

EMO | ZEN



mayo 2017

9. Alimentos orgánicos, de temporada y de proximidad

Es la filosofía que deberíamos llevar a la mesa. Y todo comienza con un buen desayuno, el momento clave para empezar el día. ¿Qué tal si sustituyes los zumos de bote por los naturales recién exprimidos? ¿O el pan congelado por el de masa madre -sin químicos ni levaduras añadidas- para tus tostadas? Seguro que en casa te resulta más fácil pero, ¿y cuándo vas de hotel? Muchos veranos los bufé se nos van de las manos. Para remediarlo, Barceló Hotels & Resorts ha instaurado un concepto pionero de la mano de la especialista en nutrición natural **Vanessa Losada**, el B-LikEat. Se trata del disfrute de la alimentación sana a través de los 'superalimentos' -donde no falta la quinoa o la chía-, leches vegetales, siropes saludables en lugar de azúcar, mantequillas de frutos secos... "La alimentación rica y saludable es una manera de vivir mejor y, por supuesto, viajar mejor", explica Sara Ramis, directora de marketing de Barceló Hotel Group. Ya está disponible en el Barceló Torre de Madrid y muy pronto se expandirá al resto del grupo, y también pueden acceder los clientes no hospedados. El precio de este 'brunch' ronda los 22 euros.