vinetur

Semana Santa impulsa la gastronomía rural y el turismo en pueblos de Buenos Aires

Saladillo y Roque Pérez ofrecen actividades, menús tradicionales y experiencias al aire libre durante el fin de semana largo

martes 31 de marzo de 2026

La Semana Santa se ha convertido en una oportunidad para que los pueblos de la provincia de Buenos Aires reciban a visitantes y locales con una amplia oferta de actividades y propuestas gastronómicas. El clima otoñal favorece las escapadas y la búsqueda de experiencias diferentes, especialmente en entornos rurales donde la tradición y la naturaleza se combinan.

Saladillo, situada a 180 kilómetros de la capital argentina, es uno de los destinos elegidos para quienes buscan turismo al aire libre. La Laguna Indio Muerto, con sus 2.500 metros de extensión, es un punto de encuentro para los aficionados a la pesca y las familias que desean pasar el día en un entorno natural, con zonas de parrilla y juegos infantiles. En el centro de la ciudad, la Iglesia Parroquial y el Museo Susana Esther Soba ofrecen alternativas culturales para quienes se interesan por la arquitectura y el arte local.

Durante la Semana Santa, Saladillo y sus alrededores organizan diversas actividades. La Pulpería de Cazón abrirá el sábado 4 de abril para cenas con platos caseros en un ambiente rural. Lo de Tenca, también en Cazón, estará disponible todo el fin de semana. En Álvarez de Toledo, la Peña del Oxidado propone música y gastronomía típica. La Eco Posada Rincón del Alma ofrece un retiro holístico de transformación y sanación, facilitado por Mariello Fedelle, que llega desde México y se desarrollará del 2

al 5 de abril.

En Cazón, el sábado 4 de abril se realizará una caminata por el vivero para conocer la obra de William Blake, con charlas sobre su visión artística y su relación con la naturaleza. Además, se ha organizado un taller de grabado "Invocando a Blake", que incluye historia, técnicas y una demostración de estampación en vivo, con inscripción previa y cupos limitados.

Otra propuesta en la zona es la Experiencia Tambo en Pasturas de Cazón, un proyecto familiar dedicado a la producción de lácteos sin conservantes ni agroquímicos, elaborados con leche de vacas Jersey criadas en libertad. Ofrecen visitas guiadas y degustaciones de sus productos, como dulce de leche, yogur, manteca, crema y mermeladas.

En Roque Pérez, el restaurante de campo El Progreso será uno de los protagonistas del fin de semana largo. Ubicado a 35 kilómetros del centro, en el paraje que lleva el mismo nombre, El Progreso ocupa un antiguo almacén que se ha transformado en punto de reunión para vecinos y visitantes. El menú incluye parrillada de carne de vaca y cerdo, fiambres caseros, postres tradicionales y una selección de vinos. El restaurante abrirá jueves, viernes, sábado y domingo, tanto al mediodía como por la noche, y sumará un menú de vigilia a su oferta habitual.

La Estafeta, en el paraje La Paz, es otro de los lugares emblemáticos para disfrutar de la gastronomía bonaerense. El edificio, que funcionó como el primer correo de Roque Pérez desde 1884, mantiene su historia viva y la comparte con los comensales. Durante el fin de semana largo, La Estafeta abrirá sus puertas para ofrecer menús de vigilia y platos tradicionales, en un entorno que combina patrimonio histórico y naturaleza.

La oferta de actividades y propuestas gastronómicas en Saladillo, Roque Pérez y sus alrededores durante la Semana Santa busca atraer tanto a quienes desean desconectar de la rutina como a los interesados en la cultura, la historia y los sabores auténticos del campo bonaerense.