

Feria Ecológica



Camino Verde

11 & 12
de AGOSTO
LATU

Salón **LOS ROBLES**
SÁBADO 10Hs a 21Hs
DOMINGO 10Hs a 20Hs
Entrada **\$70**

BROCHURE PRENSA



 /camino.verde

 www.caminoverde.com.uy

 /caminoverde



INTRODUCCIÓN A CAMINO VERDE

Camino Verde es una plataforma que permite vincular productores, consumidores, educadores e instituciones de manera sencilla y accesible. Trabajando desde 2012 en la realización de ferias, brindamos un espacio único donde converge la comunidad de personas interesadas en llevar a cabo una vida sustentable y amigable con el medio ambiente.

¿Qué es la Feria Camino Verde?

La Feria Camino Verde es un proyecto que da a conocer productores con conciencia ecológica, quienes ofrecen productos y servicios naturales, realizados con materias primas nobles, y en los que prima siempre el bienestar del consumidor y del medio ambiente. La demanda del mercado local por este tipo de productos y servicios ha aumentado considerablemente en los últimos años no solo a nivel local, sino que además es una tendencia mundial, por lo que la feria es una oportunidad única mostrar al público la vinculación de las marcas a este tipo de conciencia y filosofía.

Además, se llevan a cabo charlas y talleres que buscan acelerar procesos de distribución de la información, dando lugar a los profesionales del rubro a exponer sus líneas de trabajo y facilitando el acceso a conocimientos a los consumidores.

Por último, la feria cuenta con una zona de restaurantes veganos y vegetarianos, actuaciones en vivo de distintos artistas y un rincón de niños, lo que hace de la feria un paseo familiar en sí mismo, de gran convocatoria.



EL EVENTO LOGRA REUNIR A:



PRODUCTORES DE ALIMENTOS ORGÁNICOS Y NATURALES;



PRODUCTORES DE DISEÑO SUSTENTABLE;



EMPRESAS DEDICADAS A LAS ENERGÍAS RENOVABLES,
HUERTAS, RECICLAJE Y GESTIÓN DE RESIDUOS;



PRODUCTORES Y EMPRESAS DEDICADAS A LA PROMOCIÓN DE COSMÉTICA,
MEDICINA Y TERAPIAS ALTERNATIVAS;



RESTAURANTES VEGANOS Y VEGETARIANOS.



ESPECIALISTAS SOBRE NECESIDADES ESPECÍFICAS EN EL ÁREA DE ALIMENTACIÓN,
COMO SER EN CELIAQUÍA, DIABETES E HIPERTENSIÓN, ENTRE OTRAS;



INSTITUCIONES Y EMPRESAS QUE PROMUEVEN HÁBITOS SALUDABLES Y
DESARROLLAN TAREAS EN BÚSQUEDA DE FAVORECER A LA SOCIEDAD CIVIL;



INSTITUCIONES EDUCATIVAS;

CRECIMIENTO SOSTENIBLE

La demanda de información de la población acerca del origen, los procesos de producción y las materias primas utilizadas para la fabricación de los productos que consumimos cotidianamente crece año a año y eso se nota en nuestras ferias y es una tendencia creciente a nivel mundial.

PRESENCIA EN REDES

10.8K SEGUIDORES EN INSTAGRAM

38.331 ME GUSTA EN FACEBOOK

600 POR DÍA DE TRÁFICO WEB

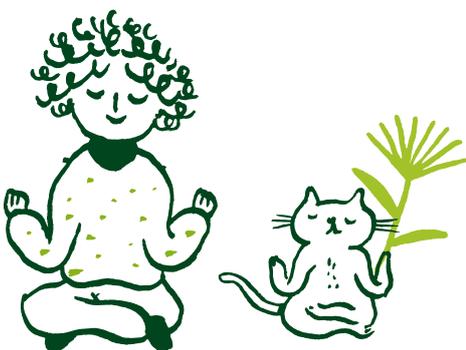
MÁS DATOS

15
FERIAS

78
TALLERES Y
CHARLAS

150
EXPOSITORES

más de
50
MEDIOS
difundieron el evento



11 Y 12 DE AGOSTO, LATU, SALON LOS ROBLES.

Camino Verde dice presente una vez, apostando a que cada vez más personas se informen sobre las opciones saludables y sustentables de nuestro país.

Contaremos con la zona de restaurantes, donde se podrá almorzar, merendar y cenar y la propuesta de mercado, donde encontrar productos orgánicos, naturales, cosmética natural, diseño sustentable y mucho más.

La feria contará con un árbol y totems de paneles solares, donde los visitantes podrán recargar sus dispositivos electrónicos de forma sustentable.

Por otro lado, todos los días de la feria contaremos con propuestas musicales en vivo.

La feria contará

con una amplia variedad de propuestas en base a la **GESTIÓN DE RESIDUOS**.

De la mano de Uruguay Recicla, en el evento, montaremos una planta de **reciclaje**.

Los carteles de los expositores, platos, vasos y cubiertos no podrán ser de plástico.

Invitamos a quienes nos visitan a venir en bicicleta y traer su propia bolsa eco.

Contaremos con propuestas para el día del niño, talleres de huerta, reciclaje de papel, títeres y cocina.



Por primera vez en la Feria Camino Verde habrá un Módulo de Lactancia Materna. La empresa a cargo, Tatami, montará un espacio dirigido 100% a madres en período de lactancia para alimentar a sus bebés o extracción de leche.

En esta edición de feria, estaremos lanzando la nueva web de camino verde que trae consigo la nueva identidad.

GRILLA DE ACTIVIDADES

SÁBADO 11

11:00 - 12:30 Hongos: 5 recetas comentadas y una sopa «deliciosa» | Alejandro Sequeira.

12:45 - 13:45 Cómo influye la biodiversidad en alimentarnos bien | Mauricio Vives, Graneco.

14:00 - 15:00 Cómo teñir telas con plantas | Claudia Rosillo.

15:15 - 16:15 Ventajas de las proteínas vegetales | Ana María Martino.

16:30 - 17:30 La nutrición, un camino al control del cáncer | Alvaro Ronco.

17:45 - 18:45 Nuevo desarrollo verde a nivel urbanístico | Oscar Curutchet, IM.

19:00 - 20:00 Salud y bienestar con Aromaterapia | La Botica del Señor.

DOMINGO 12

11:00 - 12:30 Farmacia Natural | Rosaleen Goyeni, Ceuta.

12:45 - 13:45 Humedales en el Uruguay | Juan Carlos Gambarotta.

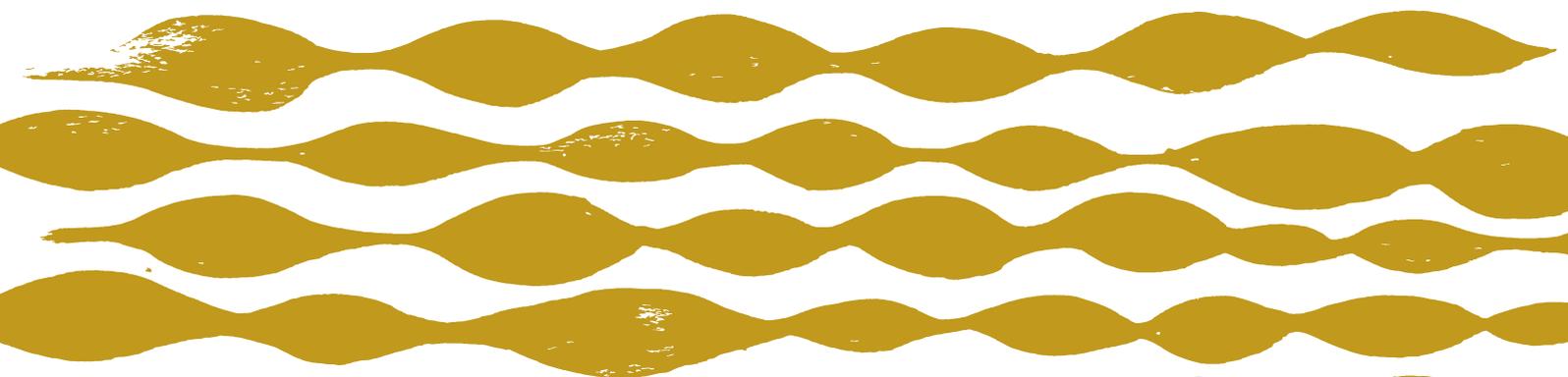
14:00 - 15:00 Reproducción de semillas orgánicas | Román Gadea.

15:15 - 16:15 Taller de panes sin gluten | Sebastián Moro, chef en Cortá por lo Sano Carrasco.

16:30 - 17:30 Introducción al mundo de los probióticos | Ramón Aguilera.

17:45 - 18:45 Cómo separar los residuos en el hogar para su posterior reciclaje | Carlos Micolich, IM.

19:00 - 20:00 Te enseñamos a conocer tu piel y a preparar tu máscara | Laboratorio Matías González.





DATOS DE CONTACTO

Fiorella Mazuco
099383617
info@caminoverde.com.uy

-  www.caminoverde.com.uy
-  Facebook.com/feriadealimentos
-  Instagram/camino.verde
-  youtube.com/channel/UCCFGNyzLo9C5mAoEpWpRrBg/featured

