

# Memòria anual 2025



---

alícia

---

---

**Fundació  
Catalunya  
La Pedrera**

---

---

<b>Carta del Director</b>	<b>1</b>
<b>Patronat</b>	<b>2</b>
<b>Equip</b>	<b>4</b>
<b>Balanç econòmic</b>	<b>6</b>
<b>Impacte social</b>	<b>8</b>
<b>Àmbits</b>	<b>10</b>
<b>Salut</b>	<b>12</b>
<b>Territori</b>	<b>24</b>
<b>Ecosistema</b>	<b>32</b>
<b>Premis i reconeixements</b>	<b>33</b>

---

**Toni Massanés**  
Director General

Quan Alicia va néixer, fa més de vint anys, no hi havia al món cap laboratori de recerca culinària amb rigor científic i compromís social. La perspectiva d'un equip pluridisciplinari d'investigadors treballant cada dia per contribuir que tothom mengi millor amb solucions aplicables al món real, a la quotidianitat alimentària de les diferents persones i circumstàncies, ens va anar ensenyant quines eren les àrees d'actuació i tipus de projectes on el treball de la Fundació tenia més sentit.

El temps, l'obsessió per desenvolupar respostes pràctiques i la prevenció de fer-ho sempre de la mà de les institucions científiques i clíniques de referència, d'una banda, i dels afectats i el seu entorn de l'altra, van anar conformant la nostra metodologia i clarificant els dos grans camps d'expertesa; la Medicina Culinària per prevenir, acompanyar els tractaments i promoure la salut, el desenvolupament del territori, el suport als productors i els seus processos d'innovació, la valorització dels seus productes i l'estudi del patrimoni alimentari.

El 2025 s'ha celebrat el reconeixement de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia que posa en valor la capacitat d'innovació, el talent dels professionals, el compromís dels productors i el llegat culinari que ens identifica. I Alicia va ser sòcia impulsora de la candidatura perquè continuem treballant cada dia per fer més accessible el dret a una bona alimentació.

Aquesta memòria recull les principals tasques dutes a terme al llarg del 2025.

# Patronat

---

## **Valentí Roqueta i Guillemet**

### **President d'honor**

Diplome Nationale d'Oenologue a l'École Supérieur Agronômica, de Montpellier. Llicenciat en Dret per la UB. Diplomata Programa Alta Direcció per IESE, Barcelona. President de la Càmera Oficial de Comerç i Indústria de Manresa (1983–1986). President del Consell d'Administració de Caixa d'Estalvis de Manresa i de la Fundació Caixa de Manresa (1992–2009). President del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Pla de Bages (1995–2015). President de l'Associació Vinícola Catalana (2014–2024). Membre del Consell Consultiu de la Fundació Universitària Balmes (2014–2021). President de Roqueta Origen, empresa vinícola familiar. Membre del Patronat de la Fundació Althaia (des de 2015). Vocal de la Taula Directiva de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició (des de 2016).

---

## **Germán Ramón-Cortés Montaner**

### **President**

Llicenciat en Ciències Empresarials. Màster en Business Administration (MBA) per ESADE, l'École des Hautes Études Commerciales (HEC) de París i la New York University (STERN College at NYU). Postgraduat en Gestió d'Empreses de Serveis Professionals al Babson College de Boston, Massachusetts. Actualment: Assessor i conseller independent. President del Patronat de la Fundació Catalunya La Pedrera. President del Patronat de la Fundació Pas a Pas. Vicepresident i membre de la junta directiva del RACC. Patró del Barcelona Institute for Science and Technology

---

## **Marta Lacambra Puig**

### **Secretària**

Llicenciada en Ciències Econòmiques per la Universitat de Barcelona (1979). Màster en Teoria Econòmica i Mètodes Quantitatius (1981) i en Economia i Gestió de la Hisenda Autònoma i Local per la UB (1990). Formació d'Alta Direcció d'Empreses (PADE) a l'IESE (1998). En el sector públic: Secretària General del departament de Cultura del Govern de Catalunya (1994–1996). Secretària General del departament de Medi Ambient del Govern de Catalunya (1996–1999) i Directora de l'Agència Catalana de l'Aigua (1999–2004). En el sector privat: Subdirectora General de Caixa Manresa (2004–2010), Directora de la seva Obra Social i Consellera Delegada de Món Sant Benet SL (2006). Directora General de l'Obra Social de Catalunya Caixa (2010–2013).

Actualment: Directora General de la Fundació Catalunya-La Pedrera. Membre de la junta del Cercle de Cultura i Membre del Consell acadèmic de la Càtedra de Lideratges i Governança Democràtica d'ESADE. Membre del Consell d'administració de Miquel y Costas & Miquel, S.A. i Presidenta del seu comitè d'auditoria. Membre del Consell Assessor de Reflexió Estratègica del Museu Nacional d'Art de Catalunya. Membre del Patronat de la Fundació Mon Clínic. Membre del Patronat de la Fundació Centre d'Informació i Documentació Internacionals a Barcelona (CIDOB). Vicepresidenta de l'Institut d'Arquitectura Avançada de Catalunya, Fundació Privada (IAAC) i Membre del Consell Assessor de la Fundació Orfeó Català–Palau de la Música Catalana.

---

## **Òscar Ordeig i Molist**

### **Generalitat de Catalunya – Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació – Vocal**

Economista i doctor en Administració i Direcció d'Empreses. Ha desenvolupat una trajectòria política vinculada al municipalisme, el desenvolupament territorial i la gestió pública. Va iniciar la seva carrera a l'àmbit local a la Seu d'Urgell, on va exercir responsabilitats en l'àrea d'esports i on va ser regidor durant catorze anys. Posteriorment, va assumir tasques d'assessorament empresarial i polític a Lleida. Des de 2014 ha estat diputat del PSC al Parlament de Catalunya, amb una especial atenció a les comarques de Lleida, el Pirineu i l'Aran, i és primer secretari de la Federació del PSC de Lleida. Des de l'agost de 2024 és conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya.

---

## **Josep Oriol Escardíbul Ferrà**

### **Generalitat de Catalunya – Departament de Recerca i Universitats – Vocal**

Llicenciat en Ciències Econòmiques i Empresarials per la UB (1993), Postgrau en Economia i Gestió de la Hisenda Autònoma i Local (UB, 1994), Màster en Relacions Laborals per la Universitat de Warwick (2000) i Doctor en Ciències Econòmiques (2002) per la UB. Docent (1994–2017) en Economia Política, Hisenda Pública i Economia de l'Educació a la UB i d'Economia a la Universitat Oberta de Catalunya. Director en gestió acadèmica del Programa de Recerca en Capital Humà de l'Institut d'Economia de Barcelona (2014–18), president de l'Associació de Economia de la Educació (AEDE, 2016–18), i vicerector d'Economia (2016–18) de la UB. Assessor dels Presidents dels Consells Socials de l'Associació Catalana d'Universitats Públiques (2021–2022).

Gerent de la Universitat de Barcelona (2018–21) i de la Universitat Pompeu Fabra (2022–2024). Des de setembre de 2024, és Secretari General del Departament de Recerca i Universitats de la Generalitat de Catalunya.

---

## **Narcís Pérez de Puig**

### **Generalitat de Catalunya – Departament de Salut – Vocal**

Llicenciat en Dret per la Universitat Pompeu Fabra (2009) i Màster Universitari Avançat en Ciències Jurídiques (UPF, 2010). Màster en Direcció Pública (EMPA) per ESADE–Universitat Ramon Llull (2022). La seva trajectòria professional ha estat vinculada, majoritàriament, a l'Administració pública, com a responsable de l'àrea jurídica del Consorci Mar Parc de Salut de Barcelona. Docent col·laborador a la Fundació Universitat Oberta de Catalunya (UOC). Així mateix, ha participat en diferents publicacions, cursos i ponències de l'àmbit de la salut sobre aspectes com el dret sanitari per a residents, les bones pràctiques de transparència en salut i la digitalització de les administracions públiques. Actualment, secretari general del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

---

## **Lluís A. Guerrero Sala**

### **Vocal**

Doctor en Medicina (UB) i especialista en cirurgia vascular. Director de l'Arxiu Històric de les Ciències de la Salut “Simeó Selga i Ubach” del Col·legi de Metges de Barcelona i dirigeix també Gimbernat. Revista Catalana d'Història de la Medicina i de les Ciències de la Salut. Acadèmic numerari de la Reial Acadèmia de Medicina de Catalunya, participa activament en l'estudi i divulgació del patrimoni mèdic del país. President Associació “Grup de Prehistòria del Solsonès”, des d'on impulsa projectes d'investigació vinculats a l'arqueologia i l'antropologia física. Membre del Museu d'Història de la Medicina de Catalunya, i del Consell Consultiu de la Fundació Althaia, on contribueix amb la seva experiència mèdica, històrica i institucional.

---

## **Josep Ma Lozano Soler**

### **Vocal**

Doctor en Filosofia i Ciències de l'Educació (UB). Llicenciat en Teologia (Facultat de Teologia de Catalunya). Llicenciat en Filosofia i Lletres (Universitat de Barcelona). Administració i Direcció d'Empreses (ESADE). Funció Gerencial d'Administracions Locals (ESADE). La seva activitat docent i de

recerca sempre s'ha centrat en la contribució de l'empresa a la societat i en la qualitat humana de les organitzacions.

Actualment: Catedràtic emèrit de la URL a ESADE. Membre del Patronat de la Fundació Catalunya La Pedrera. Membre d'Eides (Escola Ignasiana d'Espiritualitat).

---

## **Maria Lourdes Reig i Puig**

### **Vocal**

Llicenciada en Ciències (Biologia) per la UAB. Doctora en Ciències del Mar per la Universitat Politècnica de Catalunya. Màster en Comunicació Científica, Mèdica i Ambiental per la Universitat Pompeu Fabra. Actualment: Professora titular a la Universitat Politècnica de Catalunya (des de 1990), investigadora del Centre de Recerca en Economia i Desenvolupament Agroalimentari (CREDA, UPC–IRTA, des de 2018). És experta en aqüicultura i producció d'organismes aquàtics, amb especial èmfasi en aspectes de percepció del consumidor. Ha fet estades de recerca als EUA i a Alemanya, i ha estat professora visitant a la University of California (Davis, EUA) i a la Technical University of Denmark (DTU). Directora de la Xarxa d'R+D+I Marítima de Catalunya, BlueNetCat (des de 2018). També ha estat vicerectora de Política Internacional de la UPC (2015–2017 i 2021–2025).

---

## **Manel Rosell Martí**

### **Vocal**

Llicenciat en Ciències Biològiques per la UB (1981), Direcció General —PDG— per IESE (1990), Direcció de Màrqueting per ESADE (1992). Empresari sector cosmètic i tèxtil. Ha estat conseller delegat de l'empresa Eva Cosmètics (1982–2019). Conseller de Perramon i Badia (1995–2000). Membre del Consell Rector del Consorci Mar Parc de salut de Barcelona (2011–2015). President de Catalunya Caixa i de la seva Fundació (2011–2012). President de la Caixa d'Estalvis de Manresa (2009–2010) i de la Fundació Caixa Manresa (2009–2012). President de la Fundació Alcía, Alimentació i Ciència (2009–2012). President del Consell Executiu del CTM Centre Tecnològic (2010–2013). President de la Cambra de Comerç de Manresa (2006–2009). President del Comitè Executiu de Fira Manresa (2006–2009). President del Patronat de l'EPSEM (2006–2009). President del Patronat de la Fundació Lacetània (2006–2009). Membre de la Comissió executiva i del Patronat d'Althaia (2010–2012).

**Equip**

## Personal

Antolín Puebla, Daniel  
Badal León, Laia  
Barba Martínez, Amanda  
Barrionuevo Blanco, Daniel  
Bel Xifró, Rosa  
Camprubí Bonet, Laia  
Clot i Casanovas, Bernat  
Coll Pedragosa, Alba  
Furones Armengol, Norbert  
Gálvez Playà, Adriana  
García Carril, Helena  
García Duran, Eva  
Gual Tort, Ivonne  
Igual Aguilar, Noemí  
Juárez Muriel, Fabiola  
Kun Masvidal, Ariadna  
Lozano Rodríguez, Josep  
Martini Capovilla, Vinicius  
Massanés Sánchez, Antoni  
Millan Valverde, Rosa  
Puig-Pey Boher, Marc  
Riba Lleonart, Mireia  
Ribas Serra, Joan  
Roura Carvajal, Elena  
Sala Francàs, Elies

## Estudiants

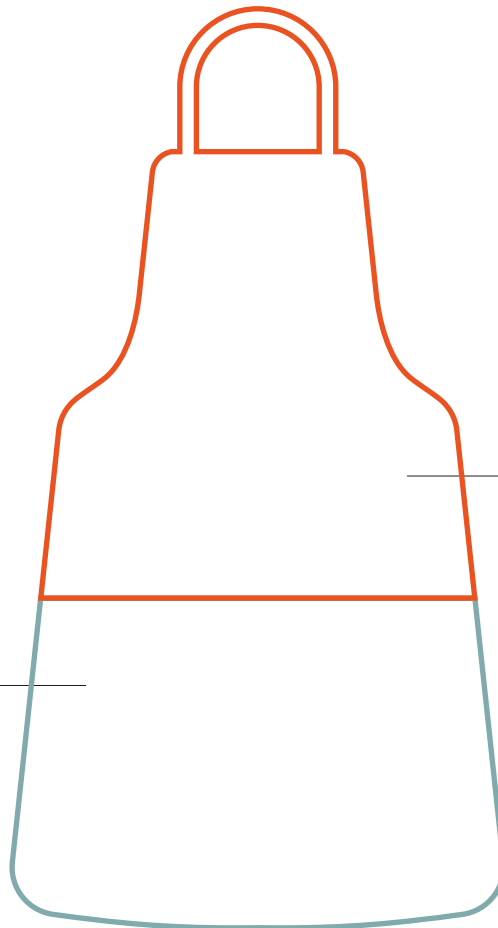
Altimir Cabeza, Pau  
Basagoiti Gorostiza, Begoña  
Carbonell Gomis, Òscar  
Casañé i Cabot, Lucas  
Ghandour, Laila  
Gómez Fernández, Martín  
Gutiérrez Morell, Carlota  
López Sallés, Guillem  
Maiques Garcia, Ivet  
Mazó Serna, Cristina  
Mendoça Garcia, Tatiana  
Mesa Calvo, Lucía  
Montiel Tomas, Xin  
Monzó Andreu, Joel  
Orellana Velasquez, Alonso  
Rodríguez Pedrini, Eva  
Sanmiquel Viladrich, Lúdia

## Total personal

**25** persones

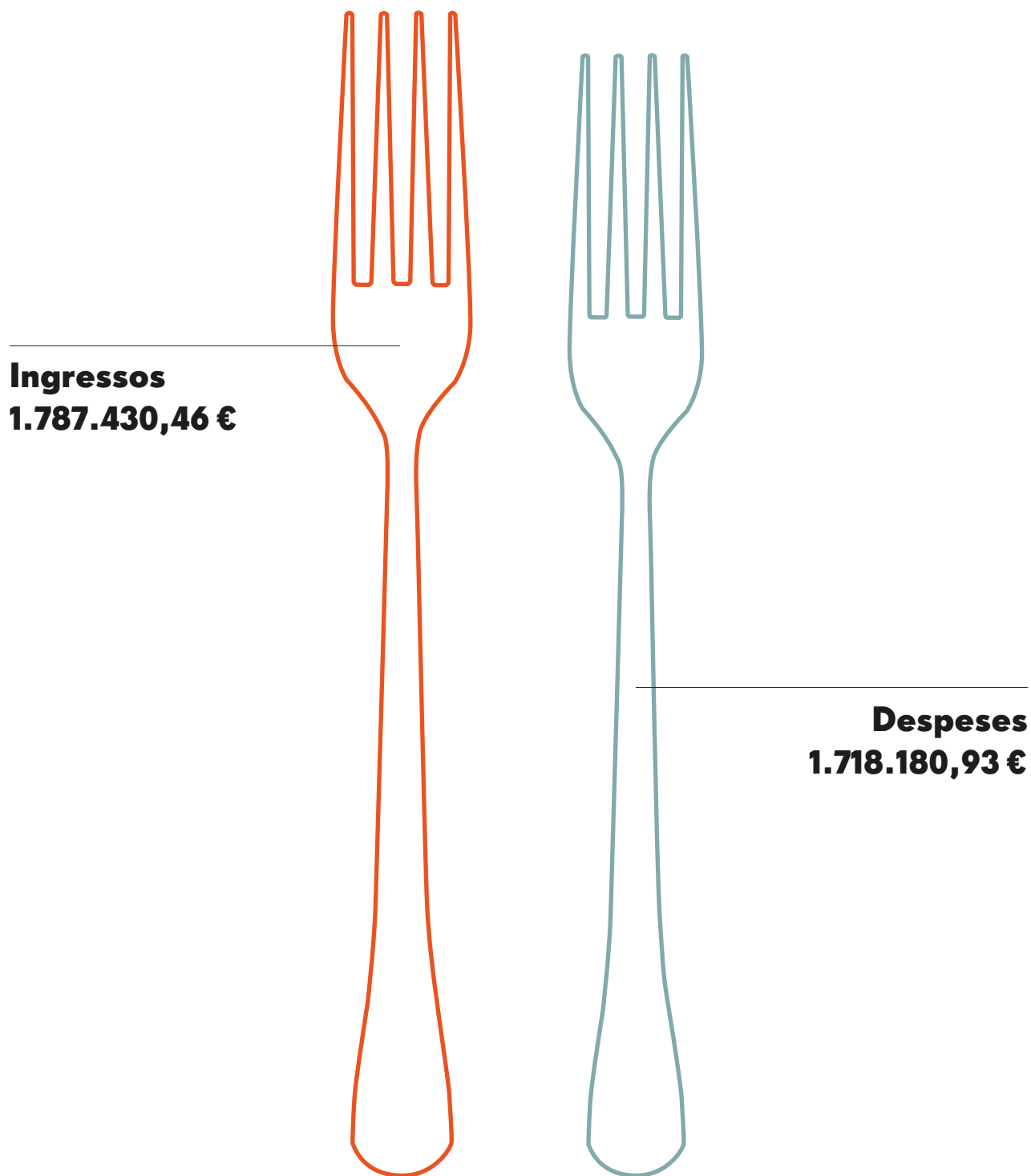
**10**  
Homes

**15**  
Dones



# Balanç econòmic

# Dimensió econòmica



**Des de la Fundació Alícia, reafirmem el nostre compromís amb la missió de treballar perquè tothom mengi millor, promovent dietes saludables, sostenibles i adaptades a les necessitats de cada persona i comunitat.**

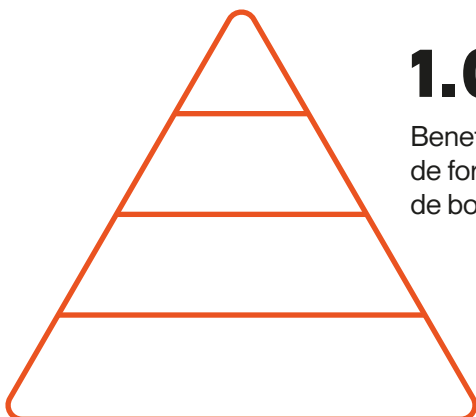
**Al llarg del 2025 hem continuat alineant els nostres projectes amb les necessitats actuals de la societat, centrant-nos en la innovació alimentària, la recerca científica aplicada a la gastronomia, la millora dels hàbits alimentaris i la valorització del patrimoni culinari i alimentari dels territoris.**

**La nostra tasca ha generat un impacte social tangible en la salut i el benestar de la població, especialment en col·lectius amb restriccions alimentàries o necessitats específiques. També hem impulsat solucions alimentàries innovadores que contribueixen a la sostenibilitat i a la competitivitat del sistema alimentari.**

**Mitjançant la col·laboració amb agents públics i privats, la transferència de coneixement i la divulgació a través de programes formatius, projectes comunitaris i estudis científics, hem reforçat el nostre compromís amb una societat més saludable, informada i resilient.**

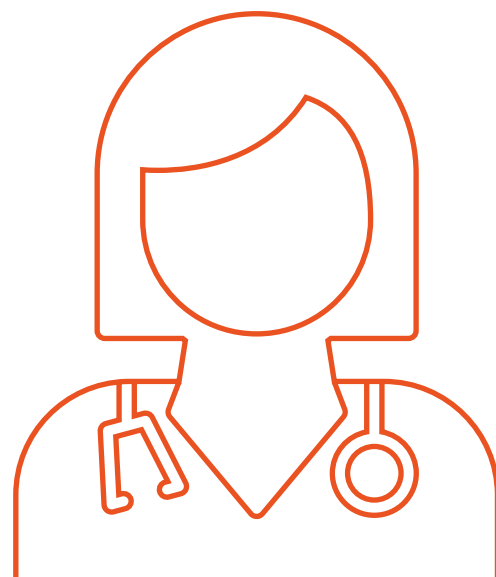
# **Impacte social**

## Beneficiaris directes



**1.096**

Beneficiaris d'activitats de formació i promoció de bons hàbits alimentaris

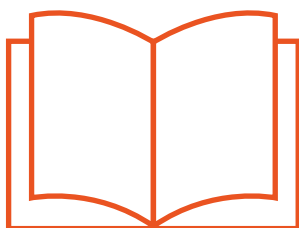


**1.407**

Professionals sanitaris de residències, centres socio-sanitaris i hospitals

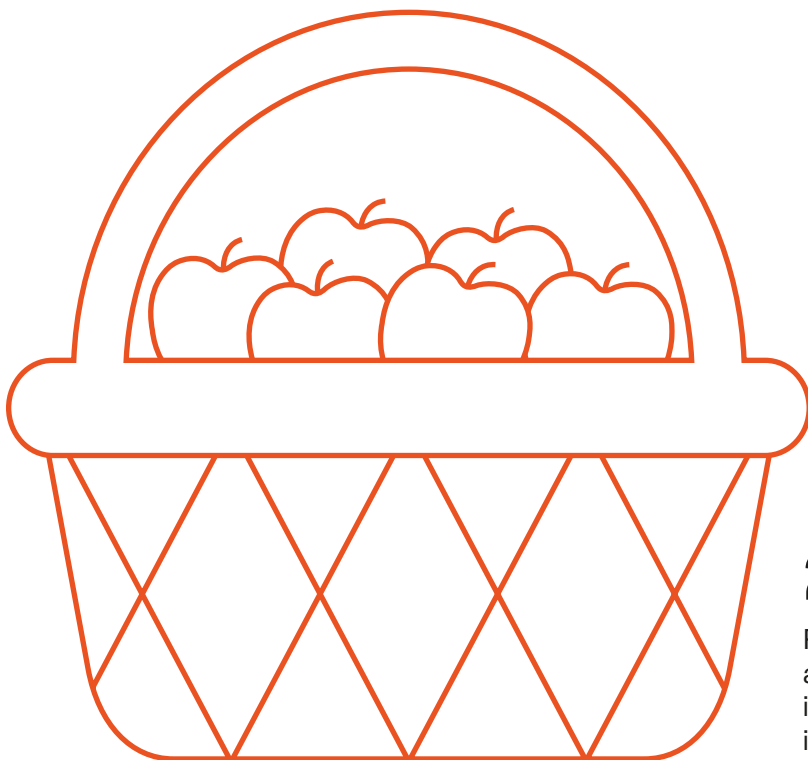
**347**

Estudiants universitaris, batxillerat i cicles formatius



**578**

Persones amb necessitats especials i les seves famílies o cuidadors



**2.048**

Productors i petites empreses agroalimentàries, amb qui hem treballat la innovació alimentària, la promoció del territori i la preservació del patrimoni agroalimentari

**Àmbits**

**A la Fundació Alícia treballem per generar un impacte positiu en la societat a través d'una mirada científica, culinària i innovadora sobre l'alimentació. Ho fem mitjançant projectes que situen les persones al centre, amb l'objectiu que tothom mengi millor: més sa, més sostenible i més bo. La nostra acció s'articula principalment en dos grans àmbits d'actuació:**

**En l'àmbit de la **salut**, promovem bons hàbits alimentaris des de la infància i la joventut, fomentem un envelliment saludable i desenvolupem projectes de medicina culinària que ofereixen solucions alimentàries adaptades a persones amb restriccions o situacions especials, contribuint a prevenir, tractar i tenir cura del seu benestar a través de l'alimentació.**

**En l'àmbit del **territori**, impulsem estratègies per avançar cap a un sistema alimentari més sostenible, segur, resilient, saludable i accessible, alhora que fomentem la cultura i la tradició gastronòmica com a elements clau d'identitat, cohesió social i desenvolupament local.**

**A través d'aquests àmbits, Alícia connecta la recerca, la cuina i el coneixement per transformar l'alimentació en una eina de salut, sostenibilitat i progrés social.**

# Àmbit **Salut**



---

**Una alimentació adequada és una eina clau per preservar la salut, prevenir malalties, retardar-ne l'evolució, afavorir la recuperació i millorar la qualitat de vida. El que mengem impacta directament en el nostre estat físic i emocional. A més, cuinar i menjar són actes socials que generen identitat, vincle i comunitat.**

El compromís d'Àlicia és impactar en la salut de les persones a través de l'alimentació i mitjançant projectes centrats tant a prevenir com a curar i cuidar, sempre amb el rigor científic com a base i la cuina com a eina per ajudar que les persones gestionin la seva alimentació del dia a dia segons les seves necessitats.

Els projectes duts a terme es divideixen en diferents línies de treball, que durant el 2025 han estat:

- Promoció de bons hàbits alimentaris en infants i joves**
- Foment de l'envelliment saludable**
- Medicina culinària: solucions alimentàries per a restriccions o situacions especials** (càncer, malalties d'elevada prevalença, disfàgia i malalties minoritàries).

# Promoció de bons hàbits alimentaris en infants i joves

Adquirir uns bons hàbits alimentaris des de la infància i l'adolescència és essencial per mantenir-los a l'edat adulta i prevenir malalties cròniques, que són una de les principals causes de morbiditat i mortalitat al món i responsables d'una elevada despesa sanitària.

L'Organització Mundial de la Salut (OMS) i les societats científiques consideren prioritària la prevenció del sobrepès i l'obesitat, les malalties cardiovasculars, la hipertensió, la diabetis tipus II i el càncer. Una alimentació adequada, juntament amb activitat física regular, un bon descans i evitar el consum de tòxics com el tabac i l'alcohol, constitueix la base d'aquesta prevenció. Per això, promoure estils de vida saludables és una necessitat i una prioritat per a la societat.

Aquests hàbits alimentaris, però, estan cada cop més deteriorats entre la població infantil i juvenil. El mes de novembre, *The Lancet* ha alertat, a partir de l'evidència disponible, sobre el creixent i preocupant consum d'aliments ultraprocessats, el seu impacte directe en la salut i la necessitat d'aplicar mesures urgents per revertir aquesta tendència.

Cal, doncs, fomentar el consum d'aliments saludables i augmentar l'adherència al patró de dieta mediterrània, que actualment només segueix correctament un 40% dels infants i joves.



Alicia ha treballat per promoure bons hàbits alimentaris entre la població infantil i juvenil a través de diversos projectes que assegurin l'adquisició de coneixements, habilitats i valors per a una correcta gestió de l'alimentació. Aquesta tasca s'ha dut a terme amb la col·laboració de diferents agents i entitats que permeten arribar al màxim nombre possible d'infants i joves. Entre moltes altres actuacions, destaquem:

— El projecte *Cuina per a Joves*, amb el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARPA) de la Generalitat de Catalunya, amb l'objectiu d'entendre els coneixements, habilitats, actituds i valors que actualment tenen els joves envers l'alimentació saludable i la cultura gastronòmica, així com de proposar estratègies per revertir-ne l'actual abandonament.

— Taller *La Colla dels Llegums*, creat per fomentar el consum d'aliments de qualitat i de proximitat. El taller s'ha implementat en diferents classes de 3r i 4t de primària de les 33 escoles d'Osona i el Lluçanès que formen part del projecte *Mengem d'Aquí*, en col·laboració amb el servei educatiu dels menjadors escolars de les dues comarques. Més de 1.000 alumnes han descobert, de manera lúdica i participativa, els llegums i la seva relació amb la salut i la sostenibilitat, i han entès per què han de formar part del menjar de l'escola.

— Col·laboració amb diversos mitjans de comunicació, com la ideació i l'elaboració de les receptes del programa *Manduka* de SX3 (5a temporada), adreçat al públic infantil amb l'objectiu de fomentar bons hàbits culinaris. També destaquem la participació en la fase final de selecció del programa de beques *Carnet Jove*, de l'Agència Catalana de la Joventut, destinat a estudiants de cuina i hoteleria.

— Millora dels menjadors escolars, concebuts com un espai on menjar de manera saludable i sostenible, però també on aprendre a menjar millor, en col·laboració amb el Consell Comarcal del Berguedà.

— Millora de l'alimentació d'infants i joves amb discapacitat intel·lectual (DI), com el projecte *INSPIRE* dels EUA, que ha creat pautes bàsiques per gestionar l'alimentació d'esportistes amb DI durant les competicions; els tallers *FruitTAS* per a usuaris d'Ampans, orientats a incrementar el consum de fruita i reduir el d'aliments ultraprocessats; i la conferència adreçada a més de 100 joves amb DI d'entre 16 i 21 anys procedents de 12 itineraris formatius específics (IFE) d'arreu de Catalunya, vinculats al projecte *Compartim* de Tecla Social, amb l'objectiu d'acompanyar-los en la seva transició a la vida adulta i afavorir hàbits alimentaris saludables.

— Col·laboració amb Càritas Manresa mitjançant tallers per a famílies amb infants en situació de vulnerabilitat, centrats en l'elaboració de receptes d'estiu saludables i senzilles, preparades principalment amb fruita i verdura de temporada.



# Foment de l'envelliment saludable



Segons les Nacions Unides, el 2050 el 16% de la població mundial tindrà seixanta-cinc anys o més i es triplicarà el nombre de persones de més de vuitanta anys.

Aquest increment de l'esperança de vida ha d'anar acompanyat d'una bona qualitat de vida, que permeti que les persones puguin gaudir de la vellesa el màxim temps possible. Espanya encapçala el rànquing europeu d'esperança de vida, però se situa a la meitat de la llista quan s'avaluen els anys de vida amb bona salut.

L'alimentació juga un paper fonamental per assegurar un envelliment saludable i digne.

Els projectes del 2025 que han donat resposta a aquest repte s'han centrat tant en la promoció de bons hàbits entre la població adulta i les persones grans, com en el seu acompanyament i el del seu entorn per afavorir la qualitat i el benestar físic i emocional, a través de l'alimentació, la socialització i la transmissió cultural, fomentant entorns gastronòmics accessibles, inclusivament i generadors de comunitat.

En aquesta línia destaquem:

— Projecte desenvolupat en l'entorn hospitalari juntament amb Medirest, que busca millorar l'alimentació de les persones ingressades i centrat en mantenir una microbiota el més resilient i estable possible.

— Formació de professionals sanitaris en medicina culinària i envelliment, com el desenvolupament del curs en línia “Comer bien para envejecer mejor. Abordaje del paciente mayor desde un punto de vista culinario” juntament amb la SemFyC, destinat a professionals de l'atenció primària, i la participació en la docència de l'assignatura d'alimentació en el màster Envelliment i Salut de la URV.

— Col·laboració amb Càritas Manresa desenvolupant accions formatives i tallers pràctics de cuina i alimentació amb l'objectiu d'oferir formació en cuina domèstica adaptada, seguretat alimentària i aprofitament dels aliments a persones que volen accedir al Certificat Professional en Atenció Socio sanitària, per millorar la seva ocupabilitat en l'acompanyament domiciliari a persones grans.

— Accions de transferència per promoure hàbits saludables entre la població adulta i les persones grans, com el taller “*La Microbiota Intestinal: por qué es tan importante para la salud, y cómo cuidarla a través de la alimentación*”, realitzat per a més de 50 empleats de l'empresa Firmenich; el

taller de bons hàbits alimentaris per a persones adultes amb diversitat funcional vinculada a la salut mental de la Fundació Horitzó, per promoure l'autonomia personal; el taller de recomanacions nutricionals i culinàries en la salut de la dona en l'etapa de la menopausa per als treballadors de la farmacèutica Cumlaude; la xerrada sobre alimentació i envelliment per a estudiants majors de cinquanta-cinc anys de la Universitat de l'Experiència (UB); o la sessió de bons hàbits alimentaris per als treballadors de l'Institut Josep Carreras.

# Medicina culinària: solucions alimentàries per a restriccions o situacions especials

La medicina culinària és un camp emergent que integra la ciència de la medicina amb l'art de la cuina per millorar la salut de les persones mitjançant l'alimentació. Aquest enfocament, definit pel metge John La Puma el 2016 com «un nou camp basat en l'evidència que ajuda les persones a prendre bones decisions mèdiques personals sobre accedir i menjar àpats de qualitat per prevenir i tractar malalties i restaurar el benestar», s'ha consolidat com una eina clau en l'acompanyament de diverses condicions de salut.

La seva essència és pràctica i centrada en el pacient: parteix de preguntes concretes com «Què he de menjar per a la meva condició?», i ofereix respostes aplicables al dia a dia, especialment útils en casos de restriccions alimentàries, patologies específiques o situacions de vulnerabilitat nutricional.

Tot i que diversos grups de treball han proposat definicions més àmplies i actualitzades, la medicina culinària manté un objectiu central: ajudar les persones a utilitzar la cuina —entesa com la gestió quotidiana de l'alimentació— com una eina terapèutica que permeti gestionar, millorar i acompanyar malalties o situacions de salut concretes. Es tracta d'un enfocament pràctic que posa l'alimentació al servei del benestar, adaptant-la a les necessitats específiques de cada persona.

Això és el que Àlicia fa des de fa més de vint anys: desenvolupar projectes que donen resposta a més de 50 situacions mèdiques diferents,

treballant a partir de la recerca i la col·laboració amb centres i professionals de referència, així com amb les persones afectades, oferint recursos físics o virtuals, materials educatius, formació per a professionals, persones afectades i familiars o cuidadors, i en el disseny i desenvolupament de productes alimentaris específics, entre altres actuacions.

Les malalties de més prevalença a la nostra societat —com el càncer, les malalties cardiovasculars, la diabetis tipus 2 o les alteracions de la deglució—, així com les malalties rares o minoritàries, han estat una prioritat durant el 2025.





Bacallà a la llauna  
(textura modificada)



Amanida verda amb tomàquet  
(textura modificada)



'Combi' de peix, patata  
i verdura al micro



Clares farcides de  
mongetes i formatge



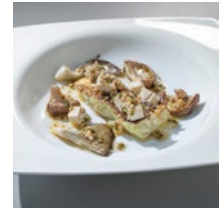
Pebrot farcit de  
cereals i tofu



Pilota de carn amb fruites  
i fruita seca



Pasta amb calamars  
i festucs



Albergínia amb tofu



Hamburguesa de llegums  
i arròs integral



Empanades veganes



Crema de coliflor, porro  
i pastanaga



Polo de maduixa i taronja

## Alimentació i càncer

Durant el 2025 s'ha continuat impulsant el projecte "Alimentació durant el Tractament del Càncer", amb l'objectiu d'acompanyar tant les persones afectades per la malaltia com els professionals i cuidadors que en tenen cura.

Al llarg de l'any s'han actualitzat i revisat tots els continguts de la plataforma OncoAlicia, s'han incorporat nous mites i s'han estudiat i desenvolupat solucions dieteticoculinàries basades en farina de garrofa per abordar la descomposició de llarga durada, un dels efectes secundaris més freqüents de la quimioteràpia. Paral·lelament, s'ha iniciat una nova línia de col·laboració amb l'Hospital Sant Joan de Déu per crear eines i recursos específics en l'àmbit del càncer pediàtric.

S'ha realitzat també un projecte de transferència i aplicació en entorns reals amb Compass Group, per millorar l'experiència alimentària de les

persones en tractament oncològic a l'hospital de dia i per a pacients ingressats. A més, s'ha posat en marxa un projecte pilot Erasmus+ Nourishwell, orientat a formar estudiants de cuina en alimentació per a la prevenció i l'acompanyament de persones amb càncer.

De manera complementària, s'han dut a terme xerrades, formacions i altres accions de transferència adreçades a diferents col·lectius. Entre els professionals sanitaris destaquen el Postgrau en Sinologia i Patologia Mamària per a infermeria de la Universitat de Manresa i les sessions per a les dietistes-nutricionistes d'atenció primària de la Catalunya Central. Pel que fa a les persones afectades, familiars i cuidadors, cal destacar la xerrada a la Fundació Puigvert per a persones amb càncer de pròstata i la participació en la Setmana de l'Experiència del Pacient de l'Hospital Clínic.

---

## Malalties d'elevada prevalença

Més enllà del càncer, el sobrepès, l'obesitat, la hipertensió arterial, la diabetis tipus 2, les malalties cardiovasculars i la malaltia renal són les situacions de salut més prevalents a la nostra societat —especialment entre les persones de més edat— i representen una part molt significativa de la despesa sanitària del país.

Millorar l'alimentació de les persones que conviuen amb aquestes condicions, mitjançant eines, recursos, productes i formació que els permetin gestionar-la de manera pràctica i personalitzada, contribueix a millorar la salut, retardar la progressió de la malaltia i augmentar la qualitat de vida. Per aquest motiu, Àlicia ha centrat part del seu treball en aquestes situacions.

La diabetis tipus 2, mitjançant l'actualització i la generació de nous continguts per a la plataforma *diabetesalacarta.org*, així com a través de tallers adreçats tant a professionals com a pacients. Destaquen la participació en la XXVI edició del curs d'Educació Terapèutica en Diabetis de l'Hospital Clínic de Barcelona i en la V edició de la Diabetis Focus, celebrada a Madrid, una jornada per a professionals sanitaris centrada en els últims avanços teòrics i pràctics en el tractament de la diabetis.

La malaltia renal crònica s'ha abordat a través de la tercera jornada NUTRIERCA, un programa formatiu de tres dies adreçat als professionals de les unitats d'ERCA (Enfermedad Renal Crónica Avanzada). El programa se centra en la medicina culinària, la nutrició conductual i els hàbits saludables, i està orientat a professionals sanitaris de diversos hospitals d'arreu d'Espanya.

I també altres formacions adreçades a pacients i professionals, com la participació en el Màster en Infermeria Nefrològica de la Universitat de Vic i la Fundació Puigvert, així com el taller d'alimentació i cuina per a pacients dins de les jornades d'intercanvi d'experiències organitzades també per la Fundació Puigvert.

L'obesitat s'ha treballat principalment a través del Programa Aliclinic de l'Hospital Clínic, centrat en l'aplicació de la medicina culinària en el seu tractament. El programa impulsa el desenvolupament de diversos recursos formatius i educatius, així com la participació en jornades i activitats adreçades tant a professionals com a pacients.

Durant el 2025 també s'ha dut a terme un estudi pilot amb la unitat d'obesitat del CAP Sarrià per aplicar la medicina culinària en el tractament de l'obesitat, adreçat als professionals i pacients del centre. La prova pilot va incloure tres accions principals: la formació de l'equip sanitari (infermeria, psicologia, pediatria, etc.), la formació sobre alimentació i cuina per a pacients durant el tractament i el disseny de materials gràfics per reforçar l'educació dietètic-culinària a la consulta mèdica.

Algunes accions de transferència destacades:

— Participació en el Congrés de la IFSO (International Federation for the Surgery of Obesity), celebrat a Venècia, i al Congrés SECO (Sociedad Española de Cirugía de la Obesidad), on es va exposar de manera pràctica el paper de la cuina en la gestió quotidiana de l'alimentació dels pacients amb obesitat sotmesos a cirurgia bariàtrica.

— Organització d'una jornada teoricopràctica en la 8a edició de la Summer School (Hospital Clínic), centrada en com integrar la medicina culinària en l'abordatge de l'obesitat amb l'objectiu d'oferir un enfocament innovador per al seu tractament, utilitzant-la com a eina clau per promoure una alimentació saludable des d'una perspectiva lliure d'estigma.

La malaltia cardiovascular s'ha abordat mitjançant l'estudi de les propietats organolèptiques de diversos aliments cuinats sense sal amb diferents tècniques culinàries, així com a través de la transferència de coneixement en activitats formatives. Entre aquestes, destaca el taller demostratiu sobre la importància de l'alimentació i la cuina en la salut cardiovascular, orientat a oferir estratègies dieteticoculinàries a les persones de l'Associació de Cardiòpates de la Catalunya Central.

### **Malalties amb necessitat de modificació de la textura**

Durant el 2025, Alicia ha continuat treballant per esdevenir un referent —per a les persones afectades i per als professionals sanitaris— en l'adaptació de l'alimentació a textura modificada, tant en població adulta com en l'àmbit infantil. L'objectiu ha estat desenvolupar projectes que vetllin no només perquè l'alimentació sigui nutritiva i segura, sinó també perquè sigui bona, fàcil de gestionar en el dia a dia i adaptada als hàbits, preferències i cultura alimentària de cada persona.

En aquest sentit, s'ha desenvolupat el receptari de Cuina Catalana per a persones amb disfàgia, que es va presentar durant les XIII jornades del CODINUCAT en el marc de Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia.

També s'ha treballat en l'adaptació de cremes de verdures, generant prototips ajustats a les necessitats nutricionals, de textura i organolèptiques de nens i nenes hospitalitzats amb disfàgia. Aquests prototips, desenvolupats en el marc de la convocatòria Go Connectem dels Grups Operatius, han estat dissenyats perquè puguin ser elaborats per CET El Pla, una petita empresa del territori, productora i transformadora, amb impacte social i compromesa amb el desenvolupament de productes de qualitat.



Finalment, també s'han dut a terme diverses accions de transferència de coneixement en aquest àmbit, adreçades a diferents agents del sistema alimentari, sanitari i social. Aquestes accions han inclòs formacions per als equips de cuina de centres residencials —com la residència Ovida d'Oviedo, la residència Font dels Capellans de Manresa, la Fundació MAP de Ripoll o la Fundació Santa Teresa del Vendrell—, així com per a l'equip de la cuina central del càtering Sercodaga, i la participació en congressos de referència mitjançant ponències especialitzades.

---

## Malalties minoritàries

Es considera que una malaltia és minoritària quan la seva prevalença és inferior a 5 casos per cada 10.000 habitants (equivalent a menys d'1 per cada 2.000) i, a més, és crònica, potencialment mortal o causa una discapacitat greu.

Les malalties minoritàries formen un grup ampli i heterogeni: a Catalunya se'n tenen descrites més de 7.000, i s'estima que entre 300.000 i 400.000 persones en pateixen alguna. Tot i això, són poc freqüents individualment i, en conseqüència, els recursos destinats a la recerca, l'abordatge i l'acompanyament als afectats solen ser més limitats, tant per part de l'administració com de la indústria (farmacèutica i alimentària).

Per aquest motiu, la Fundació Àlicia manté com a línia estratègica dedicar cada any l'abordatge d'almenys una malaltia minoritària, amb l'objectiu de generar recursos que facilitin la gestió de l'alimentació de les persones afectades. En molts casos, es tracta d'infants i joves que han de seguir dietes molt restrictives i complexes, que sovint constitueixen l'únic tractament disponible.

Durant el 2025 s'ha iniciat el projecte sobre la Síndrome de Quilomicronèmia Familiar (SQF), en col·laboració amb la Unitat de Lípids i Risc Vascular de l'Hospital Clínic de Barcelona. Es tracta d'una malaltia genètica molt rara que provoca nivells molt elevats de greixos en sang i que requereix una

alimentació molt baixa en greixos (15–20 g/dia) com a tractament principal.

Amb la participació de professionals i pacients s'han establert quin tipus de materials serien necessaris per facilitar la gestió diària de l'alimentació: guies de compra, interpretació d'etiquetes, cuina sense greixos, receptes i vídeo-receptes, així com continguts educatius sobre el greix i les seves fonts.

Aquests materials es continuaran desenvolupant i validant durant el 2026, amb l'objectiu de poder-los transferir als pacients i als professionals.

A Madrid Fusión Alimentos de España 2025, Àlicia va organitzar i comissariar els continguts de l'espai *Dreams #SpainFoodTechNation*, incorporant al programa la medicina culinària i altres temàtiques de salut. Va esdevenir un espai de trobada entre gastronomia, innovació, tecnologia i salut, que va fomentar el debat sobre els reptes i les oportunitats del sistema alimentari.

El programa va incloure temes com la IA aplicada a la nutrició i a la salut, l'alimentació en la diabetis, el potencial de les fermentacions i els enzims, la biogenètica i els aliments funcionals, així com reflexions socials sobre l'edatisme, la *Silver Economy* i el relleu generacional en la gastronomia.





**203 Qui parla con se deu ffer pex ffit**  
 ab escabeyg

Agas de bon pex e ffring-lo. E pux ages ceba menut tellada e soffregida ab oli. Pux pein primerament pa torrat mullat en vinagre, e de la polpa del pex ab salsa, e pique-u hom ab (203b) de la ceba soffrita. E pux quant bé serà piquat, descompu-ho ab aigua calda, e va en la casola on és la seba soffrita; e mure-hi un poch de vinagre per asaborit. Pux, quant bullit, va sobre'l pex en telladors. E qui hi vol jurvert perbullit, posa-ho-hi piquat, e avallanes tenbé.

**204 Qui par**  
 ffa e

a P

era manera con

nous e ffruyta

**205 Que e**  
 fregit en

Tingues bon peix i freges i soffreges-la amb oli. Agafa vinagre i part de la polpa del pex i be amb ceba soffregida. Quan estig en aigua calenta, i posa-ho a la casola soffregida; afegeix-hi una mica de vinagre. Quan bullit, posa-ho sobre el pex en plats i posar julvert bullit, n'hi pots picat, i avellan

**204 Que explica una altra manera**  
 de fet

de fet

de fet

Àmbit  
**Territori**

---

**Aquest àmbit té com a objectiu posar en valor el territori a través de l'alimentació, entesa com una expressió viva de la història, la cultura i la identitat col·lectiva. La preservació del patrimoni alimentari, l'agrobiodiversitat local, els productes de proximitat i la tradició gastronòmica —juntament amb la recerca històrica i arqueològica vinculada a l'alimentació— formen part essencial de la tasca d'Àlicia. Aquest enfocament contribueix al reequilibri territorial, dinamitza l'economia local i reforça el vincle entre producció, cuina i comunitat.**

Allò que es menja en un territori reflecteix els seus paisatges, les seves tradicions i la seva manera de viure. Plats, tècniques culinàries i productes locals generen identitat i orgull col·lectiu, i esdevenen una eina poderosa per visibilitzar i reforçar la cultura gastronòmica pròpia. La seva promoció impulsa també restaurants, mercats, comerços i productors, afavorint el desenvolupament econòmic i social del territori.

La preservació de la biodiversitat alimentària local és clau per garantir la salut, la sostenibilitat ambiental i la seguretat alimentària. La seva conservació i gestió sostenible asseguren un futur equilibrat per a les generacions presents i futures. En aquesta línia, fomentar el consum de productes frescos, locals i de temporada té un impacte positiu tant en el benestar de la població com en l'estabilitat dels ecosistemes.

Tots els projectes treballats durant l'any 2025 s'han desenvolupat sota dues línies estratègiques:

**Impuls d'estratègies per a un sistema alimentari sostenible, segur, resilient, saludable i accessible.**

**Foment de la cultura i la tradició gastronòmica** com a elements d'identitat i cohesió del territori, a través de:

- Desenvolupar estratègies de promoció del territori
- Valorització i preservació de la identitat gastronòmica

---

# Impuls d'estratègies per a un sistema alimentari sostenible, segur, resilient, saludable i accessible

El sector agroalimentari és la principal indústria de Catalunya i representa prop del 20% del PIB industrial, amb una facturació que supera els 48.000 milions d'euros. Tot i aquest pes econòmic, el teixit empresarial està altament atomitzat: més del 99% de les empreses són microempreses o PIMES, fet que les fa especialment vulnerables a les pressions del mercat, a les dinàmiques de distribució i als canvis econòmics.

Aquestes PIMES sovint tenen dificultats per destinar recursos a la innovació; per això, l'impuls extern i l'acompanyament especialitzat són claus per generar valor afegit i evitar que hagin de competir només pel preu. En aquest context, Alicia treballa per esdevenir el centre de referència en Innovació i Desenvolupament per a la valorització dels petits productors i transformadors del territori català. L'objectiu és activar iniciatives amb impacte ràpid i ajudar a desenvolupar productes transformats que aportin valor diferencial, reforçant la competitivitat i la sostenibilitat de les empreses participants, i promovent solucions rendibles, respectuoses amb el medi ambient i alineades amb l'economia circular, la salut i la producció de proximitat.

En aquest sentit, és a través del Programa d'Innovació PROFIT, amb el suport del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARPA), que Alicia impulsa la innovació gastronòmica en petites empreses, productors, artesans, restauradors, cooperatives i autònoms del sector agroalimentari, oferint un acompanyament integral que inclou assessorament expert i suport tècnic en totes les fases del procés d'innovació: des de la conceptualització i el desenvolupament de prototips fins al procés d'industrialització. L'objectiu final és transformar idees en productes o processos viables i tangibles, amb un impacte positiu tant per al negoci com per al territori.

Durant el 2025 amb PROFIT s'ha donat suport en el desenvolupament i acompanyament a la innovació de:

- Paté vegetal innovador per a Melmelades i Conserves Blanch, S.L., amb fruita i verdura de temporada i de la zona de Lleida.
- Brous d'ossos de pollastre a partir de subproductes (potes, colls i carcasses) per a Niu Verd, SCP.
- Gamma d'ametlles aromatitzades de producció local per a Fruits Secs Torra, S.L.

Tanmateix, durant el 2025 Aícia ha participat en dos projectes en el marc de la convocatòria AEI Agri – Grups Operatius (GO), aliances entre empreses, entitats i centres de coneixement del sector agroalimentari orientades a impulsar innovació aplicada per donar resposta a reptes concrets.

L'objectiu d'aquests projectes és generar solucions transferibles i escalables que millorin la productivitat, la sostenibilitat i la competitivitat del sector, a través de resultats tangibles —com prototips, metodologies i processos— i d'accions de transferència de coneixement. S'ha treballat en:

- Conceptualització, formulació i validació d'un embotit vegetal amb la Fundació Mas Albornà i implementat per Mallart Artesans Xarcuters. Convocatòria Go-Connectem.
- Ideació i desenvolupament d'una nova línia de galetes més saludables per a Galetes Trias (menys sucres, gairebé el triple de fibra i un perfil lipídic més saludable), Convocatòria Go Re-Valora Territori.

Juntament amb el programa Al Teu Gust, Aliments del Pallars, s'han realitzat sessions de treball conjuntes amb agents del territori —productors, carnisers, elaboradors, restauradors, etc.— per treballar elaboracions tradicionals del Pallars, com el palpís de corder i la girella, amb l'objectiu

d'adaptar-les, escalar-les i comercialitzar-les segons les característiques de cada establiment.

D'altra banda, s'han dut a terme diverses actuacions de divulgació i transferència per connectar els diferents agents del sector alimentari i gastronòmic català, especialment productors i restauradors, que són prescriptors clau dels productes locals i de proximitat. S'ha participat en:

- Les dues Jornades Gastronòmiques “Producció, Innovació i Restauració” organitzades per la Diputació de Tarragona que s'han desenvolupat a Salou i a la Ràpita, amb la ponència inaugural “Innovació i gastronomia, producció agroalimentària i restauració”.
- La Fira Gastronòmica de la Sénia “El Gust de la Memòria” a través de la realització d'un taller amb demostració culinària amb l'objectiu d'apropar i vincular els productes del territori i la salut.



# Foment de la cultura i la tradició gastronòmica



L'objectiu d'aquesta línia de treball és situar la gastronomia catalana com a motor de cohesió social, desenvolupament territorial i identitat compartida, preservant i transmetent el patrimoni culinari amb una mirada actual —saludable, sostenible i innovadora—.

Així doncs, impulsar el desenvolupament territorial mitjançant la gastronomia com a expressió cultural, econòmica i sostenible del territori, reforçant

la connexió entre productors, restauradors, institucions i ciutadania per generar valor compartit i transformar la cultura alimentària en un bé comú amb impacte real en la qualitat de vida.

En aquest sentit, els àmbits d'actuació s'han centrat a desenvolupar estratègies de promoció del territori a través de l'agroalimentació i a la valorització i preservació de la identitat gastronòmica a través dels següents projectes.

## De les estratègies de promoció del territori a través de l'agroalimentació destaquem:

Gastrosàvies és un projecte impulsat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació en el marc de Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025, amb l'objectiu de preservar i transmetre la cuina catalana com a patrimoni viu, posant en valor els paisatges, productes i maneres de cuinar que expliquen la seva diversitat.

Durant el 2025, Àlicia ha dut a terme el treball de camp etnogràfic i la sistematització del coneixement: més de 20 sessions de treball a 18 comarques, entrevistant més de 100 "gastrosàvies" i recopilant i interpretant més de 350 receptes de cuina catalana casolana. D'aquest treball se n'han produït 10 vídeoreceptes, disponibles a la web del DARPA.

Com a reconeixement a aquestes dones i al seu llegat, s'ha celebrat la Gran Trobada de Gastrosàvies el 24 de novembre a Món Sant Benet, amb unes 250 participants, en un espai d'homenatge i posada en valor del seu coneixement mitjançant ponències i demostracions culinàries.

Aquest 2025 també s'ha treballat en el seguiment del projecte 12 Mesos 12 Paisatges, amb l'objectiu

d'explorar i donar a conèixer la riquesa culinària catalana i reforçar la importància de preservar les tradicions gastronòmiques locals. S'ha aprofundit en la diversitat agroalimentària present arreu del territori, identificant agents i iniciatives capaces d'activar i difondre la identitat culinària catalana mitjançant actuacions rellevants, i s'ha ofert assessorament i suport als actors locals que volen impulsar accions per reforçar la difusió de la gastronomia catalana.

Amb l'objectiu de crear i transferir coneixement sobre els productes del territori i apropar-lo a la ciutadania, s'ha treballat en projectes emmarcats en l'Estratègia Alimentària de Catalunya impulsada pel DARPA:

- Canal Aliments, un espai web de referència per a la divulgació rigorosa del sector agroalimentari. Àlicia ha elaborat continguts per a una quinzena de productes —com ara plantes aromàtiques, porc, musclos, formatge curat, bolets o oli d'oliva verge extra—.
- Inventari de Productes de la Terra (publicat el 2003), que Àlicia ha revisat i actualitzat.





— Plats Catalans Cada Dia, amb l'objectiu de posicionar la cuina catalana com una opció saludable i de gaudi quotidià, tant a l'àmbit domèstic com en el sector de la restauració. Enguany, el projecte s'ha ampliat amb noves receptes del corpus culinari català i s'ha enriquit amb consells per a la selecció d'ingredients i tècniques de cuina, entre d'altres.

I com a exemple de la promoció dels productes catalans, Àlicia continua apropant el coneixement tècnic, saludable, sostenible i gastronòmic de l'oli d'oliva verge extra català, a través d'accions com:

— II Premis Nacionals als Millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya 2025, convocats pel DARPA, on Àlicia ha organitzat a Món Sant Benet el tast oficial de la categoria “*Maridatge i versatilitat gastronòmica*”, que posa en valor el potencial culinari dels olis.

— 1r Mercat de l'Oli Nou de Barcelona, impartint un taller per difondre els beneficis saludables i l'ús culinari d'aquest ingredient essencial de la dieta mediterrània.

Àlicia impulsa la transferència i la divulgació dels productes del territori i de les persones que els fan possibles mitjançant actuacions vinculades a la gastronomia. A través de tallers, ponències i jornades tècniques, es fomenta la connexió entre productors, restauració, centres de formació i institucions, reforçant el coneixement, l'ús i la

projecció dels productes locals. Aquest 2025 destaquen les següents actuacions:

🍖 **Carn d'oví i cabrum.** En el marc del projecte *Herois del Rebost*, impulsat per INTEROVIC i la FECOC (Federació d'Entitats de Cabrum i Oví de Catalunya), Àlicia ha impartit un taller per a estudiants i professorat d'hostaleria, replicat a 14 escoles de Catalunya, per donar a conèixer el producte i les seves possibilitats culinàries, especialment de les parts menys utilitzades.

🐟 **Peix de proximitat.** A la trobada *Cooperar per transformar* de l'Euroregió Pirineus Mediterrània, amb ARCA i la Generalitat de Catalunya, Àlicia ha ofert una ponència per a professionals del desenvolupament marítim sobre el paper del peix local en la salut, la sostenibilitat i la identitat mediterrània.

🍯 **Mel de petits productors catalans.** En una jornada tècnica PATT organitzada per l'Escola Agrària de Santa Coloma de Farners, s'ha treballat amb productors i restauradors per conèixer i caracteritzar les mels catalanes, explorar-ne les aplicacions gastronòmiques i afavorir el vincle entre apicultors i restauració.

🍷 **Romesco.** Al *Congrés d'Investigació Tecnicocultural del Romesco*, Àlicia ha divulgat la gastronomia catalana a través d'aquesta elaboració emblemàtica, destacant-ne el potencial saludable i la projecció futura.

🍌 **Arròs.** A la Festa de l'Arròs de Sant Fruitós de Bages, s'ha impartit un taller per als guanyadors del concurs, mostrant la versatilitat de l'arròs i les seves possibilitats culinàries.

🍷 **Calçot.** Àlicia ha impartit la sessió inaugural del primer Fòrum de la Calçotada de Valls “Calçot i calçotada: perspectiva científica, econòmica, gastronòmica i mediambiental”.

🥕 **Verdures i productes d'horta.** S'ha participat en el 27è congrés de fruites i verdures de l'AECOC (Asociación de Empresas de Gran Consumo) sobre la disminució del consum d'aquests aliments entre nens i joves. També hem organitzat un taller sobre el potencial gastronòmic dels vegetals adreçat a l'alumnat de cuina, restauració i dietètica de l'Escola Joviat.

🍷 **Sal de Cardona.** En col·laboració amb el Consell Comarcal del Bages i la Fundació Cardona Històrica, s'ha elaborat i presentat la setena guia del Rebot del Bages, dedicada a la Sal de Cardona, amb l'objectiu de difondre'n la història i les particularitats productives, nutritives, culturals i

culinàries. El treball posa en valor aquest producte —recentment reconegut com a producte singular de la Xarxa de Productes de la Terra— i l'acosta tant a la ciutadania com al sector gastronòmic per fomentar-ne el coneixement i l'ús.

En el marc de Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025, Àlicia també ha participat en diverses actuacions puntuals de transferència de la cultura i la gastronomia catalana:

— *Meet Foodies Influencers*, activitat immersiva per mostrar la riquesa culinària i la feina d'un centre de referència en recerca i divulgació del patrimoni gastronòmic com Àlicia, a gairebé cinquanta influenciadors internacionals i persones referents en gastronomia, en una jornada a Món Sant Benet organitzada per l'Agència Catalana de Turisme.

— Gastronomic Forum Barcelona, participació en el I Simposi de Cuina Catalana, impartint la sessió inaugural “Cuina catalana avui: tradició viva o fòssil cultural?”, un espai per reflexionar sobre l'estat de la cuina catalana, el seu llegat i els reptes de futur.

---

## Dels projectes de valorització i preservació de la identitat gastronòmica destaquem:

Projecte de recerca RELISH–Horizon-EU (*Reframing European Gastronomy Legacy through Innovation, Sustainability and Heritage*), que reuneix institucions acadèmiques, empreses i entitats del sector alimentari per desenvolupar solucions sostenibles i saludables per al sistema alimentari europeu, posant el focus en les receptes i la cultura gastronòmica com a patrimoni viu.

El 2025, Àlicia ha liderat el disseny d'eines i metodologies per recollir i analitzar dades sobre pràctiques alimentàries i receptes, contribuint a la construcció d'un mapa culinari europeu contemporani. A més, ha impulsat accions pilot, testant tallers de *Food Memories* amb joves per explorar metodologies narratives i de transferència al voltant de la recepta i la memòria alimentària.

Continua la participació en el projecte de la Col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de la Cuina Catalana amb l'objectiu d'estudiar, fer una anàlisi crítica i publicar els textos més significatius de la gastronomia del país des del segle XIV fins el XX. Aquest any s'ha publicat el 10è volum.

El projecte Andorra la Vella–Restauració, amb l'objectiu d'enfortir el sector de la restauració com a actor clau del sistema alimentari i de la projecció del territori impulsat pel Comú. Mitjançant sessions de treball amb professionals, s'han identificat necessitats i oportunitats i s'ha definit una estratègia de posicionament gastronòmic basada en tres pilars: cuina de muntanya arrelada, oferta cosmopolita i gastronomia saludable.

# Ecosistema

Abacus, S.C.C.L.	Dermofarm, S.A.U	La Polifacètica, S.L.
Abalon Content, S.L.	Disproquimia, S.A.U.	Larousse Editorial, S.L.
AECOC	DR Healthcare España, S.L.U.	Lékué, S.A
Agència de Desenvolupament del Berguedà	Dsm Nutricional Products Iberia, S.A.	Lilly, S.A.U.
Ajuntament de Balenyà	EAP Sarrià, S.L.P.	Lucta, S.A.
Ajuntament de La Sénia	Ediciones Mayo, S.A.	Madrid Culinary Campus, A.I.E.
Ajuntament de Manlleu	Editorial Planeta, S.A.	MANS – E.I. Xarxa Agrosocial, S.C.C.L.
Ajuntament de Sant Fruitós de Bages	Escola de Capacitació Agrària de Santa Coloma de Farners	Melmelades i Conserves Blanc
Ajuntament de Santa Eugènia	Eurest Catalunya, S.L.	Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación
Ajuntament de Seva	FIAB – Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas	Mon Sant Benet, S.L.
Ajuntament de Tarragona	Formatges La Gavarresa	Niu Verd
Ajuntament de Torelló	Foro de Debate, S.L.U.	NOBA Ventures, S.L.
Ajuntament de Tremp	Fresenius Kabi España, S.A.U.	Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino (INTEROVIC)
Ajuntament de Vic	Fruits Secs Torra	Pep Nogué, Gastronomía i Alimentació, S.L.
Ajuntament de Vilanova de Sau	Fundació AMPANS	PG Produccions Gastronòmiques, S.C.P.
Associació d'Iniciatives Rurals i Marítimes de Catalunya (ARCA)	Fundació Clínic per a la Recerca Biomèdica	Produccions de Gastronomía, S.L.U.
Associació de la Catalunya Central per la Prevenció i Ajuda a la Salut del Cor (CATCECOR)	Fundació Eurecat	Project Inspire Foundation
Associació del Clúster Foodservice de Catalunya	Fundació Institut de Recerca Contra la Leucèmia Josep Carreras	RISE Processum AB
Átika Pharma, S.L.	Fundació Jovià, F.P.	Sercodaga, S.L.
Azacool, S.L.	Fundació Privada Horitzó del Berguedà	Set Portes, S.A.
Barry Callebaut Belgium Nv	Fundació Privada MAP	Sociedad Española de Medicina de Familia y Comunitaria (SEMFYC)
Bestiario Proyectos, S.L.	Fundació Privada Mas Albornà	Societa'Cooperativa Sociale
Bleba 30, S.L.	Fundació Privada Món Clínic Barcelona	Suara Serveis, S.C.C.L.
Bulat Improve Goals, S.L.	Fundació Privada Santa Teresa	Teclasocial – MyCaret, S.L.U.
Cambra Oficial de Comerç i Indústria de Valls	Fundació Puigvert	Trias Galetes–Biscuits, S.A.
Cambra Oficial de Comerç, Indústria, Serveis i Navegació de Barcelona – Delegació Berguedà	Fundació Universitària del Bages	Universidad Europea de Madrid, S.A.U.
Caritas Diocesana de Vic – Arxiprestal Manresa	Fundación Dieta Mediterránea	Universidad Pontificia Comillas
Centre Especial de Treball El Pla	Gastroevents, S.C.	Universidad San Paulo CEU
Cm Gipuzkoa, S.L.	Generalitat de Catalunya	Universitat de Barcelona
CoDiNuCat	Godó Nexus, S.L.U.	Universitat de l'Experiència de la UB
Comú d'Andorra la Vella	Good Bio Foods, S.L.	Universitat Politècnica de Catalunya
Comunalitat Benviure	Grupo Profand, S.L.U.	Universitat Rovira i Virgili
Confederación ASPACE	Hospital Clínic de Barcelona	University of Durham
Consell Comarcal del Bages	IDIAP Jordi Gol	Valgosa, S.L.
Consell Comarca d'Osona	Incatis, S.L.	Vallplasa Atenció Primària, S.L.P.
Consorti d'Atenció Primària de Salut Barcelona Esquerra	Institut Català de la Salut – GT Catalunya Central	Viajes Pacifico, S.A.
Corporació Catalana de Mitjans Audiovisuals	Institut d'Assistència Sanitària (IAS)	Vífor Fresenius Medical Care Renal Pharma
Delegació del Govern de la Generalitat de Catalunya al Principat d'Andorra, S.L.U.	Institut Làctic de Catalunya	VINSEUM – Museu de les Cultures del Vi de Catalunya
	Institut for Gastroenterological Tumours (IGET)	Vocento Gastronomía
	International Cooking Concepts, S.A.	
	Javier Romeu Penadès – Themkwolf	
	La Manchester Radiofònica	

# Premis i reconeixements

**Premi Foodity Star!**, amb el projecte DIAITA, un assistent digital alimentari dissenyat específicament per ajudar les persones amb càncer de còlon a seguir una alimentació adequada durant el tractament. Projecte desenvolupat conjuntament amb Bestiario Proyectos.

*Atorgat per FOODITY–Horizon Europa*

**Premi Josep Davins i Miralles 2025**, pel projecte “SALSA (Salut, Alimentació i Sociabilitat): Xarxes comunitàries d’alimentació saludable, autonomia i interacció social”

*Atorgat per la Fundació Acadèmia de Ciències Mèdiques i de la Salut de Catalunya i de les Balears*

**IV Premis a la Responsabilitat Gastronòmica Slow Food Barcelona** a la divulgació gastronòmica responsable. Per una trajectòria de referència en la divulgació sobre alimentació i sostenibilitat, connectant ciència, cultura i gastronomia.

*Atorgat per Slow Food Barcelona*

**BagesImpuls!** A l’esforç turístic, per la seva contribució a la recerca i divulgació gastronòmica basada en el producte local i de proximitat.

*Atorgat per l’Associació Bages Impuls!*

---

**alicia.cat**

---

alícia

---

---

**Fundació**

---

**Catalunya**

---

**La Pedrera**

---