



## Circuitos de Lagunas en la Provincia



Turismo Buenos Aires LA PROVINCIA



## Secretaría de Turismo de la Provincia de Buenos Aires

Calle 53 N° 510 - CP 1900 - La Plata - Buenos Aires - Tel. +54 (0221) 429-4038

La Plata - Calle 12 esq. 53 Torre Il Piso 13 - Tel. +54 (0221) 429-5639

Casa de la Provincia de Buenos Aires - Callao 237 - Tel. +54 (011) 5300-9531/2

Mar del Plata - Av. Patricio Peralta Ramos 2280 Loc.48 - Tel. +54 (0223) 495-4098

[www.buenosaires.tur.ar](http://www.buenosaires.tur.ar)

[info@turismo.gba.gov.ar](mailto:info@turismo.gba.gov.ar)

Seguinos en Turismo Buenos Aires

GOB. DANIEL SCIOLI

BUENOS AIRES TURISMO

Buenos Aires LA PROVINCIA

Turismo Buenos Aires LA PROVINCIA



Rutas del Pejerrey

La valoración de una especie autóctona con un menú de virtudes para disfrutar en familia

[www.buenosaires.tur.ar](http://www.buenosaires.tur.ar)

## ¿Porqué Rutas del Pejerrey?

El programa "Rutas del Pejerrey", acerca una propuesta diferente para recorrer la Provincia de Buenos Aires. Propone una oferta única, dentro de nuestros paisajes naturales, ideales para el descanso o la aventura; promoviendo la práctica del turismo, el deporte y la gastronomía.

La pesca tiene un valor deportivo, claramente demostrado en la Provincia. Durante todo el año los aficionados a este deporte se trasladan hacia los pesqueros del territorio provincial, en sus diversas cuencas lacustres.

La Gastronomía no es menor. Distintas rutas gastronómicas se trazan en la Provincia, sabores autóctonos y otros no tradicionales que captan la atención de los turistas, y de allí la posibilidad de pensar en el pejerrey. Un pez con parientes en todos los rincones de América Latina, pero que en ninguno logra el desarrollo y sobre todo el particular sabor del nuestro.

El cuidado de la especie, también toma importancia en estas rutas. Nos encontramos frente a un recurso turístico de enorme potencial y de características particulares en el total de la oferta turística nacional.

La calidad en la pesca y en la gastronomía, la preservación y el aire libre, son los pilares de Rutas del Pejerrey.

## La pesca del Pejerrey

De líneas elegantes y figura delicada, al pejerrey se lo reconoce fácilmente por su color plateado. Es un hecho que todo pescador deportivo en la Argentina, sabe cómo es un pejerrey y qué gusto tiene la especie autóctona de la Provincia de Buenos Aires.

El pejerrey es cazador. Su bautismo como: "flecha de plata" no es exagerado, la lucha que puede brindar es sorprendente. No sólo por su velocidad y bruscos cambios de dirección, sino también por los espectaculares saltos y su obstinada resistencia.

Las formas y técnicas de pesca, dependen de cada ámbito particular y si la línea se arroja desde la costa o embarcado. Pero como suele valerse de su velocidad para atrapar a sus presas, mayormente se lo pesca con carnada a flote y a fondo; con artificiales en la modalidad "spinning" (señuelos y cucharas) y "Fly Cast" (mosca).

Es importante recordar que el período de veda para la pesca del pejerrey en la Provincia de Buenos Aires se extiende desde el 1° de Septiembre y hasta el 1° de Diciembre de cada año, permitiéndose únicamente la práctica de su pesca deportiva los días: sábados, domingos y feriados, con un máximo de piezas a extraer por pescador y por día.

## La Preservación de Nuestra Especie Autóctona

Entre las variedades de peces continentales que se pueden encontrar en la Argentina, son muy pocas las que tienen tanto acervo y popularidad como el pejerrey. Especie autóctona cuya área de distribución natural es la región pampeana; su nombre científico es *Odontesthes bonariensis*.

Esta especie se destaca por su valor económico y su importancia en la práctica de la pesca deportiva en la Provincia de Buenos Aires. Por esos motivos, el Ministerio de Asuntos Agrarios, a través de la Estación Hidrobiológica de Chascomús (EHCh), asegura la producción intensiva de huevos, larvas y juveniles de pejerrey con el fin de repoblar las lagunas con esta especie.

El estado asume la responsabilidad de administrar el recurso y de producir conocimiento en pos del beneficio común. De nosotros depende la implementación de una política que posibilite el cuidado y la preservación del pejerrey, el mantenimiento de las lagunas, la conservación de la calidad y cantidad de agua y de ésta forma que el sistema funcione generando múltiples ventajas para el conjunto.

## La opinión de un experto

"El pejerrey es el pescado blanco más fino y más sutil de todas las aguas dulces del mundo que conozca. Lo he comido en casi todas sus formas: en crudo como sashime; frito con variados rebozados; frito entero sin nada más que sal, de la cocina caribeña; arrollados y rellenos con vegetales frescos, con langostinos, con centolla o simplemente con un relleno de risotto a la crema de azafrán; a la sartén vuelta y vuelta con una suave mantequilla de lima y cilantro; rebozado con panco y frito, crocante por fuera y jugoso por dentro, combinado con filetes de salmón del mismo tamaño y láminas de panceta crocante.

De todas formas encontrará placer al disfrutar del rey de las pampas argentinas"

**Ramiro Rodríguez Pardo**, nació en Galicia y llegó al país a los 21 años. Aquí conoció al Gato Dumas, juntos abrieron en 1966 el Restaurante La Chimene. Tuvo a su cargo Drugstore, Clarks y el legendario Catalinas, uno de los mejores de su época. Con 48 años de profesión, 17 restaurantes y una infinidad de conferencias dadas a lo largo de toda Latinoamérica, Ramiro sigue dando cátedra en la cocina del Feirs Park, luego de su paso por Sinclair, donde día tras día, además de dejar su impronta de buen tipo, hace lo que mejor sabe: cocinar.

Se puede decir que Rodríguez Pardo fue uno de los padres de la cocina moderna en el país. Junto al recordado Gato Dumas, revolucionaron la actividad del cocinero, para convertirla en lo que es hoy