticos, juegos de mesa, perfumes, etc.

También en cotillón hay gran variedad de motivos para organizar la temática con los personajes que el cliente elija y muy pronto completarán el área de bazar con moldes de tortas, vasos, tarteras, cubiertos etc. Alejandra aprovechó la oportunidad por este medio, para agradecer a todos aquellos que han realizado su aporte para estar disfrutando de este desafío.



Para brindar en este día de los enamorados
Vinos espumantes
Vino de la
Telleguini 31. Tel: 433477

COMPRA AHORA
y comenzá a pagar en
ABRIL
Obtené YA tu crédito personal
Requisitos: 1) DNI
2) Último recibo de sueldo
3) Último recibo de algún servicio o impuesto

ZAPATERIA
La Villa
Plan trabajar, jefas y jefes de hogar (Bienvenidos!)
R. S. Peña 1265 • Tel: 56-1056
Mitre y D'Almeida - Tel: 59-1057

Facebook Zapatería "La Villa"

Quando el valor del trato familiar marca la diferencia

Gabi And
supermercados
Un chico con precios de grande



La Cocina de REGION®

Trucos de Cocina

En esta edición en lugar de la habitual receta, vamos a repasar algunos trucos interesantes para quienes gustan de cocinar:



Pelar cebollas sin llorar: Si querés evitar que te lloren los ojos, dejalas en la heladera unas horas y no te harán llorar cuando las intentes picar.

Filetes de merluza al toque: Poneles en una bandeja bien colocados. Sazonalos y exprimi un limón por encima. Espolvoreá un poco de harina por encima del pescado. Agregale un poco de manteca por encima, colocalo en el horno unos minutos y listo.

Pescado al pan rallado: Espolvorear sobre el pescado un poco de pan rallado, vertir un poco de manteca fundida por encima y poner en el horno. Exquisito y original.

A la plancha sin plancha: Para evitar que el pescado a la plancha se queme antes de que esté cocido o simplemente si no tenés plancha, hay dos soluciones posibles: Si tenés plancha, marcá el pescado por un lado y por el otro, colocalo en una bandeja y al horno. Te quedará blanco y bien hecho por dentro.

Otra es poner el pescado en una bandeja, en crudo, y meterlo en el horno bien caliente. Cuando esté dorado por encima, voltear y una vez dorado bajar la temperatura del horno hasta que esté hecho.

Haga su propio vinagre personalizado: Agarrar una botella de vinagre -si es posible de vino-, y colocar en ella un poco de malta, tomillo, laurel, ajo o las hierbas que te gusten más. Dejarlas unos cuantos días y ya está el vinagre listo.

Carne asada en un dos por tres: Éste es un sistema simple que sirve para casi todas las carnes y tiene los más excelentes resultados. Tomar la carne que quiera asar y colóquela el día anterior tapada con agua y sal (es decir en salmuera). La densidad de la sal depende del tamaño de la carne y del tiempo que estará en remojo. Al día siguiente colocar la carne en el horno y al asarla obtendrá una corteza crujiente y una carne sabrosa.

Pierna de cordero más sabrosa: Para hacer que una pierna de cordero esté más sabrosa, utilizar una jeringa descartable, inyectar en la pierna antes de cocinarla, en varios sitios, vino blanco o coñac.

SEMILLERIA
Los Amigos
Venta de alimento balanceado para perros y gatos.
Pielitos • Zuleas • Accesorios para mascotas

Santa Rosa
Av. Edison 1062
429797
semilleriaosamigos@hotmail.com.ar

CASA ACUARELA
LIBRERIA ESCOLAR
TODI PARA EL ARTISTA Y EL ARTESANO.

Libros / Acrílicos / Pinceles
Alpaca chapa - sábanas - Telas
Acrílicos, espátulas
Elementos para dibujo técnico

RIVADAVIA 437
Tel: (02964) 438-428

INCORPORA SABOR PAMPEANO A TU NEGOCIO
India
Productos Artesanales

AMPLIA LINEA EN CONSERVAS Y MERMELADAS
DISTRIBUCION EN SANTA ROSA Y EN EL INTERIOR.
Tel: (02954) 411561 / 15-627978
Consultas: india-co@cpanet.com.ar
www.indiaco.com.ar

PLANO TURISTICO DE SANTA ROSA Y ZONA
9na Actualización
• Información turística • Hotelería
• Restaurantes, Parrillas, Confiterías
• Completo relevamiento céntrico

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

\$5

Aderido a:
Pampe Pagos

Pague sus impuestos y servicios

ESTACIONAMIENTO PROPIO
ENVIOS A DOMICILIO SIN CARGO

T. Mason 1163 / Tel: 43-0893
Av. Luro 65 / Tel: 43-2999

