

alícia

Fundació
Catalunya
La Pedrera



NOTA DE PREMSA

Tallers plens i èxit de les activitats programades, bon balanç en el primer dia d'Alícia't

La 7a edició d'Alícia't, la festa de la gastronomia de les comarques de Barcelona, s'omple de *foodies*, adults i famílies disposats a gaudir i aprendre amb la cuina fàcil, sana i divertida.

La festa seguirà demà a Món Sant Benet amb prop d'una cinquantena de propostes entorn de l'alimentació i la gastronomia per a grans i petits

Món Sant Benet, 6 d'abril de 2019. Un any més, la Festa Alícia't ha portat l'alimentació sana i sostenible a Món Sant Benet. *Foodies*, adults i famílies s'hi han donat cita per aprendre tot gaudint amb la varietat de tallers programats pel cap de setmana, omplint-ne totes les places disponibles per aquest dissabte, al voltant de 1.500.

Tallers com *Apunta't a fer empanades*, *Compro i Cuino en família* o *Cuina creativa i sostenible* ja feia dies que estaven plens, així com les diferents Aules dels Sabors, l'espai lúdic i interactiu d'Alícia't que permet descobrir i conèixer els projectes turístics i els productes agroalimentaris més singulars de la demarcació de Barcelona, que també van ocupar totes les seves places abans del cap de setmana.

Els participants a la 7a Festa Alícia't han pogut conèixer avui com aplicar les tècniques més punteres d'El Bulli a la cuina de casa seva, descobrir què menjaven les persones al neolític, ara fa més de 6.000 anys, fer una volta gastronòmica per les comarques de Barcelona sense moure-us de lloc a través del vi i el formatge o escoltar els consells i les experiències del mestre Carles Gaig, que ha omplert a vessar l'auditori de la Fundació Alícia. El concert del grup Sabor de Gràcia ha posat el punt final a la primera jornada festiva a ritme de rumba catalana.

L'afluència de públic i la bona acollida de les activitats convenç i s'espera any rere any. Demà continuen les propostes, encara que plogui, amb una cinquantena de tallers pensats per a petits i grans. En son dos exemples el taller demostratiu del xef del restaurant l'O (Món Sant Benet), Jordi Llobet, que presentarà les darreres novetats de la seva proposta gastronòmica a les 12,15 h a l'auditori de la

alícia

Fundació
Catalunya
La Pedrera



Fundació Alícia o, l'espectacle *Pescaplastik* que, a les 13,30 h ensenyarà als més petits, tot jugant i fent-nos riure, la importància de reciclar els plàstics i cuidar del nostre mar.

La festa es consolida fent créixer i potenciant els seus 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. Enguany, Alícia't ha volgut potenciar i posar en valor el coneixement i experiència dels cuiners propis de la Fundació Alícia que dia rere dia treballen per desenvolupar projectes que apropen la cuina a tothom i milloren la qualitat de vida de les persones.

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. Projectes com el de la festa Alícia't s'encaminen a la consolidació de Món Sant Benet com un centre de coneixement de referència internacional en alimentació.

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

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