

Memoria anual 2025



alícia

Fundació
Catalunya
La Pedrera

Carta Director	1
Patronato	2
Equipo	4
Dimensión Económica	6
Impacto social	8
Ámbitos	10
Salud	12
Territorio	24
Ecosistema	32
Premios y reconocimientos	33

Toni Massanés
Director General

Cuando Alicia nació, hace más de veinte años, no había en el mundo ningún laboratorio de investigación culinaria con rigor científico y compromiso social. La perspectiva de un equipo pluridisciplinar de investigadores trabajando cada día para contribuir a que todo el mundo coma mejor con soluciones aplicables al mundo real, a la cotidianidad alimentaria de las diferentes personas y circunstancias, nos fue enseñando qué eran las áreas de actuación y tipo de proyectos donde el trabajo de la Fundación tenía más sentido.

El tiempo, la obsesión por desarrollar respuestas prácticas y la prevención de hacerlo siempre de la mano de las instituciones científicas y clínicas de referencia, por un lado, y de los afectados y su entorno, por el otro, fueron conformando nuestra metodología y clarificando los dos grandes campos de especialización: la Medicina Culinaria para prevenir, acompañar los tratamientos y promover la SALUD, el desarrollo del TERRITORIO, el apoyo a los productores y procesos de innovación, la valorización de sus productos y el estudio del patrimonio alimentario.

En 2025 se ha celebrado el reconocimiento de Cataluña como Región Mundial de la Gastronomía, que pone en valor la capacidad de innovación, el talento de los profesionales, el compromiso de los productores y el legado culinario que nos identifica. Y Alicia fue socia impulsora de la candidatura porque continuamos trabajando cada día para hacer más accesible el derecho a una buena alimentación.

Esta memoria recoge las principales tareas llevadas a cabo a lo largo del 2025.

Patronato

Valentí Roqueta i Guillamet

Presidente de honor

Diplôme National d'Oenologue por la École Supérieure Agronomique de Montpellier. Licenciado en Derecho por la UB. Diplomado en Programa de Alta Dirección por IESE, Barcelona. Presidente de la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Manresa (1983-1986). Presidente del Consejo de Administración de Caixa d'Estalvis de Manresa y de la Fundación Caixa de Manresa (1992-2009). Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Pla de Bages (1995-2015). Presidente de la Asociación Vinícola Catalana (2014-2024). Miembro del Consejo Consultivo de la Fundación Universitaria Balmes (2014-2021). Presidente de Roqueta Origen, empresa vinícola familiar. Miembro del Patronato de la Fundación Althaia (desde 2015). Vocal de la Junta Directiva de la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición (desde 2016).

Germán Ramón-Cortés Montaner

Presidente

Licenciado en Ciencias Empresariales. Máster en Business Administration (MBA) por ESADE, la École des Hautes Études Commerciales (HEC) de París y la New York University (STERN College at NYU). Posgraduado en Gestión de Empresas de Servicios Profesionales en Babson College de Boston, Massachusetts.

Actualmente: asesor y consejero independiente. Presidente del Patronato de la Fundación Catalunya La Pedrera. Presidente del Patronato de la Fundación Pas a Pas. Vicepresidente y miembro de la junta directiva del RACC. Patrono del Barcelona Institute for Science and Technology.

Marta Lacambra Puig

Secretaria

Licenciada en Ciencias Económicas por la Universidad de Barcelona (1979).

Máster en Teoría Económica y Métodos Cuantitativos (1981) y en Economía y Gestión de la Hacienda Autonómica y Local por la UB (1990).

Formación de Alta Dirección de Empresas (PADE) en IESE (1998).

En el sector público: Secretaria General del Departamento de Cultura del Gobierno de Cataluña (1994-1996). Secretaria General del Departamento de Medio Ambiente del Gobierno de Cataluña (1996-1999) y Directora de la Agencia Catalana del Agua (1999-2004).

En el sector privado: Subdirectora General de Caixa Manresa (2004-2010), Directora de su Obra Social y Consejera Delegada

de Món Sant Benet, S.L. (2006). Directora General de la Obra Social de Catalunya Caixa (2010-2013).

Actualmente: Directora General de la Fundación Catalunya-La Pedrera. Miembro de la junta del Cercle de Cultura y del Consejo Académico de la Cátedra de Liderazgos y Gobernanza Democrática de ESADE. Miembro del Consejo de Administración de Miquel y Costas & Miquel, S.A. y Presidenta de su comité de auditoría. Miembro del Consejo Asesor de Reflexión Estratégica del Museo Nacional de Arte de Cataluña. Miembro del Patronato de la Fundación Món Clínic. Miembro del Patronato de CIDOB. Vicepresidenta del Instituto de Arquitectura Avanzada de Cataluña (IAAC) y miembro del Consejo Asesor de la Fundación Orfeo Català-Palau de la Música Catalana.

Òscar Ordeig i Molist

Generalitat de Catalunya – Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación – Vocal

Economista y doctor en Administración y Dirección de Empresas. Ha desarrollado una trayectoria política vinculada al municipalismo, el desarrollo territorial y la gestión pública. Inició su carrera en el ámbito local en La Seu d'Urgell, donde ejerció responsabilidades en el área de deportes y fue concejal durante catorce años. Posteriormente, asumió tareas de asesoramiento empresarial y político en Lleida. Desde 2014 ha sido diputado del PSC en el Parlamento de Cataluña, con especial atención a las comarcas de Lleida, el Pirineo y Arán, y es primer secretario de la Federación del PSC de Lleida. Desde agosto de 2024 es consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalitat de Catalunya.

Josep Oriol Escardíbul Ferrà

Generalitat de Catalunya – Departamento de Investigación y Universidades – Vocal

Licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales por la UB (1993), Posgrado en Economía y Gestión de la Hacienda Autonómica y Local (UB, 1994), Máster en Relaciones Laborales por la Universidad de Warwick (2000) y Doctor en Ciencias Económicas (2002) por la UB.

Docente (1994-2017) en Economía Política, Hacienda Pública y Economía de la Educación en la UB y de Economía en la Universitat Oberta de Catalunya. Director de gestión académica del Programa de Investigación en Capital Humano del Instituto de Economía de Barcelona (2014-18), presidente de la Asociación de Economía de la Educación (AEDE, 2016-18) y vicerrector de Economía (2016-18) de la UB. Asesor de

los Presidentes de los Consejos Sociales de la Asociación Catalana de Universidades Públicas (2021-2022).
Gerente de la Universidad de Barcelona (2018-21) y de la Universidad Pompeu Fabra (2022-2024). Desde septiembre de 2024 es Secretario General del Departamento de Investigación y Universidades de la Generalitat de Catalunya.

Narcís Pérez de Puig **Generalitat de Catalunya – Departamento de Salud – Vocal**

Licenciado en Derecho por la Universidad Pompeu Fabra (2009) y Máster Universitario Avanzado en Ciencias Jurídicas (UPF, 2010). Máster en Dirección Pública (EMPA) por ESADE-Universidad Ramon Llull (2022). Su trayectoria profesional ha estado vinculada mayoritariamente a la Administración pública, como responsable del área jurídica del Consorcio Mar Parc de Salut de Barcelona. Docente colaborador en la Fundación Universitat Oberta de Catalunya (UOC). Asimismo, ha participado en diferentes publicaciones, cursos y ponencias del ámbito de la salud sobre aspectos como el derecho sanitario para residentes, las buenas prácticas de transparencia en salud y la digitalización de las administraciones públicas. Actualmente, secretario general del Departamento de Salud de la Generalitat de Catalunya.

Lluís A. Guerrero Sala **Vocal**

Doctor en Medicina (UB) y especialista en cirugía vascular. Director del Archivo Histórico de las Ciencias de la Salud “Simeó Selga i Ubach” del Colegio de Médicos de Barcelona y también dirige Gimbernat. Revista Catalana de Historia de la Medicina y de las Ciencias de la Salud. Académico numerario de la Real Academia de Medicina de Cataluña, participa activamente en el estudio y divulgación del patrimonio médico del país.

Presidente de la Asociación Grupo de Prehistoria del Solsonès, desde donde impulsa proyectos de investigación vinculados a la arqueología y la antropología física. Miembro del Museo de Historia de la Medicina de Cataluña y del Consejo Consultivo de la Fundación Althaia, donde contribuye con su experiencia médica, histórica e institucional.

Josep Ma Lozano Soler **Vocal**

Doctor en Filosofía y Ciencias de la Educación (UB). Licenciado en Teología (Facultad de Teología de Cataluña). Licenciado en Filosofía y Letras (UB). Administración y Dirección de Empresas

(ESADE). Función Gerencial de Administraciones Locales (ESADE). Su actividad docente y de investigación se ha centrado en la contribución de la empresa a la sociedad y en la calidad humana de las organizaciones.

Actualmente: Catedrático emérito de la URL en ESADE. Miembro del Patronato de la Fundación Catalunya La Pedrera. Miembro de EIDES (Escuela Ignasiana de Espiritualidad).

Maria Lourdes Reig i Puig **Vocal**

Licenciada en Ciencias (Biología) por la UAB. Doctora en Ciencias del Mar por la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC). Máster en Comunicación Científica, Médica y Ambiental por la Universidad Pompeu Fabra (UPF).

Actualmente: Profesora titular en la UPC (desde 1990), investigadora del Centro de Investigación en Economía y Desarrollo Agroalimentario (CREDA, UPC-IRTA, desde 2018). Es experta en acuicultura y producción de organismos acuáticos, con especial énfasis en aspectos de percepción del consumidor. Ha realizado estancias de investigación en EE. UU. y Alemania, y ha sido profesora visitante en la Universidad de California (Davis, EE. UU.) y en la Universidad Técnica de Dinamarca (DTU). Directora de la Red de I+D+i Marítima de Cataluña, BlueNetCat (desde 2018). También ha sido vicerrectora de Política Internacional de la UPC (2015-2017 y 2021-2025).

Manel Rosell Martí **Vocal**

Licenciado en Ciencias Biológicas por la UB (1981), Dirección General —PDG— por IESE (1990), Dirección de Marketing por ESADE (1992). Empresario del sector cosmético y textil. Ha sido consejero delegado de la empresa Eva Cosmètics (1982-2019). Consejero de Perramon i Badia (1995-2000). Miembro del Consejo Rector del Consorcio Mar Parc de Salut de Barcelona (2011-2015). Presidente de Catalunya Caixa y de su Fundación (2011-2012). Presidente de la Caixa d'Estalvis de Manresa (2009-2010) y de la Fundación Caixa Manresa (2009-2012). Presidente de la Fundación Alicia, Alimentación y Ciencia (2009-2012). Presidente del Consejo Ejecutivo del Centro Tecnológico CTM (2010-2013). Presidente de la Cámara de Comercio de Manresa (2006-2009). Presidente del Comité Ejecutivo de Fira Manresa (2006-2009). Presidente del Patronato de la EPSEM (2006-2009). Presidente del Patronato de la Fundación Lacetània (2006-2009). Miembro de la Comisión Ejecutiva y del Patronato de Althaia (2010-2012).

Equipo

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

Estudiantes

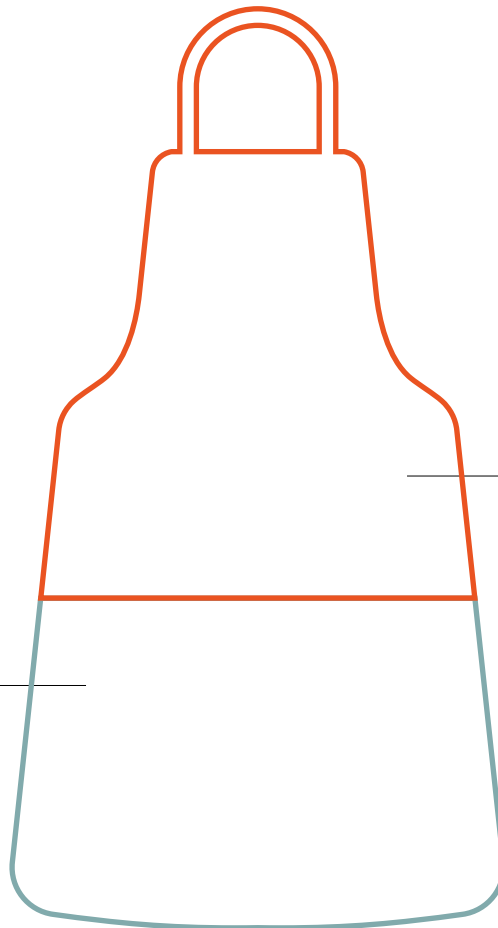
Altimir Cabeza, Pau
Basagoiti Gorostiza, Begoña
Carbonell Gomis, Òscar
Casañé i Cabot, Lucas
Ghandour, Laila
Gómez Fernández, Martín
Gutiérrez Morell, Carlota
López Sallés, Guillem
Maiques Garcia, Ivet
Mazó Serna, Cristina
Mendoça Garcia, Tatiana
Mesa Calvo, Lucía
Montiel Tomas, Xin
Monzó Andreu, Joel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

Total personal

25 personas

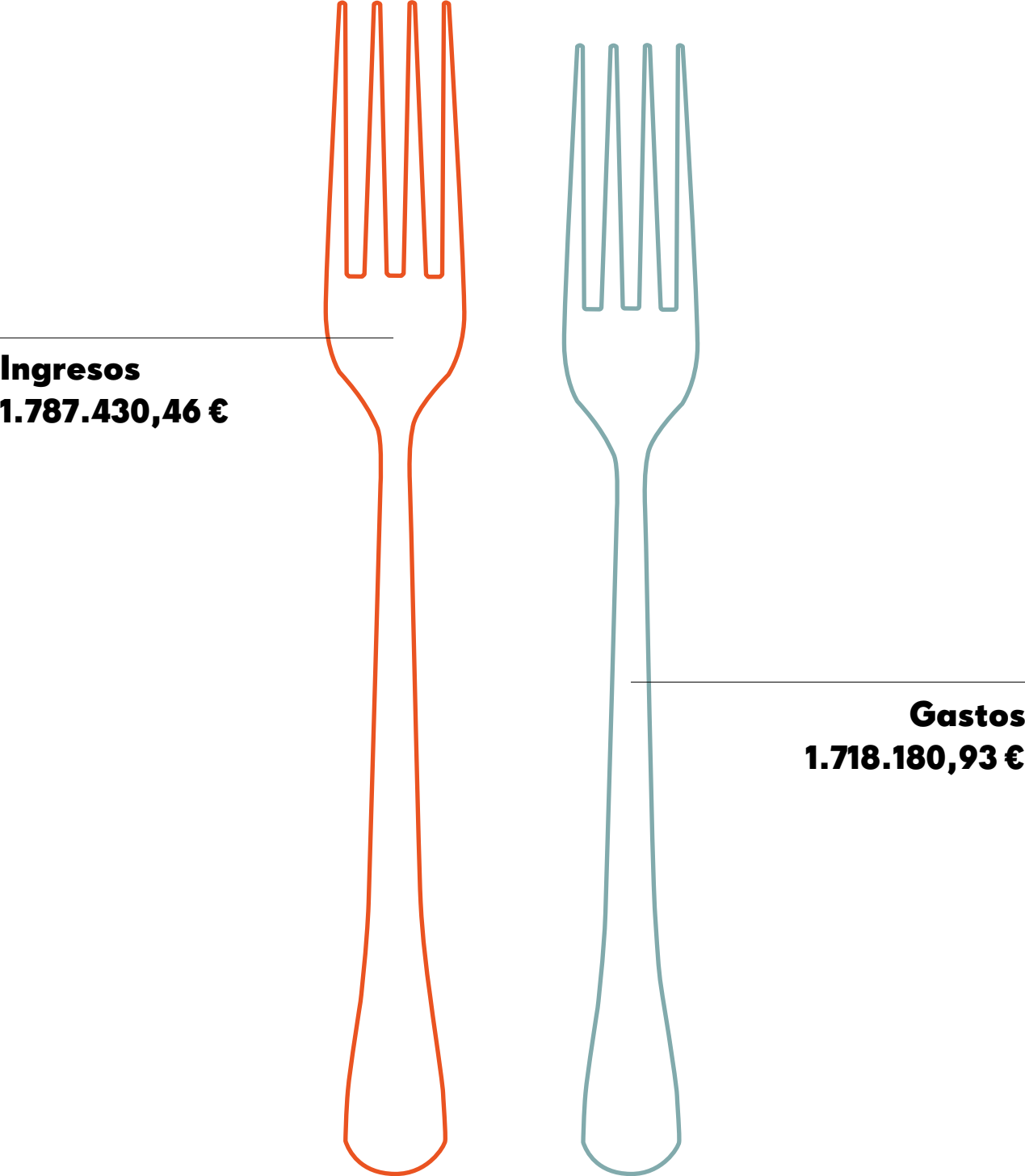
10
Hombres

15
Mujeres



Dimensión Económica

Dimensión Económica



Desde la Fundación Alicia, reafirmamos nuestro compromiso con la misión de trabajar para que todo el mundo coma mejor, promoviendo dietas saludables, sostenibles y adaptadas a las necesidades de cada persona y comunidad.

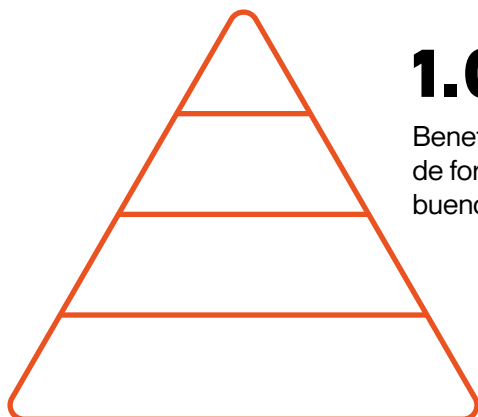
A lo largo del 2025 hemos continuado alineando nuestros proyectos con las necesidades actuales de la sociedad, centrándonos en la innovación alimentaria, la investigación científica aplicada a la gastronomía, la mejora de los hábitos alimentarios y la valorización del patrimonio culinario y alimentario de los territorios.

Nuestra tarea ha generado un impacto social tangible en la salud y el bienestar de la población, especialmente en colectivos con restricciones alimentarias o necesidades específicas. También hemos impulsado soluciones alimentarias innovadoras que contribuyen a la sostenibilidad y a la competitividad del sistema alimentario.

Mediante la colaboración con agentes públicos y privados, la transferencia de conocimiento y la divulgación a través de programas formativos, proyectos comunitarios y estudios científicos, hemos reforzado nuestro compromiso con una sociedad más saludable, informada y resiliente.

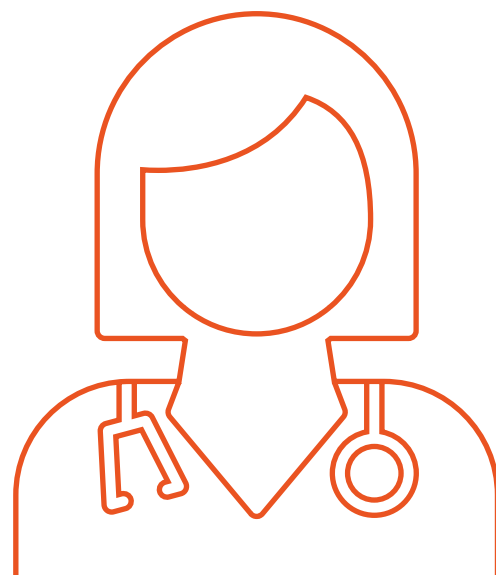
Impacto social

Beneficiarios directos



1.096

Beneficiarios de actividades de formación y promoción de buenos hábitos alimentarios

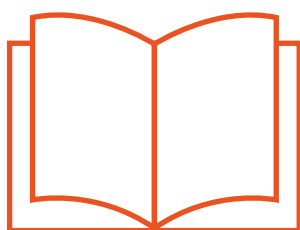


1.407

Profesionales sanitarios de residencias, centros sociosanitarios y hospitales

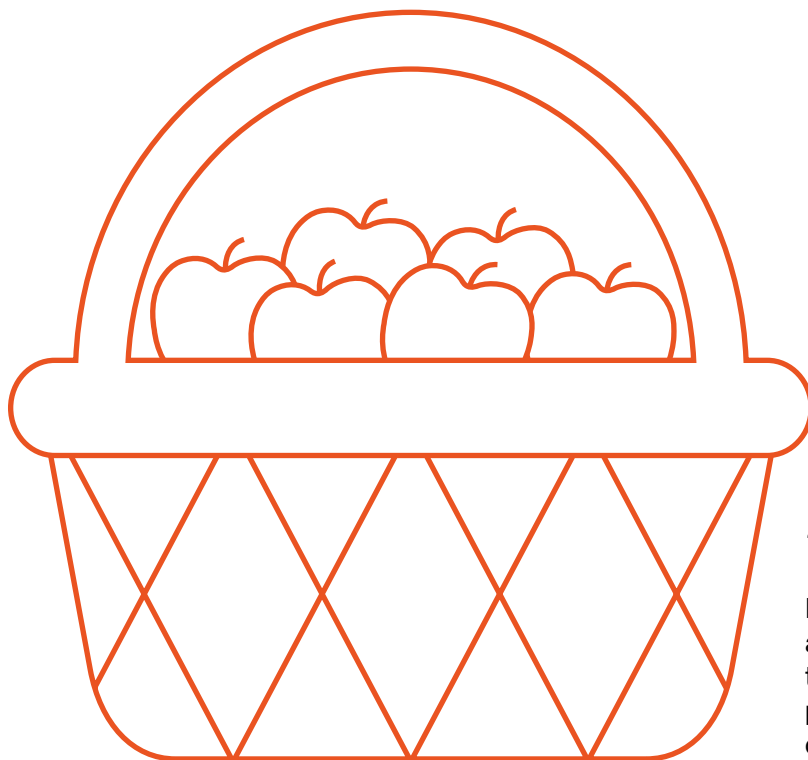
347

Estudiantes universitarios, bachillerato y ciclos formativos



578

Personas con necesidades especiales y sus familias o cuidadores



2.048

Productores y pequeñas empresas agroalimentarias, con las que hemos trabajado la innovación alimentaria, la promoción del territorio y la preservación del patrimonio agroalimentario

Ámbitos

En la Fundación Alícia trabajamos para generar un impacto positivo en la sociedad a través de una mirada científica, culinaria e innovadora sobre la alimentación. Lo hacemos mediante proyectos que sitúan a las personas en el centro, con el objetivo de que todo el mundo coma mejor: más sano, más sostenible y más bueno. Nuestra acción se articula principalmente en dos grandes ámbitos de actuación:

En el ámbito de la **salud, promovemos buenos hábitos alimentarios desde la infancia y la juventud, fomentamos un envejecimiento saludable y desarrollamos proyectos de medicina culinaria que ofrecen soluciones alimentarias adaptadas a personas con restricciones o situaciones especiales, contribuyendo a prevenir, tratar y tener cura de su bienestar a través de la alimentación.**

En el ámbito del **territorio, impulsamos estrategias para avanzar hacia un sistema alimentario más sostenible, seguro, resiliente, saludable y accesible, a la vez que fomentamos la cultura y la tradición gastronómica como elementos clave de identidad, cohesión social y desarrollo local.**

A través de estos ámbitos, Alícia conecta la investigación, la cocina y el conocimiento para transformar la alimentación en una herramienta de salud, sostenibilidad y progreso social.

Ámbito **Salud**



Una alimentación adecuada es una herramienta clave para preservar la salud, prevenir enfermedades, retrasar su evolución, favorecer la recuperación y mejorar la calidad de vida. Lo que comemos impacta directamente en nuestro estado físico y emocional. Además, cocinar y comer son actos sociales que generan identidad, vínculo y comunidad.

El compromiso de Alicia es impactar en la salud de las personas a través de la alimentación y mediante proyectos centrados tanto en prevenir como en curar y cuidar, siempre con el rigor científico como base y la cocina como herramienta, para ayudar a que las personas gestionen su alimentación del día a día según sus necesidades.

Los proyectos llevados a cabo se dividen en diferentes líneas de trabajo, que durante el 2025 han sido:

- Promoción de buenos hábitos alimentarios en niños y jóvenes**
- Fomento del envejecimiento saludable**
- Medicina culinaria: soluciones alimentarias para restricciones o situaciones especiales** (cáncer, disfagia, enfermedades de elevada prevalencia y enfermedades minoritarias)

Promoción de buenos hábitos alimentarios en niños y jóvenes

Adquirir buenos hábitos alimentarios desde la infancia y la adolescencia es esencial para mantenerlos en la edad adulta y prevenir enfermedades crónicas, que son una de las principales causas de morbilidad y mortalidad en el mundo y responsables de un elevado gasto sanitario.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) y las sociedades científicas consideran prioritaria la prevención del sobrepeso y la obesidad, las enfermedades cardiovasculares, la hipertensión, la diabetes tipo II y el cáncer. Una alimentación adecuada, junto con actividad física regular, un buen descanso y evitar el consumo de tóxicos como el tabaco y el alcohol, constituye la base de esta prevención. Por ello, promover estilos de vida saludables es una necesidad y una prioridad para la sociedad.

Sin embargo, estos hábitos alimentarios están cada vez más deteriorados entre la población infantil y juvenil. En noviembre, *The Lancet* alertó, a partir de la evidencia disponible, sobre el creciente y preocupante consumo de alimentos ultraprocesados, su impacto directo en la salud y la necesidad de aplicar medidas urgentes para revertir esta tendencia.

Es necesario, por tanto, fomentar el consumo de alimentos saludables y aumentar la adherencia al patrón de dieta mediterránea, que en la actualidad solo sigue correctamente un 40% de los niños y jóvenes.



Alicia ha trabajado para promover los buenos hábitos alimentarios entre la población infantil y juvenil a través de diversos proyectos que aseguran la adquisición de conocimientos, habilidades y valores para una correcta gestión de la alimentación. Esta labor se ha llevado a cabo con la colaboración de diferentes agentes y entidades que permiten llegar al mayor número posible de niños y jóvenes. Entre muchas otras actuaciones, destacamos:

— El proyecto *Cocina para Jóvenes*, con el Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (DARPA) de la Generalitat de Catalunya, con el objetivo de comprender los conocimientos, habilidades, actitudes y valores que actualmente tienen los jóvenes respecto a la alimentación saludable y la cultura gastronómica, así como proponer estrategias para revertir su actual abandono.

— Taller *La Pandilla de las Legumbres*, creado para fomentar el consumo de alimentos de calidad y de proximidad. El taller se ha implementado en diferentes clases de 3.º y 4.º de primaria de las 33 escuelas de la comarca de Osona y el Lluçanès que forman parte del proyecto “*Mengem d’Aqui*” (Comemos de Aquí), en colaboración con el servicio educativo de los comedores escolares de ambas comarcas. Más de 1.000 alumnos han descubierto, de manera lúdica y participativa, las legumbres y su relación con la salud y la sostenibilidad, entendiendo por qué deben formar parte de la alimentación en el comedor escolar.

— Colaboración con diversos medios de comunicación, como la ideación y elaboración de las recetas del programa *Manduka* de SX3 (5.ª temporada), dirigido al público infantil con el objetivo de fomentar buenos hábitos culinarios. También destaca la participación en la fase final de selección del programa de becas *Carnet Jove*, de la Agencia Catalana de la Juventud, destinado a estudiantes de cocina y hostelería.

— Mejora de los comedores escolares, concebidos como un espacio donde comer de forma saludable y sostenible, y aprender a comer

mejor, en colaboración con el Consell Comarcal del Berguedà.

— Mejora de la alimentación de niños y jóvenes con discapacidad intelectual (DI), como el proyecto INSPIRE de EE. UU., que ha creado pautas básicas para gestionar la alimentación de deportistas con DI durante las competiciones; los talleres FruitTAS para usuarios de Ampans, orientados a incrementar el consumo de fruta y reducir el de alimentos ultraprocesados; y la conferencia dirigida a más de 100 jóvenes con DI de entre 16 y 21 años procedentes de 12 Itinerarios Formativos Especiales (IFE) de toda Cataluña, vinculados al proyecto Compartim de Tecla Social, con el objetivo de acompañarlos en su transición a la vida adulta y favorecer hábitos alimentarios saludables.

— Colaboración con Cáritas Manresa mediante talleres para familias con niños en situación de vulnerabilidad, centrados en la elaboración de recetas de verano saludables y sencillas, preparadas principalmente con fruta y verdura de temporada.



Fomento del envejecimiento saludable



Según las Naciones Unidas, en 2050 el 16% de la población mundial tendrá sesenta y cinco años o más y se triplicará el número de personas mayores de ochenta años.

Este incremento de la esperanza de vida debe ir acompañado de una buena calidad de vida, que permita a las personas disfrutar de la vejez el máximo tiempo posible. España encabeza el ranking europeo de esperanza de vida, pero se sitúa a mitad de la lista cuando se evalúan los años de vida con buena salud.

La alimentación desempeña un papel fundamental para asegurar un envejecimiento saludable y digno.

Los proyectos de 2025 que han dado respuesta a este reto se han centrado tanto en la promoción de buenos hábitos entre la población adulta y las personas mayores, como en su acompañamiento y el de su entorno para favorecer la calidad y el bienestar físico y emocional, a través de la alimentación, la socialización y la transmisión cultural, fomentando entornos gastronómicos accesibles, inclusivos y generadores de comunidad.

En esta línea destacamos:

— Proyecto desarrollado en el entorno hospitalario junto con Medirest, para mejorar la alimentación de las personas ingresadas, centrándose en mantener una microbiota lo más resiliente y estable posible.

— Formación de profesionales sanitarios en medicina culinaria y envejecimiento, como el desarrollo del curso online “Comer bien para envejecer mejor”. Abordaje del paciente mayor desde un punto de vista culinario”, junto con la SemFyC, destinado a profesionales de atención primaria, y la participación en la docencia de la asignatura de alimentación en el máster de Envejecimiento y Salud de la Universitat Rovira i Virgili (URV).

— Colaboración con Cáritas Manresa desarrollando acciones formativas y talleres prácticos de cocina y alimentación con el objetivo de ofrecer formación en cocina doméstica adaptada, seguridad alimentaria y aprovechamiento de los alimentos para personas que quieren acceder al Certificado Profesional en Atención Sociosanitaria, para mejorar su empleabilidad en el acompañamiento domiciliario de personas mayores.

— Acciones de transferencia para promover hábitos saludables entre la población adulta y las personas mayores, como el taller “*La Microbiota Intestinal: por qué es tan importante para la salud y cómo cuidarla a través de la alimentación*”,

realizado para más de 50 empleados de la empresa Firmenich; el taller de buenos hábitos alimentarios para personas adultas con diversidad funcional vinculada a la salud mental de la Fundació Horitzó, para promover la autonomía personal; el taller de recomendaciones nutricionales y culinarias en la salud de la mujer en la etapa de la menopausia para los trabajadores de la farmacéutica Cumlaude; la charla sobre alimentación y envejecimiento para estudiantes mayores de cincuenta y cinco años de la Universidad de la Experiencia (UB); o la sesión de buenos hábitos alimentarios para los trabajadores del Instituto Josep Carreras.

Medicina culinaria: soluciones alimentarias para restricciones o situaciones especiales

La medicina culinaria es un campo emergente que integra la ciencia de la medicina con el arte de la cocina para mejorar la salud de las personas mediante la alimentación. Este enfoque, definido por el médico John La Puma en 2016 como «un nuevo campo basado en la evidencia que ayuda a las personas a tomar buenas decisiones médicas personales sobre acceder y consumir comidas de calidad para prevenir y tratar enfermedades y restaurar el bienestar», se ha consolidado como una herramienta clave en el acompañamiento de diversas condiciones de salud.

Su esencia es práctica y centrada en el paciente: parte de preguntas concretas como «¿Qué debo comer para mi condición?», y ofrece respuestas aplicables al día a día, especialmente útiles en casos de restricciones alimentarias, patologías específicas o situaciones de vulnerabilidad nutricional.

Aunque diversos grupos de trabajo han propuesto definiciones más amplias y actualizadas, la medicina culinaria mantiene un objetivo central: ayudar a las personas a utilizar la cocina —entendida como la gestión cotidiana de la alimentación— como una herramienta terapéutica que permita gestionar, mejorar y acompañar enfermedades o situaciones de salud concretas. Se trata de un enfoque práctico que pone la alimentación al servicio del bienestar, adaptándola a las necesidades específicas de cada persona

Esto es lo que Alicia hace desde hace más de veinte años: desarrollar proyectos que dan

respuesta a más de 50 situaciones médicas diferentes, trabajando a partir de la investigación y la colaboración con centros y profesionales de referencia, así como con las personas afectadas, ofreciendo recursos físicos o virtuales, materiales educativos, formación para profesionales, personas afectadas y familiares o cuidadores, y en el diseño y desarrollo de productos alimentarios específicos, entre otras actuaciones.

Las enfermedades de mayor prevalencia en nuestra sociedad —como el cáncer, las enfermedades cardiovasculares, la diabetes tipo 2 o las alteraciones de la deglución—, así como las enfermedades raras o minoritarias, han sido una prioridad durante 2025.





Bacalao a la llauna
(textura modificada)



Ensalada verde con tomate
(textura modificada)



“Combi” de pescado,
patata y verdura al micro



Claros rellenos de
alubias y queso



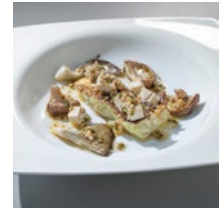
Pimiento relleno de
cereales y tofu



Albóndiga de carne con fruta
y frutos secos



Pasta con calamares
y pistachos



Berenjena con tofu



Hamburguesa de legumbres
y arroz integral



Empanadas veganas



Crema de coliflor, puerro
y zanahoria



Polo de fresa y naranja

Alimentación y cáncer

Durante el 2025 se ha continuado impulsando el proyecto “Alimentación durante el Tratamiento del Cáncer”, con el objetivo de acompañar tanto a las personas afectadas por la enfermedad como a los profesionales y cuidadores que las atienden.

A lo largo del año se han actualizado y revisado todos los contenidos de la plataforma OncoAlícia, se han incorporado nuevos mitos y se han estudiado y desarrollado soluciones dietético-culinarias basadas en harina de algarroba para abordar la diarrea de larga duración, uno de los efectos secundarios más frecuentes de la quimioterapia. Paralelamente, se ha iniciado una nueva línea de colaboración con el Hospital Sant Joan de Déu para crear herramientas y recursos específicos en el ámbito del cáncer pediátrico.

También se ha realizado un proyecto de transferencia y aplicación en entornos reales con Compass

Group, para mejorar la experiencia alimentaria de las personas en tratamiento oncológico en el hospital de día y para pacientes ingresados. Además, se ha puesto en marcha un proyecto piloto Erasmus+ Nourishwell, orientado a formar estudiantes de cocina en alimentación para la prevención y el acompañamiento de personas con cáncer

De forma complementaria, se han llevado a cabo charlas, formaciones y otras acciones de transferencia dirigidas a diferentes colectivos. Entre los profesionales sanitarios destacan el Posgrado en Senología y Patología Mamaria para enfermería de la Universidad de Manresa y las sesiones para las dietistas-nutricionistas de atención primaria de la Cataluña Central. En cuanto a las personas afectadas, familiares y cuidadores, destacan la charla en la Fundación Puigvert para personas con cáncer de próstata y la participación en la Semana de la Experiencia del Paciente del Hospital Clínic.

Enfermedades de alta prevalencia

Más allá del cáncer, el sobrepeso, la obesidad, la hipertensión arterial, la diabetes tipo 2, las enfermedades cardiovasculares y la enfermedad renal son las situaciones de salud de mayor prevalencia en nuestra sociedad — especialmente entre las personas de mayor edad— y representan una parte muy significativa del gasto sanitario del país.

Mejorar la alimentación de las personas que conviven con estas condiciones, mediante herramientas, recursos, productos y formación que les permitan gestionarla de manera práctica y personalizada, contribuye a mejorar la salud, retrasar la progresión de la enfermedad y aumentar la calidad de vida. Por este motivo, Alicia ha centrado parte de su trabajo en estas situaciones.

La diabetes tipo 2, mediante la actualización y generación de nuevos contenidos para la plataforma *diabetesalacarta.org*, así como a través de talleres dirigidos tanto a profesionales como a pacientes. Destacan la participación en la XXVI edición del curso de Educación Terapéutica en Diabetes del Hospital Clínic de Barcelona y en la V edición de Diabetes Focus, celebrada en Madrid, una jornada para profesionales sanitarios centrada en los últimos avances teóricos y prácticos en el tratamiento de la diabetes.

La enfermedad renal crónica se ha abordado a través de la tercera jornada NUTRIERCA, un programa formativo de tres días dirigido a profesionales de las unidades de ERCA (Enfermedad Renal Crónica Avanzada). El programa se centra en la medicina culinaria, la nutrición conductual y los hábitos saludables, y está orientado a profesionales sanitarios de diversos hospitales de toda España.

Y también mediante formaciones dirigidas a pacientes y profesionales, como la participación en el Máster en Enfermería Nefrológica de la Universidad de Vic y la Fundación Puigvert, así como el taller de alimentación y cocina para pacientes dentro de las jornadas de intercambio

de experiencias organizadas también por la Fundación Puigvert.

La obesidad se ha trabajado principalmente a través del Programa AliClinic del Hospital Clínic, centrado en la aplicación de la medicina culinaria en su tratamiento. El programa impulsa el desarrollo de diversos recursos formativos y educativos, así como la participación en jornadas y actividades dirigidas tanto a profesionales como a pacientes.

Durante 2025 también se ha llevado a cabo un estudio piloto con la unidad de obesidad del CAP Sarrià para aplicar la medicina culinaria en el tratamiento de la obesidad, dirigido a los profesionales y pacientes del centro. La prueba piloto incluyó tres acciones principales: la formación del equipo sanitario (enfermería, psicología, pediatría, etc.), la formación sobre alimentación y cocina para pacientes durante el tratamiento y el diseño de materiales gráficos para reforzar la educación dietético-culinaria en la consulta médica.

Algunas acciones de transferencia destacadas:

— -Participación en el Congreso de la IFSO (International Federation for the Surgery of Obesity), celebrado en Venecia, y en el Congreso SECO (Sociedad Española de Cirugía de la Obesidad), donde se expuso de manera práctica el papel de la cocina en la gestión cotidiana de la alimentación de los pacientes con obesidad sometidos a cirugía bariátrica.

— Organización de una jornada teórico-práctica en la 8ª edición de la Summer School (Hospital Clínic), centrada en cómo integrar la medicina culinaria en el abordaje de la obesidad con el objetivo de ofrecer un enfoque innovador para su tratamiento, utilizándola como herramienta clave para promover una alimentación saludable desde una perspectiva libre de estigma.

La enfermedad cardiovascular se ha abordado mediante el estudio de las propiedades

organolépticas de diversos alimentos cocinados sin sal con diferentes técnicas culinarias, así como a través de la transferencia de conocimiento en actividades formativas. Entre estas, destaca el taller demostrativo sobre la importancia de la alimentación y la cocina en la salud cardiovascular, orientado a ofrecer estrategias dietético-culinarias a las personas de la Asociación de Cardiopatas de la Cataluña Central.

Enfermedades con necesidad de modificación de textura

Durante 2025, Alicia ha continuado trabajando para convertirse en un referente —para las personas afectadas y para los profesionales sanitarios— en la adaptación de la alimentación con textura modificada, tanto en población adulta como en el ámbito infantil. El objetivo ha sido desarrollar proyectos que velen no solo porque la alimentación sea nutritiva y segura, sino también porque sea buena, fácil de gestionar en el día a día y adaptada a los hábitos, preferencias y cultura alimentaria de cada persona.

En este sentido, se ha desarrollado el recetario de Cocina Catalana para personas con disfagia, que se presentó durante las XIII Jornadas del CODINUCAT en el marco de Cataluña Región Mundial de la Gastronomía.

También se ha trabajado en la adaptación de cremas de verduras, generando prototipos ajustados a las necesidades nutricionales, de textura y organolépticas de niños hospitalizados con disfagia. Estos prototipos, desarrollados en el marco de la convocatoria Go-Connectem de los Grupos Operativos, han sido diseñados para que puedan ser elaborados por CET El Pla, una pequeña empresa del territorio, productora y transformadora, con impacto social y comprometida con el desarrollo de productos de calidad.



Finalmente, también se han llevado a cabo diversas acciones de transferencia de conocimiento en este ámbito, dirigidas a diferentes agentes del sistema alimentario, sanitario y social. Estas acciones han incluido formaciones para los equipos de cocina de centros residenciales —como la residencia Ovida de Oviedo, la residencia Font dels Capellans de Manresa, la Fundación MAP de Ripoll o la Fundación Santa Teresa de El Vendrell—, así como para el equipo de la cocina central del catering Sercodaga, y la participación en congresos de referencia mediante ponencias especializadas.

Enfermedades minoritarias

Se considera que una enfermedad es minoritaria cuando su prevalencia es inferior a 5 casos por cada 10.000 habitantes (equivalente a menos de 1 por cada 2.000) y, además, es crónica, potencialmente mortal o causa una discapacidad grave.

Las enfermedades minoritarias forman un grupo amplio y heterogéneo: en Cataluña se han descrito más de 7.000, y se estima que entre 300.000 y 400.000 personas padecen alguna de ellas. Aun así, son poco frecuentes individualmente y, en consecuencia, los recursos destinados a la investigación, el abordaje y el acompañamiento a las personas afectadas suelen ser más limitados, tanto por parte de la administración como de la industria (farmacéutica y alimentaria).

Por este motivo, la Fundación Alicia mantiene como línea estratégica dedicar cada año el abordaje de al menos una enfermedad minoritaria, con el objetivo de generar recursos que faciliten la gestión de la alimentación de las personas afectadas. En muchos casos, se trata de niños y jóvenes que deben seguir dietas muy restrictivas y complejas, que a menudo constituyen el único tratamiento disponible.

Durante el 2025 se ha iniciado el proyecto sobre el Síndrome de Quilomicronemia Familiar (SQF), en colaboración con la Unidad de Lípidos y Riesgo Vascular del Hospital Clínic de Barcelona. Se trata de una enfermedad genética muy rara que provoca niveles muy elevados de grasas en sangre y que requiere una alimentación muy baja en grasas (15–20 g/día) como tratamiento principal.

Con la participación de profesionales y pacientes se ha establecido qué tipo de materiales serían necesarios para facilitar la gestión diaria de la alimentación: guías de compra, interpretación de etiquetas, cocina sin grasas, recetas y videorecetas, así como contenidos educativos sobre la grasa y sus fuentes.

Estos materiales continuarán desarrollándose y validándose durante el 2026, con el objetivo de poder transferirlos a pacientes y profesionales.

En Madrid Fusión Alimentos de España 2025, Alicia organizó y comisarió los contenidos del espacio *Dreams #SpainFoodTechNation*, incorporando al programa la medicina culinaria y otras temáticas de salud. Se convirtió en un espacio de encuentro entre gastronomía, innovación, tecnología y salud, fomentando el debate sobre los retos y las oportunidades del sistema alimentario.

El programa incluyó temas como la IA aplicada a la nutrición y a la salud, la alimentación en la diabetes, el potencial de las fermentaciones y las enzimas, la biogenética y los alimentos funcionales, así como reflexiones sociales sobre el edadismo, la *Silver Economy* y el relevo generacional en la gastronomía.





203 Qui parla con se deu ffer pex ffit
 ab escabeyg

Agas de bon pex e fting-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 asaborir. 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...

...era manera con...
 nous e ffruyta...

205 Que e...
 fregit en...

Tingues bon peix i freges i sofregeix-la amb oli. Agafa vinagre i part de la polpa del pex i sofregeix-la amb aigua calenta, i posa-ho a la casola on bullit; afegeix-hi una mica de vinagre i sofregeix-la. Quan bullit, posar julvert bullit, n'hi pots picat, i avellan...

206 Que explica una altra manera
 de fet... amb nous i fruita

Àmbito
Territorio

Este ámbito tiene como objetivo poner en valor el territorio a través de la alimentación, entendida como una expresión viva de la historia, la cultura y la identidad colectiva. La preservación del patrimonio alimentario, la agrobiodiversidad local, los productos de proximidad y la tradición gastronómica —junto con la investigación histórica y arqueológica vinculada a la alimentación— forman parte esencial de la labor de Alícia. Este enfoque contribuye al reequilibrio territorial, dinamiza la economía local y refuerza el vínculo entre producción, cocina y comunidad.

Lo que se come en un territorio refleja sus paisajes, sus tradiciones y su forma de vida. Platos, técnicas culinarias y productos locales generan identidad y orgullo colectivo, y se convierten en una herramienta poderosa para visibilizar y reforzar la cultura gastronómica propia. Su promoción impulsa también restaurantes, mercados, comercios y productores, favoreciendo el desarrollo económico y social del territorio.

La preservación de la biodiversidad alimentaria local es clave para garantizar la salud, la sostenibilidad ambiental y la seguridad alimentaria. Su conservación y gestión sostenible aseguran un futuro equilibrado para las generaciones presentes y futuras. En esta línea, fomentar el consumo de productos frescos, locales y de temporada tiene un impacto positivo tanto en el bienestar de la población como en la estabilidad de los ecosistemas.

Todos los proyectos trabajados durante el 2025 se han desarrollado bajo dos líneas estratégicas:

Impulso de estrategias para un sistema alimentario sostenible, seguro, resiliente, saludable y accesible.

Fomento de la cultura y la tradición gastronómica como elementos de identidad y cohesión del territorio, a través de:

— Desarrollar estrategias de promoción del territorio.

— Valorización y preservación de la identidad gastronómica.

Impulso de estrategias para un sistema alimentario sostenible, seguro, resiliente, saludable y accesible

El sector agroalimentario es la principal industria de Cataluña y representa cerca del 20% del PIB industrial, con una facturación que supera los 48.000 millones de euros. A pesar de este peso económico, el tejido empresarial está altamente atomizado: más del 99% de las empresas son microempresas o PYMES, lo que las hace especialmente vulnerables a las presiones del mercado, a las dinámicas de distribución y a los cambios económicos.

Estas PYMES suelen tener dificultades para destinar recursos a la innovación; por ello, el impulso externo y el acompañamiento especializado son claves para generar valor añadido y evitar que tengan que competir únicamente por precio. En este contexto, Alicia trabaja para convertirse en el centro de referencia en I+D para la valorización de los pequeños productores y transformadores del territorio catalán. El objetivo es activar iniciativas con impacto rápido y ayudar a desarrollar productos transformados que aporten valor diferencial, reforzando la competitividad y la sostenibilidad de las empresas participantes, y promoviendo soluciones rentables, respetuosas con el medio ambiente y alineadas con la economía circular, la salud y la producción de proximidad.

En este sentido, es a través del Programa de Innovación PROFIT, con el apoyo del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (DARPA), que Alicia impulsa la innovación gastronómica en pequeñas empresas, productores, artesanos, restauradores, cooperativas y autónomos del sector agroalimentario, ofreciendo un acompañamiento integral que incluye asesoramiento experto y apoyo técnico en todas las fases del proceso de innovación: desde la conceptualización y el desarrollo de prototipos hasta el proceso de industrialización. El objetivo final es transformar ideas en productos o procesos viables y tangibles, con un impacto positivo tanto para el negocio como para el territorio.

Durante 2025, con PROFIT se ha apoyado el desarrollo y acompañamiento a la innovación de:

- Paté vegetal innovador para Melmelades i Conserves Blanch, S.L., con fruta y verdura de temporada de la zona de Lleida.
- Caldos de huesos de pollo a partir de subproductos (patas, cuellos y carcasas) para Niu Verd, SCP.
- Gama de almendras aromatizadas de producción local para Fruits Secs Torra, S.L.

Asimismo, durante 2025, Alicia ha participado en dos proyectos en el marco de la convocatoria AEI Agri — Grupos Operativos (GO), alianzas entre empresas, entidades y centros de conocimiento del sector agroalimentario orientadas a impulsar innovación aplicada para dar respuesta a retos concretos.

El objetivo de estos proyectos es generar soluciones transferibles y escalables que mejoren la productividad, la sostenibilidad y la competitividad del sector, a través de resultados tangibles —como prototipos, metodologías y procesos— y de acciones de transferencia de conocimiento. En este sentido, se ha trabajado en:

- Conceptualización, formulación y validación de un embutido vegetal con la Fundación Mas Albornà e implementado por Mallart Artesans Xarcuters. Convocatoria Go-Connectem.
- Ideación y desarrollo de una nueva línea de galletas más saludables para Galletas Trias (menos azúcares, casi el triple de fibra y un perfil lipídico más saludable).

Junto con el programa AI “Teu Gust, Aliments del Pallars”, se han realizado sesiones de trabajo conjuntas con agentes del territorio —productores, carniceros, elaboradores, restauradores, etc.— para trabajar elaboraciones tradicionales del Pallars (Pirineo catalán), como el palpís de cordero y la girella, con el objetivo de adaptarlas, escalarlas

y comercializarlas según las características de cada establecimiento.

Por otro lado, se han llevado a cabo diversas actuaciones de divulgación y transferencia para conectar a los diferentes agentes del sector alimentario y gastronómico catalán, especialmente productores y restauradores, que son prescriptores clave de los productos locales y de proximidad. Se ha participado en:

- Dos Jornadas Gastronómicas “Producción, Innovación y Restauración” organizadas por la Diputación de Tarragona, que se han desarrollado en Salou y La Rápita, con la ponencia inaugural “Innovación y gastronomía, producción agroalimentaria y restauración”.
- La Feria Gastronómica de La Sénia “El Gust de la Memòria” mediante la realización de un taller con demostración culinaria con el objetivo de acercar y vincular los productos del territorio y la salud.



Fomento de la cultura y la tradición gastronómica



El objetivo de esta línea de trabajo es situar la gastronomía catalana como motor de cohesión social, desarrollo territorial e identidad compartida, preservando y transmitiendo el patrimonio culinario con una mirada actual —saludable, sostenible e innovadora—.

Así pues, se impulsa el desarrollo territorial mediante la gastronomía como expresión cultural, económica y sostenible del territorio, reforzando la conexión entre productores, restauradores,

instituciones y ciudadanía para generar valor compartido y transformar la cultura alimentaria en un bien común con impacto real en la calidad de vida.

En este sentido, los ámbitos de actuación se han centrado en desarrollar estrategias de promoción del territorio a través de la agroalimentación y en la valorización y preservación de la identidad gastronómica mediante los siguientes proyectos.

De las estrategias de promoción del territorio a través de la agroalimentación, destacamos:

Gastrosàvies es un proyecto impulsado por el Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación en el marco de Cataluña Región Mundial de la Gastronomía 2025, con el objetivo de preservar y transmitir la cocina catalana como patrimonio vivo, poniendo en valor los paisajes, productos y formas de cocinar que explican su diversidad.

Durante 2025, Alicia ha llevado a cabo el trabajo de campo etnográfico y la sistematización del conocimiento: más de 20 sesiones de trabajo en 18 comarcas, entrevistando a más de 100 “gastrosàvies” y recopilando e interpretando más de 350 recetas de cocina catalana casera. De este trabajo se han producido 10 videorecetas, disponibles en la web del DARPA..

Como reconocimiento a estas mujeres y a su legado, el 24 de noviembre se celebró la Jornada de Gastrosàvies, en Món Sant Benet, con unas 250 participantes, en un espacio de homenaje y puesta en valor de su conocimiento mediante ponencias y demostraciones culinarias.

Este 2025 también se ha trabajado en el seguimiento del proyecto 12 Meses, 12 Paisajes, con el objetivo de explorar y dar a conocer la

riqueza culinaria catalana y reforzar la importancia de preservar las tradiciones gastronómicas locales. Se ha profundizado en la diversidad agroalimentaria presente en todo el territorio, identificando agentes e iniciativas capaces de activar y difundir la identidad culinaria catalana mediante actuaciones relevantes, y se ha ofrecido asesoramiento y apoyo a los actores locales que quieren impulsar acciones para reforzar la difusión de la gastronomía catalana.

Con el objetivo de crear y transferir conocimiento sobre los productos del territorio y acercarlo a la ciudadanía, se ha trabajado en proyectos enmarcados en la Estrategia Alimentaria de Cataluña, impulsada por el DARPA:

— Canal Alimentos, un espacio web de referencia para la divulgación rigurosa del sector agroalimentario. Alicia ha elaborado contenidos para una quincena de productos —como plantas aromáticas, cerdo, mejillones, queso curado, setas o aceite de oliva virgen extra—.

— Inventario de Productos de la Tierra (publicado en 2003), que Alicia ha revisado y actualizado.





— Platos Catalanes Cada Día con el objetivo de posicionar la cocina catalana como una opción saludable y de disfrute cotidiano, tanto en el ámbito doméstico como en el sector de la restauración. Este año, el proyecto se ha ampliado con nuevas recetas del corpus culinario catalán y se ha enriquecido con consejos para la selección de ingredientes y técnicas de cocina, entre otros.

Y como ejemplo de la promoción de los productos catalanes, Alicia continúa acercando el conocimiento técnico, saludable, sostenible y gastronómico del aceite de oliva virgen extra catalán, a través de acciones como:

— II Premios Nacionales a los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de Cataluña 2025, convocados por el DARPA, donde Alicia ha organizado en Món Sant Benet la cata oficial de la categoría “*Maridaje y versatilidad gastronómica*”, que pone en valor el potencial culinario del aceite.

— 1er Mercado del Aceite Nuevo de Barcelona, impartiendo un taller para difundir los beneficios saludables y el uso culinario de este ingrediente esencial de la dieta mediterránea..

Alicia impulsa la transferencia y la divulgación de los productos del territorio y de las personas que los hacen posibles mediante actuaciones vinculadas a la gastronomía. A través de talleres, ponencias y jornadas técnicas, se fomenta la conexión entre productores, restauración, centros de formación e instituciones, reforzando el conocimiento, el uso y la proyección de los productos locales. Este 2025 destacan las siguientes actuaciones:

🍷 **Carne de ovino y caprino.** En el marco del proyecto “*Herois del Rebost*” (Héroes de la Despensa), impulsado por INTEROVIC y la FECOC (Federación de Entidades de Caprino y Ovino), Alicia ha impartido un taller para estudiantes y profesorado de hostelería, replicado en 14 escuelas de Cataluña, para dar a conocer el producto y sus posibilidades culinarias, especialmente de las partes menos utilizadas.

🐟 **Pescado de proximidad.** En el encuentro “*Cooperar para transformar*” de la Euroregión Pirineos Mediterráneo, con ARCA y la Generalitat de Catalunya, Alicia ha ofrecido una ponencia para profesionales del desarrollo marítimo sobre el papel del pescado local en la salud, la sostenibilidad y la identidad mediterránea.

🍯 **Miel de pequeños productores catalanes.** En una jornada técnica PATT organizada por la Escuela Agraria de Santa Coloma de Farners, se ha trabajado con productores y restauradores para conocer y caracterizar las mieles catalanas, explorar sus aplicaciones gastronómicas y favorecer el vínculo entre apicultores y restauración.

🍷 **Romesco.** En el I *Congreso de Investigación Técnico-Cultural del Romesco*, Alicia ha divulgado la gastronomía catalana a través de esta elaboración emblemática, destacando su potencial saludable y su proyección futura.

🍷 **Arroz.** En la Fiesta del Arroz de Sant Fruitós de Bages (Barcelona), se ha impartido un taller para los ganadores del concurso, mostrando la versatilidad del arroz y sus posibilidades culinarias.

👉 **Calçot.** Alícia ha impartido la sesión inaugural del primer Foro de la *Calçotada* de Valls (Tarragona), “*Calçot y calçotada: perspectiva científica, económica, gastronómica y medioambiental*”.

👉 **Verduras y productos de huerta.** Se ha participado en el 27º congreso de frutas y verduras de AECOC (Asociación de Empresas de Gran Consumo) sobre la disminución del consumo de estos alimentos entre niños y jóvenes. También se ha organizado un taller sobre el potencial gastronómico de los vegetales dirigido a estudiantes de cocina, restauración y dietética de la Escuela Joviat.

👉 **Sal de Cardona.** En colaboración con el Consejo Comarcal del Bages y la Fundación Cardona Histórica, se ha elaborado y presentado la séptima guía del Rebot del Bages, dedicada a la Sal de Cardona, con el objetivo de difundir su historia y particularidades productivas, nutritivas, culturales y culinarias. El trabajo pone en valor este producto —recientemente reconocido como producto singular de la Xarxa de Productes de la

Terra— y lo acerca tanto a la ciudadanía como al sector gastronómico.

En el marco de Cataluña Región Mundial de la Gastronomía 2025, Alícia también ha participado en diversas actuaciones puntuales de transferencia de la cultura y la gastronomía catalana:

— *Meet Foodies Influencers*, actividad inmersiva para mostrar la riqueza culinaria y el trabajo de un centro de referencia en investigación y divulgación del patrimonio gastronómico como Alícia, a una cincuentena de influencers internacionales y personas referentes en gastronomía, en una jornada en Món Sant Benet, organizada por la Agencia Catalana de Turismo.

— Gastronomic Forum Barcelona, participación en el I Simposio de Cocina Catalana, impartiendo la sesión inaugural “Cocina catalana hoy: ¿tradición viva o fósil cultural?”, un espacio para reflexionar sobre el estado de la cocina catalana, su legado y los retos de futuro.

De los proyectos de valorización y preservación de la identidad gastronómica, destacamos:

Proyecto de investigación RELISH - Horizon-EU (*Reframing European Gastronomy Legacy through Innovation, Sustainability and Heritage*), que reúne instituciones académicas, empresas y entidades del sector alimentario para desarrollar soluciones sostenibles y saludables para el sistema alimentario europeo, poniendo el foco en las recetas y la cultura gastronómica como patrimonio vivo.

En 2025, Alícia ha liderado el diseño de herramientas y metodologías para recoger y analizar datos sobre prácticas alimentarias y recetas, contribuyendo a la construcción de un mapa culinario europeo contemporáneo. Además, ha impulsado acciones piloto, probando talleres de *Food Memories* con jóvenes para explorar metodologías narrativas y de transferencia alrededor de la receta y la memoria alimentaria.

Continúa la participación en el proyecto de la Colección 7 Portes de Recetarios Históricos de la Cocina Catalana con el objetivo de estudiar, realizar un análisis crítico y publicar los textos más significativos de la gastronomía del país desde el siglo XIV hasta el XX. Este año se ha publicado el décimo volumen.

El proyecto Andorra la Vella - Restauración, con el objetivo de fortalecer el sector de la restauración como actor clave del sistema alimentario y de la proyección del territorio impulsado por el Comú d'Andorra. Mediante sesiones de trabajo con profesionales, se han identificado necesidades y oportunidades y se ha definido una estrategia de posicionamiento gastronómico basada en tres pilares: cocina de montaña arraigada, oferta cosmopolita y gastronomía 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.	Fundacio 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	

Premios y reconocimientos

Premio Foodity Star!, con el proyecto DIAITA, un asistente digital alimentario diseñado específicamente para ayudar a las personas con cáncer de colon a seguir una alimentación adecuada durante el tratamiento. Proyecto desarrollado juntamente con Bestiario Proyectos.

Otorgado por FOODITY — Horizon Europa

Premio Josep Davins i Miralles 2025, por el proyecto “SALSA (Salud, Alimentación y Sociabilidad): Redes comunitarias de alimentación saludable, autonomía e interacción social”.

Otorgado por la Fundación Academia de Ciencias Médicas y de la Salud de Cataluña y Baleares.

IV Premios a la Responsabilidad Gastronómica Slow Food Barcelona a la divulgación gastronómica responsable. Por una trayectoria de referencia en la divulgación sobre alimentación y sostenibilidad, conectando ciencia, cultura y gastronomía.

Atorgat per Slow Food Barcelona

BagesImpuls! Al esfuerzo turístico, por su contribución a la investigación y divulgación gastronómica basada en el producto local y de proximidad.

Otorgado por la Asociación Bages Impuls

alicia.cat

alícia

Fundació

Catalunya

La Pedrera
