



El Ministerio de Espacio Público e Higiene Urbana de la Ciudad invita a participar este sábado 21/05, y el domingo 22/05, de 12 a 20, del Festival 100% Vegano de Sabe la Tierra, en el Mercado de Pulgas de Colegiales (Enrique Martínez y Concepción Arenal).

Habrá más de 400 productos veganos, con entrada libre y gratuita. Se suspende por lluvia.

En esta 6ª edición del Festival habrá alrededor de 40 feriantes que ofrecerán más de 400 productos 100 % veganos, entre ellos gastronomía vegana para comer al paso, distintos objetos de diseño con materiales reciclados y cosmética natural. Además, los vecinos y vecinas que asistan podrán disfrutar de música en vivo y participar de distintas charlas durante ambos días, siempre con entrada libre y gratuita.

Algunos de los puestos que participarán de la Feria son: No vivas de ensalada, Omyu Shojin, Natural Green Bean, Mahala, Consciencia Wao, Chirimoya, Vegan Delicious, Verde Pistacho, Pacha Mia, Santoku, Amaranto Viandas, Burger Evolution, Aravegans, Prove, Aura Vegan Food, Tutti.vegan, Sandra Rossini, El karma vegano, Fordella, Camille Vegan Bakery, CoucheaTe, Lemon Juz, Sweet Maru Mermeladas, Isla, Xocolat, Plante, Poly Artesanal, Regenera tu huella, Allpa boutique vegana, Destiny, Estancia El Rosario, Lechuga Morada, Agalma Bio, Suskin, Flores y Semillas, Te Quiero Eco, WG Sustentable, Ropa para Mostris, Araucaria encuadernación, Niayka Cristales, Cria, Le Sant, entre otros. En todos los puestos se puede pagar con efectivo y tarjeta de débito, sólo en algunos también con Mercado Pago.

Entre los productos 100 por ciento veganos ofrecidos habrá jugos y bebidas naturales, gastronomía y pastelería saludable y vegana, mermeladas artesanales hechas 100% de frutas y sin conservantes, cosmética natural vegana, objetos de diseño con material recuperado, entre otros.

Además, quienes lo visiten podrán participar de charlas sobre sustentabilidad, ecología, economía circular, alimentación consciente, astrología y veganismo; y distintos talleres de huerta y compost.

### **Cronograma de actividades**

### Sábado 21 de mayo:

- 12 hs: Yoga a cargo de Lucía Bustamante (@tribudemagias)
- 13 hs: Ayurveda, la ciencia de la vida por Dr. Martín Fernández (@medico.vegano)
- 14:30 hs: Taller de cocina por Karina Ratti (@marphisaecofood)
- 15:30 hs: Cuentos y filosofía para infancias por Poética Antiespecista (@poeticaantiespecista)
- 16:30 hs: Música en vivo por Nato D´amore (@natodamore)
- 18 hs: Viaje a los ´90 por Garbitch (@interner\_garbitch)

### Domingo 22 de mayo:

- 12 hs: Hatha Yoga por Caro Zabala (@caro.bionatural)
- 13 hs: Afrohouse por Ofelia Dj "AfroHouse" (@ofelia\_ilusion)
- 14 hs: Charla de CRRE (@caballos\_crre)
- 15 hs: Tips claves para tu primer plato vegano por Flor Bogado y Anto Testa
- 16 hs: Beneficios del té y cómo implementarlo en la alimentación. Por Romina Rubiño (@couchea.te)
- 17 hs: Música en vivo para el Alma por Rocío Pérez Silva (@decimelapocha)
- 18 hs: Música Rebelde con Pow Pow (@powpow.dj)

La primera edición del Festival 100% Vegano fue en septiembre de 2019 en San Fernando, Tigre; la segunda en octubre de ese mismo año en los Bosques de Palermo; la tercera fue en febrero de 2020 nuevamente en San Fernando, y la cuarta edición en diciembre pasado y la quinta edición en febrero de este año, en el Mercado de Pulgas.

### Sobre “Sabe la Tierra”

En general, son 10 ferias que funcionan de miércoles a domingos en 7 barrios de la Ciudad (Belgrano, Balvanera, Caballito, Barracas, San Nicolás, Palermo, Saavedra). Allí se venden alimentos saludables, distintos objetos de diseño con materiales reciclados y cosmética natural, con entrada libre y gratuita.

### Feria BA Market

Este sábado 21/05 y domingo 22/05, de 10 a 18 horas, se realizará una nueva edición de la

feria Buenos Aires Market, en Plaza Irlanda (Av. Gaona 2100, Caballito); con entrada libre y gratuita.

Habrá más de 100 productos distribuidos en 25 puestos con alimentos saludables y gourmet, y un patio gastronómico al aire libre con cocina internacional. Además, los productos estarán disponibles en modalidad take away y los visitantes podrán comprar en el mercado y consumir dentro del mismo.