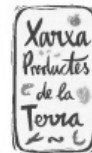


alícia

Fundació
Catalunya
La Pedrera



Món Sant Benet celebra aquest dissabte la 9a edició de la Festa Alícia't tornant a la presencialitat

La Festa de la gastronomia de les comarques de Barcelona se celebrarà aquest dissabte posant l'accent en el producte de proximitat i del territori

La Festa Alícia't és una cita per a *foodies*, adults i famílies que concentrarà en un sol dia desenes d'activitats vinculades a la cuina fàcil i sostenible

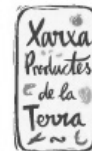
[Món Sant Benet](#) s'omple aquest dissabte de gastronomia, cuina, música i productes agroturístics en la 9a edició de la [Festa Alícia't](#) que enguany torna a ser presencial.

La Festa de la gastronomia de les comarques de Barcelona, impulsada per la Fundació Catalunya La Pedrera, la Fundació Alícia i la Diputació de Barcelona, és una data clau al calendari per als amants de la gastronomia. La proposta apropa la cuina fàcil i sostenible per a tothom i aquest any, més que mai, posa el focus en els productes i les experiències gastronòmiques de proximitat.

La jornada serveix per donar a conèixer la voluntat de la Fundació Catalunya La Pedrera de fomentar una alimentació saludable i sostenible a través de la tasca de la Fundació Alícia, promovent bons hàbits, transferint coneixement i centrant esforços en la recerca en el camp de l'alimentació. I, també vol donar visibilitat, posar en valor i promocionar les experiències gastroturístiques de les comarques de Barcelona de la mà de "Barcelona és molt més", marca que engloba el turisme de la província de Barcelona, així com els productors i productes de proximitat, agrupats sota la Xarxa de Productes de la Terra.

alícia

Fundació
Catalunya
La Pedrera



Activitats i tallers de cuina per a tots els públics

En què s'assembla cuinar per a un circ i estar a les cuines d'Alícia? Com han evolucionat les tècniques culinàries al llarg del temps? Quins són els productes que podem trobar als nostres horts i com podem cuinar-los? Sabeu que a partir d'aliments quotidians podem obtenir infinitat de pigments naturals per poder pintar amb ells?

La 9a edició de la Festa Alícia't concentra en un sol dia desenes de propostes d'activitats pensades per a tots els públics: des de tastos o demostracions culinàries de xefs de primer nivell, com la xef Ada Parellada del Semproniana, Fran Baixas del Follia de Pot o Ivan Margalef del restaurant l'O de Món Sant Benet, fins a tallers per a públic adult i tallers per apropar la cuina als més petits.

La jornada comptarà també, com ja és habitual, amb un espai expositiu que esdevé un gran aparador dels atractius turístics i gastronòmics de les comarques de Barcelona. Es contempla també un punt de trobada per escoltar i gaudir de les experiències agroalimentàries singulars de productors i representants del territori.

La música, els espectacles i les activitats infantils a l'aire lliure seran, sense dubte, un altre dels atractius de la jornada que tancarà amb el concert gratuït del grup: "Made in Black" a l'escenari del Prat.

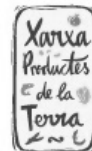
Les entrades, a un preu simbòlic, per als tallers i els tastos ja es poden adquirir a la pàgina web de la [festa](#).

Viu l'experiència Alícia't de principi a fi!

La Festa Alícia't és una experiència 360º que desperta els sentits. La seva proposta lúdica i festiva la fa apta per a tot tipus de públic. S'hi pot venir amb infants, en parella, amb amics... i, a més, planteja l'oportunitat de viure-la en qualsevol moment del dia: des de les 10.00 h del matí que comencen les activitats fins a les 21.00 h que s'acaben. En aquest sentit, Món Sant Benet ofereix, com cada any, una proposta gastronòmica a l'aire lliure, a l'espai del Prat, per aquells que vulguin quedar-se a dinar i

alícia

Fundació
Catalunya
La Pedrera



arrodonir la jornada i reobre per a l'ocasió el restaurant [La Fonda](#) que, a partir del dissabte 21 de maig tornarà a estar obert al públic.

A més a més, i a banda de les activitats específiques vinculades a la Festa, Món Sant Benet continuarà oferint les [visites permanents](#) que permeten al visitant descobrir el monestir mil·lenari durant la seva època medieval i modernista.

La cuina fàcil i saludable també online

Una de les novetats de l'Alícia't d'enguany és que la proposta aposta per quedar-se amb el bo i millor de cada un dels formats. En la darrera edició, i en un context de pandèmia, l'Alícia't va fer-se exclusivament en format virtual. Aquest any, i amb la possibilitat de tornar a un Alícia't presencial, s'ha decidit apostar per una fórmula híbrida. La festa se celebrarà presencialment el dissabte 21 de maig a Món Sant Benet, però s'enregistraran bona part dels tallers i demostracions culinàries amb l'objectiu de facilitar el contingut virtual i en obert a posteriori a través de la web de la festa: festaalicia.alicia.cat.

Aquesta aposta obre la possibilitat de compartir les experiències viscudes durant la festa amb el públic que aquell dia no pugui ser-hi presencialment i, així, fer arribar la cuina fàcil i saludable més lluny que mai.

La Fundació Catalunya La Pedrera

A La Fundació Catalunya La Pedrera tenim un somni: ajudar des del coneixement per millorar l'alimentació de tothom. Per això promovem hàbits saludables i fem projectes alimentaris dirigits a persones amb problemes de salut, sempre a través de la investigació experta de la Fundació Alícia.

Som la Fundació de les persones.

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