



En el marco de su programa "Nutrición al Paso", la Ciudad organiza un ciclo de talleres de cocina natural en los mercados con el objetivo de enseñar a preparar alimentos de forma saludable y económica.

Organizado por BA Capital Gastronómica, en esta ocasión la temática abordada será la alimentación infantil y para toda la familia: cómo hacer galletas de calabaza y avena; manzanas asadas con especias y jugo de espinaca y naranja.

Los próximos talleres se realizarán en dos jornadas:

- el sábado 21/07 a las 13:30 en el Mercado de Economía Solidaria de Bonpland (Bonpland 1660);
- el martes 24/07 a las 16:00 en el Mercado Belgrano (Av. Juramento 2527).

Los talleres son gratuitos, pero requieren inscripción previa a través del siguiente formulario: [tallerdecocinanatural](#)