



MADARIAGA

El pago Caucho



En General Madariaga existen pequeñas y medianas empresas que elaboran productos gastronómicos y que poseen un amplio potencial para incorporarse a una ruta turística. Estas empresas cumplen un rol fundamental para el desarrollo del partido ya que incorporan mano de obra, dinamizan la economía local y posicionan a Madariaga dentro de la región.

La ruta turística "Sabores de mi pago" es una propuesta en donde los visitantes podrán conocer cada lugar, aprender el proceso de elaboración y saborear productos locales.

Comencemos...

Aceite Soleico



Aceitera Hórreos del Sudeste

La planta comenzó a funcionar en 2014. Un aceite con un sabor natural, prensado en frío sin solventes. Proviene de una semilla de girasol que posee un alto porcentaje de ácido graso oleico.

El aceite de girasol alto oleico posee Omega 9, no contiene grasas trans y tiene una baja proporción de ácidos grasos saturados.

Actualmente la producción se exporta directamente a Estados Unidos.



HÓRREOS DEL SUDESTE S.A.
Miguel Cané
Calle Arturo Illia y Ruta 74
02267 405431

Fábrica de Helados



Helados Maiolo

Es una empresa familiar que comenzó sus actividades en el año 2000. Produce más de 40 sabores de helado, 3 variedades de tortas, 5 postres de gastronomía y más de 25 productos de la línea impulsiva.

Además fabrica productos aptos para celíacos y diabéticos.

Los productos se distribuyen a más de 15 localidades de la Pcia. de Buenos Aires.



MAIOLO S.R.L.
Ruta 56 y Calle 29
02267 55 3355
heladosmaiolo@yahoo.com.ar
www.heladosmaiolo.com.ar

Fábrica de Cerveza



Cervecería Dillon

Comenzó a funcionar en marzo de 2016 elaborando cuatro variedades de cerveza: rubia, negra, roja e ipa. Hoy fabrican 12 variedades de cerveza artesanal. Un total de 1200 litros al día.

La fábrica tiene una capacidad de producción de 30.000 litros mensuales.

La distribución se realiza en barriles en el Partido de La Costa, Dolores, Madariaga y Capital Federal.



DILLON
Avellaneda 47
f Dillon Cervecería
i Dillon Cervecería

Plantación de Kiwi



Kiwis de Macedo

El paraje Macedo se encuentra a 30 km de General Madariaga. En 1987 se trajeron las primeras plantas de kiwi de Nueva Zelanda. El lugar goza de un microclima saludable adecuado para el cultivo del kiwi.

La producción es totalmente orgánica y la cosecha se realiza durante abril y mayo.

Propiedades del Kiwi

- Rico en vitamina C y E.
- Antiinflamatorio y antialérgico.
- Evita la anemia, mejora la circulación de la sangre.
- Regulador de la presión sanguínea.
- Ayuda a la digestión.
- Rico en ácido fólico y magnesio.

Para conocer cada lugar consulta los días y horarios de visitas guiadas en la Dirección de Turismo de Gral. Madariaga

Tel. (02267) 55-1058 •  (02267) 1541-9157 • turismo@madariaga.gob.ar

Agendá además las fechas de nuestras fiestas gastronómicas



MAYO

OCTUBRE

Fiesta Regional del Kiwi

Organizada por la Cooperadora de la Escuela E.P. N° 7 y el Jardín 907 del Paraje Macedo se realiza durante el segundo fin de semana de mayo. Una fiesta donde se pueden visitar las plantaciones de kiwi y participar de jineteadas, prueba de riendas y demás actividades recreativas para toda la familia. **Entrada libre y gratuita.**

Concurso de asadores: El mejor asado al asador

Este evento se desarrolla en octubre de cada año en el predio municipal La Invernada, (ruta 74, km 5,5) y está organizado por la Dirección de Turismo de la Municipalidad de General Madariaga. Tiene como objetivo poner en valor la labor del asador y la tradición gauchesca de cocinar la carne vacuna en el asador cruz. Un evento gastronómico de carácter cultural, social y turístico donde además de saborear los exquisitos asados al asador, se puede disfrutar de música y danzas folclóricas, artesanías criollas y conocer la historia del lugar. **Entrada libre y gratuita.**

Mercado de la estación

Venta de productos de la huerta, huevos de campo, miel, dulces, panificados. **Consulte días y horarios.**



Otros sabores artesanales de Madariaga que no te puedes perder



- **HELADOS ARIZTEGUI:** Fundada en 1954, es la primera heladería artesanal de General Madariaga. Pertenece a la AFADHYA (Asociación Fabricantes Artesanales de Helados y Afines) y participa de la Semana del Auténtico Helado Artesanal en La Noche de las Heladerías, entre otras actividades de carácter nacional. Su especialidad el dulce de leche. Abierta de octubre a abril. **Dirección: Avellaneda 368.**
Tel. (02267) 55-4284.

- **HELADOS DANNUNZIO:** Produce helados artesanales desde 1988. Su especialidad: la repostería helada. Abierto todo el año. **Dirección: Urrutia y Belgrano.**

- **MIEL HOFFER:** La producción de miel es una actividad muy importante en la zona. Durante Enero y Febrero se realiza la extracción de miel pura de abejas. En el lugar además de miel se venden sus derivados: polen, jalea real, licor de miel, cera virgen y caramelos artesanales de propóleo o aloe vera. **Dirección: Ruta 74 km 19,5.**

- **CHACINADOS BRAVO:** un emprendimiento familiar que ofrece recetas propias, carnes de 1ª calidad en combinación con especias frescas brindando un producto que conserva el típico sabor de nuestro campo. Abierto de lunes a sábado de 10 a 12.30 y de 18 a 21. Domingos de 10 a 13. **Dirección: Saavedra 1018.**

- **CERVEZA SR. BANDURRIA:** Produce cerveza artesanal desde 2016. En 2019 abrieron su local de venta al público. Algunas variedades que no podés dejar de probar: cerveza Porter (negra con chocolate y avena) y cerveza de trigo con jengibre y naranja. Abierto de miércoles a sábado de 19 a 23. **Dirección: Hipólito Yrigoyen casi Sarmiento.**

- **TORTAS NEGRAS DE PANADERÍA LA LOMA:** Fundada en 1914, produce en horno a leña, las tortas negras más famosas de Madariaga y la zona. Abierto de lunes a sábado de 8 a 12 y de 16.30 a 19. **Dirección: Av. Buenos Aires y Dr. Carlos Madariaga.**

- **GALLETA DE PUÑO DE PANADERÍA SARMIENTO:** Fundada en 1958, produce en horno a leña la tradicional galleta de puño. Abierta de lunes a sábado de 8 a 13 y de 16.30 a 20. **Dirección: Sarmiento y Martínez Ituño.**

- **PASTAS CASERAS NATURALES "LA FAMILIA".** **Dirección: Sarmiento 832.**
Tel. (02267) 55-3057.

- **FÁBRICA DE PASTAS PENACCA.** **Dirección: M. Guerrero 2096.**
Tel. (02267) 42-4604