

Zeitschrift: Panorama suizo : revista para los Suizos en el extranjero
Herausgeber: Organización de los Suizos en el extranjero
Band: 32 (2005)
Heft: 2

Anhang: Noticias regionales : norte

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 03.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Redacción de las Noticias Regionales
c/o Embajada Suiza
María Cristina Theiler
cristinatheiler@uolsinectis.com.ar



Av. Santa Fe 846 10° - 1059 Buenos Aires, Argentina
Tel.: 0054 11 4311 6491 / Fax: 0054 11 4313 2998
e-mail: vertretung@bue.rep.admin.ch

PERÚ-LIMA

Reto Steinemann: cocinero suizo que prepara exquisiteces para paladares exigentes, en un hotel de Lima

Reto Steinemann nació en Moutier, en el cantón Berna en 1969. Se formó como cocinero en prestigiosos hoteles en Interlaken, Wengen, Zürich, St. Moritz y Berna. En 1992 se fue a trabajar a Canadá motivado por un espíritu aventurero. Le gustó mucho y se quedó dos años. Regresó a Suiza por poco tiempo y de nuevo buscó trabajo en el extranjero. Estaba a punto de firmar un contrato para ir a Australia cuando recibió una propuesta desde Lima-Perú con una oferta interesante. Era el Sr. Wespi, gerente general de Orotels -próximo a abrirse-, que lo llamó por recomendaciones de un amigo. El joven suizo se decidió por el Perú ya que le atrajo el desafío de la apertura de un nuevo hotel. Y... se ha quedado en Lima hasta el día de hoy; se casó con una peruana con quien tuvo dos hijos. Su trabajo le resulta interesante y variado, pasa de 12 a 14 horas diarias en la cocina, en constante movimiento. Le encanta la comida peruana ya que lo inspira y motiva su creatividad.

¿Cuál es la comida preferida de Reto Steinemann? En el Perú, el "ají de gallina"; en Suiza, la "raclette valaisanne". ¿Y cuál es la pesadilla para un jefe de cocina de un hotel de cinco estrellas?. "Dios mío, mejor no hablar de pesadillas... Sería una infección intestinal masiva, después de un bufete con 1.000 personas", responde Reto.

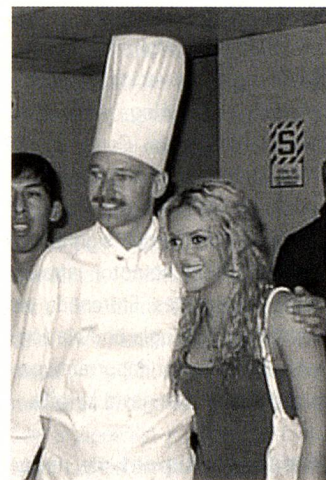
Una visita a su reino, realmente impresiona: 40 cocineros preparando delicias para comer, grandes almacenes, todo organizado

y limpio. Nada de pesadilla, todo un sueño. Es que R.S. es jefe de cocina del Swissôtel, en Lima, un hotel de cinco estrellas, con 244 habitaciones. Tiene tres restaurantes: un chalet con especialidades suizas como la fondue, la raclette y "Zürcher Geschnetzeltes"; un restaurante italiano y mediterráneo y un café con cocina internacional y peruana. El hotel cuenta también con una pastelería, el Gourmet Deli. Actualmente organiza bufetes para 1.000 y hasta 1.500 personas.

Este hotel se abrió en 1996 y al comienzo era del grupo Oro Verde; después, fue retomado por Swissair y, debido a las dificultades financieras de la compañía aérea, fue vendido nuevamente esta vez a la cadena Raffles International, con sede en Singapur. Todavía se puede ver desde lejos, en la fachada del hotel, la bandera roja con la cruz blanca. Y no es una empresa suiza, pero se quiere guardar

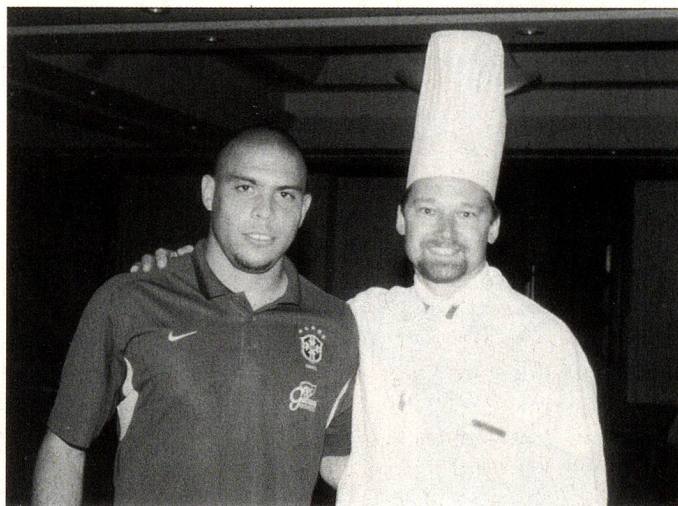
la buena imagen. "Se asocia suizo a buen servicio y calidad; es importante mantener esta imagen", dice el gerente general Frank Spielvogel, de origen alemán. De los 385 empleados que tiene el hotel -al comienzo eran 14-, el gerente general y Reto Steinemann, jefe de cocina, son los únicos extranjeros. Muchos puestos están ocupados por colaboradores peruanos que han sido capacitados en los últimos años.

El futbolista brasileño Ronaldo, la cantante colombiana Shakira, Miss Mundo 2004 María Julia "Maju" Mantilla, el príncipe de la Corona Española y, recientemente, en febrero, la Ministra de Asuntos Extranjeros de Suiza Micheline Calmy-Rey, son entre otras, las celebridades que han sido atendidas por R.S., jefe de cocina del Swissôtel, en Lima. ¿Qué comieron, por ejemplo, Ronaldo y sus compañeros brasileños en el Swissôtel? Tal vez soñaban con una de las especia-



El jefe de cocina con Shakira

lidades de Reto, las "chuletas de cordero al balsámico" o con un "filete de lenguado empanado con Kiwicha vinaigrette de tomate a la albahaca"... La comida que el nutricionista del equipo impuso al cocinero para los futbolistas, fue más sencilla: pastas, carne de res, kani kama, frutas y helado de vainilla. R.S. sabe satisfacer muy bien los deseos de todos sus clientes y sabe también de la creatividad en la cancha de estos futbolistas que se preparaban para un partido de las eliminatorias con vistas al Mundial de Fútbol de Alemania 2006. ■



Reto Steinemann y Ronaldo en el Swissôtel

CHILE - SANTIAGO

UNA HAZAÑA JAMÁS REALIZADA

Dos pilotos mujeres concretaron un sueño volando en un monomotor desde Santiago de Chile a Ginebra-Suiza

Madelaine Dupont y María Eliana Christen

María Eliana Christen, de padre suizo (Wolfenschiessen, N.W.), con doble nacionalidad chileno-suiza, es psicóloga y piloto de mucha experiencia. Con más de 2.500 horas de vuelo, habiendo volado en Chile, Francia, Portugal y África, sabía lo que significaba pilotear un monomotor atravesando continentes. Entrenada en la NASA en Sicología de Aviación, aportaba un factor importante para el éxito de esta gesta heroica.

Madelaine Dupont, de nacionalidad alemana, con 25 años de residencia en Chile, es igualmente una piloto muy experimentada, con 2.300 horas de vuelo en toda Sudamérica y cruzó varias veces la Cordillera de los Andes. Tiene licencia comercial en multimotores y es instructora de vuelo.

Toda arriesgada empresa requiere una larga y minuciosa preparación; permanecer 13 horas sentadas, con un mínimo de movimiento y bajo una tensión mental constante, exige un duro entrenamiento. La planificación del proyecto, el estudio de la aerodinámica, la meteorología y los permisos de aterrizaje en cada aeropuerto previsto, eran vitales.

Las dos pilotos chilenas, abuelas de más de sesenta primaveras, pronto estuvieron preparadas para enfrentar el desafío.

El avión, fiel compañero de aventura, es un monomotor cuadriplaza Beechcraft Bonanza del año 1981, con un motor nuevo de 6 cilindros y 285 caballos de fuerza. Pero... para poder atravesar el Atlántico, había que aumentar la autonomía de vuelo y modificar el

interior del avión. En el lugar de los asientos traseros, se montó un tanque de bencina adicional y tanques adicionales en las puntas de alas. Desafortunadamente, por problemas financieros no se dispuso de un tanque adecuado y se colocó uno grande llenándolo sólo a la mitad, para cumplir con la certificación de peso y balance del avión.

Las dos aventureras no hubieran podido emprender este vuelo sin la ayuda de la Fuerza Aérea de Chile, del Ministerio de la Mujer, de la Dirección de Aeronáutica Civil y de otras entidades y pilotos de todo el mundo que apoyaron esta empresa.

8 de marzo: día cero.

Una densa neblina atrasa el despegue, pero finalmente, el Beechcraft se eleva sobre Santiago y toma rumbo hacia Argentina. Los vientos cordilleranos imposibilitan la travesía y vuelven desilusionadas al Aeropuerto de Viña. Al día siguiente, bien temprano, sobrevuelan nuevamente la montaña. El zumbido fuerte y monótono del avión y la vista de las gigantescas montañas, infunden optimismo. De repente, el avión se mete en un bolsón de aire y cae de pique 1.200 metros. Durante unos minutos horribles ven impotentes como el avión se acerca al fondo rocoso de la cordillera, y como por milagro, el avioncito resiste y las dos

pilotos también. Temblando sus rodillas, llegan felices al primer destino: Córdoba-Argentina. Sin novedades concretan las siguientes escalas, Porto Alegre, Salvador de Bahía y Natal, en Brasil.

Es necesario prepararse para la travesía que, sin contratiempos meteorológicos, tomará unas 10 horas y media de vuelo. Sin embargo, se equivocan. El vuelo dura dos horas más por condiciones meteorológicas adversas, que disminuyen dramáticamente la velocidad del avión, pues vuelan en una zona llamada ITCZ donde convergen los vientos del hemisferio norte con los del sur, formándose gigantescas turbulencias. Pero no se puede pensar en el regreso y hay que afrontar lo inevitable. Avión y pilotos resisten y salen ilesos. Al acercarse al continente africano, cuando pensaban que lo peor había pasado, las sorprende una tormenta de arena proveniente del Sahara. Sobreviene el alivio cuando aterrizan por fin en la Isla Sal, una de las islas de Cabo Verde, frente a Dakar.

La siguiente estación es Gran Canaria, donde son recibidas con gran júbilo. Autoridades, el Club Aéreo y muchos curiosos aplauden a las heroínas. Después de un descanso merecido, siguen a Chascais, cerca de Lisboa, donde nuevamente son recibidas por una gran comitiva. Finalmente, aterrizan en Ginebra-Suiza, el destino

Las protagonistas de la hazaña escoltando al fiel compañero de aventuras





Monomotor cuadriplaza Beechcraft Bonanza

final. Cuenta María Eliana: " En el aeropuerto fuimos escoltadas por un "follow me", el que nos hizo pasar entre dos inmensos autobombas que formaron un arco de agua como homenaje por nuestro logro. Fuimos recibidas por el Secretario General de las UN en Ginebra y nombradas miembros de honor del Aeroclub de Gineve. Recibimos homenajes, flores, cenas, entrevistas en prensa, televisión, radios, y el abrazo de uno de mis hijos y mis nietos, residentes en Suiza".

Es tiempo del regreso a Chile, en el mismo avión. En Suiza les aconsejan volver por la ruta del norte, pasando por el Círculo Polar Ártico; les parece menos peligroso, aunque el avión no dispone de medios para evitar la formación de hielo. Esto significa también solicitar nuevos permisos de aterrizaje y visas para ingresar a USA con un avión privado.

El retorno no presenta las sorpresas de la ruta del Atlántico Sur. No obstante, volar con -25°, situación en la que los mandos se traban, las pilotos sufren de frío y el avión se viste de hielo, no es tarea fácil. Las estaciones son Stornoway-Escocia; Reykjavik-Islandia; Sondrestrom-Groenlandia; Iqaluit y Kuuujuaq-Canadá, dos escalas forzosas debido a frentes de mal tiempo. Esto les da oportunidad de conocer el pueblo esquimal de

los Inuit, cuyo único interés es la caza de osos y focas y, seguramente estos esquimales nunca hayan visto un avión tan pequeño y menos aún pilotado por dos mujeres.

Con la llegada a Montreal se pueden felicitar por haber logrado la hazaña, pues la ruta hasta Chile ya no representará mayores dificultades. Pasan por Raleigh y Key West, en USA; Managua, Panamá, Guayaquil, Lima y llegan el 21 de mayo a Arica. La recepción de los familiares, autoridades de Gobierno, civiles y de las Fuerzas Armadas cubren de halagos y felicitaciones a las dos heroínas.

"María Eliana Christen y Madelaine Dupont marcaron un hito en la aviación mundial y nos sentimos orgullosos de estas dos dignas representantes de la mujer chilena" (Hermann Meyer G. quien nos envió este interesante material y a quien agradecemos su colaboración)

Los lectores que deseen expresar su comentario, lo podrán hacer al siguiente correo electrónico: hymeyer@ctcreuna.cl ■

ARGENTINA-SALTA

Agradecimiento y Hospitalidad

Un matrimonio salteño agradece a la Fundación Oeschger-Hintermann y pone a disposición de quien lo requiera, el beneficio obtenido.

Recordarán nuestros lectores de Panorama Suizo que en las Páginas Regionales de la Revista N° 2/2004 se publicó una nota sobre la Fundación Oeschger-Hintermann, destinada a ayudar financieramente a los suizos en la Argentina que necesiten asistencia por motivos ajenos a su voluntad, que se encuentren en riesgo de perder sus bienes y que no cuenten con ayuda privada u oficial. El criterio de la fundación es "ayuda única para la ayuda propia".

Desde Salta nos escriben Selma Zipperlen y Miguel Grosso quienes pasando por graves problemas económicos y sin trabajo seguro, presentaron un proyecto a la Fundación O-H y el subsidio solicitado fue otorgado. El proyecto consistía en arreglar una parte de la vivienda que habitan ya que les resultaba muy grande des-

pues de la partida de los hijos. Con la ayuda recibida construyeron un departamento con un dormitorio con tres camas, baño, kitchenette y comedor con un sillón-cama para dos personas más. Todo destinado para uso turístico, bajo el lema "MI CASA ES TU CASA".

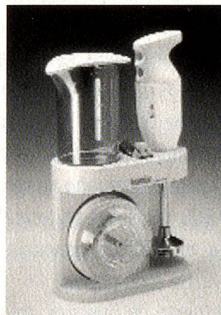
En el correo enviado a esta redacción, la Sra. Selma expresa: "Invitamos a todos los lectores de esta revista que quieran visitar Salta, a hospedarse en nuestra casa. Estamos a 15 cuadras del centro y del acceso a la Virgen del Cerro, a 10 cuadras del Shopping Alto Noa, del Tren a las Nubes y de la zona Balcarce (peñas, artesanías, restaurantes típicos, etc.)." Finaliza diciendo que agradece a la Fundación Oeschger-Hintermann y a la Embajada de Suiza por mediar en la obtención del subsidio. Selma Zipperlen y Miguel Grosso-Martina Silva de Gurruchaga 245 (4400) Salta-Argentina.

E-mail: sezipperlen@hotmail.com

**¿Está extrañando Productos Suizos en su cocina?
¿Quiere aprovechar de nuestra experiencia de 40 años?**

bamix

La varilla Mezcladora Mágica está cerca de Usted!



bamix: un producto de alta calidad Suiza, hecho 100% en Suiza, promocionado y distribuido universalmente

bamix: la mejor varilla mezcladora es:

- ↳ multifacética: remueve, bate, mezcla, tritura, ralla, esponja, muele, y mucho más.
- ↳ sencilla, manejable y liviana
- ↳ lavado en segundos
- ↳ moderna
- ↳ trabaja sin vibraciones y ruido

Por favor llame a nuestro representante local para obtener su bamix o para tener más informaciones.

- ↳ Chile: Julia Vega, Santiago, Tel.: (02) 277 59 92
- ↳ Ecuador: Noemí Argüello, Quito, Tel.: (02) 532 840
- ↳ México: Gloe de México, Ciudad de México, Tel.: (05)564 54 89

↳ **En algunos países se busca representante.**
(en el sector de venta directa como ferias, reunión en casas, TV)

Por favor, visítenos en Internet: <http://www.bamix.com>
bamix of Switzerland - CH 9517 Mettlen/TG-Suiza
Tel.: +41 71 634 6180 • Fax: +41 71 634 6181

**Último Plazo Recepción de Colaboraciones
para el N° 3/2005
10 de mayo de 2005**

ARGENTINA-ENTRE RÍOS-VILLAGUAY

El cultivo del arroz: un aporte suizo-valesano

El cultivo del arroz es muy antiguo en Argentina, pero recién recobró importancia en la década del '40. Fue relevante en el litoral, no solamente por el clima y la fertilidad de sus tierras sino también por la abundancia de ríos y arroyos que proporcionaron el agua necesaria para este cultivo. Además, los centros cercanos de consumo ofrecían condiciones óptimas para su comercialización y la vía fluvial, facilitaba el transporte para la exportación.

En Villaguay (ER) se recuerda que Pedro Celestino Miranda cultivó arroz en la estancia "La Dolores" y se lo considera como el precursor. Para la primera siembra experimental que se realizó en 1938 en una parcela de 4 hectáreas, Miranda se trasladó en un carro colono al departamento Colón, donde adquirió 16 bolsas de semillas de arroz Yamani. Roberto Wolter, un antiguo mecánico villaguayense, inventó ese mismo año un pequeño aparato destinado a marcar los distintos niveles del terreno por donde pasarían las taipas. Lo que hoy se hace utilizando rayos láser, Wolter lo ideó en aquella época con un trípode con dos recipientes, al igual que el sistema de vasos comunicantes; a través de una tabla graduada se registraban las pendientes del terreno, determinando de antemano los lugares donde se construirán las taipas.

Para el riego de la sementera se extraía agua del arroyo Villaguay, utilizando una máquina a vapor "Búfalo" que perteneció a Pedro Poletti. En la zona de Villa Elisa, los descendientes de los colonos suizo-valesanos también se dedicaron a este cultivo, pero las malezas y los espacios reducidos de tierra obligaron a este grupo de jóvenes a buscar campos donde prosperara el arroz. Por esta razón se trasladaron a Villaguay y en la zona del arroyo del mismo nombre se realizaron los cultivos provocando un intenso movimiento económico que dinamizó la ciudad.

En este grupo de empeñosos productores se recuerda a Neris y Leo-



Cosecha del arroz en campos de Juan Giacomino (1949/50)

nel Bouvet; Natalio Ur; Juan Carlos, José Cipriano, Martín, Aldo, Julio y Carlos Meichtry; Hugo, Armando y Ramón Maffioly; Ernesto Deymonnaz; Ismael y Rubén Piñón; Henry Treboux; Pedro F. Goux; Juan P. Mendiño; Joaquín Humberto Vinzón; Ramiro Roude; Avelino y Leonel Scheffer, entre otros. Todos ellos descendientes de inmigrantes que se asentaron en la Colonia San José (ER), fundada por el General Justo José de Urquiza en 1857, cuando ejercía el cargo de Presidente de la Confederación Argentina.

El 5 de julio de 1951 se fundó la Cooperativa Arrocería de Villaguay, cuya sede se estableció en el barrio de la estación del ferrocarril; poco a poco la cooperativa se fue extendiendo y el arroz elaborado en Villaguay se conoció en el mercado interno y también se exportó al exterior. Actualmente, Villaguay y San Salvador constituyen la zona arrocería más importante de Entre Ríos y según el último informe de la Secretaría de Agricultura, este año se sembraron 40.500 Ha., sobre un total de 68.400 Ha. en toda la provincia y 164.000 Ha. de todo el país.

"¡Tanto esfuerzo de nuestros abuelos!... ¡Tantos sueños y afanes!... A veces, buena suerte, otras ... ya sabemos cómo es eso de las cosechas en el campo. Pero han dejado sus familias en pie; ellos se sembraron generosamente y la siembra dio sus frutos". (Nélida M. Maffioly-Presidenta del Centro Valesano de Villaguay)

"Como descendiente de valesanos y de familia de arroceros, quiero destacar a aquellos pioneros que con gran esfuerzo y mucho de visiona-

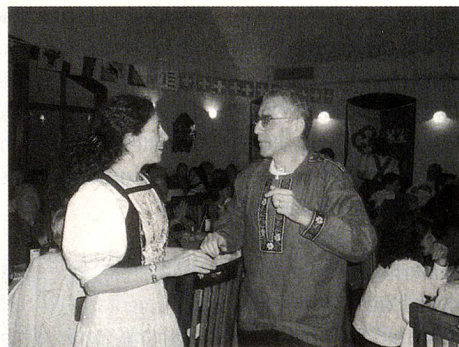
rios, emprendieron en esta zona una actividad económica nueva, que adquirió relevancia en la provincia de Entre Ríos y el litoral.

Quiero rendir mi homenaje a estos iniciadores, y en ellos a mi padre Natalio Urbano Meichtry, que se dedicó desde muy joven y durante toda su vida, a esta tarea. También a mi her-

Trilladora Casse de 24 pulgadas de cilindro con la que se trillaba la cosecha fina

PARAGUAY-ASUNCIÓN

Un evento que convoca para ayudar



El Encargado de Negocios de Suiza -Carlos Orga- con su esposa Paula

La Sociedad Suiza de Beneficencia organizó una "Cena Bailable Suiza" para recaudar fondos y llevar adelante la realización de sus obras benéficas. La misma tuvo lugar el 12 de noviembre de 2004 en la Cervecería "Austria". Para que los participantes se sintieran más unidos a la lejana patria, el buffet frío fue típicamente suizo y mu-

cho compatriotas lucieron con orgullo sus trajes típicos. Hubo interesantes premios para todos los trajes. Esta fiesta abierta a todos los suizos, descendientes y amigos de Suiza contó con una asistencia multitudinaria. El grupo musical de Hohenau/Itapúa interpretó temas folclóricos muy alegres y todos disfrutaron de la velada. ■

mano, a mis tíos y primos que hoy la continúan con entusiasmo y mucho empuje. El trabajo de mis antepasados inmigrantes, me enorgullece porque muestra cómo el esfuerzo continuo, el trabajo arduo con un objetivo claro y la voluntad de crecer, han sido el motor del desarrollo de las economías regionales y nos dejan un invaluable legado".

(Elena Meichtry- Secretaria del mencionado Centro)

Desde esta redacción, agradecemos a la Sra. Nélida M. Maffioly quien nos enviara distintos materiales sobre este tema como así también al Diario "El Pueblo" de Villaguay que aportó las fotos de archivo sobre la cosecha del arroz.

