



La feria itinerante de alimentos sanos volvió el fin de semana a la Plaza Unidad Latinoamericana, en Palermo. En sus 70 puestos aparecieron propuestas para degustar, comprar y consumir al paso.

Buenos Aires Market pasó el último fin de semana por la Plaza Unidad Latinoamericana de Palermo, en El Salvador y Medrano. Como ya es costumbre, productores de alimentos saludables (70, en esta ocasión) presentaron sus productos (más de 600) para que el público deguste, compre o consuma en el lugar.

También hubo un flamante patio de comidas en donde no faltarán food trucks, además de propuestas como los woks de Luciano López Fuente en Platón, los langostinos y papas estrelladas de Del Mar y el queso brûlée de Justine.

Novedades gastronómicas de esta edición:

1. **LAS PIZZETAS DE CASA VEGANA** El emprendimiento de Samantha Lanin y Eduardo Vergara volvió al Market con una nueva alternativa vegana y gluten free: pizzetas de arroz con diferentes toppings. Los celíacos pueden quedarse tranquilos: para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada, fueron calentadas en un horno aparte.

2. **EL DULCE DE LECHE SIN AZÚCAR DE LAS QUINAS** Esta empresa pionera en el rubro de dulces y mieles naturales logró, al cabo de un año y medio de desarrollo, incorporar a su oferta una versión del clásico argentino completamente libre de azúcar. Elaborado con sacralosa (un endulzante natural sin TACC) y leche descremada, no contiene ningún tipo de saborizante. 100% dulce de leche.

3. **SUPREMAS DE POLLO DE COECO** Famosa por sus huevos y pollos orgánicos, la cooperativa entrerriana dice presente en la feria con un interesante abanico de productos elaborados con productos de su granja. ¿Lo mejor? Las supremas rebosadas con ajo y perejil. También hubo una versión sin condimentos agregados, para los amantes de lo simple. **TÉ SIN TEÍNA DE TANY TÉ** Sumándose a la tendencia de ingerir productos naturales libres de estimulantes, Tany Té decidió ir un paso más allá y renovar su portfolio de tés naturales añadiendo infusiones libres de teína. Aunque todavía están en proceso de producción, se pueden probar algunas de ellas en esta edición de Buenos Aires Market: están hechas a base de frutas, flores y hierbas.

4. **PASTAS DE ZANAHORIA Y JENGIBRE DE CASA TRONCOSO** La fábrica de pastas de La Paternal ya es hábitat del mercado. Una nueva variedad que dará que hablar: pasta de sémola de grano duro, zanahoria y jengibre deshidratado. Una perfecta combinación de

sabores dulces y picantes para sumar a la mesa del domingo.

5. **JENGIBRADA ORGÁNICA EN ARTEMISIA** Otro clásico del Market que, luego de un tiempo, hizo su regreso triunfal este año. Este fin de semana, además de sus tradicionales hamburguesas veggie y otras comidas saludables, el restaurante ofrece Maña Gingerade, una jengibrada orgánica, picantita y refrescante que está gasificada naturalmente. Tónica y energizante, está realzada con ingredientes orgánicos y frescos, sin conservantes ni colorantes.

6. **LAS TAPAS DE BERNATA** Ahora la gastronomía española también tiene su representante en la feria. El restaurante de tapas de Palermo llegó a la Plaza Unidad Latinoamericana con un menú que comprende empanaditas gallegas de atún, tortilla de patatas, patatas bravas y paella de mariscos. Mejor que en Madrid.

7. **NUEVAS VARIEDADES EN COFFEE TOWN** El spot cafetero de Buenos Aires por excelencia, ubicado en una isla en pleno Mercado de San Telmo y miembro estable del mercado, presenta nuevas variedades de café proveniente de diferentes partes del mundo: Papúa Nueva Guinea, Colombia, Guatemala y Etiopía. También se pudo probar flamante "Blend del Bosque".

8. **CINNAMON ROLL DE MALVÓN** El deli pionero de Villa Crespo (Serrano 789), visita obligada de turistas y favorito de los locales, también ofrece algunos de sus productos en la feria. Entre sus panificados y su pastelería, pudieron probarse los mullidos y aromáticos Cinnamon Rolls, de los mejores de la ciudad.

9. **MIXS DULCES DE QUINTO ZALLA** Los mix de especias naturales de Quinto Zalla son una opción de primera para saborizar las comidas de manera natural, sin químicos ni conservantes agregados. Buenos Aires Market es el lugar ideal para probar las dos variedades de mix dulces (de canela & jengibre y de algarrobo & cardamomo), que ahora vienen en un envase mucho más práctico y canchero.

10. **PIZZAS GOURMET DE VENDANGE** El coqueto restaurante boutique de Belgrano llega al mercado con una propuesta pizzera y gourmet. Entre las cinco variedades que ofrece, se destaca la de tofu, pack choy grillado y hongos portobello con sésamo tostado, que puede pedirse con masa de harina de trigo o integral. Además, calzones y focaccias; para tomar, limonadas y jugos. De postre, copa crumble y copa chocotorta.

11. **CREPES DE LA BOHÈME** La comida callejera por excelencia de las calles parisinas se afianza cada vez más en Buenos Aires, con numerosas aperturas de creperies. Buenos Aires Market se suma a la movida. Especialmente recomendable el de queso holandés, panceta crocante, champis y huevo.

12. **PREMEZCLAS DE FEINKÖ** Los tiempos en los que los celíacos no podían cocinar con libertad quedaron, afortunadamente, bien atrás. De la mano de Celinda, distribuidora de alimentos libres de gluten, Feinkö lleva a la feria sus premezclas para hacer galletitas, bizcochuelos y muffins sin TACC.

13. **UTENSILIOS DE BÖRNER** La tradicional marca alemana de utensilios aporta un buen complemento a las propuestas gastronómicas del Market. Desde elementos clásicos como ollas y sartenes hasta artículos más específicos como el hilador vegetariano, el sujeta frutas y el rebanador Scheiben.

14. **OLIVA ILUSTRE** Esta empresa familiar catamarqueña tiene como propósito elaborar un

aceite de oliva de calidad superior. Además de su variedad orgánica, en la feria vas a poder probar otros productos provenientes de su finca: pasta de aceituna, tomates deshidratados y aceto balsámico.