

OCTUBRE 2020



SAN CLEMENTE DEL TUYÚ



Revista de Turismo
SAN CLEMENTE SIEMPRE

Presentado por:
Asociación de Hoteles y
Gastronómico San Clemente del
Tuyú, Filial FEHGRA.

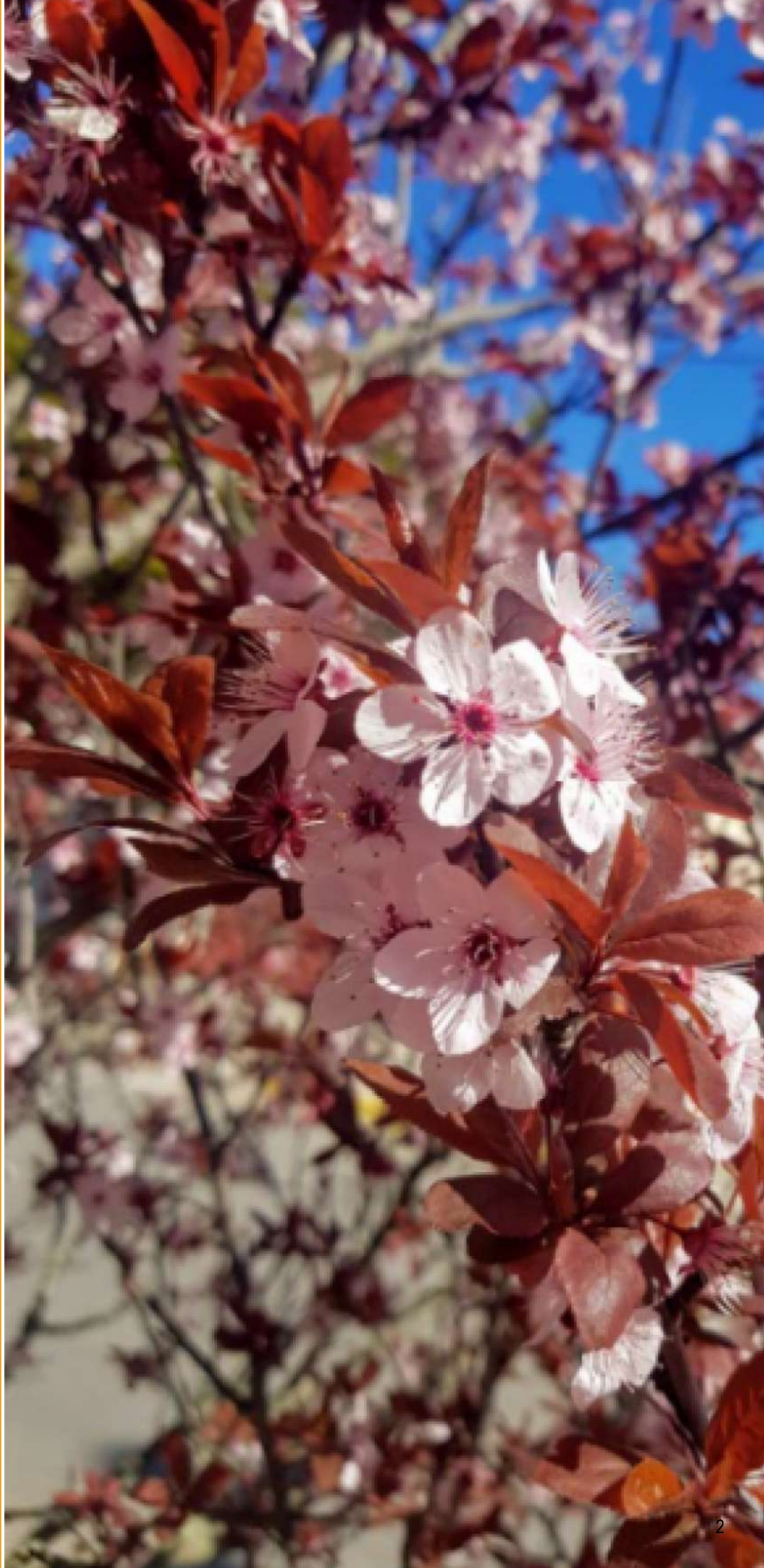
Colaboraciones especiales:

Fotografía:
Florencia Chimenti

Diseño Gráfico:
Rebeca Aliendres

Gestión de redes sociales:
Fabiola Leguía

**Responsable y Editor de
contenido:**
Mayluth Mújica





“Viajar no es llegar a un lugar, es abrir un camino”.

@NelsonMochilero

Un año distinto.....una fiesta diferente!!!



54° FIESTA NACIONAL
de la
CORVINA NEGRA

10 y 11^º OCTUBRE *Veinte* **20**

San Clemente del Tuyú - Pdo. de La Costa - Buenos Aires

Próximamente más información..

Organiza:



ADECUADA HIGIENE RESPIRATORIA

La higiene respiratoria refiere a las medidas de prevención para evitar la diseminación de secreciones al toser o estornudar.



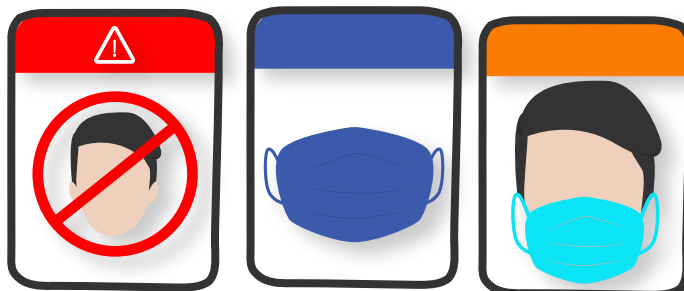
Cubrirse la nariz y la boca con el pliegue interno del codo o usar un pañuelo descartable al toser o estornudar.



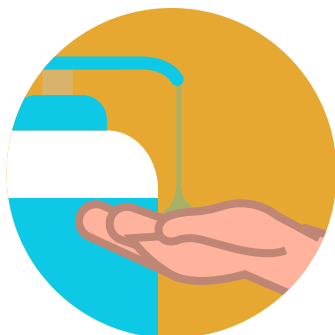
Disposición de cestos para el desecho de los pañuelos usados que no requieran de manipulación para su uso: boca ancha, sin una tapa que obligue al contacto.



Limpiar las manos después de toser o estornudar.



También se sugiere la colocación de material gráfico que demuestre como debe realizarse la higiene de manos adecuada.



Es recomendable la disposición de dispensadores con soluciones desinfectantes para una adecuada higiene de manos.



Las soluciones a base de alcohol son el estándar internacional por alta eficiencia demostrada.

Para mayor información siguenos en:



CONTENIDO

Limpiamos la playa	6
La Huerta	7
La Querencia	8
La Corvina se digitaliza	10
Receta	11
Cuidado Personal	12
Voces del Tuyú	13



LIMPIAMOS LA PLAYA ¡con todo y pandemia!

86% de los residuos encontrados resultaron ser plásticos

Más de 50 voluntarios de las siguientes organizaciones: Pies en Tierra, Jóvenes por el Clima, Fundación Mundo Marino, Cooperativa Reco Plástico, Fundación Surfrider La Costa, Yo Amo Mi Playa, Revolución sustentable ODS, Marea Verde, COA Punta Rasa, Biblioteca Popular Juan XXIII y San Clemente Activa, participaron en el CENSO & LIMPIEZA DE BASURA EN PLAYA a pesar de la pandemia 2020.

En un total de 56.900 metros cuadrados se hallaron 9.953 residuos, de los cuales 86% correspondían a residuos plásticos, mientras que vidrio, metales, papel y cartón, entre otros, sumaron el 14% restante, publicó la Fundación Mundo Marino en sus redes sociales.



En la categoría “plásticos”, los cinco residuos más encontrados fueron: colillas de cigarrillo (30,1%), fragmentos plásticos (16.3%), envoltorios plásticos como nylon y celofán, entre otros, (10.3%), bolsas (9.3%) y tapitas plásticas (6.8%).

Cada vez es más importante accionar para que la huella en el planeta sea sustentable y sostenible en el tiempo. La separación de residuos, la disminución del uso y consumo de envases plásticos, la reutilización de materiales

inorgánicos es fundamental para evitar que animales y personas se vean cada día más afectadas por la contaminación.

Vos también podés ser parte del cambio.



EFÉMERIDES

Días importantes

OCTUBRE

10 y 11:

54° edición, Fiesta Nacional de la Corvina Negra.

12:

Día de la Diversidad Cultural.

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

OCTUBRE

¿Qué sembrar en la huerta?



En Argentina en el mes de Octubre podés sembrar en tu huerta:

- Calabaza
- Poroto/Chauca
- Pepino
- Zapallito



- Acelga
- Lechuga
- Perejil
- Apio
- Rabanito
- Remolacha
- Achicoría
- Rúcula



- Zanahorias
- Melón
- Choclo
- Zapallo
- Albahaca
- Tomate
- Pimientos
- Berenjenas



LA QUERENCIA

35 años de tradición San Clementina



De los 85 años que cumplirá este noviembre San Clemente del Tuyú, La Querencia Restaurant lo ha acompañado 35. Como hermanos han crecido y visto formar familias que vienen y van en la época estival.

La Querencia y San Clemente han superado obstáculos que van desde las condiciones climáticas con fuertes períodos de invierno y los temidos baches económicos que todo el país pudo atravesar en las distintas etapas políticas que marcaron el antes y el después de lo que hoy se conoce, sin embargo, a pesar de esas idas y vueltas que impactan directamente al turismo en esta localidad, este conocido restaurante, nunca cerró sus puertas al público dado que siempre hubo quién visitase el pueblo por motivos laborales o turísticos.

“Somos el único restaurante que abre sus puertas al público durante todo el año, con excepción de los jueves que siempre fue nuestro día de franco, no importa la estación: verano-invierno, siempre mantuvimos las puertas abiertas”, aseguró Katherine Villavicencio, encargada de

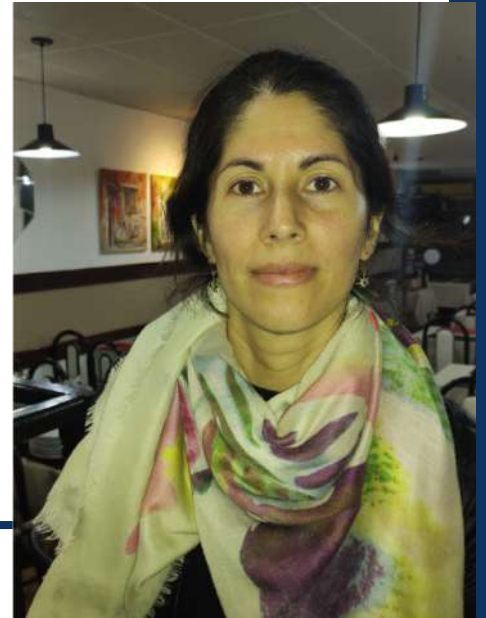


relaciones públicas.

Aunque la RESILIENCIA ha sido impulso para activar sus protocolos internos y compensar los números rojos de la reapertura con fe y esperanza, la nostalgia los envuelve en su aniversario 35, en un año atípico para todos los que viven del turismo.

La incertidumbre también juega un papel especial, considerando que los gastos para estar operativos post Covid representan un número importante a la hora de brindar el servicio de calidad que tanto los caracteriza.

“Al ser un restaurante con



mucha elaboración casera, hemos podido mantener nuestra carta intacta con precios razonables, incluso algunos iguales a la temporada de verano 2020.

Las pastas son de la casa, la parrilla se hace al carbón una vez que los piden en la mesa, todo lo preparamos al momento y eso nos ayuda a minimizar la merma de productos en cocina”, contó Katherine.

Protocolo COVID



En San Clemente del Tuyú, desde agosto los restaurantes y bares pudieron abrir sus puertas con estrictos protocolos de seguridad. La Querencia fue uno de ellos, quienes luego de tener al menos 6 personas trabajando durante la temporada de invierno, hoy solo 2 (y uno de ellos es hijo de la titular del restaurante), son los que pudieron mantener sus empleos.

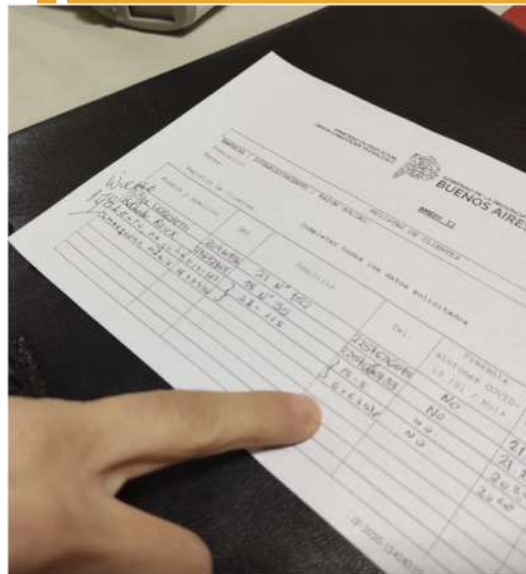
El gasto de reapertura superó los 30 mil pesos, y los ingresos por dos días y medio de apertura semanal, no dan para cubrir los costos básicos, sin embargo “seguimos apostando a la reactiva-

ción del comercio local”, afirmó.

Al llegar al comercio, alguien toma la temperatura, y pide pasar por la alfombra sanitizante. Luego el cliente firma una declaración jurada sobre su estado de salud, y proceden a ocupar los lugares para disfrutar la buena comida.

El local tiene unos 170 metros cuadrados para una capacidad (COVID) de 60 personas, además, todos los productos de higiene fueron aprobados por la Asociación Mutual Argentina del Turismo (Amat).

Cada cubierto, plato, vaso, copa, y la misma carta son higienizadas antes y después de tener contacto con algún cliente.



Planilla de registro de clientes

“ Para el visitante ”



Para Katherine, lo más importante que debe tener en cuenta el cliente cuando visite San Clemente del Tuyú, es el compromiso que cada persona dentro de La Querencia tiene por objetivo “cuidarnos y cuidar a todos”, aseveró.

“En La Querencia tenemos el certificado de calidad que emitió La Costa para validar nuestras buenas prácticas de atención al cliente y los protocolos de calidad en cada proceso”.

Así que si estás deseando visitar La Costa San Clementina, no dejes de visitar La Querencia y probar alguna de sus especialidades que van desde: Mariscos, paellas, cazuelas, rabas premium y pastas.

LA CORVINA SE DIGITALIZA PARA CELEBRAR SU EDICIÓN 54°

10 y 11 de octubre, vecinos se organizaron para celebrar la tradicional fiesta

Nadie imaginó que el típico deseo “2020 sorpréndeme” sería de esta manera, y mucho menos que la misma condición impulsaría a encontrar Alternativas Digitales para las reuniones de cumpleaños, bodas, graduaciones, juegos de fútbol, trámites bancarios, y hasta la edición anual de la FIESTA NACIONAL DE LA CORVINA NEGRA.

Aquí el comunicado que publicaron en su página de Facebook los organizadores del evento, quienes además, de incentivar el entusiasmo entre los residentes del Partido de La Costa, también promueven la tradición entre los más pequeños.



Un año distinto... una fiesta diferente!!!

Como todos sabemos por cuestiones de la pandemia Covid-19 y la cuarentena obligatoria, todos nos tuvimos que ir adaptando y acostumbrando a las nuevas formas de poder estar juntos, esto de la virtualidad ha podido acercarnos un poco más y así poder sobrellevar esta situ-

ación de otra manera.

Por tal motivo, la Fiesta Nacional de la Corvina Negra quiere estar presente en su 54° Edición, llegando a sus hogares para compartir un día maravilloso lleno de sorpresas!!!.

El próximo 10 y 11 de Octubre te esperamos en una Fiesta diferente pero con la misma energía y amor de siempre!!!

Hoy nos toca cuidarnos entre todos!!!.



<https://www.facebook.com/FiestaNacionaldeLaCorvinaNegra/>



RECETA

BIFES DE POLLO A LA CRIOLLA



Ingredientes:

2 filetes de pechuga sin piel
4 papas medianas
2 dientes de ajo
1 morrón rojo
1 morrón verde
2 zanahorias medianas
2 cebollas medianas
200 gr de tomates triturados
Perejil, cantidad necesaria
Aceite, cantidad necesaria
Caldo de gallina, cantidad necesaria
Sal y pimienta, a gusto

Preparación:

Sellar los filetes de pollo en una olla con un hilo de aceite junto a los dientes de ajo picados finos.

Agregar las cebollas cortadas en aros, las zanahorias y los morrones cortados en juliana, y las papas cortadas en rodajas finas.

Dejar cocinar hasta que las verduras pierdan su rigidez, y verter el caldo de gallina caliente y el tomate triturado hasta cubrir los ingredientes. Dejar reducir.

Una vez tiernas las verduras, y perfectamente cocinado el pollo, salpimentar a gusto, y esparcir el perejil picado.

Servir caliente en pequeñas cazuelas.



 **MUNDO
MARINO**
Creando lazos para conservar®



CUIDADO PERSONAL

¿CÓMO EVITAR LAS ALERGIAS DURANTE LA PRIMAVERA?



Todos deseamos que los días lindos lleguen, pero cuando se trata de la Primavera, también llegan los estornudos y brotes alérgicos. Aquí te dejamos algunos tips que pueden ayudarte a su prevención:

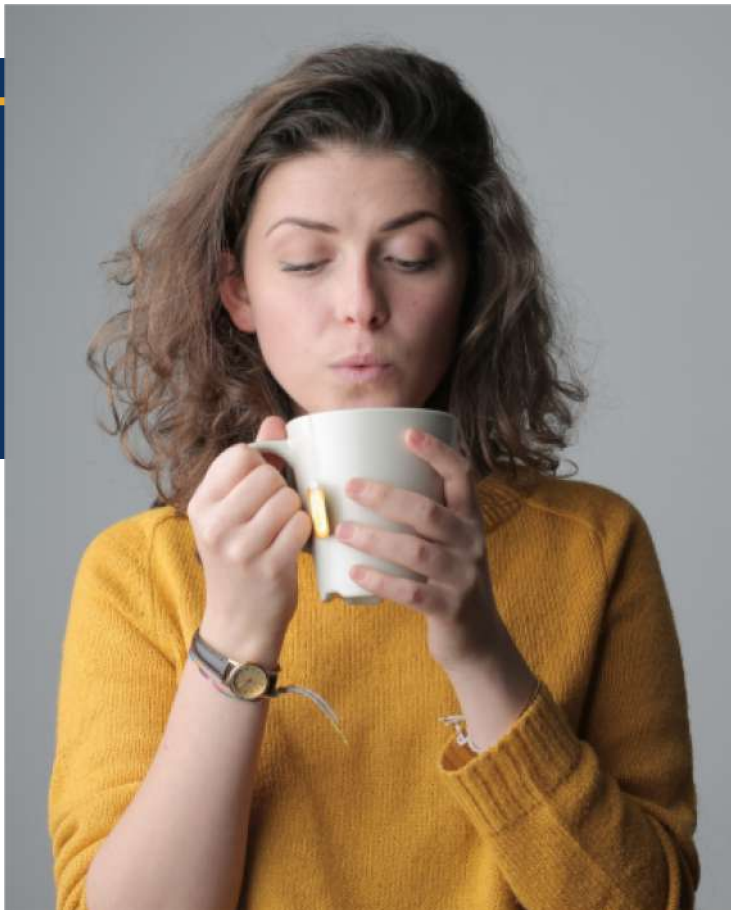
Extremar la limpieza y evitar la concentración de polvo en la casa y el auto.

Si se practica ejercicio físico regularmente, conviene hacerlo en lugares abiertos.

En los días de mayor concentración de polen es conveniente darse una ducha al llegar a casa y cambiarse de ropa para eliminar todo el polen que se haya podido acumular sobre el pelo, la piel y la vestimenta.

Tomar los medicamentos que el especialista de cabecera recomiende.

Fuente: Sanitas.es




**ASOCIACIÓN HOTELERA
Y GASTRONÓMICA**
SAN CLEMENTE DEL TUYÚ
FILIAL FEHGRA



VOCES DEL TUYÚ

“Cuentos del mar”, por Sonia Silva Rosas



Esta historia fue recordada por un habitante de estos pagos del Tuyú.

El señor Ramón Deyuanini en sus años de adolescencia cuando disfrutaba acampar en la Bahía...

Recuerda que en una oportunidad, acompañado por un pescador experimentado y después del descanso nocturno, fueron despertados por un intenso sonido que venía del mar...

Asombrados y sorprendidos, se acercaron a la orilla y pudieron apreciar que dichos sonidos eran provados por una gran cantidad de corvinas de gran porte... revoloteaban como las burbujas del agua caliente.

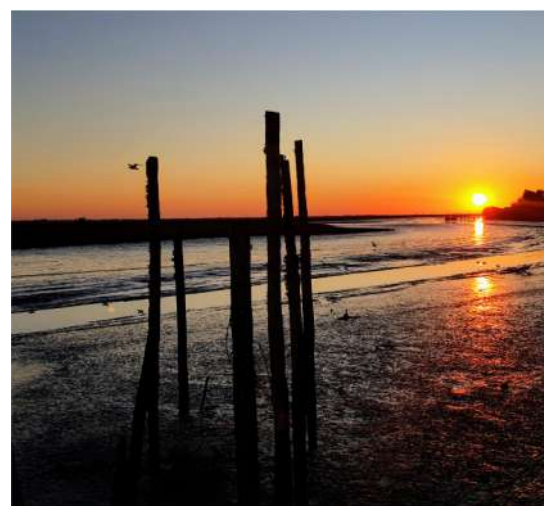
Esa experiencia quedó por siempre en su recuerdo, y el sonido - como él cuenta - similar a los truenos lo hace revivir aquel momento.

Gracias a Sonia por compartir esta vivencia, vos tam-

bién podés enviar tus cuentos del Tuyú a nuestro mail:



revista@sandementesiempre.com.ar




Restaurant
La Querencia

La mejor comida





CONTACTO

 revista@sanclementesiempre.com.ar

 www.sanclementesiempre.com.ar

 @sanclementesiempre

 11 2345 6789

 San Clemente del Tuyú- Argentina

