

Receptari de la cultura alimentària de Santa Coloma de Gramenet

“La recepta de la meva àvia”

Un dels àmbits de coneixement de la Universitat de Barcelona (UB) és el de l'alimentació, la nutrició i la gastronomia. Per a potenciar aquest sector, la UB va crear i va desenvolupar el Campus de l'Alimentació de Torribera, a Santa Coloma de Gramenet, on s'imparteixen: dues titulacions de grau ja consolidades (Nutrició Humana i Dietètica, i Ciència i Tecnologia dels aliments), la doble titulació de Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica, el grau interuniversitari en Ciències Culinàries i Gastronòmiques (CETT-UB i UPC), i diversos màsters i cursos de postgrau relacionats amb l'àmbit de les ciències de l'alimentació.

L'acte alimentari és una de les activitats quotidianes més fonamentals per a l'existència humana i és una porta d'entrada per fomentar les relacions socials i interculturals. A més, actualment no ens podem referir a l'alimentació sense afegir el tema de la sostenibilitat, compresa en tots els seus àmbits: social, sanitari, ambiental i econòmic. La conscienciació cap a una alimentació saludable i sostenible ha esdevingut una qüestió crucial i omnipresent a nivell mundial i en què s'ha d'implicar tota la societat.

Amb l'objectiu de despertar l'interès i fomentar la conscienciació cap a l'àmbit de l'alimentació, la nutrició, la sostenibilitat i la cultura alimentària entre la població jove, el Campus de l'Alimentació, en el marc del projecte “*Alimentació, cultura i sostenibilitat: promoció de la ciència per a estimular vocacions científiques i per a la cohesió social a Santa Coloma de Gramenet*”, finançat per la FECYT (Ministeri de Ciència i Innovació), convidem l'alumnat dels instituts de Santa Coloma de Gramenet a participar de la creació d'un receptari col·lectiu que contemplarà receptes que tinguin com a eixos transversals la sostenibilitat, la cultura alimentària i/o l'alimentació saludable.

Els receptaris són compendis de receptes que poden presentar diferents models i diversos coneixements culinàries, culturals, històrics, nutricionals, entre altres. Tenint en compte la diversitat cultural de Santa Coloma de Gramenet, l'elaboració d'un receptari col·lectiu és una oportunitat excel·lent per explorar nous sabers, donar a conèixer i conèixer part de la nostra història i cultura alimentària.

Es premiaran les **tres millors receptes** en aquests tres àmbits, amb diplomes acreditatius, una targeta regal de 100€ i una cistella de productes de proximitat per cada guanyador/a. Es crearà un receptari en línia i s'imprimiran fitxes de les receptes guanyadores que seran distribuïts a tots els instituts i a través de la Biblioteca de Fondo.

La participació en aquesta activitat es regeix per les següents bases:

Participants

Poden participar en el Premi el/la alumne/a de 2o, 3o, 4o de la ESO, 1er de Batxillerat i de cicle formatius dels Instituts de Santa Coloma de Gramenet.

És condició indispensable que aquests/as alumnes/as hagin estat matriculats/des durant el curs 2022-2023 en un centre d'ensenyament d'ESO, batxillerat o de cicle formatiu de grau superior de Santa Coloma de Gramenet.

Presentació de treballs

Les receptes han de presentar-se en català o castellà. Cada estudiant pot presentar fins a 2 receptes.

L'autor/a ha d'enviar-la/les per correu electrònic (indicant: nom i cognoms, Institut, correu electrònic i telèfon) fins el dia **9 de juny inclòs**, a la següent adreça:

Fecyt.alimenta@ub.edu

FORMAT DE LA RECEPTE:

- 1) Breu nota biogràfica de l'estudiant.
- 2) Breu descripció de les raons per les que s'ha seleccionat la recepta presentada (cultural, sentimental, geogràfica, originalitat, etc.).
- 3) Descripció de la recepta amb indicació dels ingredients i dels passos a seguir. També es pot afegir qualsevol altra informació que sigui pertinent o interessant (per exemple, consells de com s'ha de consumir, amb què beure, etc.).

OBSERVACIÓ: es poden incloure fotos dels ingredients, de les etapes de preparació, del plat final, fotos de la recepta original escrita a mà, fotos de la família, del moment de consum o altres imatges pertinents.

Procés de selecció

Una comissió mixta, constituïda per persones nomenades per la directora del Campus de l'Alimentació de Torribera, seleccionarà les 5 receptes finalistes que optaran al premi després de defensar públicament la seva recepta davant d'un jurat al **juny de 2023**.

Jurat

El jurat del Premi estarà constituït per 5 persones del Campus de l'Alimentació i de l'Ajuntament de Santa Coloma.

Lliurament de premi

El lliurament del premi es celebrarà en un espai públic de Santa Coloma de Gramenet al **juny de 2023**. En aquest acte també es farà una presentació general del receptari col·lectiu.

Els/les guanyadors/es disposaran d'un diploma acreditatiu i d'una targeta regal de 100€ cadascun.