

# Volem que Món Sant Benet sigui un centre de referència en alimentació

—  
Impulsem la conversió de Món Sant Benet en un centre de referència internacional en alimentació, en què es generin activitats i experiències coherents amb els valors de la Fundació. També un centre de coneixement i formació en l'eix de l'alimentació que ha de permetre crear nova ocupació i afavorir la inclusió social. Un projecte ambiciós, il·lusionant i transformador.

## Projecte Alimentia

La idea de focalitzar en Món Sant Benet un nou projecte social i de país centrat en l'alimentació, la nutrició i la salut neix a partir de l'experiència de la Fundació Catalunya La Pedrera en diversos àmbits:

- De la Fundació Territori i Paisatge hem recollit el fet d'haver consolidat una **xarxa de protecció del territori** amb èmfasi en la qualitat del paisatge, que ara es posa al servei de localitzar aliats per a transformar terres de conreu tradicional en terres de conreu ecològic.
- La Fundació Un Sol Món ens ha aportat l'experiència d'haver consolidat empreses socials i haver generat **ocupació per a persones en dificultats** a partir de la gestió de préstecs socials.
- La Fundació Alicia aporta l'experiència d'haver treballat amb hospitals i entitats de referència internacional, i també en projectes de producte local, per a consolidar un **coneixement expert** en alimentació i salut i en patrimoni agroalimentari.
- La Fundació Catalunya La Pedrera fa deu anys que treballa en la promoció de les vocacions científiques i és un referent en la programació de tot tipus de **projectes formatius** per a diferents edats, interessos i procedències.

El projecte Alimentia ha avançat seguint les línies iniciades el 2017 per tal de convertir Món Sant Benet en un centre de referència internacional en alimentació, on es generin activitats i experiències coherents amb els valors de la Fundació. També un centre de coneixement que ha de permetre crear nova ocupació i afavorir la inclusió social.

El projecte contempla també a l'horitzó el disseny d'una nova experiència on es posi a disposició del visitant de Món Sant Benet el coneixement del talent expert i de la recerca de frontera sobre la relació de l'home amb l'alimentació. Un projecte ambiciós, il·lusionant i transformador.

Una línia del projecte són els **Horts de Sant Benet**, que conreen actualment una superfície de quatre hectàrees i que s'expliquen en l'apartat "Creem ocupació per a persones amb discapacitat o en risc d'exclusió social" d'aquesta memòria.



Activitat a l'espai de la cuina central de la Fundació Alicia.

## Xarxa de pagesos

En el marc del programa de suport a la transformació de la pagesia cap a la producció ecològica, la Fundació ha incorporat nou finques més durant el 2018. El total de superfície agrícola en conversió ha augmentat fins acostar-se a les 390 hectàrees dels entorns de la zona metropolitana (Baix Llobregat, Maresme, Pla de Bages, Vallès Occident, Vallès Oriental, la Selva i entorn de Montserrat). Els primers productors que es van incorporar al programa de suport durant el 2017 ja han entrat en el període de conversió i han començat a treballar amb MANS, augmentant així el producte agrícola comercialitzat a través de la cooperativa i contribuint, encara discretament, al seu creixement.

Amb aquesta iniciativa també ajudem a augmentar la zona agrícola cultivada segons els principis de l'agricultura ecològica reduint així la quantitat d'adobs de síntesi i fitosanitaris utilitzats que arriben als cursos d'aigua i impacten en la biodiversitat. També ajudem a millorar el paisatge agrícola amb petites intervencions com la realitzada a la finca de la Sènia Viva de Mataró, que ha consistit en naturalitzar una bassa d'excedents d'aigua de rec. De cara al futur, es planteja incorporar noves finques al programa i esperem veure un major impacte en el creixement de MANS.



### Xarxa de pagesos. Caracterització de les finques en transformació a ecològic a desembre de 2018

Nom de la finca	Municipi	Espai Natural associat	Sup. (ha)
Can Dunyó	Lliçà d'Amunt	Riu Tenes	18,68
Can Bros, Molins de Rei i Torrelles (tres finques)	Abrera, Molins i Torrelles de Llobregat	Parc agrari del Baix Llobregat	32,75
Sènia Viva	Mataró	La Sènia de Mataró	1,5
Can Serra	El Bruc	Montserrat	2,05
Sant Simeó	El Bruc	Montserrat	111
Can Quimet Gall i Ca l'Estapé (dues finques)	Lliçà d'Amunt	Riu Tenes	18,73
Ca l'Orlau i Casa Boria (dues finques)	Lliçà de Vall i Cànoves i Samalús	Riu Tenes	188,73
Pla de Roig, El Rei i la Sorra (tres finques)	Blanes i Malgrat de Mar	Maresme-La Selva	4,32
Can Feliu	Rubí	Vallès Occidental	4,4
Can Viader i Can Morató (dues finques)	Cardedeu	Vallès Oriental	3,1
Torrebonica	Terrassa	Vallès Occidental	2

**SUPERFÍCIE TOTAL** **387,26**



#### Situació finques amb Contracte

- 1 Món Sant Benet (Sant Fruitós de Bages)
- 2 Sant Simeó (El Bruc)
- 3 Can Serra (El Bruc)
- 4 Can Bros (Abrera)
- 5 Can Bros (Torrelles de Llobregat)
- 6 Can Bros (Molins de Rei)
- 7 Ecobodum (Rubí)
- 8 Torrebonica (Terrassa)
- 9 Roger Diaz - Ca l'Estapé
- 10 Roger Diaz - Can Quimet Gall
- 11 Ca l'Oriau
- 12 Sènia Viva (Mataró)
- 13 Casa Boria
- 14 Horta la Fanencada (Cardedeu)
- 15 La Sorra (Malgrat de Mar)
- 16 El Rei (Malgrat de Mar)
- 17 Pla de Roig (Blanes)

#### Mapa d'espais agraris de la Xarxa de pagesos

#### Situació MANS Xarxa Pagesos

- 1 Cooperativa MANS

## Accions formatives en l'eix de l'alimentació

En l'eix de formació, treballem per esdevenir un centre generador de coneixement en alimentació, nutrició i salut caracteritzat per la creació i oferta de formació de molt alta qualitat i per la consolidació de relacions a llarg termini amb socis clau per a aquest projecte. L'any 2018 hem ampliat les activitats de formació que ja es venien desenvolupant a Món Sant Benet adreçades a un públic majoritàriament professional però també a públic especialitzat, focalitzant les accions en diferents formacions a mida, molt especialitzades i de qualitat.

Hem ampliat l'oferta de programes **Study abroad**, cursos de formació centrats en divulgar els beneficis científics en la salut de la dieta mediterrània, amb temari pluridisciplinari i adreçats a públic universitari internacional. El 2018 hem impartit un curs amb la Universitat d'Hiroshima (Japó), un altre amb la Universitat de Virginia (USA) i, finalment, dos amb la Universitat de Pollenzo (Itàlia).

La setena edició del **Màster en envelliment i salut** de la Universitat Rovira i Virgili (URV), de setembre de 2018 a juny de 2019, compta per segona vegada amb la col·laboració de la Fundació Alcía, que imparteix els continguts docents vinculats a l'alimentació.

El 20 de novembre de 2018, el **Màster en diabetis** de la Universitat de Barcelona-Hospital Clínic va participar també en una sessió de formació impartida per la Fundació Alcía, un taller teòric-demostratiu de cuina aplicada a la gestió de l'alimentació de persones amb diabetis.

Al 2018 s'han dut a terme dues jornades de **Cuina per a dietes especials**, una línia de formació iniciada l'any anterior adreçada a persones amb necessitats alimentàries especials per motius de salut. Aquest any s'ha fet una jornada centrada en diabetis i una altra en malaltia renal.

El mes de juliol es va dur a terme dins del BIYSC (Barcelona International Youth Science Challenge), el programa específic en alimentació i salut **Nutrition and Health International Youth Science Challenge**, amb la participació de la Fundació Alicia, IDIBAPS-Hospital Clínic de Barcelona, i Eurecat-Reus/Universitat Rovira i Virgili.

La Fundació Alicia va impartir la primera edició del taller **Noves tendències a la cuina**, activitat dirigida a públic adult interessat en la cuina d'avantguarda i tendència, la creativitat a la cuina o les dietes de moda. El taller combina la presentació teòrica i la demostració de cuina pràctica.

També es va dur a terme la primera edició del **Seminari tècnic d'alimentació de textura modificada**. Es tracta d'una formació en què els assistents aprofundeixen en coneixement tècnic, amb un aprenentatge tant teòric com pràctic, amb el foment de l'intercanvi d'experiències mitjançant dinàmiques de grup. S'han contemplat des de les característiques bàsiques d'aquest tipus d'alimentació, fins a les diferents progressions possibles (fàcil masticació, triturada, disfàgia,...) i els processos culinàries relacionats, amb l'objectiu de millorar-ne l'acceptació.

La Fundació Alicia també ha impulsat les **I Jornades expertes en alimentació i envelliment saludable**, que es caracteritzen per abordar els temes de forma pràctica amb la visió de la cuina com a eina i el rigor científic com a mètode. Les jornades han estat punt de trobada d'experts, d'intercanvi de coneixement i de formació en una temàtica de gran rellevància. S'han plantejat eines fàcils i pràctiques per aconseguir, des de la cuina i l'alimentació, una millora de la qualitat de vida de la gent gran.

Iniciat l'any anterior, al maig de 2018 va finalitzar la primera edició del curs **Bojos per la salut i l'alimentació**, dins el programa Bojos per la ciència, en el qual hi han participat la Fundació Alicia, l'Hospital Clínic de Barcelona, l'Institut d'Investigacions Biomèdiques Agustí Pi i Sunyer (IDI-BAPS), la Universitat Rovira i Virgili (URV), Eurecat-Reus i la Fundació ABB per a la prevenció de l'anorèxia, la bulímia i l'obesitat, i la Fundació Institut de Trastorns Alimentaris (FITA).

El curs està orientat a estudiants de batxillerat amb vocació científica interessats en els estudis de medicina, infermeria, dietètica i nutrició o tecnologia dels aliments, entre d'altres especialitats vinculades a la salut. Seixanta estudiants han conegut de primera mà la recerca en les principals malalties del segle XXI (càncer, diabetis, obesitat i malalties cardiovasculars), tot fent èmfasi en la importància dels hàbits de vida saludables.

La primera edició del curs Bojos per la salut i l'alimentació, dins del programa Bojos per la ciència, es va dur a terme a Món Sant Benet.



## Activitats i experiències

Durant el 2018 també s'han desenvolupat diverses activitats i experiències vinculades a l'alimentació a Món Sant Benet. Així, s'ha posat en marxa l'activitat **"Els fruits de la terra"**, que consisteix en un recorregut guiat per l'entorn natural amb un tast final de productes de la terra. Es pretén posar en valor els cultius tradicionals, que també són representatius del paisatge mediterrani, i prendre consciència de la relació de les persones amb el paisatge i els aliments. L'activitat es reprendrà a la primavera i fins a la tardor de 2019.

La festa i mercat "Els sabors de la terra" va incloure demostracions d'algunes activitats tradicionals relacionades amb l'agricultura.



S'ha realitzat la primera edició de la festa i mercat **"Els sabors de la terra"** els dies 3 i 4 de novembre, amb un gran èxit de públic. L'esdeveniment posa de relleu el vincle del paisatge amb l'alimentació. Quatre mil persones van gaudir del mercat de productes artesanals i gastronòmics i de moltes activitats. En destaca la col·laboració de l'escola Oms i de Prat amb un projecte artístic de dansa inspirat en les tasques tradicionals del camp –'Labranza Kids' del Colectivo Lamajara–, la representació del qual es va fer durant la festa (vegeu l'apartat "Impulsem els artistes i joves a desenvolupar el talent creatiu").

S'ha dut a terme un important treball de posada en valor del **paisatge i entorn natural** de Món Sant Benet amb la plantació de bosc de ribera a l'itinerari del riu Llobregat i un observatori d'ocells com a principals accions. I, en aquesta línia d'incorporar el paisatge com un dels atractius de Món Sant Benet, s'ha desenvolupat un nou taller educatiu a l'entorn del riu Llobregat, que ja s'ofereix a escoles i instituts i que complementa la proposta educativa existent.

Al mes de juny va tenir lloc la jornada **"Cuinem el circ"** per gaudir de l'art del circ amb tota la família a través d'espectacles, tallers, jocs i activitats centrades en el món circense i en què l'alimentació també hi va ser present de forma lúdica, divertida i participativa.

## Volem que Món Sant Benet sigui un centre de referència en alimentació

### Impacte social

	Beneficiaris
<b>Xarxa de pàgoses</b>	<b>18</b>
Pagesos adherits	18
<b>Accions formatives</b>	<b>370</b>
Study Abroad Programs	105
Cuina dietes especials: diabetis	16
Cuina dietes especials: malaltia renal	20
Màster Envelliment - URV	20
Màster Diabetis – UB/HCB	35
Taller Noves tendències a la cuina	19
Seminari tècnic d'alimentació de textura modificada	25
BIYSC Nutrició	10
I Jornada Experta en alimentació i envelliment saludable	60
Bojos per la salut i l'alimentació	60
<b>Accions divulgatives</b>	<b>3.900</b>
Els sabors de la terra	3.900
<b>TOTAL</b>	<b>4.288</b>