

La Reforma anticipa el festejo de 120 Años



El intendente Elías Colado explicó que al coincidir la fecha del 120º Aniversario de La Reforma con las próximas Elecciones Provinciales, se decidió anticipar los festejos para este fin de semana...

13 años de Pizza Club



Con muchas ganas de aprender y crecer, Marcelo Álvarez y Marina Colado, llevan adelante "Pizza Club" desde hace 13 años. Hoy con su amplio local de Avenida Luro 1.451, entre Andrada y Ávila, nos siguen deleitando con sus especialidades: Las pizzas cuadradas y las exclusivas tablas de mix de 4 sabores bien caseros, que los distinguió rápidamente...

Advertisement for Bartel cleaning products, showing various bottles and the Bartel logo.

NOTAS COMPLETAS Y DIARIO DEL VIAJERO



@regionempresaperiodistica

REGION®

Un puente de comunicación - 33º año de circulación

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

Del 5 al 11 de mayo de 2023 - Nº 1.535 - INPI 1983083 - Redacción: Independencia 195, Santa Rosa LP (02954) 387800 / (2954) 317541 - info@region.com.ar - www.region.com.ar - Dir. Prop.: Gerardo Yanes

En el "Día de la Minería", La Pampa suma al litio a su lista

El 7 de mayo, fecha en la que se recuerda el "Día de la Minería", fue implementado en conmemoración a la sanción de la primera Ley de Fomento Minero por la Asamblea Constituyente a propuesta de la Junta de Gobierno, el 7 de mayo de 1813.



Desde hace tiempo especialistas del Departamento de Geología de la UNLPam llevan adelante una investigación centrada en valorar la presencia de cloruro de sodio, potasio, magnesio y especialmente, litio, en salinas y salitrales pampeanos.

En la provincia de La Pampa, la explotación de sal es la más antigua actividad minera. Fue iniciada por los indígenas, seguida por los españoles a partir del siglo XVII, y continuada durante todo el período independiente. Otros minerales industriales tales como la bentonita y el yeso y, dentro de las rocas de aplicación, el granito y el mármol se sumaron en tiempos mucho más recientes.

Lo último que ha cobrado

notoriedad en el tema minería, es evaluar el potencial de la presencia de litio que tendría la Provincia, lo cual es materia de investigación

reciente, con resultados que aportan una mirada esperanzadora en este mineral que hoy es un recurso en alza por su aplicación tec-

nológica en la fabricación de baterías, apuntando a la gran demanda de los cambios más profundos que el mundo reclama...

Reconocimiento a Silverio Eberhardt



La Asociación Descendientes de Alemanes en La Pampa, para recordar el "Día del Alemán del Volga", todos los años en esta época realiza un reconocimiento a abuelos y abuelas descendientes de alemanes, que han vivido y trabajado en nuestra Provincia, que han formado su

familia y han contribuido al engrandecimiento de esta tierra. Este año la ADALP recordó la historia de Silverio Eberhardt, a quien se le hizo el emotivo reconocimiento el pasado 10 de diciembre, en la celebración del 20º Aniversario de la Entidad y que hoy destacamos...

Inteligencia Artificial en Fertilidad



La tecnología avanza a pasos agigantados, y es por esto que, en materia de fertilidad, existen diversos estudios innovadores que son de gran ayuda para concebir un embarazo.

En WeFIV son especialistas en fertilidad asistida, y cuentan con tecnología de última

generación basada en IA lo que supone por supuesto, una auténtica disrupción y contribuye a lograr que cada paciente alcance estudios y diagnósticos mucho más precisos con mejores tasas de éxito, tanto para la selección de óvulos como para seleccionar embriones...

Advertisement for Pizza Alegre, showing the logo and contact information: Edison 1045 - Santa Rosa, ENVIOS A DOMICILIO, 456613 458202.

\$ 300 millones para el turismo del vino



En un encuentro que se llevó a cabo en el Ministerio de Economía de la Nación, el ministro Sergio Massa y las autoridades de la Corporación Vitivinícola Argentina (COVIAR), firmaron un convenio que beneficiará a elaboradores y productores vitivinícolas de todo el país mediante Aportes No Reembolsables (ARN), para inversión en infraestructura, servicios y bienes de capital...

Experiencias exitosas en ExpoPyMEs 2023



La muestra que convocó a más de 80 mil visitantes permitió a las empresas locales vincularse y visibilizar sus productos de manera articulada. Hay cuatro empresas que se destacaron...

Advertisement for La Gauchita Especias, listing products like cereals, Copetin, and dried fruits, with contact info: (02954) 41-41-99, Yrigoyen 354 / Santa Rosa.

Advertisement for Energías Renovables, featuring solar panels and the slogan 'Iluminamos TUS PROYECTOS'.

Advertisement for PASTORUTTI NEORED, Materiales Electricos, with website shop.pastorutti.com, phone 2954-513737, and social media icons.



COCINA DE CAZA
Ciervo Pampa con champiñones



Las carnes de caza, normalmente hay que macerarlas antes ya que al ser magras, son un poco más duras.

Para 6 personas

Ingredientes

- 2 kg. de costillas de ciervo
- 1 cebolla grande.
- 3 dientes de ajo.
- 1 pimiento rojo.
- 1 cucharada de orégano.
- 1 cucharada de tomillo.
- 1 hoja de laurel.
- 1 litro de leche.
- 300 gms. de champiñones.
- Sal y pimienta negra, al gusto.

Preparación

- Pelar y picar la cebolla.
- Desmenuzar la hoja de laurel.
- Picar los dientes de ajo y el pimiento rojo, mezclándolos con el orégano, el tomillo, el laurel y sal.
- Lavar las costillas de ciervo

y secarlas con papel absorbente de cocina.

-Colocarlas ya salpimentadas, en una fuente de loza o vidrio, cubriéndolas con el preparado anterior.

-Rociar con la leche y dejar macerar durante 1 hora.

-Retirar las costillas del adobo e introducir las en el horno precalentado a 190°C.

-Asar hasta que estén tiernas, rociándolas de vez en cuando con algo de adobo (unos 60 minutos, dependiendo del tamaño del costillar).

-Cuando la carne esté a punto, retirar del horno.

-Es momento de triturar la salsa, pasándola por un colador.

-Luego calentarla en otro recipiente y añadir los champiñones fileteados, cocinándolos unos 12 minutos.

-Separar las costillas en porciones y servir cubiertas con la salsa.

TRATAMIENTOS INNOVADORES QUE AYUDAN A EFECTIVIZAR EMBARAZOS
WeFIV: Inteligencia Artificial (IA) que permite seleccionar los mejores embriones para lograr un embarazo sano

VIENE DE TAPA

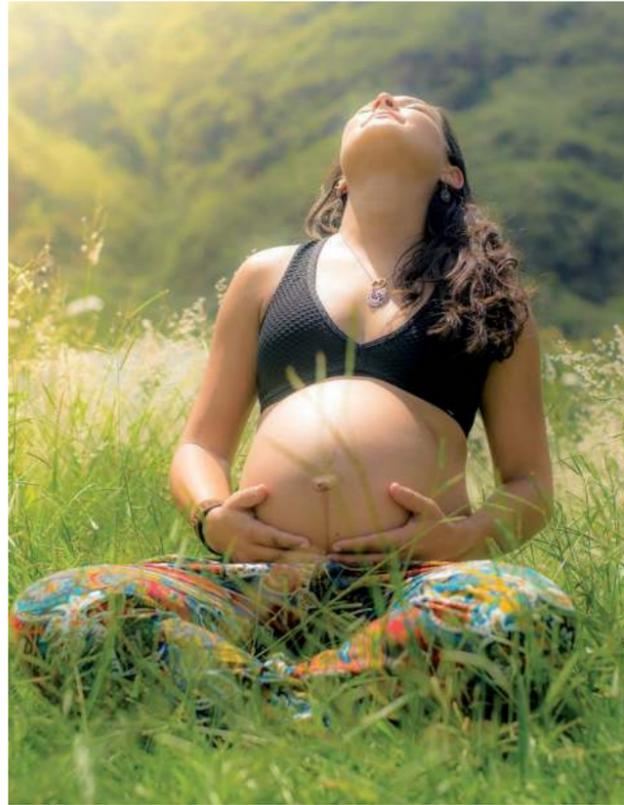
Métodos que utilizan la IA para seleccionar óvulos

Las herramientas Violet™ & Magenta™ son dos métodos de inteligencia artificial que sirven, en primera instancia, para la congelación de ovocitos y, en segundo lugar, para el tratamiento de Fertilización In Vitro (FIV). Las mismas están siendo validadas en el laboratorio de FIV de WeFIV.

Por un lado, Violet™ ayuda a predecir el potencial reproductivo de los ovocitos de acuerdo a su calidad basada en un sistema que contiene una base de datos de más de 15 mil imágenes de ovocitos con destino conocido, es decir, llegada o no al estadio de blastocisto y en otras estadísticas relevantes tales como los efectos de la congelación en la calidad de los óvulos. Por otro lado, tanto Magenta™ como Violet™, predicen la tasa de llegada a blastocisto de cada ovocito. Sin embargo, quien estima la probabilidad de tener un recién nacido vivo es Violet™ únicamente.

Métodos que utilizan la IA para seleccionar embriones

El Embryoscope es lo más innovador para el desarrollo y selección embrionaria, ya que este tipo de incubador tiene como ventaja la mayor estabilidad en temperatura y gases durante el desarrollo del embrión, al mismo tiempo que optimiza la manera de seleccionar embriones porque detecta cambios y comportamientos en el desarrollo embrionario que el embriólogo no puede detectar a simple vista. Además, a través de la Inteligencia Artificial se logra evaluar a los embriones por medio de diversas varia-



bles que exceden a la evaluación morfológica habitual, optimizando el score que otorga Embryoscope llamado iDAScore, el cual predice en cierta forma, el potencial de implantación que tiene el embrión en cuestión. Todo esto, acorta los tiempos en los que los pacientes logran el embarazo.

Santiago Giordana

“Las nuevas tecnologías que se van incorporando en el mundo de la reproducción asistida, siempre tienen como objetivo final lograr un embarazo sano en el menor tiempo posible, pero, al igual que los tratamientos, no aplican a todos los pacientes de la misma manera. Por ello, los médicos analizamos la historia clínica de cada paciente para luego indicar el mejor plan de tratamiento. Éste siempre es conversado con los pacientes, ya que desde WeFIV trabajamos con el foco en una decisión

compartida con ellos, que son los que van a atravesar cada paso del proceso”, explica Santiago Giordana, Director del Laboratorio de WeFIV.

Embrace

Recientemente llegó también a la Argentina Embrace, un estudio que desde WeFIV están por incorporar dentro de su programa de tratamientos y procesos, que tiene como característica diferencial además de su innovación, que es un estudio no invasivo y permite priorizar los embriones para la transferencia según la probabilidad de lograr el embarazo de un bebé sano. Este nuevo test ayuda a identificar los mejores embriones para la transferencia durante el ciclo de Fertilización In Vitro (FIV). “Embrace clasifica los embriones ordenándolos según la probabilidad de ser sanos. Es decir, los embriones con mejores posibilidades obtienen la puntuación más alta y serán priorizados para la transferencia. Embrace identifica los embriones con mayor probabilidad de tener el número correcto de cromosomas, lo que aumenta las chances de lograr el embarazo de un bebé sano”, explica el profesional de WeFIV.

¿Por qué es tan innovador Embrace?

Embrace es un test genético no invasivo que permite analizar el potencial y el estado genético de los embriones sin realizar una biopsia embrionaria. Es de gran utilidad para aquellas mujeres que quieren aumentar sus chances de embarazo sin recurrir a métodos invasivos, ya que en ningún momento se quitan las células de los embriones como se hace en el estudio PGT-A (biopsia de los preembriones para poder identificar cuáles están sanos y cuáles están afectados por determinadas enfermedades cromosómicas heredables como, por ejemplo, Síndrome de Down y Síndrome de Edwards).

¿Cómo funciona Embrace?

Durante el desarrollo, el embrión libera ADN al medio de cultivo. Éste se coloca en un tubo y posteriormente, se envía a un laboratorio de genética para analizar el ADN liberado al medio. De esta manera, en ningún momento se manipula dicho embrión para su análisis. El resultado de este estudio, a diferencia del PGT-A tradicional, no dice de forma binaria, si el embrión es normal o anormal. El resultado de este test arroja la probabilidad de que un embrión sea normal genéticamente. Esta posibilidad es útil para asignar un orden de transferencia cuando se tenga un grupo de embriones.

Acerca de WeFIV:

WeFIV surge de una trayectoria de más de 10 años, en Argentina, ofreciendo la mejor atención personalizada mediante tratamientos como la Inseminación Artificial, Fecundación In Vitro, Ovodonación y Preservación de la fertilidad a través de la criopreservación de óvulos. Sus acciones están determinadas por el principio de integridad, calidad, trabajo en equipo y dedicación para alcanzar de manera integral el éxito y la excelencia a través de una óptima utilización de sus recursos y tecnología.

Fuente: wefiv.com
+54 11 4789 3600

Para disfrutar!

Parrilla Los Caldenes
Pastas

RESERVAS
429449

ver menú en parrillaloscaldenes.com
Av. Sgo. Marzo 385 - Santa Rosa

ANUN
Textiles para el hogar

2954 673695 | anun.com.ar

ESCUELA DE INGLÉS
23 años de experiencia e idoneidad en la enseñanza de inglés.

St. Mary's
School of English

Exámenes UNLPam SAT - TOEL - IELTS | Exámenes Internacionales UNIVERSITY of CAMBRIDGE ESOL Examinations

Garibaldi 254 | 418618
saintmarysp@gmail.com | St. Mary's School of English

TARJETAS ALL INCLUSIVE

Personales y Comerciales. Incluyendo fotografías, logotipos, diseño, muestra previa, códigos QR. Impresión calidad fotográfica full color, frente solo y frente y dorso. Se puede pedir dorso con calendario, ubicación con mini plano, servicios automotor, números de quiniela, presupuestos, etc.

CANTIDADES: desde 210 a 1.000 unidades y más

REGION® Empresa Periodística
2954 317541 - publicidad@region.com.ar
02954 387800 - Independencia 195 - S. Rosa
- Lun. a vie. 8:30-12:30 y 14:30-17:30 hs.

Tiene SENTIDO
Lunes a viernes de 6 a 7.30
CARLOS MONASTERIO

TELEVISIÓN PÚBLICA PAMPEANA

Bibiana & Bairo
ESTILISTAS

DAMAS
CABALLEROS
NIÑOS

Tel: (02954) 43-2072
Av. San Martín 654
Santa Rosa

LA PRIMERA LEY DE FOMENTO MINERO DATA DEL 7 DE MAYO DE 1813

En el "Día de la Minería", La Pampa suma al litio a su lista

VIENE DE TAPA

Cobre y de Oro

Aunque habitualmente se considera que nuestra Provincia carece de minería metalífera, a fines del siglo XIX e inicios del XX, hubo una explotación de cobre en el departamento Curacó, a 20 km. de las Sierras de Lihué Calel, que exportó su producción. También es bien sabida la presencia de oro en La Pampa, que alguna vez motivó excavaciones y hallazgos, con resultados positivos pero en gran dispersión, por lo que su extracción es complicada y según el método se encarece.

No obstante, los mercados de valores en lo que hace a este mineral, el oro, de comercialización mundial, por momentos cambian, y estando en alza puede volver a interesar a algunas empresas en el futuro. Lo que es seguro, es que en La Pampa hay oro y en buena cantidad.

Sal Común

Los indígenas ya consumían sal pampeana, cuando en 1668 los españoles descubrieron el gran yacimiento de Macachín, año que marca un hito en la historia de la sal en la Provincia ya que blancos e indios amigos compartieron las "Salinas Grandes de Hidalgo". Hasta ese momento la sal se transportaba en barco desde España y era destinada para conservar carnes permitiendo el mantenimiento de las colonias de esclavos. Su función decisiva era como conservadora de cueros. El cuero era un elemento de un valor increíble. Pero su valioso papel en la vida del hombre fue el hecho de haber sido utilizada como moneda en las civilizaciones antiguas y que de ella derive la palabra "salario", porque era con sal que se pagaba



La zona hidrocarburífera en la provincia de La Pampa es el área próxima a las localidades de 25 de Mayo y Colonia Chica, donde se encuentran ubicados varios yacimientos.

parte de los jornales a los soldados romanos. Actualmente La Pampa es la primera productora de cloruro de sodio de la Argentina

Yeso

En el año 1977 la firma "Durlock" comenzó la explotación de una cantera de yeso diseccionado con una superficie de 10.000 has. en General Acha. Posteriormente la marca "Durlock" quedó en manos de "Eternit", a su vez perteneciente a la poderosa multinacional "Etex". Desde 1990, Minera José Cholino e Hijos, comenzó a proveer de yeso a esta empresa, extraído al principio de Casa de Piedra, luego del yacimiento La Fragata de 25 de Mayo y posteriormente desde Río Negro.

Bentonita

La actividad de extracción y venta de este mineral se inició con el esfuerzo personal del Sr. José Cholino de la zona de 25 de Mayo, pionero en este rubro, quien denunció, a fines de la década del

70, las primeras manifestaciones. Este mineral, cuyo principal destino es la actividad petrolera y fundiciones, es ampliamente requerido tanto en el mercado nacional como en el ámbito del Mercosur, cuyo principal comprador es Brasil.

Rocas de Aplicación

En Mármol, un afloramiento excepcional es el que se halla en Limay Mahuida, es el "Rogaciano", un cerro de mármol negro único en el mundo por sus características geológicas y su riqueza como yacimiento. Tan particular y distintivo resulta, que empresarios europeos hace dos décadas atrás pusieron su mirada en la zona con gran interés. Se trata de un mármol negro, con vetas doradas y otros tonos en una gama de colores que lo hacen sumamente atractivo, muy valioso para uso ornamental. La explotación la ejerce Osvaldo Rudloff desde 1997 cuando la Provincia le entregó en concesión esos terrenos fiscales.

Hidrocarburos

En 1916 y 1921 se efectuaron los primeros pedidos de cateo de hidrocarburos, en base a la presencia de exudaciones asfálticas en Salitral Negro. Sin embargo, recién a partir del descubrimiento en la región de Colonia Chica, en 1968, La Pampa pasó a integrar la lista de provincias productoras de petróleo y gas, con una significativa incidencia económica. Las áreas en exploración y explotación de hidrocarburos están localizadas en el Suroeste de la Provincia, y corresponden al borde de la Cuenca Neuquina, cuya extensión es aún mayor, abarcando provincias vecinas. La zona netamente productiva en la provincia de La Pampa es el área próxima a las localidades de 25 de Mayo y Colonia Chica, donde se encuentran ubicados varios yacimientos.

Litio en La Pampa

Y lo más reciente, los resultados de estudios realizados por el Departamento de Geología de la UNLPam, que apuntan a la valoración que podría tener la presencia de litio en salinas de la Provincia, con una mirada esperanzadora en este mineral que hoy es un recurso en alza por su aplicación tecnológica en la fabricación de baterías, que es lo que se viene a escala mundial.

www.lestraderentacar.com

Lestrade
RENT A CAR

L. de la Torre 96 1er Piso - Of. 1 / Santa Rosa, L. P.
lestraderentacar@gmail.com / lestraderentacar

Tel: (02954) 414600 - Cel: (2954) 15-667796

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

Trámites Jubilatorios

C.P.N. Ariel D. Martínez Urquiza 656 - Tel: (02954) 41-9075
C.P.N. Daniel O. Martín S. Rosa - martinmartinez@cpenet.com.ar

Edición GRÁFICA

Información reflejada en múltiples plataformas

ÚNICO TABLOIDE FULL COLOR EN LA PAMPA

Más una docena de Suplementos Especializados

Edición DIGITAL

REGION®
Empresa Periodística

Archivo PDF

ÚNICO PERIÓDICO CON ARCHIVO PDF COMPLETO EN WEB

INSTAGRAM

7 de Mayo

Presentes en el Día de la Minería, valorando la riqueza de nuestro suelo con una mirada sustentable de los recursos

MUNICIPALIDAD DE 25 DE MAYO
LA PAMPA - PATAGONIA - ARGENTINA

#NoaPortezuelo al Colorado
enmanosdeMendoza enmanosdetodos

LA SEGURIDAD VIAL DEPENDE DE TODOS

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

Seguridad MINISTERIO LA PAMPA Gobierno en Acción

#SeguridadDeCuidarnosEntreTodos

6° Paseo de Regularidad de la Ruta del Caldén este fin de semana



Se presentó en la SecTur, el 6° Paseo de Regularidad de la Ruta del Caldén, que se desarrollará desde este viernes 5 al domingo 7, con más de 70 inscriptos de todo el país. La actividad comenzará el viernes con la llegada de los participantes.

El sábado, desde las 14:30 hs. se realizará la exposición

de los autos antiguos en la Plaza San Martín y a las 19 hs. harán una largada simbólica, mientras que la partida es el domingo a las 9 de la mañana en la Ruta Nacional N°5, frente a la Estación de Servicio YPF 606, con rumbo a Villa Maza...

(más en: region.com.ar)

Rapibus

DE GENERAL PICO

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

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

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

DE SANTA ROSA

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

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

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

VIAJES CONTRATADOS A TODO EL PAIS

• Pasajeros y Encomiendas
OFICINA N°12 - Terminal S. Rosa
Tel: 02954-385100
2302-544915
LOCAL N° 1 - Terminal G. Pico
Tel: 02302-42-1909
www.rapibus.com.ar

LA SOLUCION A LOS PROBLEMAS DE TEMPERATURA DE SU VEHICULO

RADIADORES SANTA ROSA

Reparación de radiadores de todas las máquinas agrícolas

☎ (02954) 427-105
☎ (2954) 447163
Av. Circunvalación Este 1266 - S. Rosa

Electricidad DEVOTO

☎ 2954 555843

EL PROGRESO SEGUROS S.A.

Avellaneda 54 / Telefax: 43-3341
harostegui@elprogresoseguros.com.ar

N° de inscripción de SSN El Progreso 0716
Atención al asegurado 0800668400
Organismo de control argentina.gov.ar/ssn

SSN SUPERINTENDENCIA DE SEGUROS DE LA NACION

IGLESIAS

REPARACION Y PINTURA AUTOMOTOR

CABINA DE PINTURA PRESURIZADA

UNICO TALLER EN LA PAMPA CERTIFICADO POR:

CESVI ARGENTINA

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

Cel: (2954) 510-583
Tel: (02954) 700-790
Av. Luro 2.708 - Santa Rosa
talleriglesias@hotmail.com

REGION® - Del 5 al 11 de mayo de 2023 - N° 1.535 - www.region.com.ar

CUATRO EMPRESAS UNIDAS

Experiencias asociativas exitosas en ExpoPyMEs 2023



La ExpoPyMEs 2023 marcó la importancia del sector productivo de la Provincia, así como también la decisión estratégica del Gobierno provincial de potenciar las acciones sinérgicas entre el sector público y el privado. El evento organizado por el Ministerio de la Producción, junto al Consejo Federal de Inversiones y el acompañamiento del Banco de La Pampa, I-Comex, FoGaPam, el Autódromo provincia de La Pampa y la Municipalidad de Toay, permitió a las empresas pampeanas comercializar sus productos y servicios así como asociarse a otras empresas para innovar y agregar valor a sus stands.

4 empresas asociadas

Uno de los stands que trabajó en esta dirección y atrajo la atención por su innovación y tecnología, fue el conformado de manera conjunta entre cuatro empresas: Advance Construcciones Eficientes; Abertecno Tecnología en Aberturas; ARJ Aberturas Ricardo Juan y Pastorutti Neored Materiales Eléctricos.

Advance

Diego Rossi, de la empresa Advance: "Llevó mucho trabajo pero apostamos desde

el año pasado a mostrarnos de una manera distinta, a asociarnos con otras empresas con las cuales innovamos en nuevas tecnologías e incorporamos los distintos usos de nuestros módulos, creando un módulo steel frame trasladable...

Pastorutti

Franco Pastorutti: "Estoy muy contento de lo que se logró, la calidad de stand que tenemos hoy es gracias a un trabajo conjunto, lo cual a la gente le llamó la atención porque había varias cosas para ver, desde el armado de los habitáculos; nosotros con la parte eléctrica, hay un muy buen feedback con la gente y sobre todo muchas consultas..."

Abertecno

En tanto, Javier Ortiz, de Abertecno destacó que esta fue la segunda edición que hicieron "un trabajo colaborativo entre empresas, es una muy buena experiencia, creo que en principio logramos algo mejor, es importante ver el esfuerzo que hace cada uno y lo pensamos repetir"...

Nota completa en: www.region.com.ar

4.424 M2 DE SUPERFICIE EN AV. CIRCUNVALACION Inauguró en Santa Rosa la em concesionario oficial de Merce

El jueves 27 de abril la marca de la estrella celebró con un evento la apertura oficial del nuevo concesionario oficial de Mercedes-Benz Camiones y Buses, localizado en la Circunvalación Ingeniero Santiago Marzo Este 2.855 de Santa Rosa.

En la inauguración estuvieron presentes las autoridades de Mercedes-Benz Camiones y Buses: Raúl Barcesat, Presidente y CEO, Fernando Rivero, Director de Desarrollo de Red Comercial de Ventas y Postventa y Guido Casaro, Gerente de Estrategia, Desarrollo y Capacitación de Red. Las autoridades del Concesionario Oficial, Ricardo Agradi y Alberto Ottaviani, compartieron con los invitados unas palabras de agradecimiento.

Ricardo Agradi

"Pensamos este nuevo espacio teniendo en cuenta los más altos estándares de calidad para brindar un servicio de venta y postventa integral. Hoy estamos muy contentos con el resultado y con la posibilidad de comenzar a operar para todos los clientes de la zona", anunció Ricardo Agradi, Presidente de Tauro Automotores.

Visión de negocio 360°

De ahora en más, esta nueva



De izquierda a derecha: Guido Casaro, Gerente de Estrategia, Desarrollo y Capacitación de Red. Fernando Rivero, Director de Desarrollo de Red Comercial de Ventas y Postventa y Alberto Ottaviani, Gerente de Estrategia, Desarrollo y Capacitación de Red.

sucesal se suma a la Red Comercial más amplia del país para comercializar la línea completa de camiones Mercedes-Benz y, además, para ofrecer todos los servicios de postventa que tiene la marca a nivel nacional. De esta manera, el nuevo espacio refuerza la visión de negocio 360° que abarca todo el proceso en la vida de un camión: venta, repuestos, servicios y planes de mantenimiento, REMAN y financiación.



A la derecha de la foto, Cecilia Telias, Gerenta de Ventas, Seguros & Marketing en Mercedes-Benz Compañía Financiera.

Planeta Fiat

Repuestos

• Lubricantes - Accesorios
• Autopartes - Suspensión

Tel Fijo 02954 411110
para Consultas al
☎ 2954-851154

Edison 1.220 - Entre Pasteur y Wilde

EUROTALLER

DIAGNÓSTICO DE FRENS COMPUTARIZADO

27 CHECK

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

• FRENS - TREN DELANTERO
• MECÁNICA GENERAL
• REPARACIÓN DE EMBRAGUE
• PREVERIFICACIÓN DE FRENS

EL VASCO

FRENOS Y EMBRAGUES TALLER MULTIMARCA

REPUUESTOS DE: • Frenos a aire nacionales e importados
• Vehículos livianos y pesados
• Válvulas Electroneumáticas
• Suspensión neumática

ENVIOS AL INTERIOR

REPUESTOS y TALLER: Av. Circ. Sur 1650 - Santa Rosa ☎ 02954-680435 ☎ (02954) 560-222/439-092 - @elvascoeurotaller

RSR SANTAROSA

REPUESTOS

37 AÑOS DE BUEN SERVICIO

☎ 2954 305032
☎ 02954 426933
• Garay Vivas 1240, S. Rosa
• repsantarosa@gmail.com
• Repuestos SANTA ROSA

Elegí **pintar**

Tersuave

CASAS A PRUEBA DE AGUA

Deballi pinturerías

Tel: (02954) 45-3922

GRAL. PICO:
Calle18 N°343 - Tel: (02302) 421910 / 43-3248
Calle 24 N° 925 - Tel: (02302) 43-3423
Calle 10 N° 1721 - Tel: (02302) 43-6832

S. ROSA: Av. Luro 1.131 - Tel: (02954) 45-3922
Av. Luro y Alvear - Tel: (02954) 42-1922
Ameghino y Edison / Tel: (02954) 43-8949

LA PLATA: Av. 7 N° 1237 - Tel: (0221) 422-7699

IMPERMEABILIZANTE TECHOS Y MUROS

IMPERMEABLE
CON POLIURETANO
FILTRO UV

VALACIÓN SANTIAGO MARZO ESTE 2.855

Empresa "Tauro Automotores", Mercedes-Benz Camiones y Buses



Casaro, Gerente de Estrategia y Desarrollo de Red y Capacitación. Desarrollo de Red Comercial de Ventas y Postventa de Mercedes-Benz. Ottaviani, Vicepresidente de Tauro Automotores. Pablo Ottaviani, Gerente de Tauro Automotores. Raúl Barcesat, Presidente y CEO de Mercedes-Benz Camiones y Buses. Ricardo Agradi, Presidente de Tauro Automotores.

Fernando Rivero

"La inauguración de Tauro Automotores representa para nosotros la oportunidad de seguir creciendo como líderes en la industria de camiones y, además, de estar siempre a la altura de las demandas del cliente. Queremos felicitar a todo el equipo de Tauro por este gran trabajo y deseamos el mayor de los éxitos en este nuevo camino" comenta Fernando Rivero, Director de Desarrollo de Red Comercial de Ventas y Postventa.

Nueva sede de 4.424m2

La nueva sede se ubica en un predio de 4.424m2 y su ubicación estratégica representa un gran valor, ya que es un punto de alta circulación de vehículos de carga para la conexión de Buenos Aires con el Sur del país.

En lo que respecta a la construcción de la nueva sucursal, cabe destacar que ésta fue pensada y diseñada con el foco puesto en la integración de las diferentes áreas, tanto de la venta como de los demás servicios, privilegiando la funcionalidad y

accesibilidad de las instalaciones. En este sentido, la nueva sede fue pensada ubicando al cliente como protagonista en todo momento, generando un espacio de trabajo confortable y una atención óptima en materia de ventas como de servicios y repuestos.

Compañía líder

Tauro Automotores, Concesionario Oficial de Mercedes-Benz Camiones y Buses, refuerza con esta nueva sucursal la visión estratégica de la marca de estar cerca de los clientes, para seguir trabajando con los estándares de compañía líder en el sector automotriz.

Para conocer más sobre Mercedes-Benz Camiones y Buses:

- 📍 @MercedesBenzCamiones-yBuses_Arg
- 📱 Mercedes-BenzCamiones-yBusesArg
- 📺 Mercedes-BenzCamiones-yBusesArg
- 📧 Mercedes-BenzCamiones-yBusesArgentina

ARGENTINA: LANZAN APORTES

\$300 millones para impulsar al turismo del vino



VIENE DE TAPA

Miembros del Directorio de la Corporación Vitivinícola Argentina -COVIAR- se reunieron con el ministro de Economía de la Nación, Sergio Massa, para firmar un convenio estratégico para fortalecer y desarrollar el turismo del vino en el país.

Se trata de un Fondo para el Desarrollo del Enoturismo -FDE- de \$300 millones en Aportes No Reembolsables, mediante el que se busca desarrollar e impulsar a los emprendimientos enoturísticos en infraestructura o capital de trabajo, fortaleciendo la cadena de valor del sector y el desarrollo de las economías regionales.

Destinado a elaboradores y productores vitivinícolas de todo el país que estén o no abiertos al turismo, el convenio busca promover la mejora cuali y cuantitativa de las prestaciones enoturísticas, así como de la infraestructura de los ámbitos donde se desarrolla la experiencia enoturística. Además, busca generar herramientas para el fomento y desarrollo del sector en su conjunto y de los emprendimientos enoturísticos, actuales o por venir, que incentiven con sus acciones y actividades la optimización de recursos humanos, capacitaciones y soportes tecnológicos.

"La firma de este convenio es muy importante ya que se trata de \$300 millones que se ponen a disposición del sector vitivinícola argentino, específicamente para proyectos de enoturismo, una actividad que ha pasado a ser preponderante en el sector y uno de los ejes principales de nuestro Plan Estratégico Vitivinícola en su actualización al 2030", afirmó el presidente de COVIAR, Mario González.

En tanto, desde el Ministerio de Economía, su titular Sergio Massa destacó el rol federal que tendrá este Fondo: "es clave que este proyecto lo trabajemos a fondo en todas las regiones vitivinícolas de la Argentina. En Neuquén, Río Negro, San Juan, Córdoba, Mendoza, La Rioja, Catamarca, Salta, en cada lugar del país. Tenemos provincias con muy buenos vinos y tienen que dar el salto".

En la actualidad hay aproximadamente 380 bodegas abiertas al turismo, instaladas en 17 provincias del país, lo que muestra un crecimiento de la actividad en los últimos tres años, ya que en 2020 se contaban 14 provincias y 200 bodegas dedicadas al enoturismo...

Nota completa en: www.region.com.ar

1903 - 14 DE MAYO - 2023

La Reforma anticipa su Fiesta 120° Aniversario

El 14 de mayo de 1903 es considerada la fecha fundacional de la localidad pampeana de La Reforma, cuando el sitio que conocemos hoy en el Departamento de Limay Mahuida, ya era un paraje de paso obligado de carruajes y gente de a caballo cuando comenzó el Siglo y donde hasta hacía poco había predominado la presencia india.

Máximo del Chamamé de Neuquén y La Nueva Imagen de Cutral Có.

Domingo 7 Gran Jineteada



Habrá 10 equipos para las Pialadas de Vacunos, Pruebas de Riendas Libres y Jineteadas en las categorías Clina y Bastos, sumando más de un millón de pesos en premios con la presencia de más de 25 tropillas.

Todo con la animación de Daniel Martín. Payador: Nolberto Nievas. Jurados: H. Cufre, Pereira y Rodri Cáceres. Apadrinan: Ángel Pereira y Santiago Guerra. Se anuncia un esmerado servicio de Cantina.

Más info en:

- 📍 @muni.lareforma
- 📱 #La Reforma Comisión de Fomento

Intendente Elías Colado

El intendente actual de esta pujante localidad sobre la Ruta Provincial N° 20 es Elías Colado, quien explica que al coincidir la fecha de este 120° Aniversario de La Reforma con las próximas Elecciones Provinciales, la Comisión de Fomento decidió anticipar los festejos para este fin de semana del sábado 6 y domingo 7.

Programa del sábado 6

-10:30 hs. Desfile de Instituciones, Centros Tradicionalistas y Parque Automotor.

-12:30 hs. Almuerzo y Peña con Leonardo Miranda.

-15:00 hs. Feria de Artesanos con Shows Callejeros

-21:30 hs. Peña y Baile con las actuaciones de "Campesinos", Serena Gamboa,



El Intendente local Elías Colado, junto al ministro de Conectividad y Modernización, Antonio Curciarello y el gobernador Sergio Ziliotto, en el acto de Santa Isabel, cuando el equipo del ENACOM anunció la inversión para ampliar en 400 km la red troncal de fibra óptica, que aportará más conectividad para La Reforma.

Repuestos y Servicios
El Porteño
CALIDAD Y ATENCION
• Envío de repuestos a toda la Provincia
• Entrega Inmediata
Teléfono: (02954) 42-42-06
(2954) 404918
Garibaldi 25 - Santa Rosa
repuestosep@speedy.com.ar

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

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

B&M
MECÁNICA INTEGRAL DEL AUTOMOTOR
DIAGNÓSTICO, REPARACIÓN Y MANTENIMIENTO EN GENERAL DE TODAS LAS MARCAS
2954 - 15317540
2954 - 15525477
Tito Merello
esq. S. Alvarez, a metros de Rotonda Sur
bym.servicios.taller@gmail.com

6 y 7 MAYO
GRAN FIESTA ANIVERSARIO
CAMPEDRINOS
SÁBADO 6 DE MAYO
10:30 hs. DESFILE. Instituciones - Centros Tradicionalistas - Pque. Automotor
12:30 hs. ALMUERZO Y PEÑA Leonardo Miranda
15:00 hs. FERIA DE ARTESANOS Shows Callejeros
21:30 hs. PEÑA Y BAILE Campesinos - Serena Gamboa
Máximo del Chamamé Neuquén
La Nueva Imagen de Cutral Có
DOMINGO 7 DE MAYO
JINETEADA
Los Máximos
LA NUEVA IMAGEN
LA REFORMA
📍 muni.lareforma 📱 La Reforma Comisión de Fomento

**Nueva edición del AmCham Summit
2023 este martes 9 de mayo**



CELEBRAMOS
200 AÑOS DE AMISTAD
ESTADOS UNIDOS - ARGENTINA - 1823 - 2023

La Cámara de Comercio de los Estados Unidos en Argentina (AmCham Argentina) presenta una nueva edición del AmCham Summit, el prestigioso evento que convoca a referentes del sector público y privado más importantes del país, para dialogar sobre los ejes fundamentales que atraviesan al desarrollo de la Argentina.

Bajo el lema "Protagonistas de la próxima Argentina", el encuentro tendrá lugar el próximo martes 9 de mayo

desde las 9 hs, en el Alvear Icon Hotel de Puerto Maderno, en la Ciudad de Buenos Aires.

Para participar de la jornada, los interesados en asistir podrán inscribirse a través de la web: <https://summit.amcham.com.ar/>

Para aquellos que quieran seguir online el evento podrán hacerlo en el canal de YouTube y por redes sociales bajo el hashtag **#AmCham-Summit 2023**

EL LUGAR DE LA PIZZA EN SANTA ROSA: AVENIDA LURO 1.451, ENTRE ANDRADA Y ÁVILA

13 Años de "Pizza Club" y sus exclusivas tablas de Mix

Pizza Club nació en abril de 2010 en el predio del Club de Caza Mapú Vey Puudú, en el local donde siempre funcionó la proveeduría del Club.

Fue una idea innovadora para la zona y muy bien recibida no sólo por la barriada del Lowo che, sino por vecinos de Toay y Santa Rosa que se animaron a sentarse bajo los caldenes para disfrutar de unas pizzas y una cerveza bien helada.

Con muchas ganas de aprender y crecer, Marcelo Álvarez y Marina Colado, sus propietarios, poco a poco fueron incorporando a la familia y a los amigos que siempre estuvieron dispuestos a darles una mano y el negocio comenzó a crecer.

Fue así como en julio de 2012 se vinieron al centro de la capital pampeana y abrieron una sucursal en el tradicional local de la calle Oliver, donde estaba el gigantesco Ombú que sobrevivió hasta hace pocos años atrás.

Avenida Luro 1.451, entre Andrada y Ávila

Las pizzas cuadradas y las exclusivas tablas de mix de 4 sabores bien caseros los distinguió rápidamente y fueron dando la impronta a este emprendimiento familiar para, en el año 2015, unificar sus dos locales en el actual de Avenida Luro 1.451, entre Andrada y Ávila, ya impuesto su nombre de "Pizza Club",



Las pizzas cuadradas y las exclusivas tablas de mix de 4 sabores bien caseros los distinguió rápidamente

con un amplio salón, y una vereda generosa.

Las especialidades que los destacan

Cuentan con 40 variedades de pizzas, desde las clásicas jamón y morrón o napolitana hasta las preparadas para los paladares más exigentes como la "Martola" (con roquefort, panceta, almendras y ciruelas) o la exclusiva Serrana (con jamón crudo, tomates cherrys y albahaca) o "La 40" (con carne ahumada y salsa picante) entre otras.

Las empanadas al horno, amplia variedad de papas fritas y hamburguesas están a la orden del día y no faltan en el menú las ricas y abundantes "Milapizzas", las tablas de fiambres, deliciosas rabas y mucho más.

Miércoles de "Pizza Libre"

Los miércoles de "Pizza Libre" es un clásico en el local de "Pizza Club", fueron los primeros en incorporar esta modalidad en Santa Rosa, allá por el año 2012 y fue una de las noticias mejor recibida por todos los amantes de esta especialidad.

Cerveza tirada

Aparte de todas las bebidas tradicionales embotelladas, últimamente incorporaron la conocida cerveza tirada India Bonita de gran aceptación entre el público.

Precios accesibles y buena atención

Abren de martes a domingo solo de noche. En un ambiente cálido y generosamente amplio, Pizza Club da lugar a reuniones familiares y de amigos, con precios accesibles y buena atención,

donde no faltan los juegos y sorpresas para los clientes, que siempre encuentran en Pizza Club un lugar para deleitar su paladar y relajar sus sentidos.

Delivery y Express

De martes a domingos de 20 a 23 horas reciben pedidos con entrega a domicilio llamando al teléfono fijo: 834888 y/o por WhatsApp al 2954 220890. A la hora de pagar, aceptan todas las tarjetas y Mercado Pago.

Y en este 13º Aniversario se ha sumado el nuevo local de "Pizza Club Express", en la esquina de Viniegra y Molas, donde atienden **"solamente pedidos delivery"** de pizzas y empanadas por el momento (pronto incorporarán el resto de la carta). En este local se puede hacer **pedidos al mediodía**, llamando de martes a sábados de 11 a 14 hs. Para comunicarse: por WhatsApp al 2954 220890.

Agradecimientos

Reconocidos por su característica de "cambiar las cosas" y su incansable búsqueda de mejorar y cambiar la imagen de la empresa, Marina y Marcelo aprovechan esta oportunidad para agradecer a los muchísimos clientes y amigos que han cosechado en estos años, asimismo a los proveedores por su calidad y cumplimiento y muy especialmente a todo el equipo que trabaja en Pizza Club.

Saludamos a PIZZA CLUB en este aniversario felicitándolos por todos estos años de crecimiento.

LA AVÍCOLA
Av. Luro y Emilio Zola - Santa Rosa, L. P.

VENTAS POR MAYOR Y MENOR
POLLOS Y HUEVOS DE GRANJA
PRODUCTOS ELABORADOS

ENVIOS A DOMICILIO
433443

Felicidades a Pizza Club en su 13º aniversario de constante trabajo para ofrecer los mejores sabores

Casa Negrín
Fiambres, Quesos, Derivados, Productos para chacinados. VENTA POR MAYOR

Rivadavia 486 / S. Rosa / Tel: (02954) 42-2509
Telefax: 42-4767 / alfredosesma@speedy.com.ar

Saludamos a toda la familia de PIZZA CLUB en su 13º aniversario de vida comercial

La Pampeana
QUESO MOZZARELLA

CONSORCIO INDUSTRIAS LÁCTEAS PAMPEANAS

CENTRO ACOPIADORES DE CEREALES DE LA PAMPA Y LIMITROFES

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

13 años Desde el 2010 estamos trabajando, creciendo, aprendiendo y compartiendo nuestros productos con ustedes...

Pizza Club

NUEVA! SUCURSAL Solo Delivery pizzas y empanadas

Express Hacé tu pedido de Mar. a Sáb. de 11 a 14 hs. al WA 2954 220890

VINIEGRA 598 ESQ. MOLAS SANTA ROSA

¡ Muchas Gracias por el constante apoyo!

Av. Luro 1451
Reservas y Delivery de 20 a 23 hs. al fijo 834888 y WA 2954 220890
[@pizzaclubssantarosa.ok](https://www.instagram.com/pizzaclubssantarosa.ok)

Alberto Enrietti
ARQUITECTO

edison 857
arquitectoenrietti@gmail.com
cel. (02954) 15-596052
Telefax: (02954) 450101
6300 santa rosa - la pampa

INDUSTRIA ADHERIDA COMPRE PAMPEANO
MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN

RICHTER
CARPINTERÍA Y DISEÑO

Cel: 2954 685728
SANTIAGO ALVAREZ 1.756 SANTA ROSA

Silverio Eberhardt destacado en el "Día del Alemán del Volga"

VIENE DE TAPA

Desde 1943 en La Pampa

Un invierno de 1943 llegó a los campos de Winifreda un niño llamado Silverio Eberhardt, quien creció rodeado de la cultura y el dialecto alemán. En 1952 ingresó a la escuela de campo en "Colonia el Destino". Fue todo un desafío enfrentar los años escolares de la niñez sin saber la lengua castellana. La crítica y la discriminación por no saber el idioma español, hicieron más difícil transcurrir la educación primaria. Un año después, continuó sus estudios en Victoria y a sus 8 años comenzó en el Colegio Don Bosco de Santa Rosa.

A los 11 años debió comenzar a trabajar

Tras enfermarse su papá, Silverio debió comenzar a trabajar a la edad de 11 años. Pasó el tiempo y con ello aumentó su deseo cada vez más ferviente de transmitir la cultura alemana. Además de formar el Coro de Cánticos en Alemán y Latín, hace 38 años inició con la venta al público de las tortas alemanas conocidas como "Riwwell kuchen". En el año 2003 comenzó con su programa radial "Alegrías Alemanas", acompañado en la conducción por Alberto Oscar Graff.

"Alegrías Alemanas" por FM Contacto

Dicho programa fue ganador del premio Gaviota de Oro 2007, siendo nominado en el rubro "Otras Colectividades" y compitiendo con otros cuatro programas de la provincia de Buenos Aires. El ciclo se emite por FM Contacto de Santa Rosa, los días domingo de 9 a 12 hs. Es un espacio donde se resalta la cultura alemana, su música, el idioma y muy



especialmente las comidas. Además el programa se transmite por varias emisoras del interior de la provincia así como también en localidades bonaerenses.

Creador de Fiestas

El amor por sus raíces y la alegría que lo caracteriza como persona lo llevaron a ser el creador de la "Fiesta de la Verdulera" en el 2006, con 7 ediciones consecutivas. También fue el creador de la "Fiesta de la Torta Alemana" en el año 2011, que contó con la presencia del reconocido Grupo Astral. A su vez, fue profesor del dialecto alemán en el colegio Domingo Savio y en el Centro Cultural de Santa Rosa, y dio charlas sobre cultura alemana en Winifreda.

Coro Alemán

En el año 2019 la Asociación Descendientes de Alemanes en La Pampa le propone organizar un Coro Alemán para participar de la "1ª Jornada Alemana en Colonia San José", muy entusiasmado y predispuesto comienzan los ensayos para la presentación, denominándolo "Mater Dei", en honor a la Madre de

Un hombre de familia

Comparte su vida junto a su esposa; les encanta hablar y recordar las vivencias de otros tiempos, de su trayectoria como precursor de la cultura alemana y de esas anécdotas vividas día a día.

"Vaya entonces nuestro reconocimiento a Silverio por transmitir con enorme pasión las costumbres y cultura de nuestros antepasados. Su labor ha dejado una huella imborrable entre todos los descendientes de alemanes y los pampeanos en general", destacaron desde la ADALP.

Dios. También interpretan canciones en latín y hasta la actualidad vienen realizando varias presentaciones en diversos eventos de la provincia.



Día mundial de la Fibromialgia y el Síndrome de la Fatiga Crónica

El Concejo Deliberante de Santa Rosa aprobó el Proyecto de Ordenanza que establece el 12 de mayo de cada año como "Día mundial de la Fibromialgia y el Síndrome de la Fatiga Crónica", declarando de interés municipal las actividades que se enmarcan en la visibilización sobre esta enfermedad.

La Pampa Autoconvocados", habían solicitado al CD su adhesión a las propuestas de concientización sobre las enfermedades mencionadas, relatando los padecimientos y dificultades que viven las personas que sufren esta enfermedad y sus familias, y la importancia de la concientización sobre este tema.

Oportunamente Marita Luz Juárez, Beatriz Fardutto, María Leonor Trinak Benvenuto y Marisa Mirna, representantes del grupo "Fibromialgia

Acto por el "Día del Trabajador" fue celebrado en General Pico



El "Día del Trabajador" tuvo su acto oficial en General Pico, organizado por la Municipalidad junto a la CGT General Pico y el escenario fue precisamente, la Plaza 1º de Mayo de la Calle 10.

Lo encabezó la intendenta de la Ciudad, Fernanda Alonso; con el acompañamiento de la vicepresidenta 1ª de la Cámara de Diputados, Alicia Mayoral; el diputado provincial y Secretario General de UOCRA La Pampa, Roberto Robledo; la diputada provincial Carina Pereyra y los secretarios municipales de Gobierno, Nicolás Mendoza y de Ambiente, Alberto Campo.

Fueron oradores Mariana Raimondi, del Centro Empleados de Comercio y Roberto Gómez, concejal integrante de la UOCRA seccional General Pico.

Finalmente, autoridades de la Municipalidad, de la Cámara de Diputados, del Concejo Deliberante, de la UOCRA seccional La Pampa y de las 62 Organizaciones, procedieron a la colocación de ofrendas florales, con un minuto de silencio en memoria de todos los trabajadores que ya no están y el cierre fue con la actuación de Noelia Parenzuela, acompañada por Julio Ortiz.

TODO PARA ARMAR TU GYM EN CASA

NEO Ortopedia

Tel: 02954 454654

AV. EDISON 994 (esq. Civit)

www.ortopediano.com

ACOMPANAMOS A LOS TRABAJADORES Y LAS TRABAJADORAS EN SU DÍA Y DURANTE TODOS LOS DÍAS DEL AÑO

AMOC Asociación Mutual Obreros de la Construcción

UOCRA LA PAMPA

ROBERTO ROBLEDO SECRETARIO GENERAL

Dr. WALTER VISÑUK

MEDICO FISIATRA

M.P.:2337 - M.E.:1336

ESPECIALISTA EN MEDICINA FISICA Y REHABILITACION

CIMFYR

CENTRO INTEGRAL DE MEDICINA FISICA Y REHABILITACION

NUEVO CENTRO

J. B. Justo 119

Tel (02954) 388433 - (02954) 337710

info@cimfy.com.ar

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

Almacén DE RAMOS GENERALES

ABIERTO TAMBIÉN SABADO A LA TARDE

NEXO HERRAJES - Cerrajería - Accesorios

CEL: 15514982

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

FARMACIAS DE TURNO EN SANTA ROSA

Los turnos son desde las 8:30 del día indicado hasta las 8:30hs. del día siguiente

VIERNES 05/05	ALSINA - Alsina 351.....414546	MARTES 09/05	AMEGHINO - Ameghino 587.....414441
	DAVIT - Telén y San Luis.....418833		BAGLIANI - B. Mitre 134.....417500
	FARMATOP - Av. A. Palacios 1213.....414141		DEL SOL - Urquiza 490.....418006
	NORTE - Escalante 52.....386860		PONCE - Av. Edison 1248.....387778
	VAZQUEZ - Schmidt 1501.....417138		SADOWSKI II - Av. Uruguay 681.....418155
SABADO 06/05	FARMACIA BREIT - L. Rosas 1593.....830300	MIÉRCOLES 10/05	FARMACITY - Avellaneda 236
	LA CLINICA - San Martín 437.....438734		FERRATTO - Raúl B. Díaz 1795.....700999
	LOS ALAMOS - Raúl B. Díaz 1367.....418884		INTEGRAL - Juan Schmidt 1058.....410809
	MODERNA - Local 5 B° Procrear.....246252		SAN ANDRES - Autonomista 846.....457776
	RIO - Av. Luro 2446.....455729		SANTA LUCIA - Luro 565.....416661
DOMINGO 07/05	BENEITEZ - Carlos Gardel 285.....772913	JUEVES 11/05	BELGRANO - Belgrano (Sur) 442.... 416239
	CHANGO MAS/1100 - Av. Perón 2325...425470		BUTALO - Unanue 366/372.....410555
	FAERAC - R. S. Peña 891.....418800		PAMPA S.R.L. - España 490.....430862
	FARMACITY - Av San Martín 317		POLYFARMA - 1º de Mayo y R.B. Díaz...417400
	PASCO Alvear - Alvear 146.....413266		QUINTANA - Gral. Pico 258.....413757

Reflexología Jorge Antonio Gómez

TURNOS al Cel: 2954 331766 de 16 a 19 hs.

Atención: lu. a vie. 9 a 12 y 16 a 20 hs.

Digitopuntura Independencia 573 - S. Rosa

4 NUEVAS RAZONES PARA VIAJAR.

Con olorcito a nuevo y boleto al **TOUCH**

DUMASCAT

24ª Peregrinación Diocesana al Santuario San José

Como cada 1° de mayo, el Santuario San José -*Monumento Histórico Provincial*-, tuvo una gran afluencia de personas en tono a este convocante acto de fe, que según el sacerdote concurrente, es el "de mayor afluencia de personas de la Provincia".

Actividades

Diversas manifestaciones culturales y tradicionales ligadas al lugar fueron realizadas en la jornada, entre las más destacadas, estuvieron: la 24ª Peregrinación Diocesana al Santuario, realizada por ciclistas, motociclistas y colectivos de diversas localidades pampeanas como de otros sitios del país; actuación del Coro Mater Dei, que interpretó obras en español, latín y alemán, más la muestra fotográfica "Pilares de la cultura alemana: amor a Dios, amor a la familia y amor al trabajo", organizadas por la comunidad de los alemanes del Volga que dieron más color al evento religioso, con sus tradicionales y siempre originales propuestas.

Miles de peregrinos

Es dable destacar la asistencia al Santuario de miles de peregrinos solamente para esta jornada, casualmente coincidente con el Día del



La Subsecretaría de Culto de la Provincia, estuvo presente en la fiesta del Santuario San José, con el subsecretario, Alberto Gómez y el director general, Dalmiro Arosteguichar.

Trabajador, puesto que es tierra de fuerte espiritualidad donde los fieles ruegan y agradecen a Dios por trabajo y otras gracias, con la mirada puesta en San José, patrono del lugar y modelo para tantos, de quien cotidianamente procura el bienestar de su familia con la labor de sus manos.

Carpintería de San José

En este caso, según las Sagradas Escrituras y documentos históricos, dicho Santo era carpintero. Por este motivo, a su vez, se ha

construido recientemente en este lugar la llamada "Carpintería de San José", donde se puede apreciar una bella imagen de tamaño real del Niño Jesús con éste, su padre adoptivo.

Colonia San José

"San José", como popularmente se denomina al lugar comprendido por el Santuario y sus alrededores es motivo de visitas de incontable cantidad de personas que, además de los tradicionales cultos, misas y peregrinaciones mensuales de cada

1° de mes que mueven y conmueven especialmente al pueblo católico; cada día se aprecia la afluencia piadosa de personas al lugar frente al cual, recientemente, el Gobierno provincial inauguró la Plaza principal del pueblo, caracterizada por una arquitectura inclusiva de elementos propios del trabajo que históricamente vienen enriqueciendo a la comunidad de la Colonia...

Nota completa en: www.region.com.ar

EXCUSAS PARA SALIR

EN SANTA ROSA-TOAY

• **Cine Milenium:** Escalante 270. Películas: "Guardianes de la Galaxia Vol. 3". Días y horarios en: cinesantarosa.com.ar

• **Salón Pestalozzi** 845. -Vie. 5 a las 20:30 hs: Peña folclórica Leonardo Miranda.

• **Teatro Español:** Lagos 44. -Vie. 5 a las 21 hs: "De quién es el mar", Teatro Cervantes.

• **CC-MEdASur** -Sáb. 6 a las 21 hs: Recital banda "Sueño Stereo" tributo a "Soda Stereo".

• **Casino Club** -Vie. 5 a las 23:30 hs: Cena show c/Laura Gómez Weizz.

• **Teatro TKM:** Sarmiento 495. -Vie. 5 a las 21 hs: Obra "Llevo todo conmigo". \$ 1.500.

• **Ctro. Jubilados** Tellez 346 -Vie. 6 a las 21:30 hs: Peña de los Bailarines. \$ 1.400.

• **Paradiso Cinema & Teatro:**



-Sáb. 6 a las 21 hs: Comedia "La Jenny" con Wali Iturriaga. [Plateanet](http://Plateanet.com) \$ 3.500 a \$ 4.500.

• **La Porfiada:** Forns y Artigas 2030.

-Vie. 5 a las 21:30 hs: Guitarras: Bruno Suazo, Lautaro Lugones, Walter Campos y

Benjamín Niestemski.

-Sáb. 6 a las 21 hs: Música con Pancho Bazán García.

• **Autódromo de Toay** -Sáb. 6 a las 14 hs: Picadas diurnas 201 m. de Motos.

-Dom. 7 a las 13 hs: Picadas diurnas 201 m. de Autos.

INTERIOR PROVINCIAL

• **En General Pico:**

-Sáb. 6 a las 21 hs: En vivo Vero Be, Bar El Desvelo.

• **En La Reforma:**



-Sáb. 6 a las 10:30 hs: Fiesta aniversario. Desfile. Almuerzo. Peña. Artesanos.

-Dom. 7 a las 9 hs: Pialada de vacunos y jineteada.

• **En Colonia Inés y Carlota:** -Sáb. 6 a las 14 hs: Fiesta Nacional y Provincial de la Yerra, la Jineteada y el Entretenimiento Gaucho

-Dom. 7 a las 9 hs: Yerra por el campeonato, jineteada.

• **En Monte Nieves:**

-Dom. 7 a las 12 hs: La cueva del peludo, en el patio peñero picnic folclórico. Cel: 2302-446583.

(más en: www.region.com.ar/agenda)



SERGIO ZILIOOTTO

GOBERNADOR



CLAUDIO ULMAN

INTENDENTE



LISTA 502



25 DE MAYO - LA PAMPA - PATAGONIA ARGENTINA