

El Premi UB-Ferran Adrià amb Gallina Blanca celebra la seva novena edició fomentant l'interès de les noves generacions per la nutrició i l'alimentació

- La Universitat de Barcelona, el xef Ferran Adrià i Gallina Blanca s'han unit per nové any consecutiu per a premiar els millors treballs d'investigació dels estudiants de batxillerat i de cicles formatius de grau superior en el sector de la nutrició i de l'alimentació.
- Sara Minguet Castellò, estudiant dels Maristes Montserrat de Lleida, ha estat la guanyadora del Premi pel seu treball d'investigació "L'ordi a la taula".

Barcelona, 26 d'octubre de 2018.- La novena edició dels Premis UB-Ferran Adrià amb Gallina Blanca, que s'ha celebrat a l'Edifici Històric de la Universitat de Barcelona, ha premiat els millors treballs d'investigació d'estudiants del sector de la nutrició i l'alimentació. Un any més, la Universitat de Barcelona, el xef Ferran Adrià i Gallina Blanca s'han unit per a apropar aquestes disciplines a les noves generacions.

Sara Minguet Castellò, estudiant dels Maristes Montserrat de Lleida, ha estat la guardonada amb el Premi UB-Ferran Adrià amb Gallina Blanca en aquesta novena edició pel treball "L'ordi a la taula", en el qual centra la seva investigació en el disseny d'un nou aliment funcional, el pa amb farina d'ordi, per reduir el colesterol. El premi consisteix en una targeta regal per a objectes, activitats o bens culturals de 1.000€ i una altra de 500€ per al professor tutor del treball.

L'acte d'entrega, que ha tingut lloc a l'Edifici Històric de la Universitat de Barcelona, ha estat presidit pel **Joan Elias**, rector de la Universitat de Barcelona; el reconegut xef i Doctor Honoris Causa per la UB, el **Ferran Adrià**; la **Montse Carbó**, directora de comunicació corporativa de GBfoods, grup al qual pertany Gallina Blanca; la **M. Carmen Vidal**, vicedegana de docència de l'àmbit de l'Alimentació de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació; i la **Victòria Castell**, cap del Servei de Planificació, Auditoria i Avaluació del Risc de la Secretaria de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya; i **Lali Salom**, del Servei d'Atenció a l'Estudiant de la Universitat de Barcelona i secretària del jurat del Premi UB-Ferran Adrià amb Gallina Blanca.

En la seva intervenció, el xef **Ferran Adrià** ha recomanat als estudiants que "per innovar, cal reflexionar, comprendre i connectar coneixement", i ha destacat que "és important que no oblidin que per fer una cosa extraordinària és necessari un temps extraordinari". A més, ha apuntat que "innovar va lligat a les organitzacions, a l'empresa i a la universitat. Tant Gallina Blanca, on són cuiners,

www.gallinablanca.es

Para más información a medios:

Hill+KnowltonStrategies

Marta Güell

Teléfono: 934.108.263

marta.guell@hkstrategies.com

com la Universitat de Barcelona, on es du a terme la formació i la recerca, són el clar exemple del nexa entre alimentació i ciència”.

Per la seva part, Joan Elias, rector de la Universitat de Barcelona, ha assenyalat que aquest premi “és una oportunitat per a fomentar la investigació i establir vincles entre la Universitat i els joves de batxillerat, que sou els futurs integrants de la nostra comunitat universitària”.

“La innovació i la investigació també formen part de l’ADN de Gallina Blanca, són el motor que ens mou. Des dels nostres orígens, hem treballat per oferir ajudes i solucions culinàries adaptades a les necessitats dels consumidors de tots els països del món on operem. Durant més de 80 anys, hem format part de les cuines dels nostres consumidors a través de productes que formen part de l’alimentació diària, i hem mantingut ferm el nostre compromís amb la promoció d’hàbits d’alimentació saludable.”, ha assegurat la **Montse Carbó**, directora de comunicació corporativa de GBfoods.

Més de 200 projectes d’investigació

El Premi UB-Ferran Adrià amb Gallina Blanca, que ja té 9 anys de vida, va néixer amb el propòsit d’apropar l’alimentació i la nutrició a les noves generacions, fomentant així l’interès per l’estudi i la investigació d’aquestes disciplines. Aquesta iniciativa s’ha convertit en un referent del sector i constitueix un important punt de trobada entre les ciències de la salut, la investigació alimentària i l’àmbit acadèmic. Ja són més de 200 els projectes que han vist la llum en el marc d’aquest premi, treballs d’investigació que posen en relació el món de les ciències amb la cuina i la gastronomia quotidianes.

A més del premi guanyador, en aquesta edició estudiants, escoles i instituts han estat guardonats amb mencions honorífiques. “**La poma: medicina del futur**”, presentat per la **Sara Cousillas Almar** de l’**Institut de Vilafant**, ha estat guardonada amb el **Premi Sent Soví** al millor treball relacionat amb l’alimentació (nutrició, agricultura o tecnologia alimentària). Igualment, s’ha atorgat el **Premi de Seguretat Alimentària** a la **Laura Vila i Planas**, de l’**Institut Rafael Campalans d’Anglès**, pel seu treball “**L’alteració dels aliments. Estudi dels factors que influeixen**”.

La **Universitat de Barcelona**, que disposa del **Campus de l’Alimentació de Torribera**, ofereix un ampli ventall de formacions en l’àrea de l’alimentació i la nutrició, posicionant-se com el centre de referència en la investigació d’aquestes disciplines. Entre altres opcions, destaquen el grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments i de Nutrició Humana i Dietètica, de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació de la UB, i el Grau Interuniversitari (UB-UPC) de Ciències Culinàries i Gastronòmiques, amb la participació de l’Escola Universitària d’Hostaleria i Turisme (CETT-UB) i la Fundació Alicia.

80 anys innovant i revolucionant les cuines espanyoles

www.gallinablanca.es
Para más información a medios:
Hill+KnowltonStrategies
Marta Güell
Teléfono: 934.108.263
marta.guell@hkstrategies.com



UNIVERSITAT DE
BARCELONA



Campus
de l'Alimentació
Universitat de Barcelona

Gallina Blanca

A **GB** FOODS company

Des del llançament de les primeres pastilles de brou el 1937, Gallina Blanca forma part de les cuines espanyoles facilitant la vida diària de milions de consumidors d'aquest país. La innovació, la qualitat i el compromís amb la salut dels seus consumidors són les senyes d'identitat dels seus productes. Per aquest motiu, Gallina Blanca és avui una de les marques referents en l'alimentació espanyola i la seva web és de visita obligada per a tots aquells que els agrada el món de la cuina: www.gallinablanca.es.

La companyia forma part del grup internacional del sector de l'alimentació GBfoods amb una facturació de 728 milions d'euros. Avui el Grup té presència a Europa (Espanya, Itàlia, Holanda, Rússia, Repúbliques del CIS) i el continent africà i Orient Mitjà a través de marques de reconegut prestigi com Gallina Blanca, Star, Grand'Italia, Jumbo i Gino.

Sobre la Universitat de Barcelona

La UB és la primera universitat pública de Catalunya pel que fa a nombre d'estudiants, 87.486, i a oferta formativa. Ocupa el primer lloc en producció científica de l'Estat, fet que la converteix en el principal centre de recerca universitari d'Espanya i un dels més importants d'Europa, tant pel nombre de programes de recerca com per l'excel·lència assolida en aquest terreny.

La UB es posiciona de manera molt destacada en els principals rànquings internacionals: és l'única universitat de l'Estat que forma part de l'elit de les 200 millors universitats del món en 26 de les 30 àrees del coneixement, segons els QS World University Rankings 2013 by Subject, i també manté la preeminència estatal en la classificació de Leiden i de l'URAP.

Membre de les xarxes universitàries d'excel·lència més rellevants a escala internacional, com ara la Lliga d'Universitats de Recerca Europees (LERU), la Universitat de Barcelona ha estat distingida amb dos campus d'excel·lència internacional (CEI): el Barcelona Knowledge Campus (BKC) i el Health Universitat de Barcelona Campus (HUBc), encaminats a assolir la plena internacionalització, consolidar l'excel·lència docent i científica, apostar per polítiques actives de mobilitat, així com augmentar la transferència de coneixement generat a la universitat cap a la societat. <http://www.ub.edu>

www.gallinablanca.es

Para más información a medios:

Hill+KnowltonStrategies

Marta Güell

Teléfono: 934.108.263

marta.guell@hkstrategies.com