

alícia

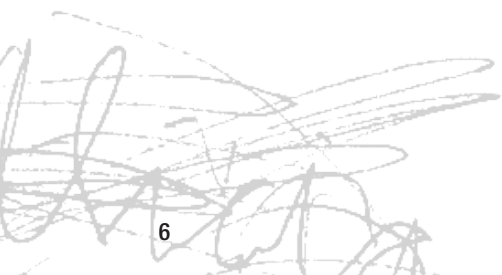






INDEX

06	PRESENTACIÓ
08	QUÈ SOM
09	QUÈ FEM
10	LÍNIES D'ACTUACIÓ
12	CUINA I CIÈNCIA
14	PRODUCTES
18	PROCESSOS
24	SALUT I HÀBITS ALIMENTARIS
26	PROMOCIÓ DELS BONS HÀBITS ALIMENTARIS
32	RESPOSTES CULINÀRIES
36	RESTAURACIÓ DE COL·LECTIUS
38	PATRIMONI ALIMENTARI
40	PATRIMONI HISTÒRIC
42	PRODUCTES
46	TERRITORI
48	HORTS DE SANT BENET
50	COOPERACIONS D'ÀMBIT SOCIAL
54	DIVULGACIÓ
56	TALLERS EDUCATIUS
60	JORNADES TEMÀTIQUES
61	CONGRESSOS
62	MITJANS
63	PUBLICACIONS
65	EXPOSICIONS
66	COL·LABORACIÓ AMB EMPRESES I ENTITATS
68	BECARIS
70	INSTAL·LACIONS





PRESENTACIÓ

Alicia treballa amb il·lusió i responsabilitat perquè tots mengem millor fent servir la cuina com a eina i el rigor científic com a mètode.

Tot això sempre de la mà, d'una banda, dels millors cuiners i restauradors i, de l'altra, de centres d'investigació i universitats de referència.



QUÈ SOM

Alícia, **Ali**-mentació i cièn-**cia**, és un centre de recerca dedicat a la innovació tecnològica en cuina, a la millora dels hàbits alimentaris i a la valoració del patrimoni agroalimentari i gastronòmic. Un centre amb vocació social i obert a tothom per promoure la bona alimentació. Alícia és una fundació privada sense ànim de lucre, creada l'any 2003.

El seu patronat està format per la Generalitat de Catalunya i la Fundació Catalunya - La Pedrera. Compta amb la complicitat i col·laboració dels millors cuiners i destacats científics.

La Fundació Catalunya - La Pedrera acull a la Fundació Alícia, ambdues fundacions col·laboren i comparteixen les àrees d'actuació: impuls social, cultura, territori i medi ambient, coneixement i alimentació.

Alícia treballa per ser:

- Un referent en l'àmbit de la recerca aplicada a la gastronomia.
- Un agent actiu que cerca i ofereix respostes culinàries a problemes alimentaris derivats de patologies i malalties concretes.
- Un espai per crear consciència social sobre la importància de l'alimentació com a fet cultural i com a factor educatiu.
- Un lloc on es generen idees sobre alimentació i cuina.
- Una experiència sensorial i estimulants que combina tradició i innovació.
- Un projecte compromès amb el territori.

EL PRINCIPAL OBJECTIU D'ALÍCIA ÉS QUE TOTHOM MENGI MILLOR



QUÈ FEM

Investiguem gastronòmicament i científicament amb el propòsit de generar coneixement en tots els aspectes tecnològics que formen part de la cuina, des de l'ús de noves tècniques i productes fins a l'optimització de processos tradicionals.

Treballem per millorar els hàbits alimentaris de la societat i per trobar solucions culinàries a les necessitats alimentàries concretes que provoquen determinades malalties.

Col·laborem amb menjadors hospitalaris, escolars i geriàtrics per ajustar la restauració a les necessitats i diversitats que presenta cada un d'aquests grups.

Estudiem també la gastronomia des d'una visió històrica, interpretant receptaris i aplicant-los com a eina per valoritzar un territori i un patrimoni cultural. Considerem l'estudi de la història una ciència, un coneixement de processos culinaris que ens porten a conèixer una societat i el perquè de les pràctiques en un temps concret.

Fem arribar coneixement a tot tipus de públic, tant a professionals del sector de l'alimentació i restauració

com a famílies i escolars, mitjançant formació i tallers en els quals s'aprèn i s'experimenta de forma lúdica sobre cuina, hàbits saludables i patrimoni agroalimentari. I transmetem els nostres missatges a través de tots els suports, tradicionals, audiovisuals i electrònics.

Així mateix, treballem els nostres horts amb la finalitat de difondre i donar a conèixer el patrimoni agroalimentari i també d'estudiar i recuperar cultius. Estudiem les característiques i qualitats gastronòmiques dels productes conreats, el seu valor culinari i com podem aplicar-los, i assessorem restaurants, escoles de restauració, petits productors sobre aquests productes. En definitiva, estem compromesos amb el territori i els que hi viuen.

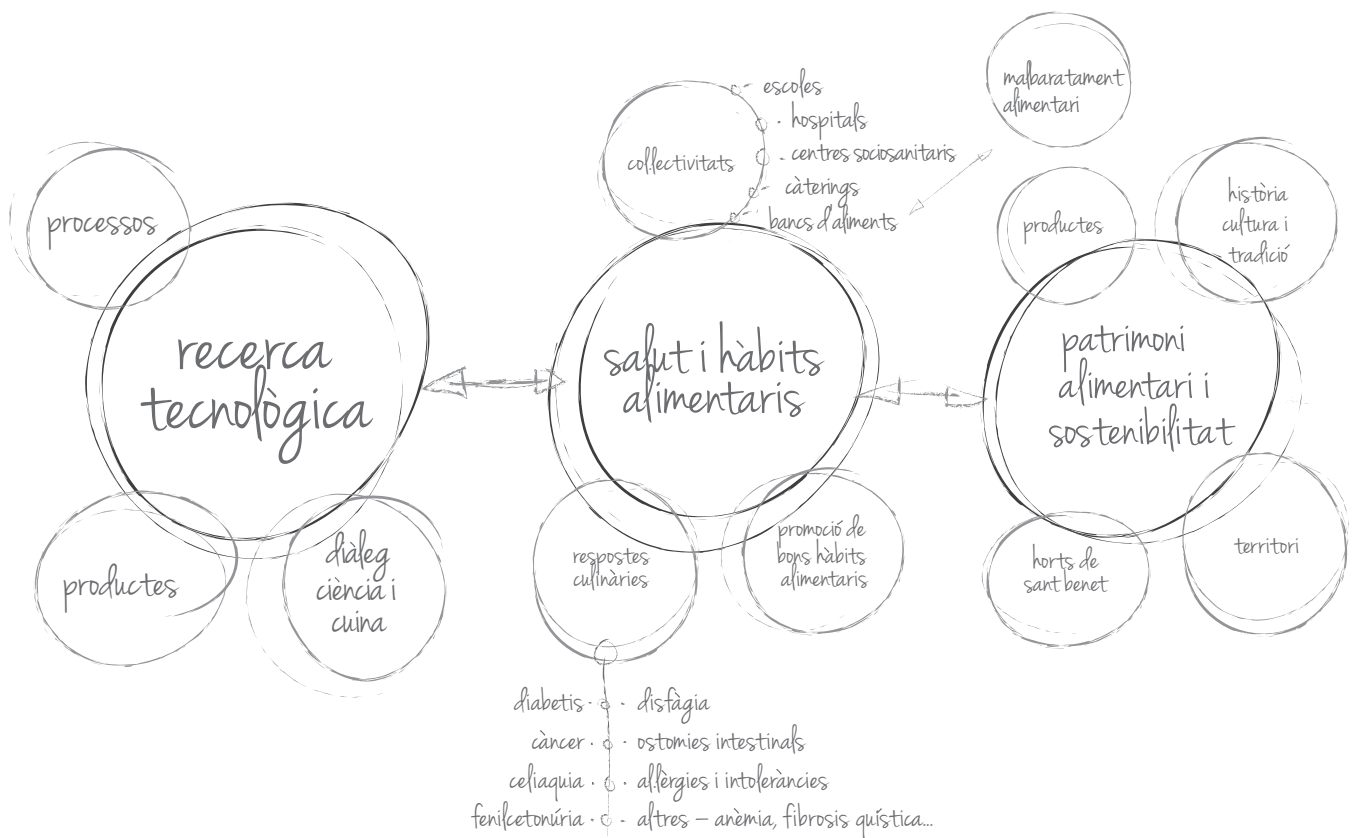
Alicia s'estructura en tres àmbits funcionals que interrelacionen la seva tasca:

- **CUINA I CIÈNCIA**
- **SALUT I BONS HÀBITS ALIMENTARIS**
- **PATRIMONI ALIMENTARI**

LÍNIES D'ACTUACIÓ

treballem perquè tothom mengi millor

Alicia: la cuina com a eina, el rigor científic com a mètode



compromís social





CUINA I CIÈNCIA

El Departament de Cuina i Ciència de la Fundació Alcía treballa per generar coneixement en tots els aspectes tecnològics que formen part de la cuina, des de l'ús de noves tècniques i productes fins a l'optimització de processos tradicionals.

L'equip de treball és pluridisciplinari, és a dir, està format per cuiners, químics, tecnòlegs dels aliments, dietistes, nutricionistes... El treball conjunt d'aquests professionals atorga als diferents projectes una visió àmplia, complementària i objectiva que cerca garantir la consecució dels objectius fixats.

El departament treballa per ajudar els cuiners i tots els sectors en què la cuina i la transformació dels aliments tenen un paper important, i per potenciar la recerca i la innovació en el camp de l'alimentació. La transferència de coneixement és la seva prioritat.



QUINS SÓN ELS OBJECTIUS PRINCIPALS DE LA RECERCA D'ALÍCIA?

- Impulsar la praxi culinària. Desenvolupar coneixements, productes i utensilis que afavoreixin i impulsin la pràctica culinària, donant eines de coneixement al professional en tots els àmbits de la restauració i al sector de l'alimentació en general.
- Estar al costat de l'empresa. Alícia vol ser una part de l'R+D de l'empresa que ho requereixi, vol col·laborar amb el món empresarial per ajudar-lo en les seves necessitats i socialitzar i fer útil el coneixement creat.
- Millorar els hàbits alimentaris. Oferir eines i coneixement per incrementar l'ús de la cuina com a estratègia per millorar els hàbits alimentaris de la societat i impulsar un consum responsable i sostenible.

Aquests objectius sempre s'assoliran treballant i relacionant-se amb altres centres. Col·laborar amb universitats, centres de recerca i institucions que comparteixen i complementen els treballs d'Alícia és un dels principis bàsics de la Fundació.

Els treballs de recerca se centren en dos àmbits d'actuació.

01 - PRODUCTES

02 - PROCESSOS



PRODUCTES

Investiguem els diferents valors físics i químics dels productes alimentaris per tal d'aprofitar-ne al màxim les propietats i les aplicacions en la cuina.

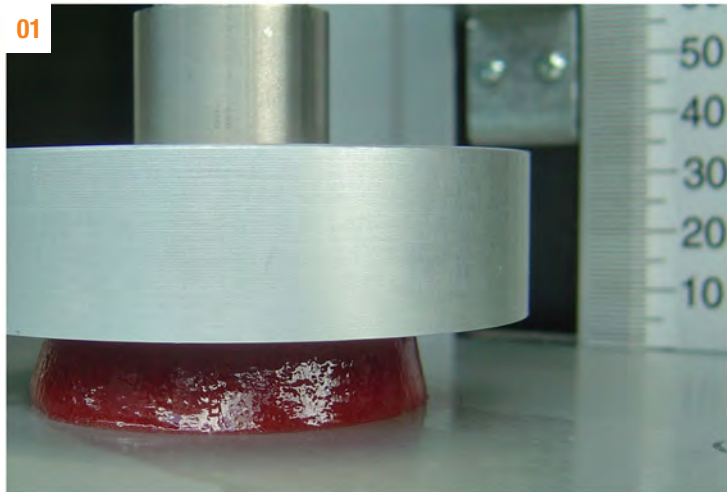
Alguns treballs concrets i permanents de l'àmbit de recerca en productes:

- Estudi de les possibilitats culinàries del producte i valoració sensorial. En funció del resultat d'aquest estudi es determinen processos per centrar la recerca en funció de necessitats concretes.
- Estudi i aplicació de texturitzants i altres productes aplicables en el procés de transformació culinària.
- Treballs d'optimització culinària d'ingredients i receptes tradicionals.
- Investigació de productes d'aplicacions molt concretes: gelificants (agar-agar, alginat, pectines), emulsionants (proteïnes, lecitina), espessidors (xantana, midons, carragenat, goma garrofi), edulcorants (sucres, poliols), sals (àcid cítric, clorur de calci), colorants (clorofil·la, cotxinilla), aromatitzants (cafeïna, quinina) i altres productes (ceres, enzims).
- Estudis temàtics de substitució d'ingredients i/o adaptació de receptes per a persones amb intoleràncies alimentàries.

ESTUDIS

1. Estudi de productes gelificants, espessidors i emulsionants, sobre les seves principals funcions tecnològiques i d'aplicació en cuina.
2. Anàlisi sensorial sobre elaboracions concretes com la xocolata, mermelades, oli d'oliva...
3. Estudi de farina per a celíacs per a millorar els resultats de pastes, pans i altres elaboracions, amb la Universitat Autònoma de Barcelona.
4. Estudi tecnològic sobre farines d'origen arròs, mandioca i garrofa.

01



02



03



04



5. Anàlisi de muntar el merengue amb diferents proteïnes escumants.
6. Anàlisi sobre les propietats emulsionants de la lecitina, sucroesters i monodiglicèrids, amb la Universitat de Barcelona.
7. Estudi del comportament de l'enzim invertasa en la transformació dels sucres.
8. Estudi tècnic sobre els poliols i el seu comportament a la cuina.
9. Estudi bàsic sobre el comportament dels colorants naturals.
10. Anàlisi dels antioxidants a la cuina.
11. Estudi sobre el recobriments de les fruites pelades per evitar l'oxidació.
12. Estudi sobre la Inulina i el seu comportament en la reducció de greixos de l'elaboració.
13. Anàlisi monogràfic sobre l'ou i les seves parts muntades.
14. Projecte Bolisal: Estudi de les recuperacions de les diferents varietats de bolets per nous usos alimentaris. En col·laboració amb el CTNS i el CENTA.
15. Estudi del nitrogen líquid i la seva aplicació a la cuina.

05



06



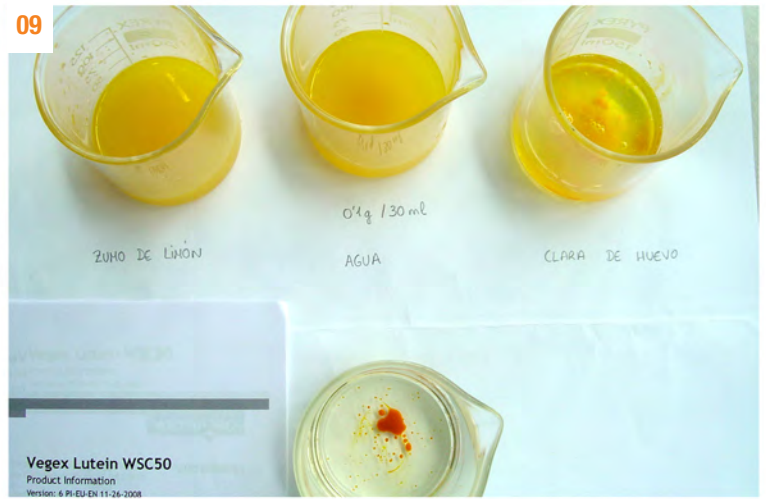
07



08



09



10



11



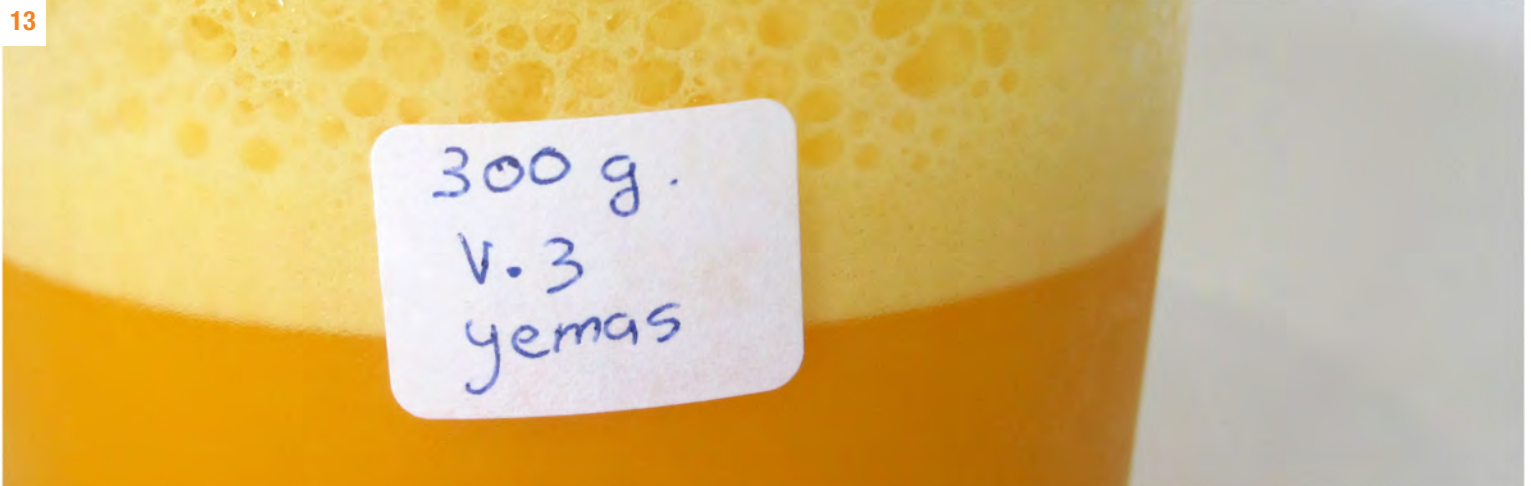
12



15



13





PROCESSOS

Investiguem les transformacions dels productes aplicant tècniques culinàries específiques o noves tecnologies, fent servir el coneixement científic aplicat a la cuina.

Alguns treballs concrets i permanents de l'àmbit de recerca en processos:

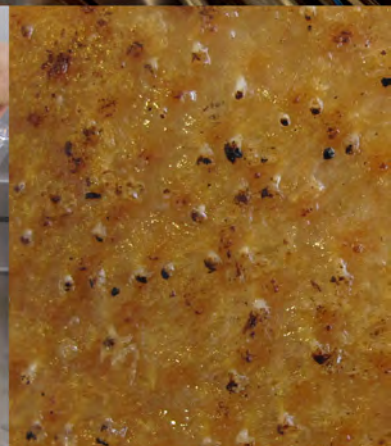
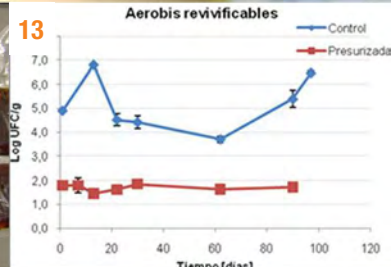
- Desenvolupament de tècniques de cuina basades en noves tecnologies (eines i aparells) i coneixement científic aplicat a la cuina (centrifugació, liofilització, encapsulació).
- Anàlisi de sistemes de conservació (altes pressions, congelació) i de cocció per optimitzar-ne els efectes sobre els aliments.
- Optimització del procés de cuina al buit.
- Investigació de la “línia freda” en cuina amb el clar objectiu de millorar l'alimentació de comensals “captius” (no poden escollir què mengen) i de persones amb dietes concretes.
- Estudi de problemes culinàries i orientació de treballs de recerca cap a la possible solució.

ESTUDIS

1. Monogràfics sobre confitures, mermelades i geles tradicionals.
2. Estudi tècnic i científic sobre les elaboracions en la pastisseria professional: macaron, pa de pessic, mermelades, cremes, gemes, xarops, trufes i merengue.
3. Anàlisi tècnic de les elaboracions de pa i pasta brisa amb farines sense gluten.
4. Estudi sobre la elaboració de pastissos sense ou.
5. Anàlisi del muntat del merengue amb diferents proteïnes escumant.
6. Anàlisi monogràfic sobre fregits: fritura romana, fritura andalusa i tempura.
7. Estudi amb CNTA sobre la optimització del fregit french fry.
8. Estudis sobre la optimització de coccions bàsiques: mongeta seca, ou poché i ou dur.
9. Estudi sobre les textures toves en la deglució a partir de nous ingredients tecnològics.



10. Projecte de la paella científica per explicar els processos que passen quan s'elabora una paella a partir dels diferents productes que es poden utilitzar en funció del territori, costums i temporada.
11. Futural. Participació en el projecte Futural per la contribució a noves tecnologies, altes pressions i microones, en l'obtenció de futurs aliments, dins del programa CENIT del Ministeri de Ciència i Innovació.
 12. Estudi de la formació de gels en fred passats per altes pressions.
 13. Estudi de la vida útil d'un preparat del pa amb tomàquet.
 14. Estudi de nous productes i la seva conservació.
 15. Estudi sobre el microones experimental en el control de temperatura en les coccions.
 16. Comparativa dels microones per extreure els suc de les fruites.
17. Estudi tècnic sobre la cuina al buit:
 18. Organolèptica i la conservació dels aliments: verdures, fruites, peïxos, carns, ou...
 19. La influència de la sal.
 20. L'aplicació en dietes baixes en sal i obtenció de textures toves per deglució.
21. Desenvolupament de la guia de la cuina al buit juntament amb la Universitat Autònoma de Barcelona.
22. Estudi de tècniques i maquinària de liofilització i de l'aplicació del procés en productes.
23. Estudi monogràfic sobre l'elaboració culinària de plats per dietes hipocalòriques.
24. Estudi de tècniques i aparells sobre la sferificació i encapsulació de productes i possibilitats a la cuina: oli, vinagre, fruita...
25. Anàlisi sobre la cristallització dels sucres en els vins dolços en la tècnica de la destil·lació a baixa temperatura.
26. Estudi d'aparells i utensilis per a la seva aplicació a la cuina.
 27. Extractor d'olis essencials: Aplicació a cuina.
 28. Extrusionadora: Comportament de les masses alimentàries.
 29. Filtradora: Optimització en la filtració de suc.
 30. Forn al buit: Anàlisi del comportament de les coccions.
 31. Gastrovac: Coccions a baixa temperatura.
 32. Grageadora: Comportament de la tècnica de recobriments amb caramel.
 33. Nitral: Optimització d'aparells per treballar el nitrogen líquid.



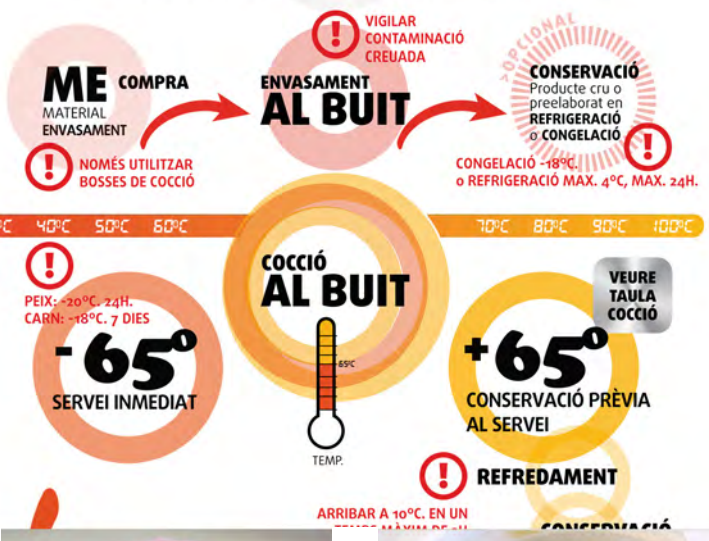
QUADRE RESUM GESTIÓ DE PERILLS PER ETAPES

ETAPES PRÈVIES

MP

MATÈRIA PRIMERA

COMPRA/RECEPCIÓ/ENMAGATZEMATGE /PREELABORACIONS



22



23



24



25



27



29



30



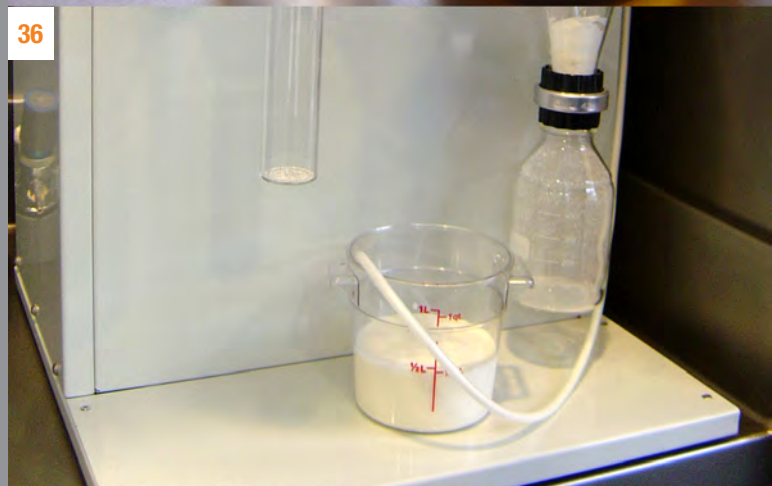
31



32



- 34. Rotaval: Desenvolupament i millora de la destil·lació en fred.
- 35. Sifons: Sistema de carbonatació de begudes.
- 36. Spray Dryer: Viabilitat de l'aparell en cuina.
- 37. Ultrasons: Homogeneïtzació de salses culinàries.
- 38. Cuina al microones. Estudi de les possibilitats de cuinar al microones confeccionant un receptari que faciliti la cuina ràpida, saludable i els bons hàbits alimentaris.







SALUT I HÀBITS ALIMENTARIS

El Departament de Salut de la Fundació Àlicia treballa per millorar els hàbits alimentaris de la societat, per donar respostes culinàries a les persones amb requeriments de salut especials i per assessorar i aconseguir la millora de l'oferta culinària dels col·lectius (hospitals, escoles, centres socio-sanitaris...), adaptant-la a cada necessitat.

El Departament de Salut i Hàbits Alimentaris subratlla la missió social d'Àlicia i la seva voluntat de ser un agent actiu en la millora de l'alimentació general de la nostra societat.



QUINS SÓN ELS OBJECTIUS PRINCIPALS DE L'ÀMBIT DE SALUT D'ALÍCIA?

- Prevenir. Contribuïm a la prevenció de malalties fomentant uns bons hàbits alimentaris i de salut.
- Millorar els hàbits alimentaris. Incrementem els hàbits culinaris per aconseguir la millora de la salut de la població amb accions educatives i difusió. Promocionem l'ús de la cuina com a estratègia per millorar hàbits i salut.
- Crear consciència. Ajudem a prendre consciència d'allò que mengem.
- Proporcionar models. Posem models de comportament alimentari a disposició de la societat.
- Donar respostes culinàries. Desenvolupem respostes culinàries concretes a problemes de salut, amb la qual cosa contribuïm que la gent amb restriccions o limitacions alimentàries pugui continuar gaudint del menjar.
- Fomentar la salut. Fomentem la cuina com a eina per a la prevenció i la millora de la salut.

Les línies d'actuació del Departament de Salut se centren en tres àmbits:

01 - PROMOCIÓ DE BONS HÀBITS ALIMENTARIS

02 - RESPOSTES CULINÀRIES

03 - RESTAURACIÓ DE COL·LECTIUS



PROMOCIÓ DE BONS HÀBITES ALIMENTARIS

Des de l'àmbit de la promoció, s'analitzen els comportaments alimentaris de determinats grups socials des d'un vessant cultural i social i es busquen solucions per reorientar-ne els hàbits alimentaris. L'objectiu és treballar perquè tothom mengi millor i tingui una millor qualitat de vida.

La divulgació és la prioritat del departament. Expliquem la necessitat d'uns bons hàbits en alimentació i compartim el nostre coneixement amb tots els nivells de la població, des dels infants fins als adults.

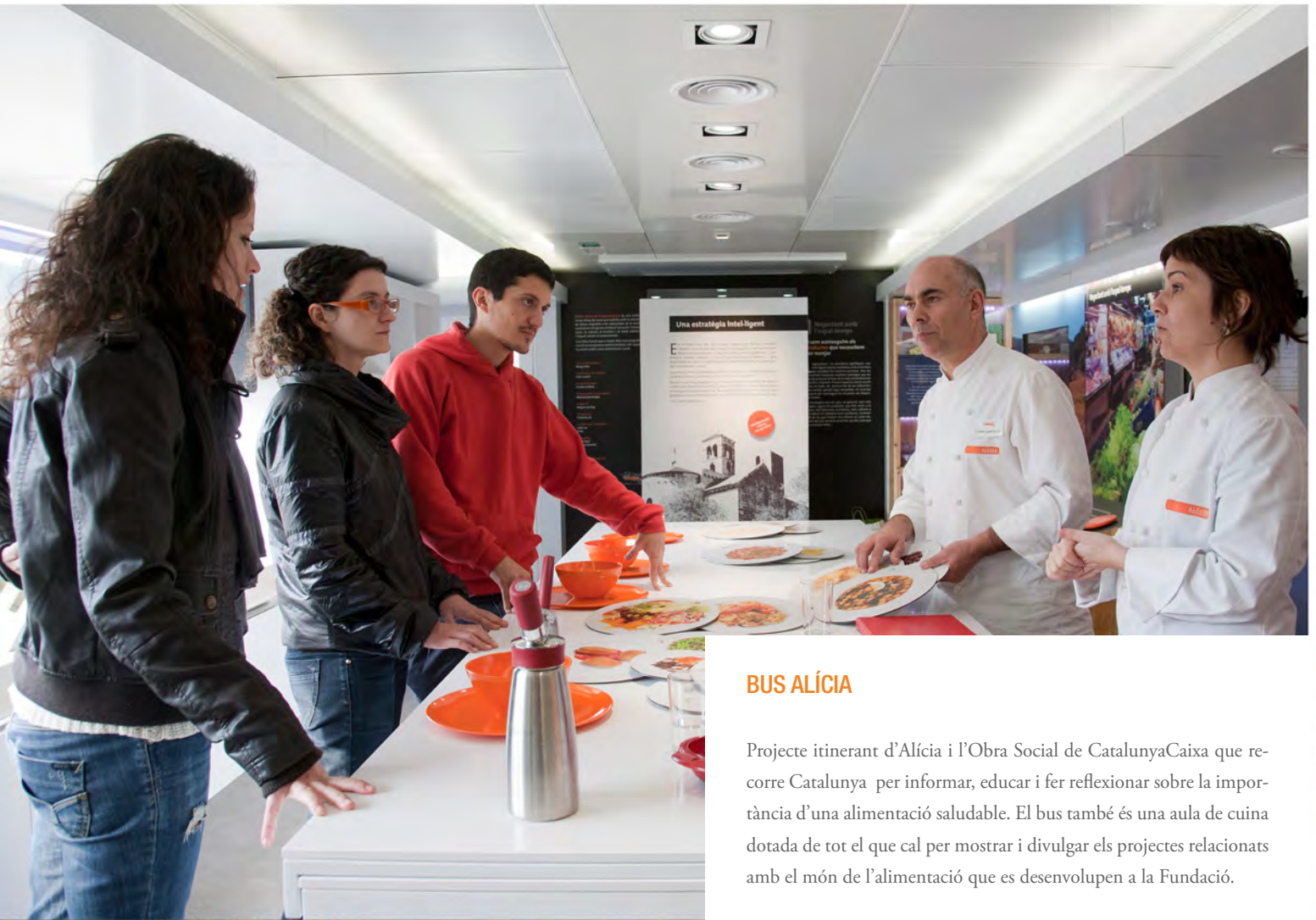
Estudis, tallers, conferències, mitjans de comunicació, relació amb institucions i centres especialitzats són les nostres principals vies de treball i divulgació.



PROGRAMA TAS

Desenvolupament, amb el patrocini de Kraft Foods Foundation, des de finals de 2011 i fins al 2014, d'un programa educatiu que té com a objectiu conèixer millor els hàbits alimentaris i d'activitat física dels adolescents espanyols d'entre 14 i 15 anys, i ajudar que siguin ells mateixos els que dissenyin i elaborin estratègies per millorar-los.

El projecte s'anomena TAS (Tu i Alícia per la Salut) i involucra un centenar de centres escolars de tot Espanya i 30.000 persones: joves, els seus professors i les seves famílies, que es beneficiaran directament d'aquest projecte, ja que podran millorar els seus hàbits alimentaris i l'activitat física. www.programatas.com



BUS ALICIA

Projecte itinerant d'Àlicia i l'Obra Social de CatalunyaCaixa que recorre Catalunya per informar, educar i fer reflexionar sobre la importància d'una alimentació saludable. El bus també és una aula de cuina dotada de tot el que cal per mostrar i divulgar els projectes relacionats amb el món de l'alimentació que es desenvolupen a la Fundació.





CAMPANYA „SOM EL QUE MENGEM“

Col·laboració, des del 2011 i fins el 2013, amb la Fundació Futbol Club Barcelona, per conscienciar la societat de les conseqüències positives de la pràctica esportiva i de l'alimentació saludable. Les eines en que es basa la campanya són: tallers pràctics de demostració de cuina fàcil i saludable, participació en xerrades a diversos col·lectius, difusió online (www.somelquefem.cat) i xarxes socials.

TALLERS D'ALÍCIA

Cursos i tallers de divulgació culinària i de bons hàbits alimentaris, dirigits al món educatiu, famílies, particulars en general, directius i personal d'empreses i institucions.

- **Tallers a la Biblioteca Nacional de España.**
Tallers de bons hàbits alimentaris dins de l'exposició "La cocina en su tinta". De gener a febrer del 2011 més de 2.000 persones van realitzar els tallers.
- **Tallers a Puertollano.**
Per encàrrec de la Fundació Repsol, realització a Puertollano del 17 d'octubre al 12 de novembre del 2011, tallers a més de 1.200 escolars de primària i també per famílies. Més de 50 tallers amb l'objectiu de fomentar d'una forma lúdica i atractiva una alimentació saludable, generar interès per la cuina com a eina per menjar sa i variat i per reflexionar sobre la importància de l'alimentació.
- **Club dels tarraconins.**
Tallers de promoció de bons hàbits alimentaris amb la Fundació CaixaTarragona de CatalunyaCaixa.





PROGRAMA SI - SALUT INTEGRAL

Col·laboració amb el Programa SI de la Fundació SHE (Foundation for Science, Health & Education), liderat pel doctor Valentí Fuster. Es tracta d'un projecte educatiu que té la voluntat de promoure la salut des de la infància amb l'adquisició d'hàbits saludables que redueixin els riscos de malalties cardiovasculars i millorin la qualitat de vida en l'edat adulta. www.programasi.org

PORTAL ALIMENTACIÓ CX

Creació d'una campanya interna per al personal de Catalunya Caixa per poder donar a conèixer l'àmbit de l'alimentació que treballa l'Obra Social generant una activitat participativa entre els empleats a través de l'alimentació en dos aspectes: la col·lecció de les Receptes Cx, elaborades per Alícia; i la possibilitat de compartir noves receptes entre els treballadors.

CAMPUS PARTY DE TELEFÒNICA

Col·laboració en la proposta i part del jurat del desenvolupament d'una aplicació de mòbil per part dels assistents al Campus Party. El repte: Adiós mamá, com gestionar l'alimentació un cop marxés de casa?



GASTROTECA

Avaluació nutricional de tots els productes presents al portal Gastroteca.cat. Descripció d'un total de 312 productes.

CAMPANYA „DINEM, AVUI CUINO JO!“

Publicació dels materials de la campanya "Dinem, avui cuino jo!", co-organitzada amb l'Institut d'Educació de l'Ajuntament de Barcelona.

PROJECTE „POCA VERDURA I MASSA REFRESCS?“

Disseny i desenvolupament del projecte 'Poca verdura i massa refrescs?' juntament amb el portal Recerca en Acció/Talència. Anàlisi dels hàbits alimentaris de 1.400 nens i nenes catalans.

DESENVOLUPAMENT D'EINES

Disseny de materials, manuals, fitxes i productes diversos per ajudar al compliment de dietes alimentaries, per donar a conèixer aliments i per fomentar els bons hàbits alimentaris. S'han fet: manuals d'alimentació i DMAE, sobretauls, calendaris i mesuradors per la diabetis, manuals per a restauració de col·lectius,...



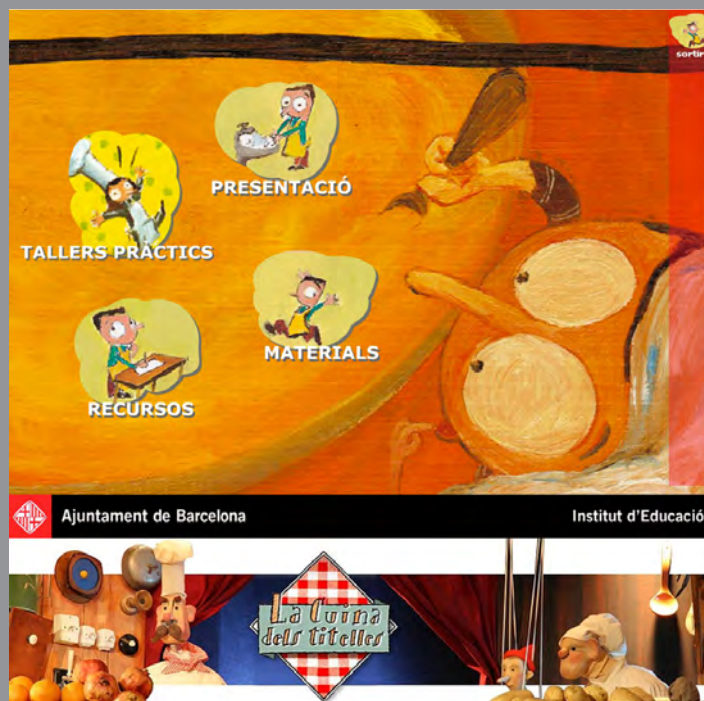
PROJECTE WEB WWW.VADECUINA.CAT

Desenvolupament d'un web de gestió de l'alimentació destinada a joves universitaris que marxen de casa. PRODECA, www.vadecuina.cat



COL-LABORACIÓ AMB MITJANS

Col·laboració amb mitjans: Titelles, Al vostre gust i receptes El Periódico: col·laboració i assessorament en temes de nutrició i hàbits alimentaris.





RESPOSTES CULINÀRIES

Des de la cuina, i en col·laboració amb tots els departaments d'Àlícia, aquest àmbit treballa per trobar solucions culinàries a les necessitats alimentàries de les persones afectades per trastorns de salut i per assessorar personal sanitari i cuidadors, i col·laborar-hi.

L'objectiu és millorar la qualitat de vida de les persones que requereixen alimentació específica, adaptant les dietes i desenvolupant plats concrets, i dotar-les d'eines que els facilitin poder gaudir del menjar, mantenint les seves preferències, cultura i tradicions..

Participem, amb aportació culinària, en estudis clínics orientats a la millora en alimentació i hàbits per a determinades patologies, i hem desenvolupat eines com ara solucions en cuina, receptes, material educatiu i tallers per a diverses patologies de salut.

DIABETIS

Alícia participa en el projecte “Ciència, gastronomia i diabetis” –conjuntament amb la Fundació Clínic de Recerca Biomèdica (FCRB) i el Centre d’Investigació Biomèdica en Xarxa de Diabetis i Malalties Metabòliques Associades (CIBERDEM)–, en què treballa receptoris, dissenya material i organitza tallers educatius orientats a persones diabètiques, a les seves famílies i al personal sanitari.

Resultant de l’èxit del projecte, s’ha recollit tota la informació en una web: diabetesalacarta.org on les persones amb diabetis tipus 2 poden aprendre a gestionar la seva alimentació. A més a més, Alícia col·labora amb estudis clínics duts a terme pel CIBERDEM, aportant la part culinària de l’estudi.

PKU. FENILCETONÚRIA

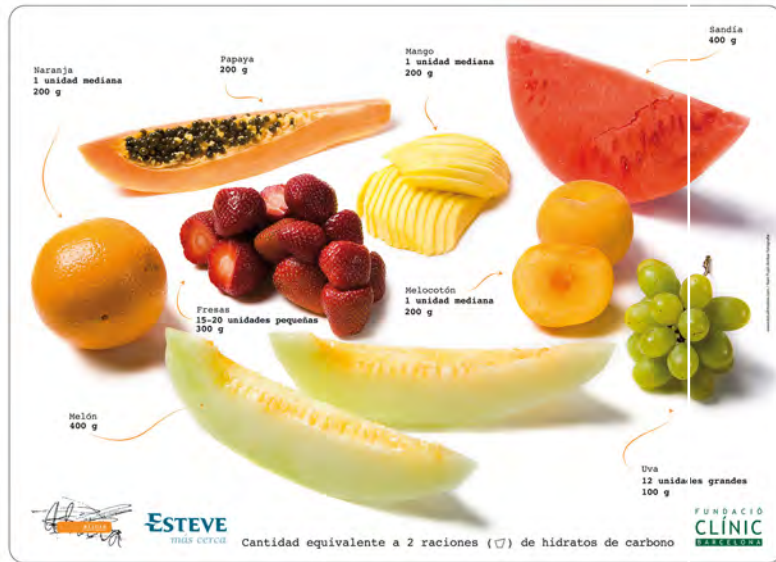
Ajudem les persones amb fenilcetonúria (PKU) i altres trastorns metabòlics (ATM) i les seves famílies a gestionar millor l’alimentació. En col·laboració amb l’Associació Catalana de PKU i ATM i l’Hospital Sant Joan de Déu de Barcelona, hem desenvolupat un receptari específic per a persones amb aquestes patologies i en el qual totes les receptes estan dissenyades amb una baixa aportació proteica. Igualment, hem dut a terme un estudi amb el centre Kennedy de Copenhaguen dissenyant plats nòrdics baixos en proteïnes.

Així mateix, hem dissenyat jocs interactius per ajudar que els infants i adolescents aprenguin a gestionar l’alimentació baixa en proteïnes, juntament amb la Facultat de Pedagogia de la Universitat de Granada. www.pkuatm.org, www.fenilcetonuria.es

CÀNCER

Alícia col·labora amb l’Associació Espanyola contra el Càncer (AECC) en l’elaboració de receptes i preparacions culinàries de temporada adaptades als diferents trastorns digestius que tenen les persones que se sotmeten a tractaments de quimioteràpia i radioteràpia. Alguns efectes secundaris que poden aparèixer són: boca seca, nàusees, vòmits, anorèxia... Les receptes es poden obtenir al portal de l’AECC. www.aecc.es

Juntament amb l’Hospital de Sabadell, l’Hospital de Terrassa, el Dr. Francesc Casas i el mestre gelader Angelo Corvito, Alícia participa en l’estudi “Gelats artesans adaptats com a suplement nutricional en pacients amb càncer: impacte en qualitat de vida (QLQ) i nivells nutricional”, publicat a la Revista científica Clinical and Translational Oncology i presentat a terrassa l’abril de 2012



consejos prácticos alimentación y cáncer

Con recetas de
Carme Rusalleda
Ferrán Adrià
Sergi Arola

DKV  aecc
¡Vive la Salud! Centro de Cáncer
Asociación Española Contra el Cáncer

Truita de patates sense ou

Ingredients:

- 200 g de nata líquida
- 50 g d'aigua
- 1 cullerada de cafe de safrà torrat
- Sal
- 2 patates mitjanes
- 1 ceba de Figueres
- Oli d'oliva
- 1 g d'agar-agar (Pronagar) per cada 250 g de líquid

Elaboració:

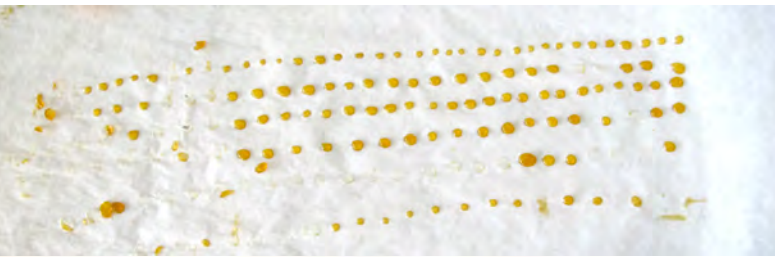
1. Pelar i tallar les patates i la ceba en làmines fines i fregir en oli d'oliva fins que estiguin daurades. Salar-les. Un cop fet, escórrer en un colador.
2. Portar la nata, l'aigua i el safrà a ebullició. Parar el foc i deixar infusionant uns 10 minuts perquè agafi color i sabor. Posar al punt de sal.
3. Posar la patata en un motlle o en una paella.
4. Posar en un cassó el líquid (250 g) i afegir l'agar-agar. Portar a ebullició sense deixar de batre.
5. Posar aquest líquid al motlle o paella, barrejar bé perquè no quedi aire i deixar quallar a temperatura ambient (15 min) o a la nevera.
6. Un cop hagi quallat, desemmotllar-ho en compte, tallar-la i servir.
7. Es pot menjar freda o escalfar-la al microones 20-25 segons fins que estigui tèbia.

Observacions:

No apte per al·lèrgics i intolerants a la llet.



RESTAURACIÓN
sin
GLUTEN



Juntament amb l'Hospital de Sabadell, l'Hospital de Terrassa, el Dr. Francesc Casas i el mestre gelader Angelo Corvitto, Alícia participa en l'estudi "Gelats artesans adaptats com a suplement nutricional en pacients amb càncer: impacte en qualitat de vida (QLQ) i nivells nutricionals.", publicat a la Revista científica Clinical and Translational Oncology i presentat a terrassa l'abril de 2012.

AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES

Treballem perquè les persones amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries puguin gaudir de l'alimentació i ho facin amb la màxima seguretat.

- Col·laborem en el web d'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) proporcionant receptes destinades a diferents al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. www.genecat.cat
- Impartim tallers per explicar i practicar les solucions de cuina per a les principals al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Els tallers van destinats a persones afectades, a les seves famílies, a cuiners i a restaurants.
- En col·laboració amb l'Associació de Celíacs de Catalunya i ACSA hem elaborat un manual de bones pràctiques perquè els restauradors puguin adaptar amb seguretat l'oferta gastronòmica per a persones celíaques.

OSTOMIES INTESTINALS

L'Hospital Comarcal de l'Alt Penedès, la Universitat Ramon Llull i Alícia hem treballat conjuntament en l'elaboració d'una guia manual destinada a l'alimentació de persones amb reseccions intestinals, ileostomies i colostomies.

DISFÀGIA

Projecte per a l'estudi i el desenvolupament de respostes que ajudin a millorar l'oferta de les preparacions culinàries destinades a les persones afectades de disfàgia.

VIH

Projecte de recerca amb la Fundació lluita contra la Sida de l'Hospital germans Trias i Pujol de Badalona (Dr. Clotet) per observar com la cuina pot esdevenir una eina en la millora dels afectats de VIH. Realització d'un programa formatiu a Alícia.



ALTRES TRANSTORNIS

- **ANÈMIA.** Elaboració de receptes riques en ferro i ingredients addicionals que faciliten seva l'absorció.
- **SALUT OCULAR.** Elaboració de plats rics en vitamina A i carotens, especialment pensats per a la salut ocular. S'ha elaborat un receptari per la prevenció i tractament de la DMAE.
- **FIBROSI QUÍSTICA.** Disseny de material audiovisual que conté receptes dirigides a persones afectades per aquesta patologia, en col·laboració amb l'Associació Espanyola de Fibrosi Quística i prestigiosos cuiners i xefs espanyols.
- **HIPERTENSIÓ ARTERIAL, INSUFICIÈNCIA RENAL, DISLIPÈMIES.** Adaptació de dietes, elaboració de receptaris i disseny d'eines que faciliten l'alimentació de les persones amb aquestes afecions. Amb la finalitat de que tothom pugui gaudir dels àpats aconseguint els requisits necessaris.

TALLERS ALÍCIA

Cursos i tallers de divulgació culinària i de bons hàbits alimentaris, dirigits al món educatiu, famílies, particulars en general, directius i personal d'empreses i institucions.





RESTAURACIÓ COL·LECTIVA

Centres socio-sanitaris, hospitals, menjadors escolars i empreses de càtering són els principals receptors de la nostra oferta de col·laboració.

Amb aquests i altres centres que programen, preparen i serveixen menjars a col·lectius treballem en la recerca i el desenvolupament d'eines i solucions que els comportin la millora de l'oferta alimentària.

En aquesta tasca tenim en compte el complement nutricional i dels requisits marcats per a possibles dietes, les preferències alimentàries derivades de la cultura i la tradició així com les característiques gastronòmiques finals: aspecte, textura, olor i gust.

L'objectiu és que l'oferta alimentària s'adeqüi al màxim a les expectatives de l'usuari final, el comensal.

CONGRÉS MENJAR A L'ESCOLA

Congrés celebrat a l'emblemàtic edifici de la Pedrera de Barcelona en el qual es comparteixen amb professionals del sector de l'alimentació, nutricionistes i escoles, els treballs realitzats per ALÍCIA, juntament amb l'ODELA (Observatori de l'Alimentació) en l'anàlisi de les circumstàncies que condicionen les tries alimentàries dels escolars i el seu comportament davant de l'alimentació. La millora de l'acceptació dels menús escolars, considerant les qualitats organolèptiques dels plats, Els objectius dels treballs són la millora de l'alimentació als menjadors escolars, convertir l'estona de l'àpat a les escoles en un temps de formació, aprenentatge del gust i dels sentits i de desenvolupament dels bons hàbits alimentaris.



ADAPTACIÓ DE LA DIETA TRITURADA

Treballem per dissenyar ofertes d'alimentació triturada en funció de la dieta basal utilitzada en centres socio-sanitaris i hospitals. L'ús de la dieta basal en format triturat ofereix al comensal la possibilitat de redescobrir sabors que fa temps que no ha pogut degustar, sabors que li recordin la seva alimentació habitual, la de tota la vida.

Realitzem la valoració nutricional pertinent per garantir l'aportació de proteïnes, principalment, i també d'altres nutrients imprescindibles. Proposem formes d'emplatat per millorar visualment l'aspecte i la presentació dels plats.

Hem aplicats solucions de dieta triturada al Consorci Socio-sanitari d'Igualada (CSSI) i a la Fundació Socio-sanitària de Manresa (FSSM).



1- Gelatina de Meló

2- Pasta Bolonyesa

3- Empedrat

ESTUDIS DEL SERVEI D'ALIMENTACIÓ DELS CENTRES SOCIO-SANITARIS DE CATALUNYA CAIXA A CORNELLA I LA VALL D'HEBRON

Auditoria i propostes de millora del servei d'alimentació de centres socio-sanitaris.

FORMACIÓ A CUINERS DE RESIDÈNCIES GERIÀTRIQUES

Jornades de formació per a cuiners de residències, treballant les característiques de l'alimentació de les persones grans, planificació de menús, dietes triturades i disfàgia



PATRIMONI ALIMENTARI

El Departament de Patrimoni Alimentari aplica recerca i coneixement per valoritzar els productes del territori i el patrimoni natural, cultural i turístic lligat a la gastronomia.



ELS TREBALLS SE CENTREN A DONAR COBERTURA ALS OBJECTIUS SEGÜENTS:

- Valorització. Dissenyem estratègies de valorització territorial basades en les potencialitats gastronòmiques de productes agroalimentaris.
- Dinamització. Estudiem la dinamització territorial i el turisme gastronòmic, lligat als productes de la terra a través de la seva cuina.
- Divulgació i promoció. Fem arribar a tothom el coneixement del patrimoni agroalimentari tradicional i promocionem els productes de proximitat i de temporada.
- Recerca i salut. Investiguem les possibilitats d'aplicació i valoració culinària de productes concrets del nostre patrimoni. Aprofundim en la producció de productes susceptibles de millorar la salut i la qualitat de vida de persones amb necessitats alimentàries específiques.

Quines són les línies d'actuació del Departament de Patrimoni Agroalimentari d'Alícia?

01 - PATRIMONI HISTÒRIC

02 - PRODUCTES

03 - TERRITORI

04 - HORTS DE SANT BENET



PATRIMONI HISTÒRIC

Estudiem i apliquem receptes històriques com a eina per valoritzar el patrimoni i el territori. L'objectiu és ser un centre de referència en aquest àmbit, pel rigor dels treballs realitzats. De manera general, treballem en l'estudi de la història de la gastronomia, però el que caracteritza Alícia és la part pràctica d'aquest coneixement.

És important destacar els criteris de treball que s'apliquen, criteris que ens motiven i ens diferencien:

- La visió culinària. Ens especialitzem en l'aplicació del coneixement de processos pràctics.
- El to divulgatiu. El nostre objectiu és difondre coneixement al màxim de gent possible.
- La utilitat. Procurem que l'estudi de la història tingui una finalitat o finalitats concretes.

QUINES SÓN LES ACTUACIONS EN L'ÀMBIT DE PATRIMONI HISTÒRIC?

1. Disseny i publicació de receptes de productes històrics amb el Museu d'Història de Barcelona (MUHBA).
2. Comissariat gastronòmic de les Nits Modernistes a Món Sant Benet.
3. Assessorament de l'oferta gastronòmica del restaurant de la Pedrera.
4. Elaboració de la xocolata del segle XVII amb l'Ajuntament de Barcelona.
5. Col·laboració en el llibre La cuina en el temps dels bons homes (receptari de gastronomia medieval).
6. Recepta per a l'elaboració de la coca de Sant Joan de Santpedor.
7. Participació a la Fira Monacàlia de Navarcles.
8. Col·laboració en el programa Sota terra (TV3) amb Eudald Carbonell.
9. Comissariat de l'exposició "La cocina en su tinta" a la Biblioteca Nacional de Espanya
10. Conferència a la facultat d'història de la Universitat de Yale amb l'aplicació de receptes històriques com a tema.



04





PRODUCTES

Estudiem les possibilitats culinàries i de creació de productes alimentaris concrets amb l'objectiu de valoritzar-los i crear eines de divulgació en el terreny gastronòmic i cultural. Assessorem restaurants, escoles de restauració, petits productors i públic en general sobre la promoció de productes.

Els estudis en productes inclouen diversos aspectes:

- Estudis de característiques organolèptiques i possibilitats d'aplicació culinàries.
- Recerca de receptes pròpies i pràctiques tradicionals de cada cultura.
- Identificació de les millors pràctiques per a la manipulació i la conservació del producte.
- Tècniques de cocció aplicables.
- Tècniques culinàries de treball.
- Elaboració de receptaris específics.
- Programes de promoció per a productors, cuiners i consumidors.

Seguint els criteris que indica el nostre Departament de Salut, orientem estudis de recerca en productes concrets, susceptibles de millorar la salut i la qualitat de vida de diferents col·lectius..

QUINES SÓN LES ACTUACIONS EN L'ÀMBIT DE PRODUCTES?

- Hem elaborat per al Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya un receptari basat en els productes que tenen els distintius d'origen oficialment reconeguts a Catalunya: IGP (indicació geogràfica protegida) i DOP (denominació d'origen protegida). Aquest receptari, editat en català, castellà i anglès, inclou textos i receptes dedicats a:

- Arròs del Delta de l'Ebre
- Avellana de Reus
- Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya
- Oli de les Garrigues
- Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya
- Mongeta del Ganxet Vallès-Maresme
- Oli de l'Empordà
- Oli de la Terra Alta
- Oli del Baix Ebre-Montsià
- Pera de Lleida
- Oli de Siurana
- Calçot de Valls
- Clementines de les Terres de l'Ebre
- Llonganissa de Vic
- Patates de Prades
- Pollastre i capó del Prat de Llobregat
- Poma de Girona
- Torró d'Agramunt
- Vedella dels Pirineus Catalans
- Pa de pagès
- Fesols de Santa Pau





- Estudi sobre els olis d'oliveres mil·lenàries.



- Estudi sobre els olis monovarietals del territori del Sènia.

La pastisseria i la cuina de la garrofa

Fundació Alcía

Introducció Jaume Fàbrega | Fotos Paül Peralta



- Hem escrit el llibre La pastisseria i la cuina de la garrofa (Onada Edicions – desembre 2011).

- Hem estudiat, dissenyat i elaborat la recepta de Pedraforques, un nou dolç d'identificació de la població de Saldes. (Barcelona)



- Analitzem i aportem solucions de cuina i d'elaboracions alimentàries bàsiques per al reaprofitament de bons productes que per algun motiu el sector de la distribució no pot incloure o ha de retirar del circuit comercial normal. ex: albergínia blanca, oliveres de Corbella del Bages...





TERRITORI

Considerem que els productes alimentaris són una eina molt important d'identificació i dinamització d'un territori concret i analitzem sinergies culinàries entre els diferents productes emblemàtics d'una zona com a eina de promoció.

Estudiem la producció alimentària de cada zona i hi experimentem, fent èmfasi en els productes de qualitat que per motius diversos gairebé han desaparegut o dels quals ha baixat molt la producció, i han quedat, per això, fora dels canals comercials habituals. Espècies agrícoles autòctones de gran valor culinari que, amb la col·laboració de productors i institucions, poden revaloritzar-se de nou i dinamitzar zones i territoris.



ELS HORTS DE SANT BENET

Divulgar, fomentar i promocionar els productes agroalimentaris del territori, les varietats específiques i també les autòctones. Aquest és l'objectiu dels dos espais de cultiu d'Àlicia:



- **L'hort d'aprendre.** Ubicat prop del monestir, té una superfície conreable de 4.100 m², distribuïda en set bancals orientats. Està pensat perquè els visitants puguin fer-hi tasques de plantació, manteniment i collita de les diferents hortalisses i espècies vegetals que s'hi cultiven. És un espai de treball dels tallers didàctics d'Àlicia amb un caire molt pràctic.



- **L'hort gastronòmic i el pomàrium.** Ubicat a l'extrem nord del conjunt de Món Sant Benet i disgregat en dues parcel·les d'unes 1,5 hectàrees, hi cultivem vegetals que tenen un ús culinari. En una tenim cura d'arbres fruiters, bàsicament pomeres i pereres. En l'altra, hi conreem plantes aromàtiques i condimentàries, flors comestibles i hortalisses, tot i que posem l'accent en el tractament de les varietats autòctones.

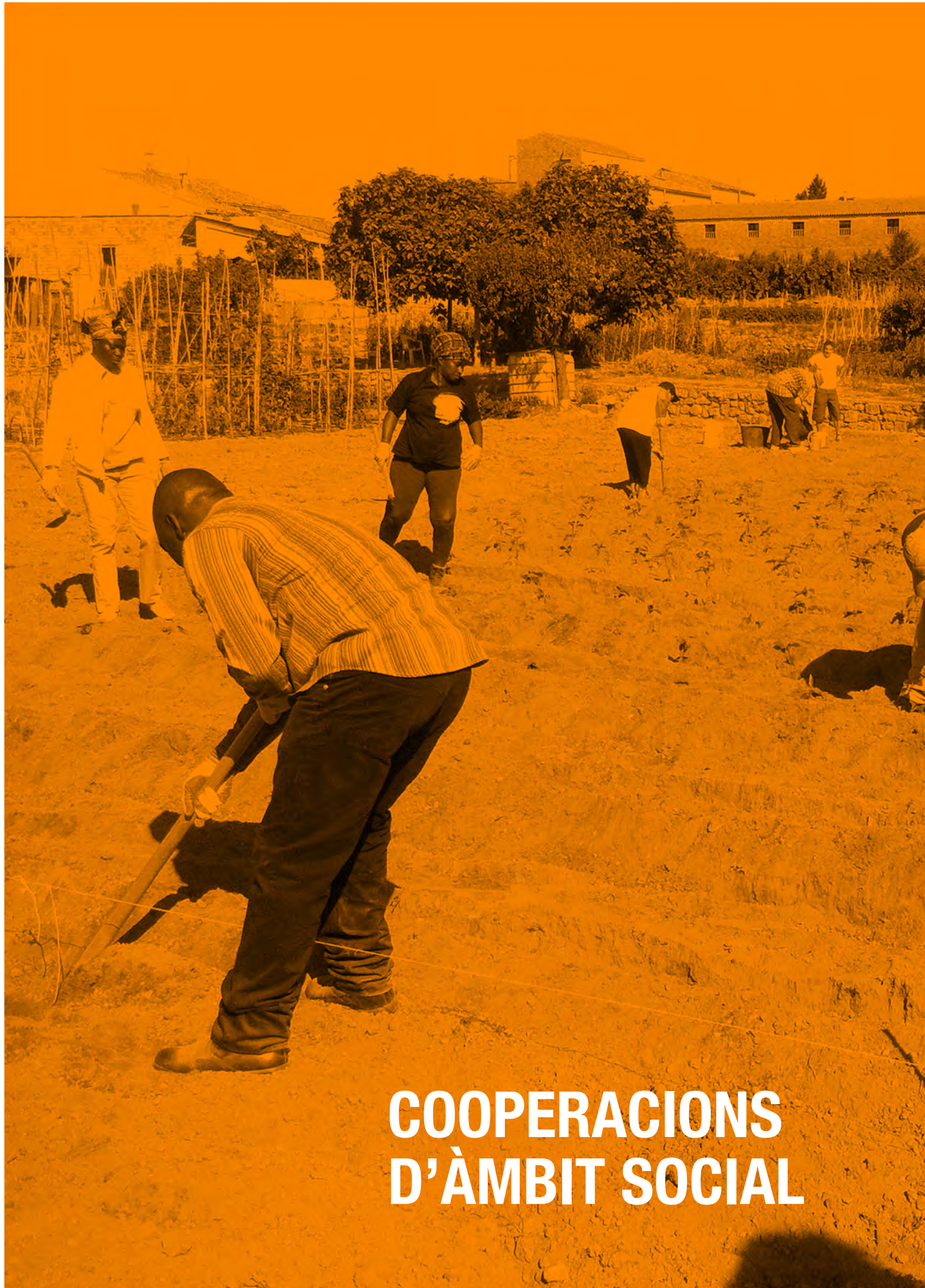
QUINS SÓN ELS OBJECTIUS DELS TREBALLS EN AQUESTS ESPAIS?

- Educar i conscienciar en la sostenibilitat.
- Donar visibilitat i valor a la feina dels pagesos.
- Fomentar la producció de proximitat.
- Fomentar el consum de productes de temporada.
- Recuperar varietats hortofructícoles del territori.
- Investigar les possibilitats d'ús de productes concrets des del punt de vista de la salut o destinats a l'alimentació de col·lectius amb patologies determinades.

QUINES SÓN LES ACTUACIONS EN L'ÀMBIT DELS HORTS DE SANT BENET?

- Estudis i tastos sistemàtics de productes de l'hort.
- Hem recuperat el cultiu de l'albergínia blanca i hem mantingut el cultiu de varietats fora de les línies de comercialització com ara el tomàquet verd d'Oristà.
- Hem impulsat el programa "Els enciams dels nostres avis" per explicar als centres escolars les diferents varietats, diferències i gustos d'aquest vegetal.
- Enregistrem minut a minut la variació de l'hort i el creixement dels seus productes per explicar la temporalitat pel Bus Alcía.
- Introduïm al mercat plançons de corbella amb la col·laboració de productors i institucions per donar la possibilitat de sortida al mercat de l'oli mono varietal de corbella.
- Organitzem tallers de productes ecològics i de proximitat per al projecte Llaborae, que té com a objectiu la generació de nous llocs de treball en el sector de la producció ecològica.





COOPERACIONS D'ÀMBIT SOCIAL



Fundació
Catalunya - La Pedrera

01



01- XARXA AGROSOCIAL

Donem suport i posem a l'abast de la Xarxa Cx Agrosocial la seva expertesa amb serveis diferenciats dels nostres tres àmbits d'actuació: recerca en cuina, salut i hàbits alimentaris, i patrimoni agroalimentari.

La Xarxa Cx Agrosocial es va formar al juny del 2011 i es troba dins del programa de l'Obra Social de Cx. Està formada per empreses i entitats que centren la seva activitat en l'àmbit rural, sector primari i mediambiental. La seva activitat impulsa la creació de llocs de treball de persones amb discapacitat, malaltia mental o que estan en risc d'exclusió social.

Col·laborem en el desenvolupament de productes per entitats de la xarxa:

- Melmelades de fruites amb iogurt. La Fageda
- Varietats de iogurt. Delícies del Berguedà
- Elaboracions de tomàquet.
- Aprofitament d'herbes aromàtiques per aplicació en cuina i possibilitats en gormanderies.



02- ASSOCIACIONS DE LLUITA CONTRA DE POBRESA I BANC DELS ALIMENTS

Col·laborem amb Càritas Manresa; la Fundació Rosa Oriol, amb Sor Lucía Caram al capdavant; els Serveis Socials de l'Ajuntament de Manresa i organitzacions socials en la tasca d'atenció a famílies que viuen sota el llindar de la pobresa.

Aquestes organitzacions fan una feina essencial distribuint menjar i oferint assistència per cobrir les necessitats bàsiques d'aquest col·lectiu, que la crisi econòmica s'encarrega de fer créixer.

03- AJUDA I SOLIDARITAT AMB L'ONG MAKARY BLANGOUA

Col·laborem amb l'ONG Ajut i Solidaritat Makary Blangoua en la recaptació de fons per a la construcció de piscines que permeten estudiar la producció de l'alga espirulina al Camerun. L'objectiu d'aquest estudi és la introducció d'espirulina a la dieta Makari per pal·liar l'alt grau de desnutrició que pateixen molts nens del nord de Camerun.

06



07



04- MALBARATAMENT SECTOR HORECA

Col·laborem amb el Departament de Medi Ambient de la Universitat Autònoma de Barcelona en el desenvolupament d'un protocol, dirigit al sector de la restauració comercial, per contribuir a la reducció del malbaratament alimentari.

05- TMB MOU-TE CONTRA LA FAM I LA POBRESA

Participem amb Transports Metropolitans de Barcelona (TMB) amb la campanya 'Mou-te contra la fam i la pobresa', encaminada a sensibilitzar i conscienciar a tothom sobre la problemàtica de la pobresa i la fam en el nostre entorn més immediat

06- MARATÓ TV3 2011

Col·laboració amb el CETT a la Marató de TV3 per la Regeneració i el trasplantaments d'òrgans i teixits.

07- MARATÓ TV3 2012

Col·laboració a la Marató de TV3 2012 de la pobresa.

08- SONRISAS DE BOMBAY

Disseny de l'oferta gastronòmica d'un sopar benèfic per a recaptar fons per la ONG Sonrisas de Bombay amb l'objectiu de d'ajudar a acomplir la tasca pedagògica i assistencial de menors a l'Índia.

DIVULGACIÓ





TALLERS EDUCATIUS

Alicia obre un món de possibilitats per experimentar amb els sentits, amb l'alimentació i la cuina. Des que Alicia va obrir les portes, a finals del 2007, ha rebut més de 75.000 visitants que han participat en visites guiades, tallers i seminaris professionals.



VISITES GUIADES

El sentit dels sentits. El sentit d'**Alicia**.
Visita a l'hort de la cuina.

TALLERS FAMILIARS DE CAP DE SETMANA



TALLERS DIDÀCTICS

- Un banquet al Monestir.
- Forment e almadroc.
- Víngruts d'Amèrica.
- La fruita, un món de colors i formes.
- Els sentits, finestres del cos.
- Què cuina el món?
- Cassoles i provetes.
- Bon dia, esmorzem?
- Atrapa l'energia.
- No arribo, no arribo, què dino?
- El gabinet del dr. Frankenstein
- Planta't a l'hort.
- De l'hort al mercat.
- El científic tastaolletes.



SEMINARIS PROFESSIONALS

- Taller de cuina per la prevenció de DMAE per indústria farmacèutica.
- Jornada de cuina sanitària per l'ICS Catalunya Central.
- Taller de cuina i disfàgia per indústria farmacèutica.
- Taller de cuina i diabetis per indústria farmacèutica.
- Taller de millora d'hàbits alimentaris per a personal d'empreses.
- Formació per a responsables de cuina de residències geriàtriques.
- Tallers específics per al congrés de Nanoformulació 2012.



Harvard School of Engineering and Applied Sciences presents ...

SCIENCE & COOKING

September 4, Tuesday

Food and Science

Dave Asch, *Cooking Issues*
Harold McGee, *On Food and Cooking*

September 10, Monday

Sous vide: savory and pastry applications

Juan Roca, *El Celler de Can Roca*
Jordi Roca, *El Celler de Can Roca*
Salvador Braschi, *Sous-Vide Cuisine*

September 17, Monday

How Phase Changes Cause Deliciousness

Bill Youssef, *White House Pastry Chef*

September 24, Monday

Explorations of chocolate texture

Eric Ravara, *Mafra Chocolaterie*
Ingrid Ferré, *Alícia Foundation*

October 1, Monday

Working with modern thickeners

Pina Pungilelli, *Les Cof*
Yuse Pungilelli, *Les Cof*
Paco Perrer, *Mission*

October 8, Monday

The Science of Paella

Rafael Balan Ruscalleda, *Moment*

October 15, Monday

Transferring ideas under pressure

José Andrés, *ThinkFood Group*, *mission*, *Alícia*

October 22, Monday

Water, Water Everywhere: A Study In Texture

Wylie Dufresne, *wyl-50*
Ted Russin, *The Culinary Institute of America*, *America*

October 29, Monday

Cooking in a Compost

Dan Barber, *Blue Hill*

November 5, Monday

Bakistry: The Science of Sweets

Aimee Chang, *Four Bakery*

November 12, Monday

The Science of Good Cooking

Jack Bishop, *America's Test Kitchen*

November 19, Monday

Modernist Cuisine at Home

Neilson Meyerwald, *Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking*

November 26, Monday

Microbes, Miso, and Olives

David Chang, *mission*
Carlos Pedraza, *Via Veneto*

December 3, Monday

Bulipedia: A tool for creativity

Ferran Adrià, *Alícia Foundation*

Lecture Series

Members of the general public are invited to attend free lectures given by guest chefs and faculty affiliated with the Harvard College General Education course, "Science and Cooking: From Haute Cuisine to the Science of Soft Matter." These talks are not a replication of the class, but instead, are meant to inform and inspire.

- free and open to the public
- first come, first seated (except December 3rd, Ferran Adrià)
- all lectures begin at 7:00pm
- all lectures take place in the Science Center One Oxford Street, Cambridge, MA

www.seas.harvard.edu/substack



JOSE ANDRÉS
THINKFOOD
GROUP

WHOLE
FOODS
MARKET
River Street

Alícia
FOUNDATION

xertoli

CURS DE CIÈNCIA I CUINA HARVARD-ALÍCIA

Desenvolupament, des del 2010 i fins el 2013, d'un curs anual de ciència i cuina en col·laboració amb la Universitat de Harvard. Al curs hi assisteixen personatges tan reconeguts en el món de la ciència i la cuina com Ferran Adrià, Harold McGee, Joan Roca, José Andrés, Nandu Jubany, Grant Achatz, Carme Ruscalleda, Wylie Dufresne o Dan Barber juntament amb l'equip de Harvard University i la Fundació Alícia.

El curs s'imparteix a l'Escola d'enginyeria i ciències aplicades de Harvard (SEAS) y té com a objectiu explicar principis fonamentals de la física aplicada i l'enginyeria prenent com a base la transformació dels aliments en el moment de ser cuinats.

JORNADES TEMÀTIQUES

2012

- Alimentaria 2012. Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas. Presentació de la “Guia de la cuina al buit”.
- Setmana de la tonyina roja. Ametlla de Mar.
- “Science and cooking Lecture Series”. Harvard.
- Premis Écotrophéia 2012. FIAB. Fundació Alícia.
- Fundación ITENE a Valencia. “Envase y logística de platos preparados y productos V gama”. Xerrada sobre “Cocciones a temperatura controlada”.
- Juliols de la UB. Fundació Alícia.
- Jornada de formació del Gremi d’Hoteleria i Turisme del Bages. Fundació Alícia.
- Congrés Kausaal: Seguretat Alimentària. ACSA. Barcelona.
- II Encuentro Citoliva sobre el aceite de oliva. Jaén.
- VI Jornades Interdisciplinars catalanes de residències de gent gran. Barcelona.

- Premis Nacionals de Gastronomia.
- Premi especial de l’Acadèmia catalana de gastronomia: Fundació Alícia.
- Jornadas PKU – ATM. Asociación ASFEGA de Galicia.
- Presentació programa TAS. San Sebastián Gastronomika.
- Gastronomie et développement durable. Comment concilier les envies creatives des chefs et la rationalité d’une grande cuisine “durablement” maîtrisée. Sirha. Lyon.
- Congreso Nacional: El vino y la alimentación en los albores del siglo XXI. Conferencia “Ciencia y Gastronomía”. Logroño.
- “Science and cooking Lecture Series”. Harvard.
- “La cuina: eina per explicar ciències”. Escola d’estiu UAB.
- VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos.
- Tinc sang de Sibarita. Clínic. Barcelona.
- Juliols de la UB. Fundació Alícia.
- Jornada de formació del Gremi d’Hoteleria i Turisme del Bages. Fundació Alícia.

2011

2007-10

- Madrid Fusión. Ciencia y cocina El Bulli-Alícia. 2007
- Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición. Sitges. 2009
- Juliols de la UB. Fundació Alícia. 2009
- “Science and cooking Lecture Series”. Harvard. 2010
- Conferencias de ciencia y cocina en Argentina. Buenos Aires, Calafate y Usuhaia. 2010
- VII Asamblea Eurotoques. Fundació Alícia. Sant Fruitós de Bages. 2010
- Tinc sang de Sibarita. Clínic. Barcelona. 2010
- Juliols de la UB. Fundació Alícia. 2010
- Jornada de formació del Gremi d’Hoteleria i Turisme del Bages. Fundació Alícia. 2010

CONGRESSOS 2010-12

- Esade Creapolis “Investigaciones en ciencia y cocina para que todos comamos mejor”. 2010
- Euro-Toques International Congress. Chefs from more than 18 countries attended. 2010
- IX Congreso nacional de Federación de celíacos. 2011
- Investiga diabetes 11 Bilbao. 2011
- Jornada Internacional fenilcetonuria. 2011
- Nutrição e gastronomia sob o viés da saúde. SENAC São Paulo. 2011
- Química y comida. Instituto Ciencia de Materiales de Madrid. CSIC. 2011
- Jornada nacional de nutrició pràctica Madrid. 2012
- Culinary knowledge as a Social Tool. University of Yale. 2012
- Simposio Unidos por la Diabetes. Valdepeñas. 2012



MITJANS

Alícia realitza una tasca continuada de difusió dels treballs de recerca que porta a terme, bé per mitjans propis [web, comunicats...], o bé a través de mitjans de comunicació, com ara:

- Televisió de Catalunya, amb qui ha realitzat l'assessorament culinari de programes com **Al vostre gust** i **La cuina dels titelles**.
- Televisió Espanyola, amb qui ha col·laborat en l'espai "ciència i cuina" del programa de divulgació científica **Tres 14**.
- Investigación y Ciencia, revista científica de referència.
- Catàleg, video i receptari '**La Cocina en su Tinta**'.
- Chefclub, amb qui ha publicat periòdicament articles destinats a restauradors en què es divulga el coneixement de les investigacions realitzades a Alícia.
- Canal 33, Valor afegit reportatge: del campo a la mesa on es debat la compra de productes de "kilòmetre zero".

Ferran Adrià
Valentín Fuster
Josep Corbella



El manual para disfrutar de una vida sana

Planeta

Asociación Española de Dietistas y Nutricionistas



Recetario
a base de frutas

Diseñado especialmente para la
alimentación del diabético y toda su familia

ESTEVE
más cerca



FUNDACIÓN
CLÍNICA
ESPAÑOLA



Recetario a
base de cereales
y otros granos

Diseñado especialmente para la
alimentación del diabético y toda su familia

ESTEVE



FUNDACIÓN
CLÍNICA
ESPAÑOLA



NUTRICIÓN Y DMAE

12 años
ANGELINI DMAE

PUBLICACIONS SALUT

S'han publicat receptaris de cuina adaptats a les necessitats de diferents trastorns de salut i requeriments alimentaris específics per a persones sota el tractament de la quimioteràpia o radioteràpia, fenilcetonúrics, diabètics..., l'objectiu és millorar la qualitat de vida de tots els col·lectius amb necessitats d'alimentació especials, facilitant propostes per fer els seus àpats diaris variats i divertits.

- Dinem?... avui cuino jo! (2005)
edició en català.
- Alimentación y cáncer. (2006)
edició en castellà.
- Receptari per a PKU i ATM. (2008)
edició en català i castellà.
- Recetario a base de frutas. (2009)
edició en castellà.
- Recetario a base de cereales y otros granos. (2009)
edició en castellà.
- La cocina de la salud. (2010)
edició en català i castellà.
- Restauració sense gluten. (2011)
edició en català i castellà.
- Recetario a base de plats visuales. (2011)
edició en castellà.
- Nutrición y DMAE. (2012) edició en castellà

PUBLICACIONS PATRIMONI

Conjuntament amb les entitats amb qui Àlicia col·labora en cada treball, s'editen publicacions per fer arribar a tothom el coneixement del patrimoni agroalimentari tradicional i l'aplicació en cuina de productes de proximitat i temporada.

- Receptari DOP/IGP. (2007)
edició en català.
- Estudi sobre les possibilitats d'aprofitament del conreu de cítrics i la seva gastronomia a les Terres de l'Ebre per potenciar el turisme de la zona. (2008) – edició en català.
- La pastisseria i la cuina de la garrofa. (2011)
edició en català.

onadadedicions.com
col·lecció la teca, 05

La pastisseria i la cuina de la garrofa

Fundació Àlicia

Introducció Jaume Fàbrega | Fotos Paül Peralta



EXPOSICIONS

Alicia ha ideat exposicions i pres la responsabilitat de ser-ne comissaris, per difondre i acostar a tothom la realitat cultural vinculada a la cuina, al territori i al coneixement adquirit en els diferents àmbits en els que treballa.

- Auditori Fundació Caixa Manresa
Ignasi Domènech, mestre de cuiners. (2006)
- Arts Santa Mònica
Matèria condensada, cuinar ciència. (2010)
- Biblioteca Nacional d'Espanya
La Cocina en su Tinta. (2011)
- Auditori Fundació Caixa Manresa
El Paisatge a la Cassola. (2011)
- Museïtzació itinerant
Bus Alicia. (2011)





COL·LABORACIÓ AMB EMPRESES I ENTITATS

Treballem amb les principals universitats, centres de recerca, entitats i cuiners signant acords de col·laboració que donin forma i continuïtat als treballs conjunts.

Escoles i universitats, com la Universitat de Barcelona, Universitat Ramon Llull, Universidad de Madrid, Universidad de Zaragoza, Universidad de Granada, Universidad del Claustro de Sor Juana de México, Universitat Politècnica de València, Universidade Regional de Noroeste do Estado de Rio, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Universitat Autònoma de Barcelona, Universitat de Lleida, Universitat de Vic, IES Milà i Fontanals, Institut Químic de Sarrià, Escuela de Hostelería de Sevilla, Escuela Infantil El Olivar, Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo, Estudi d'Hoteleria i Turisme CETT, Culinary Institute of America, SENA de Colombia o SENAC de Brasil, entre molts d'altres.

CLÍNIC
BARCELONA
Hospital Universitari



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



THE WORLD'S PREMIER
CULINARY COLLEGE

ESADE
Business School

Lékué



Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
ENTRA NEL FUTURO DEL CIBO

Càritas

Senac



ORDESA

PESCANOVA

UAB
Universitat Autònoma
de Barcelona



HARVARD UNIVERSITY

EL CELLER DE CAN ROCA

veritas
menjar de veritat

Gallina Blanca

STAR

FRESENIUS
KABI

ANGELINI

althaia

BALFEGO
GRUP

LA PIARA

SAR
QUAVITAE

Treballem per i amb empreses i entitats per millorar la seva oferta productiva i donar cobertura a necessitats i serveis que ajudem a cobrir.

Empreses i Entitats, com l'Hospital Clínic de Barcelona, la Fundació Miquel Agustí, l'Asociación de Metabólicos Castellano-Manchega, l'Asociación Española contra el Cáncer, l'Asociación Española contra la Fibrosis Quística, l'Asociació de Celiacs de Catalunya, el Celler de Can Roca, ESADE, Fundació Sociosanitària de Manresa, Laboratorios ORDESA, Patisserie Escribà, CTNS, la Fageda, Felnuti, la Fundació SHE, Kraft Foods Foundation, Lékué, el Museu Marítim de Barcelona, Neuron Biopharma, Onada Edicions, La Piara, o el CNTA entre moltes d'altres.

The background image shows three chefs in a kitchen. They are wearing white chef coats and dark aprons. The chef on the left is looking at a smartphone. The chef in the middle is looking down at something on the counter. The chef on the right is also looking down, smiling slightly. The kitchen has shelves with jars in the background. The entire image has a warm, orange-toned overlay.

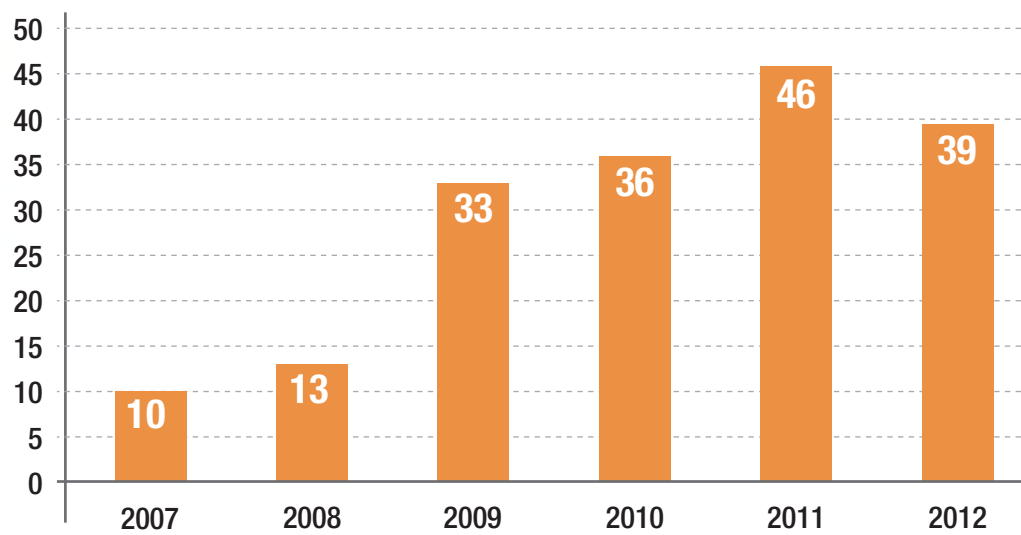
BECARIS

La Fundació Àlicia, amb la voluntat de contribuir al perfeccionament del potencial humà existent en tot el seu àmbit d'actuació i convençuda de la importància que tenen el progrés científic, la investigació i la qualificació professional per al desenvolupament de la societat, convoca anualment un programa de beques per cursar pràctiques curriculars a la seu de la Fundació.

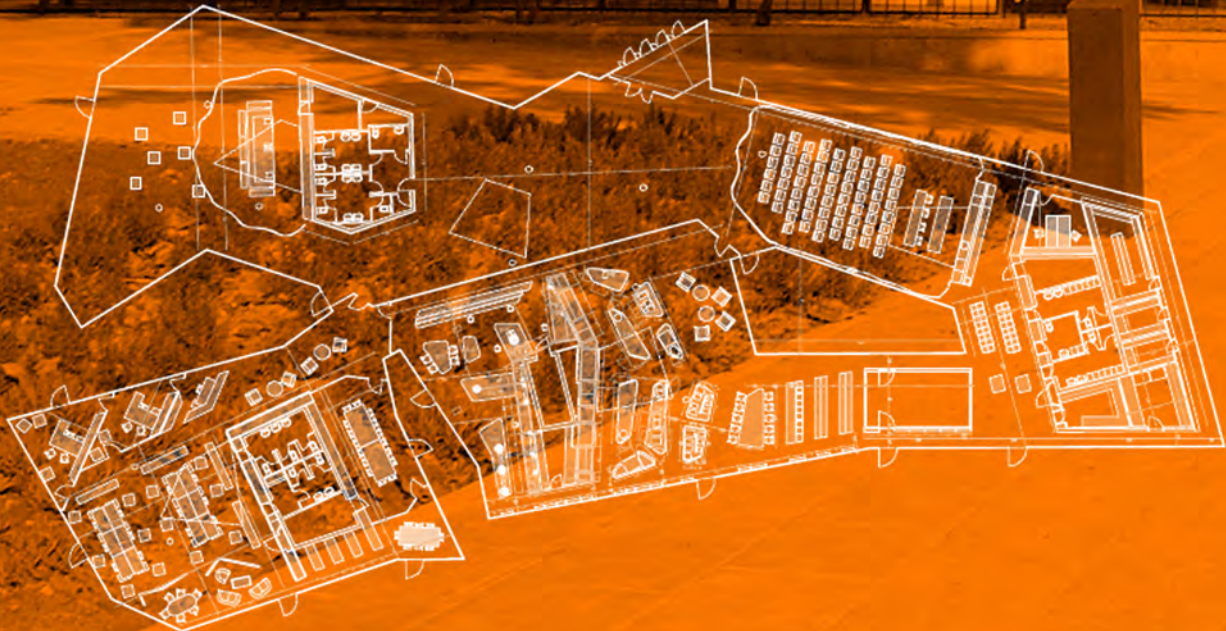
L'objectiu d'aquestes beques és proporcionar coneixement, rigor científic i mètode en la recerca culinària, ajudar que tothom mengi millor i que els estudiants puguin aprendre d'allò que s'ajusta millor a les seves capacitats i potencial i que n'obtinguin el màxim aprofitament.



Número de becaris que han fet pràctiques a Alícia



INSTAL·LACIONS







Espai científic
Cuina d'investigació



Espai teòric







Cuina de demostració
Cuina infantil









Pomarium
Hort d'aprendre

Hort de cuinar







www.alicia.cat