

alícia't!

La cuina fàcil, sana i divertida

Món Sant Benet
6 i 7 d'abril de 2019

#FestaAlicia



EXPOSITORS D'INNOVACIÓ I PATRIMONI AGROALIMENTARI

Al Prat de Sant Benet ens mostraran els seus productes empreses, entitats i productors que han col·laborat amb la Fundació Catalunya La Pedrera i la Fundació Alícia en projectes per posicionar i donar valor als seus productes i/o patrimoni agroalimentari, o amb les que s'han realitzat treballs d'R+D+i.



Dissabte: de 10:00 a 19:30 h.
Diumenge: de 10:00 a 18:30 h.

YONDU: l'empresa coreana SEMPIO FOODS COMPANY es dedica a la producció i comercialització de diferents productes derivats de la soja. Al seu espai s'hi trobarà una explicació sobre el procés d'obtenció del Gan Jang (la salsa de soja coreana) i de la resta de productes derivats d'aquesta lleguminosa. Es realitzaran tastos dels seus productes cuinats amb les millors combinacions organolèptiques. El seus productes podran ser adquirits a la Botiga de Sant Benet. Sempio porta treballant amb Alícia des de 2012 amb l'objectiu d'adaptar el seus productes als gustos de la cuina catalana i occidental i per estudiar els possibles beneficis derivats de la seva ingesta en una dieta equilibrada alhora que es visualitzen els seus possibles beneficis en relació amb diferents patologies relacionades amb l'alimentació.

vegetable
essence
Yondu

alícia

Fundació
Catalunya
La Pedrera

M
SB
MÓN
ST
BENET

BCN+ Barcelona
és molt més

Diputació
Barcelona

Xorxa Productes
de la Terra

alícia't!

La cuina fàcil, sana i divertida

Món Sant Benet
6 i 7 d'abril de 2019

#FestaAlicia



TORRONS I MEL ALEMANY

Empresa situada a Os de Balaguer, amb la qual Fundació Alícia està realitzant un estudi al voltant de la mel. Ens en portaran mostres per poder-les tastar juntament amb d'altres productes com agredolços, caramels i fruits secs.

Alemany
1879

ESPÈCIES TEIXIDOR - T.ALIMENT

Empresa ubicada al Bages que ens mostrarà dos línies de producte fabricats per al sector de la nutrició sanitària: espècies i deshidratats per l'alimentació de la gent gran.



LLORET TURISME

Informació sobre l'oferta gastronòmica i turística de Lloret de Mar, localitat amb la què la Fundació Alícia ha realitzat diverses actuacions de valorització del territori.



FOODINI (NATURAL MACHINES):

Empresa dedicada a la innovació que ens presentarà, tot realitzant demostracions, FOODINI, una impressora 3D que realitza plats de disseny i presenta el menjar de maneres diferents, d'una manera òptima i sostenible per proporcionar plats personalitzats.



XICS TORRONERS CATALANS

Xics torroners de Catalunya és una associació que neix amb la missió de seguir oferint els torrons de qualitat que posen en valor la terra i la gent que la treballa seguint processos artesans i alhora, recuperant les receptes més antigues de l'ofici xixonenc.



alícia

Fundació
Catalunya
La Pedrera



BCN+ Barcelona
és molt més



alícia't!

La cuina fàcil, sana i divertida

Món Sant Benet
6 i 7 d'abril de 2019

#FestaAlicia



PROJECTE GUSTUM - LA CÚPULA GUSTUM

Proposta pedagògica amb l'objectiu de donar a conèixer i valorar la producció agroalimentària de l'àmbit rural, els productes que s'hi elaboren, el paisatge que generen i quin impacte té el consum d'aquests en la nostra economia i tradicions. Espai semiesfèric que ofereix una experiència visual immersiva per descobrir zones rurals on s'elaboren molts dels productes bàsics de la nostra dieta.



CITRICS LA CANAREVA-ALCANAR-MONTSIÀ

L'Ajuntament d'Alcanar ha fet diversos treballs amb Alícia per promocionar els cítrics que es produeixen al seu territori. Es podrà tastar els suc de les seves taronges i podrem comprar-les.



GRUP LLOBET

Grup dedicat a la producció i a la distribució alimentària, que ens presentarà alguns dels seus productes com els cuits al buit, *toppings*, *Suquíssims*, amanides i plats "Moments deliciosos".



TINTA I VI, MARTA ARAÑÓ

Artista catalana, dedicada a la pintura, específicament a la tècnica de la Pintura amb Vi. En realitzarà pintures en directe, podrem veure una petita exposició d'obres pintades amb vi i es podrà fer un tast de pintura amb vi (sense alcohol) per a la mainada.

Tinta i Vi
Marta Arañó

REFUGI DEL LLAC DE PESSONS

GrandValira i en concret el Refugi del Llac de Pessons ens realitzaran una petita mostra i degustació de cuina Andorrana.



alícia

Fundació
Catalunya
La Pedrera

