



Consulado General del Uruguay en Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco

GACETILLA INFORMATIVA N° 041

24 de mayo de 2024

Noia, punto de encuentro de grupos culturales de Uruguay

Embajada Cultural Soriano al Mundo



Continuando con las actividades en el marco de la visita de la EMBAJADA CULTURAL SORIANO AL MUNDO 2024, el pasado viernes 10 de mayo, se realizó la presentación de los representantes del Coro 28 de Ferbero cuyos integrantes interpretaron canciones de autores uruguayos, acompañados con una pareja de baile de milonga y tango. La actividad, que se realizó en la Sociedade Liceo de Noia, se complementó con la actuación del Obradoiro de Canto Iberoamericano de la emblemática institución noiesa.



CORO DE LA COSTA AGRUPACION CORAL FUSION DEL SUR Canelones - Uruguay

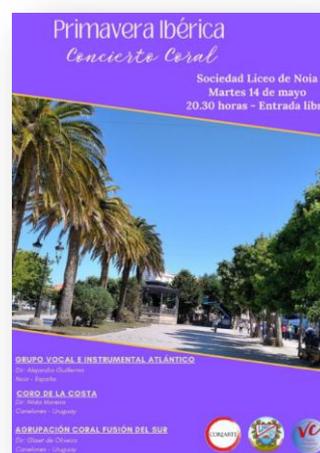


El martes 14 de mayo, el Liceo de Noia también fue sede de otra importante actividad cultural: el encuentro de Coros “PRIMAVERA IBÉRICA”.

En este encuentro, se presentaron dos coros procedentes de la ciudad de Canelones de nuestro país: el **CORO DE LA COSTA** y la **AGRUPACION CORAL FUSION DEL SUR**, a cargo de sus Directoras, Nilda Moreira y Gliset de Oliveira respectivamente.

También tuvimos oportunidad de escuchar al **Grupo Vocal e Instrumental Atlántico de Noia**, a cargo del Director Alejandro Guillermo, compatriota residente en la ciudad de Noia, a cargo del coro de niños y jóvenes de la Sociedad Liceo de Noia y el Coro juvenil del Ayuntamiento de Noia.

Participaron del evento el Alcalde de Noia, Santiago Freire, la Concejala Ana Isabel García y el Presidente de la Sociedad Liceo, Oscar Prego, y un importante número de vecinos de Noia.





PRIMER SITIO DE MONTEVIDEO

21 de mayo de 1811



Aprovechando el efecto de la moral de su victoria en Las Piedras del 18 de mayo, Artigas exige la rendición de Montevideo. Rechazada esta, el 21 de mayo la somete a un estrecho sitio privándola de recursos y estableciendo sus huestes en el Cerrito. José Rondeau se incorpora al sitio con sus fuerzas y estado mayor el 1 de junio.

La ciudad tenía muros de nueve metros de altura y seis de ancho, con cuatro bastiones rodeados por un foso. El sistema de defensa de la ciudad se completaba con la Fortaleza del Cerro, el Fuerte de San José del Real de San Felipe y Santiago y la isla de las Ratas, ubicada en la bahía, donde los realistas habían construido una batería, depósito de pólvora y un centro de detención. La nueva batería y sus fortificaciones, que contaban con diez cañones, seis de a 24, dos de 18 y 2 de 12, había sido diseñada el 15 de marzo por el brigadier José del Pozo y Marquy, Ingeniero Comandante de Montevideo.

No obstante, el bloqueo era incompleto, por cuanto la escuadra realista mantenía el control del Río de la Plata y los ríos Uruguay y Paraná. Así, Montevideo estuvo en condiciones de impedir la caída de la plaza y bloquear a su vez por mar al puerto de Buenos Aires, mientras efectuaba incursiones en los ríos interiores para hostigar las poblaciones ribereñas, crear o acentuar disensiones y asegurar el abastecimiento mínimo de la ciudad.

Con 50 cañones y el control aún indiscutido del río, la ciudad era inexpugnable para un ejército sitiador de escasa artillería, por lo que las fuerzas al mando de Rondeau se limitaron fundamentalmente a asegurar el control de los accesos a la ciudad de manera que no pudieran proveerse de alimentos y agua (los pozos quedaban fuera de sus límites) más que por medio de su flotilla. Mientras tanto, la artillería revolucionaria bombardeaba la plaza, de día con sus cañones y de noche con los morteros construidos por el ingeniero Ángel Monasterio.

El virrey del Río de la Plata, Francisco Javier de Elío persiguió la estrategia de retrotraer la situación en el Plata a la existente a mediados de 1810: Buenos Aires se retiraría de la Banda Oriental y negaría todo apoyo a los insurgentes y a cambio Montevideo levantaría su bloqueo naval, a la espera de la resolución del Consejo de Regencia. Con Buenos Aires fuera, sometería las milicias orientales con el auxilio portugués. En julio de 1811 el "Ejército Pacificador de la Banda Oriental" con unos 4.000 hombres, invade la Banda Oriental a las órdenes del Capitán General de Río Grande do Sul, Diego de Souza.

El 23 de octubre el pueblo oriental se reunió en la Asamblea de San José y resolvió aceptar por obediencia el acuerdo entre el gobierno porteño y los realistas de Montevideo pero también mantenerse en armas contra la invasión portuguesa y emigrar del territorio nuevamente controlado por Elío, con lo que se iniciaría el *Éxodo* oriental, donde un número aproximado de 16.000 personas entre milicianos y civiles marcharon con sus posesiones al norte conducidos por Artigas.

Fuente: <https://1811-2011.edu.uy/BI/content/primer-sitio-montevideo>



DÍA DAS LETRAS GALEGAS 2024

17 de mayo

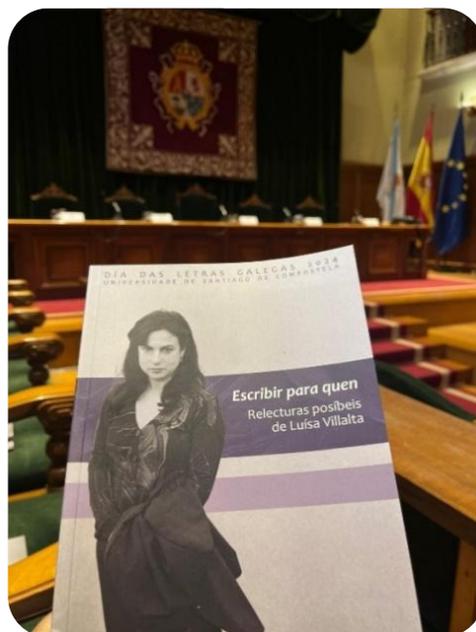


Para celebrar el **Día de las Letras Galegas**, la **Real Academia Gallega**, instauró en el año 1963, esta fecha para homenajear a distintos artistas que aportaron con su obra al patrimonio de la lengua gallega, principalmente en el campo de la literatura.

En este año 2024, **Luísa Villalta**, fue la sexta mujer homenajeada por su aporte a la exaltación y promoción de la literatura en idioma gallego.

El Ayuntamiento de Santiago de Compostela celebró el Día de las Letras Gallegas con una campaña que puso en valor la obra de esta poeta, ensayista y narradora.

Luísa Villalta "mantuvo una importante vinculación con la ciudad de Santiago" y por ello el Ayuntamiento de Santiago de Compostela se sumó a esta celebración lanzando la campaña "Andei por Santiago/pisando estrelas", en referencia al verso con el que la autora comienza uno de sus poemas.



Luísa Villalta

Luísa Villalta Gómez nació en A Coruña en 1957, estudió en la Universidad de Santiago de Compostela, licenciándose en Filología Gallego-Portuguesa e Hispánica. También estaba altamente cualificada en violín, formó parte de la Joven Orquesta de Galicia y de la Orquesta de Santiago de Compostela, además de otras formaciones de cámara.

Fue una escritora prolífica y polifacética, autora de poesía, narrativa, ensayo, piezas dramáticas, textos periodísticos y traductora.

Falleció el 6 de marzo de 2004 en su ciudad natal. Tenía 46 años.

¿SABÍAS QUE...?

BODEGA MAUÁ

única bodega en América Latina
que depende de un gobierno municipal



El establecimiento, localizado en la capital sorianense, está ubicado dentro del Complejo Barón de Mauá, que incluye un parque natural de grandes dimensiones, un pequeño zoológico y el Museo Antropológico Alejandro Berro. En la actualidad, y desde hace más de medio siglo, todo pertenece a la Intendencia de Soriano.

Un poco de historia

Cuenta la leyenda que el Barón de Mauá -de origen brasileño- había comprado esos terrenos, que rondaban las 30 o 40 hectáreas, en 1857. Si bien para ese momento no se conocían bien sus fines, sí era claro que se trataba de un personaje tan ambicioso como pudiente, que poseía inversiones en todo el mundo: “en ese entonces, era un tipo que dominaba parte de la economía mundial”. Lo cierto es que, apenas tres años después, en 1860, comienza la construcción del castillo, en el lugar donde actualmente funciona el museo Alejandro Berro.

Al tiempo, llega a nuestro país una persona que resultaría clave en este entramado: el italiano Bonaventura Caviglia, que le compra al Barón todas sus tierras y comienza, en 1896, la construcción de la actual bodega. A partir de allí, este inmigrante se embarca en la confección de un gran establecimiento productivo -denominado Santa Blanca, en honor a su esposa-, que incluía viñedos, lógicamente, pero también olivares y otros menesteres (entre los que se destacaba el criadero de gusanos de seda). La producción de vino, en esa época, estaba bajo la conducción de su enólogo de confianza: Brenno Benedetti. De hecho, esta actividad productiva fue la principal referente de la estancia, en la que llegó a haber 100 hectáreas de viñedos. Algunas de las variedades plantadas, según detalla el material informativo provisto por la bodega, eran: Tannat Noir, Merlot, Fresia, Gamay de Liverdun, Sauvignon, Semillón, Moscato bianco, Frankenthal, Chasselas, el Barbarossa y el Black Hamburgo, entre otras.

Se dice que la calidad de los productos era tal, que eran comercializados no sólo en Mercedes y Montevideo, sino también en Buenos Aires y Europa. Quizás sea por eso que su aceite de oliva nunca llegó a salir a la calle; debido a su alta calidad, antes de poder comercializarse al público en general, su producción ya estaba vendida en Buenos Aires.

Debido a las pestes que azotaron a la zona, y especialmente a las vides, la empresa dio quiebra a comienzos del siglo XX. Años más tarde, en 1950, el establecimiento es expropiado por el Estado y cedido a la Universidad del Trabajo del Uruguay, para que luego (y finalmente) recaiga en la órbita de la Intendencia de Soriano. Este hecho le otorgó el título de ser **la única bodega de América Latina que depende de un municipio.**

En vistas de los escasos recursos con los que disponía el gobierno departamental, la bodega comenzó a deteriorarse, principalmente desde el punto de vista edilicio. Si bien nunca cesó su producción de vino, comenzaron a sonar las alarmas y el mensaje de que había que tomar cartas en el asunto era cada vez más fuerte. Todo esto a pesar de los denodados esfuerzos que realizaron las autoridades de turno para obtener el apoyo de inversores nacionales o extranjeros.



La actualidad productiva de la bodega



En la vendimia de 2018 procesaron aproximadamente 420.000 kilos de uva, lo que resultó en 300.000 litros de vino.

En lo que tiene que ver con la comercialización, se trata de vinos puramente “departamentales”, en la medida de que se distribuyen principalmente en el tramo que se conoce localmente como “la línea”; es decir, a todos los pueblos que están entre Mercedes y Cardona (un trayecto de 96 kilómetros por la Ruta Nacional 2) y que dividen prácticamente en dos partes iguales al departamento. También se incluye en el reparto a las ciudades de Dolores y Villa Soriano.

Bajo este modelo, Mauá vende aproximada y constantemente unos 30.000 litros por mes, lo que permite mantener controlado el stock de la bodega. Las presentaciones son bien diversas: hay damajuanas, envases PET, Tetra Pak y botellas de 750cc. Las principales variedades producidas en la actualidad son: Tannat, Merlot, Cabernet Sauvignon y Sauvignon Blanc.

Tanto el proceso de envasado como de etiquetado y envasado “es todo manual”. De hecho, hay espacios en la bodega que están específicamente delimitados para cada una de esas tareas. Así, no llama la atención que el establecimiento aún conserve una especie de “oficina” en la que funcionaba la administración y la sección de Pagos de la bodega (realizándolos a través de una reja) y en la que se conservan casi intactos algunos elementos históricos, como una caja fuerte antigua o un teléfono con clavijas que funcionaba a través de una operadora.

Desafíos y otras yerbas



Pese a que se mantienen productivos de manera permanente, el director del establecimiento acusó varios desafíos que enfrentan, como no disponer de tanques de frío para un mejor control de la temperatura durante el proceso de fermentación. “Lo hacemos natural, lo que hace que el vino que salga de la bodega sea un poco fuerte. Si lo controlamos, podríamos mejorar la calidad del vino”.

“Sabemos que hay que comprar tanques de acero inoxidable, pero cada uno vale como 2.000 o 3.000 dólares, por lo menos, y los equipos de frío que están por encima de los 50.000 dólares”, comentó.

La realidad, a su vez, le indica que allí no recibirá soluciones mágicas. Más allá de su trabajo y el de sus compañeros, es poco probable que pueda llegar un inversor que catapulte el proyecto. “Si ves el predio que hay, es maravilloso. A esto, puesto en otro lugar, en una ciudad de uno o dos millones de habitantes, viene alguien y le pone un millón de dólares. Ahora, en una ciudad de 40.000 habitantes, donde el parque solo se llena los fines de semana, o que recibe dos ómnibus de Montevideo en un mes, esa inversión no la recuperaría nunca más. Es algo lógico”, sentenció. De todas formas, eso no ha impedido que se la sigan ingeniando para obtener recursos.

Mientras van llegando los recursos, “se va comprando y se van haciendo cosas, de a poco”. Gutiérrez nos cuenta que todavía hay secciones enteras para limpiar y dejar presentables, como el lugar donde se destilaba y en el que se producía el aceite de oliva.

Entre otras particularidades, el director nos muestra vitrales hermosos, de antaño, esperando a ser refaccionados, porque en el departamento ya ni siquiera existe ese tipo de vidrio. Lo mismo sucede con otras reliquias, como carteles de madera pintada, que reflejan largas tradiciones, como la fiesta de la vendimia o la fiesta de la primavera, que hasta hace pocos años se celebraban en la bodega.

Otros ejemplos son las máquinas de envasado, de pleno siglo XIX, que aún están operativas; o sus 116 piletas de vino; o su sistema de poleas que aún se sigue utilizando. Los ejemplos abundan y desbordan incluso a la mirada más atenta.

Con muestras de orgullo y una mirada contemplativa, Alexis le va poniendo fin a la recorrida del edificio que, por su disposición de dos plantas, llevó su tiempo recorrer. Los enormes toneles de roble, en el fondo, son parte del paisaje y del patrimonio de un lugar que no sólo recuerda a otras bodegas históricas (como Los Cerros de San Juan e Irurtia), sino que invita, con sencillez y el sustento de una rica historia, a la visita de todos los amantes de la vitivinicultura nacional.

El futuro está llegando

Tiempo después de nuestra recorrida y de la notoriedad alcanzada a partir de la participación en Uva & Vino Point -y otros eventos locales, como degustaciones organizadas por el Rotary Club-, la Intendencia de Soriano realizó un evento de lanzamiento de un vino en homenaje al primer enólogo de la bodega, Brenno Benedetti, en el que aprovechó para mostrar las mejoras del establecimiento y oficializar su incorporación a la propuesta de enoturismo nacional.

Si bien Mauá participaba de actividades y acciones en otras locaciones externas, recién ahora está comenzando a plantearse -en serio- la posibilidad de realizar eventos en sus instalaciones.

De hecho, no fue hasta hace mucho que la bodega permanecía cerrada los fines de semana. Ahora, la idea es poder abrirla en

estas instancias para recibir excursiones o programar degustaciones y visitas con guías, por ejemplo, como parte del valor agregado que se le puede dar a la zona. En el futuro cercano, la idea pasa por poder armar un pequeño museo dentro de la bodega, que dé cuenta de toda su historia y las peculiaridades que tiene el lugar, dejándole un lugar en la más rica tradición de la vitivinicultura nacional.



Fuentes:

https://www.bodegasdeluruguay.com.uy/notas/l eer/la_historia_secreta_de_una_bodega_uruguay_unica_en_latinoamerica

URUGUAYOS

Esquiladores: un oficio insignia del Uruguay

En el Uruguay el rubro ovino existe desde los tiempos coloniales, al respecto dice el Secretariado Uruguayo de la Lana (SUL) en su página web:

Aunque discutido, es muy probable que los primeros ovinos ingresados a la Banda Oriental fueran anteriores a los primeros vacunos y equinos traídos por Hernandarias en el año 1611. Según Mena Segarra, las primeras introducciones de cabezas ovinas se remontan a 1608 cuando los portugueses construyeron la “Nova Colonia do Sacramento”; fueron ovejas de las llamadas “churras” de poca lana, sin rizo y de muy baja calidad y que darían origen luego a la oveja criolla. A partir de entonces la presencia del ovino en la generación de riqueza de nuestro país fue cada vez más importante. A fines del siglo XVIII ya existían registros de exportaciones de lana mientras comenzaba la introducción de razas ovinas con el objetivo de mejorar la oferta de lana de exportación y la producción de carne. Entre 1792 y 1796 los registros de exportaciones de lana sucia llegaban a 31 mil kilogramos y fueron en esos años que se introdujeron los primeros animales Merino (10 carneros y 20 ovejas), procedentes de Cádiz y traídos por Manuel José Lubarden.



Compartimos entrevista realizada por Angels Barceló (Hoy por hoy, Cadena Ser) al esquilador compatriota Jorge Fernandez, en la que detalla las características y particularidades de ese tradicional oficio.

SEI2100 Esqui

by Magazine

**Trabajos de temporero, Juana Miss
Experiencia y plantas enredaderas de
nuestro jardín**

14/05/2024



Se adjunta link (entrevista a partir del minuto minuto 11:00):

<https://cadenaser.com/audio/1715697351186/?sm=whatsapp>

PATRIMONIO NACIONAL

Edificio Pablo Ferrando

El tramo de la calle Sarandí comprendido entre la plaza Independencia y Bartolomé Mitre presenta ejemplos de notable riqueza arquitectónica. Sobresalen edificios pertenecientes a galerías de arte, joyerías y antiguos comercios especializados.

El edificio comercial para la firma Pablo Ferrando se localiza en un sector muy calificado de la Peatonal Sarandí y constituye el remate visual de la calle Bacacay, hoy peatonal.



La obra del arquitecto Leopoldo J. Tosi, de 1917, maneja un lenguaje ecléctico que la vincula formalmente con el “art nouveau” europeo. Para subrayar su ubicación presenta grandes portales en la fachada que unifican los primeros niveles del edificio, provocando un efecto monumental. Mientras que la arquitectura de vidrio y hierro la relaciona con modelos europeos de fines del siglo XIX, los dos niveles superiores pertenecen, en su tratamiento, al clasicismo francés decimonónico.



Ubicado en una atipicidad de la trama, el edificio parece concebido como fondo de perspectiva de la calle Bacacay. La obra pretendió equiparar lo innovador de su uso, como sede del primer “Instituto Óptico Oculístico” del país.

La tipología se asimiló a la de las grandes tiendas por departamentos, incluyendo: subsuelo, planta baja a la que balconeaban tres pisos comerciales y uno de oficinas, el quinto piso al frente con mansarda y un templete en el eje celebrando el remate de Bacacay. La composición académica es simétrica, con fachada tripartita: basamento de acceso con vitrinas bombé, desarrollo comercial de tres pisos con livianas vidrieras unificadas por pilastras colosales, remate de dos pisos macizos de oficinas. El espacio central condensó cualidades excepcionales, integrando verticalmente las visuales de los pisos y en profundidad la calle Bacacay; todo iluminado por la claraboya superior, el ventanal de fachada y el vitral junto a la suntuosa escalera de dos ramas. A la espacialidad contribuyó la estructura de hormigón armado y la carpintería metálica. Se usaron materiales de primera calidad e importados: pórfido, pavimentos de vidrios prismáticos, mosaicos, mármoles, decoraciones en bronce, yesería y estucolina, escamas de zinc.



El lenguaje se afilió al eclecticismo de la “Belle Epoque”, con la particularidad de integrar referencias historicistas –como el neoclasicismo francés de las mansardas- y el contemporáneo art nouveau -de las vidrieras-, que inició la renovación formal. En la década de 1970, se retiró el templete y se cerraron los huecos del tercer y cuarto nivel con losas de hormigón. En 2005 y 2006 la restauración de fachada y la reconstrucción del templete, restituyeron la impronta original exterior. Pero el controvertido entrepiso liviano, que cerró el balcón del segundo nivel, menoscabó un valor patrimonial considerado testimonio único.

En una localización tan privilegiada como esta se encuentra actualmente la librería Puro Verso.



Fuentes:

<https://nomada.uy/guide/view/attractions/4000>

<https://municipiob.montevideo.gub.uy/node/209>

<https://www.montevideoantiguo.net/places/edificio-pablo-ferrando/>

150 años del vino en Uruguay



El Instituto Nacional de Vitivinicultura realizó el lanzamiento de los festejos por los 150 años de la viña y el vino en Uruguay, una celebración que recuerda el registro del primer viñedo en el país y el comienzo de la actividad vitivinícola industrial.

En este contexto la Comisión de Patrimonio Cultural de la Nación del Ministerio de Educación y Cultura ha resuelto dedicar el fin de semana del Patrimonio 2024 a la vitivinicultura. Bajo el lema **El vino como tradición: inspiración, trabajo e innovación**, se honrará a las figuras de Pascual Harriague y Francisco Vidiella y, a través de ellos, a todas y cada una de las personas que alimentan todos los días nuestro patrimonio vitivinícola.

La presentación, que se llevó a cabo en la sede del INAVI, contó con la participación del ministro de Ganadería, Agricultura y Pesca, Ing. Agr. Fernando Mattos, junto al presidente y vicepresidente de INAVI, Enól. Ricardo Cabrera y Sr. Oscar Perdomo, el director de la Comisión de Patrimonio, Arq. William Rey y la Ing. Agr. Estela De Frutos.

Cabrera, como dueño de casa, dio a la bienvenida a los asistentes y señaló que estamos celebrando el año del patrimonio vitivinícola, en homenaje a Harriague y Francisco Vidiella, al mismo tiempo que los 100 años de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), los 50 años de los grupos CREA y los 60 de la Asociación de Enólogos del Uruguay. Un año particularmente relevante para el mundo de la vitivinicultura.

Estela De Frutos, en tanto, repasó algunos hitos de estos 150 años, destacó el valioso legado de los pioneros Harriague y Vidiella en la construcción de la historia vitivinícola y puso de manifiesto la importancia de colocar al vino uruguayo en el “pedestal de la cultura”.

Por su parte, el director de la Comisión de Patrimonio dio cuenta del trabajo que se está realizando para sellar la identidad del país a través de la producción, “con la esperanza de que mucha gente comience a reparar en el patrimonio tan importante que tenemos vinculado a la vitivinicultura”.



Durante el encuentro se presentó, además, la campaña que INAVI está llevando adelante con el objetivo de preservar la memoria histórica del sector, rescatar su valor patrimonial y entender la relevancia de la vitivinicultura para el desarrollo económico, cultural, social y turístico del país.

Bajo la consigna **Tierra de Valores**, la campaña busca transmitir la esencia de la viña y el vino en Uruguay y las particularidades de su legado, con el objetivo de seguir promoviendo el desarrollo de una vitivinicultura innovadora, sostenible y responsable.

En el año 1874 se establecieron los viñedos de Pascual Harriague en San Antonio Chico (Salto), y la granja del catalán Francisco Vidiella en Colón (Montevideo).

Años después, ambos verían el fruto de su esfuerzo con las primeras cosechas de las variedades Tannat y Folle Noir, respectivamente, conocidas originalmente por sus apellidos.

Posteriormente, estos dos pioneros también ganarían los premios otorgados por el gobierno, por haber sido los primeros en elaborar cien mil litros de vino nacional puro.

Estas familias, pioneras en la vitivinicultura, fueron el cimiento fundamental de nuestro patrimonio vinícola, al introducir nuevas cepas y demostrar que cultivar vid en Uruguay sí era posible. Dos hombres visionarios que dieron el primer impulso a esta tierra de valores.

La campaña está disponible en www.tierradevalores.com.uy

AGENDA



ATENCIÓN



Asociación
Uruguaya
de
Amigos
del
Camino de
Santiago

CAMINO A SANTIAGO

El día **Domingo 26 de mayo a las 10:00 hs** (puntual) invitamos a todos/as a participar del Camino a Santiago que saldrá desde el mojón de nuestra Planta “José Añón” hasta la plaza Galicia en la costanera del Río de la Plata.



Donaciones para afectados por inundaciones en el sur de Brasil

Recibimos

DONACIONES



Para enviar a los hermanos de Río Grande do Sul

Nos solidarizamos ante la difícil situación que atraviesan nuestros hermanos del Norte y recibimos donaciones de alimentos no perecederos, artículos de higiene y limpieza, etc.

Recepción de donaciones únicamente en oficinas de Turil Cargo Montevideo hasta el 16 de mayo

- 📍 Martín C. Martínez 2460.
- 🕒 De 9:30 a.m. a 21:00 p.m.
- ☎️ Comunicarse al 098 806622

PAGINAS CELESTES



Las **Páginas Celestes** son un catálogo de oficios, especialidades, locales comerciales, servicios técnico-profesionales, etc., llevados adelante por nuestros compatriotas de la jurisdicción consular, que entiendan pueda ser útil su difusión a través un catálogo unificado, administrado sin costo por el Consulado General del Uruguay en Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco.

Las Páginas Celestes serán un anexo de Gacetilla Informativa quincenal que edita este Consulado General.

La inclusión dentro de las Páginas Celestes no implica recomendación comercial ni compromiso económico alguno por parte de este Consulado General.



En caso de resultarles de interés, los interesados deberán enviar su propuesta de publicación a este correo electrónico:

consultas.cgsantiagodecompostela@mrree.gub.uy

aportando los siguientes datos:

NOMBRE Y APELLIDO

Nº DOCUMENTO (PASAPORTE, NIE, CI)

**NOMBRE Y DESCRIPCION DEL SERVICIO/
OFICIO/LOCAL COMERCIAL A PROMOCIONAR**

RUBRO

LUGAR

**DATOS DE CONTACTO: CORREO
ELECTRÓNICO, TELÉFONO, MÓVIL, SITIO WEB**

En caso de estar interesados en que se difundan actividades culturales — incluyendo cuentos cortos, poesía, links a videos, etc.—, sociales o emprendimientos, pueden solicitar su inclusión en esta Gacetilla enviando un correo a: **cgsantiagodecompostela@mrree.gub.uy**