



Llega una nueva edición de la feria que combina la alta gastronomía con la belleza de la Plaza Francia. Será este fin de semana, sábado 8 y domingo 9 de marzo de 12 a 22 horas, en Plaza Francia (Av. del Libertador y Agote). La entrada es libre y gratuita y se suspende por lluvia.

Este fin de semana llega una nueva edición de la feria que rinde homenaje a los picnics, en la previa de la primavera. Con más de 25 puestos gastronómicos cuidadosamente seleccionados, Feria Picnic Gourmet ofrecerá opciones de alto nivel con un gran abanico de sabores; acompañados de música en vivo y masterclases para disfrutar en uno de los espacios verdes porteños más importantes.

La propuesta de la Feria Picnic Gourmet es acercar los sabores más selectos y diversos de los emprendimientos gastronómicos locales. Se podrán elegir opciones entre las más de 25 estaciones que ofrecerán sabores tradicionales tanto de Argentina como de Japón, Francia, Italia, Estados Unidos, Alemania y Bélgica; para combinar platos y armar un picnic ideal.

Los vecinos que se acerquen podrán seleccionar entre sabores clásicos como quesos y tartas, u otros más exóticos como un pretzel o un falafel. También habrá opciones para los que prefieran disfrutar de un picnic dulce con pastelería de primera calidad; así como opciones para celíacos y vegetarianos.

Además, habrá mesas y manteles disponibles para armar picnics entre las flores y arboledas de este verdadero oasis de la Ciudad.

Durante los dos días que dure el evento las personas que se acerquen al Rosedal podrán disfrutar de distintas masterclases, música en vivo y actividades recreativas para grandes y chicos.

Algunos de los emprendimientos que participan de la feria son: Almacén 1249, Avo Coffee Roaster, Cacerolas Essen, Cinna Coffee, 10 Recetas Japonesas, Fierro Food Truck, Francesca Dame Bola, Labán, Merci, Compañía de Chocolates, Henko Bakery, Hongos Porto, Isla Negra, Jakarta Café, Joaquín Pantuso, Juanito Patisserie, Kakawa, 1,2 Crêpes, L' Atelier de Jimena Fuster, Le Ble, Les Croquants, Santi Cheese Market, Somos Nudo, Topinambour Catering, Tres Fuego Food Truck, Uria Raclette, entre otros.

Con esta variedad de productos se pueden armar distintas propuestas como el “Picnic Sabores del Mundo”, para experimentar con comidas de distintas culturas: okonomiyaki, focaccia rellena, papas fritas con panceta y queso raclette o gyozas, té de jazmín, dorayaki, crepe francés y/o un matcha cake.

Picnic Clásico, el más sencillo y tradicional, perfecto para cualquier ocasión y para todos los públicos y familias: sándwiches de jamón y queso en pan brioche, pollo frito, ensaladas, papas fritas, gaseosa, limonada, agua; galletas caseras, cookies, brownies, pasteles y/o alfajores.

Picnic Gourmet, con comidas más elaboradas y sofisticadas: quiches de champiñones, sandwich de focaccia, ensalada de salmón ahumado y verdes, sandwich de ojo de bife, ostras frescas, tabla de quesos finos con frutas secas y mermeladas, salchichas alemanas con toppings, mollejas al disco, budín de pistachio, macaron-helado, tiramisú en vasitos, un cinnamon roll o unas trufas de chocolate y café de especialidad.