

Establecimiento Ganadero ofrece Hospedaje Rural





DESDE
1890
REFUNDACIÓN
2002



Bienvenidos



Finca La Paquita es un tradicional establecimiento agropecuario de la Provincia de Buenos Aires, ubicado a la vera de la Ruta 41 a 5 kilómetros al sur de la intersección de la Ruta Nacional N°5 y de la Provincial N°41.

La Ciudad de Mercedes se encuentra ubicada a 10 km, Tomas Jofré a 18 km y la Ciudad de Buenos Aires esta a 95 km del campo.

El establecimiento esta dedicado a la cría de vacunos de raza Aberdeen Angus en su variedad colorada y en menor escala a la de ovejas Pampinta.

En el centro del campo y lindando con el Arroyo Balta, de sereno caudal en época de lluvia, se ubican las construcciones originarias, que con el correr de los años fueron siendo adaptadas para ser utilizadas como lugar de hospedaje y de solaz esparcimiento de nuestros huéspedes.

Es un espacio de la llanura pampeana alejado de los ruidos y del ajetreo habitual de la ciudad, muy especialmente indicado para un descanso reparador.

Más adelante le dejamos una serie de comentarios y datos que pensamos pueden ser de su interés.



Nos presentamos

Finca La Paquita se encuentra ubicada en la Región Pampeana. Esta región abarca las provincias de Buenos Aires, sur de Santa Fe, este de Córdoba, Entre Ríos y noreste de La Pampa.

La pampa argentina es una de las áreas agropecuarias más ricas del planeta. Es un extensión principalmente plana, de suelo profundo con alto contenido de materia orgánica y naturalmente cubierto de pastizales.

El clima es templado húmedo con temperaturas que promedian los 15°C en el sur y 18°C en el norte. Las temperaturas máximas absolutas rara vez llegan a los 38°C, mientras que las mínimas absolutas están cerca de los -10°C. Las precipitaciones decrecen de 1.100 mm en el noreste a 600 mm en el suroeste, con promedios mensuales de 50-90 mm en primavera y verano, y 20-30 mm en invierno.

La producción de carne en esta Región incluye dos actividades que se localizan en distintas zonas según la fertilidad de los suelos y la calidad de los pastos producidos. En los suelos más pobres no cultivables, con limitaciones de drenaje (Cuenca del Salado), el sistema de cría para la producción de terneros es la actividad predominante; mientras que en las zonas de mejores suelos con mayor potencial de producción de forraje de calidad, la recría y engorde de los animales constituye la principal actividad ganadera.



La aptitud agrícola de estas zonas ha hecho que la ganadería comparta suelos con la agricultura, en rotaciones que le aseguran sustentabilidad a los sistemas productivos.

Finca La Paquita está ubicada en la cuenca alta del Río Luján, siendo atravesada por la naciente del Arroyo Balta, afluente del Río Luján. La característica de sus suelos arcillosos, alcalinos y con tosca en el subsuelo permiten caracterizar este predio dentro de la cuenca del Río Salado.

La Cuenca del Salado, principal zona ganadera de la Región Pampeana, cuenta con una extensión de 95.000 km² de excelentes pastizales naturales.

Esta zona incluye pequeñas proporciones de tierra cultivable, de hasta 10-15% del área total, la cual puede ser sembrada con pasturas cultivadas o cultivos de cereales.

En Finca La Paquita, 14 de las 38 has son cultivadas con pasturas o verdeos.

La cuenca del Río Salado posee suelos llanos y bajos, arcillosos, con una cubierta de pastizales cuya productividad es reducida en los períodos invernales y estivales de escasas precipitaciones (en general el mes de enero). Estos campos se dedican tradicionalmente a la producción de terneros de carne, fundamentalmente de razas británicas, con una predominancia de Aberdeen Angus. La productividad histórica promedio en la Cuenca del Salado es de 85 kg de carne/ha/año.





Nuestros Comienzos

Cuando comenzamos, en este hermoso lugar al que podemos acceder por un cómodo camino y disfrutar de la sombra de los árboles, sólo era un potrero del tambo vecino. No había tranquera para ingresar, ni camino, ni puente en el arroyo, ni aguadas para los animales, ni alambrados, ni viviendas, ni arboledas, ni nada...

Solo contábamos con estas 38 has de campo ganadero, con algunos viejos eucaliptus y cinacinas, un gran basural, nuestras ganas de trabajar y nuestros pequeños ahorros para invertir.

Cada árbol, alambrado, corral, tranquera, edificio, en fin, casi todo lo que hoy vemos y disfrutamos en Finca La Paquita es fruto de un gran esfuerzo familiar, realizado con continuidad desde el año 2002 a la fecha.

Fuimos aprendiendo en base a pruebas y errores. Plantamos más de dos mil plantines de eucaliptus, ubicados con nuestras manos, de los que sólo sobreviven el 20%.

Teníamos algunos conocimientos agropecuarios y arquitectónicos y una vieja historia familiar en la producción agropecuaria. De esa vieja historia recuperamos la marca de yerra para el ganado, propiedad de uno de nuestros abuelos, marca registrada en el Partido de Cañuelas entre los años 1890 y 1900.

La Finca

La Paquita posee una ubicación estratégica desde el punto de vista de la cercanía a centros poblados, con los que tenemos un fluido intercambio comercial, de bienes y servicios. El acceso asfaltado posibilita la continuidad de actividades turísticas y productivas, aún en períodos muy lluviosos.

Los suelos de la finca son “overos”, es decir, que los tres grandes grupos de suelos que poseemos (media loma, bajos y bajos alcalinos) se encuentran distribuidos en manchones a lo largo y ancho de toda la finca. Esta realidad genera la necesidad de reconocer los diferentes ambientes y, en la medida de lo posible, darle un tratamiento diferencial en cuanto al manejo del suelo, siembra de pasturas, pastoreo, etc.

En las lomas, donde realizamos la siembra de pasturas, el suelo posee un pH neutro a levemente alcalino (entre 7 y 7,6). Se trata de suelos argiudoles de poca profundidad, con presencia de un horizonte B textural (arcilloso) en ocasiones a menos de 30 cm de profundidad. Estos suelos tienen restricciones para realizar cultivos de granos, hortalizas y frutales.

En los bajos, (natracualfes y natracuoles típicos) encontramos dos situaciones diferentes: en su mayor parte se trata de suelos con



poca pendiente, de fácil encharcamiento y ligeramente alcalinos. En períodos lluviosos poseen una aceptable productividad de pastos naturales o naturalizados.

El resto de los bajos, los de más baja productividad, son fuertemente alcalinos (con pH 9 ó superior), en ellos el suelo permanece descubierto la mayor parte del año y sólo prosperan gramíneas como la gramilla (*cynodon dactylon*), el pelo de chanco (*Distichlis spicata*) y el agropiro (*Agropiron alargatum*).

Nuestro campo y sus potreros:

Finca La Paquita se encuentra subdividida en 8 potreros. Cada uno con su número, nombre, superficie en hectáreas y características.

1. **“El Primero”** 6 has. Media loma. Con pastura implantada de Cebadilla criolla, Festuca, Trébol blanco y Lotus tenuis y corniculatus. Se fertilizó a la siembra con 50kg de fosfato diamónico por ha. Se pastorean sólo de día con alambre eléctrico y sistema rotativo. Los excedentes de pasto se enrollan.
2. **“Lo de Arriola”** 8 has. Media Loma. Actualmente en implantación de verdeo de Moha para realizar reserva de pasto para invierno, en rollos. Luego se sembrará una pastura similar al potrero N° 1.
3. **“De las Ovejas”** 5,25 has. Bajo inundable, surcado por el arroyo.





Campo natural destinado a ovinos, caballos y toros.

4. **“Del Frente”** 4 has. Bajo. Campo natural. Destinado a pastoreo de vacunos. Potrero de noche y días lluviosos.

5. **“Del Medio”** 6 has. Bajo. Campo natural con ensayo de Grama Rhodes. Igual tratamiento que potrero N° 4. La Grama no prosperó, presuntamente por mala adaptación al régimen térmico.

6. **“Del Fondo”** 5 has. Bajo. Campo natural. Destinado a pastoreo de vacunos. Potrero de noche y días lluviosos.

7. **“El Casco”** 1 ha. Sector turístico, casas, galpones y corrales.

8. **“Del Arroyo”** 1 ha. Bajo, surcado por el arroyo. Es el bajo de mejor productividad. Tratamiento similar a potrero N° 4.

Quiénes somos

Finca La Paquita es una empresa familiar, creada en 2002. Nos dedicamos al agroturismo, a la ganadería bovina y ovina para carne y a la apicultura.

En su origen, las circunstancias económicas de la Argentina nos impulsaron a la búsqueda de la diversificación de las actividades productivas familiares, recurriendo a una forma de trabajo agradable y asociativa, donde podamos expresar nuestras habilidades y conocimientos profesionales.



En un primer momento evaluamos la realización de actividades intensivas como la cría de cerdos. Esta intención la desestimamos por la alta incidencia en los costos de producción de insumos sobre los que uno no tiene posibilidades de auto abastecerse, ya que el nuestro no es un campo agrícola para producir maíz u otros granos para alimentación de cerdos.

Desde su origen las actividades que hoy realizamos fueron parte del proyecto de Finca La Paquita, contemplando la necesidad de complementar las actividades productivas con las de servicios como el turismo, ya que la superficie disponible para la ganadería no tiene una escala que la haga rentable por sí sola.

En todo momento buscamos actividades y formas de realizarlas que sean respetuosas del medio ambiente privilegiando las tecnologías de procesos antes que las de insumos químicos y recurriendo a ellos sólo

en momentos estratégicos, como por ejemplo, durante la siembra de pasturas.

Asimismo buscamos actividades posibles de realizar con la estructura humana que disponemos y con nuestras posibilidades de autofinanciamiento.

Nuestra producción actualmente no se puede caracterizar como agroecológica, pero vamos en camino a ello.

Nuestras actividades

Nuestra concepción humana de la empresa incluye tanto a las personas que directamente estamos trabajando en ella como a nuestros proveedores, clientes y demás colaboradores indirectamente vinculadas a nuestro trabajo.

Los pilares productivos en la actualidad, en orden decreciente de acuerdo a la generación de ingresos brutos son:

1. El agroturismo: en Finca La Paquita recibimos turistas que buscan la tranquilidad del campo y realizar una experiencia en una explotación agropecuaria genuina. La cercanía a C.A.B.A. y al Gran Buenos Aires genera una demanda constante para este tipo de servicios. Esta es una actividad que nos posibilita obtener un excedente económico

dándole utilidad a las instalaciones existentes.

Para ello, pensamos la creación de un lugar bonito, tranquilo, con un estilo sobrio y “campero” acorde al entorno rural, con una atención familiar amable.

2. La ganadería bovina: Nos dedicamos a la cría. Nuestras vacas son Aberdeen Angus colorado y los toros Limosín y Aberdeen Angus Colorado. Con la cruce Limangus logramos terneros más pesados que los Angus puros. La actividad la realizamos con pastoreo rotativo in-





Hospedaje Rural

tensivo de las pasturas cultivadas y rotativo de los campos naturales.

La alimentación se complementa con pasto henificado en rollos de nuestra propia producción. Esos rollos los realizamos en las pasturas implantadas, en los meses donde hay excedentes de pasto que son noviembre, diciembre, febrero y marzo.

Sólo en casos particulares como el destete de terneras de reposición o el engorde de animales adultos para faena recurrimos a alimentación con granos comprados.

El ciclo productivo incluye el servicio de las vacas en los meses de noviembre, diciembre y enero. Los partos se concentran en los meses de agosto, septiembre y octubre y los terneros son criados hasta los 180 Kg aproximadamente y son vendidos en los meses de abril o mayo.

En casos de años con mucho excedente de pasto es posible la venta de terneros con más kilogramos.

Nuestra productividad promedio anual de carne es de 151,95 kg/ha/año. Este índice prácticamente duplica el promedio de la zona.

3- *La ganadería ovina:* Nuestra pequeña majada es de la raza Pam-

pinta. Nos dedicamos a la producción de corderos para carne. Es una actividad complementaria, de mucho atractivo turístico y con una alta demanda de los corderos producidos ya que poseen una excelente calidad carnicera y un bajo contenido graso.

Con las razas utilizadas en estas latitudes se obtiene un parto por oveja al año. Nuestros índices de destete superan el 110% ya que hay un alto porcentaje de ovejas melliceras. La presencia de perros cimarrones y zorros limita seriamente la actividad.



El establecimiento ganadero Finca La Paquita, ubicado en Mercedes, Provincia de Buenos Aires, a sólo 90 km de la Capital Federal, abre su tranquera para invitarlo a disfrutar la tranquilidad del campo, rodeado de verde, silencio y aire puro, ofreciendo:

- Casas de campo totalmente equipadas para dos, cuatro, seis y hasta nueve pasajeros.
- Piscina-tanque australiano, con deck de madera.
- Galpón reciclado para reuniones camperas diurnas.



Comodidades

Cabañas “La Soledada” y “Del Bosque”

Ambas cabañas cuentan con: Una habitación, baño completo, espacio para cocinar con anafe y heladera bajo mesada. En el exterior galería con parrilla, mesa y banquetas.

Equipamiento:

Cama matrimonial y mesas de luz, cuna (“La Soleada”) o camita (“Del Bosque”), mesa y sillas interiores, vajilla, ropa de cama, un ventilador de techo, una salamandra y un calefactor de tiro balanceado.

Tratamos de ofrecer a nuestros huéspedes un descanso reparador y nos ayuda lograrlo el no contar con servicio de T.V., wi-fi.

Cabañas “La Amanecida” y “Del Arroyo”

Ambas cabañas cuentan con: Dormitorio matrimonial, baño completo, espacio para cocinar con anafe y heladera bajo mesada y living comedor. En el exterior galería con parrilla, mesa y banquetas.

Equipamiento:

Cama matrimonial y mesas de luz, dos camas individuales, mesa y sillas interiores, horno eléctrico, vajilla, ropa de cama, un ventilador de techo, un hogar a leña y un calefactor de tiro balanceado.

Tratamos de ofrecer a nuestros huéspedes un descanso reparador y nos ayuda lograrlo el no contar con servicio de T.V., wi-fi.

Casa de Campo: “La Casona”

Es una casa de campo con: Dormitorio matrimonial, dormitorio con 4 camas, baño, cocina industrial con horno y heladera, sala de estar, comedor, closet. Galería perimetral con muebles, parrilla y horno de leña compartido.

Equipamiento:

Vajilla completa, 2 ventiladores de techo, 1 salamandra, ropa de cama y de baño.

Tratamos de ofrecer a nuestros huéspedes un descanso reparador y nos ayuda lograrlo el no contar con servicio de T.V., wi-fi.

Comodidades



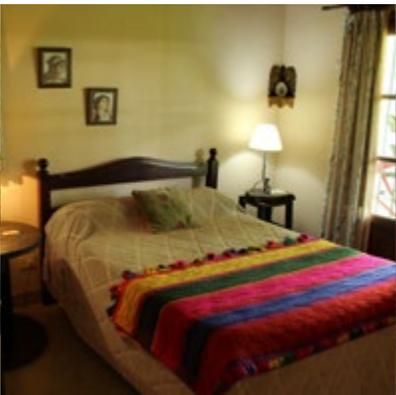
“Loft de Campo”

Para 9 personas. Esta totalmente equipado para recibir a una familia numerosa o grupo de amigos.

Equipamiento:

El “Loft de Campo” cuenta con: 2 habitaciones en planta alta, 1 habitación en planta baja, 1 cocina con cocina industrial y heladera con freezer chico, 2 baños en planta baja y 1 salón de usos múltiples. Galería con parrilla.

Tratamos de ofrecer a nuestros huéspedes un descanso reparador y nos ayuda lograrlo el no contar con servicio de T.V., wi-fi.



Disfrute “La Paquita” todo el año

En todas las estaciones del año se puede disfrutar de unos días en el campo, en tranquilidad, rodeado de verde y aire puro y lejos del ruido de la ciudad. Cada una de ellas tiene su propio encanto.

El encanto del tiempo frío:

- Reunión de amigos alrededor del fogón.
- Caminata al borde del arroyo.
- Las cabalgatas.
- El hacer un guiso carrero al rescoldo de la leña.
- Encender los hogares externos de algunas de nuestra cabañas, y juntarse en las galerías.
- Corretear junto a las ovejas y pasear bien abrigado por el campo.
- Hacer el mejor asado en nuestro fogón compartido.

- Cocinar al horno de barro.
- Ver esquilas ovejeras.

La seducción del tiempo cálido:

- Disfrutar del sol.
- Leer a la sombra de los árboles.
- El aire puro del campo.
- Las caminatas a la luz de la luna.
- Ver el campo verde y florido.
- Disfrutar del cielo estrellado.
- Amigos, asado, pileta y mate.
- Ser testigo de las pariciones de vacas y ovejas.
- Ver el nacimiento de los gansos.

Feliz Convivencia



Estimado huésped de Finca La Paquita, para una estadía como se merece proponemos algunas simples normas de convivencia.

- 1- Ingresar y egresar del campo a mínima velocidad, hay niños jugando y animales sueltos.
- 2- No invadir los jardines con vehículos, dejarlos estacionados en el estacionamiento.
- 3- No hacer ruido, respetar el descanso de los otros huéspedes.
- 4- Por la noche usar las luces externas con moderación, es preferible mantener un perfil bajo.

5- Cerrar todas las rejas y puertas con llave por precaución, igual que si estuviera en su casa.

6- Aceptamos mascotas de falda medianas. Consultar.

7- Horario de ingreso: desde las 9 hs.
Horario de partida: Antes de las 19 hs.

Rogamos no traer invitados sin previa autorización y pago del arancel correspondiente.



La comarca donde se afinsa La Paquita



Uso racional de la leña: Conseguir leña es un trabajo arduo y cada día más dificultoso, hacemos mucho sacrificio para traerla al campo. La leña es cara. Le rogamos usarla con moderación, tratando de encender fuegos justos a la medida de lo que va a asar o a calentar. Solo disponemos de madera blanda, si necesita madera dura o carbón, debería adquirirlos, por ejemplo, en la ciudad de Mercedes.

Encendido de las Salamandras: Antes de encenderlas verifique que abajo no tenga cenizas, si las tiene retírelas por favor. Una vez limpia coloque un buen bollo de papel de diario y sobre él, ramas finas y secas, agregue leña más grande una vez que tenga brasa suficiente. Cierre bien la puerta de la salamandra.

Encendido de los hogares: Si bien hemos comprado la mejor marca de hogares prefabricados de hormigón armado, si no se encienden con cuidado pueden despedir humo al ambiente. Por lo tanto, haga poco fuego y bien al fondo del hogar, evite que la leña esté en el frente por favor.

Encendido del horno de barro: El encendido del horno de barro existente no se justifica si se va a hacer comida para muy poca gente. Se tarda muchas horas en calentarlo adecuadamente y se utiliza demasiada madera seca. Dicho esto, le explicamos que el horno se calienta encendiendo mucho fuego de llama viva, este fuego demora no me-

nos de tres horas en calentar el horno. Para verificar si el horno llegó a la temperatura correcta, se coloca en el medio del horno un bollo de papel de diario, que no debe encenderse, si se enciende es que el horno se calentó demasiado. El papel solo debe tomar color ocre.

Uso del disco de arado: El disco de arado se calienta muy rápido con muy poca madera blanda que haga buena llama. El disco NO necesita tener brasa abajo, solo llama. En pocos minutos levanta temperatura. Mantenga la llama constante. Una vez caliente, limpie el disco con papel de diario y un poco de aceite de cocina. En ese momento está listo para preparar su comida preferida.

Cruz de hierro (asador): Si prefiere asar sobre una cruz de hierro (asador), disponemos de una y del lugar adecuado para clavarla.



Lujan



Navarro



San Andrés
de Giles



Mercedes



San Antonio
de Areco



Suipacha

El proyecto denominado “**Turismo Rural - Comarca**” responde a la inquietud de una serie de instituciones de carácter privado marcadas por su vocación y con el único objetivo de desarrollar sus poblados, entendiendo la actividad turística como una manera de crear riqueza y mantener un nivel de vida adecuado para sus habitantes.

Cada una de las localidades respeta y potencia su propia identidad y personalidad. La suma de todas hace de esta oferta una nueva manera de entender el ocio en pleno contacto con la naturaleza, con la cultura o con aquello que sus habitantes entienden como propio y desean compartir.

En definitiva, esperamos que la presente publicación se convierta en

la invitación más atractiva y hermosa para visitar aquellas localidades, pueblos o ciudades llenas de belleza, naturaleza y cultura.

La suma de cada uno de los lugares incluidos hace del conjunto de la oferta un producto de ocio de primer orden, homogéneo y en el que la calidad, la correcta revalorización de los recursos y el servicio esmerado supondrán el elemento diferenciador y la clave del éxito del proyecto.

A continuación le dejamos una breve reseña sobre los diferentes poblados bonaerenses que se encuentran a no más de 30 minutos de distancia máxima de Finca La Paquita.



Ciudad de Mercedes

La Ciudad de Mercedes es la cabecera del partido homónimo, de la Provincia de Buenos Aires, situada a 10 Km de Finca La Paquita, a 100 Km de la Capital y a 40 Km al sudoeste de Luján.

Es una de las pocas ciudades en la cual convergen tres líneas ferroviarias, uniéndola a los grandes centros de consumo del interior y del exterior. Esto motivó que a finales del siglo XIX, esta ciudad fuera propuesta como capital de la provincia de Buenos Aires, hecho que no ocurrió, recayendo esta designación en la Ciudad de La Plata, actual capital pero que en ese entonces le diera la denominación de “La Perla del Oeste”.

La neogótica Catedral Basílica Nuestra Señora de las Mercedes,



cabeza de la Arquidiócesis de Mercedes-Luján, se encuentra frente a lo que es el corazón de la ciudad, la Plaza San Martín, al igual que el Palacio Municipal y numerosos cafés y restaurantes. También es digna de visitar la Iglesia de San Patricio, recientemente puesta en valor.

Mercedes es sede de la “Fiesta Nacional del Durazno”, la “Fiesta Nacional del Salame Quintero” y la “Fiesta Provincial de la Torta Frita”.

Además cuenta con un aeródromo con dos pistas de aterrizaje para aviones de pequeña y mediana envergadura y con iluminación nocturna. También un magnífico campo de golf. El Parque Municipal Independencia, lindero al Río Lujan, es uno de los más grandes de la provincia y cede de fiestas populares, en su interior se encuentra el observatorio astronómico.

Mercedes se alza como un pintoresco centro de miniturismo, más que perfecto para desvincularse del agitado ritmo ciudadano y encontrar la serenidad tan deseada en un marco natural de extremada belleza.

Tomás Jofré

Tomás Jofré es conocido por ser un polo gastronómico de la provincia de Buenos Aires. En sus 22 manzanas, el pueblo concentra 21 restaurantes, casas de té y locales de productos regionales, entre otros.

Ruta del Salame Quintero

Desde hace muchos años, en la comarca, se elaboran los famosos chorizos, bondiolas, longanizas y los dos veces célebres salames por identidad mercedina.



Pulperías Tradicionales

Antiguamente las tradicionales pulperías funcionaron como almacenes de ramos generales. Hoy, restaurados, devinieron en bares que convocan a la juventud mercedina durante los fines de semana.



Fiestas Mercedinas

- **Enero**
Doble Bragado - Carrera ciclística
- **Febrero**
Corsos Mercedinos
- **Marzo**
Encuentro Internacional de Motos
- **Abril**
Fiesta Provincial de la Torta Frita
- **Mayo**
Desfile Criollo del 25 de mayo
- **Junio**
Salón Anual de Pintura
- **Julio**
Vacaciones de invierno en Mercedes
- **Agosto**
Fiesta del Libro
- **Septiembre**
Fiesta Nacional del Salame Quintero
Exposición de Agro, Industria y Comercio de la
Sociedad Rural Regional de Mercedes
- **Diciembre**
Fiesta Nacional del Durazno

Luján

A 40 Km de Finca La Paquita, se encuentra el espacio de conservación de costumbres y tradiciones más importante de la provincia, la localidad de Luján que se extiende en el oeste de la provincia de Buenos Aires integrando la región de las pampas e inundando el territorio de fe y espiritualidad. El turismo religioso y rural, constituye un destino de singular convocatoria, ideal para compartir en familia.

Atravesada por el Río Luján, la “Ciudad de la Fe” es reconocida a nivel mundial por su imponente Basílica de estilo gótico recientemente restaurada a nuevo y su milagrosa Imagen de la Purísima Concepción, visitadas año a año por miles de fieles que llegan en procesión de peticiones y agradecimientos. No obstante, su atractivo no se agota en ello.

Almacenes de campo, restaurantes con gastronomía criolla, espectáculos de doma y folklore, y acogedores establecimientos rurales prometedores de las más satisfactorias experiencias.



Navarro

A solo 35 Km de Finca La Paquita, se encuentra la réplica de un fortín que recuerda los orígenes del poblado de Navarro. La localidad conserva la tranquilidad que brindan los aires pampeanos y constituye uno de los destinos cada vez más elegido para relajarse y disfrutar durante el fin de semana.

Sus angostas calles custodiadas por palmeras, casas bajas que no obstaculizan la llegada del sol y otras antiguas con grandes zaguanes y verde a cada paso. Todo esto se puede encontrar en la primera mirada a esta atractiva localidad.

Los plátanos de la “Plaza San Lorenzo de Navarro” llaman la atención con su brillante verde, que contrasta con los tonos más oscuros de las añosas araucarias, cipreses y los pinos que tapizan el espacio público. A su alrededor se erigen las principales instituciones: el Palacio Municipal, el Centro de Oficinas Públicas y el Templo Parroquial San Lorenzo Mártir.



San Andrés de Giles

San Andrés de Giles se ubica en el oeste de la Provincia de Buenos Aires - a solo 25 km de Finca La Paquita - donde la llanura pampeana despliega todos sus verdes en las tierras más fértiles.

La Plaza Constitución, que expone al Monumento a la Libertad, es el punto de partida de toda la diagramación urbana que respeta la estructura de cuadrícula que predomina en la mayoría de las localidades bonaerenses.

Recorriendo esta localidad se pueden apreciar edificios que exhiben una belleza arquitectónica sin igual: el Templo San Andrés Apóstol; el Palacio Municipal y el Polígono de Tiro. A ellos se suman varios monumentos, murales y estatuas que completan esta postal urbana.

La primera semana de febrero se realiza la Fiesta del Chanco Asado con Pelo. El cerdo se asa a las brasas condimentado y emulsionado con vino. Es una fiesta popular por sus canciones y danzas folclóricas.



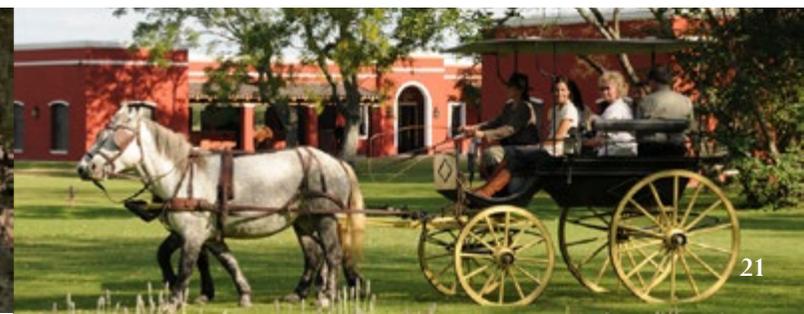
San Antonio de Areco



Ubicada a 55 Km de Finca La Paquita, la tradicionalista y gauchesca, localidad de San Antonio de Areco permanece sumida en el pasado. Con paisajes campestres, actividades rurales, pintorescos almacenes y bares, este destino rústico y diferente encierra una propuesta turística que nadie podrá despreciar.

En plena pampa húmeda, San Antonio de Areco luce un entorno de verdes llanuras sólo ribeteadas por gauchos, caballos y una que otra construcción que ha sobrevivido al paso del tiempo conservándose en pie. Calles tranquilas, silencio relajante, todo en esta ciudad hace a la estadía apacible y agradable del visitante.

Esta cálida ciudad vio nacer al ficticio Don Segundo Sombra y resguarda dentro de sus límites al Parque Criollo, un encantador espacio campestre preludiado por la reacondicionada pulpería “La Blanqueada”, e integrado por el Museo Gauchesco “Ricardo Güiraldes”, el cual conserva mobiliarios y documentos del célebre escritor.



Suipacha

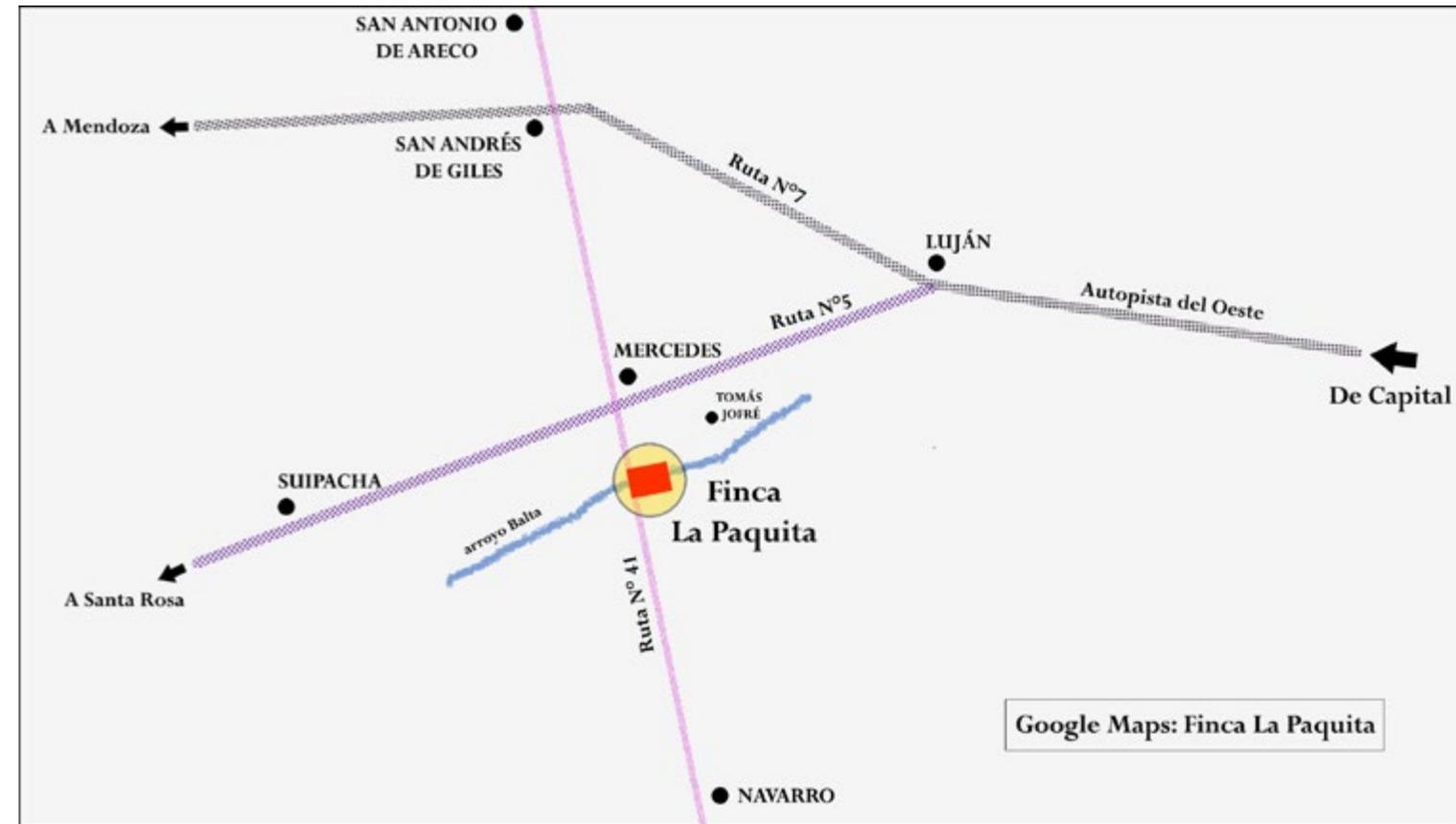
Ubicada a 35 km de Finca La Paquita esta tradicional y campestre localidad de Suipacha se encuentra en el noroeste de la Provincia de Buenos Aires entre el verde de las pampas onduladas. El pueblo se caracteriza por la cordialidad de los lugareños y su agradable ambiente. Los espacios verdes se reparten en varias plazas. Se destaca una de ellas por contar con un monumento que recuerda la Batalla de Suipacha y tierra del sitio en donde se libró. Arboledas, senderos, mástiles y farolas conforman un paisaje de gran belleza.

La ruta del queso

En 1915 los primeros pobladores vascos ocuparon las zonas rurales dedicadas netamente a la producción lechera. En todos estos años la producción lechera de la región pasó por mejores y peores momentos, pero sin dudas estos cambios han permitido adaptarse a las nuevas exigencias de mercado y tecnologías, permitiendo así desarrollar quesos y derivados lácteos de alta calidad.



Como Llegar



Google Maps: Finca La Paquita



www.fincalapaquita.com.ar