

# PIRÁMIDES

EL PARAÍSO NATURAL DE LA PATAGONIA

AÑO 1 - #1

JULIO 2020

Conociendo a la  
Ballena Franca  
Austral

HISTORIA DE VIDA  
Malvina Trespailhié

ACTIVIDADES  
Buceo

Viví la Magia  
TODO EL AÑO

Península Valdés | Chubut | Patagonia Argentina

[www.puertopiramides.gov.ar](http://www.puertopiramides.gov.ar)

# PIRÁMIDES

EL PARAÍSO NATURAL DE LA PATAGONIA

JULIO 2020

## STAFF

Gabriela Bellazzi

Lorraine Gahan

Gerardo Albert

Marcela Fernandez

## COLABORADORES

### CONSEJOS PARA EL VIAJERO

Lala Sánchez

Natalia Parodi

### CINE

Andrés Monterubbianesi

### FOTÓGRAFOS

**Claudio Nicolini** (C.N.)

**Angel Velez** (A.V.)

**Alexis Fioramonti** (A.F.)

**Mel Gandón** (M.G.)

**Steven Johnson** (S.J.)

**John Atkinson** (J.A.)

# Indice

-4-

Conociendo a la Ballena Franca Austral

-14-

Historia de Vida: Malvina Trespailhié

-19-

Actividades: Buceo

-21-

Cine

-22-

Consejos para el Viajero

VIVÍ LA MAGIA TODO EL AÑO

# Conociendo a la Ballena Franca Austral

EUBALAENA AUSTRALIS



# Características Generales

**El nombre Ballena Franca Austral (*Eubalaena australis*) deriva del griego eu (= verdadero) y del latín balaena (= ballena). El segundo término, australis, también deriva del latín y hace referencia al origen geográfico del primer ejemplar encontrado.**

Las principales características que permiten diferenciar a la Ballena Franca de otras ballenas son: Ausencia de aleta dorsal. Aletas pectorales anchas con forma de remo. Cuerpo voluminoso, dorso notablemente ancho y redondeado. Su color es oscuro, puede presentar o no manchas blancas. También se encuentran ejemplares grises con motas oscuras y un pequeño porcentaje de ejemplares blancos con motas negras, muchas veces erróneamente designados como ejemplares albinos.

La cabeza es grande, ocupa casi un tercio del largo del cuerpo y presenta callosidades de color claro distribuidas principalmente por delante del orificio respiratorio, por encima de la angosta quijada superior, sobre el borde de sus labios curvados, en el extremo del maxilar inferior y sectores laterales, y sobre los ojos, a manera de grandes cejas. Estas callosidades están colonizadas por miles de pequeños crustáceos llamados ciámidos, que le dan ese color blancuzco amarillento. La distribución de estas callosidades permite la identificación individual de los ejemplares.



## BALLENA FRANCA AUSTRAL



Foto: C.N.

De su maxilar superior cuelgan 220 a 260 pares de barbas, de las cuales las centrales pueden superar los 2,5 metros de largo en ejemplares adultos. Estas barbas le permiten filtrar y retener los pequeños crustáceos con los que se alimenta.

Visto desde atrás o desde adelante, su soprido tiene forma de V y sirve para identificar a la especie desde grandes distancias.

Varias características convertían a estas ballenas en blanco predilecto de los arpones desde los inicios de la actividad ballenera. Es un animal lento, que nada a una velocidad de entre 5 y 10 km/h, flota al morir y la gran capa de grasa que las recubre hacía que cada individuo rindiera alrededor de 40 barriles de aceite (unos 7.200 litros). Estas razones le valieron el nombre inglés de “right whale”, la ballena correcta, o indicada para cazar.



Foto: A.F.

# Richa Técnica

NOMBRE CIENTÍFICO: EUBALAENA AUSTRALIS.

## BALLENA FRANCA AUSTRAL

Referencias: el largo promedio oscila entre los 13 y los 15 metros. Las hembras son un poco más grandes que los machos, que no suelen superar los 15,50 metros. El ejemplar más grande encontrado fue una hembra senil que alcanzaba los 17 metros de largo.

El peso promedio de los adultos es de entre 40 y 50 toneladas, aunque se han registrado ejemplares de hasta 100 toneladas.

Las crías nacen entre julio y septiembre luego de una gestación de 12 meses. Los ballenatos al nacer miden entre 3 y 5 metros, pesando entre 2 y 3 toneladas. La leche materna, muy rica en grasa, hace que crezcan alrededor de 3 centímetros diarios durante los tres primeros meses de vida, duplicando así su tamaño en dicho lapso. El período de lactancia dura aproximadamente un año, aunque el ballenato puede permanecer por más tiempo junto a su madre.

Durante el período de lactancia las crías también pueden alternar su dieta consumiendo esporádicamente zooplancton. Las ballenas francas australes suelen alcanzar la madurez reproductiva a partir de los 6 años de vida, y se calcula que una hembra da a luz cada 3 o 4 años.





Foto: M.G.

# Dónde Encontrarla

Vive principalmente en latitudes australes de los océanos Atlántico, Pacífico e Índico, alimentándose en la zona subantártica durante fines de primavera y verano.

El área de reproducción más importante de Sudamérica se encuentra en aguas de la Provincia de Chubut. Entre mayo y diciembre alrededor de 2000 ejemplares transitan el área de reproducción y cría de Península Valdés, donde llegan para reproducirse y parir sus crías en los Golfos Nuevo y San José. Se estima que anualmente nacen en dicha zona un promedio de 400 crías.

A lo largo de los últimos veinte años la población de ballena franca austral se duplicó en el área de reproducción de Península Valdés. En los meses de mayor concentración de ejemplares (septiembre-octubre) se pueden registrar unas 3 ballenas por km<sup>2</sup> en aguas frente a Puerto Pirámides.

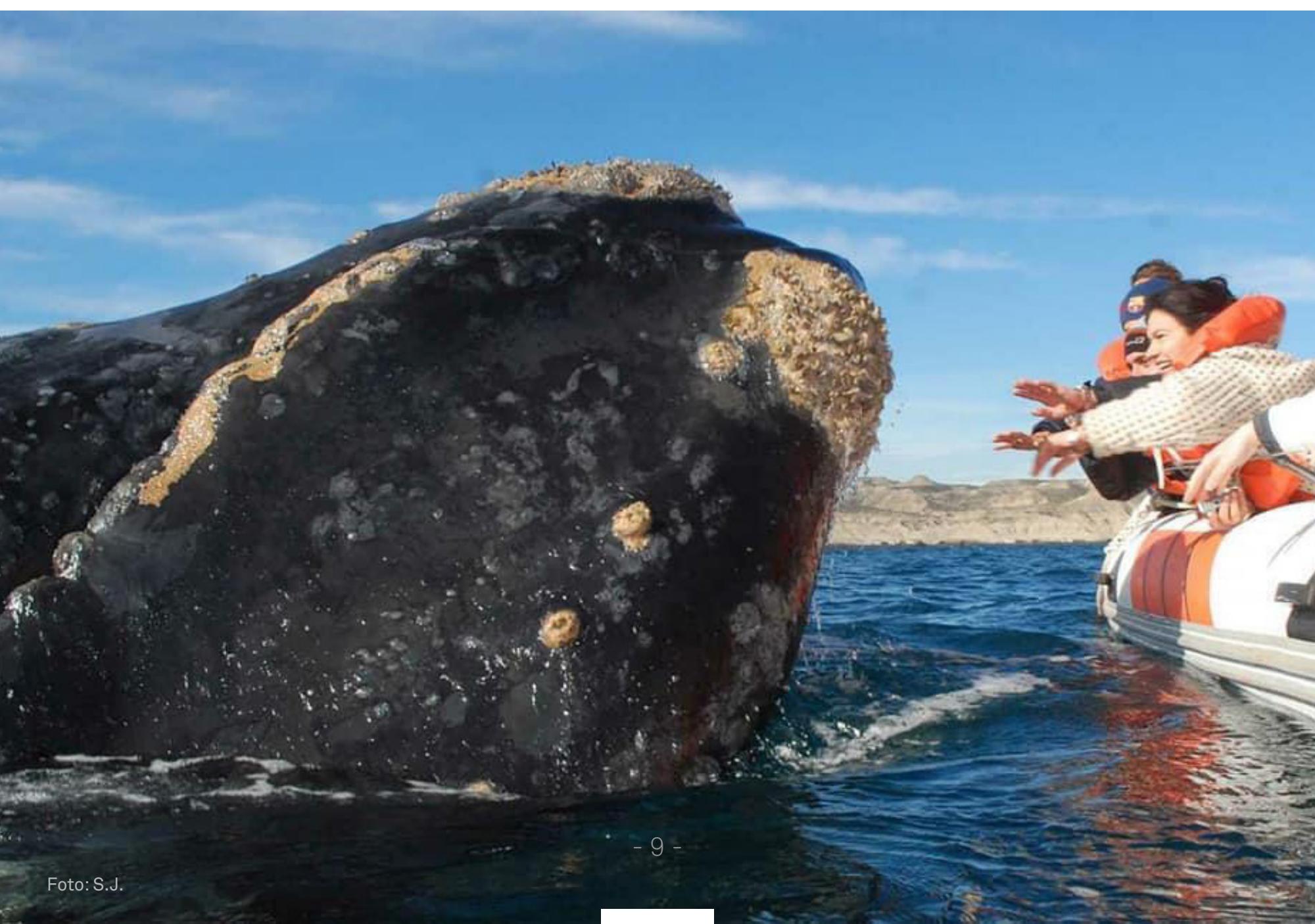
Durante su permanencia en el área de reproducción y cría, las ballenas adultas se alimentan esporádicamente de diversos crustáceos como copépodos, larvas y postlarvas de langostilla o bogavante, además de otros crustáceos parientes cercanos del krill antártico y huevos y larvas de peces que forman parte del ictioplancton.

# Cómo Observarla

Se pueden realizar avistajes costeros desde mayo hasta diciembre en diversas playas y acantilados de Península Valdés y especialmente entre junio y octubre en el Área Natural Protegida El Doradillo (Chubut) donde concurren gran cantidad de turistas. Ocasionalmente esta ballena también pueden observarse en otros puntos de la costa Argentina, en Santa Cruz, Río Negro y Buenos Aires.

A mediados de la década del '70 se inició en Puerto Pirámides (Chubut) el avistaje de ballenas franca desde embarcaciones. Dicha actividad está ampliamente legislada y fuertemente controlada por la autoridad de aplicación provincial.

La Técnica de Avistaje Patagónica, reconocida a nivel mundial, asegura que los avistajes se realicen de modo responsable, produciendo el mínimo impacto posible en los animales. Existen 6 empresas autorizadas para realizar las excursiones de avistaje de ballenas embarcados en Puerto Pirámides.



# Situación Actual

Foto: A.V.

Se calcula que previamente a la cacería comercial, vivían unas 100 mil ballenas francas en el hemisferio Sur, pero esta población fue devastada por las matanzas ocurridas durante los siglos XVIII y XIX. La Comisión Ballenera Internacional (CBI) prohibió su captura en el año 1935, pero la caza ilegal continuó durante la década del '50 hasta la de los '70, retrasando notablemente su recuperación.

El Comité Científico de la CBI estima que el número total de ballenas francas australes en 2009 era de aproximadamente 13.600 individuos. Esta cifra se acerca al 20% de los niveles poblacionales previos a la caza de ballenas.

La población en el Atlántico Sudoccidental (que involucra las áreas reproductivas de Argentina y Brasil) se estimó en alrededor de 4.000 ballenas en 2010. Entre 1971 y 2010, la población aumentó a una tasa anual promedio de alrededor del 6%.

La población de ballenas francas australes de Chubut se duplicó en los últimos veinte años y ahora está colonizando nuevas áreas de la costa Argentina.



# Amenazas

Foto: J.A.

**Actualmente existen diversas amenazas para esta especie:**

## **Contaminación Marina:**

Los contaminantes inorgánicos y orgánicos presentes en los mares afectan a estos y otros cetáceos e ingresan a través de sus presas. En el caso de los hidrocarburos, estos suelen quedar adheridos a las barbas de las ballenas, perjudicando el filtrado de su alimento.

## **Cambio Climático:**

El calentamiento de los mares produce blooms o floraciones de algas tóxicas. A través de su alimentación en Península Valdés, las ballenas están expuestas a estas toxinas a través de los copépodos que filtra cuando eventualmente se alimenta en el área de reproducción.

## **Enmallamiento:**

El enmallamiento con basura marina, residuos pesqueros (redes, sogas, boyas, cabos que flotan a la deriva), fondeos y artes de pesca fue reconocido como la principal amenaza humana que enfrentan los cetáceos a nivel global. A lo largo de su migración desde aguas subantárticas, como así también durante el desplazamiento entre los Golfos que rodean a la Península, las ballenas transitan áreas de pesca, de maricultura y zonas con una gran densidad de embarcaciones fondeadas.

El aumento de registros de ballenas enmalladas llevó a la creación del Programa de Varamientos y Desenmallamiento de Cetáceos de la Red de Fauna Costera del Chubut y a obtener capacitación y entrenamiento para el personal que interviene en los rescates de cetáceos enmallados, que se realizan desde embarcaciones con técnicas y herramientas especiales.

## Destrucción de hábitat:

El desarrollo costero no planificado, las prospecciones sísmicas que no respeten los protocolos internacionales y la contaminación de sustancias tóxicas orgánicas e inorgánicas vertidas al mar, constituyen amenazas que se han incrementado notablemente en los últimos tiempos

***Para protegerla de su extinción, nuestro país la declaró Monumento Natural Nacional en 1984 mediante la Ley Nacional N° 23094***

Además de su protección a nivel nacional, la ballena franca austral está protegida a nivel mundial por la Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Flora y Fauna (CITES), que prohíbe toda acción de comercio internacional de sus productos, al haberla incluido en su Apéndice I. También se encuentra protegida por la Convención de Bonn sobre Especies Migratorias de Animales Silvestres.

La Comisión Ballenera Internacional prohíbe su caza desde 1935, aunque la flota ballenera de la ex Unión Soviética desde la década del 50 hasta la del 70 capturó ilegalmente, en aguas abiertas frente a las costas patagónicas, alrededor de 3000 ejemplares de ballena franca austral. El último ejemplar fue capturado en 1974 en el sur de Brasil (Santa Catarina) donde funcionaba una estación ballenera artesanal.

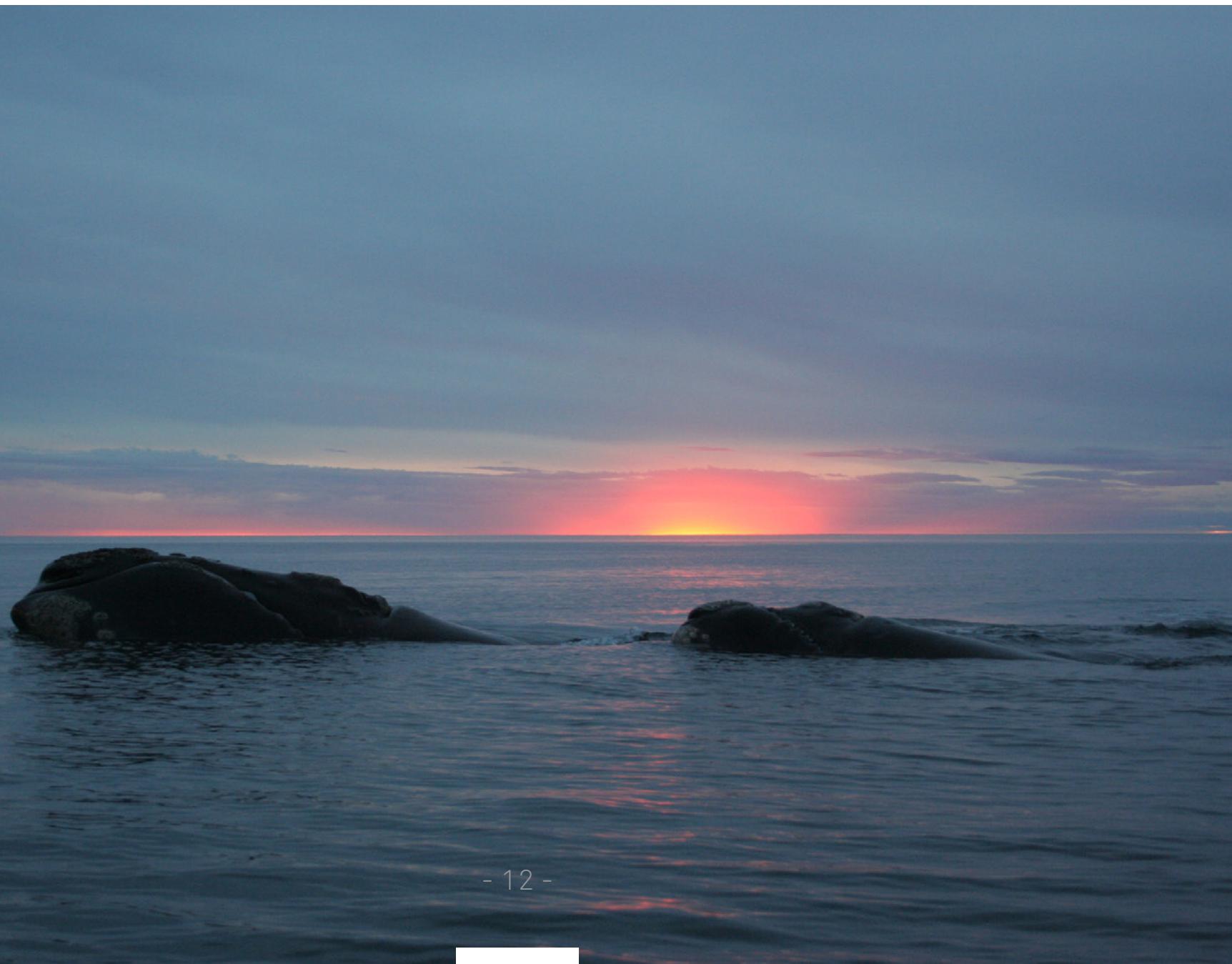




Foto: A.V.

### **Textos:**

Ricardo Bastida, Instituto de Investigaciones Marinas y Costeras (CONICET-UNMDP), Gabriela Bellazzi, WEF, Red de Fauna Costera, Punta Norte Orca Research.

### **Bibliografía:**

- Bastida Ricardo, Rodríguez Diego: Mamíferos Acuáticos Sudamericanos
- Bellazzi Gabriela, Orri Ricardo: Enmallamiento de Ballena Franca austral en aguas del Golfo Nuevo, Chubut, Argentina, 64 IWC Scientific Committee SC/64/BC1 (2015)
- Comisión Ballenera Internacional: Conservación y manejo de la población de ballenas francas australes en el Atlántico Sud occidental IWC Conservation management plans for South Atlantic Sojuthern Right Whales
- Crespo Enrique, Pedraza Susana, Dans Silvana, Coscarella Mariano, Degrati Mariana: Número de ballenas francas australes y tendencia poblacional en la vecindad de Península Valdés durante el período 1999-2013 mediante censos aéreos y en barco 65b IWC Scientific Committee. SC/65b/BRG07 (2017)
- D'Agostino Valeria: Dinámica planctónica y transferencia de biotoxinas marinas a la Ballena Franca Austral (*Eubalaena australis*) a través de su alimentación en los golfos Nuevo y San José, Península Valdés, Chubut Universidad Nacional Del Sur, Tesis Doctoral (2016)

# Historias de Vida

## MALVINA TRESPAILHIÉ

“THE PARADISE”



***Malvina es sin dudas uno de los personajes emblemáticos del pueblo. Pionera en la industria turística local, es una de las fundadoras del Restaurante Hostería “The Paradise” y una apasionada por los animales.***

Malvina nació en Puerto Madryn y conoció Puerto Pirámides cuando era chica y venía a veranear con su familia, enamorándose al instante de este paradisíaco lugar. Durante su adolescencia continuó veraneando en la Aldea acampando con sus compañeros y, cuando se quedaba sin dinero, trabajaba en el viejo hotel “El Español” a cambio de un plato de comida diario. La familia de Malvina tenía contacto estrecho con los Morón-Peralta, propietarios de “El Español”, quienes eran clientes del Bazar “El Indio” de su padre, Mimo Trespailhié.

En esa época, fines de los ’70, principios de los ’80, aún no estaba en auge el avistaje de Ballenas y el turismo llegaba al pueblo durante el verano para disfrutar las extensas playas. Era un turismo nacional y regional, con visitantes procedentes de Rosario, Córdoba y ciudades vecinas como Madryn, Trelew y Rawson, que realizaban actividades playeras y náuticas, organizaban fogones, recolectaban mejillones, pulpeaban, tiraban la red para pescar cornalitos y paseaban en lancha.

En 1987, a los 19 años y mientras cursaba la licenciatura en Turismo, Malvina invitó a un compañero de la universidad, Mumo Grosso, a pasar unos días en Puerto Pirámides durante las vacaciones de invierno. Llegaron un día de Julio con un clima espectacular, soleado y excepcionalmente caluroso, y Mumo se enamoró del pueblo. Malvina lo llevó a conocer “El Español” y decidieron volver a Puerto Pirámides ese verano para abrir un bar en un pequeño salón desocupado del viejo Hotel, que les alquiló doña Julia Morón y que estaba al lado del bar popular de entonces.

The Paradise empezó como un pequeño pub de villa de pescadores, cuyos principales clientes eran buzos marisqueros, antiguos pobladores y algún viajero ocasional que se arrimaban a beber, comer algo, y pasar horas de grandes charlas. En esa época, en Pirámides no había electricidad, y el pueblo estaba alimentado por un gran grupo electrógeno que se apagaba de 13 a 16 hs y desde las 12 de la noche hasta las 7 de la mañana.

El viejo Paradise se caracterizaba por su encantadora ambientación, que marcó un estilo local que se convirtió en sello de Puerto Pirámides. Tenía farolitos para iluminar las mesas, redes colgando y las paredes escritas por la gente. Cuando se cortaba la luz pasaban, usando una batería de auto, una excelente música de vanguardia que le iban dejando los clientes.

Al principio ofrecían solamente tragos, pero durante el verano los clientes comenzaron a demandar comidas, así fue como en 1988, Malvina empezó a cocinar pizzas, hamburguesas y minutás. La pizza finita y crocante, receta de una tía, se convirtió inmediatamente en una sensación de la gastronomía local.



Puerto Pirámides era entonces una Comuna Rural, por lo que Malvina no podía acceder a una propiedad para poder instalarse, y ella argumentaba que no se iba a ir porque su misión en esta vida era cuidar el lugar. Porque, aclara, no fue el negocio sino su gran amor por la naturaleza y los animales –su principal pasión- lo que decidió a Malvina a instalarse en el pueblo. Siempre se dedicó a conseguirle hogar a los animales abandonados, los llevaba a castrar y a recibir atención veterinaria, y también dedicaba largos ratos a levantar basura de las playas.

El emprendimiento de Malvina continuó creciendo por etapas y en 1993 The Paradise se inauguró en su ubicación actual como restaurante y hostería, que manejaba junto a su esposo Pedro Haugaard y su socio Mumo Grosso. Sin lugar a dudas Malvinay Mumo marcaron caminos a quienes, como ellos, encontraron en nuestro marco geográfico su lugar en el mundo, sumando a sus familiares y amigos a su proyecto: un Paraíso en Patagonia.

### **Nacimiento del plato típico de la gastronomía local**

En 1989 Malvina se puso de novia con un marisquero, el Vasco Mendieta, que le regalaba bolsas de vieyras frescas, extraídas artesanalmente del Golfo San José. Malvina las preparó inspirándose en los mejillones gratinados que hacían sus tíos Herminia y Sabino, simplificando la receta dejando solo 3 ingredientes. Las vieyras gratinadas se convirtieron en un furor y el plato fue adoptado por la gastronomía local y regional, con pequeñas variantes en cada restaurante.

Conservacionista, emprendedora y excelente cocinera, Malvina sin dudas dejó su huella grabada en la historia de Puerto Pirámides, y como es generosa, comparte la receta original de las famosas vieyras gratinadas.



# Receta Vieyras Gratinadas



## Ingredientes

Callos de vieyras frescas con media valva: 12

Vino blanco seco 1 copa

Queso parmesano rallado 150 gramos

Sal y pimienta negra a gusto

## Preparación

Colocar las Vieyras en una fuente para horno, sin encimarlas. Condimentarlas con sal y pimienta negra. Añadir a cada una un poco de vino blanco y rociarlas con el queso rallado (rallado con rallador medio).

Llevar a horno fuerte hasta que se gratinen, preferentemente que les de el fuego desde arriba. Dependiendo del horno unos 8 minutos aproximadamente.

Si bien algunos Chefs le agregan crema, ajo o roquefort, Malvina sostiene que se pierde el sabor de la vieyra y asegura que el queso fundido junto con el vino y el jugo que sueltan las vieyras son una combinación exquisita.

---

## Turismo post COVID-19

En esta nueva etapa post pandemia, Malvina vuelve a hacerse cargo de la cocina de The Paradise, desde donde piensa deleitar a los comensales con cocina tipo fonda, ampliada a las necesidades del huésped, con platos especiales para vegetarianos, para celíacos, y por supuesto con platos tradicionales autóctonos, preparados con ingredientes de estación.

**Más información en [www.hosteriaparadise.com.ar](http://www.hosteriaparadise.com.ar)**



Foto: A.F.

# Actividades: BUCEO

***Puerto Pirámides se caracteriza por la riqueza de su fauna marina y terrestre, por sus bellos paisajes y por la posibilidad de realizar actividades de aventura. Sus aguas cristalinas y sus arrecifes naturales en los que habita una gran variedad de fauna ictícola ofrecen la posibilidad de bucear todo el año.***

El buceo es la segunda actividad turística en importancia en esta hermosa aldea marina emplazada en la costa Noreste del Golfo Nuevo. Hay 3 operadoras habilitadas y varios sitios submarinos que permiten realizar inmersiones para principiantes y para buceadores avanzados.

Los bautismos submarinos se realizan en puntos próximos a la costa, muy reparados y con profundidades que no superan los 5 metros como "Las cuevitas", el "Islote de Pardelas" la "Lengua de Pardelas" y "El Trébol" en los que se puede admirar la vida bentónica y algunos peces.

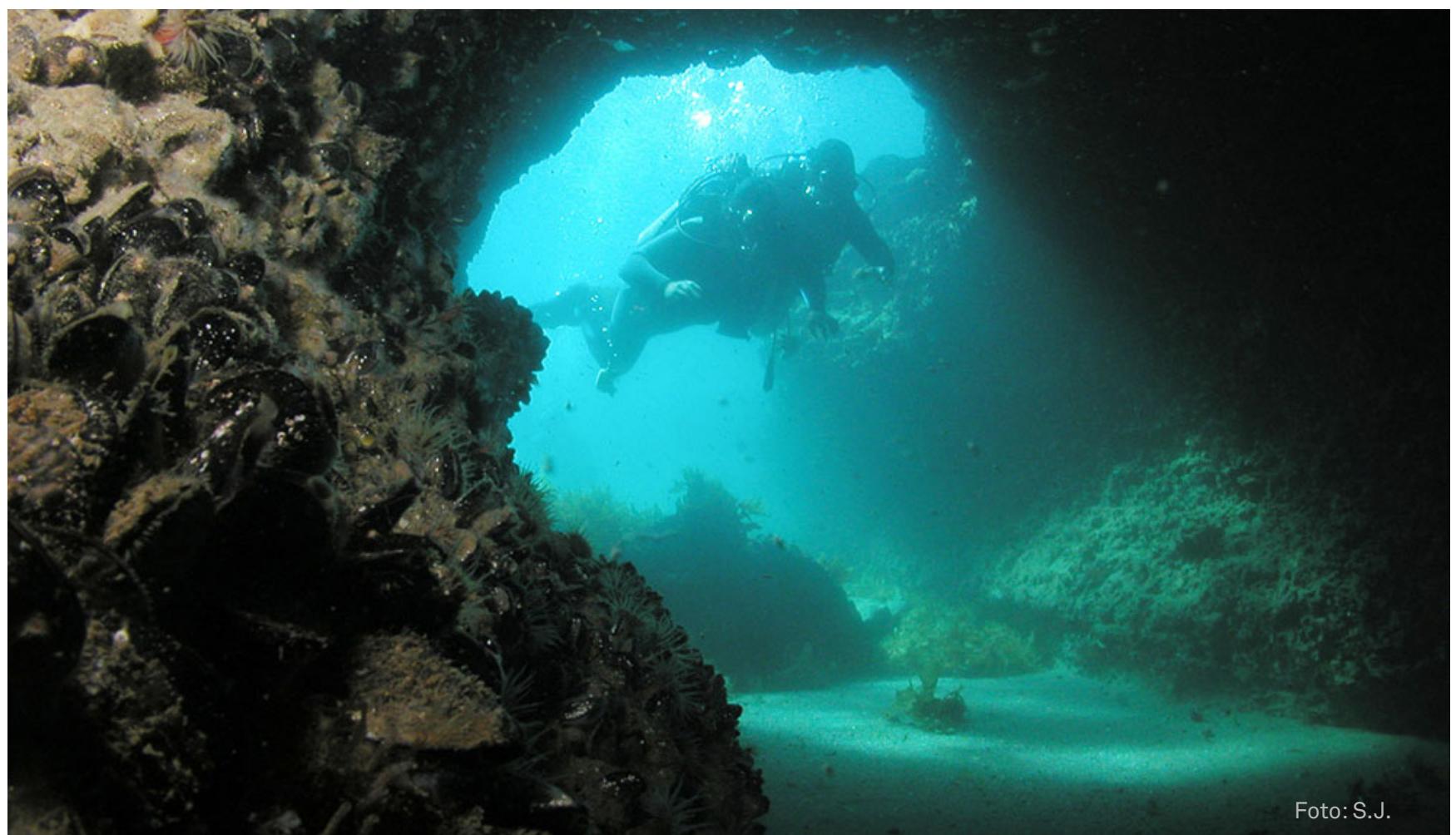


Foto: S.J.

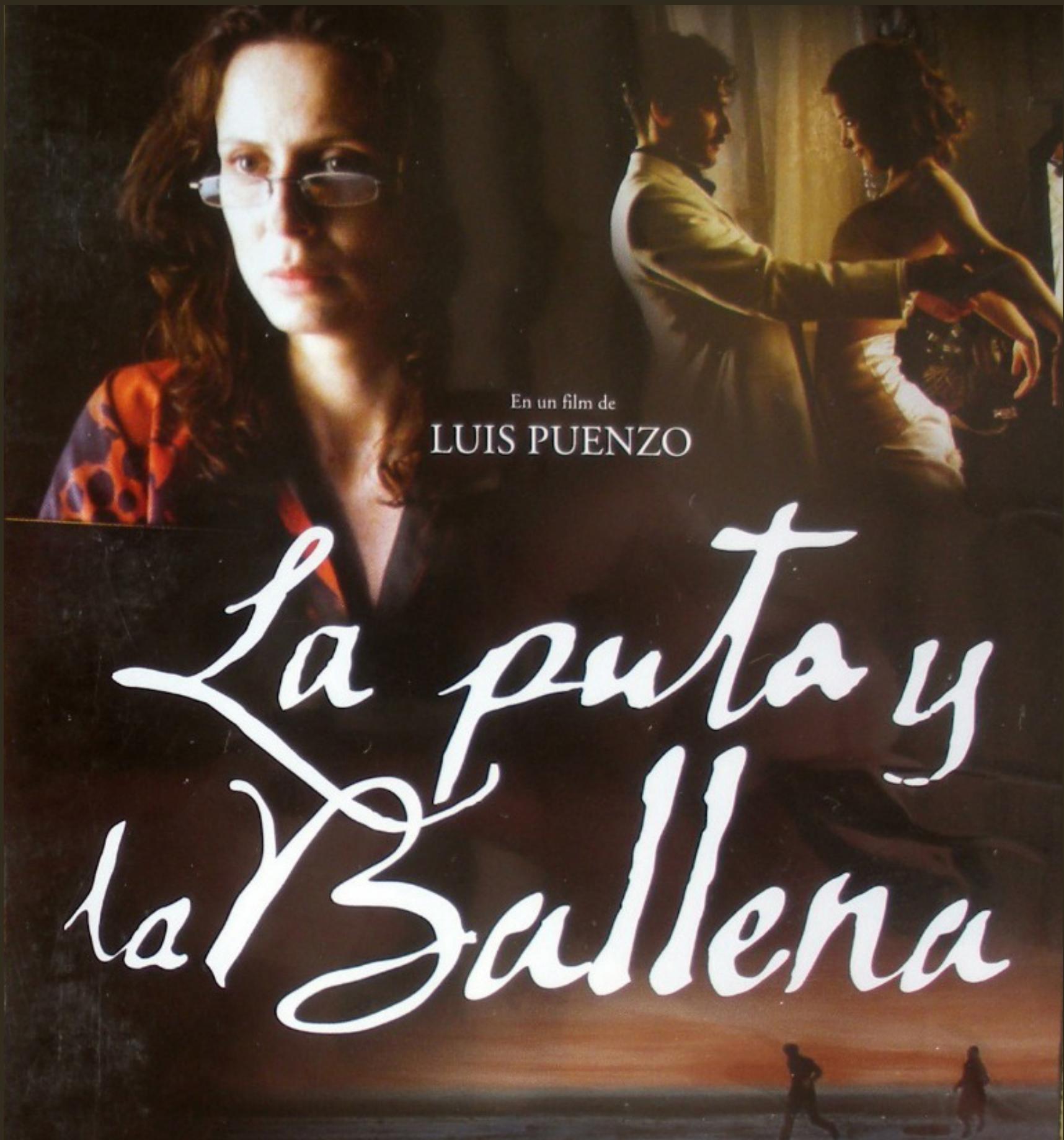
Los buceadores más experimentados pueden disfrutar de “El Alero Chico de Pardelas”, “El Alero Profundo de Pardelas”, “Colombo”, “La Herradura”, “El Derby”, “El Alero Misterioso”, “El Saire”, “El Dólar”, “El Barco” y “La Roca”. Estos puntos ofrecen un fondo formado por afloramientos rocosos o restingas, habitados por algas, ascidias, anémonas, erizos, caracoles, cholgas, vieyras, estrellas de mar, nudibranquios, cangrejos y peces, entre los que se destacan los meros, turcos, escrófalos y salmones, siendo el lugar con mejor visibilidad de la costa Argentina.

Además, se puede realizar snorkeling con lobos marinos de un pelo, una experiencia inolvidable en la se puede interactuar con estos curiosos y juguetones mamíferos marinos debajo del mar.



Foto: S.J.

VIVÍ LA MAGIA TODO EL AÑO



# Cine

**Por sus bellos paisajes, su calidez humana y su magia, Puerto Pirámides fue la locación ideal para varias películas.**

## **LA PUTA Y LA BALLENA (2004)**

ver trailer <https://youtu.be/wBo3yAkqKAK>

Dirigida por Luis Puenzo

Duración: 127 minutos

Corría el año 2003, pero durante dos meses el pueblo parecía por momentos viajar hacia atrás en el tiempo, a la década de los '30, con gente yendo y viniendo por las calles vestida con atuendos del pasado, vestidos largos con volados, tiradores y sombreros.

Muchos de los actores de reparto eran pobladores de Puerto Pirámides que corrían del vestuario a la locación donde se filmarían las escenas de ese día: algunas en Puerto Pirámides, otras en la estancia La Adela, otras en Punta Pardelas.

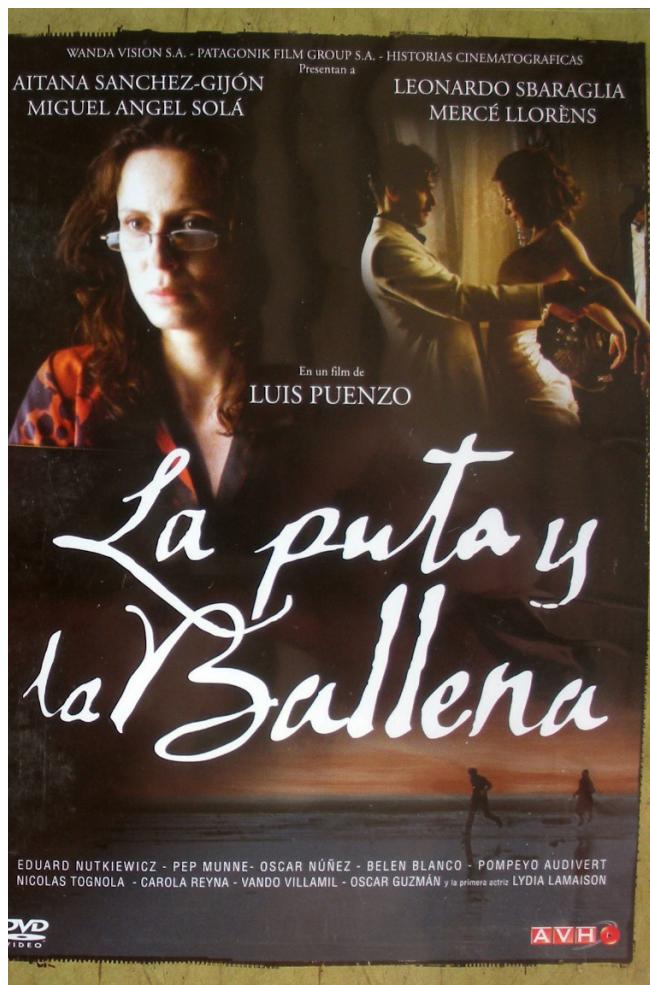
Una de las locaciones principales para interiores fue el bar El Español, que aún mantiene el estilo de esas épocas, con la barra de madera y un espejo viejo que refleja el paso del tiempo, ofreciendo una ambientación ideal para esta película, que marca nada menos que el regreso del director argentino Luis Puenzo.

Para realizar esta película debieron construir una ballena de poliuretano de 16 metros, con un sistema hidráulico que le permitía mover las aletas, el cuerpo y la cola, y una réplica del avión que piloteaba Antoine de Saint-Exupéry, quien en esas épocas realizaba vuelos postales en la Patagonia.

## **Sinopsis**

Vera es una escritora española que viaja a la Argentina, donde encuentra un tema para su próxima novela: el trabajo de un fotógrafo argentino muerto en la Guerra Civil Española que tomó fotos en un prostíbulo en los años 30, una ballena que varó dos veces en la misma playa y una corista que se prostituye en la Patagonia.

## **Reparto**



Lydia Lamaison como Matilde.  
Aitana Sánchez-Gijón como Vera.  
Leonardo Sbaraglia como Emilio.  
Miguel Ángel Solá como Suárez.  
Mercé Llorens como Lola.  
Pep Munné como Jordi.  
Eduard Nuskiewicz como Ernesto  
(como Edward Nutkiewicz).  
Belén Blanco como Matilde.  
Nicolás Tognola como El Pibe Pedro.  
Pompeyo Audivert como El gringo Orestes.  
Carola Reyna como Meme.  
Martín Caloni como Juanito.  
Oscar Núñez

# Consejos para el Viajero



**Si visitas Puerto Pirámides, es indispensable que conozcas los consejos que te brindamos para evitar imprevistos en tu visita! Para ello, te invitamos a ver el video que hicimos especialmente para vos en nuestra web [www.puertopiramidesfreetour.com](http://www.puertopiramidesfreetour.com)**

**Mientras, te adelantamos y detallamos algunos consejos para que sigas a lo largo de las ediciones de esta revista.**

## **TIP 1: Cómo llego a Puerto Pirámides?**

El pueblo está dentro del Área Protegida Península Valdés, y es el único poblado dentro de la misma. Las ciudades más cercanas con aeropuertos de cabotaje y terminales de ómnibus de larga distancia son Trelew (160 km) y Puerto Madryn (100 km).

Una vez que llegás a alguna de las dos ciudades las opciones para llegar hasta aquí son:

- **Coche alquilado** (recomendamos realizar tu reserva con anticipación, ya que la plaza de coches disponibles es reducida)
- **Transfer regular:** no existe un transfer regular directo hasta Puerto Pirámides. Sí lo existe desde Trelew a Puerto Madryn y viceversa. Para consultas y reservas entra en **[www.transferpm.com](http://www.transferpm.com)**

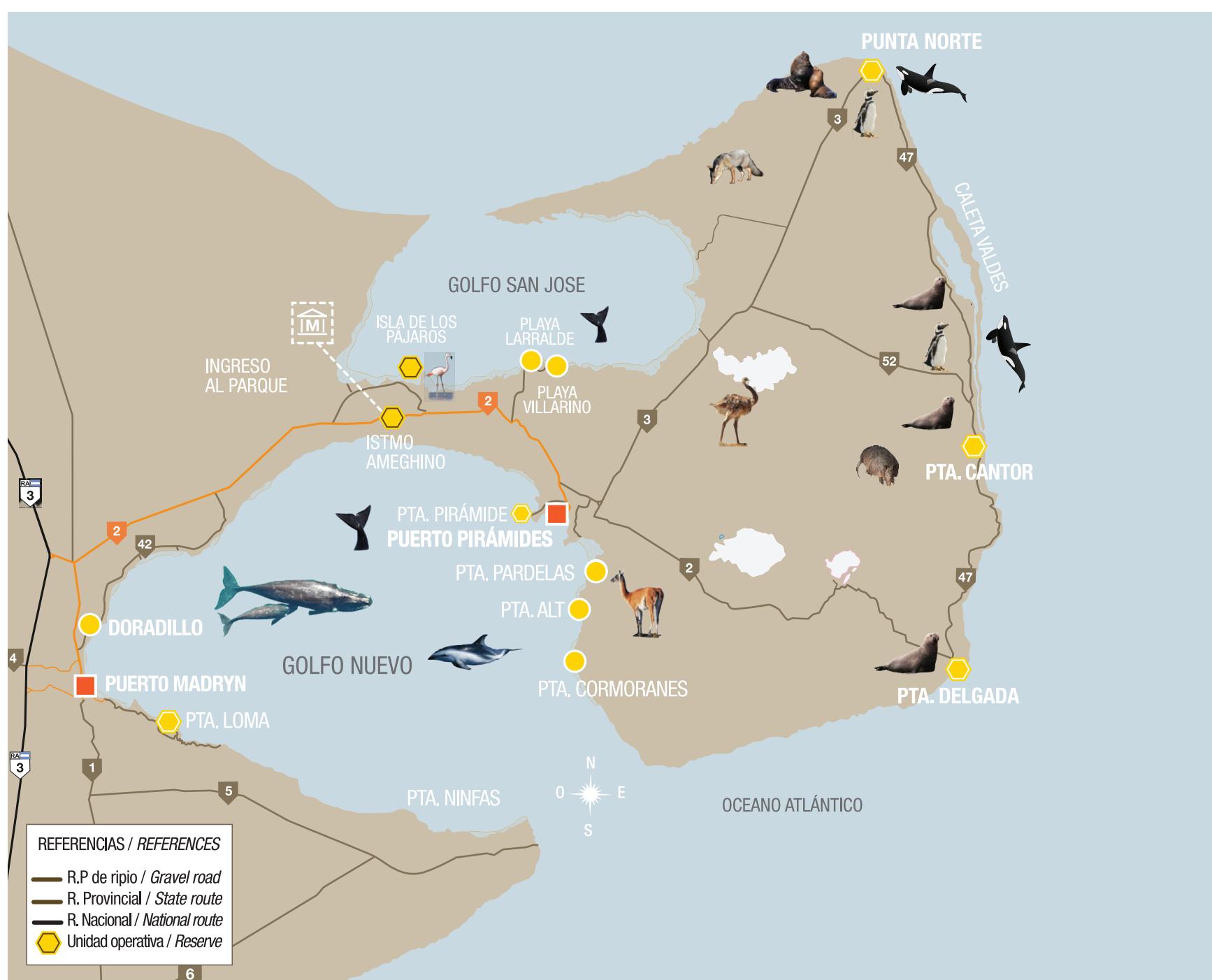
Una vez en Puerto Madryn las opciones para llegar a Puerto Pirámides, además del coche alquilado o propio, son dos:

### **1- Bus de la empresa Mar y Valle:**

Te sugerimos chequear frecuencia con tu alojamiento o contactándote con la oficina de Informes de Puerto Pirámides a través de Facebook o Instagram.

### **2-Transfer privado, taxi o remis:**

Podés tomarlo directamente desde Puerto Madryn o contratarlo con anticipación a través de tu alojamiento. Obviamente esta opción también es posible directamente desde Trelew para no tener que hacer las combinaciones.



A la hora de emprender tu regreso, si necesitás ir al aeropuerto o terminal de Trelew tenés la opción de tomar el bus desde Puerto Pirámides y combinar desde la terminal de Puerto Madryn para llegar a Trelew. Es la opción más económica y tiene una frecuencia MADRYN-TRELEW de unos 45 min entre un bus y otro (chequear con la empresa). Es importante avisar al chofer del colectivo que vas al aeropuerto para que ingrese al mismo.

Para la opción de bus de línea es elemental que sepas las frecuencias, sobre todo Puerto Pirámides – Pto Madryn, para comprobar que te cuadren los horarios.

El último dato clave, es que al ingresar al Área Protegida te encontrarás con una garita donde se te cobrará un ingreso (solo en EFECTIVO). Esa entrada está abierta las 24 hs.

Si venís en auto, pasando esa garita unos kilómetros y justo en el istmo (esa pequeña porción de tierra que nos une al continente) encontrarás el “Centro de Visitantes Istmo Ameghino” abierto de 8am a 8pm. La entrada está incluida dentro de tu ticket, así que no tendrás que pagar nada adicional. No dejes de visitarlo porque te otorgará información extra para que puedas aprovechar al máximo tu visita.

Si elegís alojarte en Trelew o Puerto Madryn, tenés además la opción de visitar Península Valdés con una excursión de agencia de viajes. Cualquier duda, podés contactarnos por nuestra web, Facebook o Instagram! Nos encontrás como Puerto Pirámides Camina.

**¡Hasta la próxima edición!**



[www.puertopiramides.gov.ar](http://www.puertopiramides.gov.ar)

