

Fábrica de Pastas Artesanales

**LA PASTA ALLEGRE**

SEGUI PROBANDO  
TE VA A GUSTAR

ENVIOS A DOMICILIO, Edison 1041- S/ Rosa

**458-202**



# REGION®

La Pampa

Un puente de comunicación

19° AÑO DE CIRCULACION

Del 10 al 23 de julio de 2009 - Año 19 - N° 907 - R.N.P.I. N° 359581 - Redacción: Urquiza 640 - Telefax: (02954) 43-2164 / 42-9025 / 42-8338  
info@region.com.ar - Santa Rosa - Provincia de La Pampa - Patagonia Argentina - www.region.com.ar - Director Propietario: Gerardo Yanes

**ALLEGRE RESTO-BAR**  
Para disfrutar

Av. San Martín 354  
entre calle 9 y 7  
General Pico

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

Receso de Invierno:  
próxima salida el 24/7



La próxima edición semanal de REGION® aparecerá el viernes 24 de julio, atento al receso vacacional de nuestro personal en esta época del año y en consideración con las medidas sanitarias que se vienen tomando al respecto en todo el ámbito nacional.

Mientras tanto, desde la redacción continuaremos trabajando con los relevamientos de la temporada para mantener al lector actualizado.

Obra chilena en el paso binacional El Pehuenche



A pesar de la nieve y las adversas condiciones climáticas, las obras en la ruta internacional y el Paso El Pehuenche, ubicado en la comuna de San Clemente, Chile, a 160 kilómetros al oriente de la ciudad de Talca, en la Región del Maule, continuarán en este invierno para finalizar en 2010...

**La Gauchita**  
Especias

El mundo de lo natural  
Venta por mayor y menor

- Cereales
- Copetín • Repostería
- Frutas secas • Condimentos
- Fiambres • Quesos
- Productos para celíacos y diabéticos

Tel: (02954) 41-41-99  
Yrigoyen 354 Santa Rosa

Periódico GRATUITO / FREE Newspaper

**Edición Nacional «Diario del Viajero» FALSIFICADORES DE LA HONESTIDAD**

Por Elizabeth Tuma y Carlos Besanson

No hay como la gente de pueblo para describir con un apodo a una persona por sus características físicas, su forma de ser, o la actividad que desarrolla...

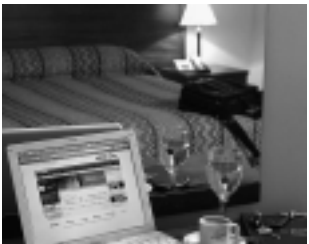
Nota completa en tapa del Suplemento

**Encuentro de payadores**



El organizador de eventos Daniel Martín, del programa radial tradicionalista, «Folkloreando Entre Jinetes», anunció la realización del 4° Encuentro de Payadores, a realizarse en varias localidades de La Pampa entre el 23 y el 26 de julio. El programa previsto es el siguiente: jueves 23 en Miguel Riglos; viernes 24 en Toay; sábado 25 en Eduardo Castex y domingo 26 en Miguel Cané. Más información al tel: (02954) 1559-5791

**Encuesta de Ocupación Hotelera**



Cuarenta y ocho localidades del país fueron seleccionadas para realizar la «Encuesta de Ocupación Hotelera» en 2009, una de ellas es Santa Rosa, que es convocada por primera vez...

**Centro Bulonero de La Pampa**

Sistemas hidráulicos, venta y reparación

Tel.: (02954) 41-6791  
Av. Roca 618 • Santa Rosa  
e-mail: labulonera@cpnel.com.ar

## 1er Taller de Integración para el Desarrollo Turístico Provincial

La semana pasada se desarrolló en el ámbito de la Subsecretaría de Turismo de La Pampa, el «1er Taller de Integración para el Desarrollo Turístico Provincial».

Este Taller forma parte del Plan Federal Estratégico de Turismo Sustentable (PFETS) y estuvo destinado a las distintas regiones de la provincia, donde se ha iniciado un proceso de planificación estratégica para el turismo pampeano.

Al respecto, el subsecretario de Turismo, Santiago Amsé, ya había expresado anteriormente, que la idea de lograr un desarrollo turístico, «no es planificando desde la ciudad de Santa Rosa, sino desde cada región de la provincia».

Con ese fin, se convocó a los municipios y demás entidades públicas y privadas, para que sean los referentes de cada zona quienes planteen su propuesta, para desarrollar una planificación provincial en conjunto con el equipo técnico de la Subsecretaría.

El propósito de este desarrollo,



«En la reunión se contó con la presencia de aquellas áreas que promueven la actividad turística para conformar un equipo de referentes turísticos del sector público y privado, quedando así representadas las diferentes regiones pampeanas. Fue un encuentro de jornada intensiva, donde los participantes se mostraron muy interesados y activos con las propuestas presentadas desde la Subsecretaría de Turismo», dijeron los responsables del área técnica de la SubseTur, durante la entrevista con REGION® en la que también estuvo presente el titular de la cartera, Santiago Amsé.

es lograr un proyecto que tenga constancia en el tiempo. Que consigne un concepto de «visión», que sea compartida entre las partes, sobre las necesidades de los objetivos que se pretenden lograr

y posteriormente el desarrollo de la «misión», es decir promover las condiciones necesarias para alcanzar las metas, con la aplicación de las herramientas necesarias para el ideal propuesto.

La participación en este primer encuentro fue muy buena y se proyectaron varias zonas, con diversos componentes del espacio turístico, formadas a su vez, por distintas áreas...

## Temporada abierta de esquí en Chubut



Con 30 centímetros de nieve en la base del Centro de Actividades de Montaña La Hoya, quedó inaugurada la temporada de esquí en Chubut el pasado sábado.

El acto inaugural contó con la presencia del músico Iván Noble y además se disputó un partido de rugby en la nieve del que participaron ex Pumas.

La ceremonia tuvo lugar en la tradicional confitería La Piedra y

previo a la misma el vicegobernador del Chubut y demás autoridades, recorrieron la base del cerro en donde se hicieron trabajos de remodelación en toda su infraestructura, particularmente en el edificio de la hostería, donde se inaugurará próximamente un restaurant, que permitirá ampliar el servicio para quienes visiten en esta temporada el centro invernal...

## Europa en auto



Recorrer el Viejo Mundo, tiene infinitas facetas posibles, depende de lo que uno busque conocer, el tiempo que tenga para hacerlo y el presupuesto disponible.

Lo mejor es ir de la mano de los especialistas en viajes -con experiencia-, que nos guiarán para no perdernos detalle. Pero hay lugar también para los más aventureros, que quieran lanzarse por su cuenta a rodar caminos y descubrir objetivos sobre la marcha.

Si uno generaliza «quiero conocer Europa», bueno, debería quedarse a vivir allí, al menos un año, recorriéndola.

Si uno desea «satisfacer la curiosidad» de conocer los principales

puntos turísticos de Europa, necesitará varios viajes cortos -no menos de 20 ó 30 días-, abarcando distintas porciones de este continente fascinante.

En esta nota, la sugerencia es volar hacia allí y hacer un viaje relámpago en auto alquilado, con la asistencia de un GPS (Geo Posicionador Satelital) como guía.

El destino o el recorrido puede ser cualquiera, de acuerdo a su gusto o conveniencia.

La propuesta esta vez es a partir de Madrid, con una ruta bordeando el Mar Mediterráneo -sur de España y de Francia-, hasta atravesar Italia por el norte, llegando al Mar Adriático, en Venecia...

**MEGA PROMO SHERWIN WILLIAMS**

**RENOVARTE AHORA DEPENDE DE VOS!**

Comprando cualquier producto de la línea

UN VIAJE A BRASIL

ó UNA MOTO ESPECTACULAR

ó LA PINTURA Y DECORACIÓN DE TU CASA

ó CUALQUIER OTRO PREMIO DE LOS INCLUIDOS EN ESTA MEGAPROMO

**¿PODES GANAR!**  
Uno de estos importantes premios

CONSULTE BASES Y CONDICIONES

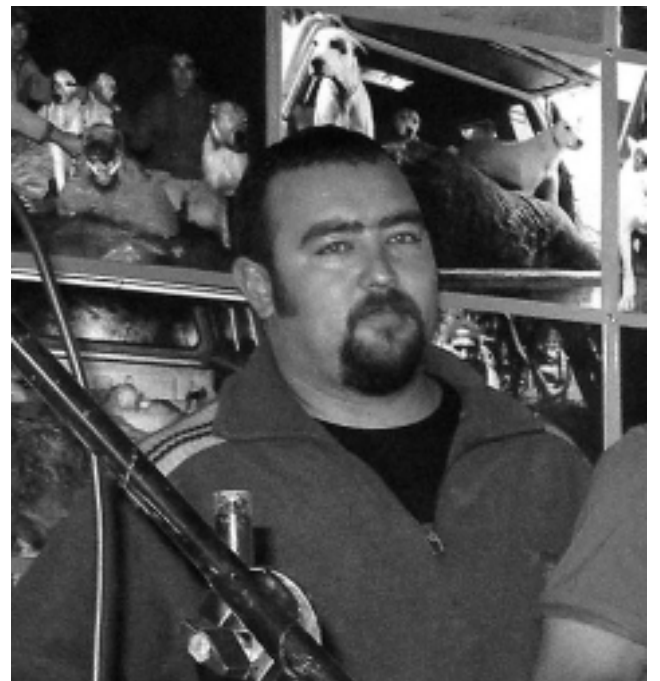
**pinturerías Deballi**  
ENVIOS A DOMICILIO

- Av. Luro 1.131 • Tel: 453-922  
- Av. Luro y Alvear • Tel: 421-922  
- Av. Ameghino esq. Av. Edison • Tel: 438-949  
E-mail: pdeballi@generapico.com.ar

REGION Un puente de comunicación es marca registrada ante la D.N.R. Título N° 499.988. Redacción y Publicación: Urquiza 640. Telefax: (02954) 43-2164. Distribución: Santa Rosa - La Pampa - República Argentina. Publicación declarada de interés General por el Registro Nacional de la Propiedad Intelectual N° 359581. Galardonado con la Cinta Azul de la Popularidad en el libro Semanarios, años 1997/1994/1995/1996/1997/1998. 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.

CONSEJO FEDERAL DE TURISMO  
**Vacaciones de Invierno Responsables**

A PURO DOGO Y CUCHILLO  
**2º Torneo de Caza Mayor de Jabalí en agosto**



Este Torneo se realiza en homenaje a Eduardo Sebastián Rincón ("Torito"), quien fuera en vida tesorero y amigo de dicha institución.

Con relación a la situación de la gripe A H1N1, y su implicancia en la actividad turística, el Consejo Federal de Turismo entiende que:

- 1- Concurda con las expresiones vertidas por el Consejo Federal de Salud en el día de ayer, en que aconseja "la no suspensión de las actividades públicas".
- 2- Comparte las recomendaciones de la Secretaría General de la OMS, referidas a no limitar los viajes, ya que esto no incidiría en la detención de la propagación de la enfermedad y causaría muchos perjuicios a la comunidad.
- 3- Coincide con la OMT en que: "se deben continuar realizando viajes porque las limitaciones no

- van a detener la enfermedad".
- 4- Las vacaciones de invierno deberán desarrollarse bajo las normas de higiene y conductas sociales recomendadas por la autoridad sanitaria, tanto en el hogar como en el destino turístico.
- 5- Reprogramar los viajes estudiantiles por tratarse de población de riesgo.
- 6- Deben ser vacaciones responsables, aprovechando actividades al aire libre y en contacto con la naturaleza.
- 7- El sector turístico, público y privado, toma con absoluta responsabilidad las medidas preventivas de higiene y salubridad, en resguardo de toda la población.

**Expo Patagonia se encamina hacia su edición 2009**

Del 18 al 20 de septiembre en el pabellón Ocre de La Rural tendrá lugar la sexta edición de la exposición turística de la Patagonia, constituida en el clásico encuentro anual donde el público de Buenos Aires puede definir y planificar sus vacaciones en el sur argentino. Bajo la organización integral del Ente Oficial de Turismo Patagonia Argentina, la edición 2009 de Expo Patagonia se puso en marcha. En esta oportunidad

la comercialización de stands y sponsorización de la muestra está a cargo de Ladevi Ediciones, quienes ya se encuentran plenamente abocados a esta tarea. En su edición anterior, Expo Patagonia fue visitada por 26 mil personas de las cuales el 15% fueron profesionales del sector. Para reserva de espacios: informes@ladevi.com ventas@ladevi.com (011) 5217-7700

**Suspendieron Curso de "Atención al Cliente"**

La Subsecretaría de Turismo de La Pampa comunicó que se ha suspendido, hasta nuevo aviso, el curso de capacitación "Atención al Cliente. Nivel Operativo". El mismo estaba programado para los días 15, 16 y 17 de julio en el Centro CFI La Pampa. La decisión fue adoptada en vir-

tud de las medidas tomadas por la Provincia, ante la situación epidemiológica de Influenza A (H1N1) y la declaración de emergencia sanitaria en el territorio provincial bajo el Decreto N° 1503/09 suscripto por el Gobernador de La Pampa, Cr. Oscar Mario Jorge.

La «Asociación Cazadores con Jauría a Puro Dogo y Cuchillo» organiza el 2º Torneo de Caza Mayor de Jabalí, que se llevará a cabo el fin de semana del 7, 8 y 9 de agosto.

Este Torneo se realiza en homenaje a Eduardo Sebastián Rincón ("Torito"), quien fuera en vida tesorero y amigo de dicha institución.

**Inscripción antes del 6/8**  
 \$ 300 no socios; \$ 200 socios; incluye dos tarjetas para el almuerzo. La misma se realiza en: Pasaje Salveire 2645, Santa Rosa, tel. (02954) 45-8041 / 15 53 8603; Roque S. Peña 1315, Toay; tel. (02954) 15 55 5918. Cierre: jueves 6 de agosto a las 22 horas.

**Almuerzo y premios**  
 Será el domingo 9 de agosto en el Salón Vial de Santa Rosa (frente al barrio Plan Federal): 13 hs. cierre del torneo; 13:30 hs. almuerzo; 14:30 hs. festival folklórico; 15:30 hs. entrega de premios. Fotos del primer torneo en: www.cazadoresconjauria.org

**No contratar viajes con particulares**

Ante reiterados avisos publicitarios referidos a viajes de carácter turísticos y de variados motivos como religiosos, de compras etc., realizados por personas no autorizadas para tal fin, la Subsecretaría de Turismo de La Pampa, en cumplimiento de sus funciones de control y fiscalización de la actividad (facultad ésta delegada mediante convenio por la Secretaría de Turismo de la Nación), pone en conocimiento del público usuario la total vigencia de la normativa nacional que reglamenta la citada actividad. La misma

determina a la Agencias de Viajes debidamente habilitadas como únicas entidades comerciales autorizadas. Por lo tanto y con la intención de evitar posibles consecuencias no deseadas de carácter legal, se recomienda no contratar con personas particulares que no cuenten con la habilitación otorgada por la SecTur. Al respecto el listado de las Agencias habilitadas se encuentra disponible para la consulta, tanto en las oficinas de la SubseTur, como en el sitio oficial de Internet: www.turismolapampa.gov.ar

MASOTERAPIA - COSMETOLOGIA  
 DEPILACION - OZONOTERAPIA  
 SOLARIUM VERTICAL  
 COMPLEMENTOS

**GLORIA RO**  
 beauty space

Yrigoyen 314, casi Rivadavia Planta Alta. / Santa Rosa  
 Tel: (02954) 561686 - 15528777 / roth.gloria@gmail.com

**M&M** **Martín & Martínez**  
 Estudio Contable e Impositivo

Trámites Jubilatorios

Urquiza 656 - S. Rosa  
 Tel.: 02954 - 419075  
 martinmartinez@cpenet.com.ar

C.P.N. Ariel D. Martínez  
 C.P.N. Daniel O. Martín

**Rapi bus**

**NUEVOS HORARIOS**

**LUNES A VIERNES**  
 06:30 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

**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 Nº15 - Terminal S. Rosa  
 Tel: (02954) 43-9847  
 Encomiendas: 41-1500  
 LOCAL Nº 1 - Terminal G. Pico  
 Tel: (02302) 42-1909

**EL PROGRESO SEGUROS**

"Recuerde que el seguro de automotor es obligatorio"

- Automotores
- Vivienda (Combinado Familiar)
- Incendio, granizo, etc. • Transporte

Avellaneda 54 / Telefax: 43-3341  
 elprogresosantarosa@cpenet.com.ar

**AGUA**

**VESS**

Note la diferencia

Tel: (02954) **434300**

**Parrilla Los Caldenses**

Pastas

• Especialidad en carnes mechadas al horno.  
 • Pastas caseras (elaboración propia)

**SALON CLIMATIZADO**  
 Consulte Salón Anexo

Av. Sgo. Marzo 385  
 Tel.: (02954) **429449**

www.parrillaloscaldenes.com.ar

**JOYERIA ANTOCI**

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

Presente recordando el 20 de julio el Día del Amigo. Nuestro saludo a todos ellos.

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

**SANDERO STEPWAY**

Quién descubra la verdadera amistad, se encuentra con un tesoro.

20 de Julio  
 Día del Amigo  
 Feliz Día

RENAULT

www.renault.com.ar

CONCESIONARIO OFICIAL

**MANERA PEREZ**  
 Y CIA. S.A.C.I.A.

Calle 17 N° 1151 | (6360) General Pico (LP) / Tel: (02302) 42-1800/42-2022/42-2382 | Fax: (02302) 42-2290  
 Venta de Usados y Plan Rombo | Calle 19 N° 1030, Tel: (02302) 43-3222

RESTAURANT - TENEDOR LIBRE

**"LE MUU"**

Avenida Spinetto 1.320

**VENGA A DISFRUTAR LAS MEJORES COMIDAS**

PLATOS FRIOS Y CALIENTES - PARRILLA - POSTRES

Festeje su cumpleaños, aniversario, despedida, etc. La mejor atención, con ambiente climatizado.

Consulte Precios  
**EVENTOS ESPECIALES:** Salón 2º piso EXCLUSIVO. Tel: (02954) **563320**

**ABIERTO MARTES A DOMINGO MEDIODIA Y NOCHE**

**SERVICIO DESDE BUENOS AIRES CON LOGÍSTICA OPTIMIZADA!**

CARGAS / ENCOMIENDAS / CONTRAREEMBOLSOS / CARGAS PALLETIZADAS

Buenos Aires: Tel: 11-43011407

SANTA ROSA: Tel: 2954-428924

**IRIARTE 2775**

**MALVINAS ARGENTINAS 950**

**Transporte Guillermina**

Santa Rosa - Buenos Aires - Santa Rosa la pampa - Argentina

el Fiel Compromiso de llegar a Usted cuando nos necesita.

Subsecretaría de Turismo de la Provincia Tel: 42-5060 / 42-4404 - Dirección Municipal de Turismo Tel: 43-6655 - Oficina de Informes 24 hs Tel: 42-2952 / 42-2249 - Parque Don Tomás Tel: 43-4588 - Casa de Gobierno - Tel: 43-3010 - Municipalidad de Santa Rosa Tel: 43-3625 - Univ. Nac. de La Pampa Tel: 42-2581 - Aeropuerto Santa Rosa Tel: 43-4490 - Terminal de Omnibus Tel: 42-2249 - Estación de Trenes Tel: 43-3451 - Policía Federal Tel: 43-3382 - Agencias de Viajes y Turismo en Santa Rosa: Alta Pampa 43-2653 / Analem Travel 42-6252 / Calden 42-2775 / Cánica Travel 41-4333 / Che Pampa 45-5857 / Extra 45-5635 / Great Travels 45-4300 / Interuris 45-3200 / Libra Viajes 41-9193 / Mac Allister Travel 45-4400 / Mailen V. Y. T. 41-1490 / Pamir 42-6162 / Pernier Viajes 42-3305 / Salvador V. Y. T. 42-0059 / Santa Rosa V. Y. T. 42-0800 / Swiss Travel 42-7507 / Terrenas Viajes 45-8661 / Vega Viajes 43-4332

Casa de La Pampa en Buenos Aires Tel: 4326-0511/1769 - Casino Club: Sala Central Tel: 45-4794 / Traganonedas Tel: 43-065 - Cines y Teatros: Teatro Espartaco Tel: 455325 - Teatro ATP Tel: 454754 - Cines Don Bosco y Amadeus Tel: 458160 - Centro Municipal de Cultura Tel: 455324 - Museo Provincial de Historia Natural Tel: 422893 - Museo Provincial de Artes Tel: 427332 - Museo Policial D. Antonio Tel: 433551 - Fundación Banco de La Pampa Tel: 43-



AGENDA DE VIAJE: DE MADRID A VENECIA POR LA COSTA AZUL FRANCESA-1RA PARTE

Recorrer Europa en auto es sencillo y muy recomendable

VIENE DE TAPA

Las grandes capitales sintetizan el mayor atractivo publicitario, pero no constituyen el todo del conocimiento de cada país, su cultura y su gente, por ser lugares demasiado cosmopolitas.

Algunas ciudades intermedias o pueblos del interior, muchas veces atesoran lo más jugoso de lo que se puede apreciar.

Decir que uno ha conocido Madrid o Barcelona, es sinónimo de haber ido a España, pero para «calar hondo» el país, hay que adentrarse en los pequeños poblados, charlar con su gente, disfrutar de sus comidas y sus costumbres.

La posibilidad de desplazarse en automóvil, de «bajarse» de la autopista y adentrarse donde le guste, para luego retomar la ruta, es una decisión suya, que tendrá que ver con el tiempo que disponga y con qué lugares les resulten más pintorescos.

Ingresando por Madrid

El Aeropuerto de Barajas en Madrid, es un buen punto de ingreso a Europa para los argentinos, especialmente por la familiaridad del idioma, que facilita las charlas de ingreso en las cuales se debe cumplir con los requisitos necesarios (ver aparte «Convenio Schengen»).



Allí mismo hay muy buen servicio de empresas rentadoras de vehículos. De manera que uno puede bajarse del avión, subirse al auto previamente reservado y empezar a viajar como le plazca. ¿Dudas por no conocer el lugar?, olvídense, sólo necesita un GPS (Geo Posicionador Satelital) como guía para ir a cualquier lado. En cuanto a los alquileres de autos, son muy convenientes, para un plazo mayor a una semana, calcular entre 15 y 25 euros diarios, con kilometraje sin límites, dependiendo del vehículo elegido.

Reserva de auto y hoteles

Para mayor seguridad, lo ideal es



reservar el alquiler de un auto con la misma Agencia de Viajes a la que le hemos comprado el pasaje aéreo. También es bueno tener el alojamiento reservado al menos de las primeras noches en los destinos que hayamos elegido -es posible que se lo pida migraciones en el ingreso-.

No obstante, el viajero ya sabe la importancia de Internet como herramienta fundamental para emprender una salida turística y si ya está acostumbrado, puede animarse a resolver todo anticipadamente de manera virtual.

Lo importante en estos casos, es hacer negocios en sitios seguros y tener una buena documentación impresa de todo lo acordado previamente, referente a costos y servicios incluidos.

Manejar con GPS

Esta herramienta es muy sencilla de operar, absolutamente confiable y de gran practicidad.

Normalmente son pequeños monitores -pantallas táctiles-, a las que uno le ingresa el punto de partida y el punto de llegada.

La computadora del GPS trazará una ruta ideal -la más conveniente desde el punto de vista de

la rapidez y el uso de autopistas- y lo guiará de manera visual y auditiva. Es decir: Podrá ver la ruta anticipada en la pantalla y a su vez la computadora le hablará en el idioma que le pida, diciéndole cuántos kilómetros debe recorrer hasta bajar de una autopista o en dónde debe girar en una calle de la ciudad. También le advertirá con un sonido y mensaje escrito, la presencia de radares de control de velocidad en la ruta.

Lo importante de este sistema, es la actualización de los programas -software- que contengan.

Es decir, la buena información de rutas y calles en países y ciudades que habrá de visitar. Por ello insistimos, ingresar por España es buena idea, para alquilar junto con el auto -por unos 5 euros diarios- un GPS bien dotado y ya preparado en nuestro idioma.

Otra posibilidad es adquirir su propio GPS en Argentina antes de partir y previamente cargarle los mapas de su interés. De todas maneras, es recomendable estudiar antes de viajar (por Internet) un mapa de los lugares a recorrer y al llegar a destino comprar un plano impreso de rutas actualizado -el material de Michelin es



El GPS le muestra la ruta anticipadamente en la pantalla y a su vez le hablará diciéndole cuántos kilómetros debe recorrer hasta bajar de una autopista o en dónde debe girar en una calle de la ciudad, etc.

muy bueno-, para tener una idea global del terreno.

Combustible y peajes

La carga de combustible en España y Francia, es del tipo auto-servicio, mientras que en Italia es habitual que nos despache personal de la estación. Los paradores para comer en ruta son muy recomendables y bastante convenientes en precio y calidad, aunque claro está, todo vale cinco veces más.



El precio de la «gasolina 95», algo así como nuestra nafta súper, según el lugar y la marca, oscila entre 1,10 y 1,40 euros por litro.

Si saca cuentas de un tanque lleno le correrá frío por la espalda y cuando sepa que los peajes cuestan entre 5 y 30 euros, depende el país y la distancia recorrida, sentirá taquicardia, pero bueno, estará viajando por Europa y le podemos asegurar que es más barato que viajar en tren y tomar taxis y la libertad de desplazamiento, no tiene precio.



Lo bueno de todo esto, es que las tarjetas de crédito son admitidas en todas partes, incluyendo comidas, combustibles y las barreras automáticas de los peajes.

El recorrido

La propuesta de viaje entonces, es a partir de Madrid, con una ruta bordeando el Mar Mediterráneo -sur de España y de Francia-, hasta atravesar Italia por el norte, llegando al Mar Adriático, en Venecia, la que iniciaremos en la próxima edición...

¿Qué es el «Convenio Schengen»?

El 14 de junio de 1985, la República Federal de Alemania, Francia, Bélgica, Luxemburgo y los Países Bajos firmaron el Acuerdo de Schengen (localidad situada en Luxemburgo), consistente en **eliminar los controles en las fronteras internas**, lo cual se efectivizó en 1995 y se fue ampliando paulatinamente a más países. La desaparición de los controles en las fronteras interiores se compensa con **controles mucho más rigurosos en las fronteras exteriores** del «espacio Schengen» (por ejemplo: aeropuertos). De manera que al ingresar uno a cualquiera de los países de la comunidad europea en este espacio, el visado o permiso de ingreso es fundamental hacerlo bien, para luego poder circular con amplia libertad dentro de los estados miembros del Acuerdo.

3) Reserva de hotel paga o Carta de invitación emitida por un residente en España, firmada por la Policía Nacional.

4) Pasaje aéreo de ida y vuelta, con fecha de retorno no superior al periodo de permanencia en los países del Acuerdo de Schengen (Máximo 90 días).

5) Seguro médico de viajero (vigente por el periodo de permanencia), de 30.000 Euros.

6) No haber permanecido en uno o varios países del Acuerdo de Schengen por más de dos periodos de 90 días en el término de un año anterior a la fecha de arribo. No contar con una denegación de visado de residencia en el país que ingresa.

7) Haber dejado transcurrir al menos 90 días desde su última salida de un país del Acuerdo Schengen.

Por lo tanto, atención a los requisitos:

1) Documento de viaje válido (Pasaporte Argentino).

2) Acreditar solvencia económica, entendiendo por tal la suma mínima de 60 Euros por día de estancia y por persona (pueden solicitarle que muestre dinero en efectivo y/o cheques de viajeros, o que acredite con certificado de la entidad bancaria -no impresa de internet- los fondos disponibles en cuenta).

Países del Acuerdo Schengen:

Alemania, Austria, Bélgica, Dinamarca, España, Finlandia, Francia, Grecia, Holanda, Islandia, Italia, Luxemburgo, Noruega, Portugal y Suecia. Por todos ellos, una vez ingresado en un aeropuerto o límite externo y haber hecho el trámite de migraciones con éxito, podrá circular libremente sin tener que hacer paradas en las fronteras. Esto es una gran comodidad al trasladarnos en auto, sin demoras de ningún tipo.

Calidad y calidez al servicio del huésped

**Hotel CUPRUM**

Av. Spinetto y Carlos Gardel Santa Rosa

Reservas al teléfax: **42-0500** rotativa  
info@hotelcuprum.com.ar · www.hotelcuprum.com.ar

**9 de JULIO de 2009**  
...Día de la Independencia Argentina...

En 1816 con una situación política internacional totalmente adversa, los dirigentes de nuestra naciente patria dieron un enorme paso hacia delante y en San Miguel de Tucumán declararon la independencia de toda nación de la tierra. Es imprescindible recordar esta actitud, y a pesar de los problemas que nos parecen insuperables, pensemos en el futuro, para que juntos construyamos un país mejor.

La Cámara de Diputados de la Provincia de La Pampa, desea una conmemoración de nuestra independencia en familia y con paz.

**FRIGORIFICO GENERAL PICO s.a.**

Presente recordando este 20 de Julio el "Día Internacional del Amigo".

Administración y Planta Frigorífica Calle 24 esq. 47  
TE (02302) 430271 y líneas rotativas / FAX (02302) 437005  
GENERAL PICO . LA PAMPA . ARGENTINA

**MARGARIA neumáticos s. a.**

Medida	Aplicación	Precio
235/75R15 Scorpion ATR	Ford Ranger Chevrolet S10.	<b>\$574</b>

- Tarjetas Mastercard / Nevada / Naranja / Nativa; Visa: 10% de descuento, todas las tarjetas en 6 cuotas sin interés.

Sta Rosa: 02954 432888 / Gral Pico: 02302 422199.

Un amigo verdadero es alguien que cree en ti aunque tu hayas dejado de creer en ti mismo.

20 de julio Día del Amigo

Quando el valor del trato familiar marca la diferencia

**Gabi And supermercados**

Un chico con precios de grande

T. Mason 1163 Tel: 43-0893

Av. Luro 65 Tel: 43-2999

ESTACIONAMIENTO PROPIO / ENVIOS A DOMICILIO SIN CARGO

**San Uriel SRL REPUESTOS**

**TOYOTA CHEVROLET**

Línea Completa Repuestos originales

ISUZU ENVIOS A TODO EL PAIS HYUNDAI

Av. Luro 2104 esq. J. Ingenieros  
Tel: (02954) 43-7655 / 43-3347  
Santa Rosa, La Pampa / E-mail: toyopampa@hotmail.com

**IGLESIAS**

REPARACION Y PINTURA AUTOMOTOR

SISTEMA DE COLORIMETRIA COMPUTARIZADO

BANCO DE ENDEREZADO HIDRAULICO

Tel: (02954) 45-3027 y 15-51-0583  
Av. Luro 2.708 - E-Mail: talleriglesias@hotmail.com

Presente con su saludo en el «Día del Trabajador de la Electricidad»

**PASTORUTTI**  
MATERIALES ELECTRICOS

- Motores eléctricos • Energía solar • Iluminación
- Telefonía • Insumos • Redes de computadoras
- Estabilizadores • UPS • Centrales telefónicas
- Iluminación decorativa y profesional

L. de la Torre 475 MANSILLA 44  
Telefax: (02954) 43-2208 / 42-3404 Tel: (02954) 438004  
E-mail: pasto@speedy.com.ar E-mail: pasto1@speedy.com.ar

**FINOS PRODUCTOS PAMPEANOS**

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

**Kiyen Witrú**  
(Luna de caldén)

Av. Luro 480 | Tel: (02954) 410-793 | Santa Rosa, L. P.  
www.kiyenwitrú.com.ar

**CHILE Y EL PASO EL PEHUENCHE**  
**Aún con nieve siguen las obras**



Este proyecto de infraestructura se construye como alternativa vial al Paso Los Libertadores de la Región de Valparaíso, dando origen a un nuevo corredor bioceánico entre Chile y los países del MERCOSUR.

Actualmente, el Dirección de Vialidad del Ministerio de Obras Públicas (MOP), trabaja entre los kilómetros 109 y 133 tramo denominado Quebrada Los Toros-Puente Lo Aguirre, 24 kilómetros que incluyen la construcción de los puentes El Valle y La Plata, alcanzando una inversión del Gobierno de más de 24 millones de dólares. Cincuenta trabajadores ejecutan obras de saneamiento, drenaje, excavaciones y cortes para el ensanche del camino, así como también avanzan en la superestructura del puente El Valle, ubicado en el Km. 112 y que tiene una extensión de 92 metros.

«De esta forma, el Gobierno de Chile través del Ministerio de Obras Públicas, avanza decididamente en la materialización de esta obra emblemática para la Región y el país, la cual nos abrirá enormes potencialidades de desarrollo», dijo el Secretario Regional de Obras Públicas, Juan Espinoza Millán.

Espinoza calificó el desarrollo del proyecto como «un desafío ma-

yor en cuanto a la infraestructura adicional que se requiere y que se está ejecutando para integrar a las cuatro provincias con la ruta internacional y con las regiones vecinas».

En este sentido la autoridad regional destacó la reciente inauguración del puente Marimaura (Sifón) y el desarrollo del estudio de ingeniería para un nuevo puente sobre el río Maule entre Colbún y San Clemente, en la provincia de Linares, además del avance cercano al 50% que experimenta la construcción del Puente La Huer-ta, que comunicará las comunas de Sagrada Familia y Hualañé, en la Provincia de Curicó.

«Junto con materializar la ruta internacional estamos concretando importante infraestructura que nos permitirá conectarnos de mejor manera con los puertos de San Antonio y Talcahuano. Así avanza la región y el país, respondiendo a lo planificado, a estudios e ideas que partieron como grandes sueños regionales y que hoy ya somos testigos de su materialización», concluyó Espinoza Millán.

El Paso Internacional El Pehuenche tiene una altura de tan sólo 2.550 metros sobre el nivel del mar, camino de cielos abiertos y privilegiados paisajes.

Fuente: Diario El Maule

**Día del Trabajador de la Electricidad**

El 13 de julio de 1949 se firmó el primer Convenio Colectivo Nacional de Luz y Fuerza. Desde aquel momento, para recordar un hecho que significó para la familia lucifuercista un claro avance en la lucha por la dignificación de los trabajadores de la electricidad, se celebra en esa fecha el «Día del Trabajador de la Electricidad».

La misma fecha es coincidente además, con la desaparición física del gremialista German Abdala, fundador de la CTA, que «haciendo honor y rindiendo homenaje a los compañeros Lucifuercistas que nos precedieron en la lucha de las conquistas sociales» la CTA lo recuerda como a «un grande entre los grandes», un luchador incansable por los derechos de los trabajadores que falleció a la temprana edad de 38 años.

**LA PAMPA Y LA CONFORMACION**

**1er Taller de Integración para el**

VIENE DE TAPA

En el transcurso de la mañana del «1er Taller de Integración para el Desarrollo Turístico Provincial», realizado la semana pasada en la Subsecretaría de Turismo de La Pampa, se dieron a conocer algunos lineamientos teóricos sobre el Plan Federal Estratégico de Turismo Sustentable de Nación (PFETS), para luego explicar cuáles son los componentes del espacio turístico.

Por la tarde se trabajó en comisiones, comprendidas por las diversas zonas de la provincia. Se abordaron consignas puntuales, recabando las necesidades, los requerimientos, haciendo clasificaciones de los atractivos y de los componentes del espacio turístico que presenta cada zona en particular.

Por otra parte, se plantearon las realidades de cada zona y trabajaron en la visión y misión de la provincia de La Pampa.

Las decisiones, articulaciones, medidas e informaciones que surjan, se irán implementando para el desarrollo que se le quiere dar a la Provincia.

Se prevén otros encuentros en cada una de las zonas de referencia, para realizar talleres, donde el referente será el encargado de realizar una convocatoria a todos los empresarios, instituciones intermedias, para conformar un grupo que motive y genere la actividad.

El primero de esos encuentros zonales, ocurriría en la última semana de julio en el norte provincial, presumiblemente en la ciudad de Realicó.

**Los participantes**

La idea de constituir grupos de acción con referentes de cada zona para promover actividades, debe estar acompañada de actores con poder de decisión. En ese sentido, fue muy buena la participación de las autoridades de cada lugar y de referentes del sector privado.

Concurrieron a la cita por el lado del Norte provincial, el secreta-



**Conceptos del subsec**



«La idea es que en cada reunión desde cada zona nos planteen cuales son las potencialidades y necesidades que hay en la misma, qué cosas pueden ofrecer que tal vez no se está explotando hasta el momento, entre otros puntos, de manera que desde la Subsecretaría los podamos ir guiando.»

**13 de Julio**  
**«Día del Trabajador de la Electricidad»**

**Nuestro saludo y reconocimiento a todos los trabajadores del Sector Eléctrico de la Provincia de La Pampa**

MINISTERIO DE OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS  
ADMINISTRACION PROVINCIAL DE ENERGIA

GOBIERNO DE LA PAMPA

**COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD, Y SERVICIOS PUBLICOS DE VICTORICA LTDA.**

Energía eléctrica, Agua, Servicio de sepelios, Internet, Electrificación rural, Alumbrado público.

Nuestro saludo a todos los Trabajadores de la Energía Eléctrica y en especial a los de nuestra cooperativa.

Telefax: (02338) 43-2213 / 43-2193 / 43-2249  
Reclamos Cel: (02954) 15-66-6204  
Calle 14 N° 720 / Victorica / E-mail: cevica@cevic.com.ar

**COOPERATIVA DE PROVISION DE ELECTRICIDAD, OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS DE GUATRACHE LIMITADA**

Saludamos a todos los Trabajador de la Energía Eléctrica, que el 13 de Julio recuerdan su día.

Julio A. Roca 209 / Telefax: (02924) 49-2034  
Guatraché / coopelec@lpguatrache.com.ar

**CERRAJERIA SANTA ROSA**  
Especialistas en automotores

- Llaves codificadas
- Reparación de teledandos
- Reparaciones en general

**URGENCIAS LAS 24 hs.**  
Cel: 15-67-2705

Tel: (02954) 427-342  
Quintana 436 • Santa Rosa

Antes de viajar controle el radiador de su vehículo.

Reparación de radiadores de todas las máquinas agrícolas

**RADIADORES SANTA ROSA**

Trabajos garantizados por 1 año.

Av. Circunvalación este 1266  
Tel: (02954) 427-105 / S. Rosa

Arge  
S  
recu  
con  
cam  
nu  
sir  
cam  
me  
con  
e  
can



ON DE LOS ESPACIOS TURISTICOS

Desarrollo Turístico Provincial



rio de Hacienda y la encargada de Turismo de Realicó; el intendente de Bernardo Larroude; un representante del área Turismo por la Municipalidad de Intendente Alvear; la encargada de la oficina de turismo municipal de General Pico y el director de Cultura y Turismo de Eduardo Castex.

Por el Oeste provincial, autoridades de Turismo de la Municipalidad de Victorica, acompañados por un referente del turismo rural de la zona.

Por el Sureste provincial, concurren el director de Cultura y Turismo de Guatraché; el secretario de Gobierno de General San Martín y la encargada de Turismo municipal de Jacinto Aráuz. Ausentes con aviso a último momento, referentes de Alpachiri.

Finalmente por el denominado Corredor Central, participaron la directora de Turismo municipal de Santa Rosa; la encargada de Cultura y Turismo de Toay; la directora de Turismo municipal de General Acha y el encargado de la oficina de turismo de Casa de Piedra.



Los técnicos responsables

«Fue un encuentro de jornada intensiva, donde los participantes se mostraron muy interesados y activos con las propuestas presentadas por los responsables del área técnica de la Subsecretaría de Turismo. La reunión, se contó con la presencia de aquellas áreas que promueven la actividad turística para conformar un equipo de referentes turístico del sector público y privado, quedando así representadas las diferentes regiones pampeanas.»

Si bien todo el equipo del Área Técnica de la Subsecretaría de Turismo está involucrado, para una mejor atención de cada espacio turístico, quedaron al frente los siguientes técnicos responsables: Del Sureste provincial, Florencia Stefanazzi.

Del Norte provincial, Soledad Semflet.

Del Oeste provincial, Laura Zárate.

Del Corredor Central, Lorena Buss y Federico Nuñez.

REUNION DE COMISION DIRECTIVA CaTuLPa y su 4º aniversario



Estuvieron presentes Hugo Fernández Zamponi (Estancia Villaverde); Cristina Nemesio (Canuca Travel); Orfelía Beascochea (La Campiña Hotel Club); César Albormoz (Villaverde); Mercedes Aguiló (Posada Rural Piedras Blancas); María Rosa Amado (Zafiro Viajes); y Gabriel Alcalde (Estudio DigiSapiens).

El pasado viernes 3 de julio se llevó a cabo una reunión mensual de Comisión Directiva de la Cámara de Turismo de La Pampa. La misma tuvo lugar en «La Campiña Hotel Club» de Santa Rosa y entre los temas abarcados en el encuentro estuvieron: posicionamiento de programas de turismo ante la SecTur; informe de CaTuLPa en consejo directivo FedeCaTur; Fiesta del Turismo; filial AHT; entre otros.

4º Aniversario

La oportunidad fue también marco de recordación del 4º aniversario de CaTuLPa con un brindis entre los presentes.

La institución creada el 4 de julio de 2005, tiene en su labor específica la planificación, jerarquización y promoción de la oferta turística que brinda la provincia, en el ámbito nacional y extranjero. Agrupa a prestadores y receptivos, tales como hoteles, restaurantes, estancias, agentes de viaje, sector académico, prensa especializada, cotos de caza y otros. Desde sus comienzos la Cámara se lanzó a desarrollar un plan para el crecimiento turístico, fortaleciéndose con alianzas estratégicas, consiguiendo el aval de la Cámara Argentina de Turismo, la Federación de Cámaras de Turismo, la Federación Hotelera Gastronómica y la Asociación de Hoteles de Turismo de Argentina.

Otra dinámica complementaria y esencial es el trabajo con el sector público, debatiendo y consensuando propuestas.

Desarrollo de Gestión

Invitados por la CAT se presentó en 2007 la oferta pampeana en Buenos Aires. Luego la CAT junto a CaTuLPa, con el auspicio de la SecTur, realizó en Santa Rosa el Primer Seminario de Gestión para la Excelencia Empresarial y posteriormente el Primer Workshop en La Pampa: Argentina para Argentinos. FedeCaTur se hizo eco de la invitación y realizó la Reunión de su Consejo Directivo en Santa Rosa, pasando a formar parte del mismo la asociada Cristina Nemesio. Después la directiva es invitada a integrar la Comisión de Turismo interno de la CAT.

El Gerente del Marriott Plaza realizó en la Subsecretaría de Turismo un Seminario de Calidad en Atención al Cliente destinado al sector académico y hotelero.

En la 5ª Expopatagonia, es presentada La Ruta del Indio. En una reunión con el entonces candidato a gobernador, Oscar Jorge, le solicitó la posibilidad que un empresario del sector ocupe la cartera de turismo. La posterior designación de Santiago Amsé permitió un interlocutor válido para la relación publico-privada.

Más tarde en otra reunión con el candidato a intendente, Francisco Torroba, la Cámara le solicita volver a tener la Dirección de Turismo, dado que había sido relegada a subdirección, concediendo luego la petición.

El Foro de Empresarios Turísticos del país 2008, en Carlos Paz, caratuló a la gestión de La Pampa como un modelo nacional...

**Piedras DON FIORI**  
ADOQUINES EXCLUSIVOS BORRAVINO  
Pórfidos • Adoquines Piedra Bocha Lajas • Piedras Piedras para cascadas  
L. King 2452 esq. Stgo. Marzo Este • Santa Rosa  
Tel: (02954) 15-47-5543

**HERRAJES GALLO**  
El apellido de los herrajes  
• HERRAJES PARA MUEBLES Y OBRAS EN TODOS LOS ESTILOS  
• HERRAMIENTAS  
• LLAVES AL INSTANTE  
Av. San Martín 375 • S. Rosa  
Telefax: 45-7700

**PONGIBOBE ABERTURAS**  
PORTONES, PUERTAS, VENTANAS de aluminio y de chapa estampada, pesada e inyectada.  
Portones desde .....\$ 980  
Puertas Chapa Reforzada Punta Diamante desde \$ 355  
FABRICA DE CORTINAS DE ENROLLAR  
F. L. Beltrán 1282 (Altura Av. Spinetto 1.200)  
Tel: (02954) 15-44-3628 - Santa Rosa

**CENTRAL AIR**  
SERVICIO TECNICO ESPECIALIZADO  
Venta-instalación-service de aire acondicionado y calefacción central, Calderas, radiadores y fabricación de conductos.  
Escalante 725 / Tel: 02954-428398 / Cel: 02954-15516771  
E-mail: central\_air@hotmail.com

**ARIWE**  
MATERIALES PARA LA CONSTRUCCION  
Almte. Brown 1495 - Santa Rosa  
Tel: (02954) 428802 • Telefax: (02954) 421303

**ALU-MAN**  
De José Oscar Arevalo  
Fábrica de Aberturas Media y Alta Prestación  
Tel: (02954) 561-308  
Cel: (02954) 15-55-7806  
Marcos Molas 308, Santa Rosa

**www.aisplac.com.ar**  
En Sta. Rosa: Av. Luro 1227  
Tel: (02954) 412800  
Cel: 15-672460  
En G. Pico: Calle 19 N° 840  
Tel: (02302) 43-5814/430191  
Cel: (02302) 15-601587  
**AI SPLAC S. R. L.**

**BUEN DIA DOMINGO**  
Alberto Graff - De 7:30 a 8:30 hs.  
CONTACTO 104.1

**CONTACTO 104.1 FM**  
WEB www.contactoradio.com  
E-mail: info@contactoradio.com

**Refrigerados Santiago**  
Santiago Martín Portalez  
Chaco 152 • Tel: (02954) 43-3625 / 42-6210  
Santa Rosa • E-mail: portalez@speedy.com.ar

**Milkaut**  
Los lácteos de la gente

**Fargo**  
el pan del día

**DeMechy**  
SANITARIOS  
Ofertas en canaletas Licoll  
Av. Circunvalación Stgo. Marzo Sur 116 - S. Rosa  
Tel: (02954) 56-1111 / demechysanitarios@cpenet.com.ar  
Membranas MEGAFLEX / Caños de agua, cloaca y gas.  
Repuestos de grifería y sanitarios  
ENTREGA A DOMICILIO

**abertecno**  
Fábrica de Aberturas en Aluminio y PVC.  
1er Fábrica de Aberturas en PVC de La Pampa  
Tel: (02954) 422400  
Juan Manuel de Rosas 2355  
(Ruta 35 esq. Av. Circ. Santiago Marzo Sur)  
SANTA ROSA / LA PAMPA  
E-mail: abertecno@ciudad.com.ar

**TECNOCOM**  
DIVISION PERFILES



FUE EL SABADO PASADO CON 30 CMS. DE NIEVE EN LA BASE

## Chubut inauguró la temporada de esquí en «La Hoya»



dolo con el otro gran atractivo de la provincia que son las ballenas. Creemos que en ese trabajo conjunto para el turismo entre costa y cordillera vamos a obtener muy buenos resultados y un desarrollo sostenido de la actividad turística».

Vargas anunció además que este viernes 10 de julio se entregarán en Esquel los certificados de la capacitación en buenas prácticas turísticas que se dictó para prestadores de la Comarca de los Andes, señalando que «es funda-

mental la capacitación de todos aquellos que en forma directa o indirecta se relacionan con el turismo. Si entre todos hacemos un esfuerzo direccionando recursos como hizo esta gestión de gobierno para desarrollar y fortalecer cada destino turístico en la provincia, seguro que alcanzaremos los objetivos y resultados que nos proponemos porque el capital natural como es La Hoya u otros atractivos afortunadamente Chubut los tiene para que el turista que nos visite se vaya realmente complacido».

### VIENE DE TAPA

Al hacer uso de la palabra, el vicegobernador del Chubut auguró una muy buena temporada en La Hoya más allá de las dificultades de índole sanitaria que se presentan a nivel país.

«Siempre surgen contratiempos que se presentan como obstáculos a vencer -dijo Vargas- ya que el año pasado nos tocó vivir la situación de la ceniza, luego la falta de nieve y en este caso esta situación de tipo sanitaria por todos conocida, pero tenemos que estar dispuestos a superar las dificultades que se nos presenten», afirmó.

Agregó que «se trabajó muy bien estos años en la incorporación de infraestructura básica en La Hoya y otras inversiones, además de todo lo que es el aspecto promocional, por lo que desde este punto de vista nos tenemos que sentir satisfechos porque el esfuerzo se ha hecho trabajando en forma conjunta entre el sector público y privado».

### Nieve y Ballenas

Indicó el vicegobernador que «la campaña de promoción ha sido muy intensa en Buenos Aires y también en Brasil, tratando de posicionar este producto que es la nieve, vinculán-



El 6 de julio de 1999 la Asamblea Ordinaria de París de la UNESCO otorgó un Sitio a la Península Valdés, como Patrimonio Natural de la Humanidad; título que finalmente fue entregado el 4 de diciembre de ese año.

## Escriben los lectores:



Prosa «El día después»  
por Mario, el Payador Urbano

Hay frentes pa' la victoria y frentes pa' la derrota; un mal pique a la pelota desvía su trayectoria. Pagó costas y accesorias la banda presidencial; en forma escrita y oral este soberano juicio, floreció con el auspicio del pueblo y su potencial.

Cuando el pueblo dice nones pon las barbas en remojo, que lo del ojo por ojo origina decepciones. Sirvan estas elecciones para matar al ofidio, recobrar el equilibrio y asumir el sacramento de un onceavo mandamiento: el pueblo no come vidrio.

Por ello, al decirles basta a soberbios y malevos, no puso todos los huevos en una sola canasta. Mientras un viejo cineasta superó las previsiones, hay ciertas agrupaciones víctimas de vedetismos, que hoy añoran los guarismos de anteriores mediciones.

Y el capanga al descifrar su caída en la volteada, en la fría madrugada habló de profundizar. Qué habrá querido expresar en este sombrío clima? Si hoy que cayó de la cima sigue en la vía dolorosa, el profundizar la fosa nos echará tierra encima.

No arroja ninguna luz sobre la cruenta derrota, que no le den ni pelota en su tierra, Santa Cruz. Ante la ausencia de un plus en su provincia natal donde no encontró el aval, descubrimos con espanto que, para su desencanto, el desprecio es general.

Y el voto que lleva y trae castigos, premios, desaires, ha erigido en Buenos Aires a Francisco De Narváez; nueva figura que atrae a la bonaerense prole, en tanto que Daniel Scioli vive con resignación el revés de su patrón desde sus propios bemoles.

Cobos, el noble marqués, ganó por demolición y en muy reñida elección, Lole venció en Santa Fe. En Córdoba, don Luis Juez vivió una jornada tensa, pero eludiendo la trenza triunfó, y a muchos les duele; en cambio, Carlitos Heller, ni en La Boca, qué vergüenza!!!

Se tragaron varios sapos los eternos genuflexos y el duro golpe en el plexo ha conmovido a los guapos. Al que hasta ayer fuera capo, en esta hora brumosa se le atragantó la prosa, y al final del campeonato, hoy ve cómo a su aparato lo ha vencido Doña Rosa.

**B&B**  
**Bibiana y Bairo**  
ESTILISTAS  
DAMAS - CABALLEROS - NIÑOS  
Anexo Perfumería  
Av. San Martín 654 / Tel.: (02954) 43-2072

20 de Julio Día del Amigo  
Tenemos todos los regalos  
Feliz Día para todos  
**MEGA**  
Calidad y variedad cerca suya  
Regalería en general, accesorios  
México 1682 - Santa Rosa  
Tarjetas de crédito y débito

Especialistas en caza y pesca  
**CENIZO**  
CAMPING S.A.  
TODO EN INDOUMENTARIA  
ROPA SKI  
NIÑOS  
DAMAS  
HOMBRES  
GORROS  
CAMPERAS  
CHALECOS  
BUZOS  
MEDIAS  
EXCELENTE PRECIOS  
El mejor asesoramiento  
Tel: (02954) 43-2800 / MANSILLA 15 / SANTA ROSA - L. P.  
E-mail: cenizocampingsa@speedy.com.ar

**SUITE**  
Viajé en nuestro COCHE SUITE y disfruté del confort de sus asientos, cena a bordo, auriculares para la película y canales de música y la atención de nuestros choferes.  
Ahora disponés de nuestra Sala de Espera VIP en la Terminal de Retiro. Pedí en boleterías tu tarjeta de Pasajero Frecuente Premium.  
**DUMASCAT**  
Consultas:  
(02954) 43-7090 43-4572  
(02302) 42-1898 43-5443  
www.dumascat.com.ar

Inglés para niños, adolescentes y adultos  
**isi**  
● Enseñanza personalizada  
● Enfoque comunicativo-interactivo  
● Cursos regulares y especiales  
O'higgins 555  
Tel. 02954-414313  
celular 15442174 - isi\_institutodeidioma@cpenet.com.ar

Chorizos secos, Salame, Morcillas, Queso de Cerdo, Jamón Crudo, Bondiola y Panceta.  
**Chacinados Santa María**  
La Rueda SRL  
FABRICA  
Tel: (02954) 15-54-9353  
Av. España s/n. Colonia Santa María  
**PANADERIA Y CONFITERIA LA RUEDA**  
Además de nuestros tradicionales productos panificados, facturas, postres, tortas, masas, panes saborizados, especiales, agregamos variedad en sandwiches de miga, arabitos, servicio de lunch, picadas, tablas de quesos y fiambres. Vinoteca  
Tel: (02954) 432-777  
Av. Mitre 319 Santa Rosa

**GASA ACUARELA**  
LIBRERIA ESCOLAR  
TODO PARA EL ARTISTA Y EL ARTESANO.  
Oleos / Acrílicos / Pinceles  
Alpaca: chapa - alambre - flojes  
Arcillas: esmaltes  
Elementos para dibujo técnico  
**RIVADAVIA 437**  
Tel: (02954) 430-426

**Nora Hernández**  
Peluquería Unisex  
- Extensiones  
- Depilación  
- Pedicura  
- Masajes  
Ferrando 515  
B° E. Comercio (frente a la Escuela 25)  
Tel: 430285

COMPRA AHORA y comenzá a pagar en:  
**SEPTIEMBRE**  
ZAPATERIA  
**La Brilla**  
Obtené YA tu crédito personal  
Requisitos: 1) DNI  
2) Último recibo de sueldo  
3) Último recibo de algún servicio o impuesto  
Plan trabajar, jefas y jefes de hogar ¡Bienvenidos!  
R. S. Peña 1265 • Telefax: 56-1056  
Mitre y O'Higgins • Tel: 56-1057

## EL EXITO DEL TURISMO DE CAPACITACION DEPORTIVA

### En julio Mac Allister recibe más de 50 extranjeros



Algunos de los juveniles de Venezuela y EE.UU. durante un partido amistoso en el Club Mac Allister.

El Club Deportivo Mac Allister, con sede en Santa Rosa, organiza desde hace varios años diferentes Campus Intensivos de fútbol destinados a que jóvenes jugadores incorporen nuevas técnicas, mejoren su performance, entre otros aspectos. Tal ha sido la repercusión de este trabajo que en el Campus Intensivo de Invierno que se desarrolla del 1º al 31 de julio de este año, además de chicos de Argentina, participarán más de medio centenar de jugadores extranjeros que llegan a La Pampa atraídos por dicha propuesta de Mac Allister. Al cierre de esta edición ya estaban en nuestra provincia 12 chicos de Estados Unidos, 3 de Venezuela, uno de España y se espera otro grupo de más de 30 juveniles de Venezuela que arribarán durante mediados de julio.

En este sentido cabe destacar la tarea de desarrollo de este novedoso producto turístico por parte de Mac Allister Travel, Agencia de Turismo Nacional e Internacional; y por otro lado, el diseño y

actualizaciones del sitio Web del Club [www.clubmacallister.com.ar](http://www.clubmacallister.com.ar) que lleva a cabo Estudio Digi-Sapiens®, medio por el cual el Campus Intensivo alcanza una exitosa difusión.

#### Una chance de ingreso al fútbol profesional

En este contexto también se realizará el 28 y 29 de julio el II Scouting Nacional de Invierno, consistente en una prueba de jugadores juveniles de fútbol, con verdaderas oportunidades de ingreso al fútbol profesional.

En el último Scouting realizado por el Club Deportivo Mac Allister, en diciembre de 2008, participaron seleccionadores de clubes como Boca, River, Estudiantes, Argentinos Juniors, Banfield y Tigre; en las categorías de 1989 a 1998. Los totales de jugadores elegidos para realizar pruebas finales en Buenos Aires fueron: Tigre: 13, Estudiantes: 23, Boca: 17, Banfield: 17, Argentinos Juniors: 13 y River Plate: 12; de un total de 530 chicos inscriptos.

## «ENCUESTA DE OCUPACION HOTELERA»

### Por primera vez Santa Rosa participa en este relevamiento



Cuarenta y ocho localidades del país fueron seleccionadas para realizar la «Encuesta de Ocupación Hotelera» en 2009, una de ellas es Santa Rosa.

El subsecretario de Turismo del Gobierno de La Pampa, Santiago Amsé, anunció la realización en la ciudad de Santa Rosa, de la «Encuesta de Ocupación Hotelera» a cargo de la Secretaría de Turismo de la Nación y el INDEC, con el fin de evaluar la incidencia de dicha actividad en el lugar.

La mencionada encuesta se realiza desde el año 2004, relevando en principio 17 localidades, luego se amplió a 44, y en este año 2009 se incluyen 48 localidades de todo el país, entre las cuales está la ciudad de Santa Rosa.

Por ese motivo el subsecretario se mostró satisfecho «por el hecho de que desde Nación miren a Santa Rosa, como una ciudad para analizar en cuanto al alojamiento». Seguidamente detalló que a través de la misma se podrá determinar que nivel de ocupación hotelera se registra en cada localidad, que ingresos genera dicha actividad en el lugar, de donde se establece, «será muy importante, no solo para los números de país, sino también para el sector mismo, que contará con datos muy cercanos a la realidad».

Por ello, adelantó Amsé que en

los próximos días se comenzarán a reunir con personal de Estadística y Censos, «con el fin de coordinar este tipo de encuesta, la cual permitirá a la Nación analizar estos datos como país, pero a esta ciudad ver los mismos y analizarlos para información de la Provincia».

En definitiva, dijo «esto permitirá evaluar la incidencia del sector hotelero dentro de la economía Provincial».

#### Muy beneficioso

El subsecretario en los próximos días tomará contacto con representantes del sector hotelero de la ciudad, para informarles respecto a cómo se va a llevar adelante esta encuesta. Detalló que en principio se hará un registro general de los hoteles existentes, «pero luego el INDEC ya estableció una selección de quiénes se debe encuestar, se trata de los hoteles 4 estrellas de la ciudad, que serán visitados mensualmente para dicha encuesta. Con lo cual -manifestó finalmente Amsé-, será muy beneficioso para el privado también, respecto a que se revelará que tipo de ocupación hay, en que época del año es mayor, las tarifas promedio, entre otros ítem».

## La Cocina de REGION®



### Los asados especiales: El asado de Don Alberto

Mi familia está integrada por miembros de todas las edades; algunos son bastante mayores y tienen muchas limitaciones para alimentarse: si se trata de carne tiene que ser muy tierna y deben evitar la sal. Pues bien, intentando satisfacer todos los paladares probé con diferentes alternativas, pero no conseguía un resultado que pudiera aplicarse a todos, es decir: si cuidaba las exigencias de algunos, dejaba fuera el gusto de los otros, de modo que no me quedaba más remedio que separar los cortes y salar algunos, dejando sosos a otros. Hasta que acerté con uno de mis experimentos que paso a contarles:

Utilizo cortes de carne que no estén cubiertos por cuero, de manera que excluyo el vacío y la entraña. Generalmente hago asado cortado en tiras (para dejar a

la vista las dos caras de pulpa), colitas de cuadril, barras de lomo o cualquier otra pieza similar.

Pelo y descorazono entre media y una cabeza de ajo, dependiendo de la cantidad de carne y del tamaño del ajo.

Exprimo alrededor de dos kilos de limón, de modo de disponer de un litro o un litro y medio de jugo.

Proceso el ajo y el limón juntos, empezando por poner todo el ajo y un vasito de jugo para facilitar el licuado, para luego agregar todo el jugo y verificar que quede un líquido homogéneo y bien mezclado.

Tomo una asadera de horno o algún recipiente similar y echo una

pequeña parte del líquido para que «haga fondo», agregando luego las piezas de carne, a las que le derramo encima el resto de la mezcla, hasta dejar alrededor de un centímetro de líquido rodeando la carne.

Esta «marinada» requiere de un mínimo de tres horas, considerando que al cabo de una hora y media es necesario dar vuelta las piezas y dejarlas reposar otro tanto. Lo ideal es preparar todo desde la noche anterior al mediodía del asado, o desde el mediodía hasta la noche.

En caso de emplear pollo, le



quito la piel y lo trato igual. Lo mismo hago con los chinchulines (pelados) y las mollejas (enteras o fileteadas).

Les puedo asegurar amigos, que al momento de servir nadie querrá agregar sal, porque la carne se vuelve tierna y toma sabor de tal modo que no es necesario adicionar nada.

Otra cosa: siempre que puedo dejo la marinada al sol, para que la carne tome temperatura ambiente antes de llegar a la parrilla, y cuando la estoy cocinando, la cubro con papel.

Este es mi procedimiento del asado Don Alberto del que puedo garantizar resultados.

Fuente: «Café Columbus»

**SEMILLERIA Los Amigos**  
de Daniel E. Espina y Luis A. Lago

DOG CHOW **dogui**  
CAT CHOW **Gati**  
PUPPY CHOW **DOG MENU**

Telefax: (02954) 42-9797  
Av. Edison 1.062 • S. Rosa

**Leopardo**

Exclusividad en prendas de cuero para damas y caballeros

Bolsos - Carteras  
Portafolios - Billeteras;  
en cueros de primer nivel.  
Amplia financiación con todas las tarjetas.

H. Irigoyen 215 - Santa Rosa  
Tel: (02954) 45-7110

Supermercado **FRICAR**

La atención personalizada de siempre

Cortes de primera calidad • Fiambres artesanales  
Amplio stock en mercadería

Corrientes y Santa Fe,  
frente a la Terminal de Omnibus  
(6300) Santa Rosa - La Pampa

**DG DANIEL GORRA AUTOMOTORES**

La amistad es el ingrediente más importante en la receta de la vida.

Feliz día del Amigo

[www.autosdanielgorra.com.ar](http://www.autosdanielgorra.com.ar)

**materiales centro**  
Un líder para lo que haya que construir

Exposición y Ventas: Calle 20 N° 842  
Telefax: 43-5940/43-5089 • Gral. Pico  
e-mail: [materialescentro@materialescentro.com.ar](mailto:materialescentro@materialescentro.com.ar)

Depósito y Ventas: Calle 33 esq. 30  
Tel: (02302) 42-4164

MATERIALES DE CONSTRUCCION  
• SANITARIOS  
• GRIFERIA  
• FERRETERIA  
• PISOS  
• REVESTIMIENTOS

La amistad es un vínculo delicioso, que nos permite construir y lograr mucho más de lo que podríamos individualmente.

20 de Julio "Día del Amigo"

agua

Línea Trapecio Línea Estilo

Defensa Civil Tel: 103 - Red de Emergencias Tel: 45-5200 - Bomberos Tel: 43-3660 - Coop. de Electricidad Tel: 41-2200 - Emergencias: Escapes de Gas Tel: 42-8443 / Agua en Via Publica Tel: 45-5320

Policia de La Pampa Tel: 42-2303 - Emergencias Ecologicas Tel: 105 - Emergencias Ecologicas Tel: 105 - Ayuda al Suicida Tel: 0800-99-99099 - Tel. de la Esperanza Tel: 45-5200 - Bomberos Tel: 43-3660 - Coop. de Electricidad Tel: 41-2200 - Emergencias: Escapes de Gas Tel: 42-8443 / Agua en Via Publica Tel: 45-5320

3415 / Zafiro Viajes 42-2927 - Alquiler de autos sin chofer: 41-7171 / 43-5770 - Aerolíneas Argentinas 43-3076 - Expreso Albeiro 45-3780 - Radio Taxis: 42-8682 / 43-7777 / 43-0000 - Remises: 43-7700 / 43-8500 / 43-6860 / 45-5355 / 43-7000 - Viceconsulados de España 45-6865 - Viceconsulados de Italia 45-5575

9203 - Mercado Artesanal Tel: 43-0188 - Centros de Salud: Hospital 455000 / Asistencia Pública 453330/31 / Clínica Modelo 434454 / C. Psiquiátrica Imago 424896 / Polimedic 454777 / Sanat. S. Rosa 457000 - Servicios de Urgencia: Emergencias S.A. 456056 / S.E.M. 107 y 427112 / Urgencias ENIEPA 424096





-Todas las actividades suspendidas

MUSICA Y ESPECTACULOS

Casino Club Santa Rosa: Ruta 5 Km. 606,5. Tel: 45-8419. Permanece abierto pero ha suspendido todos los shows.

MUSEOS, CHARLAS, EXPO

Museo Prov. de Historia Natural: Quintana 116. Tel: 42-2693. Museo Provincial de Artes: Villegas y 9 de Julio. Tel: 427332.

Teatro Español: Lagos 44, Tel: 45-5325. Teatro Militar - Toay: R.S. Peña y 9 de Julio. Tel: 49-8060.

Más info: Agenda Cultural de la Subsecretaría de Cultura de La Pampa. e-mail: culturaprensa@lapampa.gov.ar

La Cultura es la Fuerza de los Pueblos. GOBIERNO DE LA PAMPA

ALARMA Para su casa \$560. Abono mensual \$60. TECXEN Alarmas

¿Tiene dolor en los Pies? ORTOPEDIA NEO

TOYOTA NUEVA HILUX. Concesionario Oficial BHASSA

Algunas actividades cierran en Santa Rosa y otras continúan abiertas con regulación

Al cierre de esta edición, el Ejecutivo Municipal de Santa Rosa envió al Concejo Deliberante para su tratamiento y aprobación un proyecto de ordenanza que propicia el cierre de algunas actividades y el mantenimiento restringido de otras.

dentro de la sala ocupando una butaca si y otra no, una fila si y otra no. Con respecto a los restaurantes tampoco hemos recibido la sugerencia de Salud Pública de cerrarlos o sea que se van a mantener abiertos con las recomendaciones que enviaremos en forma personalizada a cada local.

Cine en S. Rosa y Gral. Pico

EN SANTA ROSA Don Bosco - Tel: 45-8160. -Vie. 10 a las 19, 21 y 23 hs. -Sáb. 11 y Dom. 12 a las 17, 19, 21 y 23:15 hs.

EN GENERAL PICO Gran Pampa - Tel: 42-1776. -Vie. 10 a miérc. 15, a las 17, 20 y 22:30 hs.

Reflexología Jorge Antonio Gómez. Digitopuntura

Table with columns for days of the week (VIERNES, SABADO, DOMINGO) and lists of pharmacies with their names and phone numbers.

FARMACIA VITALFARMA. Perfumería - Marroquinería - Regalos - Toma de presión arterial y diabetes

Películas de la Semana



«La Rosa del Desierto»: Un batallón sanitario de la armada italiana es enviado al desierto de Sorman (Libia). Pronto, un misionero italiano que vive en las cercanías, triunfa en la transformación de la ocupación italiana en una suerte de misión humanitaria y mientras la guerra sigue su curso sin tener en cuenta los sentimientos humanos, estos muchachos harán que la "gloriosa" campaña fascista comience una rápida marcha atrás...

la nada para la reestructuración de una fábrica, ella acepta sin dudar creyendo que un ascenso esta muy cerca.



Lo que comienza como un trabajo sencillo se convierte en una experiencia que cambiará inesperadamente la vida de Lucy. Descubre el verdadero significado de su vida y también al hombre de sus sueños...



«Transformers 2: La venganza de los caídos»: Han pasado dos años desde que el joven Sam Witwicky (Shia LaBeouf) salvara al universo de una decisiva batalla entre dos razas de alienígenas robóticos en guerra, los Autobots y los Decepticons.



«La Era de Hielo 3»: Tras los acontecimientos del deshielo en "La Era de Hielo 2", la vida comienza a cambiar para Manny y sus amigos: Scrat todavía está en la caza para conservar su amada bellota, y busca un posible romance con una hembra ardilla dientes-sable llamada Scratte.

Comunicado de los Cines de Santa Rosa y G. Pico

Ante la situación imperante, y de acuerdo a las directivas oficiales, los cines de Santa Rosa y General Pico tomarán las siguientes medidas de precaución para que todos puedan disfrutar las películas de vacaciones: Las salas se abrirán con el 50% de su capacidad para permitir el espacio entre las personas.

Otras actividades en Santa Rosa

-Torneo de Golf en el Jockey, 36 hoyos Medal Play, sab. 11 y dom. 12, inscripción y mayor información, llamando al tel: (02954) 42-1328.

Presentan libro «Ecos de la Vida», en Miguel Cané

Este domingo 12 será presentado en la Escuela N° 36 de Miguel Cané, el libro «Ecos de la Vida» de Hortensia Costera de Luengo.

Expreso Alberino s.a. Suite Expreso. Todos los días... All. Micros doble piso • Detalles de confort exclusivos • Cena caliente a bordo • Seguridad y tecnología