

Buenos Aires VERDE

No sólo de carne vive la capital argentina y hoy -con una oferta a años luz de la que hay en Chile- un centenar de lugares -cafés, mercados, tiendas, restaurantes- ofrece diferentes versiones de una saludable corriente que tiene varios nombres: *fast good*, macrobiótica, orgánica, *raw food*, vegana, entre muchas otras adaptaciones. Éstas son algunas de las claves y antecedentes del fenómeno que se extiende por Buenos Aires.

POR Rodrigo Cea, DESDE BUENOS AIRES.

Por primera vez tras 127 años de historia, a fines de junio pasado Coca-Cola incorporó el color verde en su logotipo, y lo hizo en Argentina. A medio camino entre la gaseosa original y sus adaptaciones dietéticas (Light y Zero), Life debutó con 36 calorías por vaso. Endulzada con azúcar y estevia, la nueva versión se lanzó en ese país porque, a juicio de la compañía, era un buen lugar para testear la respuesta de los consumidores. “El argentino es cosmopolita y se interesa mucho por los productos saludables”, dijo entonces Dino Troni, gerente general de la mul-

tinacional en Argentina.

Por ahora Life sólo es un experimento -que costó 18 millones de dólares en desarrollo y marketing- de futuro incierto. Si el producto no prende -como la 7Up Green, primera gaseosa con estevia del país, lanzada en 2011-, probablemente nunca llegue a Europa o Estados Unidos. En cambio, si el eslogan “Destapá tu naturaleza” tiene éxito y la bebida alcanza el 5 por ciento de las ventas de la firma en el país, el próximo año se comercializará en nuevos mercados, el mundo volverá a hablar sobre los beneficios de la *Stevia rebaudiana bertoni* y, de paso, ratificará una realidad inobjetable:

el consumo verde-saludable está de moda en Argentina, y sobre todo en Buenos Aires.

Como antes fueron los productos *light*, hoy la tendencia es lo orgánico. En Buenos Aires todos los meses se inauguran nuevos locales -ferias, almacenes, restaurantes, cafés-, y se multiplican quienes cuentan con una huerta en casa, los *delivery* de canastas con alimentos sin aditivos y los chefs que claman por respetar la estacionalidad de los productos y un trato justo hacia los productores.

Con alrededor de cien exponentes, el mapa de los restaurantes que ofrecen cocina natural-sana-orgánica en la capital argentina hoy se puede

dividir en tres grandes categorías. En primer lugar se podría distinguir a los locales radicales, frecuentados por militantes de la ecología profunda, que van muchos más allá del veganismo o la abstención del consumo de productos de origen animal. Son una decena de sitios -como Krishna, La casa de Osawa o Demetria- que están fuera del gusto del comensal promedio.

El segundo grupo, en cambio, es más democrático y es el que más ha crecido en el último par de años. Se trata de los llamados “delis”: establecimientos -cuidadosamente diseñados- que mezclan rasgos de bar, cafetería y restorán, y donde



CLAUDIA CARRARA es la dueña de BIO Solo Orgánico, restorán y almacén de Palermo que inauguró la tendencia de la comida orgánica en Buenos Aires hace unos diez años.

durante todo el día ofrecen cartas con platos sencillos y saludables, como ensaladas, sándwiches, wraps, pasteles sin conservantes, jugos naturales y buena selección de tés e infusiones. Ubicados en Palermo, Recoleta, Barrio Norte, Belgrano y Puerto Madero, los delis representan la expresión más *trendy* de la movida gastronómica verde, y cuenta con representantes destacados en las cadenas Tea Connection, que tiene ocho sucursales (y acaba de abrir una en la avenida Pedro de Valdivia de Santiago), Green Eat, con tres filiales en el centro, o Le Pain Quotidien, la famosa franquicia fundada en Bruselas en 1990 que ya ostenta tres sucursales en Buenos Aires; con una muy recomendable para turistas en Armenia 1641, pleno Palermo Soho.

Por último, la tercera categoría de locales está compuesta por restaurantes que ofrecen una cocina más elaborada que los delis y menos

radical que las del primer grupo. La mayoría de estos comedores funcionan en Palermo, como BIO Solo Orgánico: el primer restorán cien por ciento orgánico de Buenos Aires.

-Nuestros valores fundamentales son la alimentación saludable. En determinadas ocasiones, preferimos no tener tanta variedad en pos de que nuestra cocina sea verdaderamente orgánica -dice Claudia Carrara, dueña y *alma mater* del restorán-almacén.

La historia de BIO comenzó cuando ella era joven y una enfermedad que afectó su riñón la dejó varios días en cama. Entonces leyó sobre los efectos del consumo de carne, decidió dejar de ingerirla junto a sus derivados y comenzó a investigar cómo alimentarse

EL BUENOS AIRES MARKET

se realiza durante un fin de semana por mes y convoca a los principales productores de alimentos orgánicos hechos en Argentina.

bien, “con comida rica, variada y agradable a los ojos”.

Así fue como en 1989 fundó una pequeña empresa que se dedicaba a comercializar productos orgánicos. El negocio fue creciendo más y más hasta que un día una amiga le regaló tres mesas y unas sillas y, sin proponérselo, la gente empezó a sentarse a comer ahí. De esa forma nació el restorán, que hoy se abastece con productos traídos desde Mendoza, Río Negro, Misiones y sobre todo de Córdoba, donde tienen su propia huerta biodinámica.

Sin productos derivados “de nada que tenga ojos”, la carta de BIO se adapta a las temporadas de vegetales y las frutas. Aunque siempre experimentan con nuevas recetas hay clásicos que llevan más de una década en el menú, como el arroz indiano y la pizzeta de masa de arroz, cuenta Claudia, quien durante el último tiempo se

El próximo Buenos Aires Market, el más grande de su tipo en la ciudad, tendrá lugar el 14 y 15 de septiembre.

MENÚ VERDE

Krishna, Malabia 1833, Palermo; tel. (54-11) 4833 4618.

La casa de Osawa, Ciudad de la Paz 421, Belgrano; tel. (54-11) 4553 9330.

Demetria, Ramallo 2626, San Isidro; tel. (54-11) 4765 7634.

Tea Connection, teaconnection.com.ar

Green Eat, greeneat.com.ar

Le Pain Quotidien, lepainquotidien.com.ar

BIO Solo Orgánico, Humboldt 2192, Palermo Hollywood; tel. (54-11) 4774 3880.

Kensho, El Salvador 5783, Palermo Hollywood; tel. (54-11) 4778 0655.

Quibombó, Costa Rica 4562; tel. (54-11) 4831 5556.

Fly Natural Bar, Uruguay 707, a pasos de la estación Viamonte del Subte; tel. (54-11) 4519 8655.

Hierbabuena, Caseros 452; tel. (54-11) 4362 2542.

El Galpón, Lacroze 4171, Chacarita; tel. (54-11) 4554 9330.

Sabe la Tierra, Estación San Fernando del Tren de la Costa; sabelatierra.com

Mercado Solidario de Bonpland, Bonpland 1660.

Buenos Aires Market, buenosairesmarket.com



