

Catalunya participa a l'Expo Milano 2015 amb una Mostra pròpia on defensa la cuina sana i sostenible



- **Generalitat i Ajuntament i Diputació de Barcelona han participat en l'organització de la Mostra, que es desenvolupa al centre històric de Milà i que s'acompanya de 15 dies d'activitats relacionades amb l'alimentació, leitmotiv de l'Expo Milano 2015**
- **Conferències de la Fundació Àlicia, del xef Joan Roca o de la cuinera Ada Parellada són algunes de les activitats previstes en el marc del programa d'activitats, que se celebrarà en diversos espais de la ciutat**
- **El president Mas i l'alcalde en funcions de Barcelona han visitat avui la mostra, que va inaugurar dissabte el conseller d'Agricultura i que clourà el conseller de la Presidència**
- **L'acte de cloenda comptarà amb l'actuació de l'Escolania de Montserrat, la Coral de Cambra Francesc Valls i una exhibició dels Castellers de Vilafranca i la Colla Jove Xiquets de Tarragona, entre d'altres**

Catalunya participa a l'Expo in città de l'Expo Milano 2015, dedicada a l'alimentació, amb l'estand expositiu *Barcelona Capital of Catalonia. Real food for real people* sobre la cuina sana i sostenible i un divers programa d'activitats. Entre el 30 de maig i el 14 de juny s'han programat activitats com conferències, seminaris, classes de cuina o missions empresarials en què participaran, entre d'altres, la Fundació Àlicia, el xef Joan Roca, la cuinera Ada Parellada o ACCIÓ, l'Agència per a la competitivitat de l'empresa.

La participació de Catalunya es fa en el marc de l'Expo in città, una iniciativa programada amb motiu de l'Expo que es desenvoluparà a tota la ciutat, fora del recinte, amb l'objectiu d'apropar als ciutadans els valors i els continguts de l'Exposició. Les activitats es desenvoluparan en espais com el Palazzo Giureconsulti, la Via Mercanti (davant del Palau), entre d'altres. El programa ha estat elaborat per la Generalitat, l'Ajuntament de Barcelona i la Diputació de Barcelona, entre d'altres.

Comissariada pel director general de la Fundació Àlicia, Toni Massanés, *Barcelona Capital of Catalonia. Real food for real people* vol posar en relleu el paper de Catalunya i Barcelona com a referents mundials en l'avantguarda i la innovació gastronòmica, una creativitat que, des de fa anys, es dedica a millorar l'alimentació quotidiana de la ciutadania. Destaca en aquest

sentit la tasca de la Fundació, un centre de recerca únic al món que compta amb el suport de científics i grans cuiners del país.

Entre les activitats programades, destaca la conferència del xef Joan Roca “La meva Costa Brava”, prevista per al 9 de juny a les 18 hores a l’Ajuntament de Milà; la conferència “A smart place to eat well” del director de la Fundació Alícia, que va tenir lloc el 4 de juny al Palazzo Giureconsulti o l’acció contra el malbaratament alimentari d’Ada Parellada, que s’ha celebrat avui a les 12. 30 hores.

El conseller d’Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural, Josep Maria Pelegrí, va inaugurar l’estand dissabte, 30 de maig, i va presentar la declaració *Catalunya, regió europea de la gastronomia 2016*. Aquest reconeixement posa de manifest que “la gastronomia és la nostra herència cultural i el lideratge de la cuina catalana en la gastronomia internacional”.

El president de la Generalitat, Artur Mas; l’alcalde en funcions de Barcelona, Xavier Trias, i el conseller d’Empresa i Ocupació, Felip Puig, han visitat la mostra, que tancarà el conseller de la Presidència, Francesc Homs, i el president de la Diputació de Barcelona en funcions, Salvador Esteve. L’acte institucional de cloenda comptarà amb una missa oficiada pel cardenal arquebisbe de Barcelona, Lluís Martínez Sistach, al Duomo de Milà i les actuacions de l’Escolania de Montserrat, el Cor de Cambra Francesc Valls de la catedral de Barcelona.

S’han programat, a més, diverses manifestacions de cultura popular a la Piazza del Cannone, al Parco Sempione, amb una exhibició dels Castellans de Vilafranca i la Colla Jove Xiquets de Tarragona, l’actuació dels diables de Cervera Carranquers de Cervera, els gegants de l’Agrupació de Colles de Geganters de Catalunya, l’àliga de Girona, i l’agrupació musical Senienca. Els actes de cloenda els organitza la Diputació de Barcelona, a través de la Xarxa Audiovisual Local (XAL).

Exposició "Barcelona Capital of Catalonia. Real food for real people"

El Govern de la Generalitat i l'Ajuntament de Barcelona han sumat esforços per ser presents en un esdeveniment important com l'Exposició de Milà, que es presenta amb el lema *Alimentar el planeta. Energia per a la vida*.

A través de l'estand expositiu *Barcelona Capital of Catalonia. Real food for real people*, es presenta un missatge específic sobre la tradició culinària del país, la diversitat de paisatges i productes i la tasca concreta a favor de la cuina sana i sostenible



Catalunya i Barcelona combinen l'excel·lència gastronòmica, amb xefs tan creatius com Ferran Adrià o els germans Roca, i la tasca d'investigació de la Fundació Alícia.

La Fundació Alícia treballa la innovació i la creativitat, però també la tradició i una història que és especialment valuosa en aquest àmbit. També es té en compte la importància de la matèria primera i de tenir una cura especial de la diversitat de paisatges de Catalunya, del territori, de la pagesia i dels mercats als barris, que aporten una gran varietat de productes de proximitat.

L'estand expositiu, ubicat al Palazzo Giureconsulti i a la Via Mercanti, es divideix en tres àmbits: "La taula", "La cuina" i "El rebost". Al seu entorn es desenvolupen conceptes com ara la innovació, el territori, els productes, la tradició culinària, la investigació, la salut i la cultura.

Rebost (amb què fem el menjar, quins són els nostres trumfos)

Exposat en un gran aparador, al rebost es presenten els productes amb distincions de qualitat (DO, IGP), els cuiners i els elements d'innovació que han donat la societat i la cultura catalanes per aconseguir l'excel·lència, tant en el menjar tradicional de les llars catalanes i al món més exclusiu de l'alta cuina.

La Cuina (com fem el menjar)



Es mostra com Catalunya tracta el “rebot” a partir del paisatge, el producte, la innovació, la tradició oral, la xarxa i la casa. Una cuina que representa el viatge que ja evocava Josep Pla amb la seva famosa frase “Del paisatge a la cassola”.

Aquest viatge està conformat per dos trams o recorreguts. El primer, representa com es fa el menjar sumant natura i cultura, productes i coneixement. Els productes són conseqüència i alhora causa del paisatge. És a dir, el producte és el paisatge vist de prop, el paisatge és el producte vist de lluny. La gran diversitat i bellesa dels paisatges que concentra Catalunya comporta molta diversitat i qualitat de productes. Quant al coneixement i la tecnologia, es representen els mecanismes de la tradició i la innovació, el sistema d'R+D+I en alimentació més la creativitat i la investigació culinària que es desenvolupen a la Fundació Alícia.

El segon tram explica els engranatges logístics que fa el producte per arribar des del territori al plat. En aquest sentit, la ciutat de Barcelona disposa d'una xarxa intel·ligent de mercats que apropa el producte fresc a cada barri, a cada llar i a cada persona. La capital catalana compta amb 39 mercats distribuïts que ofereixen la possibilitat de crear espais públics de trobada en cada barri, desenvolupar l'economia, reforçar la cohesió social, millorar el compromís ambiental, fomentar el turisme i crear una cultura de l'alimentació. Uns mercats que la ciutat ha transformat en un espai útil i atractiu, adaptat a l'actualitat.

Aquest viatge que representa la cuina comença amb els símbols del blat, l'olivera i la vinya; i acaba amb la icona del pa amb tomàquet i el porró de vi, la menja més popular a Catalunya, pensada per ser compartida.

La taula (o quin menjar és i per a qui)

A l'espai "La taula", a la Via Mercanti, s'informa a través de plafons sobre la proposta expositiva.

Aquesta taula representa la convivencialitat, els valors de "menjar plegats" de la cultura catalana alhora que es despleguen sobre la taula exemples de la cuina real, el menjar real per a la gent real amb diferents circumstàncies vitals. D'aquesta manera s'hi presenten 9 elaboracions culinàries de la vida quotidiana que poden ser preparades en qualsevol casa-associades a diferents perfils de persona i situacions per donar a entendre que es tracta que tothom pugui menjar correctament, en el seu dia a dia, independentment de les seves circumstàncies, edat, recursos, interessos o situació, entre d'altres.



El menú consisteix de diferents receptes molt senzilles i casolanes, fruit de la recerca en cuina, amb rigor científic i vocació social, desenvolupades per la Fundació Alícia. La Fundació adapta les últimes troballes en l'àmbit de la salut, la ciència i la creativitat culinària a l'àmbit de les persones per donar resposta a la més àmplia gamma de circumstàncies possibles a l'hora de menjar. També vetlla per conservar el patrimoni agroalimentari i dinamitzar el territori