



Naciódigital

DES DE 1996

Dilluns 2 de maig de 2016

ACCEDEIX

REGIS

[PORTADA](#) [POLÍTICA](#) [OPINIÓ](#) [SOCIETAT](#) [CULTURA](#) [SUCCESSOS](#) [TERRITORIS](#) [A FONS](#) [FOTOS](#)

DIPUTACIÓ DE BARCELONA

Alícia't arrenca amb rècord d'afluència als tallers i activitats

► La festa programa durant aquest cap de setmana prop de 200 activitats relacionades amb la cuina sana i el patrimoni agroalimentari de les comarques de Barcelona

🔖 Alícia't, la festa de la gastronomia de les comarques de Barcelona

Redacció | 30/04/2016 a les 20:12h

■ Afegeix un comentari

Arxivat a: Societat, Diputació de Barcelona, Món Sant Benet, gastronomia, Alícia't



Oriol Castro, del restaurant Compartir de Cadaqués, durant un dels tallers d'Alícia't | MSB

La quarta edició d'Alícia't, la festa de la gastronomia de les comarques de Barcelona ha arrencat aquest matí a Món Sant Benet amb el volum d'inscripció dels tallers més elevada dels darrers anys. El programa d'aquest cap de setmana inclou prop de 200 activitats, entre tallers, demostracions i tastos, amb la cuina

sana, fàcil i divertida com a fil conductor.

Coorganitzada per la Fundació Alícia i la Diputació de Barcelona, Alícia't ha incorporat enguany la presència de col·lectius de cuina, productors i entitats provinents de les 11 comarques de l'àmbit de Barcelona que han ensenyat la seva gastronomia, productes agroalimentaris i també projectes de promoció del territori estretament vinculats a la cuina i a la terra.

El Prat de Sant Benet ha adquirit aquest any un paper destacat a la festa acollint tots aquells col·lectius, empreses i institucions que representen el territori de les comarques de Barcelona, eix a partir del qual es visualitza el creixement d'Alícia't en relació a l'edició anterior a través de la participació de la Diputació.

Al prat s'hi ha instal·lat un segon escenari d'activitat on aquest matí s'hi ha desenvolupat la Cigronada, amb Vilafranca Ve de Gust. Aquest és un dels sis col·lectius de cuina que participen enguany a Alícia't amb demostracions de la gastronomia de cada territori.

La cuina amb ostres, un dels tallers amb més èxit

Durant aquesta primera jornada, Món Sant Benet ha acollit l'emissió en directe del programa El Suplement, de Catalunya Ràdio, i del magazín 1 món.cat, de la Xarxa de Televisions Locals.

Ambdós programes han estat l'aparador de les activitats i protagonistes d'Alícia't, que enguany ha comptat amb la presència de la Consellera d'Agricultura de la Generalitat, Meritxell Serret, i del xef Joan Roca, que ha volgut acompanyar el seu equip en la presentació del nou sistema de cuina al buit i a baixa temperatura que s'ha fet en el marc d'Alícia't.

Un altre dels tallers que ha aixecat més expectació en aquest primer dia ha estat el de l'equip encapçalat per Oriol Castro, del Compartir de Cadaqués, amb la demostració de la cuina amb ostres que ofereix l'establiment.

Hamburgueses saludables, fórmules per fer supersucs sans i deliciosos, cuina de peix al microones, bombons, tallers especialitzats en cuina per a persones amb intoleràncies alimentàries i les sessions per als més menuts han convertit aquesta primera jornada d'activitats en un èxit.

L'espai de tast amb productes gastronòmics singulars de les comarques de Barcelona, l'Aula dels Sabors 'Barcelona és Molt Més', també ha fet ple a les propostes encapçalades per Manel Guirado i per Laia Pont i Josep Pelegrín, millor sumiller de Catalunya del 2014 i 2015. Un viatge per les especialitats de la reposteria de les comarques de Barcelona i un tast de formatges maridats amb vins del territori han estat els eixos d'aquesta nova proposta 100% Barcelona.

Alícia't torna a obrir portes aquest diumenge, entre les 10 del matí i les 6 de la tarda, amb un programa d'activitats a l'entorn de l'alimentació saludable i els productes agroalimentaris singulars de l'àmbit de les comarques de Barcelona.

