vinetur

La Ruta Sin Gluten recorre bares y restaurantes de Buenos Aires aptos para celíacos

La iniciativa audiovisual busca facilitar opciones seguras y sabrosas para quienes deben evitar el gluten al comer fuera de casa

miércoles 21 de mayo de 2025


antiGOURMET
www.antigourmet.com.ar
CUNNINGTON
LA RUTA
Sin Gluten

El 21 de mayo comenzó en Buenos Aires una iniciativa pensada para quienes deben seguir una dieta sin gluten. Los Antigourmet, un grupo conocido por su enfoque directo sobre la gastronomía popular, y la marca de bebidas Cunnington, con más de cien años de historia y certificación Libre de Gluten en sus productos Classic y Suave, han lanzado La Ruta Sin Gluten. Se trata de una serie audiovisual que recorre bares y restaurantes donde las personas celíacas pueden comer sin complicaciones y sin perder sabor.

La propuesta surge ante la dificultad que muchas personas con celiaquía encuentran al salir a comer fuera de casa. En muchos locales, la oferta para quienes no pueden consumir gluten es limitada o poco variada. A menudo, el personal no conoce bien el tema y las cartas suelen reducirse a opciones básicas como carne con ensalada. Frente a este problema, el equipo Antigourmet decidió unir fuerzas con Mariana Merlo, periodista especializada y celíaca, que aporta su experiencia personal y profesional como asesora del proyecto.

La Ruta Sin Gluten busca ofrecer una guía útil y validada para quienes necesitan cuidar su alimentación pero no quieren renunciar al sabor ni a la cantidad en los platos. El recorrido incluye establecimientos seleccionados de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y alrededores. Entre los primeros lugares confirmados se encuentran Da Leo Gluten Free Pizzería en Bernal, que ofrece una carta completamente libre de gluten; Manolo; Cachito Premium; Churros El Topo en Belgrano; y Mambo en La Plata. Todos estos locales comparten una propuesta sencilla: comida sin complicaciones, porciones generosas y atención adecuada a las necesidades del público celíaco.

El equipo Antigourmet aporta su experiencia tras más de diez años recorriendo bodegones. Su criterio se basa en platos simples, nombres claros en la carta, precios justos y sabores reconocibles. Según explican sus integrantes, no buscan sofisticación ni técnicas complejas, sino recuperar el placer de comer fuera sin preocupaciones.

Mariana Merlo participa también con cápsulas informativas y consejos prácticos en cada vídeo de la serie. Ella explica que muchas personas celíacas han perdido la posibilidad de improvisar cuando salen a comer. La guía pretende devolver esa libertad: encontrar lugares donde se pueda entrar, pedir y comer con tranquilidad.

La Ruta Sin Gluten se difunde a través del perfil de Instagram de Antigourmet, en colaboración con Cunnington. El proyecto está planteado como una iniciativa abierta: cada semana se publican nuevos episodios durante junio, se organizan sorteos y se invita a otros locales interesados a sumarse al recorrido.

Matías Pierrad, uno de los miembros fundadores de Antigourmet, señala que no es necesario que toda la carta sea libre de gluten. Basta con que el personal entienda las necesidades del cliente y pueda ofrecer alternativas seguras. Según él, ese simple gesto ya supone un avance importante para quienes deben evitar el gluten por motivos de salud.

La Ruta Sin Gluten nace como respuesta directa a una demanda real del público celíaco. Busca normalizar la experiencia de salir a comer fuera y hacerlo posible sin resignar calidad ni cantidad en los platos. La colaboración entre un grupo gastronómico independiente, una periodista especializada y una marca tradicional permite dar forma a un proyecto que combina información rigurosa con un enfoque práctico y cercano al día a día de las personas afectadas por la celiaquía.