Aixecar-se i esmorzar. Fer una pausa per prendre un cafè. Organitzar un dinar familiar. Anar a comprar queviures, al mercat o al supermercat. Els quatre són exemples quotidians de com l'alimentació es comprèn dins del nostre entorn. Per una part de la població, cal afegir-hi el conreu de la terra o la cria de bestiar, amb finalitats bàsicament alimentàries. Aquesta integritat justifica el perquè no és adient parlar dels aliments, de la seva producció i consum de forma exclosa a altres àrees de coneixement, i és que el seu abast és tan transversal com de versàtils som els humans. Per tant, en el moment en què entenem el menjar, no com un únic procés per saciar la fam, sinó com un compendi resultant de moltes causalitats, som conscients de la repercussió que tenen àmbits de treball aparentment llunyans sobre els aliments.

En aquest context multidisciplinari, i com no podia ser de cap altra manera, neix aquest cicle sobre els aliments. La interconnexió d'acadèmies, i d'instituts, de branques de coneixement tan diverses com les que conreen la Reial Acadèmia de Bones Lletres de Barcelona, l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, la Reial Acadèmia de Medicina de Catalunya, l'Acadèmia de Ciències Veterinàries de Catalunya, la Reial Acadèmia Europea de Doctors, la Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya, la Reial Acadèmia de Ciències i Arts de Barcelona, i l'Institut d'Estudis Catalans i les seves filials, l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació i la Institució Catalana d'Estudis Agraris, i el seu centre associat Centre Català de la Nutrició; permetrà fer un recull de temes d'actualitat entorn dels aliments. D'aquesta manera les acadèmies de Catalunya aporten el coneixement dels seus membres sobre temes d'evident interès acadèmic i social, com van fer el curs passat amb el cicle sobre «L'aigua».

El cicle convida a conèixer i reflexionar sobre tendències alimentàries; la generació d'idees falses respecte als aliments: quins són els nous mites? Quins es perpetuen? Com afecta aquest pensament a la nostra salut, quins remeis ens ofereixen els fàrmacs o què pot fer per nosaltres una microbiota saludable? Per altra banda, cal recordar que tot això té sempre un fort component lligat al territori i la història, que determina els costums alimentaris que es generen a partir de les inclinacions del moment. No obstant això, a causa de la sobredemanda pròpia, de la producció industrial, de l'exportació de productes alimentaris, de la contaminació relacionada amb la producció agrària i pecuària, el nostre territori s'està malmetent i s'està perdent la biodiversitat. El repte d'abastir una població sempre creixent ha fet projectar noves formes d'avituallar el bestiar i trobar fonts alternatives d'aliment que tinguin un menor cost mediambiental. De tot això, se'n parlarà en el cicle «Els aliments», al qual sou convidats

acadèmies de Catalunya

PROGRAMA D'ACTES CONJUNT
DE LES ACADÈMIES DE CATALUNYA

Els aliments

Curs 2017-2018

Dijous
19 d'octubre de 2017, a les 19.00 h
CONFERÈNCIA: **«Territori i alimentació a la història: una relació complexa»**, per Jordi Maluquer de Motes
REIAL ACADÈMIA DE BONES LLETRES DE BARCELONA (RABLC)
Lloc: Sala d'actes del Palau Requesens, seu de la RABLC
Carrer del Bisbe Caçador, 3 (plaça de Sant Just), 08002 Barcelona

Dilluns
23 d'octubre de 2017, a les 19.00 h
ACTE: **«Un gastroviatge per l'enopaisatge»**, per Josep Bujan
«Els falsos mites dels diferents aliments», per Montse Folch
ACADÈMIA CATALANA DE GASTRONOMIA I NUTRICIÓ (ACGN)
Lloc: Sala Nicolau d'Olwer, de l'Institut d'Estudis Catalans
Carrer del Carme, 47, 08001 Barcelona

Dimarts
31 d'octubre de 2017, a les 18.00 h
JORNADA: **Menjar amb por? Trencant mites**
ASSOCIACIÓ CATALANA DE CIÈNCIES DE L'ALIMENTACIÓ (ACCA)
Lloc: Sala Pere i Joan Coromines de l'Institut d'Estudis Catalans
Carrer del Carme, 47, 08001 Barcelona

Dimecres
8 de novembre de 2017, a les 18.30 h
TAULA RODONA: **«Medicalització dels aliments, aliments funcionals i complements»**, per Xavier de Diego i Rosaura Farré
REIAL ACADÈMIA DE FARMÀCIA DE CATALUNYA (RAFC)
Lloc: Sala d'actes de la Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya
Carrer de l'Hospital, 56, 08001 Barcelona

Dimecres
29 novembre de 2017, de 9.30 a 18.30 h
IV JORNADA: **Mengem sa?: «Dietes o modes?»**
INSTITUCIÓ CATALANA D'ESTUDIS AGRARIS (ICEA) i
ASSOCIACIÓ CATALANA DE CIÈNCIES DE L'ALIMENTACIÓ (ACCA)
Lloc: Sala Pere i Joan Coromines de l'Institut d'Estudis Catalans
Carrer del Carme, 47, 08001 Barcelona

Dimarts
12 de desembre de 2017, a les 19.00 h
CLOENDA DEL CURS: **«Producció de proteïna destinada a alimentació animal a partir de microorganismes»**, per M. Angels Calvo Torras
ACADÈMIA DE CIÈNCIES VETERINÀRIES DE CATALUNYA (ACVC)
Lloc: Acadèmia de Ciències Veterinàries de Catalunya
Av. de la República Argentina, 21-25, 08023 Barcelona

Dijous
1 de febrer de 2018, a les 19.30 h
TAULA RODONA: **«Nous aliments, probiòtics i prebiòtics»**
REIAL ACADÈMIA EUROPEA DE DOCTORS (RAED)
Lloc: Auditori A de Foment del Treball Nacional
Via Laietana, 32, 08003 Barcelona

Dijous
8 de febrer de 2018, a les 19.00 h
CONFERÈNCIA: **«Reptes per a la producció d'aliments d'origen aquàtic en un món cada cop més poblat»**, per Francesc Piferrer
REIAL ACADÈMIA DE CIÈNCIES I ARTS DE BARCELONA (RACAB)
Lloc: Sala d'actes de la Reial Acadèmia de Ciències i Arts de Barcelona
La Rambla, 115, 08002 Barcelona

Dimarts
27 de febrer de 2018, a les 19.00 h
SESSIÓ: **«Aliments, microbiota i salut»**, per Francesc Guarner i Bonaventura Clotet
Reial Acadèmia de Medicina de Catalunya (RAMC)
Lloc: Seu de la Reial Acadèmia de Medicina de Catalunya
Carrer del Carme, 47, 08001 Barcelona

Divendres
2 de març de 2018, a les 18.00 h
JORNADA: **«És sostenible la nostra alimentació?»**, per Lluís Serra
CENTRE CATALÀ DE LA NUTRICIÓ DE L'INSTITUT D'ESTUDIS CATALANS (CCNIEC)
Lloc: Sala Nicolau d'Olwer de l'Institut d'Estudis Catalans
Carrer del Carme, 47, 08001 Barcelona

SESSIÓ DE CLOENDA CONJUNTA A L'IEC (DATA PER DETERMINAR)