

01 H.39
M 11 m

46340

Provincia del Chubut



MINISTERIO DE INDUSTRIA,
AGRICULTURA Y GANADERÍA



**Programa de Desarrollo Participativo
“De qué va a vivir mi pueblo”**



**Eje Agroalimentos
“Ruta alimentaria vinculada a la oferta agroturística”**

**Informe Final – Diciembre de 2007
Autor: Téc. Mónica Masciotra**

Gobernador de la Provincia

Sr. Mario Das Neves

Secretario General

Ing. Juan José Ciácerá

**Ministro de Industria, Agricultura
y Ganadería**

Cdor. Pablo Korn

Directora de Coordinación

Ing. Marta Velazques Cao

Jefa del Area Red de Información

Lic. Alicia Noemí Rapaccini

INDICE

INDICE	3
1. INTRODUCCIÓN	4
2. CAPACITACIONES	4
3. RELEVAMIENTO DE NUEVOS INTEGRANTES	5
TECKA.....	5
CHOLILA	5
✓ Autocamping y Granja ecológica Carlos Pellegrini.....	5
✓ Ruca Kitai.....	7
✓ Cerro La Momia.....	8
LAGO PUELO	9
✓ Cerveza Vickinga	9
EL HOYO.....	9
✓ Bodega y Viñedos Patagonian Wines S.A.....	9
✓ Chacra La tranquerita	10
✓ EL AL Agroturismo.....	11
✓ Cerro Negro	12
✓ Esteban NOZZI - Venta de verduras.....	13
✓ Chacra Los Abuelos.....	13
✓ El Arrayán	14
EPUYEN	15
✓ El Griego.....	15
EL MAITEN.....	17
✓ Tierra Fértil.....	17
CORCOVADO.....	18
✓ Establecimiento Catemu (Otro hermoso lugar).....	18
✓ Relmu Aim (Arco Iris amado).....	18
CARRENLEUFU	20
✓ Eä (La tierra al principio).....	20
4. ESTABLECIMIENTOS QUE DEJAN LA RUTA	22
5. PARTICIPACION EN FERIAS	22
6. PROMOCION – ACCIONES DE PRENSA	24
7. REDISEÑO FOLLETO	24
8. CARTELERIA	25
9. COMERCIALIZACION	26
10. REUNIONES	26
11. ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS	26
12. ANEXOS	28
12.1 Power Point preparado para la ExpoPatagonia	28
12.2 Gacetilla 6º Workshop de Turismo Rural en el Marriot Plaza de Buenos Aires	29
12.3 Gacetilla ExpoPatagonia	30
12.4 Folleto impresión 2007.....	31

1. INTRODUCCIÓN

En el programa "De que va a vivir mi pueblo", que instituyó la Provincia de Chubut por intermedio del Ministerio de Producción, actual Ministerio de Industria, Agricultura y Ganadería, se desarrolló el proyecto denominado "**Ruta del BuenVivir**" en el marco del Eje Estratégico de Agroturismo de la Comarca de Los Andes.

Este proyecto, que comenzó en el año 2005, abarca las diez localidades de la Comarca de los Andes pero sólo siete tuvieron productores que se incorporaron a la "**Ruta del BuenVivir**" durante la temporada 2006/2007 con una participación de 33 establecimientos productivos, agroindustrias y gastronómicos.

Se proveyó a los integrantes de la Ruta de folletería de promoción, cartelera identificatoria e indicativa de su localización sobre las rutas de acceso.

La folletería también fue distribuida en las Oficinas de Turismo de las localidades como material de difusión y promoción y se asistió a Ferias y Eventos realizados en Buenos Aires, donde estuviera presente la Subsecretaría de Turismo de Chubut y pudiera darse a conocer el producto "**Ruta del BuenVivir**".

Para la temporada 2007/2008 se produjo la baja de dos establecimientos por cese de actividades, uno de Lago Puelo y otro de El Hoyo.

Además dos establecimientos ubicados en El Bolsón dejaron de pertenecer a la Agrupación de Agroturismo del Paralelo 42.

Estos participaban de la "**Ruta del BuenVivir**" por cortesía, ya que eran parte de la Agrupación, a través de una mención en el folleto y sin que se les colocara cartelera.

En la actual etapa fueron incorporados 10 nuevos productores, 5 de ellos de El Hoyo, 1 de El Maitén, 1 de Cholila, 1 de Corcovado y 1 de Carrenleufú continuando además 1 establecimiento de Corcovado con cambio de propietario.

El total de los integrantes de la Ruta asciende para este período a 38.

Las incorporaciones recientes fueron producidas por el interés de los productores de formar parte del grupo de Agroturismo.

La Oficina de Producción de El Hoyo actuó como agente de recepción de inquietudes que luego transmitía al Técnico para que éste pudiera efectuar el relevamiento de las chacras interesadas.

En los casos de localidades que no tenían representantes, como El Maitén, ó sólo tenían uno, como Cholila, las Directoras de Turismo cumplieron una importante función al detectar e interesar a potenciales participantes.

En Carrenleufú, que tampoco tenía representante, el establecimiento fue conocido a través de búsqueda y averiguaciones.

La Subsecretaría de Turismo y Areas Protegidas de Chubut brindó amplio apoyo para la difusión del producto, distribuyendo folletería en las Ferias y Eventos donde hubiera presencia de la Provincia y a través de presentaciones para público interesado apoyadas por un Power Point.

2. CAPACITACIONES

Se cumplió con las capacitaciones programadas en los meses de Julio y Agosto, época de receso de las actividades productivas.

Se brindaron charlas en Esquel, de la que participaron las localidades de Trevelin, Corcovado y Carrenleufú, y en El Hoyo convocando a las localidades de Lago

Puelo, Epuyén, El Maitén y Cholila.

Se abordaron temas afines a la Gestión de Negocios, la forma de determinar la rentabilidad de un establecimiento, relación costo/ingreso, fijación de precios, capital invertido vs beneficios, etc, en un taller dictado por el Lic. Carlos Baroli.

El personal técnico de AGrupA, dependiente de la Universidad de la Patagonia San Juan Bosco, encabezado por la Téc. María Martínez, brindó conceptos sobre formas cooperativas de trabajo, beneficios y oportunidades del Asociativismo, formas de lograrlo.

3. RELEVAMIENTO DE NUEVOS INTEGRANTES

TECKA

- Fue entrevistada la Sra. Silvia López, del Programa Social Agropecuario, para evaluar posibles participantes de la comunidad de **TECKA**

Este Programa conoce en profundidad a los pequeños productores de la comunidad ya que trabaja con ellos desde hace tiempo asistiéndolos en el manejo de sus emprendimientos.

Se consideró que, por el momento, no existen propietarios que puedan desarrollar la actividad agroturística.

CHOLILA

- Se tomó contacto con la Directora de Turismo de **CHOLILA**, Sra. Raquel Font, para evaluar la posible integración de otros establecimientos de la localidad.

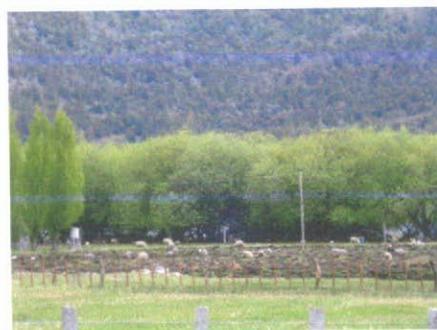
Por indicación de la misma, se visitaron dos establecimientos, uno de los cuales fue incorporado a la Ruta.

✓ Autocamping y Granja ecológica Carlos Pellegrini

El establecimiento está situado a orillas del Lago Carlos Pellegrini (Lago Mosquito) sobre Ruta Provincial 15, a 35 km del cruce con la Ruta Nac. 40.



Vista del lago



Pastoreo de ovejas

Su propietario cría ovejas, vacas, cerdos y gallinas para consumo. Los potreros se encuentran en el fondo de la propiedad quedando separados de la zona habitacional. Quien desea ver los animales accede a ellos caminando bajo una amplia arboleda.

En la huerta se cultivan hortalizas para la familia y para abastecer al restaurante y posee una gran plantación de papas. Se está construyendo un invernáculo para ampliar la variedad de productos sembrados.

En el restaurante del predio se preparan asados patagónicos con productos propios, reserva mediante.

Hay producción de frambuesas y cassis y gran cantidad de árboles frutales.

La familia elabora licores artesanales de mosqueta y frambuesas y aguardiente de ciruelas.

Existe un muelle para pesca y puede accederse al lago con lanchas.

Tiene espacio para acampar con sanitarios, fogones y luz eléctrica y un departamento para hospedaje.



Espacio para acampar y sanitarios

Su propietario es quien acompaña siempre a los turistas que llegan al lugar y amablemente los lleva a recorrer el predio.

El establecimiento es muy extenso, con vista panorámica del lago y ambiente tranquilo para el descanso, las caminatas y la pesca.



Restaurante y casa familiar anexa



Entrada a zona de cultivos y alameda hacia potreros

Las edificaciones son sencillas, estilo campo, pero prolijas y enmarcadas por canteros con flores.

Si bien en un primer momento este establecimiento decidió integrarse a la Ruta, más tarde su propietario, por falta de personal en la chacra, y debiendo hacer una reestructuración de actividades, prefirió postergar su ingreso para el año próximo.

✓ Ruca Kitai

Este emprendimiento está situado en la Villa Lago Rivadavia a orillas del río Carrileufú, a 200 m de la Ruta Prov. 71.

Brinda hospedaje en una cabaña para cuatro personas totalmente equipada, con detalles de confort y buen gusto.

El restaurante, trabajado por sus dueños, tiene capacidad para 20 cubiertos.



Edificio principal con restaurante

Se encuentra en construcción una Hostería que contará con Spa y pileta climatizada.

En el predio se trabajan un invernáculo y una huerta que aportan los productos orgánicos utilizados en el restaurante y donde se cultivan especies nativas asilvestradas y exóticas con valor culinario.



Interior del invernáculo



Invernáculo en primavera



Recolección en verano

Existe un sector, prolijo y bien delimitado, donde se prepara el compost natural que servirá para fertilizar huerta e invernáculo.

El establecimiento cuenta con una carpintería donde, el encargado del lugar, realiza los trabajos en madera necesarios para su mantenimiento y vajilla rústica utilizando madera de la zona.

La esposa del encargado posee conocimientos de hilado en rueca y telar mapuche que utiliza para hacer piezas que decorarán las mesas y sillones del restaurante, además de enseñar la técnica a pobladores del lugar.

El trazado del parque fue realizado por la Ing. Paula Botto, especialista en paisajismo y alberga especies ornamentales y nativas con valor ornamental sin uso tradicional.

✓ Cerro La Momia

Se visitó este establecimiento, ubicado también en Villa Lago Rivadavia, comprobando que se mantienen las condiciones requeridas para pertenecer a la Ruta, de la que ya formaba parte.

El Restaurante que, en el relevamiento de la etapa pasada estaba armándose, se encuentra en funcionamiento abierto mediodía y noche y atendido por sus dueños.



Interior del Restaurante

La huerta familiar abastece las necesidades del restaurante con productos frescos y naturales.



Huerta en primavera

El lugar sigue bien mantenido, ordenado y prolijo.



LAGO PUELO

✓ Cerveza Vickinga

Se consultó a su propietario, Gerardo Flaming, sobre el estado de progreso de las mejoras edilicias de la fábrica de cerveza artesanal, que permitirían integrarla a la Ruta.

Cómo todavía no se encuentra en condiciones de ser visitada, se decidió demorar su participación para la temporada próxima.

EL HOYO

✓ Bodega y Viñedos Patagonian Wines S.A.

El establecimiento perteneciente al Sr. Bernardo Weinert se dedica a la vitivinicultura de zona fría.

Fue inaugurado en diciembre de 2006 y tiene embotellado y a la venta el producto de la cosecha de ese año.

El responsable a cargo es el Ing. Agrónomo, Enólogo, Darío Gonzalez quien, junto a su esposa, recibe a los visitantes y efectúa un recorrido de una hora por la bodega y los viñedos mostrando las diferentes etapas del proceso de vinificación, desde la cosecha hasta su producto final envasado.

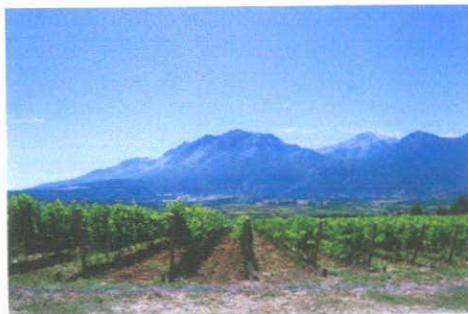


Enólogo Darío Gonzalez



Primera cosecha

El edificio, además de estar ubicado en una zona privilegiada por su belleza, está edificado sobre los viñedos con un estilo sobrio pero elegante, en ladrillo y madera.



Viñedos sobre el valle



Bodega

Resalta en el interior su higiene y pulcritud, con maquinarias y tanques de fermentación y almacenamiento de acero inoxidable.



Interior de la bodega



Tanques de fermentación vino blanco

La cosecha se realiza del 17 de abril al 3 de mayo, período especialmente interesante para disfrutar las actividades que allí se realizan.

Puede observarse todo el proceso, desde la llegada de los racimos, su desgranado, lavado, procesado y posterior pasaje a los tanques para vino tinto o vino blanco para su fermentación.

Existe una sala donde se conservan las botellas de vino que, luego de un tratamiento especial, darán como resultado vino espumante o champagne (DO).

Puede accederse a él tomando el camino que sale de la Ruta Nac. 40 al Desemboque o bien yendo por el cerro Currumahuida.

✓ Chacra La tranquerita

Establecimiento perteneciente a la Flia Scartascini dedicado a la producción de todo tipo de hortalizas y verduras, fruta fina (guindas, cerezas, frambuesas, grosellas) y flores secas.

El cultivo se hace a cielo abierto y bajo invernáculo. Existe una superficie techada donde el visitante puede ver como se prepara la verdura para su venta.

Bajo el tinglado hay piletones para el refrescado de la lechuga y lavado de otras verduras, una lavadora de zanahorias, una enmalletadora para embolsar las hortalizas y allí se preparan los cajones con el surtido de verduras de temporada para distribuir entre los clientes.

A un costado del tinglado se levanta un galpón donde se almacenan ajos y zapallos.

La producción se vende en fresco durante la temporada.

La fruta fina se mantiene congelada para ser consumida fuera de la época estival y se elaboran dulces.

Es atendido por el matrimonio y sus hijos y se encuentra abierto todos los días de la semana desde mediados de Diciembre hasta Junio.

Se puede ver el procedimiento de manipuleo de verduras y hortalizas, desde la recolección hasta su expendio, en un ambiente pintoresco, prolijo, familiar, donde también existe un estanque con patos que aporta la nota colorida al lugar.

✓ EL AL Agroturismo

Comprende 14 has de la propiedad ubicada en la Bajada Callejón Paladino de la Ruta Nac. 40, perteneciente a las familias De la Penna y Bach.

En el lugar hay 4 cabañas para alquiler totalmente equipadas con parrilla exterior, dos casas familiares, un lugar de recreo sobre el arroyo Corbata y los sectores productivos claramente diferenciados.



Huerta en preparación



Cabaña de alquiler



Baño de cabaña



Interior de cabaña

Las aves de corral circunscriptas al gallinero y las ovejas y vacas en potreros con alambrado eléctrico. No se ven animales sueltos por el predio.



Ovejas esperando esquila



Esquila

Existe una huerta orgánica, producción de fruta fina y de pepita y un sector de castaños.

En la chacra se elaboran licores y vinos de fruta, dulces, frutas al natural, pesto y chutney.

La chacra es visitada en distintas épocas del año por distintas especies de aves silvestres, bandurrias, avutardas, teros, golondrinas que pueden ser observadas a simple vista dando un valor agregado al establecimiento.

El lugar está enriquecido por un mosquetal y un monte de lupinos que muestran su exuberancia en época de floración.

La familia ha realizado capacitaciones en Buenas Prácticas Ambientales. En las cabañas se encuentran indicaciones para que los turistas que se alojen respeten las premisas de protección de la naturaleza y los recursos por ella brindados.

El lugar está mantenido en forma muy prolija, embellecido con flores y la disposición de la familia para la atención de los visitantes es óptima.



Lupinos en flor



Bandurrias en jardín de la casa

✓ Cerro Negro

El establecimiento ubicado en el Km 8 del camino a El Desemboque, pertenece a Marcelo Elso y Cristina Lorenzo. Está enmarcado por los cerros El Derrumbe y Currumahuida.

En la parte baja de la propiedad está la plantación de frambuesas y moras.

El camino, en ascenso, lleva a la casa familiar, a una cabaña de alquiler totalmente equipada, y a un galpón que en la actualidad es de acopio pero se transformará en una cocina para la elaboración de dulces, frutas al natural, chutneys, pickles y conservas.



Plantación de frambuesas



Interior de cabaña

En la chacra se crían pollos parrilleros y lechones, hay también pollos de campo y producción de huevos.

Cultivan en una huerta natural e invernáculo tomates, pimientos, lechuga, zapallitos, brócolis, remolacha, acelga y aromáticas.



Cría de lechones



Pollos parrilleros



Huerta e invernáculo



Huerta e invernáculo

Cuenta con un bosque de coihues, cipreses, radales, maitenes, saúcos y un renoval de los mismos que permite estar en estrecho contacto con la vegetación nativa.

Es un lugar prolijo, atractivo, que puede desarrollar la actividad agroturística interrelacionándola con la vida en la naturaleza.

✓ **Esteban NOZZI - Venta de verduras**

Este lugar no se encuentra aún preparado para la actividad de agroturismo ya que no cuenta con instalaciones adecuadas para recibir a los visitantes.

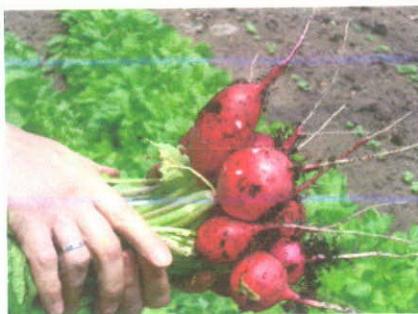
Está recién iniciado en la producción de verduras y hortalizas a cielo abierto y la casa habitación de la familia está aún en construcción.

A pesar del interés de su propietario por integrar la “Ruta del Buen Vivir” se le explicaron las condiciones mínimas para poder dedicarse a la actividad, dejando abierta la posibilidad de incorporarse más adelante.

✓ **Chacra Los Abuelos**

El establecimiento se dedica al cultivo de verduras y hortalizas en la modalidad de huerta a cielo abierto y bajo invernáculo. Tiene árboles frutales y algunas plantaciones de fruta fina.

Debido a lo riguroso del tiempo que castiga la región con vientos fuertes y heladas fuera de temporada, los productos cultivados en el invernáculo adquieren un mayor desarrollo y pueden ser cosechados en la fecha prevista.



Rabanitos y lechuga de invernáculo



Choclos y remolachas en la huerta al aire libre

Es atendido por sus dueños, Gabriela y Mauro, ambos Ing. Agrónomos, que optimizan el aprovechamiento del terreno con la siembra escalonada para tener recolección durante un tiempo más extenso en la temporada.

El cultivo es en forma totalmente orgánica sin el uso de agroquímicos y los productos son entregados a sus clientes con total garantía de ser absolutamente naturales.

La fertilización se realiza a través de un compost preparado con la recolección de desechos vegetales como hojas secas, ramas de poda, hortalizas y verduras de descarte, sobre los que actúan las lombrices californianas que al cabo de un año convierten esos desechos en abono vegetal.

El control de plagas se hace a través de la fumigación de líquidos obtenidos por la infusión de plantas que repelen los insectos que atacan los sembrados.

Esta temporada se ha construido un nuevo invernáculo para mejorar el rinde de la siembra contra el que atenta el prolongado frío que retarda el crecimiento de las especies.



Huerta al aire libre



Invernáculo nuevo



Lumbricultura

Los productos son distribuidos a los numerosos clientes con que cuenta la Chacra semanalmente, en bolsas conteniendo la variedad recolectada. Su área de distribución llega hasta la vecina localidad de Bariloche.

Se elaboran dulces, conservas, frutas al natural, jarabes y licores.

El lugar es prolijo, bien aprovechado, está manejado respetando las pautas de la producción orgánica y debido a la formación profesional de sus propietarios las visitas resultan ampliamente educativas y explicativas.

Posee horario de atención de jueves a domingo ya que lunes, martes y miércoles son días de recolección, preparación de pedidos y distribución.

✓ El Arrayán

Se visitó la chacra como parte del recorrido efectuado con la Periodista que recopiló datos para sus notas de promoción y difusión.

La chacra se encuentra muy bien organizada y en forma muy prolija, observándose la lozanía de lo allí producido.

Está atendida por los dos hijos de la familia que se ocupan de la producción de fruta fina. La madre de ambos está dedicada a la huerta y producción de dulces y licores, actividad que comparte, junto con la venta, con su nuera.



Huerta con verduras



Plantación de frutillas



Salón de ventas

Posee un importante número de maquinarias agrícolas e instrumentos de labranza que se encuentran prolijamente ubicados en varios sectores de la chacra.



El establecimiento tiene grandes extensiones de cultivos de frambuesas, cassis, grosellas, cerezas organizados en sectores bien identificados.



Sector de cassis



Cassis



Cerezo y nueva especie de berries

EPUYEN

✓ El Griego

Se visitó este establecimiento que forma parte de la Agrupación de Agroturismo Paralelo 42 dedicándose a la cría de lechones y cultivo de frambuesas.

Su propietario posee gran cantidad de cerdos separados en boxes de acuerdo a sexo, edad, estado de preñez, para controlar y regular la producción de lechones durante el año.



Boxes de cerdos



Lechones

La alimentación de los animales se efectúa en determinadas horas del día con la ración justa, para evitar la presencia de restos de comida en el hábitat manteniendo así la higiene del lugar.

El invierno 2007, que se presentó con temperaturas extremadamente bajas, perjudicó la producción del criadero por la elevada mortandad de pariciones. Los lechoncitos que, al nacer, necesitan una temperatura exterior de 36°, lo hacían con 4° o menos lo que les provocaba la muerte instantánea por paro cardíaco.

La solución para este problema sería la llegada de la red de gas que se encuentra a 500 m de la chacra que permitiría lograr una temperatura adecuada para el cuidado de los animales, pero a pesar de reiteradas solicitudes, el propietario no ha logrado acceder a este beneficio.

Como recurso accesorio, cuando termina la época invernal incorpora la producción de pollos parrilleros que también está sujeta a la temperatura ambiente.



Casa familiar



Plantación de frambuesas

La plantación de frambuesas se encuentra un poco retrasada debido a la escasez de agua que afecta a la región lo que dificulta el riego de amplias extensiones si no se cuenta con sistemas y bombas apropiadas.

Dentro de los planes del Sr. Caprano se encuentra la habilitación de una fábrica de chacinados que le permitiría mejorar el aprovechamiento de los animales que cría.

✓ Paisa

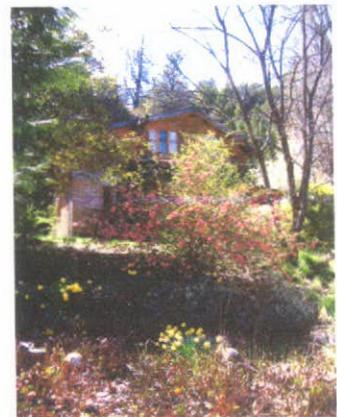
Fue visitado acompañando a la Periodista Macarena Cangilioli quien se interesó por los datos familiares y de origen del establecimiento que se remonta a los primeros fundadores de Epuén.



Cartel indicador de acceso



Puente acceso sobre río Minas



Casa familiar

Se recorrió el sector de fruta fina, la huerta al aire libre y el invernáculo comparando el retardo de crecimiento evidente en una misma especie, cultivada bajo techo y fuera de él, por acción de las bajas temperaturas y el viento reinante a pesar de la avanzada época del año.

La producción es orgánica sin certificación. Se prepara compost con lombrices californianas que se utiliza como abono natural para los cultivos.



Huerta al aire libre



Invernáculo

Su propietaria mostró y explicó a la Periodista la variedad de condimentarias y aromáticas que cultiva en el lugar y la utilidad de cada una de ellas que seca y envasa para su venta además de venderlas en fresco a restaurantes.



Aromáticas secas envasadas



Dulces caseros

El establecimiento también elabora dulces, chutney y conservas con los productos obtenidos de la huerta.

EL MAITEN

✓ Tierra Fértil

De Patricia Lotufo-Ribaya e hijos, está ubicada en la aldea Buenos Aires Chico, al comienzo del Cañadón de los ensueños.

Posee una huerta orgánica con hortalizas, tubérculos y verduras, árboles frutales y fruta fina.

Su propietaria elabora vinos rústicos de saúco, cassis, grosellaroja, champagne de flores de saúco, encurtidos, chutney, dulces, jaleas y panes artesanales de varias harinas.

Es un emprendimiento reciente que se desarrolla con el esfuerzo de la productora, propiciando el uso de elementos naturales y tratando de hacer docencia entre los vecinos de la aldea para mejorar sus condiciones de vida.

El lugar es muy prolijo, con flores en distintos lugares de la chacra y se brinda la acogedora y rústica cocina de la casa familiar para recibir al visitante.

CORCOVADO

✓ Establecimiento Catemú (Otro hermoso lugar)

Pertenece a la familia Meza-Restuccia que compró las instalaciones de lo que, en el período anterior de la "Ruta del Buen Vivir", figuraba como Arco Iris.

Los nuevos propietarios mantienen la huerta a cielo abierto con producción de papas, ajos, arvejas y cultivos en invernáculo pero orientaron la actividad hacia la formación de una granja, incorporando caballos, vacas, cerdos y gallinas con el agregado de piscicultura en un arroyo que atraviesa la finca.

Tienen previsto hacer una cámara de ahumados para truchas y facturas de cerdo.

Se están realizando mejoras en lo referente al ordenamiento del lugar, limpieza de maleza, armado de los corrales alejados de la casa habitación de la familia y a la preparación de las piletas para las truchas respetando en cada caso las especies nativas propias de la zona.

Se visitó el establecimiento con la Periodista Macarena Cangioli para que se interiorizara de la actividad y forma de vida en este lugar.

Se notaron mejoras ya que fue trasladado el chiquero a un sitio más alejado de la casa y se inició la construcción de un gallinero al lado de los lechones.

Se sembraron alevinos, traídos de la Estación de Piscicultura Arroyo Baguilt, en una pileta armada sobre un desvío de arroyo para comenzar su engorde, quedando pendiente la preparación de las piletas donde deben trasladarse una vez que hayan adquirido determinado tamaño para continuar su crecimiento.

Se realizaron siembras en la huerta que se encuentra algo retrasada, dadas las adversas condiciones del tiempo, que se mantiene con temperaturas muy bajas aún en el mes de diciembre.

✓ Relmu Aim (Arco Iris amado)

Está ubicado sobre la Ruta Provincial 44 en Corcovado Sur.

Pertenece a Mirta Beatriz Reginato. Es un establecimiento enclavado en la montaña, surcado por un arroyo correntoso y con un bosque de especies nativas donde crecen vigorosos helechos, especial para caminatas.

La propietaria de Relmu Aim preserva las especies nativas resguardando, particularmente, los maitenes que allí se encuentran que ya han desaparecido de otros lugares.

El lugar fue visitado por la Periodista Macarena Cangioli efectuando una caminata a la vera del arroyo hasta ingresar en el bosque de coihues a través del que se asciende hacia la montaña en un recorrido de dos horas aproximadamente.



Helechos del bosque



Cascada de arroyo en el bosque



Vista hacia el bosque

En el lugar ganado al mosquetal se cultivan papas y una huerta orgánica para consumo familiar, hay plantas de orégano, frutillas y algunos frutales como guindos y manzanos.



Frutillas y orégano



Invernáculo en preparación

Se está preparando un invernáculo que, debido a los fuertes vientos de la región debe cubrirse con una malla sobre el nylon para evitar su rotura.



Malla protectora



Gallinero

Existen gansos y gallinas que proveen de huevos y carne a la familia.

Todo lo allí existente está hecho por mano propia con ingenio y esfuerzo, como lo demuestra la canalización de agua que es tomada del arroyo que baja de la montaña al que se le han agregado hasta filtros para evitar que se introduzcan hojas secas o ramas en la cañería.

Se ofrece la posibilidad de acampar para poder disfrutar de vida natural en un ambiente de belleza extraordinaria habiendo posibilidad de pesca en el río Corcovado ya que se encuentra muy cerca el pozón de los salmones.

El lugar destinado de camping está reparado por sauces y se ha armado un fogón con piedras para evitar el encendido de fuego en cualquier lugar del sector.



Filtros de la bajada de agua



Fogón en el sector de acampe

Su propietaria es muy acogedora ofreciendo todo lo que allí se produce y hasta la posibilidad de compartir su mesa con quienes accedan al establecimiento.

Elabora dulces, conservas, pan casero y seca pétalos de flores, recoge bayas y frutos de los árboles para, durante el invierno, armar souvenirs que recuerden el lugar.



Mirta, su hijo y nieta



Botellas de popurri

CARRENLEUFU

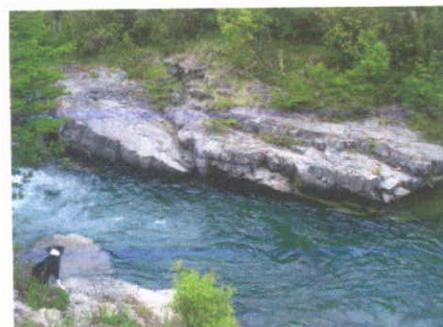
✓ Eä (La tierra al principio)

Ubicado al pie del Puente Binacional Río Encuentro, que une Carrenleufú con Palena (Chile) es explotado por la familia Gomez-Imperiale.

La propiedad llega hasta el río Encuentro donde hay un sector en que se puede disfrutar la playa con pozones para bañarse.



Playita sobre río Encuentro



Río Encuentro

Es un sitio agreste de gran belleza, con desniveles del terreno bien aprovechados para la ubicación de los cultivos. A medida que se va limpiando el terreno de malezas, se van plantando árboles frutales a los que debe protegerse de la depredación de las liebres que mordisquean sus troncos secándolos.

La casa está rodeada por un jardín donde alternan aromáticas con flores de la zona dando un aspecto informal pero colorido y estéticamente agradable que va cambiando con las variadas floraciones del año.



Vista del predio desde carpintería



Cerezo protegido de liebres



Plantaciones en desnivel

La visita efectuada por la Periodista Macarena Cangioli estuvo acompañada por el encargado del lugar, Avelino, quien efectuó una recorrida por las dos huertas que existen, una cercana a la casa y la otra alejada, en una zona mas baja, el invernáculo, la carpintería, el montecito con frutales y la bajada al río.

En la huerta cercana a la casa se cultivan hortalizas, verduras de hoja, frutillas, que se complementan con la producción del invernáculo.

La huerta más alejada está destinada a frutillas, frambuesas, grosellas, corintos.



Huerta de fruta fina



Plantas de papas



Interior de invernáculo

La cocina familiar, lugar prolijo y bien acondicionado, sirve de lugar de elaboración de dulces, frutas al natural y vinos de frutas y flores.

La producción de las huertas se utiliza, en gran parte, para preparar las confituras que se venden durante el año.

Existen varias colmenas de las que se extrae miel para consumo familiar y venta.



Cocina familiar



Dulces caseros



Frutas al natural

Su propietaria prepara panes y repostería integrales comenzando el trabajo desde la molienda del trigo y con elementos totalmente naturales.

El padre de la familia, carpintero, tiene montada una carpintería donde realiza trabajos para sus clientes y los necesarios dentro de la chacra.

4. ESTABLECIMIENTOS QUE DEJAN LA RUTA

- **Piedra pintada (RN)**
Dejó de pertenecer a la Agrupación de Agroturismo Paralelo 42
- **Chacra Las Moras (RN)**
Dejó de pertenecer a la Agrupación de Agroturismo Paralelo 42
- **Quiché**
Por cese de actividades. El edificio donde estaba instalada la fábrica de chocolate se ofrece en alquiler.
- **El Marqués de Tilly**
Por cese de actividades productivas. La marca se encuentra en venta y los invernáculos se ofrecen en alquiler.

5. PARTICIPACION EN FERIAS

- **Feria Caminos y Sabores**

Organizada por el Grupo Clarín, se llevó a cabo en el Pabellón Ocre de La Rural entre los días 12 y 15 de Julio.

En el stand de la Ruta del Dulce, de 60 m², del que participaron dos productores integrantes de la Ruta, se pudieron degustar distintos productos gourmet elaborados artesanalmente y con una alta calidad de materia prima.

Asimismo, los visitantes tuvieron la posibilidad de informarse de los métodos de elaboración, los cuales fueron explicados por los dueños de los establecimientos.

Se colaboró además con el aporte de información, solicitada por el Ministerio de Comercio Exterior e Inversiones, sobre dulces y licores artesanales para la confección del folleto que se distribuiría en el evento.



- **6° Workshop de Turismo Rural**

La "Ruta del Buen Vivir", participó del 6° Workshop de Turismo Rural llevado a cabo en el Marriot Plaza Hotel de Buenos Aires, el miércoles 12 de septiembre de 2007.

El evento contó en la apertura con la presencia del Señor Enrique Meyer, Secretario de Turismo de la Nación; el Ing. Carlos Cheppi, Presidente del INTA y el Dr. Javier De Urquiza, Secretario de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de la Nación.



En el stand montado por la Subsecretaría de Turismo de Chubut, se distribuyó folletería de la "Ruta del Buen Vivir" y se mostraron imágenes tomadas en los establecimientos participantes.

- **ExpoPatagonia**

Entre los días 21 al 23 de setiembre de 2007 se llevó a cabo, en el Pabellón Ocre de La Rural, la 4ª edición de la ExpoPatagonia, organizada por el Ente Regional Oficial de Turismo "PatagoniaTurística" que nuclea las provincias de La Pampa, Neuquén, Río Negro, Chubut, Santa Cruz y Tierra del Fuego.

Participaron 245 expositores que estuvieron en contacto con alrededor de 27.200 potenciales turistas.

En la primera jornada, reservada a profesionales del sector, se hizo una presentación de la "Ruta del Buen Vivir" mediante un Power Point (Ver Anexo) y comentarios a cargo de la Delegada Regional de la Subsecretaría de Turismo y Areas Protegidas de Chubut, Florencia Aversa.



Vista lateral del Stand de la Provincia de Chubut

En el transcurso de la ExpoPatagonia se realizaron degustaciones de productos aportados por los miembros de la Ruta, sobre todo haciendo hincapié en su elaboración sin aditivos ni conservantes, siendo productos orgánicos y de calidad.

o **12 Feria Internacional de Turismo de América Latina 2007**

Se realizó desde el 17 al 20 de noviembre, su organización estuvo a cargo de la Asociación Argentina de Agencias de Viajes y Turismo (AAVYT) y la Asociación de Agencias de Viajes y Turismo de Buenos Aires (AVIABUE) y fue auspiciada por la Secretaría de Turismo de la Nación, la Subsecretaría de Turismo del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires y la Cámara Argentina de Turismo.

Los organizadores calculan que esta vez más de 30.000 profesionales visitarán la feria más importante de América Latina y la cuarta en el mundo.

Confluirán como en ediciones anteriores, proveedores, vendedores, compradores, profesionales y consumidores directos, que tomarán contacto con más de 1.800 expositores con la perspectiva de concretar los mejores negocios del año, especialmente en los dos últimos días del encuentro, en que la feria estará cerrada al público general, pero las máximas expectativas estarán puestas en el nivel de visitas del público general durante las dos primeras jornadas.

En vista de la gran afluencia de público prevista para la Feria Internacional de Turismo de América Latina, se enviaron 5000 folletos de la "Ruta del BuenVivir" para ser distribuidos en los cuatro días de duración del evento.

6. PROMOCION – ACCIONES DE PRENSA

- o Se respondieron preguntas y se facilitaron fotografías para una nota del periodista Tomás Natello en El Cronista Comercial.
- o Se efectuó un recorrido por la Comarca del Paralelo 42 con la Periodista Macarena Cangioli quien entrevistó a propietarios de algunas chacras de la zona recabando material para futuras notas en medios de interés turístico.

Fueron visitadas Chacra El Eucalipto, El Al Agroturismo, Chacra los Abuelos, El Griego y Paisa.

En esta visita, la periodista se informó del origen de cada establecimiento, las actividades del mismo, su forma de trabajo, planes a futuro y se tomaron fotografías mientras eran recorridos en su totalidad.

- o En la Comarca Los Alerces la Periodista Macarena Cangioli recorrió Relmu Aim y Catemu en Corcovado y Eá en Carrenleufú con la misma forma de trabajo aplicada a la Comarca del Paralelo 42.

Estas entrevistas y recorridos serán volcados en notas informativas para enviar a medios relacionados con turismo o publicaciones que se interesen en el tema.

La Srta. Cangioli trabaja en colaboración con el Periodista Tomás Natiello, quien escribe para El Cronista Comercial.

7. REDISEÑO FOLLETO

Fueron enviados mensajes via Mail a los integrantes de la Ruta, para que confirmaran su continuidad en la misma e informaran posibles variantes de los datos del folleto.

Con la información obtenida se confeccionó una nueva lista de participantes incluyendo las modificaciones aportadas por los productores y se agregó a los ingresantes redistribuyendo los números de referencia en el mapa.

Se buscó una forma de compactar las características de cada establecimiento para tener toda la información en un mismo lugar, diferenciándola por localidades.

El estilo y tamaño del folleto fue mantenido utilizando las imágenes como promoción de las actividades agroturísticas, especialmente las del verano, cuando las huertas y chacras están en su máximo esplendor.

Frutas, hortalizas, verduras, animales, están representados en bloques que alternan con los productos elaborados por las agroindustrias de la Comarca.

Se encargó el trabajo a la Imprenta Bavaria de Bariloche por sus condiciones de calidad, seriedad y cumplimiento de los tiempos y condiciones requeridas, como lo demostró en la emisión de la tirada del año 2006.

En este momento el folleto se encuentra en proceso de impresión.

8. CARTELERIA

Se pidió presupuesto para unificar la estética de toda la cartelería de la Ruta con el agregado de marcos de madera para igualarlos a los colocados en la localidad de El Hoyo.

Por disposición municipal de El Hoyo, todo cartel colocado dentro de su ejido debe tener un 40% de madera a la vista.

Si bien quedaban estéticamente mejor con el agregado del marco, por cuestiones presupuestarias, no fue posible hacerlo en la temporada pasada existiendo entonces una diferencia visual al transitar la Ruta que será subsanada con este agregado.

Fueron retirados de sus emplazamientos y llevados a la carpintería donde son completados y se hacen las reparaciones necesarias.

Para la confección de la cartelería correspondiente a los nuevos participantes, se les solicitó aportaran la madera y placa de MDF, quedando la mano de obra y la impresión por ploteado a cargo de la Provincia.

Esta vez, el diseño y los textos serán impresos en un solo vinilo que se colocará sobre una fina placa galvanizada para brindar una perfecta adherencia

Los carteles pertenecientes a los establecimientos que dejaron la Ruta, fueron adaptados para ser colocados en dos chacras ingresantes que no disponían de medios como para realizar el aporte solicitado.

Se les tallaron los nuevos nombres y se reemplazaron las actividades anteriores por las correspondientes a los establecimientos **Tierra Fértil** (El Maitén) y **Relmu Aim** (Corcovado)

La Carpintería Industrial Esquel, perteneciente al proyecto de Incubadoras de Empresas del Municipio de Esquel, levantó los carteles de la Comarca que son reparados en sus instalaciones y está armando los que corresponden a nuevos establecimientos.

La empresa GRAFhito 0,5 tiene a su cargo la preparación de los vinilos para los establecimientos ingresantes y efectuará las reparaciones de detalles que se hayan dañado en los carteles colocados la temporada pasada, una vez finalizadas las reparaciones estructurales.

Tanto la Carpintería como la Empresa de ploteo son las mismas que confeccionaron la cartelería de la temporada pasada.

9. COMERCIALIZACION

En una entrevista con el propietario de la Agencia Limits Adventure, Sr. Jorge Gandini, quien a su vez es Presidente de la Cámara de Turismo de Esquel, se habló sobre la posibilidad de comercialización de la **“Ruta del Buen Vivir”** a través de Agencias de Viaje.

Quedó el acuerdo de acordar un futuro encuentro para tratar el tema en profundidad y buscar una forma de incluir el producto en las ofertas de las Agencias con un beneficio hacia el productor.

10. REUNIONES

- ❑ Asistencia a las Jornadas Provinciales de Calidad Turística organizadas por el Ministerio de Comercio Exterior, Turismo e Inversiones para el sector turístico de la Comarca de Los Andes, en el Hotel Tehuelche
- ❑ Reunión de Planeamiento del Turismo y Areas Protegidas de la Provincia, en El Hoyo, donde fueron presentados los proyectos en marcha en la Provincia en general y en la Comarca de los Andes en particular.
- ❑ Convocada por la Lic. Cecilia Torrejón, Asesora de la Subsecretaría de Turismo de Chubut, participaron de ella funcionarios de la Subsecretaría, de Areas Protegidas, Directores de Turismo de la Comarca de los Andes y funcionarios de otros organismos.

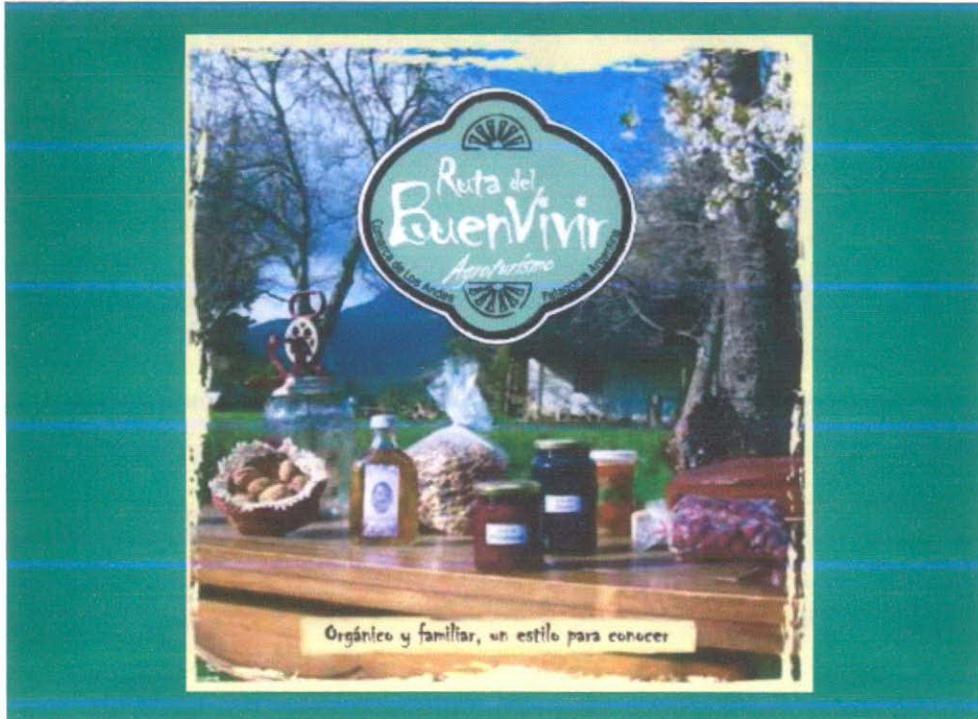
11. ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS

- ❑ Envío Plan de Trabajo al CFI
- ❑ Solicitud de presupuestos de diseño gráfico e impresión folletos a Mariana Patiño
- ❑ Solicitud de colaboración para la degustación a brindarse durante la ExpoPatagonia enviada a los productores de la Ruta, via mail.
- ❑ Recorrida por Trevelin y Esquel para recolectar los productos donados.
Recepción de los productos enviados desde la Comarca del Paralelo 42.
- ❑ Compra de descartables para llevar a cabo la degustación, embalaje de los elementos recibidos y envío por colectivo a la Subsecretaría de Turismo en Rawson.
- ❑ Gacetillas enviadas a la Dirección de Prensa y Difusión sobre la participación de la Ruta en el 6º Workshop de Turismo Rural y sobre la charla con Power Point que se brindaría en el Auditorio de la ExpoPatagonia para promocionar la Ruta. (Anexos 2.1 y 2.2)
- ❑ Atención de Alexis Tiznado, alumna de la tecnicatura Superior en Turismo de Trevelin, a quién se le brindó información sobre la Ruta para ser incorporada a su monografía y practica profesional en la Comarca del Paralelo 42.
- ❑ Preparación del Power Point para la ExpoPatagonia.

- Varias entrevistas con la empresa de ploteo GRAFhito 0,5 para coordinar la reparación de los carteles dañados.
- Trabajo de selección de las fotografías para el folleto con la Diseñadora Gráfica y revisión del folleto con los cambios realizados.
- Varias entrevistas con el Encargado de la Carpintería Industrial Esquel para determinar la forma de reparación de la cartelería

12. ANEXOS

12.1 . Power Point preparado para la ExpoPatagonia



FUNDAMENTO



En el año 2005 el Gobierno de la Provincia de Chubut propuso *construir una herramienta comunitaria y participativa que respondiendo a los valores comunes definiera "¿De qué va a vivir mi pueblo?"*.

La Provincia fue organizada en cuatro Comarcas, siendo la que ocupa el sector noroeste, la Comarca de los Andes.



Actual Ruta 10 CHUBUT



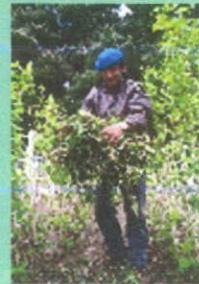
Téc. Mónica Masciotra



OBJETIVOS



- ✗ Se buscó promover cambios significativos en lo específicamente productivo, con la participación de actores sociales e instituciones locales y el apoyo económico de la Provincia.
- ✗ La Comarca de los Andes de Chubut, reconocida por sus imponentes paisajes, su calidad ambiental y un estilo particular de vida que vincula al hombre con la naturaleza, revaloriza la forma de vida rural a través del Agroturismo.



Téc. Mónica Masciotra



AGROTURISMO



- ✗ El agroturismo es una herramienta de apoyo a las labores tradicionales del empresario agrícola
- ✗ Mejora la renta agraria y las condiciones de vida
- ✗ Fomenta la formación de emprendimientos familiares evitando la emigración de los jóvenes a las ciudades
- ✗ Revaloriza los productos típicos
- ✗ Diversifica la economía de la chacra



Téc. Mónica Masciotra



EVOLUCION



Año 2005 Contacto con las Oficinas de Turismo y Producción de las diferentes localidades

Año 2006

- ◆ Relevamiento de establecimientos
- ◆ Charlas de sensibilización
- ◆ Conformación de la Ruta
- ◆ Capacitaciones
- ◆ Diseño e impresión del Folleto
- ◆ Diseño e instalación de cartelería indicativa



Téc. Mónica Masciotra

EVOLUCION



Año 2007

- Capacitaciones
- Ingreso de nuevos integrantes,
- Actualización folletería
- Actualización cartelería
- Promoción y difusión
- Participación en Ferias y Exposiciones



Téc. Mónica Masciotra

PARTICIPANTES



Conforman la ruta 33 productores con diferentes grados de desarrollo, distribuidos en 7 localidades

- Lago Puelo 10 establecimientos (3 pertenecen a RN)
- El Hoyo 7 establecimientos
- Epuyén 3 establecimientos
- Cholila 1 establecimiento
- Esquel 5 establecimientos
- Trevelin 4 establecimientos
- Corcovado 3 establecimientos



Téc. Mónica Masciotra



ALGUNOS EJEMPLOS



CICaL – APAD

- Chacra Integral de Capacitación Laboral para personas con capacidades diferentes
- Establecimiento avícola. Cría de gallinas, patos, faisanes y pavos. Incubadoras
- Producción y venta de huevos
- Invernáculo de flores
- Árboles frutales
- Huerta para consumo
- Elaboración de dulces y escabeches
- Lugar con fogones para asado y parque arbolado



Téc. Mónica Masciotra



ALGUNOS EJEMPLOS



ABALAUQUEN

- Chacra con varios años de experiencia
- Producción de frambuesas, frutillas, cerezas, guindas
- Huerta orgánica
- Aves de corral
- Agroturismo
- Dulcería
- Envasado de frutas al natural
- Alquiler de cabañas



Téc. Mónica Masciotra

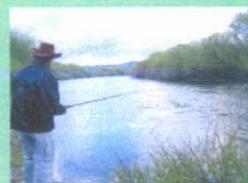


ALGUNOS EJEMPLOS



CORCOVADO

- Establecimientos en desarrollo
- Chacras enclavadas en maravillosos paisajes
- Actividades de pesca y cabalgatas
- Huertas incipientes
- Producción reciente de bulbos de flores
- Aromáticas
- Instalaciones en construcción



Téc. Mónica Masciotra



TEMPORADA 2007/2008



Etapa de consolidación de la Ruta

- Capacitaciones
- Incorporación de nuevos establecimientos, entre ellos, Viñedos y Bodegas Weinert – Patagonian Wines
- Actualización de folletría
- Actualización de cartelería
- Participación en Ferias y Exposiciones
- Promoción y difusión



Téc. Mónica Masciotra

12.2 Gacetilla 6º Workshop de Turismo Rural en el Marriot Plaza de Buenos Aires

La "Ruta del BuenVivir", ruta agroturística de la Comarca de los Andes, participó del 6º Workshop de Turismo Rural llevado a cabo en el Marriot Plaza Hotel de Buenos Aires, el miércoles 12 de septiembre de 2007.

El evento contó en la apertura con la presencia del Señor Enrique Meyer, Secretario de Turismo de la Nación; el Ing. Carlos Cheppi, Presidente del INTA y el Dr. Javier De Urquiza, Secretario de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de la Nación.

En el stand montado por la Subsecretaría de Turismo de Chubut, se distribuyó folletería de la "Ruta del BuenVivir", que muestra la variada producción de los 33 establecimientos que la componen y que pertenecen a siete localidades de la Comarca.

La muestra de circuitos y actividades de Turismo Rural que pueden realizarse en las Provincias participantes, permitió a las Agencias de Viaje interesadas profundizar sobre el tema como complemento de la oferta clásica de atractivos, coincidiendo en el creciente desarrollo de este segmento del mercado turístico.



12.3 Gacetilla ExpoPatagonia

“Ruta del BuenVivir” (Eje Agroalimentos Comarca de los Andes)

El viernes 21 de Setiembre, a las 20 h, en el Salón Auditorio de la Expo-Patagonia se ofrecerá una charla sobre el producto “*Ruta del BuenVivir*” de la Comarca de los Andes, Pcia de Chubut.

En esta Ruta participan 33 establecimientos, entre productivos, agroindustrias y gastronómicos, pertenecientes a siete localidades de la Cordillera chubutense que comparten un estilo de vida rural asociado con la pequeña empresa turística.

El Agroturismo les permite abrir sus puertas al turismo sin dejar de lado sus tareas específicas, las rurales, posibilitando que los viajeros conozcan una forma de trabajo bastante diferente a la que están acostumbrados y una forma de vida que privilegia el valor de la familia y el ambiente sano.

Con orgullo muestran los productos que cultivan en forma orgánica: frutas finas, hortalizas, aromáticas, algunos de los cuales son luego elaborados resultando así los exquisitos dulces artesanales, los encurtidos, los chutneys; los animales que crían; las confituras que se producen: chocolates, alfajores, torta negra.

Todo ello en estrecho contacto con la naturaleza y rodeados por apreciados atractivos naturales.

La calidez patagónica hace que dediquen su tiempo al turista para hacer conocer sus establecimientos, explicar los procesos que en ellos se llevan a cabo y hasta hacer probar lo que allí se elabora con procedimientos tradicionales y en un ambiente familiar.

Este grupo de emprendedores, que un año atrás conformó la “*Ruta del BuenVivir*”, lo hizo impulsado por un Programa de Desarrollo elaborado por la Provincia de Chubut, en el que se dividió el territorio en Comarcas integrando el espacio rural-urbano para fortalecer e incrementar la capacidad productiva.

12.4 Folleto impresión 2007



Mónica Cristina Masciotra
Técnico en Turismo
DNI 6.686.583



En vez de jugar que nos tréguen la tierra... nos permitamos que cada verano se añerren para que el hombre disfrute de más y más variedad y frescura.

Las heladas reanuda de los productores abogan valor agregado a los productos de la región... y los encuentran en helados para el pueblo. Por eso como pedían firm con los helados orgánicos de productores locales, mandamos helados, algunos reanuda de helados, panes, afrijoles, chicharrones...



Orgánico y familiar, un estilo para conocer

- 10. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 11. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 12. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 13. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 14. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 15. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 16. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 17. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 18. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 19. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 20. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 21. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 22. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 23. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 24. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 25. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 26. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 27. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 28. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 29. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 30. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 31. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 32. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 33. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 34. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 35. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 36. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 37. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 38. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 39. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 40. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 41. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 42. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 43. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 44. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 45. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 46. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 47. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 48. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 49. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 50. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 51. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 52. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 53. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 54. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 55. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 56. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 57. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 58. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 59. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 60. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 61. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 62. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 63. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 64. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 65. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 66. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 67. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 68. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 69. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 70. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 71. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 72. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 73. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 74. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 75. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 76. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 77. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 78. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 79. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 80. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 81. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 82. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 83. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 84. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 85. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 86. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 87. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 88. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 89. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 90. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 91. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 92. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 93. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 94. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 95. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 96. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 97. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 98. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 99. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111
- 100. **El Molino**
Calle 10, No. 1000
Tel: 0212 251 1111

