

MEMÒRIA D'ACTIVITATS 2015

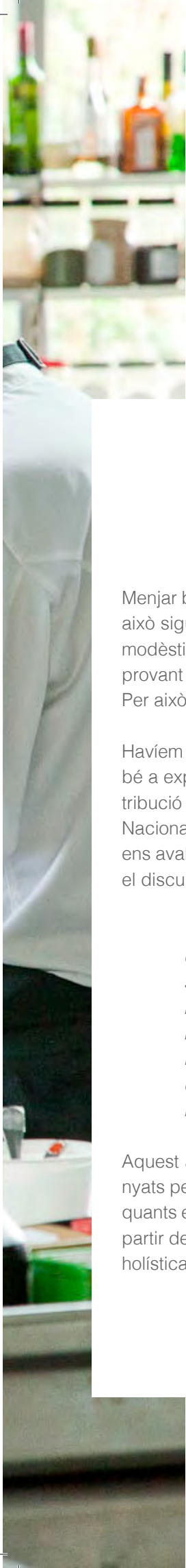


alícia

ÍNDEX

04_	Presentació
06_	Qui som
08_	Què fa la Fundació
16_	Òrgans de govern
18_	Projectes
58_	Tallers
62_	Actes rellevants
80_	Becaris
84_	Premis i reconeixements
86_	Alícia és...





PRESENTACIÓ

Menjar bo, sa i sostenible. Un dret de les persones que ningú pot qüestionar. Perquè això sigui cada dia més així, és per el que treballem a la Fundació Alícia, des de la modèstia de saber-nos petits, però també des de l'orgull de ser una idea d'èxit, comprovant que el que fem dia a dia serveix efectivament perquè la gent mengi millor. Per això ens diem laboratori del menjar responsable.

Haviem decidit dedicar-nos a aquesta missió i vam haver d'aprendre a fer-ho, i també a explicar-ho. Amb el temps, hem anat rebent reconeixements per la nostra contribució a la salut, a la innovació i a la valoració dels productes de la terra. El Premi Nacional de Recerca atorgat aquest any representa, a més, una fita il·lusionant que ens avala també com a centre de creació de coneixement rigorós. Com vàrem dir en el discurs d'agraïment quan el vam rebre:

"Vam haver de demostrar que era escaient dedicar-se a la R+D+i en cuina i que això tenia un sentit per a la societat. També vam demostrar que podíem ser privats, autònoms i competitius. I que, de la mà dels hospitals i grups de recerca especialitzats, la nostra feina ajudaria a menjar millor a gent gran, nens, adolescents, persones amb PKU, diabetis, malaltia renal, càncer, intoleràncies, al·lèrgies... També als pagesos i productors sense els quals no tindríem ni menjar ni territori; i fins a la indústria que volgués fer aliments més bons i saludables".

Aquest any hem continuat treballant per aconseguir els nostres objectius, acompanyats per la nostra germana gran, la Fundació Catalunya-La Pedrera. Segueixen uns quants exemples dels projectes i activitats desenvolupats durant el 2015 endreçats a partir del seu àmbit d'actuació principal. Tots ells comparteixen aquesta comprensió holística del fet alimentari que va des de la terra a les persones i que ens caracteritza.

Antoni Massanés
Director



QUI SOM

Alícia, Alimentació i ciència, és un centre de recerca en cuina. Un centre que investiga en productes i processos culinaris; que innova i treballa per millorar l'alimentació de les persones, amb especial atenció a les restriccions alimentàries i altres problemes de salut; que fomenta la millora dels hàbits alimentaris, i que realça el patrimoni alimentari i gastronòmic dels territoris.

Alícia és una fundació privada sense ànim de lucre, creada l'any 2003. El seu patronat està format per la Fundació Catalunya-La Pedrera, la Generalitat de Catalunya i persones de prestigi reconegut. Té la complicitat i la col·laboració de científics destacats i els millors cuiners.

La finalitat d'Alícia és que tothom mengi millor, és a dir, que l'alimentació sigui saludable, sostenible, saborosa, acceptada en funció de les cultures i les tradicions i adaptada a qualsevol situació de vida en què es trobin les persones.

ALÍCIA TREBALLA PER SER UN REFERENT EN:

- La recerca i la innovació aplicades a la gastronomia.
- El foment empresarial del sector alimentari.
- La recerca i l'oferta de respostes culinàries a problemes alimentaris derivats de malalties o situacions concretes.
- El realçament i la dinamització del patrimoni alimentari i gastronòmic dels territoris.
- La transferència i divulgació del coneixement alimentari.

MISSIÓ

Que tothom mengi millor,
amb independència de l'edat i la situació de vida.

VISIÓ

Desenvolupar projectes sostenibles amb la cuina com a eina i el rigor científic com a mètode.
Aplicar creativitat amb esperit pragmàtic per millorar el món des de l'alimentació.

QUÈ FA LA FUNDACIÓ



La Fundació crea i transfereix coneixement a empreses i entitats perquè el puguin aplicar amb l'objectiu de millorar l'alimentació de les persones. També impulsa accions de divulgació, dirigides tant a professionals com a famílies i escolars, en les quals s'aprèn i s'experimenta de manera lúdica sobre cuina, innovació, hàbits saludables i patrimoni agroalimentari.

L'activitat d'Àlicia es reparteix en eixos de coneixement, tots amb la cuina com a eina i el rigor científic com a mètode.

alíciaSalut
alíciaInnovació
alíciaTerritori

alícia



Recerca i transferència per millorar els hàbits alimentaris i crear solucions per a persones afectades per malalties o restriccions alimentàries.

ÀREES DE TREBALL

Projectes de recerca i divulgació de coneixements perquè tothom mengi millor:

- Disseny i execució de programes per millorar l'alimentació de les persones.
- Solucions pràctiques per a persones afectades per restriccions alimentàries o problemes de salut.
- Accions per millorar els hàbits alimentaris de la societat i impulsar un consum responsable.
- Ajustar la restauració col·lectiva a les necessitats i diversitats que presenten els menjadors col·lectius, hospitalaris, escolars i geriàtrics.

TIPOLOGIA DE PROJECTES

- Estudis científics.
- Desenvolupament de solucions i millora de processos.
- Programes d'intervenció.
- Eines: llibres, receptaris, apps, webs, utilitatge i materials gràfics.
- Creació de continguts.
- Col·laboracions amb mitjans de comunicació.
- Tallers pràctics.
- Formació.

COL-LABORADORS

Entitats, associacions, administracions públiques, empreses i departaments de responsabilitat social corporativa.



alíciaInnovació

R+D+i Culinària

Millora i desenvolupament de productes i processos, al costat d'empreses, emprenedors, restauradors i artesans, per aportar les solucions implementables més convenients per a l'entorn i les persones.

ÀREES DE TREBALL

Projectes de R+D+i per obtenir i millorar els productes i processos alimentaris:

- Recerca gastronòmica amb rigor científic en l'ús i el comportament de noves tècniques, productes i utilitatge.
- Optimització de processos culinaris.
- Innovació i creativitat focalitzades a donar solucions concretes i responsables a les empreses.
- Sessions d'ideació amb equips de R+D per transferir a la indústria alimentària el coneixement creat a Alícia.
- Impuls de la praxi culinària, desenvolupant eines i coneixement per a professionals i públic en general.

TIPOLOGIA DE PROJECTES

- Disseny i desenvolupament de nous productes.
- Realçament i reformulació de productes existents.
- Millora i optimització de processos.
- Receptaris d'ús, aplicació i bones pràctiques.
- Tallers d'innovació i creativitat.
- Formació: cursos i tallers de cuina aplicada.
- Projectes de recerca conjunta.
- Valoració hedònica i nutricional.

COL-LABORADORS

Empreses agroalimentàries, *ready to meal*, artesans, distribuïdors, membres del sector Hotels, Restaurants i Càterings (Horeca), i altres empreses relacionades amb l'alimentació.



alíciaTerritori

Gastronomia sostenible

Realçament de la gastronomia local i de productes de la terra, arrelats a territoris concrets, i desenvolupament d'estratègies gastroturístiques que generin un impacte econòmic positiu.

ÀREES DE TREBALL

Projectes per fomentar i donar valor al territori i els seus productes des d'una perspectiva gastronòmica i cultural:

- Estudi de la procedència dels productes i l'arrelament al territori.
- Disseny d'estratègies de realçament del patrimoni alimentari i gastronomia dels territoris de forma sostenible.
- Interpretació i creació de receptaris com a eina per fer valer un territori i un patrimoni cultural.

TIPOLOGIA DE PROJECTES

- Estratègies de realçament de productes alimentaris.
- Creació de propostes gastroturístiques.
- Recuperació i adaptació de receptaris tradicionals.
- Creació de receptaris de productes de la terra.
- Formació als agents (productors, restauradors).
- Accions de promoció i dinamització.

COL-LABORADORS

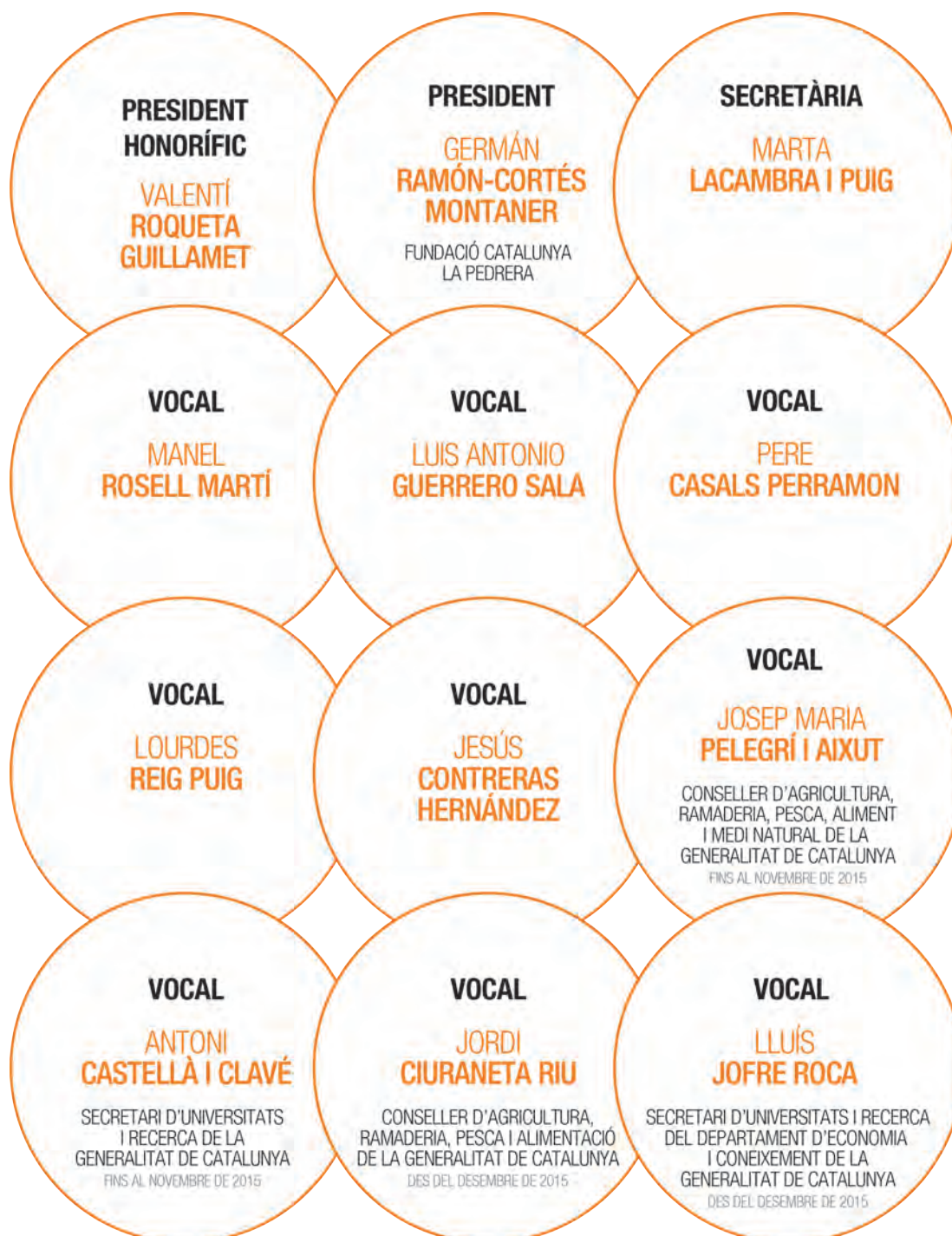
Administracions públiques i entitats locals de promoció turística i/o econòmica, associacions de productors agroalimentaris, cooperatives i restauradors.



ÒRGANS DE GOVERN

El Patronat és l'òrgan que ostenta la representació, l'administració i el govern de la Fundació.
El 2015 el Patronat va estar format per les persones següents:





PROJECTES

PROJECTES I TREBALLS DE DESENVOLUPAMENT TECNOLÒGIC I INNOVACIÓ

SEMPIO PROJECT INTERNATIONAL

Continuació del projecte iniciat amb l'empresa coreana Sempio l'any 2012 amb l'objectiu d'investigar les possibilitats dels productes jang (derivats de la soia) en el vessant saludable de l'alimentació. S'ha desenvolupat coneixement sobre les propietats de la soia fermentada i s'han detectat les oportunitats que poden aportar els productes jang per contribuir a millorar l'alimentació occidental, tenint en compte les característiques i l'herència de la dieta coreana (baixa en greixos i alta en aliments d'origen vegetal); una bona opció per reforçar una dieta sana i equilibrada.



El 2015 el projecte s'ha centrat en actuacions diferenciades:

- Investigar les possibilitats dels productes jang (derivats de la soia) en el vessant saludable de l'alimentació.
- Detectar les oportunitats que poden aportar nous productes jang per contribuir a millorar l'alimentació occidental.
- Investigar i innovar en noves variants de productes derivats de la soia.
- Aplicar el mètode d'Àlícia en delegacions internacionals de Sempio.



DESENVOLUPAMENT DE CRISPETES SALUDABLES

Estudi i millora de les crispetes que se serveixen als 50 cinemes que Cinesa té a Espanya i Portugal. En aquest projecte, a més, s'ha treballat un nou disseny per als espais de restauració dels cinemes. Els centres d'actuació han estat:

- Millorar les crispetes servides als cinemes de Cinesa, pel que fa a la qualitat nutricional.
- Oferir un producte d'una qualitat organolèptica òptima.
- Convertir l'espai de restauració dels cinemes de Cinesa en un lloc on es fomenti l'alimentació saludable.
- Desenvolupar una línia de crispetes personalitzades o gourmet com a alternativa a les bàsiques, que són les que es comercialitzen habitualment.



L'objectiu global del projecte ha estat fer més saludable un producte alimentari de gran consum en espais de lleure destinat a persones de totes les edats. Les millores efectuades s'aniran implantant al llarg de l'any 2016.



Comunitats RIS3CAT

Research and
Innovation
Strategies for
Smart Specialisation



COMUNITAT RIS3CAT GASTRONOMIA

La Universitat de Barcelona (Campus de l'Alimentació de Torribera), juntament amb la Fundació Alícia, han impulsat i coordinen la Comunitat RIS3Cat Gastronomia.

Les comunitats RIS3CAT són un instrument de finançament per accedir al fons FEDER en el marc de l'estratègia RIS3 de Catalunya. Les comunitats RIS3CAT constitueixen un dels eixos principals en el marc de les polítiques innovadores al servei del teixit industrial i empresarial català que el Govern de Catalunya ha establert per al període 2014-2020.

La Comunitat RIS3CAT Gastronomia està formada per un grup de promotors i membres socis i associats (a finals del 2015 uns 70 socis). L'objectiu principal de la Comunitat és definir projectes de col·laboració publicoprivats que tinguin una continuïtat en el temps més enllà de la durada del mateix projecte de R+D i innovació objecte de finançament, el qual té una durada màxima de tres anys, segons la normativa de comunitats RIS3CAT.





COOPERATIVA 2147MANS

Alícia col·labora amb 2147MANS, una cooperativa social formada per persones i entitats que han ajuntat esforços per treballar la terra i obtenir productes ecològics, de qualitat i d'origen local. La cooperativa forma part de la Xarxa Agrosocial de la Fundació Catalunya-La Pedrera i es troba dins del programa d'acció social. Està formada per empreses i entitats que centren l'activitat en l'àmbit rural, el sector primari i el mediambiental. La seva activitat impulsa la creació de llocs de treball per a persones amb discapacitat, malaltia mental o que estan en risc d'exclusió social.



El 2015 la col·laboració s'ha materialitzat en diversos projectes. Un d'aquests ha estat el desenvolupament de receptes de cremes de verdures ecològiques cultivades a la xarxa amb l'objectiu d'aconseguir-ne una producció que es pugui industrialitzar. Un altre ha estat la innovació en sucres a base de fruita i verdura ecològiques de temporada, que han cobert les propietats següents: diürètics, antiestrès, purificadors, relaxants i antioxidants. D'altra banda, s'han desenvolupat conjunts de productes de 2147MANS per comercialitzar, productes destinats a ser cuinats i elaborats a casa que respecten l'estacionalitat, basats en la combinació de vegetals i ingredients addicionals: sucres, amanides, verdura bullida, farinetes per a nadons, sopes fredes i cremes.

REALÇAMENT DEL GELAT

Conjuntament amb el grup Kalise Menorquina s'ha treballat un projecte d'innovació i creativitat que ha tingut com a objectiu realçar el valor del gelat com a postres i també aproximar-lo a la cuina. S'han desenvolupat solucions i mètodes de presentar-lo de manera elaborada i amb personalització. S'han proposat i desenvolupat receptes que aporten solucions per reivindicar aquest producte en l'àmbit de la restauració.



VERDURES, LLEGUMS I CEREALS AL BUIT I A BAIXA TEMPERATURA

La voluntat d'Àlicia de fomentar el consum de verdures i llegums i l'objectiu del Grup Llobet de comercialitzar una gamma de productes saludables i que facilitin la vida a les persones s'han sumat per desenvolupar el projecte de cuina de vegetals al buit i a baixa temperatura.

El resultat ha estat poder posar a l'abast del públic una línia de verdures, llegums i cereals cuinats al buit i a baixa temperatura, una tècnica que era exclusiva de l'alta cuina. Productes cuinats i elaborats a partir d'una tècnica de cocció respectuosa i diferencial que permet mantenir les qualitats organolèptiques del producte i preservar-ne més bé les vitamines i els minerals. Aquest és un projecte que permet fomentar el consum de verdures, cereals i llegum de manera ràpida i econòmica, amb racions adaptades a les necessitats generals de consum de les persones.





LA CUINA DEL KIWI

Treball que ha tingut com a objectiu desenvolupar coneixement gastronòmic per posicionar el kiwi com una fruita versàtil a la cuina i un aliat per aconseguir una dieta equilibrada. S'ha treballat en el comportament de l'aliment en diferents processos culinaris, s'han desenvolupat receptes i s'han treballat continguts que faciliten la comprensió per manipular aquesta fruita i consumir-ne de manera habitual.

PEIX DE CULTIU I PROXIMITAT. REIVINDICACIÓ DEL CONSUM DE PEIX

Projecte de recerca, innovació i desenvolupament per fomentar el consum de peix en l'àmbit de la família i la restauració col·lectiva, amb el focus principal en els menjadors escolars. El projecte se centra en el realçament del peix de producció aquícola i de proximitat a partir d'elaboracions econòmiques i d'alta qualitat organolèptica, entre d'altres. El treball preveu varietats com la truita de riu, l'orada o la carpa.

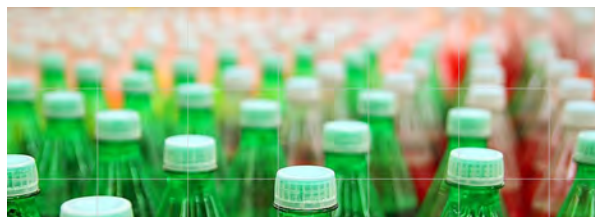


PROJECTES PER A LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA I ELS PRODUCTORS

A petició d'empreses del sector alimentari i de productors, s'han elaborat treballs per desenvolupar nous productes i s'han organitzat sessions d'ideació amb equips de R+D per transferir a la indústria alimentària el coneixement creat a Alícia, de manera que pugui encaixar amb les necessitats del sector.

Es van desenvolupar projectes d'innovació per crear nous productes i per millorar l'acceptació de l'oferta ja existent. Els treballs d'Alícia per a la indústria alimentària s'agrupen en:

- Disseny i desenvolupament de nous productes.
- Valoració, realçament i reformulació de productes existents.
- Millora i optimització de processos.
- Receptaris d'ús, aplicació i bones pràctiques.
- Tallers d'innovació i creativitat.
- Formació: cursos i tallers de cuina aplicada.
- Projectes d'investigació de recerca conjunta.
- Realçament hedònica i nutricional.



EMPRESSES I ENTITATS

QUE HAN COL·LABORAT AMB ALÍCIA EN PROJECTES
DE DESENVOLUPAMENT TECNOLÒGIC I D'INNOVACIÓ



PROJECTES

PROJECTES I TREBALLS DE SALUT
I BONS HÀBITS ALIMENTARIS

PROGRAMA TAS. EL PROJECTE ARRIBA A LES ESCOLES

El programa TAS (“Tu i Àlícia per la salut”) és un projecte creat per la Fundació Àlícia i patrocinat per Mondelēz International Foundation, amb l'objectiu de millorar els hàbits d'alimentació i activitat física dels adolescents de tercer d'ESO de tot Espanya.



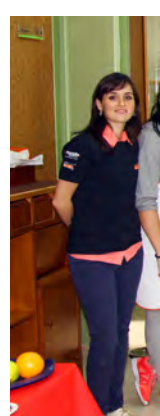
El programa es va iniciar el 2011 i durant dos anys va fer diferents intervencions directes en més de 70 centres educatius d'arreu de l'Estat (amb un total de més de 5.000 alumnes, 100 professors i pares i mares de les AMPA), posant en pràctica una metodologia educativa i avaluant-ne l'impacte sobre els hàbits i coneixements dels estudiants. Es pot consultar tota la feina feta i els resultats obtinguts a www.programatas.com.

Mondelēz International



Un aspecte important per ressaltar són els plantejaments innovadors desenvolupats pel programa, entre els quals destaquen: l'aposta per la cuina com a eina bàsica per menjar millor; l'oci actiu com a eina per fomentar l'activitat física; l'adolescència com a edat del grup a qui va dirigit el programa, ja que aquest és un moment clau en l'adquisició d'autonomia i el col·lectiu esdevé un referent de promoció de bons hàbits i un exemple que segueixen els més petits de l'escola.

Finalment, també és un plantejament innovador del programa el fet que són els mateixos alumnes els que han de donar propostes o solucions als hàbits que han de millorar. Implicar-hi els adolescents, doncs, fent-los agents actius de la seva salut, es considera la millor manera de fer progressar els hàbits alimentaris.





Un cop finalitzades les intervencions educatives presencials i comprovada l'efectivitat del programa i l'impacte positiu que va tenir en el comportament dels adolescents, es va crear una plataforma pensada per arribar al màxim de centres possible i ajudar el professorat, d'una manera pràctica, senzilla i gratuïta, a treballar en la promoció i la millora dels hàbits. D'aquesta manera, el 2014 es va adaptar la metodologia TAS al currículum escolar i es va dur a terme una prova pilot de la plataforma, desenvolupada durant el curs escolar 2014-2015.

El 2015 ha estat l'any en què s'ha obert a totes les escoles la possibilitat de participar en el programa TAS a través de la plataforma millorada després de la prova pilot i, per tant, activa per al curs escolar 2015-2016. Una proposta de treball en línia i gratuïta basada en una metodologia contrastada, eficaç i adaptada als diferents itineraris educatius. S'hi ofereixen les eines necessàries per poder treballar la millora dels hàbits alimentaris i d'activitat física a l'aula i, sobretot, fomentar que siguin els mateixos adolescents, amb implicació activa directa, els impulsors i gestors dels canvis.

Mondelēz International Foundation i Alícia estan interessats a renovar la col·laboració, amb l'objectiu de consolidar-se en el sector educatiu i familiar i incorporar un estudi pilot amb infants i joves amb discapacitat intel·lectual. El desembre de 2015 les possibilitats de renovació de l'acord estan molt avançades. La continuïtat ens permetrà centrar-nos en l'optimització i la promoció de la plataforma, perquè pugui estar operativa fins al curs escolar 2016-2017 i es converteixi en una eina habitual en el màxim nombre possible d'escoles espanyoles.

PROJECTE EUROPEU OPTIFEL D'ALIMENTACIÓ ADAPTADA A LA GENT GRAN

Alícia participa, des del setembre de 2013, en el projecte europeu Optifel per al desenvolupament de productes alimentaris adaptats a persones grans. A Europa, el nombre creixent de persones grans que viuen soles és cada cop més elevat. Aquesta situació és un dels factors de risc relacionat amb la malnutrició. Per aquest fet, s'estan estudiant les necessitats alimentàries d'aquest col·lectiu i s'estan desenvolupant productes que s'adaptin a les diferents situacions de vida que té, per donar resposta als requeriments i dèficits nutricionals.

El projecte està liderat pel centre tecnològic francès INRA (Institut National de la Recherche Agronomique), i Alícia forma part del grup de centres i empreses del projecte europeu aprovat en la convocatòria FP7-KBBE-2012-6, dins el tema "Personalised approaches to food production and distribution".

L'objectiu del projecte és desenvolupar productes alimentaris adaptats a les necessitats, gustos, hàbits i limitacions de la gent gran per contribuir a millorar-ne la salut, la qualitat de vida i allargar-los al màxim possible l'autonomia. En el projecte hi participen 27 entitats i empreses més, entre les quals destaquen la Universitat de Wageningen, la Universitat de Leeds i entitats del país com l'IRTA i les empreses Casa Mas i Emporhotel.



ALIMENTACIÓ DURANT EL TRACTAMENT DEL CÀNCER

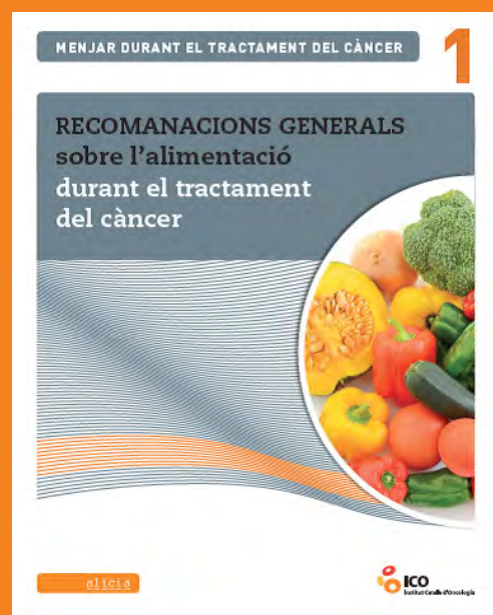
Projecte impulsat per la Fundació Catalunya-La Pedrera, realitzat conjuntament amb l'Institut Català d'Oncologia, en què es treballa amb especialistes, personal sanitari i grups de pacients per elaborar una col·lecció de publicacions de petit format amb recomanacions alimentàries per a les persones que es troben en tractament de càncer. L'objectiu d'aquesta iniciativa és donar pautes senzilles i pràctiques per ajudar en la gestió diària de l'alimentació durant el tractament de la malaltia, amb recomanacions específiques per a sis tipus de tumors diferents.

El 2015 s'han elaborat dues guies, que, juntament amb la primera (de recomanacions generals), formen els tres els volums publicats del total de nou previstos per a la col·lecció. Així doncs, ja són a l'abast de tothom:

1. Recomanacions generals sobre l'alimentació durant el tractament del càncer.
2. Mites i creences sobre l'alimentació durant el tractament del càncer.
3. Recomanacions dieteticoculinàries durant el tractament del càncer de mama.

Les guies faciliten informació rigorosa, pràctica i entenedora sobre les pautes d'alimentació i nutrició que cal seguir durant el tractament del càncer de mama, d'una banda, i inclouen una anàlisi des d'un punt de vista científic de les creences i mites populars que relacionen el càncer amb l'alimentació, de l'altra.

El tractament del càncer ha experimentat avenços molt importants en els darrers anys, en els quals s'ha pogut observar també la importància que té l'alimentació durant el tractament per preservar un estat nutricional òptim i poder fer front a les diferents teràpies i estats de la mateixa malaltia. En aquest sentit, la col·lecció de guies "Menjar durant el Tractament del Càncer" és un projecte pioner en aquest àmbit que pretén millorar la qualitat de vida del pacient oncològic, ajudant-lo a gestionar l'alimentació del dia a dia i a tenir en compte totes les limitacions provocades per la localització del tumor i els efectes secundaris del tractament.



GUIA SOBRE ALIMENTACIÓ DE TEXTURA MODIFICADA

S'ha continuat la tasca de desenvolupar una guia sobre alimentació amb textura modificada, amb l'objectiu de presentar-la durant el 2016. Triturar els aliments és una de les adaptacions de la textura més comunes quan apareixen dificultats en la masticació i/o la deglució. No és una dieta per si mateixa, sinó un complement de la dieta que requereix cada individu. La necessitat d'adaptar la textura dels aliments a determinades situacions no ha de fer que l'alimentació no sigui equilibrada ni satisfactòria o que deixi de respondre a les característiques individuals, socials o culturals de cadascú.

La guia es treballa en dues parts diferenciades. En la primera es desenvolupa el coneixement necessari per fer un bon triturat i per entendre'n el procés. En la segona es treballa l'exemplificació dels conceptes desenvolupats a partir de receptes. El document presenta el procés d'adaptació de la textura dins d'una alimentació equilibrada i saludable sense tenir en compte altres condicionants dietètics. S'hi expliquen també tots els coneixements necessaris per fer un bon triturat, tant des del punt de vista nutricional (complet, equilibrat...) com del gust (saborós, plaent...). En les receptes s'especifica com es pot triar els ingredients, manipular-los i cuinar-los; com es pot triturar i texturitzar de diferents maneres, i també com es poden presentar els plats finals.



DIABETIS A LA CARTA

"Diabetis a la carta" és un projecte educatiu patrocinat pels Laboratoris Esteve, SA, que Àlicia desenvolupa des del 2008 conjuntament amb els professionals de l'IDIBAPS (Institut d'Investigacions Biomèdiques Agustí Pi i Sunyer). L'objectiu és desenvolupar eines que ajudin els professionals sanitaris en l'educació terapèutica de la diabetis i contribueixin a millorar la gestió de l'alimentació dels mateixos diabètics. Es treballa en receptaris, disseny de materials i organització de tallers educatius orientats a persones diabètiques, a les famílies i al personal sanitari.

Mitjançant la millora de la gestió i el control de l'alimentació, les persones amb diabetis poden seguir una dieta al màxim de sana i adequada, d'una manera senzilla, pràctica i sense deixar de gaudir del menjar. Una de les eines més importants, fruit d'aquest treball, és el portal www.diabetesalacarta.org, que des del 2012 s'ha convertit en un web de referència tant per a educadors i personal sanitari com per a persones amb diabetis.

El 2015 s'ha treballat en una nova imatge del portal i en l'oferta de nous continguts. En aquest sentit, un dels canvis més destacats ha estat la incorporació d'un apartat específic per a la prescripció d'exercici físic (aeròbic i de força muscular), adaptat a les persones amb diabetis tipus 2. Fer activitat física regular és imprescindible per tractar la diabetis, per la qual cosa no podia faltar aquest contingut a la web.

Una altra novetat és la botiga en línia, a través de la qual es poden adquirir els materials educatius del projecte, com les estovalles educatives i els blocs per a professionals. Els beneficis obtinguts amb aquesta botiga virtual es destinaran íntegrament a desenvolupar aquest projecte sense ànim de lucre.

Aquesta nova versió de www.diabetesalacarta.org també ofereix un bloc informatiu amb consells d'alimentació i d'activitat física, que permet interactuar amb l'equip multidisciplinari en diabetis que es troba darrere d'aquesta plataforma.

VERDURAS Y HORTALIZAS

CANTIDAD DE TUBÉRCULOS, RAÍCES Y BULBOS QUE CONTIENEN 20g DE HC

3-4 unidades medianas de remolacha 300 g

1 unidad mediana de patata 100 g

2 unidades pequeñas de patatas 100 g

4 unidades medianas de zanahoria 300 g

1/2 unidad mediana de boniato 100 g

65g de yuca

1 unidad mediana de cabeza de ajo 80 g

IDIBAPS

ESTEVE

www.diabetesalacarta.org

COL-LABORACIÓ AMB L'AGÈNCIA DE SALUT PÚBLICA DE CATALUNYA (ASPCAT)

En col·laboració amb l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), s'han desenvolupat continguts i jornades destinats a empreses, responsables de menjadors i cuiners i cuineres dels establiments de restauració que en els darrers anys han rebut l'acreditació AMED.



Jornada per a restauradors AMED

AMED és una acreditació que lidera l'ASPCAT i que promou, identifica i acredita els establiments de restauració que fomenten l'alimentació mediterrània i els estils de vida actius. Els establiments acreditats disposen d'una oferta gastronòmica que garanteix la utilització d'oli d'oliva, verdures, hortalisses i llegums en abundància, fruita fresca, peix i carn magra i productes integrals.

El mes d'octubre de 2015 es va dur a terme a la seu de la Fundació Àlicia la jornada i el taller sobre fruita fresca, amb la participació de 35 professionals de la restauració. S'hi van tractar temes de producció i territori, salut i satisfacció, aspectes econòmics i logístics, seguretat i conservació de la fruita, i s'hi van oferir estratègies per incrementar l'oferta i la demanda de fruita fresca en els establiments de restauració, dins del marc del programa "Aquí fruita, sí!".



Jornades de menjadors escolars

El 9 de setembre de 2015 es va celebrar a la seu de la Fundació Àlicia la jornada "Estratègies per millorar la satisfacció i reduir el malbaratament d'aliments en el menjador escolar". L'èxit de participació d'aquesta primera jornada va fer que se'n programés una segona edició al desembre.

Les jornades, organitzades conjuntament per professionals de la nutrició de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) i de la Fundació Àlicia, van tenir com a objectiu oferir eines per millorar el grau d'acceptació i satisfacció dels comensals del menjador escolar, així com reduir el malbaratament alimentari en aquest entorn.

S'hi va presentar el document de consells i recomanacions "Acompanyar els àpats dels infants", elaborat per l'ASPCAT i dirigit a menjadors escolars i famílies. També s'hi van exposar els resultats dels estudis de valoració del grau de satisfacció dels infants a través d'un estudi de valoració sensorial del PReME (Programa de Revisió de Menús Escolars), de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, i els resultats i les recomanacions d'un estudi desenvolupat per l'empresa d'alimentació col·lectiva COMERTEL. Àlicia ha estat l'encarregada de dur a terme activitats pràctiques tant d'ideació com de cuina per tal de buscar estratègies per augmentar el consum dels aliments més rebutjats en el menjador escolar: verdures, peix i llegums.

PREVENCIÓ DEL CÀNCER COLORECTAL

La Fundació Alícia i els Laboratoris Bayer han col·laborat per elaborar un receptari saludable per ajudar a prevenir el càncer colorectal. "Bocados de Salud" és una publicació que reuneix receptes a l'abast de tothom, amb ingredients que poden ajudar a reduir el risc de tenir la malaltia. El receptari es pot descarregar al web:

<http://www.alicia.cat/ca/document>.

L'occidentalització de la dieta està provocant que augmentin les xifres de persones afectades per aquest tipus de càncer en països en que prèviament la incidència era baixa. El càncer colorectal és actualment el segon tipus de càncer més freqüent en els països desenvolupats, i afecta homes i dones.

A Espanya, cada any es diagnostiquen prop de 27.000 nous casos de càncer de còlon. L'increment

del nombre d'afectats per aquesta malaltia es pot veure relacionat en alguns casos amb els canvis en els hàbits alimentaris. En aquest context, Alícia ha desenvolupat el projecte, impulsat pel laboratori farmacèutic Bayer, elaborant receptes saludables amb ingredients que poden ajudar a prevenir la malaltia. El projecte es presentarà el Dia Mundial contra el Càncer de Còlon (el febrer de 2016).

"Bocados de Salud" recull també una sèrie de consells preventius facilitats per Europacolón, la primera associació de pacients de càncer colorectal i familiars que treballa per aconseguir la detecció precoç, informar d'aquesta malaltia i les possibilitats de prevenció. També promou que s'apliquin les millors teràpies amb equitat i es redueixin els índexs de mortalitat per aquesta causa amb qualitat de vida a la supervivència dels pacients.



31 de marzo.

Día Mundial contra el Cáncer de Colon 





CONGRÉS INTERNACIONAL “ALTRES MANERES DE MENJAR”



Del 10 al 12 de juny de 2015 especialistes de tot el món van reflexionar sobre com els hàbits de vida han generat noves maneres de menjar durant el IV Congrés Internacional de l'Observatori de l'Alimentació, organitzat per la Fundació Alícia, la Universitat de Barcelona i ODELA, que es va dur a terme a l'Auditori de La Pedrera.

Amb el títol “Altres maneres de menjar: eleccions, conviccions i restriccions”, el congrés va presentar més de 160 comunicacions i va organitzar quatre taules rodones, que van debatre de quina manera factors com la medicalització, el multiculturalisme o la crisi socioeconòmica han estat clau en la gestació de les noves maneres de menjar de la societat actual.

Abans de l'obertura del congrés, a la seu d'Alícia es va desenvolupar una jornada tècnica, que va consistir en quatre tallers monogràfics interactius d'una hora de durada sobre alimentació, innovació i cuina, entre d'altres (tallers sobre dietes de textura modificada i adaptació de nous productes alimentaris), i una visita als horts de Món Sant Benet.



alícia



LA NOVA GASTRONOMIA DEL TIBIDABO

El parc d'atraccions del Tibidabo i Alícia s'han aliat per segon any consecutiu amb l'objectiu de millorar l'oferta gastronòmica. Amb el títol "Menjar sa, menjar bo", s'han desenvolupat i organitzat quatre sessions pràctiques i explicatives amb l'objectiu d'introduir i conscienciar els participants en la importància d'una alimentació saludable i proporcionar-los, a través de tallers, consells pràctics per assolir aquest objectiu de manera fàcil i divertida. Els tallers es van desenvolupar cada diumenge d'octubre de 2015 a la Sala Polivalent del parc d'atraccions barceloní. La Fundació Alícia també ha elaborat els menús del restaurant de l'espai Aeroport, on Tibidabo ha volgut posar en marxa una oferta gastronòmica atractiva, saludable, de qualitat i diferenciada de la resta de restaurants del parc.

L'objectiu de les actuacions conjuntes que duen a terme la Fundació Alícia i Tibidabo és conscienciar el públic amb valors que afavoreixen la salut i el benestar de tots els components de les famílies que visiten el parc.



ESTUDI DIETH: ALIMENTACIÓ I APNEA OBSTRUCTIVA DEL SON

Alícia col·labora en l'estudi DIETH, un projecte per avaluar l'efectivitat de diferents estratègies nutricionals en la pèrdua de pes de pacients amb síndrome d'apnea i hipoapnea del son (SAHS) en tractament amb CPAP (sigles en anglès de "Pressió positiva contínua en la via aèria"), que du a terme Esteve Teijin Healthcare.

L'obesitat és el factor de risc que amb més freqüència s'associa a la SAHS. Per això, a tots els pacients amb SAHS amb un IMC > 25 kg/m² se'ls recomana fer dieta i canviar l'estil de vida. La pèrdua ponderal en pacients obesos pot ser curativa, ja que les reduccions del 10% del pes poden fer disminuir l'índex d'apnees i hipoapnees i millorar-ne la simptomatologia. La pèrdua de pes fa disminuir el greix que hi ha al coll i es col·lapsa menys la llum faríngia, a banda que es redueix el risc cardiovascular.

Dins de les opcions terapèutiques de la SAHS, un tractament dietètic per aconseguir la pèrdua de pes farà disminuir les apnees hipoapnees. Hi ha diversos estudis que han valorat l'efecte de les dietes de baixes calories o molt baixes calories en els pacients obesos amb SAHS, fins i tot s'ha estat analitzant l'efecte d'una dieta mediterrània i l'efecte que hi tindria.

La Fundació Alícia col·labora en la definició i el desenvolupament de la intervenció dietètica, tant en continguts com ideació de materials. Pròximament té l'objectiu de crear continguts i oferir formació al personal d'Esteve Teijin en sessions grupals d'alimentació i cuina especials per perdre pes. Durant el 2016 Alícia també oferirà tallers directes als participants de l'estudi.



ESTUDI DIETH

RECOMANACIONS PER LA PÈRDUA DE PES EN PACIENTS AMB SAHS



ALIMENTACIÓ, BONS HÀBITS, ESTILS I SITUACIONS DE VIDA

Laboratorios Thea i la Fundació Àlicia col·laboren per difondre bons hàbits alimentaris i donar a conèixer la relació entre l'alimentació i la millora i la prevenció de determinades afeccions. Per això han acordat agrupar coneixement en articles temàtics que relacionin l'alimentació amb diferents temes d'interès popular. El 2015 s'ha treballat en les publicacions següents:

- Piràmide nutricional per afavorir el bon funcionament ocular.
- Les propietats saludables del vi.
- Menjar fora de casa de manera saludable.
- La dieta mediterrània. Un estil de vida actual.
- Els antioxidants.



Theo



Theo



Theo

HENKEL. SUCS I CÒCTELS

La Fundació Àlicia ha treballat conjuntament amb Henkel Ibèrica per incidir en la tendència del còctel, perquè esdevingui una beguda saludable i sense alcohol sense perdre la característica d'element de relació social. No s'ha treballat per canviar cap tendència, sinó per dotar el producte d'altres sortides i usuaris, com ara els infants i les famílies en general. Àlicia va encaixar el projecte en la línia pròpia de fomentar i facilitar el consum de fruites i verdures.

Dins d'una alimentació saludable es recomana, a banda d'altres aliments, consumir de dues a tres racions de fruita al dia (120-200 g/ració) i d'una a dues racions de verdura al dia (150-200 g/ració), per afavorir l'aportació de vitamines, minerals, aigua, fibra i energia a través de sucres naturals, que són importantíssims per al bon funcionament del cos. Si tenim en compte la gran varietat d'aliments que ens ofereix l'entorn mediterrani i la temporalitat dels productes, se'ls pot treure el màxim benefici.

Tot i que la recomanació parla de consumir la fruita preferiblement sencera en la majoria dels casos, també hi ha altres formes de consumir-ne (de manera ocasional), per proporcionar varietat i plaer a la dieta. Aquest és el cas dels sucres, smoothies, granisats i còctels sense alcohol, que, elaborats de manera natural i sense addició de sucres, es poden convertir en una alternativa sana, pràctica i diferent, fins i tot per a les persones que no tenen l'hàbit de consumir fruita i verdura. Fer del consum de fruita i verdura una acció divertida i agradable és una de les millors estratègies per augmentar-ne el consum.



COL-LABORACIÓ EN EL PORTAL WEB FAROS

FAROS, l'Observatori de la Salut de la Infància i l'Adolescència, de l'Hospital Sant Joan de Déu de Barcelona, és un portal de referència amb informació actualitzada i de qualitat sobre salut infantil. En aquest portal hi ha informació sobre les diferents malalties i símptomes habituals entre els infants, ordenats per índexs temàtics, amb articles, consells de salut, esdeveniments, vídeos, enllaços, etc.

Alícia col·labora en alguns continguts d'aquest portal, que té més de dos milions de visites anuals, amb assessorament nutricional i culinari per millorar els hàbits de salut d'infants i adolescents. Alícia aporta continguts periòdics, articles i vídeos de cuina per a l'apartat del web que s'identifica com a "FAROS - Família - receptes", al web: <http://faros.hsjdbcn.org>



COL-LABORACIÓ AMB L'ASSOCIACIÓ ESPANYOLA CONTRA EL CÀNCER

La nutrició és un dels aspectes més importants dels malalts oncològics. Alícia col·labora amb l'Associació Espanyola contra el Càncer aportant continguts per a l'apartat "Alimentació/Receptes" del web:

www.aecc.es



COL-LABORACIÓ AMB L'AGÈNCIA CATALANA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Tenir alguna al·lèrgia o intolerància alimentària comporta haver de renunciar a certes preparacions i elaboracions culinàries. Alícia treballa perquè la gent amb alguna restricció o limitació d'aquest tipus pugui continuar gaudint del menjar. Per aquest motiu col·labora amb l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) aportant receptes i recursos per a persones al·lèrgiques o amb intoleràncies alimentàries en un dels portals públics de referència:

www.gencat.cat/salut/acsa



EMPRESSES I ENTITATS

QUE HAN COL·LABORAT AMB ALÍCIA EN PROJECTES
DE SALUT I HÀBITS ALIMENTARIS

Mondelēz
International

Sempio

ICO
Institut Català d'Oncologia

Generalitat de Catalunya
Departament de Salut

ESTEVE

odela
Observatorio
de la Alimentación

ciberdem
Centro de Investigación Biomédica en Red de
Diabetes y Enfermedades Metabólicas Asociadas

IDIBAPS
Institut
D'Investigacions
Biomèdiques
August Pi i Sunyer

**Boehringer
Ingelheim**

EsteveTeijin
Healthcare

Bayer

SHE
Foundation
for Science, Health
and Education

Agrolimen

BIZERBA



Lékué



PROJECTES

PROJECTES I TREBALLS DE PATRIMONI ALIMENTARI I SOSTENIBILITAT

PROJECTE DE REALÇAMENT DEL PATRIMONI AGROALIMENTARI DEL PALLARS JUSSÀ

Per segon any, Àlicia i l'Ajuntament de Tremp han col·laborat per continuar amb el projecte de dinamització i realçament gastronòmic del Pallars Jussà. L'objectiu és posicionar els actius del territori en l'àmbit de la gastronomia a nivell de Catalunya. El 2015 les actuacions s'han centrat en els àmbits següents:

- Difondre l'estratègia gastronòmica entre la gent del territori: sector professional (restauradors i productors) i públic final.
- Visualitzar l'estratègia gastronòmica en les activitats que es duen a terme al territori.
- Proporcionar un coneixement nutricional i gastronòmic als allotjaments participants en el producte gastroturístic "El cinquè llac".
- Dotar el sector professional d'accions i propostes personalitzades que el situïn dintre l'estratègia gastronòmica del territori i dels productes típics locals i que els pugui generar un benefici sobre el negoci.
- Taller d'innovació gastronòmica: gestió d'una bona alimentació a la cuina dels restaurants i col·lectivitats.
- Taller de formació d'innovació gastronòmica: gestió d'una bona alimentació per a les persones grans.



DESENVOLUPAMENT DE LA PROPOSTA GASTRONÒMICA MANRESA 2022

Projecte que té per objectiu potenciar la gastronomia de la comarca del Bages dins el marc del Pla director Manresa 2022. Alícia coordina el grup de gastronomia, seguint els criteris del pla i desenvolupant propostes, que es consensuen amb els agents del sector alimentari i restauració, per identificar l'oferta i els productes gastronòmics diferencials per a la ciutat. La base conceptual del treball és el vincle de sant Ignasi de Loiola amb el territori i els eixos generals que determina el pla director per a Manresa: camí, acollida i llum. Brou, vi bullit i galetes són productes treballats el 2015 amb personalització i concepte d'arrel manresana.



L'any 2022 tindrà lloc la commemoració del 500 aniversari de l'estada de sant Ignasi de Loiola a Manresa, on va redactar els Exercicis espirituals i va bastir així els fonaments de la seva espiritualitat i de la posterior fundació de l'orde jesuïta. Aprofitant aquest aniversari, la ciutat de Manresa es prepara per convertir-se en un pol d'atracció per a pelegrins i turistes el 2022.



PUBLICACIÓ DEL 'LLIBRE D'APARELLAR DE MENJAR'

Alícia ha col·laborat en la revisió culinària dels textos descriptius de les receptes del Llibre d'aparellar de menjar. El llibre detalla 279 receptes que mostren els gustos de la classe alta catalana durant l'edat mitjana, la qual cosa és important per entendre que aquest tipus de cuina hagi arribat als nostres dies. En la gran majoria de les receptes que figuren en aquest llibre hi ha la presència d'aus o altres animals fets a l'ast com a ingredients bàsics, acompanyats, sobretot, de salses.

La col·lecció "Set Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana", impulsada per l'Editorial Barcino (de la Fundació Carulla) i el Restaurant 7 Portes, ha treballat per a l'edició d'aquest llibre, el receptari més extens de cuina medieval catalana.



REALÇAMENT GASTRONÒMIC A LA XXXI MOSTRA DE SANT VICENÇ DELS HORTS

L'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts i Alícia han col·laborat per dotar de valor gastronòmic la XXXI Mostra de Sant Vicenç dels Horts. S'ha estudiat la producció alimentària Vicentina, la cuina més emblemàtica, els costums i els fets rellevants, i s'ha contrastat amb productors, restauradors i persones coneixedores del territori. Com a resultat s'han treballat i proposat una oferta de plats de la cuina Vicentina que els restaurants del poble han inclòs a la carta i menús de les jornades de la mostra, amb la intenció de mantenir-los com una oferta representativa de la localitat. El mateix dia de la mostra, Alícia va acompanyar els restauradors locals i va fer tallers oberts a tothom per presentar aquest plats representatius del municipi.





LA CUINA DE L'OSTRA DE L'AMPOLLA

L'ostra és l'emblema de la cuina de l'Ampolla. L'Ajuntament i el Patronat de Turisme d'aquesta localitat i Alícia han col·laborat per aprofundir en la cuina de l'ostra, per enriquir-la amb opcions gastronòmiques i facilitar un consum d'opcions que en permeti la destacionalitat.

El treball de la Fundació Alícia s'ha concretat en l'elaboració del Receptari de l'ostra de l'Ampolla i la Guia de bones pràctiques de l'ostra de l'Ampolla. El primer treball consta de 20 receptes adaptades a diferents segments de restauració, grau de dificultat i estil de cuina perquè les puguin utilitzar el màxim nombre possible d'establiments. Aquesta compilació s'ha concebut amb la idea que pugui esdevenir

una eina de divulgació i de promoció per si mateixa a través de la seva edició i publicació. Pel que fa a la guia de bones pràctiques, el document es presenta com una eina útil amb un to eminentment divulgatiu, que recull informació i consells encaminats a garantir tant la conservació com la manipulació del producte, de manera que sigui accessible i entenedora per a tot tipus de professionals.





anna costa AC disseny

MUSEU PAPERER DE CAPELLADES - ARRÒS PAPERER

El Museu Paperer de Capellades va encarregar a la Fundació Alícia que validés l'arròs paperer, una recepta vinculada ancestralment a la tradició dels treballadors dels molins de paper del territori i que en desenvolupés diferents versions, adaptades a les tipologies d'establiments de restauració.

L'arròs paperer s'elabora a partir d'un guisat de xai o vedella, i porta també ceba, tomàquet i llorer, entre altres ingredients. El cuinaven els treballadors dels diferents molins paperers de la zona de Capellades i voltants a l'inici del segle XX. Va deixar de ser cuinat als molins i és pretén recuperar-ne el patrimoni que comporta, vinculant-lo a la història que el pre-



cedeix i aprofitant-lo per donar a conèixer unes tradicions populars i gastronòmiques particulars d'una època molt representativa de la zona.

El projecte ha consistit a validar la recepta base i adaptar-la per a diferents formats d'establiments, creant un seguit de versions que es puguin adaptar en ingredients, tècniques de cocció i format als diferents establiments de restauració de l'Anoia.

La voluntat final és que els diferents establiments puguin utilitzar aquesta recepta, en les diverses formes proposades, per crear un element distintiu i singular al territori vinculat a la tradició dels molins paperers.



Ajuntament de Mataró



MATARÓ IMPULS GASTRONÒMIC

Amb vista al Pla d'impuls a la restauració que vol desenvolupar l'Ajuntament de Mataró, aquest va demanar a la Fundació Alícia un pla de desenvolupament gastronòmic que detallés i conceptualitzés propostes de treball i estructura per materialitzar-lo.

L'objectiu del projecte ha estat impulsar i dinamitzar el sector gastronòmic i de la restauració de la ciutat de Mataró, per contribuir a potenciar el comerç, el consum local i les futures oportunitats de posicionament turístic en relació amb la gastronomia. El projecte s'ha centrat en una anàlisi de les potencialitats gastronòmiques de Mataró tenint en compte els valors i l'estat de l'oferta de restauració del municipi, el patrimoni gastronòmic i la producció agroalimentària i artesana de proximitat.



COMISSARIAT DE L'EXPO IN CITTÀ DE L'EXPO MILANO 2015

Catalunya va participar en l'Expo in Città de l'Expo Milano 2015, dedicada a l'alimentació, amb l'estand expositiu "Barcelona Capital of Catalonia. Real food for real people", sobre la cuina sana i sostenible i amb activitats diverses que es van dur a terme del 30 de maig al 14 de juny de 2015 al Palau Giureconsulti, a la Via Mercanti (davant d'aquest palau) i altres punts de la ciutat.

La presència catalana, amb una proposta elaborada per la Generalitat i l'Ajuntament de Barcelona, es va dur a terme en el marc d'Expo in Città, una iniciativa programada amb motiu de l'Expo que es va desenvolupar per tota la ciutat, fora del recinte, amb l'objectiu d'acostar als ciutadans els valors i els continguts de l'Exposició.

Alícia i el seu director, Toni Massanés, van ser els comissaris de la proposta expositiva "Barcelona Capital of Catalonia. Real food for real people". Aquesta proposta volia posar en relleu que Catalunya i Barcelona són referents mundials en l'avantguarda i la innovació gastronòmiques i també que aquesta mateixa creativitat es dedica, des de fa anys, a millorar l'alimentació de la gent en el seu dia a dia. En aquest sentit, cal destacar la tasca de la Fundació Alícia, centre de recerca únic al món, que té el suport dels grans cuiners del país i dels científics que investiguen perquè tothom mengi millor.

El 10 de juny el conseller d'Empresa i Ocupació, Felip Puig, va visitar l'espai de Catalunya a Milà, i el conseller de la Presidència, Francesc Homs, va cloure l'estand i les activitats programades el 13 i el 14 de juny.





EMPRESSES I ENTITATS

QUE HAN COL·LABORAT AMB ALÍCIA EN PROJECTES
DE PATRIMONI ALIMENTARI I SOSTENIBILITAT



FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN







TALLERS

El taller és l'eina de divulgació per excel·lència de la Fundació Alícia, mitjançant la qual es difonen de manera demostrativa i pràctica els coneixements, les recerques i els projectes i treballs desenvolupats. És el format de difusió més utilitzat per aconseguir fer arribar a tot tipus de públic els coneixements necessaris per aconseguir menjar millor.

Alícia disposa d'un ampli programa de tallers per a les escoles, un projecte didàctic confeccionat a partir dels currículums escolars i que consta de visites i tallers per a tots els nivells educatius. El programa fa un èmfasi especial en els continguts procedimen-

tals, és a dir, l'objectiu és que l'experimentació sigui la principal activitat d'aprenentatge. Aquesta és la característica diferencial dels tallers de cuina, alimentació i ciència d'Alícia. Aquests tallers són duts a terme pels Serveis Educatius de Món Sant Benet.

Es programen també tallers a la carta, formats a la mida de les necessitats d'empreses, centres, associacions i tot tipus de col·lectius que volen canalitzar el coneixement d'Alícia vinculant-lo a les seves pròpies necessitats o a les de les persones amb qui es relacionen. Els tallers a mida d'Alícia, tant si s'efecten a les mateixes instal·lacions o a les del sol·licitant, són una de les activitats públiques de divulgació més sol·licitades i de més èxit de la Fundació.

Seguidament es detalla una mostra dels tallers a la carta organitzats durant l'any 2015.



TALLERS ASSOCIATS A AFECCIONS DE SALUT

Tallers de divulgació i demostració de cuina adaptada als requeriments alimentaris de diferents tipus d'afeccions de la salut. Es presenten preparacions i aliments beneficiosos tant per prevenir malalties com per ajudar les persones afectades per tractaments. Aquest tipus de tallers s'adapten en funció de l'afecció i del tipus de destinatari: cuidadors, metges, afectats, personal sanitari, etc.

- Obesitat infantil. Hospital Sant Joan de Déu de Barcelona.
- Al·lèrgies i intoleràncies. Solsona. Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural.
- Disfàgia. Hospital de Mataró.
- Diabetis. Curs d'Educació Terapèutica de l'Hospital Clínic de Barcelona.
- Diabetis. Laboratoris Esteve.
- Al·lèrgies i intoleràncies. Ajuntament de Tremp.
- Al·lèrgies i intoleràncies. Personal de Món Sant Benet.
- Al·lèrgies. Fundació Catalana de Pediatria.
- Al·lèrgies i intoleràncies. Grandvalira.
- Alimentació saludable pediatria CAPI. Fundació Catalana de Pediatria.
- Educació terapèutica en diabetis. CAP Vila-Seca.
- I·l·lèrgògens, cuina per a vegetarians i cuina de territori. Associació de Cases de Colònies i Albergs de Catalunya.

TALLERS DE BONS HÀBITS, CUINA I ALIMENTACIÓ SALUDABLE PER A PERSONAL D'EMPRESES

Tallers demostratius i/o participatius de bons hàbits alimentaris en convencions i jornades de treball de personal i directius d'empreses. Els tallers s'orienten a fomentar els bons hàbits alimentaris i millorar l'alimentació des de la cuina, en què s'apliquen diferents procediments, ingredients i tècniques. Els tallers, molt pràctics i distesos, es desenvolupen a la Fundació Àlicia i també a les instal·lacions indicades per cada empresa.

- Fundació CEDE
- Campus Universitat Telefónica
- Institut Català de la Salut
- Arcasa
- Gas Natural SGD, SA

TALLERS D'ALIMENTACIÓ EN RESIDÈNCIES GERIÀTRIQUES

Tallers per als cuiners de les residències. Sessions demostratives de les característiques de l'alimentació per a les persones grans, la planificació dels menús d'una residència i la dieta triturada.

- Alimentació texturitzada. Centre Sarquavita de Barcelona



TALLERS GLOBALS - GIMCANES

Format de tallers que permet conèixer, des de la participació activa i l'experimentació, la feina que es fa a la Fundació Alícia: tractament dels productes i processos, innovació, experiències sensorials, noves maneres de cuinar, l'alimentació i la salut, els hàbits alimentaris i la vinculació dels productes amb el territori. L'amplitud d'activitats i continguts s'adapta a la mida dels requeriments de cada col·lectiu. Són tallers que combinen la distracció amb la transferència de coneixement.

- Preparados Alimenticios
- De'Longhi
- Aldi

TALLERS A LA CARTA

Formats a la mida de les necessitats d'empreses, centres, associacions i tot tipus de col·lectius que volen canalitzar el coneixement d'Alícia vinculant-lo a les seves pròpies necessitats o a les de les persones amb qui es relacionen.

- Fundació Catalunya - La Pedrera: programa "Professors i ciència"
- Universitat Politècnica de Catalunya
- Campus Universitat Telefónica
- Bancaixa
- Telefónica Digital España, SLU
- Telefonica O2 UK Limited
- Esteva Espuña, SA
- Banc de Sabadell
- Culinary Tours International
- Fira Gastronòmica d'Eivissa
- Agrolimen, SA
- Lèkué
- Vanity Welcome, SL
- Nestlé
- Grup AXA
- Viniteca, SL
- Biocentury, SLU
- Seat
- Laboratorio M4 Pharma, SL
- Biocentury, SLU
- Ajuntament de Torrelles de Llobregat
- Ajuntament de Tremp
- Escola Agrària de les Borges Blanques
- Cromology, SL



ACTES RELLEVANTS

PRESENTACIÓ DEL RECEPTARI 'PER MENJAR BÉ, BO I BARAT'

Món Sant Benet, febrer de 2015

La seu de la Fundació Alícia va acollir la presentació del llibre Per menjar bé, bo i barat. Alícia ha col·laborat en el projecte de la Creu Roja per elaborar un receptari amb l'objectiu de facilitar que les famílies usuàries dels projectes socials puguin cuinar de forma equilibrada i creativa amb productes frescos com ara carn, peix, cereals, llegums, fruites, verdures i també conserves.

Atesa l'experiència i la implicació de la Fundació en la millora de la qualitat de vida de les persones que tenen més dificultats per accedir a aliments suficients i de qualitat, i la innovació en la creació d'aliments en conserva, aquesta ha elaborat tot un seguit de receptes enginyoses, pràctiques i de baix cost amb ingredients que es troben en conserva. Així, es pot aportar un recurs per cuinar els productes als quals tenen accés les famílies en situació de vulnerabilitat, que reben aliments provinents de donacions o de projectes alimentaris de la Creu Roja.

El llibre s'ha editat gràcies al suport de Nestlé i ha tingut la col·laboració de cuiners reconeguts com Carme Ruscalleda, Nandu Jubany, Jean Louis Neichel o Ada Parellada, que hi ha participat de manera voluntària amb creacions exclusives i originals. El receptari Per menjar bé, bo i barat neix de la perspectiva del dret a l'alimentació, que implica tenir accés a aliments suficients, de qualitat i adaptats a les preferències culturals de les persones, sense deixar de banda que la cuina és el mitjà pel qual podem satisfer la necessitat de menjar de la manera més gustosa possible.



INAUGURACIÓ DE LA NOVA SEU DEL BANC DE SANG A MANRESA

Manresa, febrer de 2015

Alícia va col·laborar en la inauguració de la nova seu del Banc de Sang de Manresa, a l'Hospital Sant Joan de Déu de la ciutat, amb el disseny i la preparació del refrigeri que es va oferir als donants d'aquest dia especial. La inauguració de les noves instal·lacions va ser presidida per l'alcalde de Manresa, Valentí Junyent; acompanyat per Ramon Salinas; Manel Peiró, del Banc de Sang, i Toni Massanés, director de la Fundació Alícia, que a la vegada va ser un dels primers donants.



MONACÀLIA 2014 COMENÇA A LA FUNDACIÓ ALÍCIA

Món Sant Benet, març de 2015

El 19 de març de 2015, a la seu de la Fundació Alícia i en el marc de “Monacàlia, la Fira de l’Abat”, que se celebra a Navarcles, el periodista basc Antxon Urrosola va presentar la ponència “Cuina monacal: cuina de la crisi i de l’excel·lència”. En el transcurs de l’acte, els restaurants de Navarcles i els cuiners de la Fundació Alícia van elaborar, davant del delit i l’interès dels assistents, receptes inspirades en el llibre del ponent *La cocina de los monasterios*.



JORNADES DE TURISME RELIGIÓS A MONTSERRAT

Monestir de Montserrat, març de 2015

El 3 i 4 de març de 2015 es van celebrar al monestir de Montserrat les V Jornades Universitàries de Turisme Religios, que van tractar el tema “L’alimentació monàstica i la seva relació amb la religiositat, l’espiritualitat i la cultura”. L’objectiu d’aquestes jornades va ser tractar aspectes relacionats amb l’alimentació i el menjar no només des del punt de vista de la tradició, sinó també des d’aspectes més profunds i espirituals. L’abadia de Montserrat i les universitats de Barcelona i de Girona van organitzar espais de reflexió i debat dels diversos aspectes que formen part de l’àmbit específic del món del turisme. La temàtica central va ser “Els monestirs d’acollida, de compartir i de treball: agricultura, enologia i gastronomia”.

Toni Massanés, director de la Fundació Alícia, va participar-hi amb la ponència “La gastronomia i els monestirs”, i va prendre part en els espais de debat i reflexió centrats en la gastronomia i el turisme.



ÉCOTROPHÉLIA 2015

Món Sant Benet, abril de 2015

Alícia va tornar a acollir la final dels premis Écotrophélia, una competició d'àmbit estatal i europeu entre estudiants universitaris que té com a objectiu crear productes alimentaris ecoinnovadors. Integrada en el projecte europeu Ecotrofood, la competició vol fomentar la creativitat i la innovació entre els futurs professionals del sector de l'alimentació i les begudes. Es premia el caràcter innovador i mediambiental de qualsevol fase del producte.



El resultat dels premis 2015 va ser:

1r premi: VEGGIEBO, Universitat Politècnica de València.
Premi en pols per a briox de microalgues. Es prepara en tan sols un minut al microones, simplement afegint-hi la quantitat d'aigua que indica l'envàs.

2n premi: ALIMENDRA, Universitat de Barcelona.
Solució que consisteix en una beguda que combina l'aspecte nutritiu de la beguda d'ametlles i la frescor del suc natural de fruites, amb galetes elaborades a partir de farina d'ametlla i fruites deshidratades.

3r premi: TRISQUEL - HIDROMIEL, Centre d'Estudis Superiors de la Indústria Farmacèutica de Madrid.
Producte tradicional que a Espanya ha rebut poca o cap atenció. El projecte Trisquel pretén fer redescobrir la hidromel al públic mitjançant un enfocament nou, però aprofitant la mel com a producte de gran tradició a Espanya. A això, cal afegir-hi una producció fàcil, rendible i ecosostenible, per oferir un producte sense additius però amb un gust únic i agradable.

PRIMERA JORNADA DE SALUT D'ALÍCIA

Món Sant Benet, abril de 2015



Una quinzena de metges, nutricionistes i investigadors vinguts d'arreu de Catalunya van participar el 17 d'abril de 2015 en una jornada dedicada a l'alimentació i la salut a Món Sant Benet. La trobada tenia com a objectiu posar en comú i difondre els resultats de projectes de recerca duts a terme per la Fundació Alícia, juntament amb institucions, hospitals, centres educatius, laboratoris i universitats, sobre nutrició i els seus beneficis per a col·lectius amb necessitats específiques, com gent gran, diabètics o malalts de càncer. La jornada, organitzada per la Fundació Catalunya-La Pedrera, es va celebrar en el marc d'Alícia't, la festa anual d'Alícia i Món Sant Benet. El contingut d'aquesta jornada de salut es va estructurar al voltant de tres taules rodones, en què es van exposar diversos projectes.

En un primer bloc, diversos ponents van parlar de l'adquisició de bons hàbits alimentaris en la infància i l'adolescència, a partir dels tallers que es programen a Món Sant Benet, del contingut multimèdia que s'ha elaborat en col·laboració amb l'Hospital Sant Joan de Déu i d'un programa educatiu que surt d'un projecte dut a terme amb estudiants d'ESO de cent escoles espanyoles, del qual s'extreuen pautes de bona alimentació i promoció de l'activitat física (programa TAS).

En el segon bloc es van presentar els resultats d'estudis sobre l'impacte beneficiós que tenen determinats aliments per a col·lectius específics. D'una banda, els gelats artesans com a suplement nutricional per a pacients amb càncer i, de l'altra, els efectes d'una dieta rica en sardines per a pacients amb diabetis tipus 2. Així mateix, es va presentar un projecte de recerca que ha servit per elaborar receptes adreçades a persones amb diabetis i un altre que ha donat lloc a una aplicació de mòbil per millorar l'alimentació de pacients hipertensos o amb insuficiència renal.





El tercer bloc es va dedicar als projectes centrats en l'alimentació per a la gent gran, a partir d'una recerca d'àmbit europeu, i al desenvolupament de l'alimentació de textura modificada. En aquest bloc es va presentar també el primer volum d'una col·lecció de nou guies sobre l'alimentació més adequada per a diversos tipus de càncer durant el tractament.

La jornada va tenir una assistència d'unes 160 persones, entre les quals destacaven professionals de l'àmbit sanitari i nutricional i també afectats per alguna de les patologies tractades.



III EDICIÓ D'ALÍCIA'T

Món Sant Benet, abril de 2015





Unes 4.000 persones van participar, a Món Sant Benet, en la tercera edició d'Àlicia't, la festa de la cuina fàcil, sana i divertida. La iniciativa està concebuda com una jornada de portes obertes de la Fundació Àlicia, amb prop de 200 activitats, que pretenen donar a conèixer, en clau lúdica i pedagògica, la tasca que desenvolupen els professionals per contribuir a fer que la gent mengi millor. El bon temps va ser un factor essencial per motivar les famílies a visitar Món Sant Benet i poder gaudir de la festa, però també l'ampli ventall de propostes i serveis que formen l'oferta cultural, turística i gastronòmica del lloc.



Tallers creatius, tallers amb solucions per a necessitats alimentàries específiques i tallers monogràfics, com els del mestre xocolater Enric Rovira i de l'estrella Michelin Jordi Llobet, xef del Restaurant L'Ó, van fer ple en la pràctica totalitat de les sessions programades. Paral·lelament, l'espai de la plaça va ser el punt de trobada dels visitants, que també van gaudir de les activitats de cuina i lleure, com la demostració del mediàtic xef David Garcia, els espectacles familiars i el nou Espai Cuina Vi, amb una oferta de tastets gratuïts amb vins de la DO Pla de Bages i la gastronomia de Món Sant Benet.

Tallers creatius, tallers amb solucions per a necessitats alimentàries específiques i tallers monogràfics, com els del mestre xocolater Enric Rovira i de l'estrella Michelin Jordi Llobet, xef del Restaurant L'Ó, van fer ple en la pràctica totalitat de les sessions programades. Paral·lelament, l'espai de la plaça va ser el punt de trobada dels visitants, que també van gaudir de les activitats de cuina i lleure, com la demostració del mediàtic xef David Garcia, els espectacles familiars i el nou Espai Cuina Vi, amb una oferta de tastets gratuïts amb vins de la DO Pla de Bages i la gastronomia de Món Sant Benet.

L'Espai Territori, amb el nou Mercat KM0, va permetre al visitant d'Alícia't conèixer productors, comprar articles i prendre contacte amb l'activitat de cooperatives agroalimentàries del Bages. Igualment, una vintena d'entitats, empreses i institucions van poder compartir amb el públic les iniciatives que han desenvolupat amb Alícia per realçar productes i gastronomia de cada territori.

El 2015 Alícia't també va fer un pas més en la tasca de conscienciar la població sobre el problema del malbaratament dels aliments i, a banda de la presència de la Plataforma d'Aprofitament dels Aliments i dels Espigoladors a la festa, es va poder visitar l'exposició "Som gent de profit", una mostra itinerant amb tallers interactius impulsada per l'Agència de Residus de Catalunya i l'Ajuntament de Barcelona.





XIV EDICIÓ DE LA JORNADA DE FORMACIÓ DEL GREMI D'HOTELERIA I TURISME DEL BAGES

Món Sant Benet, maig de 2015

Un centenar de professionals de la comarca del Bages van participar en la catorzena edició de la Jornada de Formació del Gremi d'Hoteleria i Turisme del Bages. La Fundació Alícia va ser l'escenari de la trobada, que va plantejar les claus per aconseguir l'èxit en el relleu generacional als establiments de restauració i va apuntar els primers detalls del projecte culinari Manresa 2022.

Els assistents van poder escoltar els consells legals de Jesús Feliu, de Feliu Consultors, i les experiències professionals de Cristian Domínguez, Lluís Morell, Daniel Giner i David Garcia. Una part important de la jornada es va centrar en el projecte Manresa 2022. La regidora de Promoció Econòmica, Comerç i Turisme de l'Ajuntament de Manresa, Sílvia Gratacós, va revelar que es preveu una important inversió per celebrar una efemèride que podria triplicar el nombre de visitants al territori. Finalment, Jaume Biarnés, de la Fundació Alícia, va presentar la campanya adreçada als restaurants perquè potenciïn la cuina ignasiana.

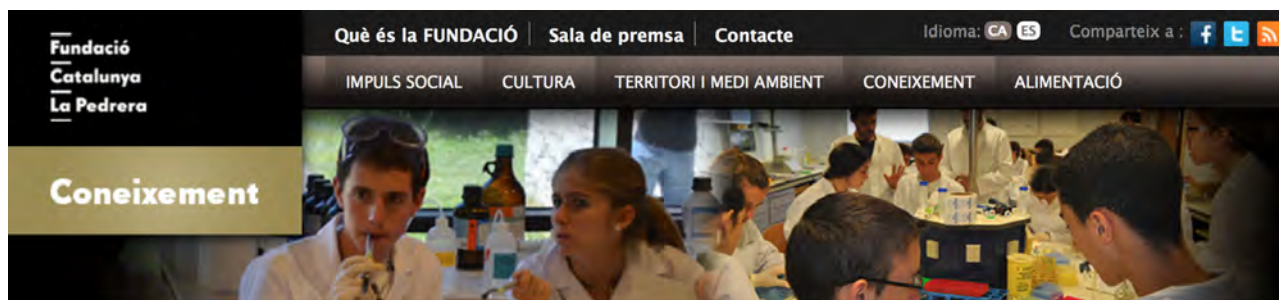


NIT PER LA RECERCA A LA CATALUNYA CENTRAL

Món Sant Benet, maig de 2015

Món Sant Benet va ser escenari, el divendres 29 de maig de 2015, de la segona edició de la Nit per la Recerca de la Catalunya Central, que va tenir com a objectiu recaptar fons per destinar-los íntegrament als projectes de recerca de la Càtedra de la Sida i Malalties Relacionades de la UVIC-UCC. La Fundació Catalunya-La Pedrera va organitzar aquesta edició, amb un sopar celebrat a la plaça de Món Sant Benet i un menú dissenyat per la Fundació Alícia, que incloïa receptes relacionades amb l'eix de la recerca que es volia finançar: "La relació entre la microbiota i l'envelliment prematur". L'equip de cuina de Món Sant Benet va ser l'encarregat de preparar el menú. Els fons recollits es van destinar al finançament de la investigació al voltant del microbioma, el conjunt de microbis de l'organisme, una nova i prometedora àrea de recerca en relació amb el tractament del VIH i la lluita contra l'envelliment prematur.





PROGRAMA D'EXCEL·LÈNCIA "PROFESSORS I CIÈNCIA"

Món Sant Benet, maig de 2015



Un total de 50 professors provinents d'instituts d'arreu de Catalunya van participar en el curs "La cuina, un espai científic per experimentar", que es va desenvolupar a la Fundació Alícia en el marc del programa "Professors i ciència", que impulsa la Fundació Catalunya-La Pedrera. El programa consta d'un total de nou cursos, que es desenvolupen als centres de recerca de referència de Catalunya, entre els quals hi ha la Fundació Alícia.

El curs forma part del programa d'excel·lència adreçat al professorat de secundària de ciències de Catalunya que la Fundació Catalunya-La Pedrera organitza des de l'any 2011 amb l'objectiu de millorar la formació contínua i l'especialització dels docents de l'àrea científica, per tal que aquests puguin desenvolupar recursos que fomentin l'estímul de vocacions científiques entre els joves estudiants.

Les sessions del 8 i 15 de maig de 2015 del curs "La cuina, un espai científic per experimentar" tenien l'objectiu d'apropar els fenòmens culinaris des d'un punt de vista científic i acostar també la ciència a la vida quotidiana i desmitificar la química com una ciència complicada. El curs ha permès als participants viure una experiència culinària des del vessant científic amb un seguit de tallers pràctics que relacionaven la química amb la cuina.

Durant les sis hores que va durar cadascun dels cursos es van dur a terme experiments de mesura del PH d'aliments; es va explicar com el procés d'osmosi té lloc en molts dels procediments que s'utilitzen a la cuina; es van fer i manipular productes gelificants; es van dur a terme tasques pràctiques per unir aigua i greixos a través dels emulsionants, i també es va estudiar la interacció dels productes que componen la xocolata i es van treballar tècniques per manipular-los.



CONVENI DE COL·LABORACIÓ AMB CÀRITAS MANRESA CURSOS DE REINSERCIÓ LABORAL

Món Sant Benet, juliol de 2015



La Fundació Àlícia i Càritas Arxiprestal de Manresa van signar un conveni de col·laboració a partir del qual els professionals de la Fundació seran els encarregats d'impartir la formació sobre cuina i alimentació del programa d'inserció sociolaboral ATENIN-SER. Aquest projecte, amb més d'una dècada de trajectòria, està destinat a dones nouvingudes amb l'objectiu de capacitar-les socialment i professionalment per treballar en serveis domiliaris, concretament en la cura de persones grans.

El conveni es va signar l'1 de juliol de 2015 a la seu de la Fundació Àlícia, a Món Sant Benet. L'acord estableix un marc de col·laboració estable a partir del qual els professionals d'Àlícia duran a terme el mòdul pràctic de 20 hores durant les dues convocatòries anuals del programa que desenvolupa Càritas.

El programa ATENINSER impulsa dues convocatòries a l'any, a les quals assisteixen una vintena d'usuàries. Durant el curs, que s'estructura a partir de diferents mòduls formatius, les dones adquireixen coneixements sobre idiomes, relacions sociolaborals, neteja, bugaderia i cuina. Per a Càritas, la implicació d'Àlícia en aquest projecte suposa la professionalització d'una formació que fins ara de-

sevolupaven voluntaris de l'entitat i l'oportunitat d'acollir-se als processos de certificació oficial de la Generalitat. Aquest fet beneficiarà directament les usuàries, que podran acreditar un certificat oficial de nivell 1, corresponent a l'àmbit del treball de la llar.

La formació que impartiran els professionals de la Fundació Àlícia se centrarà en l'elaboració pràctica de les receptes, la compra dels productes i les recomanacions nutricionals pensades per tenir cura de l'alimentació d'un col·lectiu específic com és el de la gent gran. D'altra banda, l'acord se circumscriu en el programa "Empreses amb cor", que Càritas desenvolupa des de fa 10 anys com a mètode per establir els acords de col·laboració amb empreses compromeses amb el benestar social que participen en els seus projectes.

La signatura d'aquest conveni s'inscriu en l'àmbit social de la tasca que desenvolupa la Fundació Àlícia, amb l'objectiu d'ajudar col·lectius i persones amb dificultats a menjar millor, i permet visualitzar el compromís d'Àlícia com a organització compromesa amb el desenvolupament del benestar social a partir dels valors de la solidaritat, la justícia, el respecte i la igualtat entre les persones.

JORNADA DE MENJADORS ESCOLARS

Món Sant Benet, setembre de 2015



L'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) i la Fundació Àlicia van aplegar més de 100 professionals de l'entorn del menjador escolar per treballar estratègies que millorin la satisfacció dels comensals i redueixin el malbaratament d'aliments.

El 9 de setembre de 2015 es va desenvolupar a la seu de la Fundació Àlicia la jornada "Estratègies per millorar la satisfacció i reduir el malbaratament d'aliments al menjador escolar", amb l'objectiu d'oferir eines per millorar el grau d'acceptació i de satisfacció dels comensals del menjador escolar, així com reduir, en conseqüència, el malbaratament alimentari en aquest entorn. A la jornada hi van assistir cuiners i cuineres, responsables de menjadors escolars, membres d'AMPA, empreses de restauració que treballen en aquest àmbit, tècnics municipals de salut pública i altres professionals de l'entorn de la gestió de menjadors escolars.

S'hi van presentar els resultats d'alguns estudis de valoració del grau de satisfacció dels infants, com l'estudi ODELA, de la Universitat de Barcelona; els resultats de l'estudi de valoració sensorial del PReME (Programa de Revisió de Menús Escolars), de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, i també les recomanacions i els resultats obtinguts per un estudi desenvolupat en quatre menjadors escolars de l'empresa COMERTEL.



En la mateixa jornada es va presentar un document innovador, que recull consells i recomanacions, amb el títol "Acompanyar els àpats dels infants". L'ha elaborat l'Agència de Salut Pública de Catalunya i va dirigit a menjadors escolars i famílies, i ben aviat estarà disponible en versió digital a la pàgina web.

En la segona part de la jornada es va exposar la Guia per a la utilització i distribució d'excedents alimentaris, amb seguretat, coordinada per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA), així com algunes experiències d'aprofitament i distribució d'excedents de menjadors escolars, i de projectes de sensibilització de reducció de malbaratament alimentari en l'entorn escolar que s'estan duent a terme en diferents punts del territori català. La jornada es va acabar amb un taller en què tots els assistents van treballar i van aportar experiències per millorar l'acceptació d'aliments com les verdures, les fruites, els llegums i el peix.

Respectar la sensació de gana expressada pels comensals, adaptar la mida de les racions servides i millorar l'acceptació de menús saludables, entre d'altres, són estratègies importants per garantir una alimentació completa i variada i, en conseqüència, reduir les restes de menjar als plats, en l'entorn escolar.

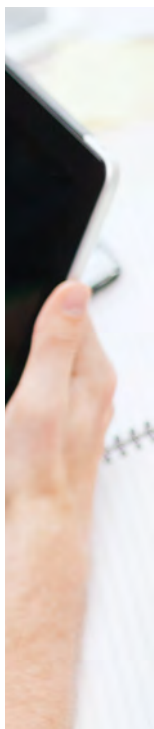
JORNADA DE 'NETWORKING' PER A LA XARXA DE PRODUCTES DE LA TERRA

Món Sant Benet, novembre de 2015



La Fundació Alícia va acollir una jornada de networking amb la finalitat que la Xarxa de Productes de la Terra potenciés les possibilitats de negoci. Una vuitantena de restauradors, productors i empreses de la Xarxa de Productes de la Terra, que impulsa la Diputació de Barcelona, van prendre part, a les instal·lacions de la Fundació Alícia, en la tercera jornada promoguda per la Diputació en el marc d'un projecte per potenciar les possibilitats de negoci. En aquesta ocasió, era la primera trobada que posava en contacte productors amb empresaris del sector de la restauració.

La jornada, celebrada el 30 de novembre de 2015, tenia l'objectiu de potenciar les possibilitats de negoci, augmentar la xarxa de contactes i obrir noves vies de cooperació entre restaurants que formen part de la Xarxa de Productes de la Terra. L'Àrea de Desenvolupament Econòmic Local de la Diputació va inaugurar la jornada remarcant la importància tant per a les empreses de la Xarxa com per als restaurants de fer contactes, per aprofitar i fer extensiu el potencial que brinda la Xarxa de Productes de la Terra.



El director de la Fundació, Toni Massanés, va explicar les tendències de consum, sostenibilitat i agro-economia del sector agroalimentari i va destacar l'oportunitat que representen els joves foodies o l'alta cuina vegetariana.

L'Auditori de la Fundació Alícia va acollir una quarantena de restaurants que apostaven pel producte local i de qualitat, i també una quarantena de productors que oferien productes singulars de la Xarxa, com ara els espigalls del Garraf, el gall del Penedès, la carxofa del Prat i la mongeta de Collsacabra, entre molts d'altres.

La Xarxa de Productes de la Terra és una agrupació voluntària d'ens locals d'àmbit comarcal, impulsada i coordinada per la Diputació de Barcelona, amb la finalitat d'enfortir el teixit empresarial de productes alimentaris locals i de qualitat de la terra i el mar de les comarques barcelonines. Actualment, està formada per 12 membres: els consells comarcals de l'Alt Penedès, Anoia, Bages, Baix Llobregat, Maresme, Osona i Vallès Oriental; les agències de desenvolupament econòmic del Berguedà i el Garraf; els consorcis per a la promoció dels municipis del Moianès i el Lluçanès, i el Consorci de Turisme del Vallès Occidental.

LA FUNDACIÓ ALÍCIA REP EL PREMI NACIONAL DE GASTRONOMIA 2014

Madrid, juny de 2015

La Fundació Àlicia va ser guardonada amb el Premi Nacional de Gastronomia en la categoria “Gastronomia saludable”, que atorga la Real Academia de Gastronomía en el marc dels premis nacionals que la institució concedeix des de fa 40 anys a persones, organismes i projectes que fomenten els valors fundacionals d’aquesta institució: influir positivament en l’oferta gastronòmica del país des dels vessants patrimonial, turístic, alimentari i de la salut.

El director de la Fundació Àlicia, Toni Massanés, va participar en la cerimònia d’entrega dels guardons, que va tenir lloc el 8 de juny de 2015 a l’Hotel Eurobuilding, a Madrid, en un acte en què va assistir destacades personalitats del món de la gastronomia i que va ser presidit pel ministre d’Indústria, Energia i Turisme del Govern espanyol, José Manuel Soria.

La cerimònia va estar encapçalada pels membres de la Junta Directiva de la Real Academia de Gastronomía, presidida per Rafael Ansón, i la presidenta de la Cofradía de la Buena Mesa, Ymelda Moreno. Aquestes dues entitats són les que integren el jurat d’aquests guardons, que es van atorgar per primera vegada l’any 1975.

La Fundació Àlicia va rebre la distinció juntament amb Maria Marte, premi a la Millor Cap de Cuina; David Robledo, en la categoria de Millor Sommelier; José Polo, en qualitat de Millor Cap de Sala, i el programa Masterchef Junior, que va rebre el guardó en la categoria especial.

Aquest guardó reconeix “la trajectòria d’un projecte que és pioner en el seu plantejament: treballar per millorar la salut de les persones amb la cuina com a eina de treball i la ciència com a mètode. Aquesta trajectòria ha estat possible gràcies al treball conjunt de cuiners i científics que han fet de la creativitat, el risc i la innovació les claus per consolidar el paper d’Àlicia com a referent per a totes les persones, institucions, col·lectius, empreses i organitzacions que necessiten avançar en qualsevol aspecte relacionat amb la cuina, la gastronomia i l’alimentació”.



LA FUNDACIÓ ALÍCIA, GUARDONADA ALS PREMIS NACIONALS DE RECERCA 2015

Barcelona, desembre de 2015

Els Premis Nacionals de Recerca, convocats pel Govern de la Generalitat de Catalunya i la Fundació Catalana per a la Recerca, tenen cinc categories: Recerca, Talent Jove, Comunicació Científica, Mecenatge Científic i Partenariat Publicoprivat en Recerca.

La Fundació Alícia rebrà el reconeixement al Partenariat Publicoprivat en Recerca, que té com a finalitat reconèixer les activitats de partenariat publicoprivat en recerca i en l'àmbit general de la cooperació entre el sector públic i el privat en activitats de R+D a Catalunya. El guardó no disposa de dotació econòmica i consisteix en un reconeixement social amb el lliurament d'una peça escultòrica de Jordi Serra. Així mateix, la Fundació Catalunya - La Pedrera rebrà el guardó al Mecenatge Científic per impulsar diferents projectes amb l'objectiu d'acostar la ciència a la societat, fomentar les vocacions científiques del jovent i retenir i atraure el talent científic.

El Govern de la Generalitat de Catalunya i la Fundació Catalana per a la Recerca i la Innovació han convocat els Premis Nacionals de Recerca, corresponents al 2015. Els premis reconeixen i reflecteixen, sota uns mateixos guardons, les diverses facetes tant de l'activitat investigadora com de les iniciatives de comunicació i divulgació científica, de mecenatge científic i de cooperació publicoprivada en projectes de R+D a Catalunya. Alhora, volen fomentar el reconeixement social de la ciència i divulgar entre la societat catalana l'activitat científica dels investigadors vinculats al nostre país.



BECARIS

El programa de beques de la Fundació va néixer amb l'objectiu de proporcionar coneixement, rigor científic i mètodes per complementar la formació acadèmica dels estudiants. La Fundació Alícia va posar en marxa aquest programa formatiu i amb vocació social amb l'objectiu de contribuir a millorar la qualificació professional de tots els joves que cursen estudis superiors i universitaris relacionats amb la salut i l'alimentació arreu del món.



El programa de beques que es va posar en marxa l'any 2007 ofereix un total de nou places per a cadascun dels tres períodes de pràctiques que habilita durant l'any: del gener al març, de l'abril al juliol i del setembre al desembre. La beca ofereix coneixement i aprenentatge en la recerca aplicada a productes i processos culinaris així com la participació en projectes teòrics i pràctics sobre hàbits alimentaris. Els alumnes també reben l'assessorament dels experts de la Fundació Alícia per elaborar els seus projectes de recerca i tenen el dret d'ús de les instal·lacions que la Fundació té a Món Sant Benet, així com el material i la matèria primera necessaris. L'adjudicació de la beca inclou les despeses de manutenció durant l'estada a la Fundació Alícia en concepte d'allotjament i dietes. Les pràctiques no són remunerades.





Amb el convenciment de la importància que tenen el progrés científic, la recerca i la qualificació professional per al desenvolupament de la societat, el programa de beques és una mostra de la voluntat de la Fundació Alícia de contribuir al perfeccionament del potencial humà existent dins l'àmbit en què treballa: la recerca en cuina, la recerca en productes i processos culinaris, la millora de l'alimentació de les persones amb restriccions alimentàries i altres problemes de salut, el realçament del patrimoni alimentari i gastronòmic dels territoris, i la millora dels hàbits alimentaris de la població en general.

BEQUES 2015

- Aitana Donisa Bonet · *Barcelona*
- Aleix Saiz Figueredo · *Barcelona*
- Èrika Jiménez Vilar · *Barcelona*
- Marc Valldeperes Parcerisa · *Barcelona*
- Gabriela Margarita Gallo · *Barcelona*
- Fernando Sayve Lastra · *Barcelona*
- Elvira Ruiz Jimenez · *Cadís*
- Marc Albert Franco Amorós · *Perafita*
- Lorea Mendizábal · *Donosti*
- Ana María Ruiz Salas · *Jaén*
- Gemma Mateu · *La Múnia*
- Silvia Díaz · *Madrid*
- Alba Adot · *Manresa*
- Sonia Muñoz Pérez · *Ripoll*
- Marta Moneo · *Sitges*
- Gemma Martínez Fontdecabra · *Tossa de Mar*
- Maria Pilar Gómez · *València*
- Susana Cecilia Hernández · *Valladolid*
- Javier Sánchez · *Saragossa*
- Magdalena Garbarini · *Argentina*
- Yasser Pablo Rios López · *Bolívia*
- Andrés Felipe Zapata · *Colòmbia*
- Marcela Jaramilio Garcia · *Colòmbia*
- Jenny Jin · *Boston, EUA*
- Fabio Macri · *Itàlia*
- Jesús Guillermo Ramos Murillo · *Mèxic*





2012

MARÇ

Diploma d'Honor per la campanya "Som el que mengem" i la "Valuosa contribució a la difusió dels valors de la dieta mediterrània".

ATORGAT PER: FUNDACIÓ DIETA MEDITERRÀNIA.

MAIG

Premi especial de l'Acadèmia de gastronomia de Catalunya.

ATORGAT PER: ACADÈMIA CATALANA DE GASTRONOMIA.

OCTUBRE

Premi PAAS (Pla integral per a la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludables).

ATORGAT PER: AGÈNCIA DE LA SALUT PÚBLICA DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA.

PREMIS I RECONeixEMENTS

2015

● JUNY

Premio Nacional de Gastronomía. Premio de Gastronomía Saludable.

ATORGAT PER: REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA.

SETEMBRE

Finalista en los VI premios corresponsables a las mejores prácticas en responsabilidad social y sostenibilidad.

ATORGAT PER: FUNDACIÓN CORRESPONSABLES.

DESEMBRE

Premis Nacionals de recerca 2015. Premi al Partenariat Publicoprivat en R+I.

ATORGAT PER: GOVERN DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA I LA FUNDACIÓ CATALANA PER A LA RECERCA.

NOVEMBRE

Premio Estrategia NAOS del 2013 a la Promoción de una Alimentación Saludable en el Ámbito Escolar.

ATORGAT PER: AGENCIA ESPAÑOLA DE CONSUMO, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN (AECOSAN), PERTENECIENTE AL MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD.

2014

ALÍCIA ÉS...

JOAN ROCA
CELLER DE CAN ROCA



"Alícia és un projecte únic al món"

FERRAN ADRIÀ
EL BULLI FOUNDATION



"Alícia s'ha convertit en un referent mundial en cuina, en termes de salut, alimentació i educació"

BONAVENTURA CLOTET
Unitat de VIH de l'Hospital Universitari
Germans Trias i Pujol de Badalona



"La Fundació Alícia té un paper clau en l'àmbit de l'alimentació. Per la seva tasca de recerca, docència i divulgació sobre tot el relacionat amb els aliments, desenvolupa una gran labor per a conscienciar a la societat. Tenim molta sort que puguem disposar i col·laborar amb la Fundació Alícia, si no existís l'hauríem de crear, ben segur!"

GAGGAN ANAN

Exbecari d'Àlícia i xef millor
restaurant d'Àsia i 10è del món



Fundació Àlícia és on he trobat el meu Nirvana culinari. Totes les coses que hi vaig aprendre i conèixer em van ajudar a decidir quin tipus de cuina vull fer. Gràcies a la Fundació Àlícia per tot el coneixement rebut, el que desenvolupen i per la feina que fan.



SOR LUCIA CARAM

Religiosa, activista,
autora, cuinera

*"Àlícia és un espai, una aposta i un estil de vida al servei
de la vida i la salut de les persones"*



TONI MASSANÉS

Director general
de la Fundació Àlícia

*"Àlícia és una idea que neix en un moment de revolució estètica
de la cuina i acaba servint perquè la gent mengi millor"*

alícia

www.alicia.cat