

# NIT DE L'ALIMENTACIÓ

## ASSOCIACIÓ CATALANA DE CIÈNCIES DE L'ALIMENTACIÓ

25 de març

Institut d'Estudis Catalans- Sala Pere i Joan Coromines

17.30 h

**Benvinguda i presentació de la jornada a càrrec de Montserrat Rivero i Joan Gòdia Tresàncez.**

La nostra història:

- **700 anys de SENT SOVI**, Antoni Riera Melis.
- **La irrupció de la Cuina Catalana com a referent mundial al segle XXI**, Pere Castells Esqué.

Ciència i gastronomia:

- **La química de la cuina**, Claudi Mans Teixidó.

Del plat al camp:

- **Alimentació saludable, sostenible i de proximitat**, Víctor Quintanilla.

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: