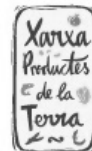


alícia

Fundació
Catalunya
La Pedrera



Món Sant Benet torna a respirar amb èxit la Festa Alícia't amb activitats i tallers plens

Tot i les altes temperatura de la jornada s'han omplert els tallers i les activitats de l'Alícia't, La Festa de la gastronomia de les comarques de Barcelona celebrada avui a Món Sant Benet

La jornada, organitzada per la Fundació Catalunya La Pedrera, la Fundació Alícia i la Diputació de Barcelona ha celebrat la seva 9a edició tornant a la presencialitat

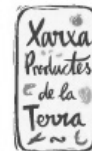
[Món Sant Benet](#) s'ha omplert aquest dissabte de famílies, colles d'amics, foodies i amants de la cuina i la gastronomia en la celebració de la 9a edició de la Festa Alícia't. Tot i les altes temperatures han estat molts les persones que s'han trobat avui a Món Sant Benet, en la tornada a la presencialitat de la festa, per celebrar i compartir la cuina fàcil i saludable per a tothom en una jornada que aquest any posava el focus, més que mai, en els productes i els productors de proximitat i en la singularitat de les experiències gastronòmiques de casa nostra.

L'èxit de la jornada ja es feia preveure a finals de setmana quan bona part dels tallers i activitats que requerien entrades ja estaven plens a través de la venda anticipada online.

La Festa Alícia't, organitzada per la Fundació Catalunya La Pedrera, la Fundació Alícia i la Diputació de Barcelona, ha comptat durant tot el dia amb **tallers participatius**, per saber-ne més sobre els fermentats i la microbiota o per fer un viatge culinari dels orígens ancestrals a la gastronomia del futur, entre altres; **demonstracions culinàries de xefs de primer nivell**, com l'Ada Parellada del Semproniana, la Fran Baixas del Follia de Pot o l'Ivan Margalef del restaurant L'O de Món Sant Benet; **degustacions i tastos**; i activitats, espectacles i tallers pels més menuts.

alícia

Fundació
Catalunya
La Pedrera



La jornada també ha comptat, a la plaça de Món Sant Benet, amb un **espai dedicat a productors i elaboradors** representatius de l'oferta agroalimentària i turística de les comarques de Barcelona a on es podia mirar i comprar producte de proximitat.

Com a novetat d'enguany la Festa Alícia't ha estrenat l'**Espai del Productor**, sessions participatives on productors i representants del territori han explicat les seves experiències.

La traca final de la festa l'ha posat l'espectacle "Made in Black", a les 19.00h a l'escenari del Prat, amb un homenatge als principals estils de la música negra.

La Festa Alícia't ha servit, un any més, 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 ha donat visibilitat, posat en valor i promocionat 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.

Re-obertura de La Fonda

Món Sant Benet ha ofert, com cada any, a banda dels tallers i les propostes lúdiques, una àmplia oferta gastronòmica a l'aire lliure a l'espai del Prat per tots aquells/es que volguessin quedar-se a dinar. Enguany, a més a més, la Festa Alícia't ha coincidit amb la re-obertura del restaurant [La Fonda](#) que, a partir d'avui, dissabte 21 de maig tornarà a estar obert al públic.

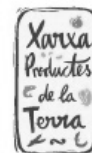
La cuina fàcil i saludable també online

No has pogut venir a la Festa Alícia't? En les properes setmanes la pàgina web de la Festa Alícia't podràs trobar-hi bona part del contingut de la festa gratuït i en obert. El podràs recuperar a: festaalicia.alicia.cat.

L'objectiu és fer arribar la cuina fàcil, sana i sostenible a tothom.

alícia

**Fundació
Catalunya
La Pedrera**



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