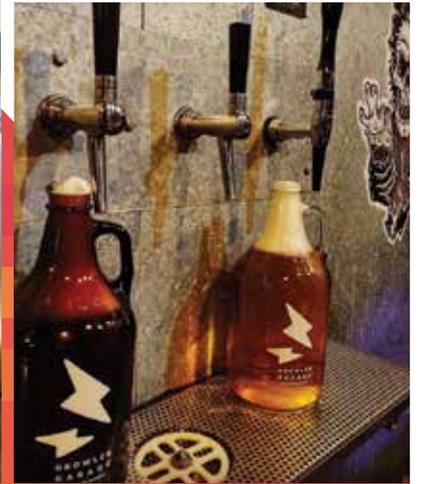


ON24

GASTRONOMÍA SUB 50



MÁS DE CUATRO DÉCADAS
DE LIDERAZGO E INNOVACIÓN

BARRIO CERRADO



vitta.

GRAL. LAGOS

CIRCUITOS DEPORTIVOS • PARQUE PARA NIÑOS • TOOLBOX • GUARDERÍA NÁUTICA • BOSQUE ZEN



CONOCÉ MUCHO MÁS EN WWW.VITTAGL.COM.AR

 [somos.gruporoma](https://www.instagram.com/somos.gruporoma)

 **COMUNA
G. LAGOS**
valores que unen



**GRUPO
ROMA**

04

EDITORIAL

El inquietante e incierto derrotero por delante

06

OPINIÓN

Tío Alberto y la irresponsabilidad diplomática

08

GASTRONOMÍA SUB50

Así será el nuevo Rock & Feller's: 300 cubiertos, 80 vitrinas y sala temática con The Beatles: ¿cuándo inauguraría?



14

Inaugura una nueva propuesta gastronómica frente al Rock & Feller's de Oroño

16

Abrirá su segundo local, en la estructura ferroviaria de Oroño y el Río

18

Cervecería local se expande y suma cafetería en Rosario, mientras prepara apertura en el Anexo del Mercado del Patio

20

Cadena de comida saludable estrenó local en Alto Rosario y renovó su imagen

22

Grupo BRS lanzará Sitta, una nueva marca de "comida equilibrada"

24

Rosario ya cuenta con nuevo megacomplejo de usos múltiples en el predio de la ex Madame: salón, bar, restorán y disco

27

Desembarca en el ex edificio de Queen's y propone un novedoso sistema de membresías

30

CONCESIONES GASTRONÓMICAS

Una serie de llamados licitatorios abren la disputa de estratégicos espacios de la ciudad





DISTRITO PUERTO NORTE

*Complejo Urbanístico
& Residencial*



WWW.DISTRITOPUERTONORTE.COM

EL INQUIETANTE E INCIERTO DERROTERO POR DELANTE

La Gripe Española de comienzos del siglo pasado duró más de dos años. En esa época también se creía, estimados lectores, que por decir políticamente que todo se había acabado, todo se había acabado. A los hechos no le importan nuestros sentimientos ni nuestros deseos. Las cosas son como son, así sin más. A veces con ton, a veces sin son. Vamos rumbo a comenzar oficialmente el tercer año de pandemia, y hemos tenido algunas luces entre tantas sombras: los avances tecnológicos y los progresos del capitalismo nos han permitido dar una respuesta previamente inimaginable a los estragos del coronavirus. Sin embargo, estamos delante de los momentos más crudos.

¿Por qué decimos que estamos delante de los momentos más crudos, si justamente parece ser que la pandemia comienza poco a poco a cejar? Desde la Redacción de ON24 siempre hemos sido claros al respecto: cuando lo sanitario comience a ser un problema menor, todo lo que se ha producido alrededor de la pandemia y las decisiones del Gobierno se desnudará totalmente ante nuestros ojos. Una economía destruida, libertades perdidas, problemas de salud y mentales de todo tipo. Las consecuencias de la pandemia, mal que nos pese, aún no las hemos visto.

Y quedan 22 meses de Alberto Fernández en el poder. Veintidós largos meses en los que puede pasar absolutamente cualquier cosa. Sólo nos queda arremangarnos y seguir trabajando, como lo hemos hecho siempre. Porque Argentina se construye trabajando de buena fe y de buena voluntad. Otra no queda. 2022 recién empieza.



EMMA

Av. Pellegrini 1640
Rosario

www.fundar.com.ar

Gimnasio, Patio, Quincho y Parrillero.
Loft y un dormitorio. Casas en centro
de manzana, Laundry y Biciateros.

fundar

JOSÉ ABIAD 0341 4241919
BANCHIO 0341 4476611
M.GUSTAFSSON 0341 4256193
RINESI 0341 4259597
DUNOD 0341 4204500

PUNTO DE VENTAS.
Av. Pellegrini 1568
De Lunes a Viernes
de 10 a 13hs,
Sábados de 10 a 12hs.

60
CUOTAS

Tío Alberto y la irresponsabilidad diplomática

Alberto Fernández seguramente soñaba, cuando ocupara el sillón de Rivadavia que Cristina Fernández le había señalado, con recorrerse el mundo a costo de los contribuyentes, de fiesta en fiesta, de cóctel en cóctel. Vuelos en Primera, en jets privados, mujeres y alcohol, regalos suntuosos y noches sin fin. Un chino del otro lado del mundo, que se tomó una sopa de murciégalo y pangolín, le arruinó sus planes y sueños. También arruinó los planes y sueños de todos los demás, pero esa ya es otra historia.

No era Alberto Fernández una persona preparada para la descomunal tarea que el destino le legó. No era Alberto un hombre probo, un estadista, un hombre de mundo, refinado y con contactos, con cultura y sentido de la ubicación. Alberto era un cabildero de poca monta, de baja estofa, impresentable en cualquier lugar que se digne de sí mismo. Un papanatas creído, un carancho porteño y peronista, absorto en sus ideas, mirándose al espejito. Por eso lo eligió Cristina, porque sabía que se entretendría con sus noches de juerga y descontrol. Noches que igualmente tuvo, como ya vimos con las festicholas clandestinas durante los momentos más draconianos de la injusta cuarentena pandémico-kirchnerista.

Las cosas por su nombre, y cada cosa expresada como debe expresarse: Alberto Fernández no estaba ni para vocal suplente de una agrupación de estudiantes de un secundario ignoto. Y es el Presidente de la Nación, con todo lo que ello implica. O, mejor dicho, con todo lo que implica ser un presidente que depende del yugo de

su vice. Una marioneta con cuerdas bien visibles. Un pusilánime que se las cree. El peor tipo de pusilánime. Alberto es más Tío Alberto que nunca, y ahora mete viajecito tras viajecito, para intentar recomponer lo que él cree le correspondía en derecho: viajar por el mundo con la nuestra. Rusia, China, Barbados. Donde sea, cuando sea. Dando lástima y dando la nota por donde sea que pase. Rindiéndole homenajes a genocidas y pederastas, haciéndose el gracioso con dictadores, y estrechándole la mano a los responsables de la decadencia de sus pueblos.

Alberto Fernández es lo que es, y sólo no lo vio el que no quiso verlo. Alberto Fernández cada vez que habla nos pone en riesgo. Cada vez que viaja nos pone en riesgo. Alberto Fernández, en cada ocasión que puede, es una prueba cabal de que la Argentina hace rato que no es lo que era, y que se aleja más de lo que podría ser. No sorprende, entonces, que sus cancilleres (Felipe Solá antes, Santiago Cafiero ahora) no sepan ni balbucear dos palabras seguidas en inglés. Tuvimos la chance de seguir por la senda recta de la buena diplomacia internacional de la mano de Jorge Faurie y Susana Malcorra. La perdimos. Ojalá que en 2023 la recuperemos.

Por Garret Edwards
*Director de Investigaciones
Jurídicas de Fundación Libertad*
@GarretEdwards





SitioSimple

Crear tu página web es tan rápido como leer esta publicidad

Hoy podés tener tu página web o tienda online ¡sin programar y en menos de una hora!



Más de 200 plantillas pre-diseñadas



0% comisiones por venta



Lista para celulares



Optimizada para Google



Múltiples opciones de pago y envíos



En pesos argentinos

ESCANEA
Y EMPEZÁ GRATIS



DonWeb.com

RENACIMIENTO GASTRONÓMICO

Fue uno de los sectores más castigados por la criminal cuarentena que ordenó el gobierno nacional durante la pandemia. Muchos locales quedaron en el camino, incluso, en los principales corredores gastronómicos de la ciudad. Reconocidas marcas -y otras no tanto- que debieron cerrar sus puertas, porque la gestión de la pandemia agravó una crisis de rentabilidad que venían acarreado desde años anteriores.

Entre paréntesis, tal vez, la presión impositiva sobre el sector privado sea otra enfermedad a la que, a esta altura, algunos sectores políticos parece que

no le quieren encontrar una solución porque creen que ganar dinero o generar riqueza va en contra de los intereses de las clases trabajadoras. En fin... mentes rebuscadas si las hay.

Volviendo al tema central de esta edición de ON24, por suerte el empresario y el emprendedor argentino, y puntualmente el rosarino, que siempre ha sido el motor indiscutido de la ciudad con su pujanza, tenacidad e inversión a riesgo, se volvió a arremangar para sacar a flote una gastronomía que ahora parece haber retornado recargada, de la mano de una generación más

joven, con ideas frescas y una filosofía distinta.

Alimentación saludable, energías renovables, aire libre, ambientes relajados y cómodos, sentirse bien, atención personalizada, rooftop, libertad: son conceptos que se repiten en las diferentes propuestas que se reflejan en la selección de notas que ON24 realizó para esta edición. Las mismas abarcan desde bares “clásicos argentinos”, emplazados en el corazón de Pichincha y Oroño, hasta una cervecería que suma cafetería y pastelería, pasando por tiendas naturales y lugares “mixtos” para degustar almuerzos o cenas,

realizar encuentros de negocios o eventos. Empresarios y emprendedores como Guillermo Frisco, Ignacio Righi y Franco Tosto (Growler), Reinaldo Bacigalupo (Grupo 83), la firma Asgar, Lucas Ruiz (Complejo Forest), Joaquín Parcel (Grupo BRS) y Gonzalo Casas (Juan Hipólito, en Funes), entre otros, hoy son algunos de los nombres que representan lo que, seguramente, será el renacer de la gastronomía de Rosario y la región, acompañada de un cronograma de concesiones municipales para el sector, que también promete inversión y actividad.





**ASÍ SERÁ EL NUEVO
ROCK & FELLER'S: 300
CUBIERTOS, 80 VITRINAS
Y SALA TEMÁTICA CON
THE BEATLES: ¿CUÁNDO
INAUGURARÍA?**

“VA A SER EL PRIMER HOTEL QUE VA A INTEGRAR UN RESTAURANTE DE ESTAS CARACTERÍSTICAS”, AFIRMÓ A ON24 EL RECONOCIDO ARQUITECTO DE LA MARCA, WILLY FERNÁNDEZ CHRISTE

«**E**stamos pensando tenerlo inaugurado pasada la mitad de año». Así lo adelantó a ON24 el reconocido arquitecto del Rock & Feller's, Willy Fernández Christe, en referencia al tercer restaurante que la marca tendrá en Rosario y que funcionará en el Hotel Savoy, en San Lorenzo y San Martín. En rigor, ocupará la planta baja completa, sumando así el exbar del Savoy, las salas de reuniones y el lobby, por lo que “se hará un único espacio para la recepción del hotel y para el Rock & Feller's”, que **totalizará unos 800 metros cuadrados y dispondrá de unos 300 cubiertos entre barra y mesas**, indicó Fernández Christe.

En tanto, respecto al cuarto piso del Hotel, señaló que “la intención es destinarlo a eventos corporativos”, anexándolo a la marca gastronómica, aunque apuntó que, “en esta primera etapa, no se va a modificar”. Actualmente, el proyecto se encuentra en etapas de presupuestos y gestión de compras, y en ese sentido, el arquitecto aseveró que “Argentina está en una situación difícil porque entre la época del año, la pandemia, el desabastecimiento y falta de in-

sumos importados, se complica. No hay stock de audio, video o computación, por ejemplo”. No obstante, uno de los aspectos más distintivos de R&F sí ya está en marcha: la **memorable**. “La estamos ejecutando con un equipo que la desarrolla; se ha generado todo el diseño y se han encargado muchas piezas a proveedores de distintas partes del mundo (EE.UU., Chile, Europa), por lo que están encaminadas las contrataciones”, aseguró Fernández Christe.

Además de los instrumentos musicales y la réplica de la indumentaria de los máximos exponentes del rock internacional, que caracteriza la decoración de este emprendimiento, **el proyecto estará dotado de 80 vitrinas temáticas**, que, al igual que en Alto Rosario Shopping,

reemplazarán a lo que otrora eran los cuadros.

Por otra parte, si bien **se mantendrán los boxes curvos**, habrá dos novedades en lo que a disposición de mesas refiere: por un lado, instalarán **un gran mesón compartido con banquetas altas para más de 20 personas, que será tematizada con una vitrina de Madonna**. Y, por otro, habrá una **sala aparte del salón, tematizada con The Beatles y con capacidad para entre 20 y 30 personas, la cual se podrá utilizar en exclusividad o con mesas individuales**. “Va a ser la primera sala de este tipo en Rosario”, expresó Fernández Christe. Cabe indicar que las otras dos (Beatles y Rolling Stones) son más pequeñas y se encuentran en el R&F de Pilar.

Con respecto a la iluminación



del lugar, será mediante **sistema de domótica**, que los encargados del local van a poder operar desde su celular. “R&F tiene 6 tramos horarios: desayunos, almuerzos, merienda, after office, cena y after hour, y en cada uno varía la intensidad de la iluminación, así como también el nivel de sonido y tipo de música”, señaló el arquitecto. Otro de los signos distintivos de la marca es la **guitarra gi-**

gante, que aparece colgada en la fachada de los restaurantes, pero en esta oportunidad, por normativa municipal, “no creo que sea posible”, apuntó el arquitecto y explicó: **“El Savoy es un edificio de patrimonio histórico, por lo que en principio no estaríamos disponiendo eso, pero sí vamos a ver si hacemos una puesta en valor de todo el edificio Art Nouveau, que tiene muy buen diseño y una cú-**

pula espectacular, pero que hoy está un poco apagado”. Además, recalcó que **se va tematicar una parte del hotel, con habitaciones dedicadas a los mayores ídolos del rock.**

“Va a ser el primer hotel que va a integrar un restaurante de estas características, más al estilo de lo que sucede en las principales capitales del mundo, donde vos llegás a un hotel y el lobby es público. Acá, el huésped del hotel va a estar en un R&F y eso es algo inédito para Rosario y creería que para Argentina”, destacó el arquitecto. **“Creo que va a reactivar un poco la zona y va a generar mayor valor para el Casco Histórico de Rosario durante el día y la noche,** porque, a diferencia de Córdoba, donde prácticamente no vive gente en el Centro, acá en Rosario sí hay mucha densidad de población”, resaltó Fernández Christe.



ON24

ESPACIO PUBLICITARIO

Fexa®

Un perfil más humano

Fábrica de perfiles de aluminio | Planta de pintura Electrostática
 Biedma 8000 | 2000 Rosario, Argentina | ☎ 0341 409 5070 | 📞 341 570 5025
 info@fexa.com | 📱 fexasrl | fexa.com



— EDIFICIO —
**PARAISO
PELEGRINI**

AV. PELLEGRINI 856

DPTOS. DE 1 Y 2 DORMITORIOS

- > 1 DORMITORIO: 67 A 72 M2
- > 2 DORMITORIOS: 140 M2
- > CALIDAD PREMIUM
- > CALEFACCIÓN POR RADIADORES
- > ABERTURAS CON DVH
- > VENTILACIÓN CRUZADA
- > COCINA COMEDOR
- > LAVADERO
- > BALCÓN TERRAZA CON PARRILLERO
- > SUITE CON VESTIDOR
- > AMENITIES: QUINCHO, SOLARIUM, PILETA
- > COCHERA
- > ENTREGA: MARZO 2022



BV. OROÑO 701. ROSARIO. Tel: (0341) 5580638

  www.alseda.com.ar

20 AÑOS
DE EXCELENCIA
INMOBILIARIA

ALSEDA[®]
INMUEBLES



INAUGURÓ UNA NUEVA PROPUESTA GASTRONÓMICA EN LA ESQUINA DE OROÑO Y JUJUY

SE TRATA DE UN NUEVO EMPRENDIMIENTO DE GRUPO ASGAR

El jueves 27 de enero inauguró **Clásico Pichincha**, una nueva propuesta gastronómica ubicada en Jujuy 2224, frente al Rock & Feller's de Oroño y pegado al inmueble donde supo funcionar Patagonia hasta marzo del año pasado. Tal como adelantó la firma Asgar, propietaria de la marca, lo definen como un **“bar clásico argentino que no puede faltar**

en los barrios rosarinos”. Y agregan que se trata de un lugar “donde los sabores, la emoción y los recuerdos conviven en un mismo espacio”. Respecto a la carta gastronómica, adelantaron que **ofrecerá “platos bien argentinos” y una “gran variedad de tragos populares”**.

Por otra parte, indicaron que la marca **Quilmes oficia como em-**

bajadora de este nuevo proyecto y, en ese sentido, dejaron la puerta abierta para una expansión del lugar, que ¿podría seguir hacia la propiedad de la esquinera? “Entre tragos y milonguitas aseguramos que el Clásico Pichincha **será el principio de una gran historia**”, deslizaron.

ON24

ESPACIO PUBLICITARIO

GRUPO
PORTA

PORTA
INMOBILIARIA

ADMINISTRACIÓN DE PROPIEDADES
ADMINISTRACIÓN DE CONSORCIOS
FIDEICOMISOS CONSTRUCCIÓN
SUBASTAS
TASACIONES
ALQUILERES
VENTAS
DESARROLLOS INMOBILIARIOS
LOTES EN CUOTAS

Av. Pellegrini 970, S2000 BTW, Rosario - Santa Fe  



ABRIRÁ SU SEGUNDO LOCAL, EN LA ESTRUCTURA FERROVIARIA DE OROÑO Y EL RÍO

LA CONCESIÓN FUE GANADA POR EL GRUPO QUE ADMINISTRA LA FIRMA NACIONAL DE COMIDAS SALUDABLES EN ROSARIO. SERÁ UNA ESTRUCTURA SUSTENTABLE Y CON UNA VISUAL COMPLETAMENTE INTEGRADA AL PARQUE

Grupos 83, la firma que administra en Rosario la marca nacional Tea Connection, ganó hace algunos meses la puja con otras cuatro propuestas gastronómicas

y se quedó con la concesión de la vieja estructura ferroviaria de Oroño y el río. Actualmente, en obras, el estratégico edificio cuenta con una imponente vista al río Paraná.

“Entendemos la importancia de hacer la obra lo antes posible y de darle a los vecinos la oportunidad de un lugar así de lindo tenerlo abierto en el verano, una época en la que los

rosarinos celebran, cuando más sale la gente a disfrutar de los parques”, augura **Reinaldo Bacigalupo, vocero de Grupo 83. “Tenemos 180 días según licitación para hacer la obra desde el 1 de septiembre. El proyecto respeta el edificio original de protección patrimonial, pero suma una estructura nueva y el área de baños que requieren una obra importante”**, cuenta y destaca que el nuevo local aportará: “Mucho espacio al aire libre y sobre todo recuperar la cara a la avenida, que como antes no era una calle transitable el local le daba la espalda. Va a ser un espacio que aporta a la ciudad en varios planos: **mientras más gente haya disfrutando del espacio público más segura va a hacer la zona. Rosario va a ganar un espacio público seguro e iluminado”**.

Si bien aún no están publicados los puntos decisivos que inclinaron la balanza hacia la propuesta de Grupo 83 para pujar por ese espacio, ellos creen que su punto fuerte fue la propuesta arquitectónica. **“Es realmente algo superador a lo que hay en la zona: el uso de energías sustentables con paneles y calefones solares. La visual del cliente con un local completamente integrado al parque en donde los techos que simulan velas de embarcaciones, vidriados, que permiten entregar al-**

go con sentido y visual al comensal”, explicaron.

El canon mensual que quedó definido por licitación es un canon variable que arranca con un primer pago mensual de \$260 mil pesos y que mes a mes será revisado en base a los aumentos que puedan darse en cinco puntos centrales y relevantes de la carta como por ejemplo el valor de un café: 5 ítems que, de acuerdo a la inflación, deberán ajustar el valor del canon mensual a pagar. **“Está bueno el sistema que idearon –desde el Municipio porque está protegido contra la inflación. Las otras licitaciones tal vez puedan pensarse que manejan cánones irrisorios, pero en su momento no se contemplaba esta situación actual**, creo que de este modo se contempla muy bien este punto”, reflexiona Bacigalupo sobre un punto no menor. Durante los seis años que dure la concesión del espacio el aporte que hará el privado al Municipio por la explotación del lugar irá ajustándose de acuerdo a los valores de estos productos de carta que varían según la inflación.

Tea Connection

Es una marca Argentina que **tiene diez locales en Buenos Aires y también tiene presencia en Chile, México y Brasil. El de Oroño y el Río será el segundo**



local en Rosario. “Han sabido diferenciarse y exportarse, son propuestas nacionales que están a la par de las mejores del mundo”, destaca Bacigalupo. Grupo 83 opera la marca Tea Connection en la ciudad desde que abrió en 2019 el local del Alto Rosario donde tuvieron, explican, “muy buena recepción” porque **“la gente busca propuestas más saludables”**.

¿Cuáles son los puntos fuertes de la propuesta gastronómica? Bacigalupo remarca que la firma tiene un gran plus: “es un concepto gastronómico que es fuerte en los cuatro horarios”. **Se puede desayunar, almorzar, hacer una reunión de trabajo y cenar de una manera más íntima.** “Si bien tiene mucha fuerza los mediodías o los brunch, es fuerte en los cuatro horarios; y un lugar de encuentro relacionado a nuevas formas de consumo: **La cultura de comer sano está instalada y llegó para quedarse”**, asegura el empresario gastronómico.



CERVECERÍA LOCAL SE EXPANDE Y SUMA CAFETERÍA EN ROSARIO, MIENTRAS PREPARA APERTURA EN EL ANEXO DEL MERCADO DEL PATIO

ESTIMAN QUE A MEDIADOS DE MARZO PODRÍAN INAUGURAR SU CUARTO LOCAL

La cervecería local **Growler Garage** continúa su **expansión** en la ciudad de Rosario con la preparación de dos aperturas que tendrán lugar este año: **una de ellas en Moreno y Pasco, y la otra en el Anexo Gastronómico del Mercado del Patio**, en cuya licitación municipal la marca resul-

tó adjudicataria junto a tres emprendimientos.

En rigor, Growler, el Club de la Milanesa con Ronnie, Hank's (cervecería y pochoclos saborizados), y Parada 1 (bodegón sanguchero) completarán la oferta comercial del nuevo lugar, donde supo funcionar el otrora Patio de la Madera y la

disco "Década".

En diálogo con ON24, **Guillermo Frisco, socio de la marca** junto a Ignacio Righi, indicó que actualmente se encuentran en la puesta a punto de todo el complejo entre los 4 concesionarios "para armar el local y dejarlo en condiciones para arrancar cada uno de ma-

nera independiente de cara a la apertura”.

“Los plazos se han extendido, pero diría que para septiembre podríamos estar abriendo, aunque no es una fecha concreta tampoco. Hay bastante obra en lo que refiere a refrigeración, subsuelos, baños”, entre otras tareas que estipulaba el pliego de licitación, como ser la puesta en valor del edificio, impermeabilización, reacondicionamiento de fachadas y cubiertas, pasillos y escaleras, sala de depósitos, iluminación general, parqueización y equipamiento urbano, más una superficie de mesas a cielo abierto con un máximo de 500 m2.

Frisco resaltó que **esta propuesta “nos atrajo por tratarse de un espacio público con mucha afluencia de gente”** y, además, remarcó, **“nos motiva a incursionar en la cocina, que todavía no la teníamos incorporada, más la posibilidad de organizar shows musicales al aire libre**, porque siempre nos gustó mucho el área cultural y apostamos a eso en nuestros locales”.

La idea, en rigor, sería utilizar el playón que da al parque Perón para realizar allí diferentes eventos culturales con autorización de la Municipalidad o, incluso, entre ambas partes, de manera de poder “revivir ese espacio” recreativo, apuntó el emprendedor rosarino.

Cabe señalar que, de acuerdo

con la licitación, son 4 los locales a conformar, donde el N° 1 y el N° 4 tendrán un canon mensual de 63.000 pesos, mientras que el 2 y el 3, de menor superficie, deberán abonar 42.000 pesos por mes, aunque estos montos se comenzarán a pagar una vez inaugurados los emprendimientos, no durante el periodo de obras.

Respecto a la propuesta que brindarán en el Mercado del Patio, Frisco resaltó que **“nos vamos a abrir un poco de lo que es habitualmente Growler Garage”**, caracterizado en una cervecería artesanal multimarca e industrial con una ambientación estilo punk rock en un espacio juvenil y una modalidad de autoservicio, **para apuntar a una oferta “más familiar y estar acorde a los otros locales”**, destacó.

Así, preparan una **carta gastronómica enfocada principalmente en diferentes estilos de pinchos españoles y tapeo**, que se sumará, naturalmente, al abanico de cervezas artesanales y coctelería.

En tanto, mientras se delinea el proyecto del Anexo del Mercado del Patio, la empresa decidió también expandirse dentro de Rosario, desembarcando en el barrio de El Abasto, a metros de Avenida Pellegrini. **“Estamos por abrir el Growler Café, en Moreno, entre Cochabamba y Pasco”**, afirmó Frisco.

Allí, puntualizó, apuntarán a brindar un **servicio de cafetería y pastelería** en lo que será la planta baja del lugar, al tiempo que el primer piso lo destinarán a la **cervecería propiamente dicha con 6 canillas, más un espacio para vinos y una tienda de discos de vinilo**. “Estamos encaminados con la obra y esperamos que para mediados de marzo podamos estar trabajando ahí”, aseveró.

DE HOBBY A LA EXPANSIÓN

El primer local de Growler abrió en 2017 en Brown 3015; luego se expandió a Alvear 51 Bis (Vol. 2) con 10 canillas y el año pasado sumó el Vol. 3, en la ciudad de Funes (Dorrego 1596, esquina Hipólito Irigoyen), con 8 canillas.

“Arrancamos como un hobby porque el local reflejaba lo que a nosotros nos gustaba como consumidores de cerveza artesanal. **Lo empezamos atendiendo nosotros, a la gente le gustó el concepto y eso nos dio la posibilidad de expandirnos en Rosario y a Funes, ya con un local más grande”**, recordó Frisco, quien agregó que “manejamos las mejores marcas de cerveza del país, con estilos más clásicos, no tanto especiales, y estamos es un punto medio en cuanto a precio, con una pinta de 540 cm3 a 300 pesos”.



CADENA DE COMIDA SALUDABLE ESTRENÓ LOCAL EN ALTO ROSARIO Y RENOVÓ SU IMAGEN

LA MARCA MUESTRA UNA ESTÉTICA RENOVADA, CON UNA PROPUESTA CONCEPTUAL QUE REFLEJA “EL DISFRUTE POR SENTIRSE BIEN”

La cadena Tiendas Naturales abrió un nuevo espacio en el shopping Alto Rosario y lanzó una nueva imagen de la mano del estudio de diseño Zona IV Creative Builders. Según explicaron desde la marca, se trata de un concepto inspirado en “el disfrute por sentirse bien”. Desde hace algunos meses, la marca trabaja con Centrofranchising, una empresa dedicada al desarrollo de franquicias. Esta será la cuarta sucursal de la cadena que fue fundada en el

2010. Con esta nueva apertura se presenta un nuevo estilo que acompaña su rebranding y se prepara para que la marca sea franquiciada: “Construimos una marca con mucho esfuerzo y desde el inicio nos enfocamos en lo que queríamos lograr, y preparar la marca para que pueda ser replicada. Hoy en día vemos que hay una oportunidad de hacer crecer a Tiendas Naturales a nivel nacional”, expresaron. Actualmente los otros 3 locales se encuentran en Palermo (Bue-

nos Aires), Puerto Madero (Bs As) y España 598 (Rosario). “El ecosistema Tiendas valora cada eslabón que lo compone. Busca productores agroecológicos locales, frutas y cultivos de estación, ingredientes orgánicos en algunos casos”, explican en la firma. Estará abierto todos los días de 10hs a 00hs ofreciendo desayunos, almuerzos, brunch, meriendas, happy hours y cenas.

Pedís tu terminal POS y empiezan a aumentar tus ventas.



Solicita la terminal en bancosantafe.com.ar/altacomercios.
Costo 100% bonificado los primeros 12 meses.



Además de cobrar con **tarjetas de crédito y débito**, vas a poder también cobrar con **MODO**.



Válido para cartera comercial. Otorgamiento sujeto a la evaluación crediticia y al cumplimiento de los requisitos comerciales y legales dispuestos por el Nuevo Banco de Santa Fe SA (el Banco). El cliente deberá ser titular de un "Paquete de productos comercio" o de una cuenta corriente abierta en el Banco, suscribir la solicitud de servicio y adherir al reglamento de comerciantes de Fiserv Argentina. Bonificación de la comisión por mantenimiento mensual de la terminal Posnet: la bonificación será de T7 (dóce) meses desde el alta del servicio; transcurrido dicho plazo se deberá abonar el precio vigente que se informe en www.bancosantafe.com.ar/empresas/propuesta/comercios o bien el precio que comuniquen Fiserv Argentina al cliente por correo electrónico. La bonificación rige para contrataciones online. La bonificación otorgada por el Banco permanecerá vigente siempre que el cliente mantenga, durante todo el plazo de esta, la cuenta recaudadora en el Banco y efectúe en esta las acreditaciones de sus ventas con tarjeta de débito, crédito y QR. La entrega de la terminal Posnet será realizada en comodato, de acuerdo con la versión de terminal disponible al momento de realizar la solicitud. Solicite el servicio de manera online ingresando a www.bancosantafe.com.ar/altacomercios. Para más información ingrese a www.bancosantafe.com.ar/empresas/propuesta/comercios; además, podrá consultar el reglamento de comerciante en www.fiservdata.com.ar/, sección Reglamento de comerciantes. Promoción válida hasta el 31/12/2021 y/o sujeta a la disponibilidad de terminales Posnet. La presente propuesta no resulta vinculante para la entidad, quien podrá denegar la solicitud de la terminal que se presente, conforme lo establecido por el Artículo 974 del Código Civil y Comercial de la Nación.



GRUPO BRS LANZARÁ SITTA, UNA NUEVA MARCA DE «COMIDA EQUILIBRADA»

INICIALMENTE, CONTARÁ CON UN ESPACIO ADAPTADO A LA MODALIDAD EXPRÉS EN DISTRITO PICHINCHA Y UNA DARK KITCHEN CON DELIVERY

Grupo BRS saldrá al mercado con una nueva marca de “comida equilibrada”. Se trata de Sitta, desarrollada bajo asesoramiento de profesionales de la nutrición y cuyo estreno será en el sector gastronómico del desarrollo Distrito Pichincha. “No buscamos nada íntegramente vegetariano, vegano u orgánico. Simplemente queremos ofrecer una dieta saludable, con distintos tipos de proteínas carbohidratos, vegetales y frutas”, explicó Joaquín Parcel, gerente comercial del grupo.

La nueva propuesta tendrá una dinámica exprés, adaptada al concepto de containers, propio del sector ubicado sobre calle Alvear. Los productos se servirán con un packaging biodegradable para sumar a la marca

un abordaje ecológico. En este sentido, también se trabajará con productos de estación para la elaboración de los platos. Ofrecerán los típicos smoothies y exprimidos con jugos naturales, limonadas y té. También podrán consumirse bowls y wraps, sushi salads y baggels. Si bien no será el concepto central de la firma, se servirá una opción veggie. Por último, servirán postres con frutas de estación y cafetería.

La apertura, según Parcel, está programada para fines de febrero o principios de marzo. El lanzamiento será con este punto de ventas ya mencionado y una dark kitchen que trabajará únicamente con aplicaciones de delivery.

“Buscamos este concepto porque entendíamos que en el mer-

cado había un nicho sin cubrir. Lo que se cubrió rápidamente fue la parte vegana y vegetariana, pero nosotros buscamos una dieta equilibrada con diferentes nutrientes”, explicó Parcel. “La marca tendrá el desafío de educar sobre la importancia de la nutrición, intentando acercarse a su público con información directa y rica, desde sus etiquetas hasta sus sabores”, detallaron desde el grupo. Para esto, contarán con el asesoramiento de Martín Slingo, quien cumplirá un doble rol como socio y nutricionista. Grupo BRS tiene bajo su paraguas varias marcas gastronómicas reconocidas en la ciudad y alrededores, como Pitsa, Bodega de Pol y Punto Funes.

ON24

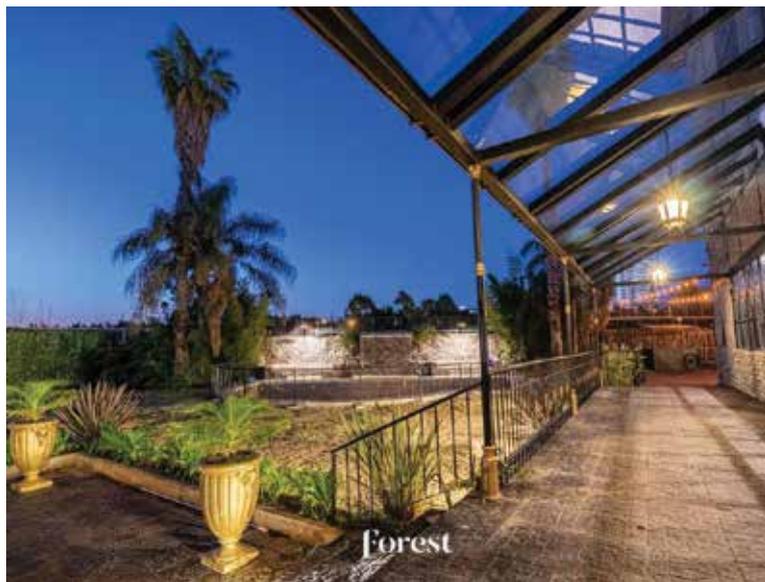
ESPACIO PUBLICITARIO



ON24 confía el mantenimiento y actualización de su plataforma tecnológica a **TecPOINT**

INFRAESTRUCTURA Y SERVICIOS TI

Dir. Av. Ovidio Lagos 1679 / S2000QLJ Rosario - Santa Fe - Argentina
Tel. +54 341 5303370 / Fax. +54 341 5303379 / info@tecpoint.com.ar / www.tecpoint.com.ar



ROSARIO YA CUENTA CON NUEVO MEGACOMPLEJO DE USOS MÚLTIPLES EN EL PREDIO DE LA EX MADAME: SALÓN, BAR, RESTORÁN Y DISCO

HABLAMOS CON LUCAS RUÍZ, PARTE DEL GRUPO FAMILIAR DETRÁS DEL COMPLEJO, QUIEN COMENTÓ EN DETALLE LAS CARACTERÍSTICAS DEL LUGAR

La ciudad de Rosario cuenta, desde hace más de un mes, con el imponente complejo de usos múltiples, denominado “Forest” y emplazado en el predio de 5.000 metros cuadrados donde, otrora, funcionarían la cervecería Schlau y luego la discoteca Madame, en calle Brown, entre Av. Francia y Vera Mujica.

Con una inversión millonaria, el emprendedor y abogado rosarino, Lucas Ruiz, encaró con su familia el megaproyecto de transformar el lugar para dotarlo hoy de salón de eventos, rooftop, restorán y discoteca. “Nuestro eje principal es fomentar el turismo; queremos que venga gente de Córdoba, Buenos Aires, Santa Fe y ciudades de alrededores, y en el día de mañana, también del exterior también, apuntando a un servicio e instalaciones de calidad, con precios accesibles en comparación con los salones de primera gama de la ciudad”, subrayó Ruiz en diálogo con ON24. “Necesitamos inyectarle a Rosario más movimiento y consumo, y yo soy partidario de que, si la ciudad trabaja en equipo,

es mejor para todos en el mediano y largo plazo”, remarcó. En ese sentido es que se pensó en este emprendimiento con el fin de poder organizar desde cumpleaños de quince, graduaciones, casamientos, despedidas de fin de año y eventos corporativos hasta recitales o pool party. “Ahora, con las liberaciones de las actividades, se empieza a sentir la demanda de la gente”, indicó Ruiz y agregó que, de hecho, el lugar ya tiene reservas para algunos eventos. Concretamente, el salón de fiestas dispone de 750 metros cuadrados cubiertos, además de

los 1.500 de parque con los que cuenta todo el complejo para todo tipo de eventos, por lo que está prevista una capacidad de 500 personas. “Es un salón hermoso con pileta propia, en el que también proyectamos realizar fiestas de mayor magnitud pero necesitamos de permisos especiales aún”, indicó el emprendedor local.

El estilo del espacio es inglés e industrial, que rememora el primer asentamiento británico en nuestra ciudad, un jardín desarrollado con el concepto de naturaleza invadiendo la urbanidad, con una pileta central con



cascada, una importante galería donde se aprecia toda la vegetación del jardín y un anfiteatro imponente con su arco de piedra, sector clave para shows, recitales y ceremonias. Uno de los puntos que más expectativa despierta en Forest es la discoteque Rooftop Disco. La disco emblemática de la ciudad de Rosario, la cual hace varias décadas ganó el título de “la más grande de Latinoamérica” y convocó a varias generaciones que la recuerdan co-

mo la mejor disco de la ciudad, reinaugurará en marzo de 2022. Tendrá una capacidad para unas 1500 personas, un sector preferencial sectorizado con sillones y mesas para momentos más íntimos, y un VIP con acceso propio, barra, sillones capitone, baños exclusivos y servicio preferencial de mozos. Cabe apuntar que solamente en el bar del complejo ya trabajan más de 40 personas, por lo que cuando se encuentre todo en funciones “va a ser algo

monstruoso”, afirmó Ruíz. También en la terraza, funcionará Rooftop, un bar chill-out imitando las emblemáticas reuniones sociales en las terrazas de los rascacielos de New York. Tiene una imponente barra de tragos, livings de sillones capitone y un gran ventanal con vista al jardín de “Forest” y las torres más importantes de la ciudad. “Nuestro ROOFTOP cuenta con un espacio cerrado y un espacio al aire libre rodeado de vegetación y livings con fogón que nos invita a relajarnos”, detalló el empresario.

Mientras tanto, en el sótano del complejo, funcionará Underground, una discoteca electrónica. “Reconstruimos el sótano del complejo para vivir la noche electrónica dentro del metro más famoso del mundo. Cada rincón nos lleva a vivir la experiencia del famoso Underground de Londres. Una imponente barra de tragos con formato de boletería, paredes decoradas con llamativos grafitis y no podía faltar el tren del subte diseñado como cabina para Dj´s”, explicó. La capacidad de este espacio ronda las 400 personas.

En lo que respecta al primer nivel, adelantó que uno de los planes de la familia es abrir un restaurante de alta gama en el invierno, pensado para “aquellos que buscan una propuesta gastronómica diferente”.



THE CLUB // Por Gonzalo Santamaría



DESEMBARCA EN EL EX EDIFICIO DE QUEEN'S Y PROPONE UN NOVEDOSO SISTEMA DE MEMBRESÍAS

OCUPÓ EL HISTÓRICO LOCAL, APOSTARÁ FUERTE POR SU TERRAZA Y POR ETIQUETAS TOPE DE GAMA

Una propuesta gastronómica desembarca en pleno centro rosarino con un sistema de membresías que busca innovar en el sector. Con esta presentación se inaugura The Club, el nuevo bar que llegó a la histórica esquina de Italia y Rio-

ja con una remodelación total del inmueble. **En diálogo con ON24, el referente del grupo inversor Cristian Santos comentó detalles de la oferta.**

Antes del arribo de este nuevo emprendimiento, en dicha esquina, funcionó Queens que luego

de varios años dejó la plaza vacante. Hasta la llegada de siete amigos que decidieron instalar The Club. “Uno puede estar tranquilo, hacer negocios, charlar, mientras es bien atendido y se siente como en su casa”, aseguró Santos.



“Es un lugar donde se apunta al servicio al cliente y se da una atención personalizada”, agregó sobre el local que tiene más de 400 m² y cuenta con una planta baja, un jardín para fumadores y una terraza con dos barras y cocinas independientes.

En cuanto al servicio, Santos contó que hay un menú gourmet y uno clásico, siempre con ofertas ejecutivas y en el rooftop, desayuno especial más un after office desde las 18, con una barra de más de 7 metros. Justamente en la parte alta del local **“te vas a sentir en otra parte del mundo, donde se sienta la libertad y puedas vivir con la naturaleza”**. Sobre la carta de bebidas, hizo hincapié ya que “se ofrece desde lo tradicional hasta premium en vinos, champagne, etc”. El emprendimiento también aplica un método de membresías, donde los habituales clientes van a poder tener beneficios con el pago de una cuota mensual. Esta modalidad es novedosa en la ciudad y Santos explicó que **“significa beneficios por pagar an-**

ticipadamente lo que vas a consumir. Es muy probable que consumas más de lo que vas a pagar, pero con esa membresía vas a tener beneficios de cochera sin cargo, happy hour extendido y hasta champagne con la torta de cumpleaños o vips sin mínimo de consumo”.

De todas formas, el referente del grupo afirmó que las primeras semanas “las membresías serán invitaciones que buscamos que se renueven”, debido a que “queremos que conozcan para luego adquirirlo”. Por eso el plan fue puesto en práctica en febrero.

Sobre los vips, otro de los espacios que muestran como novedosos, Santos detalló que son “reservas con un mínimo de consumo”. Sin embargo, aclaró que las membresías tendrán réditos en estos sectores: **“Por ejemplo, los Platinum siempre lo van a tener disponible para el mes de su cumpleaños y la Black no tendrá mínimo y disponibilidad una vez al mes”**.

Cabe destacar que el local fue utilizado durante casi 10 años

por la franquicia Queens, tradicional bar que cerró sobre principios de año 2019.

A partir de allí, el trabajo del grupo inversor por tomar esta tradicional esquina no cesó y durante más de un año pusieron manos a la obra para lograr lo que hoy llega como The Club. **“Llevó más tiempo de lo esperado por el grado de detalle que le quisimos dar”**, reveló la arquitecta de la obra Verónica Gil ante ON24 y rápidamente añadió: **“Marcamos la diferencia de no dejar nada librado al azar, que estén todos los detalles bien hechos”**.

Gil, además, confió que la tarea sobre “lo que no ve el público” fue exigente ya que la infraestructura del lugar es “toda nueva”.

Con 10 años de experiencia en diseño de locales gastronómicos, la arquitecta señaló que **“tiene un servicio distinto en el producto y la atención, que es algo que uno busca cuando sale a comer”**.

En este sentido, detalló que los dos espacios para los comensales estarán bien definidos: **“Arriba habrá aire libre con pérgolas y toldos, mientras que abajo será más elegante y respetando la arquitectura original”**.

Por último, remarcó que todo el trabajo se hizo sobre una propiedad de patrimonio histórico y se mejoró la fachada del lugar.

Somos Berkley Argentina

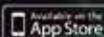
futuro + seguro

Crecemos tecnología + oportunidades

Avanzamos estrategia + innovación

Cumplimos compromiso + valores

BiSmart
La App de Berkley



Berkley International ART S.A.

www.berkley.com.ar

Berkley International Seguros S.A.

b | Berkley Argentina ART
| a Berkley Company

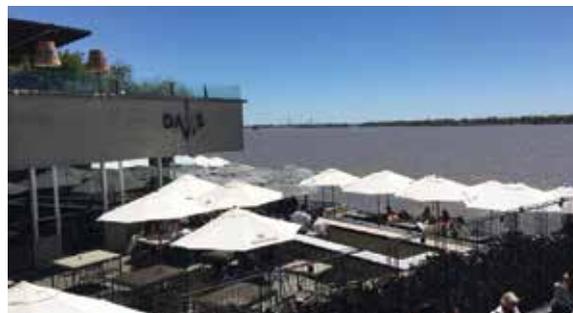
b | Berkley Argentina Seguros
| a Berkley Company

Nº de inscripción en SSN
0121

Atención al asegurado
0800-666-8400

Organismo de control
www.argentina.gob.ar/ssn

 **SSN** | SUPERINTENDENCIA DE
SEGUROS DE LA NACIÓN



UNA SERIE DE LLAMADOS LICITATORIOS ABREN LA DISPUTA DE ESTRATÉGICOS ESPACIOS DE LA CIUDAD

LOS SILOS DAVIS, EL MERCADO DEL CENTRO, LA GUARDERÍA NÁUTICA, EL BAR EN PLENO PARQUE URQUIZA Y VARIOS ESPACIOS DEL HIPÓDROMO QUEDARÁN EN NUEVAS MANOS

La municipalidad de Rosario llama a licitación de varios emblemáticos espacios de la ciudad. En su mayoría se trata de locales gastronómicos, como los Silos Davis, el Mercado del Centro, el bar de Parque Urquiza y dos explotaciones gas-

tronómicas en el Hipódromo. También habrá otros rubros, como la Guardería Náutica y la instalación de un gimnasio. La licitación del **Mercado del Centro**, aledaño al **Centro Cultural Fontanarrosa**, consiste en la remodelación y explotación comer-

cial de locales gastronómicos al estilo “patio de comidas” que cuenta con una terraza de acceso al público. Su plazo de concesión es por 10 años y el canon base se estableció en **\$110.000**. El **bar/restaurante ubicado en el Silo Davis** tiene un plazo de

concesión de 8 años, con un canon base solicitado de \$350.000. Con la particularidad, en esta ocasión, que se incorpora una heladería y un minimercado.

El adjudicatario de la concesión deberá realizar una serie de obras, entre las que se incluyen: remodelación y/o reacondicionamiento del salón, sin ampliar la superficie, así como también de los baños públicos; puesta en valor del espacio público circundante y su parquización y forestación; incorporación de equipamiento urbano; y comprende una superficie máxima para mesas a cielo abierto de 305 m² en planta baja y 200 m² en planta alta. El plazo máximo establecido para ejecutar las obras previstas es de 4 meses corridos a partir del acta de replanteo.

Por otro lado, la estratégica **Guardería Náutica**, la única ubicada en la costa central, requiere de una ejecución completa, operación y explotación comercial dentro de la ex dársena de cabotaje contigua a la **Estación Fluvial**. Su plazo de concesión es de 15 años y el canon base establecido es de \$600.000.

En cuanto al pintoresco **Bar ubicado en el edificio de valor patrimonial** existente (antigua estación ferroviaria) en el Parque Urquiza, tendrá un plazo de la concesión de 8 años y un canon base \$90.000.

En cuanto a las licitaciones en el Hipódromo Independencia, consisten en la concesión de un nuevo bar-restaurante en el predio,



la explotación gastronómica de la ex tribuna de socios y la instalación de un gimnasio.

Respecto al primer pliego, se trata de un contrato de **obra pública para construir un local gastronómico de hasta un máximo de 440 metros cuadrados interiores y superficie a cielo abierto de hasta 80 m²**. También la obra requiere de la construcción de estacionamiento, accesos, circulación interior, cantero central sobre la Av. Dante Alighieri, puesta en valor del espacio público circundante, iluminación, parquizado, forestación y equipamiento urbano. La concesión está prevista por **15 años, con opción a prorrogar por 2, y establece un canon mínimo de 1.250.000 pesos mensuales**.

El segundo corresponde a la adjudicación de un **bar-restaurante con amenización musical y números en vivo, heladería, más**

sala de exposiciones y conferencias. El lugar contará con sector para mesas exteriores con un máximo de superficie de 776 m². A su vez, la propuesta puede incluir otro sector sobre las gradas, siempre y cuando no se retiren los bancos existentes, que son de valor patrimonial. Al igual que la anterior, **la concesión será por 15 años con opción a 2 más, estableciendo un canon mensual de \$ 250.000**.

Por último, la tercera concesión pensada para este predio tiene que ver con la **explotación comercial y equipamiento de un gimnasio ubicado en la planta baja y el segundo piso de la tribuna Paddock**. El pliego admite también disponer de **tienda deportiva, además de venta de bebidas no alcohólicas**. En este caso, **el canon base es de \$90.000 mensuales**.

ON24

La mejor información,
en la puerta de tu casa



 portalON24

 @portalON24

 @portal_on24

SUSCRIBITE INGRESANDO A:

www.on24.com.ar

comercial@on24.com.ar - (0341) 4475700



Este verano...

#ManejateBien

***Si manejas no podés tomar alcohol.
Cuidate y cuidá a tus seres queridos.***

Las multas por conducir bajo efecto del alcohol van desde las 25 UF (unidades fijas que equivalen a litros de nafta) a las 750 UF, según la cantidad de ingesta alcohólica. Estas sanciones se pueden duplicar por reincidencia o nivel de responsabilidad, como en el caso de los conductores de transportes públicos. También se puede penar con inhabilitación temporal para conducir y hasta riesgo de inhabilitación definitiva.



Escaneá el código
para conocer más sobre
seguridad vial.



Municipalidad
de Rosario

un nuevo año, un nuevo **MSR**

Modena 65 | Entre Ríos esq. Montevideo



Departamentos monoambientes, 1 y 2 dormitorios.
Quincho cubierto, parrillero, piscina y solarium.

Conocé Modena 65 escaneando el código qr:



www.msrinversionesydesarrollos.com

0800-345-0828 - Rioja 1521, primer piso. Edificio Baker, Rosario.