

Catálogo de Tesoros Locales de OVOP

# EL SOBERBIO

*Esencia es lo que somos*

Provincia de Misiones  
**ARGENTINA**

Febrero de 2023





Un pueblo. Un producto  
Argentina

### Objetivo de OVOP en Misiones

Promover el desarrollo local de El Soberbio a partir de la producción esenciera como actividad distintiva e identitaria de la zona, que es motivo de orgullo local, fortalece su identidad y se conecta con la puesta en valor de otros tesoros locales.

### ¿De qué se trata?

Es un proyecto basado en un enfoque de desarrollo local originario de Japón, cuya consigna principal apunta a la construcción de un sueño colectivo que permita a los distintos actores del territorio trabajar de manera conjunta. OVOP proviene de la frase en inglés "One Village, One Product", que significa "Un pueblo, un producto".

Como filosofía de desarrollo local OVOP convoca a los actores locales a trabajar en la revitalización económica de sus territorios a partir del desarrollo y la puesta en valor de productos que marcan su identidad.

# INDICE

<b>Pag 4</b>	Historia De Las Esencias En El Soberbio	<b>Pag 22</b>	Diversidad Productiva
<b>Pag 6</b>	Aceite Esencial De Citronela Producción Esenciera	<b>Pag 24</b>	Una Vida Ligada Al Rio
<b>Pag 7</b>	Producción Esenciera Tradicional	<b>Pag 25</b>	Reserva De Biosfera Yaboty Parque Provincial Saltos Del Moconá
<b>Pag 8</b>	Familias Productoras	<b>Pag 26</b>	Selva Y Esencias
<b>Pag 11</b>	Usos Del Aceite Esencial De Citronela	<b>Pag 27</b>	Saltos, Cascadas Y Arroyos
<b>Pag 12</b>	Subproductos De Aceite Esencial De Citronela Que Se Elaboran En El Soberbio	<b>Pag 28</b>	¡Mi Pueblo, Tiene Esa Magia, Que No Sé Cómo Explicar!
<b>Pag 14</b>	Fiesta Nacional De Las Esencias	<b>Pag 29</b>	El Soberbio Pueblo Amado Mi Lugar
<b>Pag 16</b>	Mapa De Tesoros Locales De El Soberbio	<b>Pag 30</b>	Calendario De Eventos
<b>Pag 18</b>	Nuestra Herencia Brasileña	<b>Pag 31</b>	Directorio
<b>Pag 20</b>	Nuestra Herencia Guaraní		
<b>Pag 21</b>	Cocina Soberbiana		

# EL SOBERBIO

El Soberbio, municipio cabecera del Departamento Guaraní, se ubica a orillas del río Uruguay en el centro este de la provincia de Misiones. Cuenta con una superficie de 172.000 has y una población de 40.000 habitantes, el 75 % de esta población es rural, y una característica llamativa es que es uno de los municipios con mayor población rural joven.

Las tareas en la chacra van desde la plantación de alimentos de subsistencia como maíz, poroto, zapallo, mandioca, producción hortícola y frutícola. La cría de animales de granja y peces para el abastecimiento de las familias; producción apícola y quesera, producción forestal, tabacalera, yerbatera y la producción esenciera. La localidad, fue fundada oficialmente en 1946, no obstante, desde mucho tiempo atrás, está presente la

nación Guaraní, como pueblo originario, de la Selva Paranaense.

Desde sus inicios el río fue la principal vía de comunicación y traslado de materia prima, además de propiciar las relaciones sociales y culturales de ambos márgenes, la población está compuesta por inmigrantes brasileños de origen italiano y alemán en su mayoría y criollos.

Con ésta importante diversidad de población forjó su reconocida y singular identidad cultural, plasmada en su arquitectura, el «portuñol» como lengua mixta, la música y la gastronomía. Su soberbio paisaje, su biodiversidad y su producción agropecuaria la convierten en un pueblo esencialmente único.



# HISTORIA DE ESENCIAS EN

La escasez progresiva de madera y la búsqueda de alternativas económicas, llevaron a pensar en otras opciones productivas. La posibilidad de producir citronela y otros cultivos aromáticos en el Alto Uruguay llegó de la mano de la Dra. Silvia Colla, quien trabajaba en la Dirección de Tabaco Nacional a principios de 1940.

Un grupo de productores encabezado por Franklin Unbehaun, junto al maestro Sergio Fenoccio, solicitaron el envío desde el sudeste asiático de plantines de citronela. Luego de largas semanas llegaron a destino: bastante deterioradas por el agua de mar. Sin embargo, la Familia Unbehaun se encargó de recuperarlas, las reprodujo y las distribuyó entre otros productores de Paraje La Barra y Monteagudo, donde se encuentran las familias pioneras en la producción esenciera. También existen otras versiones que señalan que llegaron los primeros plantines desde Brasil.

A fines de 1940 se constituyó ESEM "El Soberbio Esencias Misioneras SRL" como una sociedad cooperativa, allí se montó un laboratorio donde comenzaron los ensayos con distintas variedades de aromáticas (citronela, lemon grass, menta, cedrón, naranja a pepú, maderas), luego de unos años el cultivo se diseminó por toda la localidad. Se crearon alambiques o pequeños destiladores en muchísimas chacras.

Se abrieron picadas y parajes nuevos, se contaba con tecnología de la más moderna en el pueblo. También se construyó una fábrica de serpentinas, alambiques y condensadores. En aquella época se vivía casi sin la presencia del dinero. Lo que se consumía era lo que se producía en las chacras y la gente intercambiaba sus productos y bienes entre sí, denominado popularmente como brique; también se intercambiaban días de trabajo, estas jornadas aquí se llaman pucherón.



# LAS EL SOBERBIO

Los aceites esenciales habían adquirido la función del dinero. Todo se mediaba por kilo de esencia. Los sueldos se pagaban con esencia, los bienes de consumo básico y hasta las parteras se pagaban por este medio, en 1952 la ESEM fue destruida por un incendio; años más tarde en 1959 los productores se juntaron para reclamar por la cancelación de pagos y créditos por parte de los acopiadores y almacenes, quienes ya no querían más intercambiar alimentos por esencia. Esto ocurrió un 19 de septiembre de 1959, por ese motivo deciden conmemorar el "día del esenciero" ese día."

La actividad lentamente comenzó a decaer. Todo el proyecto de modernización de la producción esenciera "quedó trunco", y se siguió produciendo de manera artesanal. (Winikor Wagner, 2022); En este contexto, en los años 60 se establece en El Soberbio, la rectificadora propiedad de la familia Henn, para mejorar el aceite esencial producido en la localidad y su posterior comercialización.

En la década de 1980 un notable cambio en el clima intensificó en esta región las heladas durante el invierno afectando las plantaciones. A su vez, la caída del precio internacional de las esencias, la masificación del producto en la zona y las dificultades de competencia y la aparición del cultivo de tabaco en la zona, generaron que su valor como medio de cambio, decayera. (Mariana Winikor Wagner, 2020).

Esta etapa fue tan importante en la historia del municipio, que la producción de esencias llevó a que la localidad se constituya como la Capital Nacional de las Esencias, marcando la importancia de este proceso histórico, económico, social y la identificación cultural que su población tiene con este cultivo

*Micro documental*

"El Soberbio es Esencia"  
acerca de los orígenes del cultivo.



# ACEITE ESENCIAL DE CITRONELA

## PRODUCCIÓN ESENCIERA

### ¿Qué es el aceite esencial?

Es una sustancia lípida (por eso se llama "aceite"), aromática, concentrada y muy volátil, constituida por cientos de componentes diferentes que son esenciales para sostener la vida de la planta (de ahí su nombre "esenciales").

Se puede obtener de cualquier parte de una planta; raíz, hojas, corteza, flores o frutos provenientes de hierbas, arbustos o árboles y se extrae por un proceso llamado destilación.

1,000 kg hojas  
(citronela)

=

8 lts de aceite

600 kg hojas  
(Eucaliptus)

=

Se obtienen  
5 lts de aceite

En el Municipio se destilan varias especies aromáticas menta, eucalyptus, lavanda a pequeña escala; pero principalmente se trabaja con citronela y en menor medida cedrón. Estos pastos tienen altos rendimientos en sus cosechas de primavera-verano, que es la época donde las hojas concentran más su aceite esencial.

Con esta materia prima los agricultores en sus propias chacras o en chacras vecinas realizan el proceso de destilación para obtener el aceite esencial de la planta.



# PRODUCCIÓN ESENCIERA TRADICIONAL

Algunos utilizan tachos de acero de carbono, aunque el ideal es de acero inoxidable, éste debe poder cerrarse herméticamente. La materia vegetal es depositada en el destilador, separada del fondo por una malla o rejilla metálica. La extracción puede ser por fuego directo (vapor húmedo), en el fondo del tacho hay agua, la que se calienta y provee el vapor que arrastrará los aceites; o caldera (vapor seco), el vapor es generado en la caldera e ingresa al tacho por tubos que arrastran los aceites hacia el cuello de cisne (un tubo de acero inoxidable), y continúan hacia la pileta que contiene agua fría y una serpentina por la cual pasara este vapor. El choque térmico provocado condensa el aceite y lo separa del agua; esto es vertido en el tacho o vaso colector (vaso florentino), quedando el aceite en la superficie, ya que es más liviano que el agua.

Luego de la destilación queda el agua residual (hidrolato) de variadas utilidades para cosmética y productos de limpieza.

La materia vegetal restante se utiliza como alimento para los animales (que además cumple una función desparasitaria), y también puede ser utilizado como abono para la tierra (aportando nitrógeno) y como cobertura de suelo para huertas, plantaciones, jardines.

***“En el mundo de las esencias, todo se transforma y se reutiliza”***

Citronela (cymbopogon spp.)

1

Traslado al alambique con carro de buey

3

Se carga el tacho (Alambique) con las hojas

5

Fuego directo

6

Cosecha a mano con machete

2

Galpón donde se realiza el proceso

4

Fuego en caldera

Aceite esencial puro

10

Recipiente colector separación del agua

9

El vapor con el aceite viaja a través del cuello de cisne hacia la pileta

7

Recipiente colector separación del aceite

9

Pileta con agua fría y serpentina (Condensación)

8

7

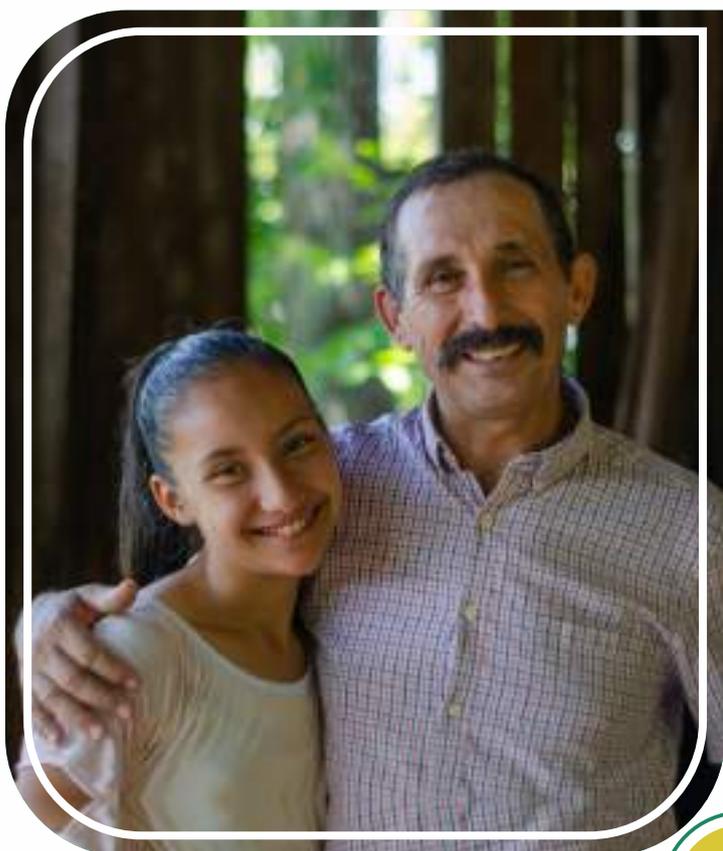
# Familias PRODUCTORAS



## AGROGALIANO:

Emprendimiento turístico ubicado a 1800 mts del casco urbano de El Soberbio, en B° Galiano. Ademar, hijo de primeros pobladores y pioneros en la producción esenciera, ofrece una charla explicativa de la producción, recorriendo la chacra y el alambique.

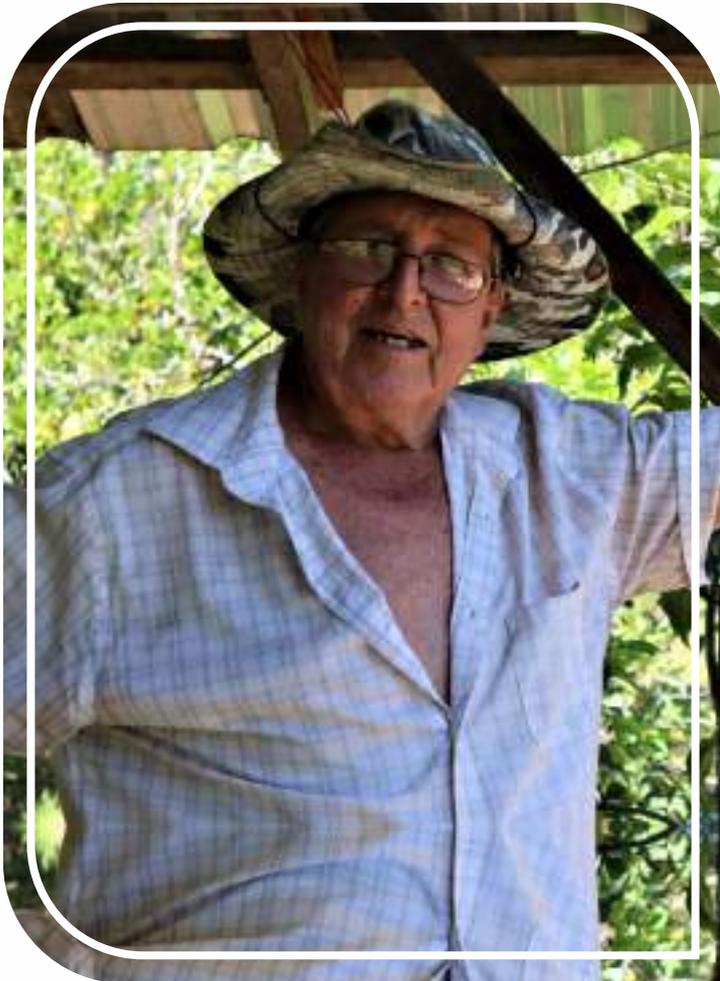
Ofrece además senderos de monte nativo y cascadas dentro de la chacra y la venta de los productos elaborados como pipetas para mascotas, repelentes y desinfectante.



## FAMILIA FLORES

Su chacra esta ubicada en Pje La Barra, donde viven hace mas de 50 años. Don Gilmar y Doña Inés tienen 8 hijos, aún viven con ellos los dos más pequeños, poseen 16 has sembradas con citronela, que contrastan con el Río Uruguay y el vecino Brasil, en un paisaje que lleva a perder la noción del tiempo.

“Ser productor esenciero no es fácil, es mucho trabajo y hoy vender esencias está muy difícil; si la cosa no cambia los productores van a tener que cambiar de producto, la citronela así va a terminar” (Gilmar, 56 años), el camino de acceso y la chacra forman parte de un antiguo sendero turístico llamado “de aromas y esencias”.



## OSMAR "OSI" UNBEHAUN

Agricultor nacido y criado en El Soberbio.

Sus padres, junto a otros productores fueron pioneros en la producción de esencias y los encargados de traer los primeros plantines de citronela a la localidad. Conformaron la cooperativa El Soberbio Esencias Misioneras SRL.

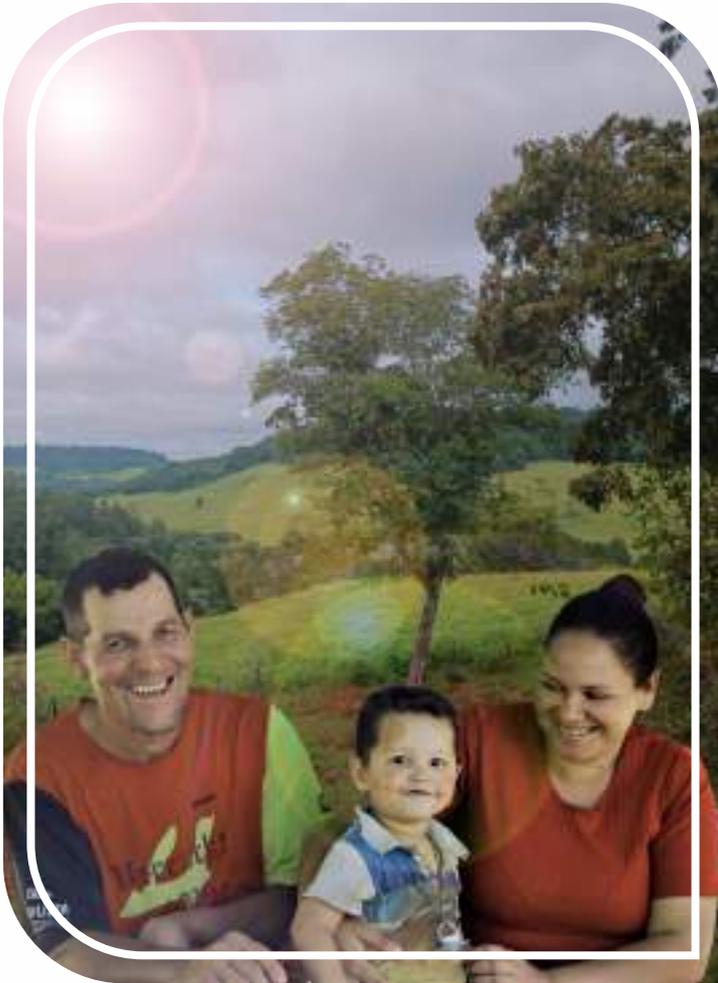
Hace más de 50 años que se dedica a la producción orgánica de frutas y hortalizas y a realizar injertos frutales variados. En su chacra se pueden apreciar un sinfín de especies medicinales, frutales y ornamentales.



## FEDERICO UNBEHAUN Y RAQUEL FLORES

Tienen dos hijos Úrsula y Franklin. Viven en una charca ubicada en el paraje La Barra. Una familia con herencia pionera en la producción de aromáticas: además de citronela, en sus tierras se pueden encontrar plantas de palma rosa, espartillo, lemon grass y eucalipto citriodora.

También, una variedad enorme de flores, frutas, plantas ornamentales y hierbas medicinales. En varias ocasiones sus conocimientos, así como su predisposición para la toma de registros fueron fundamentales para el desarrollo de ensayos de estudio de la citronela y otras especies.



## **SERGIO RODRÍGUEZ Y MARCIA DE LIMA**

**PJE BARRA ALEGRE, VIRGEN DE LOURDES:**

Sergio, 42 años, es hijo de agricultores brasileiros, su padre llevo a Virgen de Lourdes hace más de 50 años.

Desde muy pequeño creció y aprendió a cultivar y destilar citronela. Hace 14 años formó familia con Marcia de Lima, tienen 4 hijos de 2, 7, 10 y 13 años, los tres mayores van a la escuela de Virgen de Lourdes.

La familiar posee cuatro hectáreas de citronela, una yunta de bueyes con las que trabaja el cultivo y su propio alambique a fuego directo en el que producen su aceite esencial, además, tienen animales y distintos cultivos para autoconsumo.



## **DON DA SILVA VARGAS, NIEVE SANTOS Y DOÑA DELIA AGUIRRE:**

Hijos de esencieros, viven en Colonia Paraíso. "Hacemos esencia casi desde que nacimos!" confirma doña Delia.

Su familia está conformada por 7 hijos y 15 nietos, que también trabajan con la producción esenciera. "Por más que la cosa está difícil, vamos a seguir produciendo esencia porque es sano y es un trabajo familiar, aprovechamos todo, sirve como alimento para los animales".

Además de un hermoso citral, tienen en la chacra otras plantaciones para su sustento y animales como chanchos, gallinas, vacas y un paisaje soñado.



## HÉCTOR DOS SANTOS Y GRACIELA NACIMIENTO MONTEAGUDO BAJO

Héctor de 45 años se crió en esta zona en la que se asentó una de las primeras poblaciones agrícolas de la región.

Llegó desde Brasil siendo muy pequeño, a los dos años, junto a su familia con la que creció trabajando con la citronela. En otros tiempos producían también para la venta aceite esencial de cedrón y menta.

De jóvenes se conocieron con Graciela Nacimiento, 40 años, formaron familia y hoy tienen 3 hijos, en la actualidad además de producir esencia de citronela se dedican al cultivo de tabaco y a una gran variedad de producciones para el autoconsumo.

**USOS, PROPIEDADES Y BENEFICIOS:** Tiene múltiples propiedades y aplicaciones, es antiséptico, desodorante, germicida, tonificante, antidepresivo, antipulgas, antimicótico, antimicrobiano, antiinflamatorio, analgésico, antiparasitaria, repelente. Antes de usarlo hay que asesorarse correctamente.

**¿CÓMO USARLO?:** En hornillo, difusor o sahumerio se lo puede usar como aromatizador de ambiente el cual es bueno para mejorar el estado de ánimo, estimular el sistema nervioso, insuflar vitalidad, alegría y bienestar además de ser un repelente natural de insectos. Mediante cremas, jabones y lociones puede ser utilizado como Desodorante, antiséptico, tonificante, antimicótico. Además de repeler distintos tipos de insectos tiene funciones antiparasitarias. También se utiliza como anestésico local y analgésico.

En el balde para limpiar la casa, unas gotas y desinfecta, ¡desodoriza!

## USOS DEL ACEITE ESENCIAL DE CITRONELLA



# Productos con

## DEL ACEITE ESENC

### AGROGALIANO ADEMAR GALIANO

Repelente  
Pipeta para Mascotas  
Senderos Turísticos

+54 9 3755 59-8627

Agrogaliano



### LAS ORTIGAS HARRY ORTT

Productos con certificación agroecológica. Aceites esenciales de citronela, eucalipto, lemon grass, menta, naranja aepé; roll on de aceites esenciales; pomadas variadas y olinas digestivas.

+54 9 3755 41-4255

Las Ortigas Agroforesta



### DESINFECTANTE 3D FAMILIA QUEVEDO

Productos de limpieza  
Sendero turístico

+54 9 3755 81-7032

El Soberbio, Misiones



### PRODUCTOS MARA ROCÍO MARADONA

Velas aromáticas, Difusores,  
Aceites esenciales, Deco.

+54 9 3755 29-4116 mara\_velasyaromas



### JUREMA PREPARADOS BOTÁNICOS MALENA SÁNCHEZ

Medicina y salud

+54 9 2645 25-4346

Arasy biocosmética



# valor agregado

## AL DE CITRONELA

### ÑASAYNDI FLORENCIA CUERVO

Ungüentos, jabones,  
desodorante, pasta dental,  
Perfumes con esencias  
vibracionales, repelente.

+54 9 3755 28 - 2082

Ñasayndi



### BOYERO NEGRO BRAIAN TOLEDO

Cestería botánica,  
Sombreros, posavasos,  
cestas con fibra natural  
de citronela.

+54 9 3755 72-4006

Boyeronegro



### TAPECUE PAULA MATRICARDI

Cosmética, ungüentos, cremas,  
sales para baño, talcos  
corporales, jabones.

+54 9 3755 52-7071

tapecue\_\_reserva\_natural

Tapecue Reserva Natural



### YSYPO MELANY ANTELL

Fitopreparados para una buena salud  
y Cosmética Medicinal agroecológica.

Elixires, tinturas madre, hierbas, pastas  
y spray bucales, desodorantes,  
cremas, blends de aceites esenciales,  
mascarillas, sales, sérums y jabones\*

+54 9 3756 43-9975

ysypo\_medicina\_y\_cosmetica.

YSYPO- Medicina y Cosmética Natural



### LIBRE PRODUCTOS FLORENCIA AGUILAR

Cosmética, jabones  
veganos, jabones para  
mascotas, Repelentes con  
plantas y aceites esenciales

+54 9 3755 22-6902

Libre productos



### AROMAS DEL MOCONÁ JULIETA BROEMSER

limpiador líquido con  
aceite esencial de  
citronela, aceite puro  
fraccionado, velas.

+54 9 3755 269483

Aromas del Moconá



# FIESTA NACIONAL

Esta fiesta nace para reivindicar y festejar la producción esenciera, como parte de la construcción histórica e identitaria de la localidad, que la llevo a ser la Capital Nacional de las Esencias. Con esta característica se reconoce y rinde homenaje a los pioneros esencieros, además de poner en valor el trabajo realizado por las familias. En las primeras ediciones se realizaba la elección de la reina de las esencias y se contaba con la presencia de artistas locales y provinciales.



Como parte de los agasajos, se organiza el típico baile regional, espectáculos artísticos para toda la familia, y distintas celebraciones que se combinan con jornadas técnicas, talleres y capacitaciones vinculadas a la producción de esencias. El evento presenta también una atractiva feria artesanal donde es posible encontrar además del aceite esencial, distintos subproductos elaborados en base al mismo. A su vez, se ofrece una gran variedad de artesanías en madera, cuero, piedras, tejido, alpaca, cerámica; cestería donde participan artesanos locales y expositores de toda la región

La fiesta presenta también propuestas gastronómicas locales y actividades novedosas, como el concurso de corte de citronela, donde cada productor demuestra su destreza, con instancias de sorteos y premiaciones.



# DE LAS ESENCIAS





# SOBERBIOS LOCALES

# SOBERBIO

lo que somos



7

8

Reserva de la biosfera Yabotí

6

9

OVUP  
Organismo de Vigilancia y Promoción  
Argentina

- 1 Municipalidad de el Soberbio
- 2 Casa antigua - Farmacia Moconá
- 3 Costanera
- 4 Bolonsinho
- 5 Porongo
- 6 Plantación de citronela
- 7 Comunidades guaraníes
- 8 Reserva de Biósfera Yabotí
- 9 Parque Provincial Saltos del Moconá

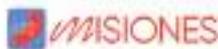
Río Uruguay

Río Uruguay

Alto Uruguay



Ministerio de Salud, Consumo, Nutrición, Cultura e Integración



Ministerio del Agro y la Producción

# Nuestra Herencia

# Brasileño



"Caminhar por el pueblo o las colonias, escuchar esa mixtura singular de español y portugués "¡Bom dia vizinha!", -porque aqui a gente sempre tem que saluda-; escuchar expresiones de asombro como Meu Deus! O el famoso ¡Mais ta louco! Las pronunciaciones varían según la ascendencia, mais cuando fala um Alemão...

Aquí temos pessoas que sem saber, son arquitectos, electricistas, plomeros, el famoso "faz tudo". "Tomar um chima y prosear un pouco", es una invitación a disfrutar de un mate y conversar, esas que nunca faltan y ya vienen acompañadas de "calça virada" (chipa frita dulce), "um bolo", (bizcochuelo) o "as bolachinhas da vovó (galletitas de la abuela) tem bolachas pintadas, tambien"

A solidariedade está em primeiro lugar, es así que se organizan eventos para recaudar fondos si algún vecino necesita. El intercambio de trabajo (pucherón) onde não é só isso, mas também uma galinhada, histórias e saberes são compartilhados. Familias y amigos de un lado y del otro del río, los campeonatos de futbol compartidos entre ambos países, aqui o rio une, não divide.

## **BOLONSINHO Y SOCIEDAD DE DAMAS:**

O bolonziño é um jogo típico da região, en el que hay que derribar unos palitos de madera ubicados en el centro de la mesa, utilizando una bocha que es empujada con un palo. Se desarrolla entre las Sociedades de Damas que son grupos organizados de mujeres de distintos parajes rurales del municipio. As festas sao momentos de divertimento para elas, tomar um chima, para compartilhar", además de organizar fiestas de beneficencia para la comunidad.

## **EL 48:**

jogo importado do Brasil e é praticado principalmente em áreas rurais e ao ar livre, semelhante à bocha, mas é mais praticada por homens.



## LETRA DE CANCIÓN DO FUNDO DA GROTA-BAITACA

# la



Fui criado na campanha  
Em rancho de barro e capim  
Por isso é que eu canto assim  
Pra relembrar meu passado  
Eu me criei arremendado  
Dormindo pelos galpão  
Perto de um fogo de chão  
Com os cabelo enfumaçado



Quando rompe a estrela d'alva  
Aqueito a chaleira já quase no  
clariá o dia  
Meu pingo de arreo relincha na  
estrevaria  
Enquanto uma saracura  
Vai cantando empoleirada



*\*Baitaca es un artista brasileiro.*

*Esta canción es muy popular en la población local con una fuerte identificación afectiva.*



### EL BANERÓN O VANERAO:

Danza alegre, típica de las zonas de frontera con Brasil, é dançada em casal e os instrumentos utilizados são acordeão e violão. Mais também, nas danças da colônia você pode dançar outros ritmos como xote, bugio e fandango.

*Agujevete pave* "hola a todos"

# NUESTRA HERENCIA GUARANÍ



La nación guaraní es un antiguo pueblo selvático de raíces amazónicas que se distribuyen en un amplio territorio (Brasil, Paraguay y Misiones). Tradicionalmente obtenían todo su alimento de la selva, pues son cazadores, recolectores, con algunos cultivos agrícolas.

En El Soberbio viven actualmente cerca de 10 comunidades, distribuidas en los remanentes de selva paranaense, principalmente dentro de la Reserva de Biosfera Yaboty. Se puede acceder a ellas a través de la Huella Guaraní, sendero etnoturístico de largo recorrido (65 km) que permite conocer colonias agrícolas y Áreas Naturales Protegidas.

Su cultura es tan rica como la biodiversidad de la selva paranaense que cuidan y protegen como su hogar.



En estas sencillas palabras el Cacique Alejandro, de Pindó Poty explica su intrínseca relación con la selva:

"Ka'aguy Ore rechaia, tembi'u, puã, ñemboe tave, ñeñamdu orero Ore ñeñomia a'eramo ombo'e kyrinkue pe a'egui orere koapy Romo'añete ka'aguy." (traducción al guaraní de A.D.I. Lidio Villalba-Auxiliar Docente Ondígena-Jejy).

Traducido al Español:

*"El monte para nosotros es vida, es alimento, es medicina, es fortaleza espiritual, es nuestra casa y nuestra protección, por eso enseñó a los niños y jóvenes de nuestra comunidad a cuidar el monte"*



# Cocina SOBERBIANA

**Feijoada:** porotos negros cocinados; generalmente se sirve con otros alimentos, como carne, arroz, ensaladas, farofa. Sua origem vem de Portugal, também está ligada à escravidão e conta-se que esses escravos africanos que os portugueses levaram para o Brasil, coletavam o que sobrava e os misturavam com feijão preto.

---

**Pan cuca:** pan dulce relleno con cubierto de «cuca» mezcla de manteca, azúcar y harina. A cuca, é uma iguaria de origem alemã, que chegou ao Brasil com os imigrantes, na Alemanha, ela é chamada de Streuselkuchen, que significa "bolo de flocos" pastel de escamas.

---

**Gallinada o galinhada:** gallina caipira (casera) con arroz cocinada al disco "o prato surgiu com os bandeirantes portugueses, que exploravam o interior do Brasil em busca de ouro. Era fácil de fazer e nutritiva, virou comida dos tropeiros, mais depois virou comida dos 'festejantes'. Galinhada bem quente tem a fama de ser um santo remédio para ressaca. O que a pinga estraga, a galinha cura.

---

**Reviro:** masa hecha con harina, sal y aceite revuelta (revirada) con la ayuda de una pala de madera y golpeando constantemente, para evitar que se queme. Se cocina en disco u olla. Se sirve con mate cocido, café, huevos fritos o carne cocida picada. (tikue í)

---

**Calca virada:** masa frita que suele ser dulce, bañadas con azúcar. "O prato de origem italiana é chamada de grustoli mas no Brasil é conhecido como cueca virada, e aquí no soberbo com calca virada".



# DIVERSIDAD

## AGROECOLOGÍA:

Es un modelo de producción que tiene como eje principal el cuidado de la naturaleza y la salud. Con la Ley de Fomento a la Producción Agroecológica 68/2016 se dio origen al Sistema Único de Certificación participativa (SUCP); en El Soberbio forman parte del mismo: Las Ortigas, Reserva Tapequí, Yasy Yateré, Madre Selva, Ixlandia, Saracura Cabañas, Chacra Yateí, Fortaleza, Caotí Lodge, Chacra La Crianza, Yguazonía, La Huerta de Raúl.

**QUESOS, LÁCTEOS EN GENERAL:** En la localidad hay más de 40 familias que se dedican a la producción de lechera en escala que abastecen a las Cooperativa Sarandí, Las Mercedes y La Familia, generando valor agregado con productos como queso Tybo, cremoso, ricota y muzzarella.



**PORONGO:** es una planta trepadora de la familia de las cucurbitáceas, el fruto tierno es comestible; se cultiva principalmente para ser utilizado como recipiente una vez seco. Actualmente son 350 productores en la localidad, teniendo 2 has de producción aproximadamente, cada uno. Estos son vendidos a acopiadores o artesanos o se les agrega valor en la localidad haciendo mates.

**PRODUCTOS ENVASADOS:** Dándole valor agregado a la producción de la chacra se realizan diferentes envasados como mermeladas, pickles.



**ESPONJA VEGETAL:** En el municipio 200 familias producen esponja, Cada uno de ellos con 2 hectáreas promedio de producción.

# PRODUCTIVA



**PISCICULTURA:** Actualmente hay 480 productores en 1500 estanques, donde cultivan distintas especies, entre ellas: carpa, pacú y tilapia. Se siembran más de 15 especies todos los años y en ésta última temporada se superó los 70.000 alevinos sembrados en todo el municipio.

**TABACO:** El tabaco ingresa a la explotación agrícola familiar a fines de la década de 1970 y desde ahí se convierte en el principal cultivo de renta de la localidad, el tabaco cosechado aquí se acopia en la localidad de Leandro N. Alem; luego se envía a Salta y Buenos Aires para continuar con la etapa de procesamiento.



**SABORES DEL MOCONÁ:** Es un proyecto de la cooperativa escolar EFA Escuela de la Familia Agrícola que busca generar valor agregado sobre los productos de la chacra.

**PRODUCCIÓN YERBATERA:** Es incipiente y en la localidad actualmente son 3.000 has de yerba cultivada. La cosecha se distribuye a secaderos de toda la provincia, mayormente en la zona sur. En El Soberbio ya existe una cooperativa que está dando sus primeros pasos "Cooperativa Agrícola Yerbatera El Soberbio C.A.Y.E.S."



**PRODUCCIÓN APÍCOLA:** En el municipio existen alrededor de 70 productores, que no se dedican exclusivamente a esta producción. Se produce alrededor de 5.000 kg/años, lo cual no llega a satisfacer la demanda interna. En 2022 se creó la Cooperativa "Los Silvestres", que nuclea a gran parte de los productores.

**Espacios de venta de productos de la agricultura familiar:** Feria Franca, Feria del grupo 25 de mayo, Monte Nativa, Despensa Popular mermeladas, pickles, verduras, carnes, otros, frutas, verduras, panificados, quesos leche.



# Río Uruguay

## UNA VIDA LIGADA AL RÍO

Uruguay, palabra de origen guaraní que se traduce como río de los caracoles, "urugua"= caracol "y" = agua, su nombre hace referencia a la presencia constante de caracoles en su cauce.

Este río que nace en Brasil, fue el principal dinamizador de la población y la economía del pueblo, pues no había rutas terrestres en sus inicios, y el río era el medio principal de comunicación y circulación.

A pesar de no ser navegable, -excepto en épocas de crecida- los pioneros se dieron maña y por aquí bajaron maderas en grandes jangadas (balsa hecha de troncos atados para transportar madera).

A veces calmo a veces impetuoso, el río Uruguay es esencial para nuestra vida, se pesca, se obtiene agua para beber, lavar, se disfruta con una buena silleta y tomando un rico mate dentro da agua! En caico, nadando... nosotros vamos a Brasil, eles vêm para cá.

Uruguay, misionero y trepador, por el Moconá se va tu canto de sol,  
Uruguay gigantesca curiyú es una jangada azul cayendo hacia el mar

Uruguay, sombrero de paja y luz  
en tus correderas soy fuego monte y sol...  
Por el Uruguay yo me quiero ir,  
buscando la flor del amanecer.



Canto al Río Uruguay- Ramón Ayala

**“Quien bebe agua del Río Uruguay, siempre vuelve!”**



# RESERVA DE BIOSFERA YABOTY

Con aproximadamente 235.000 has fue creada en el año 1993, con el objetivo conciliar la mentalidad y el uso de los recursos naturales. Está integrada mayormente por lotes de propiedades privadas, lo que les da la categoría de usos múltiples, y también cuenta con zonas núcleos, cuyo principal objetivo es la conservación. Esta es una de las reservas más importantes de Selva Paranaense y uno de los bloques selváticos más grandes de la provincia de Misiones, albergando grandes felinos y especies en peligro de extinción.

## PARQUE PROVINCIAL MOCONÁ



Fue creado en el año 1988 con una superficie de 999 has y aunque pertenece al municipio de San Pedro, se accede a él desde El Soberbio, por RP N° 2. Tiene un alto valor de conservación ya que se encuentra en un lugar estratégico ubicado frente al Parque Estadual do Turbo (Brasil), haciendo de nexo entre este y la Reserva de Biosfera Yaboty.

El Parque alberga especies de la flora y fauna que se encuentran en estado crítico de conservación a escala regional y mundial.

Asimismo, resguarda uno de los saltos longitudinales más largos del mundo, los famosos Saltos del Moconá, palabra de origen guaraní "mocombá", que significa "el que todo lo traga".

Estos saltos se encuentran a lo largo del cauce del río Uruguay y se puede acceder a conocer esta maravilla, siempre y cuando el río lo permita y se puedan ver, a través de excursiones náuticas.

El Parque cuenta también con otros servicios turísticos como senderos, información turística, restaurante, artesanías y centro de visitantes.

# SELVA Y ESENCIAS

GRACIAS A LAS CARACTERÍSTICAS DE SU PAISAJE, DE QUEBRADAS, SELVA Y ARROYOS SE DESARROLLAN DIFERENTES ACTIVIDADES DEPORTIVAS Y DE CONCIENTIZACIÓN.

## • TREKKING • CICLO TURISMO • MARATONES •

**Maratón Rosa:** Maratón de concientización sobre el cáncer de mama, organizada por un grupo de corredores del municipio.

**Esencia Salvaje Maratón Trail Run:** evento de organización local con circuitos de pura selva, agua, barro, que permiten disfrutar de escenarios únicos del Río Uruguay, selva, saltos y cascadas.

**Cicloturismo en la Selva:** Prestadores de servicio locales ofrecen diferentes circuitos de aventura. También se organizan bicicleteadas solidarias en la Escuela del Paraje Yerbas.



## ACTIVIDADES CON IDENTIDAD E HISTORIA

**Club Social y Deportivo El Soberbio:** Se fundó el 9 de agosto de 1955, promoviendo la práctica de actividades deportivas, recreativas y valores como el trabajo en equipo, el desarrollo personal y comunitario de sus miembros, creando sentido de pertenencia e identidad. En sus inicios participaban y competían en deportes como el fútbol, bochas, tenis, ajedrez, vóleybol, básquet-bol. Además, era el lugar de los grandes eventos socioculturales cumpleaños, peñas folclóricas, bailes, desfiles de moda, películas y obras de teatro. En la actualidad, tienen varias subdivisiones de fútbol, masculino y femenino, básquet y newcon.



**Desfile de carrozas:** El tradicional Desfile de carrozas, organizado por el Centro Estudiantes Secundarios del B.O.P. 38, junto a asesores, docente y administrativo. Este evento es un espacio de aprendizaje, donde a través de la construcción de una carroza y batucada, los estudiantes se expresan sobre una temática que quieren visibilizar o les interesa.

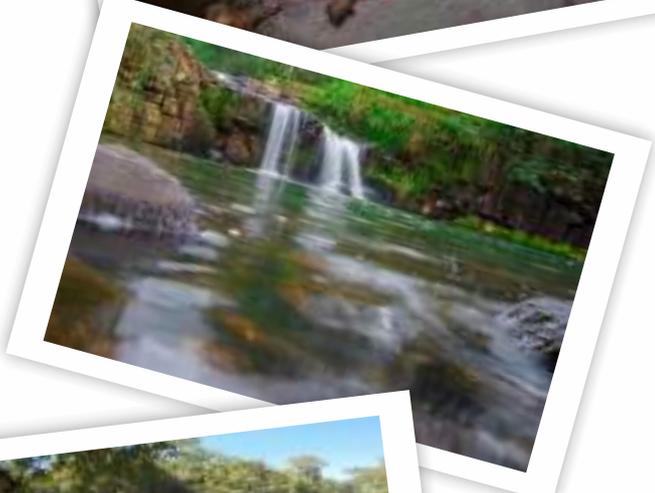
Es un encuentro educativo que hace partícipes a las familias, protagonista a los estudiantes y otorga a la comunidad un espectáculo cultural. La semana se cierra con el Baile de los Estudiantes, con elección de Rey y Reina. Además se cierra con el Baile de los Estudiantes, con elección de Rey y Reina.





# SALTOS, CASCADAS Y ARROYOS

La topografía ondulada, con la presencia de fuertes pendientes y el clima subtropical sin estación seca, originan una gran red hídrica, donde desde las altiplanicies de la provincia nacen innumerables cursos de agua que bajan formando saltos y cascadas, serpenteando por la exuberante selva misionera. Es un ecosistema de gran diversidad biológica, sostenida por la bruma y humedad ambiente cada uno de estos saltos de agua produce. Este maravilloso entorno permite disfrutar de actividades en contacto con la naturaleza como nadar, pescar, andar en Kayak, flotar y dejarse llevar por este mágico elemento.





# *Mi Pueblo, Tiene Esa Magia,* **¡QUE NO SÉ CÓMO EXPLICAR!**

Bordeando el Río Uruguay, pueblo querido,  
entre selvas y agua azul te puso Dios.

No bastaba la belleza de tus valles,  
de tus cerros y del bravo Moconá,  
que al aire lo impregnaron con aromas  
las esencias perfumadas del citral.

El soberbio, pueblo amado,  
El Soberbio, pueblo amado mi lugar,  
donde el monte resiste la agresión y en su seno,  
centinela silencioso,  
el aborigen nos impone la razón.

Pueblo lindo, tierra roja, intenso verde,  
aguas tibias del sereno arroyo madre.

En tus Calles el sonido nos señala  
con vocablos de mixtura singular,  
las stirpes de pioneros e inmigrantes  
se entrelazan con sentida hermandad.

El Soberbio, pueblo amado,  
El Soberbio, pueblo amado mi lugar,  
te saludo con profunda emoción.  
Abrazados entre hermanos con pasión,  
proclamamos nuestra lucha por tu honor

*Fragmentos del poema " Mi pueblo tiene esa magia que no sé cómo explicar ", Ecos de la Selva, María Celia Lucas 2017*



# El Soberbio

## PUEBLO AMADO MI LUGAR

Por el Río, principal vía de acceso en la época de su fundación, llegaban los primeros colonos y asombrados ante tanta exuberancia de selva y agua exclamaban ¡Qué soberbio lugar!.

Ese pueblo donde aún se duerme con las ventanas abiertas, donde no se pone llaves en las puertas, todos se saludan y siempre hay oportunidad de tomar un mate y compartir con un vecino alguna conversa. La solidaridad y la cooperación son costumbre.

### Himno Municipal de El Soberbio

*Bordeando el Río Uruguay pueblo querido, entre selvas y agua azul te puso Dios.*

*No bastaba la belleza de tus valles, de tus cerros y del bravo Moconá, que al aire lo impregnaron con aromas las esencias perfumadas del citral.*

*El soberbio, pueblo amado, El Soberbio, pueblo amado mi lugar, donde el monte resiste la agresión y en su seno, centinela silencioso, el aborígen nos impone la razón.*

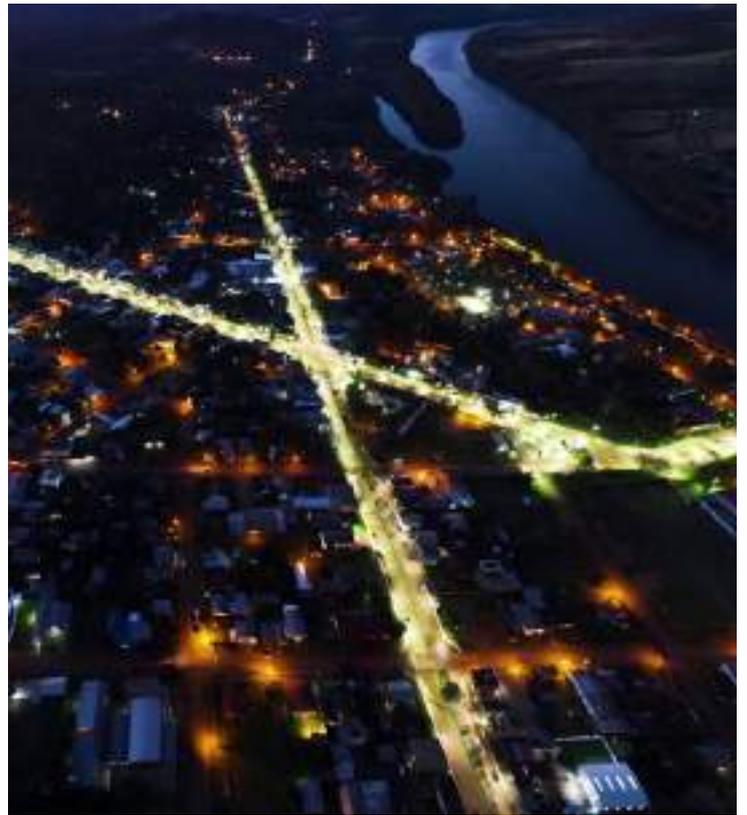
*Pueblo lindo, tierra roja, intenso verde, aguas tibias del sereno arroyo madre.*

*En tus Calles el sonido nos señala con vocablos de mixtura singular, las estirpes de pioneros e inmigrantes se entrelazan con sentida hermandad.*

*El Soberbio, pueblo amado, El Soberbio, pueblo amado mi lugar, te saludo con profunda emoción.*

*Abrazados entre hermanos con pasión, proclamamos nuestra lucha por tu honor*

Letra: Catalina Argañaraz - Música Carozo Zuetta



# CALENDARIO DE EVENTOS

## ENERO

- 1º enero INICIO DE TEMPORADA ALTA EN TURISMO: Gran afluencia de turistas que visitan el pueblo.
- COSECHAS: Citronela, Maíz, Tabaco, Maní

## MARZO

- FIESTA DE LA BIODIVERSIDAD (última semana de marzo) Actividades de concientización sobre el cuidado de la biodiversidad.
- LIMPIEZA BINACIONAL DEL RÍO URUGUAY Actividad de limpieza con participación de Argentina y Brasil.
- Finaliza la cosecha de maíz y citronela.
- INICIO DE PLANTACIONES

## MAYO

- Del 18 al 25 ANIVERSARIO DEL PUEBLO: Diversas actividades de festejo. Actos de reconocimiento a pioneros, limpieza de espacios públicos, ferias, shows, maratones.
- 25 ENTREGA DE ESCARAPELAS desde instituciones educativas al pueblo.
- Soja; Maíz; Maní
- Clasificación de tabaco; Cosecha de cítricos
- Plantación de pino; plantación de yerba

## JULIO

- 9 TEMPORADA DE INVIERNO; Inician vacaciones laborales y de escuelas. Gran afluencia de turistas.
- Yerba; Elaboración de azúcar
- Tabaco; Reforestación

## SEPTIEMBRE

- (1º ó 2º fin de semana) ULTRAMARATÓN YABOTÍ Mayor carrera de Selva del país.
- 21 AÑO NUEVO GUARANÍ Ara Pyahú, rituales de agradecimientos y bendiciones de plantaciones y semillas del pueblo guaraní.
- 20 al 27 SEMANA DEL ESTUDIANTE Festejos y día de pic nic para los estudiantes. Desfile de carrozas temáticas de los colegios secundarios, desfile y elección rey y reina de los estudiantes.
- Cultivos anuales; Plantación/cosecha de citronela
- Reforestación; Comienza cosecha de maíz.

## NOVIEMBRE

- FIESTA DE LA TRADICIÓN Peñas Folclóricas, presentación de escuelas de danzas el pueblo, comidas típicas.
- Cultivos anuales; Cosecha de citronela y replante de maíz; cosecha de tabaco

## FEBRERO

- 2 de febrero: FIESTA DE LOS NAVEGANTES: Celebración religiosa que conmemora a Virgen de la Candelaria, también a la Diosa del Mar lemanjá.
- FIESTA DE LAS ESENCIAS (las fechas varían entre 1 y 2 fin de semana). Celebración de la producción esenciera.

## ABRIL

- MARATÓN ESENCIA SALVAJE (primer fin de semana de abril) Maratón de Selva.
- SEMANA DE LOS PUEBLOS ORIGINARIOS (19-25 de abril)
- SEMANA SANTA Celebraciones religiosas, cosecha de marcela, (varia de la primera a segunda semana).
- Soja; Maíz; Clasificado de tabaco

## JUNIO

- 24 FIESTA DE SAN JUAN: Peñas folclóricas, juegos para compartir en familia, tradicional cruce de brasas y quema del muñeco.
- Yerba; Caña de azúcar
- Siembra y clasificación de tabaco; Reforestación

## AGOSTO

- INICIA COSECHA DE CITRONELLA
- INICIO DE PLANTACIONES CURSOS DE AGROFLORESTA
- Yerba; Tabaco; Caña de azúcar; Reforestación
- Cultivos anuales

## OCTUBRE

- FIESTA PROVINCIAL DE LA SOCIEDAD DE DAMAS (fechas variables entre el 2º y 3º fin de semana) festejos, bailes y campeonato de bolonziño.
- Plantación/cosecha de citronela; Reforestación
- Cultivos anuales; Cosecha de soja y maíz; Comienza cosecha de sandía,
- Cursos de Agroforesta.

## DICIEMBRE

- 2 INICIA TEMPORADA DE ARROYOS Y RÍO. Gran despliegue de silleas en el río y arroyos, familias reunidas en el agua.
- 8 ARREGLOS NAVIDEÑOS Comienza la decoración de todo el pueblo. Concursos de veredas mejor decoradas.
- Cosecha de citronela y maíz; Cosecha de cultivos anuales;
- Ligas de fútbol.
- Cosecha de tabaco; finaliza cosecha de sandía

## INFORMACIÓN TURÍSTICA EL SOBERBIO



# MESA DE ARTICULACIÓN TERRITORIAL OVOP MISIONES

La Mesa de Articulación Territorial de Misiones está compuesta por representantes técnicos de instituciones municipales, provinciales y nacionales que desde el inicio del Proyecto OVOP realizan conjuntamente estrategias para el desarrollo del proyecto. A partir de un análisis situado la MAT diseña los planes de trabajo, establece las alianzas estratégicas para el cumplimiento de los objetivos propuestos. Reúne puntos de vista para construir un abordaje integral y de este modo aportar al desarrollo territorial de El Soberbio, con eje en los tesoros locales, la población, su cultura e identidades.



## AGRADECIMIENTOS:

Destacamos el liderazgo y acompañamiento continuo de la Municipalidad de El Soberbio representada en la gestión del Sr Roque Sobocinski, Ricardo Leiva y su equipo en el proceso de desarrollo del proyecto OVOP en El Soberbio durante el período 2019-2025.

Y de manera particular a las personas que contribuyeron con fotografías e información para la elaboración de éste catálogo:

Daniel Pérez (PH), Aldo Pérez (hijo), Víctor Motta, Natanael Villada, JOrque Quevedo, Gisela de Brito, Mariana Winikor Wagner, Celia Lucas, Diego Schmidt, Clarise Uhde, Eusebio Winck, Rosita de Olivera, Cándido Gibmeier, Carlos Rodríguez, Jorgelina Besold, Francisco Pascual, Liliana Besold, Mario Pereira, Colectivo Cultural El Soberbio, Fera Franca, Fernando Lagos, emprendedores y productores locales, Flia Silva, Mabel Zamo Vargas, Gilson Reineher, Don Piris, Evandro López, Alejandro Benítez, Lidio Villalba.

## BIBLIOGRAFÍA:

**Albarracín, Juan Marcelo y Lucas, Ma. Celia (2019).** El Soberbio: sus inicios en la Historia del Alto Uruguay. Recorrido histórico por un pueblo acunado en Jangadas y perfumado con esencias. Posadas: Ediciones Misioneras.

**Rangel Olivera, Leonardo (2015).** Reflejos en las aguas del Moconá. Naturaleza e historia del Parque Provincial Moconá, su entorno y su gente. Buenos Aires: Fundación de Historia Natural Félix de Azara.

**Winikor Wagner, M. (2020).** Vivir entre parientes. Estrategias domésticas en familias agrícolas del Alto Uruguay a inicios del siglo XXI (tesis doctoral no publicada). Programa de Posgrado en Antropología Social, Universidad Nacional de Misiones, Posadas.

**Winikor Wagner, Mariana (2022).** "La producción de citronela en la historia de El Soberbio".

Fiesta Nacional de la Esencia 2022, 11, 12 y 13 de febrero, El Soberbio (Misiones, Argentina).



Apoyan:



Ministerio de Relaciones Exteriores,  
Comercio Internacional y Culto

Ministerio de  
Desarrollo Social



# Guachipas

“La magia está en nuestras manos”



Provincia de Salta  
**ARGENTINA**



Secretaría de Relaciones  
Institucionales e Internacionales



Ministerio de Turismo  
y Deportes



# Un pueblo, un producto.

OVOP es un enfoque de desarrollo local originario de Japón (Oita, 1979). Su filosofía invita a las comunidades a trabajar colectivamente para potenciar un producto o servicio del territorio, considerado su "tesoro local". Busca generar desarrollo local basado en la participación, la inclusión social y la identificación cultural y territorial. JICA ha brindado desde 1979 cooperación técnica sobre esta filosofía a más de 20 países. El proyecto para el desarrollo de cadenas de valor inclusivas orientadas al mercado bajo el concepto OVOP Argentina se ejecuta en el marco de un acuerdo de cooperación técnica entre el Ministerio de Desarrollo Social, el Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto y la Agencia de Cooperación Internacional del Japón (JICA).

## Historia, identidad y magia.

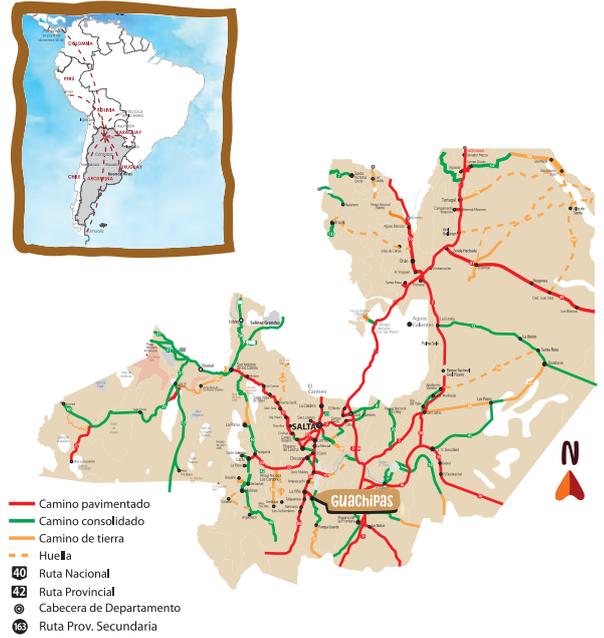
Guachipas, un pueblo con historia, identidad y una magia especial que lo hace único. Conocer este lugar es llevar en el corazón un pedacito de Salta, lleno de recuerdos y anécdotas que surgirán al descubrir la riqueza de su patrimonio cultural, ancestral y gastronómico. Los artesanos oriundos de este lugar mantienen viva una profesión que es una de las más antiguas y nobles en la historia de la humanidad, aunque a menudo sea una de las menos reconocidas. Actualmente, son pocos los jóvenes que mantienen vivo el saber ancestral de sus antepasados, por lo que mostrar su trabajo es una manera de revalorizar ese arte y el uso de las manos como herramientas para generar objetos artísticos. Este Catálogo tiene como objetivo poner en valor las expresiones culturales de la región, las cuales se expresan acabadamente en Estación Alemana, un portal mágico que te llevará a descubrir la belleza de Guachipas y a adentrarte en su patrimonio cultural, ancestral y gastronómico.



# ÍNDICE

¿Por qué Guachipas es un Lugar Mágico?..	04	Mapa de tesoros .....	16
La magia del paisaje .....	06	La magia de la artesanía .....	18
La magia de la naturaleza .....	08	Portal a un mundo mágico .....	22
La magia de la historia .....	10	Atractivos Mágicos .....	24
La magia de la tradición .....	12	Prestadores turísticos .....	27
La magia del sabor .....	14	Guachipas, lugar mágico .....	29
		Calendario de Fechas Mágicas .....	30
		OVOP Salta .....	31

---



Desde Salta Capital, el recorrido es de 97 km.



Su población es de 3 187 habitantes.



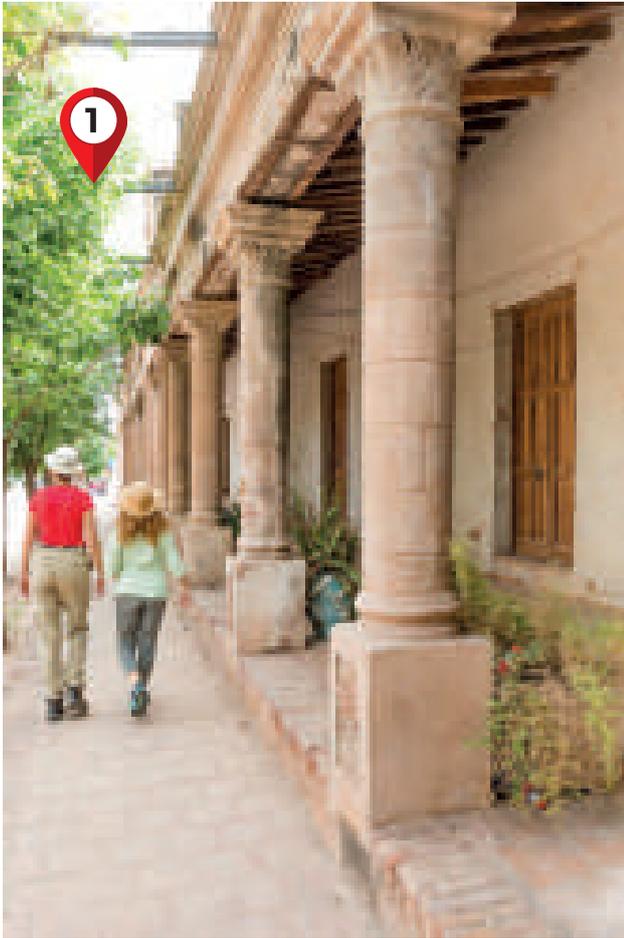
Se atraviesa la ruta N°68 conocida por sus grandes atractivos naturales.

# GUACHIPAS

*La magia está en nuestras manos*

Ubicado a 97 km de la Ciudad de Salta, Guachipas se ha convertido en uno de los lugares más buscados de la provincia. No solo cuenta con uno de los tesoros arqueológicos más importantes del país, sino que también se caracteriza por sus hermosos e impactantes paisajes, su encantador pueblo y la calidez de su gente.

Guachipas, "tierra del hombre escudo", guarda uno de los tesoros arqueológicos de la provincia, las pinturas rupestres de Las Juntas. Interpretarlas es un emocionante viaje a las raíces de la cultura de sus primitivos habitantes. Testimonio vivo de tradiciones arraigadas, invita a los visitantes a experimentar la identidad local, explorar su encanto distintivo y maravillarse con su naturaleza."



La población ha puesto en valor el proceso de transición hacia el crecimiento y desarrollo, poniendo en valor su propio arte; explicada en el slogan “la magia está en nuestras manos”, en el que sus habitantes con su trabajo artesanal y rural, forjan todo aquello que produce y sustenta la vida de Guachipas. Así mismo, envía un mensaje importante sobre la necesidad de empoderarse de todos los tesoros de la localidad y entender que está en manos de todos cuidarlos, preservarlos y usarlos para el desarrollo local de manera sostenible, con orgullo e identidad.



# ARQUITECTURA

## Neocolonial



### Arquitectura y elementos urbanos

Te asombrarás con la belleza de las antiguas casonas de influencia colonial alrededor de la plaza, rodeadas de grandes y frescos árboles, así como con la hermosa iglesia construida por los jesuitas.

---



Fotos de Ryan Ancill en Unsplash

## Paisajes destacados

### *Quebrada de las conchas*

Ubicada a 100 km de la ciudad de Salta, comprende parte de los departamentos de La Viña, Guachipas y Cafayate, perteneciendo a la ecorregión del Chaco Seco y Monte de Sierras y Bolsones. Este lugar es conocido por su gran belleza paisajística, caracterizada por sus formaciones rocosas de coloraciones rojizas muy llamativas.

En 1995, la Quebrada de las Conchas fue declarada como Reserva Natural, abarcan - do una superficie de 25.784 hectáreas, con el fin de proteger las curiosas forma- ciones geológicas, los altos paredones de singular valor paisajístico, así como un importante yacimiento paleontológico.

Se pueden realizar increíbles caminatas en medio de montañas multicolores y formaciones rocosas extraordinarias, como el Anfiteatro y la Garganta del Diablo, que sorprenden a todos los visitantes.

# LA MAGIA DE *la naturaleza.*



Foto de Alejandro Sandoval

**Destaca el  
cóndor por  
su tamaño y  
majestuosidad.**

---

Se caracteriza por la gran variedad de fauna que lo habita. En este territorio, se encuentran 2 AICAs (Áreas Importantes para la Conservación de las Aves): las Sierras de Carahuasi y la Reserva Provincial Quebrada de las Conchas. Se encuentran cóndores, chuñas, picaflores, loros y el Cerquero Amarillo, especie exclusiva del Noroeste Argentino.

En cuanto a los mamíferos, podemos encontrar zorros, corzuelas, quirquinchos, pumas, tarucas, yaguarundis, vizcachas y hurones. Entre los reptiles, se destacan iguanas, caraguayes y serpientes como la yarará, la coral y la cascabel. No obstante, para nuestra historia, los camélidos fueron los animales más importantes.

## Protagonistas de la preservación del medio ambiente

Estos ambientes naturales tienen la influencia de las tres ecorregiones que caracterizan el sur de la provincia de Salta: las Yungas, los bosques del Chaco Seco y el Monte de Llanuras y Bolsones. Por eso, en estos sectores dominan las plantas xerófilas (amigas de la sequedad), con pastos duros que forman amplias praderas alternadas con isletas de arbustos. En los lugares más reparados y húmedos aparecen unos pocos árboles, además de matas de helechos y bromelias. Allí se podrá hallar todavía alguno que otro quebracho blanco, pero los que abundan son los churquis, cebiles, molles y piquillines. También hay carquejas, de apreciado uso medicinal, y varias especies de cactus pequeños y medianos. Muchas de las rocas están tapizadas de líquenes de colores.



# LA MAGIA de la historia.

En las cercanías de la localidad de Guachipas, se encuentra el cerro Cuevas Pintadas. Allí quedaron rastros de ocupaciones humanas muy antiguas, que datan de alrededor del 1450 d.C. y de una ocupación anterior aproximadamente en el 10000 a.C.

En su superficie rocosa se encuentran diseminadas las pinturas rupestres, plasmadas en los distintos aleros de las cuevas. Estas pinturas dan cuenta de sus diferentes modos de concebir y estar en el mundo. Los guachipas figuraron animales y personas en sus pinturas. Los colores predominantes son el rojo, el negro, los ocres, también marrones y amarillos. Entre las figuras antropomorfas, se encuentran los denominados "hombres escudo". El cerro Cuevas Pintadas fue declarado Lugar Histórico Nacional en 1999.



## Cuevas Pintadas

En 1965, la Sra. Victoria Quiroz vivió frente a las Cuevas y se convirtió en la primera mujer guía turística idónea de estas cuevas durante más de 30 años. Su nombre es relevante y debe ser recordado ya que ella fue una de las primeras custodias del lugar.

El "Pájaro Aguirre" es otra persona de gran importancia, quien trabajó como guía de turismo idóneo por más de 23 años. Su labor incansable y su camino de mucho esfuerzo le permitieron transmitir la historia y todo su conocimiento sobre los diaguitas calchaquíes. Para él, las pinturas rupestres son un lugar sagrado y único, y cuidar y protegerlas significa defender nuestra identidad para las generaciones futuras.

i

Centro de Interpretación de "Pinturas Rupestres de Guachipas". En el pueblo es posible visitar este centro que conserva piezas del arte rupestre de la zona y fotografías de cada uno de los lugares del sitio Cuevas Pintadas. Se puede ver diversos objetos, como hachas y puntas de flecha de piedra, morteros utilizados para moler granos y utensilios de madera como flechas y arcos.



Foto de Estela Martínez Alfaro

## Ablomé

---

La Quebrada de Ablomé se encuentra en las Sierras Subandinas, en una zona intermedia entre la región Valliserrana y la llanura chaqueña, a una altitud de 1089 msnm. Este sitio es un alero de seis metros de ancho por cinco metros de alto, que presenta varias fracturas naturales de la roca. El sitio arqueológico de Ablomé 3, presenta una serie de escenas que hacen referencia a rituales de sacrificio. A través de la revisión de argumentos y fuentes etnohistóricas, se ha planteado la hipótesis de que la iconografía Santamaría está estrechamente relacionada con conceptos de sacrificio.

Fuentes: <https://rupestre.equiponaya.com.ar/articulos/rup04.html/>  
"PIRGUAS DEL SOL: Espacios Sagrados y Pinturas Rupestres en Guachipas" (Salta - Argentina) / Lic. Mirta Santoni (UNSa - Museo de Antropología de Salta), Mus. Miguel Xamena (Museo Arqueológico de Cachi "Pío Pablo Díaz")

# LA MAGIA de la tradición.

## El Lazo como parte de la identidad y representación en Guachipas

La identidad gauchesca comprendida como el conjunto de saberes prácticos, maneras de ser, valores y costumbres que representan la continuidad del gaucho original, una clase social que ha surgido, se ha desarrollado y ha desaparecido, dejando diversos "tipos" de hombres gauchos, con genotipo español e indígena (este último origen, se presenta en las zonas de la Mesopotamia y del norte de Argentina), su destreza ecuestre y sus valores: lealtad, honor, franqueza, hospitalidad y amor profundo e irrenunciable a la tierra y a la libertad, buscando defender y difundir la vida del gaucho, el caballo y su entorno; sentado en la figura de Gümenes como héroe nacional y arquetipo de la Salteñidad.

El lazo es objeto imprescindible que acompaña al gaucho en todas las tareas ganaderas, al aire libre o en los corrales, aún como símbolo y emblema del gaucho en los desfiles y fiestas o como arma letal en aquella época heroica de la provincia, posee una belleza artística en su diseño al transformarse un pedazo de cuero en una trenza, de 8 y 15 brazadas, formada por 4, 6 u 8 tientos de cuero crudo, llamados ramales, que se mantiene flexible gracias a la aplicación de grasa.

Compuesto por La yapa es más fuerte, ancha y pesada puesto que posee dos ramales más que el lazo y por ende es más resistente. forma parte de la armada y se trenza por separado. La presilla reforzada denominada "ojo" es la continuación de la yapa y forma parte de la armada. La presilla, en el extremo opuesto del lazo, que se prende a la argolla de la asidera, la cual forma parte de la encimera, que sostiene la cincha que aprieta al apero.

El contacto con la cultura gaucha es una experiencia inolvidable y una parte integral de cualquier visita a la región. Los paseos a caballo son una actividad popular y emocionante, guiados por baqueanos que conocen la historia y los secretos de la zona, y ofrecen vistas impresionantes de los paisajes naturales de la región.

Son características las fiestas gauchas que conservan tradiciones y costumbres, como la yerra, la pialada, fiestas patronales, desfiles patrios y artesanías en cuero.





# LA MAGIA del sabor



## Sabores únicos y locales

Guachipas cuenta con una rica tradición gastronómica. Día a día se pueden disfrutar auténticos platos de comida regional y compartir una sobremesa salteña acompañada de puros y vinos locales. Empanadas, locro, tamales, humitas, variedad de verduras y el infaltable asado, a lo que se agregan los clásicos dulces, como quesillo con miel de caña, alfajores.



## Clásicos regionales

Infaltables en cada mesa, los platos regionales son los preferidos por todos: empanadas de carne cortada a cuchillo y cocidas en grasa de vaca, locro de maíz "pulsudo", humita en chala y tamal de cabeza, de carne o de charqui.



## Asado

La costumbre de todos los domingos es el asado, el cual incluye diferentes tipos de cortes, siendo los más utilizados el asado de tira, el vacío y el matambre de vaca o de cerdo. Este es acompañado de achuras como mollejas, chinchulines, riñones, morcillas y chorizos.



## Quesillo

Queso fresco de producción artesanal que se obtiene mediante la coagulación de la leche pasteurizada de vaca, cabra u oveja, a través de un proceso de elaboración conocido como filado o hilado, que le otorga sus características particulares y distintivas.



## Alfajores

Es un postre dulce que se compone de dos o más galletas unidas por un relleno de dulce; por lo regular suelen estar bañados en chocolate, glaseado o azúcar en polvo.

# HACIA CAFAYATE



# Guachipas

## MAPA DE TESOROS LOCALES

- 1 Guachipas
- 2 Iglesia Inmaculada Concepción de Guachipas
- 3 Centro de Interpretación de las Pinturas Rupestres de Guachipas
- 4 Mirador de Guachipas
- 5 Mirador Cuesta del Lajar
- 6 Cuevas Pintadas de Guachipas
- 7 Los Sauces
- 8 Estación Alemania
- 9 Cascada de Alemania
- 10 Garganta del Diablo
- 11 El Anfiteatro
- 12 Mirador Tres Cruces
- 13 Puente Morales
- 14 Paraje Caserío Santa Bárbara

HACIA SALTA  
CAPITAL

Embalse Cabra Corral

Metán

Metán



# LA MAGIA de la artesanía.

## Soy creador de magia

Manos laboriosas dan vida a la magia pura. Las artesanías de Guachipas son más que objetos: son portadores de identidad, memoria y tradición. Son un puente entre el pasado, el presente y el futuro, un legado que se enriquece con cada creación. Entre la diversidad podemos conocer trabajos en cerámica, cueros y metales, herboristería y comidas regionales.

## Algunos artesanos:



### Puros artesanales de Vanesa Álvarez

Emprendedora de puros. Se inició en 2019 con un curso de armado de puros dictado por un profesor cubano. Avanzó poco a poco, abriéndose al mercado y apostando al crecimiento escalonado de su microemprendimiento. Con expectativas altas, comenzó a producir la materia prima, el tabaco. Sus puros son hechos 100% a mano con un proceso de fermentación, curado y añejamiento que los hace únicos.



## Alfarería de Simona Flores

Aprendió el arte de la cerámica en los talleres comunitarios dictados por la municipalidad de Guachipas y se dedica a ello desde el 2018. Sus productos incluyen pocillos, platos, tazas, cazuelas, floreros y todos ellos son piezas únicas realizadas con esmero y dedicación. Es posible adquirir sus productos en Alemania, la Garganta del Diablo y en la galería del Centro Cultural de Guachipas.

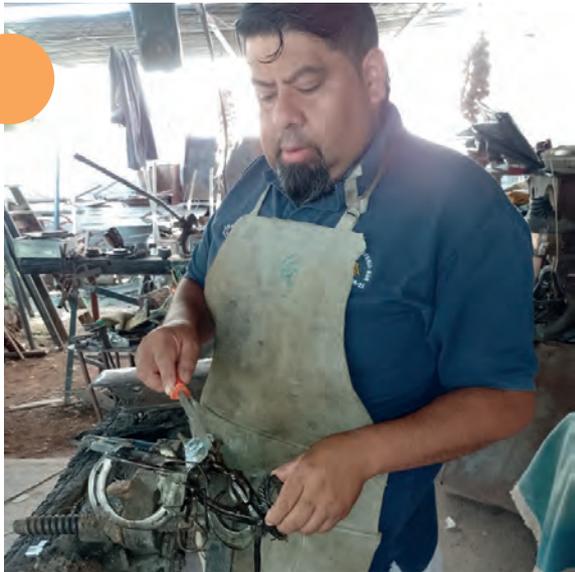
## Artesanías de Salustiana Romero

De una familia de tejedoras "una tradición familiar", heredó y aprendió todos los conocimientos de sus antepasados, especialmente de su madre. Desempeña su labor con orgullo y se destaca por seleccionar materiales de primera calidad y por el amor que dedica a cada uno de sus trabajos. Trabaja incansablemente día a día para mantener y conservar el conocimiento de la técnica ancestral del tejido.



## Esculturas y joyería de José Alejo "El Pollo" Paz

Comenzó en 2019 haciendo dijes de piedra sencillos después de que uno de sus primos le enseñara el oficio poco a poco. Paulatinamente ha comenzado a elaborar figuras y esculturas más complejas y a dedicar más tiempo a la actividad, dejando un poco de lado su oficio original de albañil. "El Pollo" es originario de La Viña, Salta, y durante su juventud trabajó en campos de tabaco en Alemania, donde conoció el lugar y se enamoró de él.



## Tata rufa de Luis Olarte

Se dedica a la herrería, trabajando con herraduras viejas de caballo en su taller "Tata Rufa", en homenaje a su abuelo, quien siempre lo instruyó en el arte de trabajar con hierros en desuso. Bajo su lema "si lo imaginas, lo puedes hacer", surgió la idea de crear esculturas de caballos a partir de las herraduras. Sus creaciones son únicas y reflejan el amor por los caballos y por la tradición de la herrería.

## Condor del valle de Gabriel Guanaca

Torcedor de puros experimentado, Gabriel Guanaca, da a conocer el tabaco como producto terminado con dedicación y esmero. Puros "Condor del Valle" es un producto 100% artesanal que él mismo realiza, totalmente a mano, con un proceso de fermentación, curado y añejamiento. Este proceso permite reducir los niveles de agregados químicos, dando una mayor calidad a sus productos y asegurando que son únicos y naturales.



## Guachipas Artes de María Chaile

Artesana y manualista, María se dedica a crear trabajos en cerámica utilizando arcillas y materias primas de la zona, así como también materiales reciclados en muchas de sus creaciones. Sus manualidades y artesanías pueden encontrarse en diversas ferias de la zona y cercanías. "El esmero y dedicación que les pongo a mis creaciones, dan origen a piezas únicas"



## *Cerámica* de Carmen Correa

Carmen se dedica a la cerámica y a diversas manualidades desde el año 2019. Aplica diversas formas y técnicas sobre la arcilla en su labor como ceramista. Al igual que otros artesanos de la zona, vende sus productos en distintas ferias locales y en su domicilio. Carmen se enorgullece de crear productos con identidad propia: "Realizo productos con identidad, lo cual hace de mis piezas algo único, ya que plasmo en cada uno de mis productos diseños de nuestras pinturas rupestres".

## *Finca Santa Teresa* de Familia Quinteros

La Familia Quinteros se dedica al arte de elaborar especias desde el año 2010, conservando y transmitiendo el legado familiar. Entre las especias que producen se destacan el ají y el comino, elaborados de manera 100% natural y pura, sin aditivos ni conservantes. Utilizan morteros de piedra o molinos para moler las especias, lo que les agrega un sabor especial y las hace únicas.



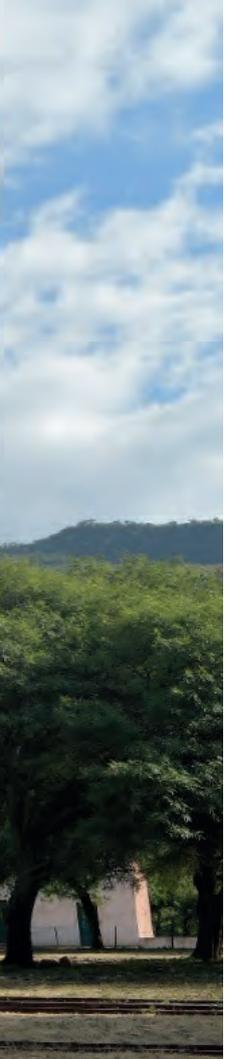
## *Alfajores de chañar* de Laura

Laura es una experta en la fabricación artesanal de alfajores de chañar. Para hacerlos, utiliza una esencia que extrae de la flor del chañar, y el proceso comienza en noviembre, cuando se encuentra disponible. El chañar es un producto obtenido de la fruta del árbol de chañar y es una especie de miel vegetal que tiene propiedades medicinales para aliviar el asma, la tos y la gripe. La esencia que utiliza en sus alfajores se obtiene de la cocción de los frutos del chañar, lo que le da un sabor único y especial a cada alfajor.

## Portal a un mundo mágico

---





# Estación de Alemania

Es un pintoresco paraje ubicado a 105 km de la ciudad de Salta, antes de la Quebrada de las Conchas. Recibe su nombre de los obreros alemanes que trabajaron en la construcción del ramal ferroviario C 13, que pasaba por la zona en aquellos tiempos. Los habitantes de la región la han llamado desde siempre Alemania (con acento en la "i") para diferenciarla del país europeo.

El lugar es ideal para recorrer a pie, conocer sus calles, la estación de trenes y admirar sus puentes ferroviarios. También se pueden realizar apacibles caminatas por los cerros y visitar la cascada homónima (Dato: se requieren unas 6 o 7 horas entre ida y vuelta al pueblo, y es recomendable hacerlo acompañados por prestadores habilitados).

La estación se ha convertido en una acogedora confitería donde se pueden degustar platos locales o tomar el té mientras se admira el paisaje. Además, se puede visitar el Centro de Interpretación Quebrada de las Conchas, que transporta al visitante a un pasado que persiste en el imaginario local.

Alemania es un punto de inflexión en el recorrido. Es un lugar para detenerse y contemplar. Allí se detiene el tiempo al ver las maravillosas montañas que lo rodean. Es la calma que antecede a las maravillas que luego aparecerán en el camino. Es el lugar ideal para descansar antes de continuar el maravilloso trayecto por la RN68.



## Atractivos mágicos de Guachipas



### Pinturas Rupestres

“En Guachipas no podés perderte este increíble lugar, donde habitantes originarios hace más de mil años plasmaron dibujos y formas abstractas. Son un testimonio de las creencias y vida de estos pobladores. El recorrido hasta la cima del cerro descubriendo este tesoro es algo que no olvidarás.”

### Casco histórico

Guachipas te cautiva con el encanto de sus antiguas casonas de influencia colonial que rodean la plaza, cobijadas por la sombra de grandes y frondosos árboles. La iglesia jesuítica completa el paisaje, aportando un toque de historia y majestuosidad.



### Dique Cabra Corral

Se encuentra a tan solo 70 kilómetros de la ciudad de Salta. Este destino es muy elegido entre los habitantes locales. Allí se puede pescar, hacer puenting, practicar rafting, buscar huellas indígenas y mucho más.

# Atractivos que todos deben conocer



## Cuesta del Lajar

Es uno de los miradores más hermosos de nuestra región, ya que nos brinda una perspectiva única e impactante, generando admiración y asombro a quien visite esta zona. Además, es uno de los 6 sitios arqueológicos de la región, por lo que también tiene un gran valor cultural e histórico.

## Cascada de Alemania

Un salto de agua de 15 metros se precipita hacia una laguna natural que invita a un refrescante chapuzón y un merecido descanso tras la aventura del camino, tan mágico como la propia cascada. Cerros, flores y el cauce del río completan el paisaje, creando una postal inolvidable.



## Centro de Interpretación Quebrada de Las Conchas

Ubicado en la localidad de Alemania, el Centro de Interpretación te invita a descubrir y aprender sobre los tesoros naturales que alberga esta formación rocosa de colores vibrantes y las especies que la habitan. Un lugar para explorar la fascinante historia geológica y la rica biodiversidad de la Quebrada de las Conchas.

## Lugares mágicos de Guachipas

*Atractivos que todos deben conocer*

---



### Anfiteatro

Junto a la Garganta del Diablo, el Anfiteatro es una de las formaciones más bellas de la Quebrada de las Conchas, ubicada a 46 km de Cafayate. Se trata de una bóveda natural de rocas de más de 20 metros de altura con una acústica perfecta.

### Garganta del Diablo

La Garganta del Diablo es una de las formaciones más sorprendentes de la Reserva Natural Quebrada de las Conchas. Los paredones inmensos de roca rojiza forman un tubo vertical similar a la boca del diablo, lo que la convierte en una vista impresionante.



### Mirador Tres Cruces

Es el mirador más destacado de la Quebrada de las Conchas, desde donde se puede disfrutar de una vista impresionante del camino que conduce a Cafayate, con sus formaciones rocosas de tonalidades rojizas y ocre. Es un lugar privilegiado para apreciar la belleza natural de la zona.



### **Guachipas Golf Hotel Boutique**

Dirección: Ruta Provincial Secundaria N° 41, KM 8, Guachipas, Salta.

Tel: 0387 5928703

Mail: [info@guachipasgolf.com](mailto:info@guachipasgolf.com)  
[reservas@guachipasgolf.com](mailto:reservas@guachipasgolf.com)



### **Estancia Pampa Grande**

Dirección: Finca Pampa Grande, RP 6, Km. 60.

Teléfono: 387-4067568

Email: [estanciapampagrande@gmail.com](mailto:estanciapampagrande@gmail.com)

Página web: [www.estanciapampagrande.com.ar](http://www.estanciapampagrande.com.ar)



### **Estación Alemania**

Dirección: Ruta 64 Km 80, A4425 Alemania, Salta.

Teléfono: 3874736003

Instagram: [@alemania.salta](https://www.instagram.com/alemania.salta)



### **Guachipas Tour**

Carmen Laime

TEL: 3875808073

IG: [guachipas\\_tours](https://www.instagram.com/guachipas_tours)

\*Información actualizada al mes de Mayo 2024\*



## Guardianes de tesoros

Recorrer lugares únicos en el Municipio de la mano de un grupo de custodios locales que comparten con amor la historia y tradición de su pueblo, se transforma en una experiencia inigualable. Érica, “Pájaro”, Silvia, Mirtha y Vanesa, son guardines orgullosos de los atractivos turísticos naturales de Guachipas, como los yacimientos arqueológicos, en especial las Cuevas Pintadas, Estación Alemania y su Cascada, el Casco Histórico, las casonas antiguas, la cultura y tradición gauchesca, y el camino de transición geográfica a través de la RP 6 que une Guachipas con el Municipio de El Jardín, conocido como “Sendero Gaucho”.

*“Los invito a conocer estos múltiples atractivos de nuestro Municipio, preservando el patrimonio natural y cultural, y visibilizando a los artesanos que trabajan el cuero, lanas, cerámicas y diversas formas que expresan las tradiciones y el uso de las técnicas de nuestros antepasados. Espero que todos en Guachipas vislumbremos la oportunidad de trabajar en la actividad turística a través de ofrecer alojamiento, comedores, guiados, trekking, avistajes de aves, y todo lo que implique un turismo respetuoso de la naturaleza. El camino para el desarrollo se conjuga en un marco de cuidado del medio ambiente y de preservación del patrimonio, tanto para los guachipeños, como para quienes nos visitan.”*  
Diego Ontiveros, Intendente de Guachipas.

# Guachipas, Lugar Mágico

Guachipas, Lugar Mágico forma parte de seis localidades salteñas, que han sido reconocidas como Lugar Mágico que a partir de su atractivos turísticos y valiosos patrimonio, invitan a experimentar su encanto particular. Los tesoros diversos que guarda Guachipas, hoy fomentan experiencias diversas como caminar sus montañas y serranías, recorrer su casco histórico, sus casas antiguas, reconocer sus pinturas rupestre y pasado histórico, disfrutar de sus empanadas y platos típicos, experiencias de aventura recorriendo sus cascadas, disfrutando de sus cielos limpios y aves endémicas, celebrar sus fiestas, admirar sus artesanías, producto de sus laboriosas manos.

La vocación hospitalaria y la amabilidad de su gente incentivo a Guachipas a sumarse al Programa Lugares Mágicos, una iniciativa del Ministerio de Turismo y Deportes de Salta en el marco del Programa de Desarrollo Turístico Sustentable (Prestamos Bid 2835/OC-AR), con el objeto de lograr que el turismo local sea una herramienta de desarrollo sostenible a través de una gestión integrada del turismo.



Hoy Guachipas Lugar Mágico, se prepara para recibir a más turistas, e invita a todos los Tour Operadores, Agentes de Viajes y Prestadores de Servicios alternativos, a celebrar acuerdos de colaboración mutua, con el objeto de fomentar un turismo sostenible en Guachipas, que contribuya con la preservación de la identidad, el uso racional de los recursos, la preservación del patrimonio tangible e intangible, natural y cultural del destino, generando siempre oportunidades de empleo y desarrollo en la comunidad.



# Calendario de fechas mágicas

Y ACTIVIDADES

## TODO EL AÑO

- + Excursión a las cuevas pintadas.
- + Excursión a la cascada de Alemania.
- + Excursión a Ablomé.
- + Excursión reserva natural Quebradas Las Conchas.
- + Ferias (productos, artesanías, tejidos, metales, talabartería y cerámica).
- + Visita Centro de Interpretación del Arte Rupestre.
- + Visita Centro de interpretación Quebrada Las Conchas.

## ENERO

- + Festival nacional de la chicha y la aloja.
- + Recepción del 1º Turista.
- + Concurso del Pesebre.

## FEBRERO

- + Carnavales y corsos.
- + Fiesta Patronal del Paraje Las Juntas en Honor a la Virgen la Candelaria.
- + Feria de los sábados.
- + Concurso de la Empanada Guachipeña.

## MARZO

- + Combate Sauce Redondo (Acto, desfile y almuerzo comunitario).
- + Fiesta Patronal del Paraje Alemania en Honor a San José.
- + Festival de los Infernales.

## ABRIL

- + Semana Santa.
- + Acto al Honor Caído en Malvinas.
- + Festival del Trenzado – Acosta.
- + Campeonato MTB de Integración del Valle Lerma.

## MAYO

- + Festival del Píal.
- + Concurso de la Tortilla a la Parrilla.
- + Festival en Homenaje al día del Trabajador.

## JUNIO

- + Fogón en honor a Martín Miguel de Güemes.
- + Ceremonia al Sol Diaguíta Calchaquí - Cuevas Pintadas.
- + Fiesta Patronal del Paraje San Pedro de los Corrales en Honor a San Pedro.

## JULIO

- + Fiesta Patronal en el Paraje Vaquerías en Honor a la Virgen del Perpetuo Socorro y Virgen Santa Ana.
- + Fiesta Patronal en el Paraje La Bodegitas en Honor a la Virgen del Carmen.
- + Concurso del Locro.

## AGOSTO

- + Celebración de la Pachamama – Paraje Alemania.
- + Fiesta Patronal del Paraje Los Sauces en Honor a San Roque.
- + Fiesta patronal del Paraje Pampa Grande en honor a Santa Rosa de Lima.

## SEPTIEMBRE

- + Día del Milagro en la Parroquia Inmaculada Concepción.
- + Fiesta del Estudiante.
- + Aniversario del Fortín General Arenales.

## OCTUBRE

- + Fiesta Patronal del Paraje Acosta en Honor a Santa Teresita.
- + Festival de Doma y Píal Día de la Diversidad Cultural Americana.

## NOVIEMBRE

- + Fiesta Patronal del Paraje Los Churquis en Honor a San Isidro.
- + Fiesta en la Cuesta de Lajar en Honor a la Virgen del Valle.
- + Día de la Tradición.

## DICIEMBRE

- + Fiesta Patronal en Honor a la Inmaculada Concepción.
- + Fiesta Patronal del Paraje Coropampa.

✉ guachipasturismo@gmail.com

☎ 3874061273 / 3874478056



"Mi tierra,  
mi futuro"

El objetivo de OVOP Salta es fortalecer las cadenas de valor inclusivas vinculadas al desarrollo del turismo, permitiendo así un complemento adecuado que ponga en valor y potencie las actividades tradicionales, con eje estructurado en la sustentabilidad, económica, sociocultural y ambiental, y que colabore al desarrollo con equidad territorial. "Mi tierra, mi futuro" inspirará a Guachipas a fortalecer la cadena de valor del sector turístico en forma colectiva y consensuada en base a productos priorizados por la población con la finalidad de que se genere un efecto multiplicador sobre el territorio que consolide el desarrollo local inclusivo, sustentable y que visibilice la identidad cultural.

Provincia de Salta  
**ARGENTINA**

APOYAN:

# CATÁLOGO DE TESOROS LOCALES DE OVOP “UN PUEBLO UN PRODUCTO”

# El Queso y TANDIL Para Disfrutar!

Provincia De Buenos Aires  
**ARGENTINA**

Enero de 2025  
2° edición

# TANDIL Tan único como su origen

Tandil se encuentra ubicada en el sudeste de la Provincia de Buenos Aires, en la República Argentina. Fue fundada en 1823 y desde entonces tiene un perfil activo y emprendedor. Actualmente cuenta con más de 140.000 habitantes, y ha desarrollado una compleja trama socioproductiva en la cual se destaca el sector agroindustrial, metalúrgico, turístico y del conocimiento.



Existen numerosas versiones sobre el origen del nombre de la ciudad de Tandil. Uno de los más aceptados recurre a los vocablos mapuches o araucanos, donde Lil, que podría ser una deformación de Dil, equivale a "roca" o "peñasco". En cuanto a Tan se dice que deriva de Thau, que significa "latir". Así, Tandil significaría "piedra que late" en clara alusión a su reconocida Piedra Movediza.



## Un Paraíso En la provincia de Buenos Aires.

Tandil se posiciona como un lugar especial para el descanso, con paisajes y paseos inigualables, enmarcados en el sistema serrano más antiguo del mundo. Estas características únicas se complementan con una adecuada infraestructura de alojamiento para el turismo, la práctica de actividades recreativas al aire libre y el esparcimiento, junto a una gran diversidad de opciones culturales y deportivas para toda la familia.

Además, la gastronomía y los productos tradicionales y artesanales son un punto sobresaliente de la identidad tandilenses: quesos, chacinados, cerveza artesanal, conservas, miel, vinos; hacen de las mesas un lugar de encuentro y disfrute difícil de olvidar.





OVOP (One Village, One Product; por sus siglas en inglés Un Pueblo Un Producto) es el concepto de las actividades de desarrollo comunitario que revisan los recursos locales y agregan nuevos valores y diferenciación a los productos para proceder con la promoción y las ventas. OVOP se originó en 1979, en la prefectura de Oita, Japón y desde entonces ha sido implementado en más de 70 países del mundo, a través de la Agencia de Cooperación Internacional del Japón JICA.

En Argentina, el "Proyecto para el desarrollo de cadenas de valor inclusivas orientadas al mercado bajo el concepto OVOP Argentina" cuenta con cuatro pilares: identidad y orgullo; potencial turístico; participación, inclusión y autogestión; y productos y servicios locales.

La cadena de valor elegida por el Gobierno de la Provincia refiere a la producción quesera de la zona de Tandil, con la elaboración del Queso Banquete como producto estrella. El Ministerio de Producción, Ciencia e Innovación Tecnológica a través de sus equipos de trabajo acompañan y asisten a las pymes queseras de la región del centro, a fin de que puedan contribuir al desarrollo de sus comunidades potenciando productos y servicios con identidad local.

A nivel provincial, el Programa de Desarrollo Local y Regional OVOP busca promover el desarrollo local a partir de la identificación y puesta en valor de productos propios de las localidades y territorios, y del trabajo comunitario con actores de los sectores productivos y de la economía social y popular.

Más información: <https://www.gba.gov.ar/produccion/ovop>

Contacto: [ovoppba@mp.gba.gov.ar](mailto:ovoppba@mp.gba.gov.ar)

# INDICE



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE  
BUENOS AIRES



Pag 4	Historia del queso de Tandil	Pag 22	Tandil: Ciudad Capital de la Cuchillería Iniciativa Kilómetro Cero - Hecho en Tandil
Pag 5	El queso típico de Tandil: el Queso Banquete	Pag 23	Tandil y su ecosistema agroindustrial Buena Leche
Pag 6	Clúster quesero de Tandil	Pag 24	Descubrí la magia de Tandil
Pag 7	Fiesta del Queso Tandilero	Pag 25	¿Dónde comer el queso de Tandil?
Pag 8	Las manos que hacen el Queso	Pag 26	Tandil no es sólo un queso bonito
Pag 14	Centro de Referencia del Salame y el Queso de Tandil	Pag 27	Actividades que puedes hacer en Tandil
Pag 15	Receta con el queso típico de Tandil	Pag 28	Tandil es naturaleza
Pag 16	Mapa de Tesoros OVOP	Pag 29	Un lugar ideal para los deportes
Pag 18	¿Dónde comprar el queso en Tandil?	Pag 30	Tandil es conocimiento, Tandil es diversidad
Pag 19	Salame de Tandil	Pag 31	Calendario de eventos
Pag 20	Cerveza Artesanal y Miel de Tandil		
Pag 21	Torta Tandileza: el sabor dulce de Tandil y Vitivinicultura en Tandil		

# HISTORIA DEL QUESO DE TANDIL

La mención más antigua acerca de los primeros fabricantes de quesos en Tandil se remonta a 1854 y se refiere a un presunto conde italiano Antonio Pancelli, que llegado al país en 1849, adquirió tierras en Buenos Aires, las que luego vendió y con ese dinero compró vacunos holandeses, herramientas y armas. Junto a otros italianos audaces se marchó en su compañía a la región que había elegido, donde formó con el tiempo grandes estancias y elaboró el primer queso del que se tenga noticias en Tandil.

Pasarían los años y recién hacia 1880 surge la producción de quesos artesanales. Historiadores de inicios del siglo XX señalan que "hacia 1875 ya las carretas llevaban vejigas de vacunos y ovinos repletas de queso y manteca". Además, correspondió al italiano Console Mottalini, en 1888, poner la más primitiva fábrica de queso y manteca. Entre 1896 y 1909 Mottalini y asociados produjeron un promedio de 40.000 kg. de quesos anuales.

En 1913, los hermanos italianos José, Luis y Fortunato Magnasco crearon la firma Luis Magnasco y Cía, de plena vigencia y expansión en Buenos Aires. Esta empresa se hizo cargo de la distribución en todo el país de los productos de La Tandilera, tomando esta firma, diez años después, el control de la fábrica que tanta fama le diera a la ciudad con su elaboración de quesos. En 1940, un descendiente de los fundadores, el Dr. Atilio Magnasco, quedó al frente de la fábrica, conduciéndola con capacidad y vocación de empresario visionario.

## Crecimiento

En 1904, un informe de la entonces sección Estadísticas y Economía Rural del Ministerio de Agricultura indicaba que había en Tandil siete cremerías, una quesería y una mantequería, incrementadas a ocho al año siguiente y procesando más de un millón de litros anuales, para el año 1921, la producción de La Tandilera fue de 1.500 toneladas de queso y 2.400 de manteca, recibiendo crema de alrededor de mil tambos. Para el año 1923, centenario de Tandil, los tipos de queso que más se fabricaban eran el Sbrinz, el Reggiano de 20 y 30 kilos, Reggianito de 5 a 7 kilos, Gruyerito de 8 a 10 kilos, Mar del Plata, Pategras, entre otros.

Ya en 1940, había en Tandil unos 500 tambos, 38 fábricas de queso, 3 de manteca y 17 de crema. Según el Instituto Agrario Argentino, la situación de Tandil en el área de la producción lechera era inmejorable por la calidad de sus pasturas naturales y por la excelencia del plantel de animales.

## Escuela Granja, cuna de queseros y queseras

En esta rica historia sobre los quesos de Tandil, no puede faltar una referencia a un establecimiento educativo que marcó el camino: en 1916 nació la que luego sería conocida como la Escuela Granja, de capital desarrollo en lo relacionado con la capacitación de mano de obra en el rubro lácteo, específicamente en la quesería. La Escuela logró realizar exportación de queso Cheddar a Inglaterra y tuvo a su cargo la creación del Banquete, hoy queso típico de Tandil.

## Anécdota

*Cerca del año 1963, en una de las tantas fábricas de "La Tandilera", se fabricaba un queso gruyere al día, sí, un solo queso ... pero del tamaño de una rueda de tractor, que bajo la atenta mirada del maestro quesero suizo Ernesto Bieri, salía para su estacionamiento y posterior exportación.*

*Toda una rica e inolvidable experiencia.*



# EL QUESO TÍPICO DE TANDIL: EL “BANQUETE”

En Tandil se elabora una gran variedad de tipos de quesos, pero hay uno que reúne una serie de condiciones que lo hacen único: el Queso Típico de Tandil o Banquete.

La fabricación de este tradicional queso tandilense data del año 1937 y tuvo sus comienzos en la Escuela Granja Ramón Santamarina. El nombre Banquete se debe a la tradición que tenían los habitantes de la zona de compartir este queso en las bodas y reuniones celebradas por aquellos años.

## Es el queso que no puede faltar en ninguna picada bien tandilera.

De pasta de color amarillento, posee una fina corteza anaranjada y la particularidad es que se trata de un producto muy versátil y de múltiples tipos de consumo, ya sea para el desayuno, la gastronomía, o para acompañar con un buen Salame DOT.

Tiene una corteza fina, de pasta semidura y uniforme con ojos pequeños, de unos 5mm de diámetro, y sus fanáticos quedan enamorados de esa textura lisa y ligeramente pegajosa, que en el paladar se vuelve cremosa.

El también llamado “Típico de Tandil”, se prepara utilizando leche de vaca. Se utilizan moldes de 22x16x14 cm, resultando en un queso de alrededor de 3kg en su versión original, con entre 20 y 30 días de estacionamiento. La versión más pequeña suele tener alrededor de 1,5 kg.

## OTRAS VARIEDADES QUE SE PRODUCEN

Las manos tandilenses no sólo elaboran Queso Banquete, sino que son más de 40 las variedades que se fabrican en la zona, tales como provoleta, provolone, gruyere, azul, pecorino, cheddar, romano, camembert, brie, tybo, granjerito, cuartirolo, port salut, mozzarella, pastoril, fontina, pategras, sardo, pepato, barra, reggianito, brin d'amour, parmesano, dambo, fynbo, morbier, feta, rallado, halloumi de oveja, halloumi de vaca, manchego, postre, gouda, gouda saborizado, holanda (ahumado, campero y saborizado), holandita, sbrinz, cremoso, entre otros.



Es importante remarcar que varios establecimientos elaboran quesos sin sal, magros y sin TACC. Además, se elabora dulce de leche (de vaca y de oveja), ricota, manteca, margarina, crema, postre de leche, flan de caramelo, caramelos, quesos fundidos y yogurt firme y bebible.



# CLUSTER QUESERO DE TANDIL

La fuerza de la unión

El Clúster Quesero de Tandil es una asociación civil que está constituida por un conjunto de productores, pymes, instituciones públicas y privadas, y organismos de asistencia vinculados a la producción de quesos en la zona comprendida por los partidos de Ayacucho, Benito Juárez, Rauch y Tandil.

Trabaja de manera articulada con el fin de promover el desarrollo competitivo de los quesos de la región. En sus inicios, los propios productores, de manera colectiva, definieron un plan estratégico y la implementación de acciones específicas que le permiten a las empresas enfrentar las limitaciones para el crecimiento del sector y encarar los futuros desafíos del mercado nacional e internacional.

El Cluster busca promover estrategias conjuntas basadas en el agregado de valor, potenciando el desarrollo regional y la generación de empleo. El objetivo es consolidar a nivel nacional el liderazgo en la elaboración de quesos diferenciados y de alto valor, sustentados en la calidad, la tradición y la identidad.

*“El Cluster Quesero de Tandil nace con la inspiración de formar tribu, con la conciencia de ser más juntos que solos, de comprender que unidos se puede de otro modo y que codo a codo no hay competencia, sino la fuerza de la unión”.*

Flavia Tomaello -Periodista



Cluster  
**QUESERO**  
de Tandil

<https://quesosdetandil.com>

 @clusterqueserotandil

 Cluster Quesero de Tandil



# UNA FIESTA POPULAR PARA CELEBRAR LA TRADICIÓN QUESERA

El Clúster Quesero, en conjunto con el Municipio de Tandil y Bar Tent Eventos, organiza cada año la Fiesta del Queso Tandilero, cuya primera edición se desarrolló con gran éxito en noviembre de 2019, en la diagonal Illia, en cercanías a la portada del Parque Independencia de Tandil. Las últimas ediciones congregaron a más de 40.000 tandilenses y turistas.

Esta fiesta popular tiene un fuerte aspecto identitario y forma parte de las acciones para seguir fortaleciendo la ciudad, potenciando y dando a conocer el trabajo de las empresas queseras de la ciudad y la región. A su vez, refuerza el trabajo que la institución viene desarrollando junto al Estado en la promoción y difusión de Tandil como destino turístico y sus productos de arraigo local.

La Fiesta del Queso Tandilero cuenta cada año con stands de venta de productores, entre los que se encuentran empresas integrantes del Clúster (la principal atracción de la fiesta); clases de cocina, capacitaciones, sector de juegos para niños y niñas, espectáculos musicales, difusión turística, espacios de concientización ecológica, acciones educativas, humor, patio de comidas, espacio cervecero y foodtrucks.

La fiesta tiene un carácter libre y gratuito para los concurrentes. Está declarada de interés municipal y turístico por el Municipio de Tandil y de Interés Provincial por la Subsecretaría de Turismo de la Provincia de Buenos Aires.

## La Fiesta en Pandemia:

En 2020, la segunda edición de la Fiesta tuvo lugar de forma virtual como consecuencia de la pandemia por Covid 19, a lo largo de dos horas y media, se mostraron diversas entrevistas a referentes de la actividad y secretos de la elaboración quesera regional.

- **Primeros días de diciembre.**
- **Entrada libre y gratuita.**
- **Más de 40.000 visitantes.**
- **Espectáculos musicales.**
- **Foodtrucks, Patio de Comidas.**
- **El mejor queso de Tandil en un solo lugar.**



# Viejo Nacho



De una familia de importante historia tampera en Tandil, nace Viejo Nacho. Desde 2003, Juan Loidi elabora quesos saborizados orientados al turismo, así como queso sardo y gouda. También elabora dulce de leche para repostería y tradicional en el clásico pote de cartón.

En 2006, un accidente personal dentro de la fábrica lo tuvo a Juan alejado de su pasión. Pero en 2013 regresó a la actividad con toda la energía para seguir produciendo sus quesos tan sabrosos, llegando de la mano de los turistas que visitan Tandil a diferentes puntos del país. Sus hijos lo acompañan en los quehaceres de su quesería artesanal y con brillo en los ojos señala que no imagina su vida sin hacer quesos.

 @fabricaviejonacho  Viejo Nacho, quesos y dulce de leche  
 2494 251155  Calle 4 y 5, Planta Parque Industrial, Tandil.

Con una vida dedicada a la producción de quesos, Raúl Mastrangelo fue alumno de la Escuela Agrotécnica Ramón Santamarina, cuna del Banquete. Fue tampero y quesero hasta que en 2007 fundó su fábrica Tandileofú.

Elabora quesos semi-duros: de postre, de postre saborizados, ahumado, fontina, gruyere, y quesos duros: sardos, regianos, parmesanos, algunos quesitos saborizados duros, provolone, provoleta, aunque el queso estrella siempre es el Banquete.

Con la seguridad de conocer cada secreto de la producción de quesos de Tandil, está orgulloso del pasado y mira al futuro con la confianza de llegar con sus productos a muchas mesas del país.

 @quesostandileofu  Tandileofú  
 2494 208331  San Francisco 2995, Tandil.



# Tandileofú

El establecimiento tuvo su origen hace 50 años, cuando la familia Van Olphen, de origen holandés se estableció en Tandil para producir sus quesos. Con el paso de los años y con mucho esfuerzo, lograron establecer su tambo y fábrica propia en un pintoresco rincón de Tandil, en cercanías de un cerro y sobre la Ruta Nacional 226.

Actualmente, "El Holandés" se especializa en queso gouda (el típico queso holandés), sardo, reggiano y quesos condimentados: provoletas, con orégano, albahaca, ají y pimienta. Una parada obligada para turistas y tandilenses.

 @el\_holandés\_\_tandil  El Holandés Tandil  
 2494 674499  Ruta Nacional 226, Km 157.

# El Holandés



# Don Atilio



Los orígenes de este establecimiento se remontan a 1855 cuando los hermanos José, Luis y Fortunato Magnasco llegaron de Italia y comenzaron a elaborar y comercializar productos de granja y quesos. Esta historia de trabajo y esfuerzo abrió un nuevo capítulo cuando desde 1993 se estableció la fábrica Quesos Don Atilio.

El compromiso institucional y la excelencia productiva ilustran el desempeño de Esteban Magnasco en el sector, generando una marca que mediante sus exportaciones lleva a los quesos de Tandil a miles de kilómetros de distancia.

📞 2494 307036 📷 @donatilioquesos 📘 Don Atilio Quesos de Tandil

📍 Ruta Provincial 74, km. 111,5 (Fábrica)

📍 Colectora Pugliese 142 (Pto de venta)

Rescatando la tradición quesera de su abuelo Marcelino, Manuel Aguirre empezó a elaborar quesos en un establecimiento ubicado en la zona rural de Tandil.

Desde muy temprano a la mañana, por el tambo de la familia pasan una gran cantidad de vacas que dan una leche fresca y de gran calidad, con la que posteriormente se realizan los productos.

El tipo de queso más importante que produce el establecimiento Abuelo Marcelino es el cremoso. Además, en este último tiempo han ido sumando a su producción queso sardo, gouda y algo de masa para mozzarella.

📷 @abuelo.marcelino 📘 Abuelo Marcelino

📞 2494 690232 📍 Ruta Provincial 30



# Abuelo Marcelino

Lácteos La Juanita es un emprendimiento que nace hace más de 40 años comenzando a realizar quesos por accidente. Hasta ese momento entregaban la leche a una fábrica que pasaba a retirar por varios tambos de la zona, pero en el año 1973, con las inundaciones, no pudieron entregarla. En ese momento, recuperaron una antigua receta familiar y elaboraron el primer queso en un fuentón en la casa. Cuando el agua bajó, entregaron ese producto y desde ahí decidieron que esa iba a ser la actividad central.

En la actualidad, en La Juanita se produce una amplia variedad de quesos, además de dulce de leche y manteca.

📞 2494 606001 📷 @lacteos.lajuanita 📘 Lacteos La Juanita

📍 A 3km de la Estación De La Canal (a 25km del centro de Tandil)

# La Juanita



# Don Mateo



El emprendimiento surgió cuando Ricardo Menchon y su hermano empezaron a elaborar quesos en el año 2000 a través de la marca Don Mateo. Sin embargo, la historia familiar tampera se remonta a cuando su padre tenía 6 años y dando los primeros pasos ayudaba en el tambo a mano y posteriormente, elaboraba los primeros quesos.

El establecimiento se concentra en queso cremoso, aunque también se elaboran otras variedades como queso sardo, barra, pategras, mozzarella, gouda y algunos quesos chicos saborizados, además de queso, la fábrica Don Mateo elabora manteca.

📞 2494 648086 📷 @donmateoquesos

📍 Gral. Rodríguez 933 (Punto de venta)

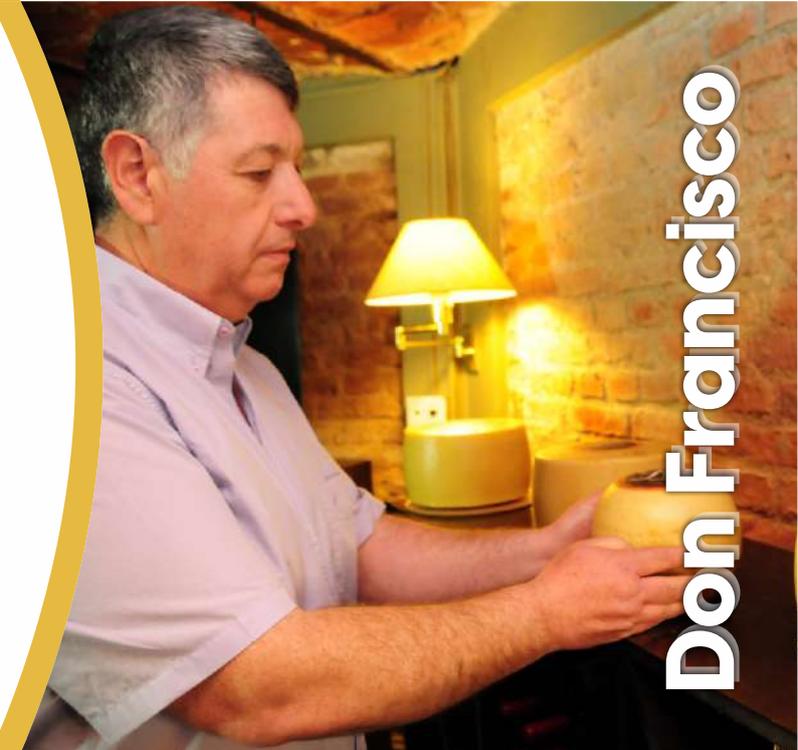
📍 Zona rural del paraje "El Carmen", Cuartel II, Iraola, Tandil.

Francisco Bonadeo, un inmigrante italiano, hace más de 100 años fundó una fábrica en la Estación La Pastora, partido de Tandil, que en 1919 exportó más de 70.000 kilos de queso Sbrinz a Francia. Para cumplir con el encargo se sumaron voluntades de varias fábricas pequeñas siendo este un hito en el asociativismo tandilense.

Retomando la historia familiar, en 2019 Alejandro Bonadeo se propuso homenajear a su bisabuelo, volviendo a producir el queso insignia de Don Francisco: el Sbrinz. No obstante, en esta nueva etapa la empresa ha seguido avanzando en la elaboración de quesos de pasta dura e intermedia, y dulce de leche clásico.

📞 2494 547404

📷 @quesosdonfrancisco 📘 Quesos Don Francisco de Tandil



# Don Francisco

"El Amanecer" es una fábrica de lácteos con trayectoria en Tandil y Mar del Plata. Sus orígenes se remontan al año 1939 cuando los hermanos de Vega se propusieron independizarse y conformar una empresa que fue expandiéndose en infraestructura, productos y distribución, siempre manteniendo un nivel de primera calidad.

Durante los noventa, la empresa decayó, dejando a los trabajadores en una completa situación de impotencia, quienes tomaron la fábrica y decidieron conformar una Cooperativa de Trabajo, que desde hace más de 10 años viene sosteniendo la fuente de trabajo, manteniendo la excelente calidad de sus productos y salvaguardando para la región parte de la historia de la quesería.

📷 @nuevoamanecercooperativa 📘 Cooperativa de trabajo Nuevo Amanecer

📞 0223 4754111 🌐 www.cooperativanuevoamanecer.com.ar

📍 Ruta Nacional 226 km 135 (Fábrica) e Yrigoyen N° 617 Tandil, (Punto de venta)

# Cooperativa de Trabajo Nuevo Amanecer



# Tradición Inza



Tradición Inza es una empresa con 13 años de producción de quesos con recetas propias a partir de la leche del tambo familiar. Su titular, Hugo Inza, proviene de una familia emprendedora: su padre y su abuelo tuvieron tambo, y en nuestros días abastece a su propia familia en Época de Quesos, el "templo" de los quesos tandileros.

El establecimiento se encuentra fuertemente comprometido con el turismo rural y el medioambiente, contando con el primer biodigestor de Tandil y la zona para la actividad láctea, con el que realizan un tratamiento sustentable de los efluentes, y los convierten en insumos que aplican en su cadena productiva.

 @tradicioninza  @raices.rural  Tradición Inza  
 2494 372541  Ruta Provincial 74, acceso en km. 233, Tandil.

Ubicada al pie de la sierra y rodeada de árboles se encuentra la fábrica de quesos artesanales Doña Catalina, en honor a la bisabuela de Maximiliano Sisa, su titular y quien lleva adelante con gran dedicación este emprendimiento desde 2017.

A partir de las enseñanzas de su tío, maestro quesero, aprendió a elaborar estos quesos que se consumen en numerosos puntos de la Provincia y el país, entre ellos se encuentran sardo, gouda y pategras, además de los quesos saborizados. Su especialidad son los quesos pequeños destinados para el turismo y las picadas, pero la producción de quesos más grandes y madurados va creciendo al ritmo de la creciente demanda.

 @donacatalinaquesos  Doña Catalina  
 2494 496071  Granja La Pachamama, Ruta Provincial 30, Tandil.



# Doña Catalina

Romina y Fabian están al frente de la elaboración de quesos en el establecimiento 4 Esquinas, característico por realizar productos a partir de leche de oveja y recientemente de cabras.

Todo comenzó en el año 1998 cuando 4 Esquinas era un viejo almacén de campo, que no estaba en funcionamiento y en el cual Romina y Fabián tuvieron la posibilidad de realizar su soñado emprendimiento, que los fines de semana se transforma en restaurante donde sus platos siempre tienen a los quesos, elaborados con leche de vaca, de oveja y de cabra, como protagonistas.

Una característica que hace única la producción ovina es su estacionalidad, ya que solamente se cuenta con materia prima durante 8 meses al año, lo cual es parte del encanto del producto.

 @tamboovino4esquinas  Cuatro Esquinas  
 2494 379070  Ruta Provincial 74, km. 231, Tandil.

# 4 Esquinas



# Escuela Granja



Su historia se remonta a 1923, cuando la familia del Dr. Santamarina donó el predio con el objetivo de crear una escuela práctica de ganadería y agricultura, en homenaje al pionero tandilense. Fue allí donde surgió el queso típico de Tandil, el queso banquete.

La Escuela de Educación Secundaria Agraria N° 1 "Dr. Ramón Santamarina" recibe constantemente alumnos de los últimos años, y a su vez, se desarrolla la producción todos los días con la leche que se produce en el tambo.

El lema de la Escuela "Ad astra per aspera" (A través del esfuerzo, el triunfo) continúa más presente que nunca, formando a las próximas generaciones de queseros de Tandil.

📞 2494 370044 📷 @quesosgranja 📘 Agraria Tandil

📍 Ruta 30 - Km 122,5 - Pje. La Porteña, Tandil.

El emprendimiento surgió en 2018 de la mano del matrimonio de Juan Cruz Moy Peña e Isabel Sáenz Rozas. Ambos, junto al hermano de ella, Gonzalo, dieron vida a Zampa, un establecimiento dedicado 100% a la elaboración artesanal de quesos de oveja.

El trabajo diario inicia antes del amanecer, se arranca a las 6 de la mañana con el ordeño de unas 100 ovejas. A las 8 hs se lleva la leche a la sala de elaboración, que está a 100 metros del tambo y ahí todos los días se elaboran quesos con leche fresca.

El establecimiento se encuentra ubicado en cercanías de Napaleofú y sus deliciosos quesos pisan fuerte en todos los regionales de Tandil y la zona.

📞 1132554757 📷 @quesos\_zampa

📍 Ruta Nacional 226, desvío a San Manuel.



# Quesos Zampa

En 1993, Carlos y Estela Antonutti decidieron hacer un giro en sus vidas; canjearon su casa de Castelar por un campo semiabandonado en Tandil y lo convirtieron en el primer tambo orgánico de Argentina, que elabora quesos naturales sin ningún tipo de conservantes ni aditivos.

Hoy continúan sus hijos Carla, Mariana y Aldo, que en 2006, fundaron la marca "Santo Padre", en homenaje a su papá. Además, esta empresa ha sido pionera en la concientización contra el cáncer de mama al pintar sus quesos de color rosa, iniciativa que desde entonces se repite cada octubre.

Los quesos de Doña Cuchara, al decir de Aldo, uno de sus titulares, "es un queso con sabor a queso".

📷 @doniacuchara 🌐 www.donacuchara.com.ar

📞 2494 305445 📍 Ruta Provincial 30, km 114.

# Doña Cuchara



# Maitilac



Raúl Maitia, junto a sus hijas Victoria y Rosario, llevan adelante la empresa Maitilac, cuya fábrica se encuentra en el paraje La Constancia, en cercanías de la localidad de Ayacucho, aunque tienen la proyección de establecerse en el Parque Industrial de Tandil.

Raúl es veterinario y su actividad primordial es el tambo, cuya producción es destinada al autoabastecimiento y a terceros. Sus hijas, la cuarta generación en la actividad, tienen a su cargo gran parte de los aspectos organizativos en la fábrica y los dos locales de venta, reforzando el trabajo familiar que es uno de los pilares de la marca.

 @maitilac  Quesos Maitilac

 249 4361736  Maipú 1135 y Machado 1301, Tandil.

Miguel Padilla y su compañera Mariana se encuentran al frente de la empresa Maguarí. Ubicada en el paraje La Pastora, su nombre se debe al vocablo mapuche que significa cigüeña en castellano, un ave muy presente en las lagunas de la región.

Aunque con un pasado familiar en la actividad, Miguel es médico psicoanalista y se interesó por la elaboración de quesos hace unos pocos años. Mariana trabaja codo a codo, haciéndose cargo de las tareas que se requieren en la fábrica.

Uno de sus quesos estrella es el queso pastoril, un semi-duro característico del paraje y con una extensa historia que incluyó exportaciones a comienzos del siglo pasado.

 @maguariquesos  Quesos Maguarí  11 3057 0757

 Ruta Nacional 226, km. 199, Paraje La Pastora, Tandil.

# Maguarí



# Aimá



Aimá es una empresa familiar que produce leche de la más alta calidad. El tambo y la fábrica están ubicados en la zona del paraje La Pastora, a unos 40 km. de Tandil, y su especialidad son los quesos de pasta hilada, particularmente la mozzarella, presente en los principales restaurantes y casas de comida de Tandil.

Martín Tuculet es la cara visible, sus padres y abuelos siempre buscaron generar valor, buscando oportunidades e innovando, con clientes en todo el país y un gran desarrollo comercial enfocado a la gastronomía, Aimá se caracteriza por la atención cálida y personalizada, así como la trazabilidad de sus productos.

 @quesosaima  2494 554110

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

 Establecimiento El Pegual, Paraje La Pastora, Tandil (Fábrica) y Av. Juan B. Justo 39 (Punto de venta)

Blue Grass



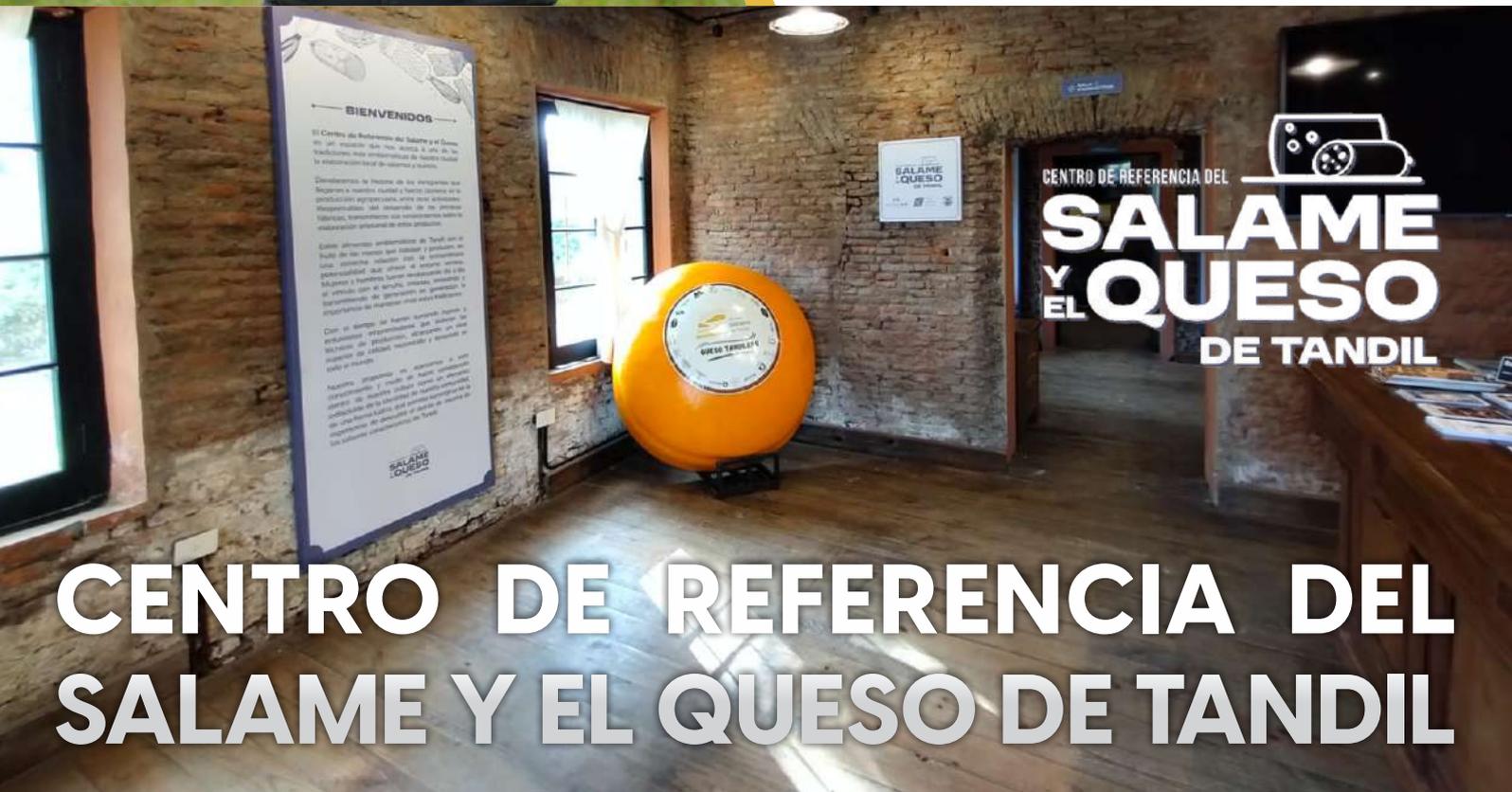
Blue Grass produce quesos a partir de leche de máxima calidad que obtiene diariamente en el tambo propio de la familia Peyré, donde los animales son criados en un sistema de pastoreo racional y regenerativo.

El nombre de la empresa proviene de la versión en inglés de "pasto azul", una expresión habitual en el campo para referirse a las pasturas cuando están en su máximo esplendor y adquieren un tono verde azulado.

Santiago Peyré está al frente de la empresa, y su principal preocupación es cuidar la calidad de vida de las vacas, que se traduce en una buena materia prima, para obtener quesos únicos.

 @bluegrasslacteos  Blue Grass

 11 6654 0725  [www.lacteosbluegrass.com](http://www.lacteosbluegrass.com)



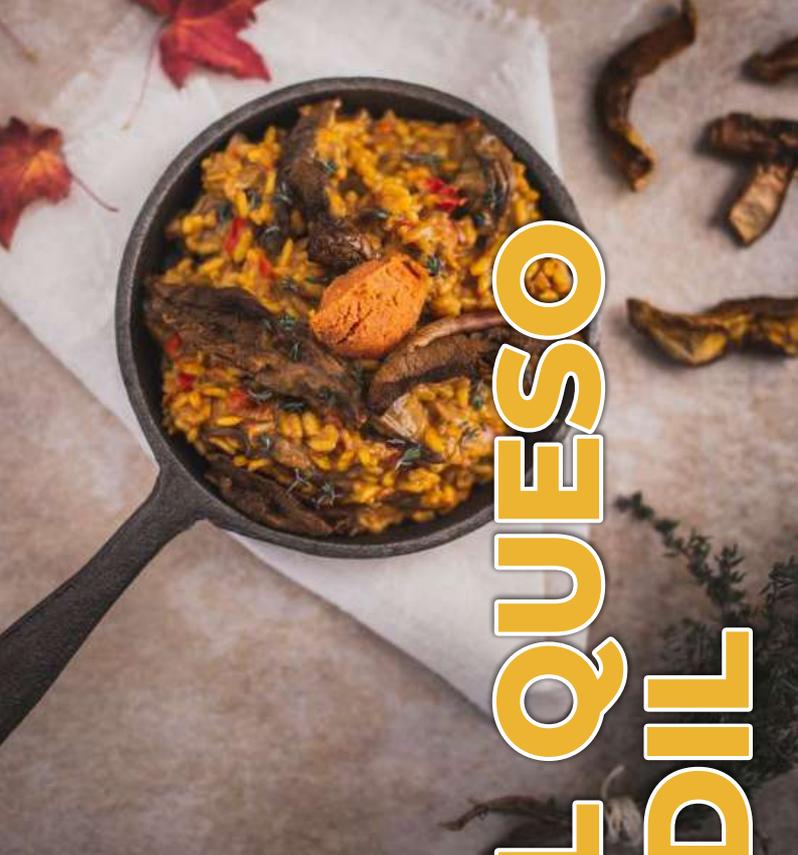
# CENTRO DE REFERENCIA DEL SALAME Y EL QUESO DE TANDIL

En el Centro de Referencia del Salame y el Queso, los visitantes tienen la oportunidad de sumergirse en la tradición local a través de la recreación de pequeñas fábricas de chacinados y lácteos, donde podrán observar el proceso de producción de estos exquisitos manjares. Además, el centro ofrece una valiosa colección de elementos históricos de cada industria, brindando una mirada profunda sobre las técnicas y la evolución de la elaboración de

productos emblemáticos de Tandil. Entre los atractivos más destacados se encuentra el espacio informativo de sus dos tesoros gastronómicos: el reconocido Queso Banquete y el Salame DOT, que representan la excelencia de la región en la producción de quesos y embutidos.

**No dejes de visitar el Centro!**

 Larrea 410, Alvear y Larrea (Villa Onena)



# RÉCETA CON EL QUESO TÍPICO DE TANDIL

## Risotto de hongos silvestres, Queso Banquete y Ñduja

A continuación, presentamos una de las recetas que es posible realizar con Queso Banquete, recomendada por el chef de Tandil Emilio Pardo.

(Porción para dos personas)

### Ingredientes:

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 160 grs de arroz carnaroli. | 1. hongos de pino silvestres (suillus luteus) para hidratar. |
| 1. cebolla blanca.          | 1. ñduja.  |
| 1. diente de ajo.           | 1. caldo de verduras.  |
| 1. morrón rojo mediano.     | 1. ramita de tomillo   |
| 1. ramita de apio.          | crema, manteca, queso banquete, sal, c/n                     |
| 1. morrón verde.            |  |
| 1. cebolla de verdeo.       |  |
| 1. cápsula de azafrán.      |  |

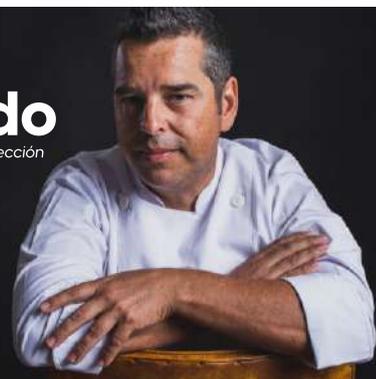
### Preparación:

1. Cortar en brunoise la cebolla, el ajo, el morrón y cocinar con aceite de oliva y nacarar el arroz.
2. Calentar el caldo de pollo.
3. Hidratar los hongos en agua con un saquito de té.
4. Agregar el caldo disolviendo el azafrán en el mismo, agregar al risotto y comenzar a revolver continuamente agregando el caldo de pollo caliente.
5. Saltear la cebolla de verdeo con un diente de ajo en aceite de oliva y a último momento agregar la ñduja salpimentar. Reservar caliente.
6. Cuando el arroz esté al dente, retirar del fuego y realizar la mantecatura (incluyendo el queso banquete) y reservar. Dejar reposar un minuto, armar el plato y agregar el tomillo fresco.

### Cocinero Emilio Pardo

Cocinero por vocación, tandilense por elección

@cocinerodetandil



Un hombre lleno de recuerdos e historias, que une al concepto de valorizar generosamente los productos de Tandil en los platos que elabora.

- 1 Castillo Morisco
- 2 Lago del Fuerte
- 3 Réplica de la Piedra Movediza
- 4 Cerro El Centinela
- 5 Monte Calvario
- 6 Portada del Parque Independencia
- 7 Parroquia Santísimo Sacramento de Tandil
- 8 Palacio Municipal.
- 9 Época de Quesos
- 10 Cristo de las Sierras
- 11 Sierras de las Ánimas
- 12 Campus Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires
- 13 De La Canal
- 14 Azucena
- 15 Parque del Origen
- 16 Gardey
- 17 La Pastora
- 18 Fulton
- 19 Paseo de los Pioneros
- 20 Museo Histórico Fuerte Independencia
- 21 Museo de Bellas Artes de Tandil
- 22 Quesos Viejo Nacho
- 23 Quesos Tandileofú
- 24 Quesos El Holandés
- 25 Quesos Don Atilio
- 26 Quesos Abuelo Marcelino
- 27 Quesos La Juanita
- 28 Quesos Don Mateo
- 29 Quesos Don Francisco
- 30 Quesos Escuela Agro-técnica Ramón Santamarina
- 31 Quesos Doña Cuchara
- 32 Quesos 4 Esquinas
- 33 Quesos Tradición Inza
- 34 Blue Grass
- 35 Quesos Doña Catalina
- 36 Cooperativa de Trabajo Nuevo Amanecer
- 37 Quesos Zampa
- 38 Quesos Aimá
- 39 Quesos Maguarí
- 40 Quesos Maitilac
- 41 Centro de Referencia del Salame y el Queso de Tandil

# Mapa de Tesoros Locales TAN

