

3° FIESTA REGIONAL DEL KIWI

Domingo 12 de Mayo – a partir de las 10 hs.

El pintoresco paraje rural de Macedo abre las tranqueras para que disfrutes de forma gratuita de una fiesta bien campera y familiar en el marco de la cosecha del kiwi producido en esta tierra criolla. Una Fiesta que continua instalándose en el calendario turístico de la ciudad gaucha en el marco del turismo rural.

Prueba de riendas, de mansedumbre, juegos camperos, visitas guiadas a la plantación de kiwis, venta de los deliciosos kiwis, mucha música y baile campero. Buenos asados, corderos y lechones al asador, empanadas criollas y las típicas delicias tuyuseras; paseo de artesanos y puestos con pilchas gauchas, es lo que podrás disfrutar desde las 10 hasta la caída del sol.



PROGRAMA

Por la mañana:

- **9.00 hs.** Misa de Acción de Gracias a cargo del Padre Alejandro Martínez.

Previo al acto inaugural se celebrará una misa en la Plantación "El Kiwal de Macedo S.A" por la inauguración de nuevas instalaciones y las intenciones particulares de los lugareños.

- **10 hs.** Izamiento de la Enseña Patria a cargo del Sr. Intendente Municipal; Directoras Escuela y Jardín; Presidentes Cooperadoras.

- Pericón Nacional por Agrupación Jirón Gaucho - Prueba de riendas – Monta de exhibición - Carrera de caballo y cuatriciclo.

- **11 hs.** Visita guiada gratuita a la plantación "El Kiwal de Macedo S.A". Punto de encuentro: Vieja Estación de Tren.

- **12 hs.** Mucha música y baile campero junto al galpón de la vieja estación de tren. Dúo Musical Airaldi – Duhalde, acordeón y guitarra. - Visita guiada gratuita a la plantación "El Kiwal de Macedo S.A".

Todo el día:

- Puestos de venta de kiwis de las plantaciones: "El Manzanar de Macedo" y El Kiwal de Macedo S.A".

- Artesanos locales y regionales.

- Agricultores familiares (verduras, kiwis en almíbar, dulces, miel, nueces, conservas, licores)

- Comidas típicas: este año los organizadores han redoblado la apuesta con la Empresa "Catering Abril", habrá buenos asados, corderos, lechones al asador, choripán, papas fritas. Además!...empanadas criollas, hamburguesas, panchos y para la tarde... pastelitos criollos, tortas fritas, buñuelos, pastafrolas, budines y tortas caseras.

**A total beneficio de las
Cooperadoras de la Escuela y el
Jardín del Paraje Macedo.**

Por la tarde:

- Prueba de riendas.

- Prueba de mansedumbre con el niño Joaquín Caturetti.

- Juegos camperos: Prueba de riendas y Chanco enjabonado para los más chicos.

Coordinan: Marcos Juárez (02267) 1551-0842 y Héctor Liboreiro (02267)1540-0039.

- **14, 15 y 16 hs.** Visitas guiadas gratuitas a la plantación "El Kiwal de Macedo S.A".

Punto de encuentro: Vieja Estación de Tren.

**Visitas Guiadas Gratuitas a la
plantación "El Kiwal de Macedo S.A".**

Punto de encuentro:

Vieja Estación de Tren Macedo.

Horarios: 11 - 12 - 14 -15 -16 hs.

Entrada Libre y Gratuita.

LA FIESTA TERMINA A LA CAIDA DEL SOL....

**EN CASO DE LLUVIA LA FIESTA SE
POSTERGA PARA EL DOMINGO 19 DE MAYO.**

Ubicación Paraje Macedo

A 30 km. al sur de General Madariaga por camino de tierra.

A 29 km de Villa Gesell por camino al Aeropuerto, también camino de tierra.

Servicio de Transporte

La empresa Montemar brindará un servicio de transporte a la Fiesta, RESERVE su lugar con anticipación para una mejor organización. (Mínimo 20 personas)

- Salida: Terminal de Ómnibus de Madariaga

- Horario:

Sale: 9.30 hs. - Regresa: 16.30 hs.

Sale: 11.30 hs. - Regresa: 17.30 hs.

- Precio traslado ida y vuelta: \$ 30

Tel. Consultas (02267 55-4721)



Un detalle... podés traerle la reposera y el equipo de mate...!!!

Coordinación Feria Artesanal

(02267) 1563-5280 / silviago@live.com.ar Secretaria de Cultura

(02267) 1545-1844 Secretaria de Producción

Organizan

Asociación Cooperadora E.P N° 7 y Jardín N° 907.

(02267) 1566-6809 Andrea / (02267) 1551-0842 Marcos /

(02267)1543-9500 - 1566-6799 Norma

Mayores Informes

Dirección de Turismo

Municipalidad de General Madariaga

Rivadavia 1086. Tel. (02267) 42-1058 / 55-1058.

turismo@madariaga.gob.ar / www.madariaga.gob.ar



www.facebook.com/turismomadariaga



www.facebook.com/MadariagaTurismo



[@ciudadgaucha](https://twitter.com/ciudadgaucha)