

Món Sant Benet, 13 de setembre de 2021

## La Festa Alícia't aposta pels tallers, les demostracions culinàries i les masterclass en un innovador format virtual

L'edició 2021 de la Festa de la gastronomia de les comarques de Barcelona es farà online els propers dies 16, 17 i 18 de setembre. Serà gratuïta i oberta a tothom.

Alícia't és una iniciativa de la Fundació Catalunya La Pedrera, la Fundació Alícia i la Diputació de Barcelona, i enguany es reinventa en un format 100% virtual.

Sumar-nos a la revolució de color de les fruites i les verdures, aprendre a combatre el malbaratament, conèixer les últimes tendències culinàries, posar en valor les sopes o conèixer la singularitat dels productes de proximitat són algunes de les propostes que planteja la Festa Alícia't d'aquest 2021. Les temàtiques diverses i riques, com sempre. La diferència? El format. Enguany, la Festa Alícia't es reinventa i aposta per una Alícia't 100% online, gratuïta i oberta a tothom.

La proposta, que té una durada de tres dies, ens anirà descobrint contingut a poc a poc i diàriament en format de càpsules audiovisuals obertes a tothom, a través de la plataforma: [aliciatvirtual.cat](http://aliciatvirtual.cat). Breus píndoles divulgatives que ens aproparan a la cuina fàcil, sana i divertida, que promou des de sempre l'Alícia't, i que ens faran viatjar i descobrir la singularitat de la cuina i els productes dels diferents territoris de les comarques de Barcelona, així com alguns dels seus punts d'interès turístic, de la mà de "Barcelona és molt més", marca que engloba el turisme de la província de Barcelona. Des del Mató de Montserrat, passant pel gall negre del Penedès, la ceba vigatana, el pèsol negre del Berguedà, la gamba de Vilanova o la maduixa del Maresme, entre altres.

El dissabte, 18 de setembre, per cloure l'Alícia't virtual es durà a terme una jornada en directe que incorporarà nous tallers i dues demostracions de cuina: la *masterclass* de la xef Maria Nicolau "cuina de temporada fàcil i bona" i del cuiner Artur Martínez, del restaurant Aürt de Barcelona: "Cuina, senzillesa i compromís".

El públic infantil també tindrà el seu espai durant la jornada del dissabte amb el taller: "Tastaciència. Ciència i cuina" que permetrà als més petits de casa descobrir la vinculació entre alimentació i ciència.

**Món Sant Benet, 13 de setembre de 2021**

La jornada de clausura es podrà seguir en directe sense inscripció prèvia i de manera gratuïta. A partir de dissabte tot el contingut de l'Alícia't quedarà obert i podrà consultar-se lliurement des d'aliciatvirtual.cat.

Per al públic professional, en el marc de l'Alícia't virtual, també s'ha programat una jornada sobre casos d'èxit i d'innovació en el sector turístic i gastronòmic en temps de pandèmia, que tindrà lloc el 15 de setembre i comptarà amb la participació de la diputada delegada de Turisme de la Diputació de Barcelona, Abigail Garrido, i del director general de la Fundació Alícia, Toni Massanés.

L'Alícia't virtual arriba després que l'any passat no es pogués celebrar presencialment la festa que any darrere any aplega milers de persones a Món Sant Benet, al Bages. L'Alícia't, la festa de la gastronomia de les comarques de Barcelona, és una iniciativa de la Fundació Catalunya La Pedrera, la Fundació Alícia i la Diputació de Barcelona que enguany agafa una nova dimensió i, adaptant-se a les noves circumstàncies provocades per la pandèmia, reneix en format virtual arribant, així, a públic d'arreu del territori.

La iniciativa té com a objectiu donar a conèixer la tasca que desenvolupa la Fundació Alícia (Alimentació i Ciència), un centre que investiga productes i processos culinaris i que innova i treballa per millorar l'alimentació de les persones, i parteix de la filosofia d'aprendre tot divertint-se.

Podeu veure el vídeo promocional d'Alícia't [aquí](#)

### Per a més informació

Comunicació Fundació Catalunya La Pedrera

Telèfons: 93 214 25 39

689 386 777 (Isabel Palà)

[premsa@fcatalunyalapedrera.com](mailto:premsa@fcatalunyalapedrera.com) / [isabel.pala@fcatalunyalapedrera.com](mailto:isabel.pala@fcatalunyalapedrera.com)