

RUTA DE LAS Chacras Neuquinas



Ferías Productivas



MUSEOS



Establecimientos Agroturísticos



Eventos Gastronómicos



NEUQUÉN ESTU DESTINO

— PATAGONIA ARGENTINA —

RUTA
DE
LAS
*Chacras
Neuquinas*



 FÉLIX SAN MARTÍN 182 – NQN. CAP.

 WWW.NEUQUENTUR.GOB.AR

 TURISMO@NEUQUEN.GOV.AR

 +54 299 4424089

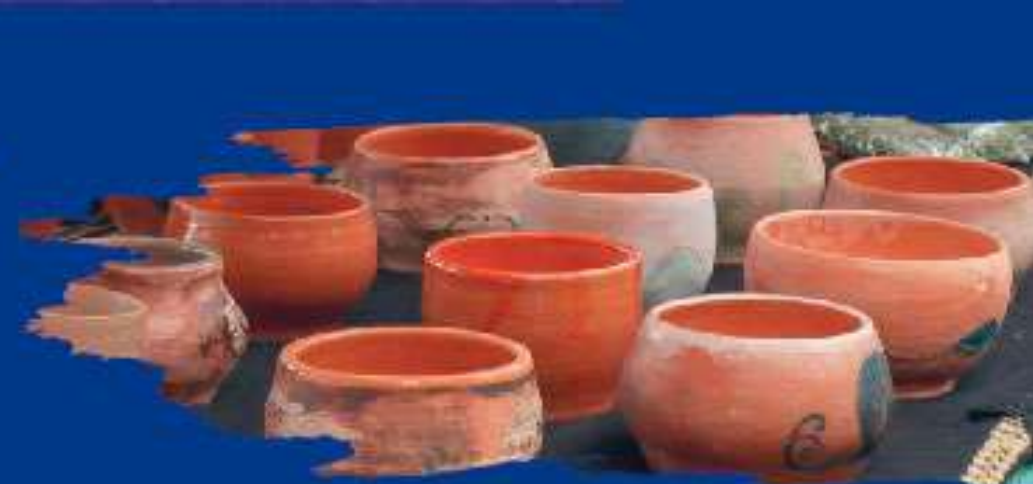
 NEUQUENTUR

 @NEUQUENTUR

NEUQUÉN
ESTU DESTINO
— PATAGONIA ARGENTINA —

MINISTERIO
DE TURISMO

NEUQUÉN
PROVINCIA



Establecimientos Agroturísticos:

- **La Casa del Flaco** (Centenario)
(0299) 4890016 / 155777554 - lacasadelflaco@outlook.es
- **Los García - Casa de Sabores** (Plottier)
(0299) 4937131 / 155206313 - fruticolaosgarcia@yahoo.com.ar
- **Casa de Té Los Chalets** (Centenario)
(0299) 4891281 - nancyloschalets@gmail.com
- **La Pradera** (Centenario)
(0299) 4890036 - lapradera@neunet.com.ar

Eventos Gastronómicos:

- **Expo Plottier** (Marzo, Plottier)
- **Encuentro de la Cerveza Artesanal** (Sept. Plottier)
- **Fiesta de las Colectividades** (Nov. Neuquén)
- **Manduca** (1 por estación, San Patricio del Chañar)
- **Fiesta Provincial del Pelón** (Enero, San Patricio del Chañar)
- **Fiesta de la Fruta Fina** (Dic. Senillosa)

Museos:

- **Dique Ing. Ballester y Museo del Riego** (Barda del Medio)
(0299) 4908049
- **Casa Histórica del Dr. Plottier** (Plottier)
(0299) 4932536
- **Museo de la Ciudad - Paraje Confluencia** (Neuquén)
(0299) 4491200 int. 4393 - museoparajekonfluencia@muningn.gov.ar
- **Museo Gregorio Álvarez** (0299) 4491200 int. 4391

Ferias Productivas:

- **Feria Comunitaria Parque España** (Plottier)
Facebook Feria Comunitaria Parque España Plottier
- **Feria de Productores y Artesanos de China Muerta** (Plottier)
(0299) 156726288 - laferiadechinamuerta@gmail.com
- **Feria El Mangrullo** (Plottier)
(0299) 154565549 - feriamangrullo@gmail.com
- **Feria del Puesto** (Plottier)
(0299) 4935319 - pca1plottier@yahoo.com.ar
- **Centenario Produce** (Centenario)
(0299) 4891937 - centenario_turismo@hotmail.com
- **De la Tierra a tu Mesa** (San Patricio del Chañar)
(0299) 4855103 - cfpa2chanar@gmail.com




Quedate en el valle.

UNA DECISIÓN PUEDE TRANSFORMAR TU ESTADÍA.



¡Motivos para quedarte en el Valle!

Las chacras conservan el espíritu de la historia.

Este recorrido permite vivir emprendimientos con historia y personalidad, que han ido creciendo al ritmo de las pausas y velocidades que caracterizan a ambos ríos. Con proyectos familiares de gran arraigo, desarrollados al calor de las cocinas y de los buenos encuentros. Allí se mezclan los platos, aromas y sabores imprescindibles para registrar en tu próxima bitácora de viaje. **Es así como, en la actualidad, se puede disfrutar de ferias productivas, establecimientos agroturísticos, eventos gastronómicos y museos con exhibiciones que narran e invitan a ser parte de nuestra rica historia.**

La Ruta de las Chacras Neuquinas es una invitación a recorrer rincones culturales de la provincia donde la producción agrícola es un rasgo sobresaliente. Los valles inferiores de los ríos Limay y Neuquén conforman una de las principales áreas productivas del norte de la Patagonia, donde además de peras y manzanas, se han incorporado viñedos, olivos, diversidad y calidad de fruta fina, con proyectos que agregan valor a los cultivos primarios.

Esta ruta cuenta con **establecimientos gastronómicos** distinguidos por la calidad de sus elaboraciones a base de productos típicos de la zona. Además de disfrutar de platos auténticos y abundantes en un ambiente acogedor, podés adquirir una amplia gama de productos como dulces, mermeladas y licores, fruta fina fresca y congelada- y múltiples objetos de diseño.

Otro capítulo sabroso lo escriben las **ferias agroproductivas**. Entre Añelo y Senillosa hay más de 6 ferias estables durante todo el año, principalmente durante los fines de semana. Constituyen espacios de comercialización, de encuentros e intercambio de experiencias entre productores, elaboradores de agroalimentos, cocineros, artesanos y turistas que los visitan.

Tanto en las ferias como en los eventos gastronómicos, se organizan eventos musicales que permiten conocer y disfrutar de las composiciones de artistas locales, en patios acondicionados para sentarse a comer, alternado por dases de cocina y sorteos.

Vegetarianos y veganos podrán degustar mayonesas de remolacha y zanahoria, hamburguesas de arroz y amarillito, humus de berenjenas ahumadas, mientras que los amantes de la carne, se encontrarán con recetas a base de llama, cerdo y cordero. Para llevar te recomendamos las hortalizas, fruta fina, jugos, vino, cerveza y sidra de elaboración artesanal, dulces, conservas, embutidos, pollos y huevos caseros, hierbas aromáticas y miel.

En todos los casos se recomienda consultar previamente a la visita para corroborar los días y horarios de atención en las oficinas de turismo locales.