

NIT DE L'ALIMENTACIÓ 2025

REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA. CATALUNYA 2025

25 de març

Institut d'Estudis Catalans– Sala Pere i Joan Coromines
Carrer del Carme, 47, Barcelona

Benvinguda i presentació de la jornada a càrrec de **Montserrat Rivero** (Presidenta de l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació del Institut d'Estudis Catalans) i **Joan Gòdia Tresànchez** (Director General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia de la Generalitat de Catalunya).

La nostra història:

- **700 anys de SENT SOVI, Antoni Riera Melis** (Catedràtic Emèrit de la Universitat de Barcelona i membre de l'IEC).
- **La irrupció de la Cuina Catalana com a referent mundial al segle XXI, Pere Castells Esqué** (President de la Fundació Science and Cooking World Congress).

Ciència i gastronomia:

- **Set ciències a la cuina, Claudi Mans Teixidó** (Catedràtic Emèrit d'Enginyeria Química de la Universitat de Barcelona).

Del plat al camp:

- **Alimentació saludable, sostenible i de proximitat. És possible?, Víctor Quintillà i Imbernon** (Director Gastronòmic del grup LLUERNA).

17.30 h

| | |
|---------------------|---|
| 19 h | Reconeixement a la trajectòria professional de Pere Castell Esqué Entrega Premi Nit de l'Alimentació 2025 (patrocinat per Laboratoris ORDESA) |
| 19.30 h | Presentació del llibre "Cuits pel clima- Produir aliments en temps de canvi climàtic" de Francesc Reguant i Lorena Farràs |
| 20 - 21.30 h | Degustació de productes catalans |

amb la col·laboració de:



Reial Acadèmia
de Farmàcia
de Catalunya



Generalitat
de Catalunya
Departament
d'Agricultura,
Ramaderia,
Pesca, Alimentació
i Medi Natural



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



Generalitat
de Catalunya

El Govern de
Tothom!!!