Este viernes 13 y el sábado 14 la feria itinerante de alimentos saludables y gourmet ofrece 45 puestos en el mercado y 25 en el patio gastronómico. Funciona de de 18 a 1. La entrada es gratuita y el evento se suspende por lluvias.

Los principales productores de alimentos saludables y gourmet de la Argentina vuelven a reunirse en la feria itinerante Buenos Aires Market.

En la feria se pueden degustar y comprar a precio promocional los productos que se ofrecen en los coloridos puestos. Entre ellos, quesos, aceites, frutas y verduras, panificados, cereales, semillas, encurtidos, conservas, especias, infusiones, dulces, pastas, snacks, plantas aromáticas y productos de granja.

Junto al área de mercado funciona un patio de comidas con food trucks y mesas comunitarias para merendar o cenar. La feria también cuenta con un amplio sector dedicado exclusivamente a los niños, con juegos y entretenimientos variados.

Los amantes de la gastronomía oriental pueden visitar el Food Truck Japan que ofrece un menú especial totalmente apto para celíacos. Incluyen shogayaki (cerdo macerado en jengibre, salsa de soja y cebolla de verdeo sobre colchón de arroz), sushi (nigiris de salmón, rolls Philadelphia y rolls California), langostinos salteados con fideos de arroz y salteadito de pechuga de pollo con vegetales, además de bebidas saborizadas.

En el mercado, los visitantes se encontrarán con La Nobile Pasta, fruto de la unión entre un italiano y una argentina. Se trata de pastas de diferentes estilos y sabores elaboradas con sémola de trigo candeal (que también puede ser integral). Son artesanales y aptas para hipertensos, diabéticos y veganos: no tienen ningún tipo de aditivo, ni aglutinante, ni colorante, ni tampoco sodio. Ofrecen fusilli, conchiglie, conchiglione, pacchieri, penne, linguini y muchas otras variedades.

Para los postres, los que gustan de los helados no pueden dejar de visitar Guilab, un emprendimiento de Diego Guillén y Bárbara Lehrner que experimenta con cremas heladas con nitrógeno. Ofrecen sabores como crema con chocolante blanco, brownie crocante, praliné de nuez y salsa de chocolate o el sorbet de limón con champagne, anís, eucalipto y chocolate grillado.