



Nota Convocatòria

L'Institut Làctic de Catalunya impulsa la innovació en la gastronomia amb la primera edició de la Hackathó Gastrolàctica

- L'esdeveniment, que ha superat el límit de 50 inscripcions, se celebrarà el proper diumenge 16 de març de 2025 en el marc del Fòrum del Formatge Artesà i Català a Girona.
- Estudiants de dietètica i nutrició, de tecnologia dels aliments, i de cuina s'enfrontaran al repte de crear un menú equilibrat i saborós que inclogui làctics a cada àpat per a persones amb intolerància a la lactosa.
- Els equips guanyadors s'emportaran premis de 3.000 euros (1r equip classificat), 1.500 euros (2n equip) i 1.000 euros (3r equip).
- L'Institut, que representa el sector làctic català durant els actes de la [Regió Mundial de la Gastronomia](#), posa en valor la "[Cultura Làctica](#)" de Catalunya, és a dir, el patrimoni i les baules que conformen el teixit làctic català.

La Seu d'Urgell (Lleida), 12 de març de 2025.- L'Institut Làctic de Catalunya (ILC) co-organitza amb [Acrefa](#) la primera edició de la **Hackathó Gastrolàctica**, una iniciativa que busca fomentar la innovació i la creativitat en el camp de la gastronomia i la nutrició. L'esdeveniment tindrà lloc durant el **Fòrum del Formatge Artesà i Català**, organitzat per Acrefa, un dels patrons de l'Institut, al **passeig de la Devesa de Girona**, el proper **diumenge 16 de març de 2025**.

Amb més de **50 inscrits** i amb premis de 1.000, 1.500 i 3.000 euros per als tres primers equips classificats, la hackathó gastrolàctica ha estat un èxit de convocatòria i comptarà amb la participació d'estudiants de dietètica i nutrició humana, de tecnologia dels aliments, i de cuina, que treballaran en equips per desenvolupar



menús equilibrats i aptes per a persones amb intolerància a la lactosa. "L'objectiu és demostrar que la gastronomia pot ser inclusiva sense renunciar al sabor, la qualitat ni el valor nutricional", assegura Àlex Bach, director de l'Institut Làctic.

Un repte per als futurs professionals de la cuina i l'alimentació

La intolerància a la lactosa afecta una part de la població i pot suposar una limitació en la seva alimentació. Tot i això, segons el director de l'Institut "no tothom que presenta símptomes gastrointestinals després de consumir lactosa és realment intolerant a aquest sucre natural de la llet." Per això, la hackathó vol **sensibilitzar sobre les alternatives làctiques disponibles i fomentar el desenvolupament de menús que cobreixin els requeriments nutricionals d'aquest col·lectiu.**

Els equips participants dissenyaran un menú complet per a un dia, format per esmorzar, dinar i sopar, on cada àpat haurà d'incloure un producte làctic baix en lactosa o una alternativa làctica adequada. Aquesta iniciativa compta amb el patrocini dels patrons Bon Preu, Caprabo, Cacaolat, Danone, Llet Nostra i Lletera Campllong, aportant els productes a la cistella dels equips. El jurat estarà format per **Daniel Antolín**, tècnic de projectes de la Fundació Alicia; **Laia Puigdemívol**, directora general de l'escola Joviat; **Juan Miguel Íñiguez**, professor de cuina del Culinary Institute of Barcelona (CIB); **Roger Serrahima**, professor de cuina del Culinary Institute of Barcelona (CIB); **Àlex Bach** (director de l'ILC) i haurà de valorar la creativitat de les propostes, la qualitat nutricional dels menús proposats, el gust i valor nutricional del plat cuinat, i l'exposició oral justificativa.

L'acte comptarà també amb una xerrada motivadora per als participants a càrrec del **cuiner Jordi Reixach**, professor de Creativitat i Innovació del Culinary Institute of Barcelona (CIB).



Un pas endavant en la gastronomia inclusiva

“Aquesta hackathó representa un pas endavant en la recerca de solucions innovadores per adaptar la gastronomia a les necessitats de persones amb intoleràncies”, tal com assegura el **president de l'Institut Làctic de Catalunya, Antoni Bandrés**. “El repte posa de relleu la importància de la formació i la creativitat en la cuina, i situa la Cultura Làctica com a un element clau en la Regió Mundial de la Gastronomia 2025”, recorda.

Amb aquesta iniciativa, l'Institut Làctic de Catalunya reforça el seu compromís amb la salut, la sostenibilitat i l'arrelament territorial, promovent el coneixement científic i gastronòmic del sector làctic català.

Institut Làctic de Catalunya

La cultura de la llet i els làctics de casa nostra per a la nostra gent

*L'Institut Làctic de Catalunya (ILC) és una **fundació privada** sense ànim de lucre formada per empreses i entitats que representen el sector primari productor, el sector de la transformació industrial i la distribució de productes làctics. La visió de l'ILC és la de ser reconegut i consolidar-se com un centre de referència en la transferència d'informació i innovacions tecnològiques de forma científica i rigorosa al consumidor sobre les característiques i propietats de la llet i els productes derivats. També vol ser un referent en la transferència d'informació i innovacions tecnològiques de forma científica i rigorosa per a les empreses de producció, transformació i distribució de llet i productes làctics.*