

alícia

Fundació  
Catalunya  
La Pedrera



NOTA DE PREMSA

## Torna la Festa Alícia't, un cap de setmana amb més de 150 activitats relacionades amb l'alimentació i la gastronomia

La 7a edició d'Alícia't, la festa de la gastronomia de les comarques de Barcelona, se celebrarà el cap de setmana del 6 i 7 d'abril a Món Sant Benet, al Bages.

La festa és una cita per a *foodies*, adults i famílies que trobaran en un sol cap de setmana més de 150 activitats per viure la cuina fàcil, sana i divertida.

Món Sant Benet, 2 d'abril de 2019. Voleu saber com aplicar les tècniques més punteres d'El Bulli a la cuina de casa vostra? O descobrir què menjaven les persones al neolític, ara fa més de 6.000 anys? Teniu ganes de fer una volta gastronòmica per les comarques de Barcelona sense moure-us de lloc a través del vi i el formatge? Escoltar els consells i les experiències de xefs amb estrella Michelin, o venir en família a gaudir del ritme i l'energia del grup Sabor de Gràcia?

El cap de setmana del 6 i 7 d'abril la [Festa Alícia't](#) porta a Món Sant Benet més de 150 activitats al voltant de l'alimentació i la gastronomia a mida per a *foodies*, adults i famílies. Un ampli ventall de propostes lúdiques i festives que posen la cuina al servei del gran públic i fan prendre consciència a grans i a petits de la importància de cuidar-se i seguir uns bons hàbits alimentaris. Així mateix, la proposta posa en valor i dona visibilitat a la riquesa turística i gastronòmica del territori.

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 té lloc cada primavera al complex de Món Sant Benet, a la comarca del Bages. La iniciativa concentra cada any milers de persones en un sol cap de setmana i és una aposta de l'equipament per donar a conèixer la tasca que desenvolupa la [Fundació Alícia](#) (Alimentació i Ciència) amb la filosofia d'aprendre tot divertint-se.

alícia

Fundació  
Catalunya  
La Pedrera



La festa gira al voltant de dos grans eixos: un **espai expositiu**, que esdevé un gran aparador dels atractius turístics i gastronòmics de les comarques de Barcelona, i un **extens programa d'activitats** que inclou tallers, demostracions de cuina, tastos i espectacles, entre altres propostes.

### El coneixement i l'experiència dels cuiners d'Alícia

Tot i que el focus principal de la Festa Alícia't es posa any rere any en els seus assistents, enguany la Festa vol posar l'accent en uns altres protagonistes: els cuiners de la Fundació Alícia que dia rere dia treballen sumant coneixement, constància, recerca i voluntat personal per desenvolupar projectes que apropen la cuina a tothom i milloren la qualitat de vida de les persones.

Tallers com *La cuina d'El Bulli a l'abast de tothom* de la mà del xef Marc Puig-Pey, actualment a la Fundació Alícia però abans disset anys a la cuina d'El Bulli, o *Cuina del món. Innovació per a esportistes* amb Vini Martini, xef de la Fundació Alícia i de la selecció australiana de futbol en mundials i jocs olímpics, en són bons exemples. Les propostes dels xefs d'Alícia també donaran visibilitat entre altres a la *Dieta neolítica*, conjuntament amb el Dr. Juanjo García Granero, de la Universitat d'Oxford, o ens permetran identificar i gaudir de les peculiaritats de la cuina gitana amb *Halar, cuina gitana a Catalunya*.

### Tastos guiats de productes de proximitat

Un any més, Alícia't manté el format de *l'Aula dels Sabors*: tastos guiats per a especialistes que permeten descobrir els productes i projectes agroalimentaris més singulars de la demarcació de Barcelona. Enguany l'espai planteja 4 propostes diferents:

- *El Cardener i la ruta de la sal*
- *Volta gastronòmica a les comarques de Barcelona amb vins i formatges*
- *El Lluçanès més saborós. La ruta del pa i la llet*
- *Varietast: Benvinguts a un món de sabors extraordinaris, olis, llegums, vi i imaginació culinària.*

alícia

Fundació  
Catalunya  
La Pedrera



## Petits xefs

La Festa Alícia't convida a viure un cap de setmana en família oferint propostes enginyoses i divertides no només per als adults sinó que arribin i despertin la curiositat per la cuina entre els més petits. Per això, Alícia't no pot entendre's sense les activitats pensades per als més menuts: agents actius i necessaris per viure una festa 100% intergeneracional. Més de cinquanta activitats que van des de tallers per aprendre a preparar *pancakes* de plàtan per gaudir d'esmorzars saludables a receptes senzilles per crear adaptacions de la cuina del Bulli per als més petits de casa, entre altres.

La festa també comptarà amb un espai de jocs per la mainada, l'animació de la *Cia Filigranes* i l'espectacle *Pescaplastik* (Diumenge a les 13,30 h) que tot jugant ensenyarà als petits la importància de reciclar els plàstics i cuidar del nostre mar i dels que hi viuen.

## Alícia't: l'experiència! Alimenta tots els sentits i aprèn a menjar millor

No es pot explicar, s'ha de viure. La Festa Alícia't és un concentrat de sensacions de dos dies de durada que fa coincidir en un mateix espai el bo i millor de l'alimentació i la gastronomia per a tots els públics amb impactes continuats i distribuïts en diferents espais. Durant tot el cap de setmana, del 6 i el 7 d'abril, els escenaris del Prat i de la Plaça s'ompliran de vida, durant tota la jornada, amb **demostracions gratuïtes de cuina en directe** que permetran donar a conèixer projectes i propostes amb identitat dels territoris de Barcelona.

Dissabte a la tarda (18,30 h) l'escenari del Prat serà l'encarregat d'acomiar la primera jornada Alícia't amb la festa rumbera del grup **Sabor de Gràcia** que portarà a Món Sant Benet la millor rumba catalana.

Els **cuiners amb estrella** seran presents un any més a l'auditori de la Fundació Alícia amb les demostracions del mestre Carles Gaig (Dissabte a les 12,15 h) i el xef de l'O, Jordi Llobet (Diumenge a les 12,15 h).

A la plaça de Sant Benet s'habilitarà un espai expositiu amb un **mercat de productes agroalimentaris** procedents d'onze comarques de Barcelona, i també amb la presència de la Xarxa de Productes de la Terra i diverses experiències turístiques de temàtica gastronòmica.

alícia

Fundació  
Catalunya  
La Pedrera



Allà mateix descobrireu el *corner* Barcelona, un espai on, en diferents horaris, els territoris participants d'Alicia't exhibiran els tresors turístics i agroalimentaris més singulars.

No hi faltirà tampoc l'oportunitat de descobrir de manera participativa els projectes vinculats a la Fundació Catalunya La Pedrera i l'entorn natural de Món Sant Benet i els seus horts que es treballen per obtenir productes ecològics, de qualitat i d'origen local.

Com a novetat d'enguany, Alicia't oferirà visites especials al monestir a un preu més econòmic i amb una major freqüència. La Jornada es complementarà amb una àmplia oferta gastronòmica a l'espai del Prat, a la zona pícnic, i en els restaurants habituals de l'equipament

Podeu consultar la programació completa, [aquí](#).

### Volem saber com vius Alicia't

Cada persona és una mirada nova i, com que no podem ser en totes, tenim ganes de descobrir-les animant els visitants a compartir les fotografies de la festa a través d'Instagram. El concurs *Mengem per la vista* llança un repte als assistents tot convidant-los a penjar les seves fotografies amb el hashtag #FestaAlicia. Instantànies que resumeixin la seva vivència i la seva manera única i autèntica de gaudir d'Alicia't.

Les dues millors imatges tindran premi: un sopar per a dues persones al restaurant l'O de Món Sant Benet i un dinar per a dues persones al restaurant La Fonda de Món Sant Benet.

### Més informació i peticions de premsa

Premsa Fundació Catalunya La Pedrera

Tel. 93 214 25 39

Isabel Palà Tel. 93 875 94 25/ 689 386 777 [comunicacio@monstbenet.com](mailto:comunicacio@monstbenet.com)

Alba Tosquella Tel. 93 214 25 35 / 625 36 55 60