

SCIENCE
& COOKING
WORLD
CONGRESS
BARCELONA
2022



Generalitat
de Catalunya

Ingredients,
tradició
i innovació

Ingredients,
tradition
and innovation

Ingredientes,
tradición
e innovación

Direcció

Pere Castells

Text

Montserrat Jiménez i Pere Castells

Correcció i traduccions

Marta Graus

Fotografies

Ivo Rovira i Ana Ponce - www.ivo-ana.com

Disseny gràfic

Enric Rovira

© del text: els autors

© de les fotografies: els autors

© d'aquesta edició: SCIENCE & COOKING BARCELONA

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya

Dipòsit legal:

Impressió:

III SCIENCE & COOKING WORLD CONGRESS BARCELONA 2022

Text

Montserrat Jiménez i Pere Castells

Fotografies

Ivo Rovira i Ana Ponce



Generalitat
de Catalunya



L'arrelada tradició culinària a Catalunya, la rica varietat i qualitat dels productes que conformen el seu rebost i la creativitat més innovadora a les cuines dels seus restaurants de referència, han fet de Catalunya una potència gastronòmica reconeguda amb les més altes distincions internacionals.

I això és extremadament important en un context com l'actual en què la situació extraordinària i sense precedents generada per la pandèmia ha evidenciat el paper fonamental del sector agroalimentari.

I és que ha posat en relleu els riscos, les vulnerabilitats i les desigualtats existents, però també les oportunitats a explorar per articular un sistema alimentari més resilient i capaç de garantir la sostenibilitat del model.

Un fet que no ha de fer més que reforçar el nostre compromís amb el sector agroalimentari i amb la gastronomia catalana, la punta de llança i millor ambaixadora possible del sector agroalimentari català.

És imprescindible recordar la responsabilitat que tenim totes i tots els que treballem en el sector agroalimentari de garantir l'accés de la ciutadania a una alimentació sana, segura i de qualitat.

Aquest compromís, sens dubte, implica avançar cap a un sistema alimentari sostenible. Compromís que des del Govern compartim i per al que treballem dia rere dia.

Per aconseguir-ho, tenim el Consell Català de l'Alimentació com a punt de trobada entre la recerca, la gastronomia, la innovació, i la transformació alimentària, i també tenim el Pla Estratègic de l'Alimentació de Catalunya 2021-2026 com a full de ruta.

Dos instruments fonamentals per a impulsar una nova política alimentària de país basada en la producció local d'aliments i en la gestió sostenible del medi, que contribueixi a la cohesió socioeconòmica del territori i a la sobirania alimentària de Catalunya.

Tenim més ingredients i més bons que ningú: tenim unes oportunitats úniques, i la responsabilitat d'aprofitar-les en benefici de tothom.

Hble. Sra. Teresa Jordà i Roura

Consellera d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya



La arraigada tradición culinaria en Cataluña, la rica variedad y calidad de los productos que conforman su despensa y la creatividad más innovadora en las cocinas de sus restaurantes de referencia, han hecho de Cataluña una potencia gastronómica reconocida con las más altas distinciones internacionales.

Y esto es extremadamente importante en un contexto como el actual en el que la situación extraordinaria y sin precedentes generada por la pandemia ha evidenciado el papel fundamental del sector agroalimentario.

Y es que ha puesto de relieve los riesgos, las vulnerabilidades y las desigualdades existentes, pero también las oportunidades a explorar para articular un sistema alimentario más resiliente y capaz de garantizar la sostenibilidad del modelo.

Un hecho que no tiene que hacer más que reforzar nuestro compromiso con el sector agroalimentario y con la gastronomía catalana, la punta de lanza y mejor embajadora posible del sector agroalimentario catalán.

Es imprescindible recordar la responsabilidad que tenemos todas y todos los que trabajamos en el sector agroalimentario de garantizar el acceso de la ciudadanía a una alimentación sana, segura y de calidad.

Este compromiso, sin duda, implica avanzar hacia un sistema alimentario sostenible. Compromiso que desde el Govern compartimos y para el que trabajamos día tras día.

Para conseguirlo, tenemos el Consejo Catalán de la Alimentación como punto de encuentro entre la investigación, la gastronomía, la innovación, y la transformación alimentaria, y también tenemos el Plan Estratégico de la Alimentación de Cataluña 2021-2026 como hoja de ruta.

Dos instrumentos fundamentales para impulsar una nueva política alimentaria de país, basada en la producción local de alimentos y en la gestión sostenible del medio, que contribuya a la cohesión socioeconómica del territorio y a la soberanía alimentaria de Cataluña.

Tenemos más ingredientes y más buenos que nadie: tenemos unas oportunidades únicas, y la responsabilidad de aprovecharlas en beneficio de todo el mundo.

Catalonia's deep-rooted culinary tradition, the wide variety and quality of the products that make up its pantry and the most innovative creativity in the kitchens of its leading restaurants have made Catalonia a gastronomic power recognized with the highest international distinctions.

And this is extremely important in a context such as the current one in which the extraordinary and unprecedented situation generated by the pandemic has highlighted the fundamental role of the agri-food sector. It has highlighted the risks, vulnerabilities and existing inequalities, but also the opportunities to be explored to build a more resilient food system capable of ensuring the model's sustainability.

A fact that can only reinforce our commitment to the agri-food sector and Catalan gastronomy, the spearhead and best possible ambassador of the Catalan agri-food sector.

It is essential to remember the responsibility that all of us who work in the agri-food sector have to guarantee citizens' access to healthy, safe and quality food.

This commitment undoubtedly implies moving towards a sustainable food system. This is a commitment that we at the Government share and for which we work day after day.

To achieve this, we have the Catalan Food Council as a meeting point between research, gastronomy, innovation and food transformation. We also have the Strategic Plan for Food in Catalonia 2021-2026 as a roadmap.

Two fundamental instruments to promote a new food policy for the country, based on local food production and sustainable environmental management, contributing to the territory's socioeconomic cohesion and food sovereignty in Catalonia.

We have more ingredients and are tastier than anyone else: we have unique opportunities and the responsibility to take advantage of them for the whole world's benefit.



Benvinguts i benvingudes a l'Aula Magna de l'Edifici Històric de la Universitat de Barcelona. Aquest és un espai emblemàtic d'aquest edifici. A aquells de vostès que tenim l'honor que ens visitin, tant a la ciutat de Barcelona, com al país, com a la nostra Universitat, els volem dir que estem d'aniversari. Aquest edifici compleix 150 anys des de la seva inauguració i, per tant, dins les activitats que durant tot aquest any s'esdevindran, una de les emblemàtiques i significatives és aquest Congrés, que ja s'ha convertit en un bon costum a casa nostra. De manera que és un plaer tenir-los a casa.

Welcome to the Aula Magna of the Historical Building of the University of Barcelona. This is an emblematic space in this building. To those of you whom we are honored to have you visit us, be it the city of Barcelona, the country, or our University, we would like to say that we are celebrating our anniversary. This building celebrates 150 years since its inauguration and, therefore, within the activities that will take place throughout this year, one of the most emblematic and significant is this Congress, which has already become a good habit in this house. So it is a pleasure to have you at home.

Bienvenidos y bienvenidas al Aula Magna del Edificio Histórico de la Universitat de Barcelona. Este es un espacio emblemático de este edificio. A aquellos de ustedes que tenemos el honor de que nos visiten, tanto a la ciudad de Barcelona, como al país, como a nuestra Universidad, les queremos decir que estamos de aniversario. Este edificio cumple 150 años desde su inauguración y, por lo tanto, dentro de las actividades que durante todo este año se acontecerán, una de las emblemáticas y significativas es este Congreso, que ya se ha convertido en una buena costumbre en esta casa. De forma que es un placer tenerles en casa.

Dr. Joan Guàrdia

Rector Magnífic de la Universitat de Barcelona
Barcelona, novembre 2022



Des de la Diputació de Barcelona us donem la benvinguda al Science & Cooking World Congress Barcelona 2022, un esdeveniment inspirador sobre ciència aplicada a la gastronomia, que vol contribuir a la sostenibilitat, la cohesió territorial i la salut.

La Xarxa de Parcs Naturals de la Diputació de Barcelona està formada actualment per 12 espais naturals d'alt valor paisatgístic, ecològic i cultural, que abasten 102.587 hectàrees. Garanteix un equilibri territorial i ambiental als 100 municipis del seu àmbit geogràfic, que representen el 22% del territori i el 70% de la població de Catalunya.

Seguint els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) de Nacions Unides, la Xarxa de Parcs Naturals planifica i gestiona els espais naturals i agraris mitjançant els plans especials, elaborats amb la participació de tots els agents implicats. Protegeix els valors naturals, agrícoles, forestals, culturals i paisatgístics apostant per un equilibri entre la preservació dels parcs i el desenvolupament econòmic de la població. També fomenta l'ús públic i l'educació ambiental del patrimoni cultural i natural.

En aquest context, el 2001 neix Parc a taula, un programa de desenvolupament sostenible promogut per la Diputació de Barcelona que pretén destacar els valors naturals, culturals i paisatgístics de la Xarxa de Parcs Naturals, utilitzant la gastronomia com a fil argumental i implicant els productors, elaboradors, cellers, allotjaments i restaurants arrelats al territori.

D'aquesta manera la Diputació de Barcelona, a través del programa Parc a taula, i des de la Gerència de Serveis d'Espais Naturals, fa més de 20 anys que treballa en favor del territori i la salut, utilitzant la gastronomia com a catalitzador.

Així doncs, amb el programa Parc a taula i Xarxa Productes de la Terra, recolzem les petites empreses agroalimentàries de proximitat i la cultura gastronòmica local, treballem per recuperar productes i espècies autòctones arrelades al territori, promovem la qualitat i originalitat dels productes, volem afavorir el desenvolupament econòmic sostenible del territori i col·laborem en el foment de la salut i el benestar de les persones i del patrimoni natural.

Durant la vostra estada a Barcelona, us animo a conèixer les més de 300 empreses que formen el col·lectiu Parc a taula. I a visitar alguns dels territoris on el Parc a taula hi té acció: l'Espai Natural de Les Guilleries-Savassona, el Parc de la Serralada de Marina, el Parc de la Serralada Litoral, el Parc del Castell de Montesquiu, el Parc del Foix, el Parc del Garraf, el Parc del Montnegre i el Corredor, el Parc d'Olèrdola, el Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac, el Parc Natural de la Serra de Collserola i el Parc Natural i Reserva de la Biosfera del Montseny.

Per acabar, desitjo que espremem aquest congrés per treure-li el màxim profit i que els assistents siguem capaços de generar noves sinergies en favor de la gastronomia, el territori i la salut.

II-Im. Sr. Valentí Junyent

Diputat delegat de Mobilitat, Espais Naturals i Prevenció d'Incendis Forestals.
Diputació de Barcelona

From Barcelona Provincial Council (Diputació de Barcelona), we welcome you to the Science & Cooking World Congress Barcelona 2022, an inspiring event on science applied to gastronomy, which aims to contribute to sustainability, territorial cohesion and health.

Barcelona Provincial Council's Natural Park Network consists of 12 natural areas of significant landscape, ecological and cultural value, covering 102,587 hectares. It guarantees a territorial and environmental balance to the 100 municipalities within its geographical scope, representing 22% of the territory and 70% of the population of Catalonia.

Following the Sustainable Development Goals (SDGs) of the United Nations, the Natural Park Network plans and manages natural and agricultural areas through special plans drawn up with the participation of all stakeholders. It protects the natural, agricultural, forestry, cultural and landscape values, aiming for a balance between the parks' preservation and the population's economic development. It also promotes public management and environmental education of cultural and natural heritage.

In this context, in 2001 Parc a taula (Park at the table) was born, a sustainable development program promoted by the Barcelona Provincial Council which aims to showcase the natural, cultural and landscape attributes of our parks, using gastronomy as the central theme and involving producers, processors, wine cellars, lodgings and restaurants from the territory.

This way, Barcelona Provincial Council, through the program Parc a taula, and from the Natural Areas Services Management, has been working for more than 20 years in favor of the territory and health, using gastronomy as a catalyst.

Thus, with the program Parc a taula and Xarxa de Productes de la Terra, we support small local food businesses and local gastronomic culture, we work to recover products and native species rooted in the territory, we promote the quality and originality of the products, we want to promote the sustainable economic development of the region. We also collaborate in promoting the health and welfare of people and natural heritage.

During your stay in Barcelona, I encourage you to get to know the more than 300 companies that make up the Parc a taula collective. And to visit some of the areas where Parc a taula is active: Les Guilleries-Savassona Natural Area, Serralada de Marina Park, Serralada Litoral Park, Castell de Montesquiu Park, Foix Park, Garraf Park, El Montnegre i el Corredor Park, Olèrdola Park, Sant Llorenç del Munt i l'Obac Natural Park, Serra de Collserola Natural Park and Montseny Natural Park and Biosphere Reserve.

Finally, I hope that we get the most out of this congress and that the assistants will be able to generate new synergies in favor of gastronomy, the territory and health.

Desde la Diputación de Barcelona os damos la bienvenida al Science & Cooking World Congress Barcelona 2022, un acontecimiento inspirador sobre ciencia aplicada a la gastronomía, que quiere contribuir a la sostenibilidad, la cohesión territorial y la salud.

La Red de Parques Naturales de la Diputación de Barcelona está formada actualmente por 12 espacios naturales de alto valor paisajístico, ecológico y cultural, que alcanzan 102.587 hectáreas. Garantiza un equilibrio territorial y ambiental a los 100 municipios de su ámbito geográfico, que representan el 22% del territorio y el 70% de la población de Cataluña.

Siguiendo los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de Naciones Unidas, la Red de Parques Naturales planifica y gestiona los espacios naturales y agrarios mediante los planes especiales, elaborados con la participación de todos los agentes implicados. Protege los valores naturales, agrícolas, forestales, culturales y paisajísticos, apostando por un equilibrio entre la preservación de los parques y el desarrollo económico de la población. También fomenta el uso público y la educación ambiental del patrimonio cultural y natural.

En este contexto, el 2001 nace Parc a taula (Parque en la mesa), un programa de desarrollo sostenible promovido por la Diputación de Barcelona que pretende destacar los valores naturales, culturales y paisajísticos de la Red de Parques Naturales, utilizando la gastronomía como hilo argumental e implicando a los productores, elaboradores, bodegas, alojamientos y restaurantes arraigados en el territorio.

De este modo la Diputación de Barcelona, a través del programa Parc a taula, y desde la Gerencia de Servicios de Espacios Naturales, hace más de 20 años que trabaja en favor del territorio y la salud, utilizando la gastronomía como catalizador.

Así pues, con el programa Parc a taula y Xarxa de Productes de la Terra, apoyamos las pequeñas empresas agroalimentarias de proximidad y la cultura gastronómica local, trabajamos para recuperar productos y especies autóctonas arraigadas en el territorio, promovemos la calidad y originalidad de los productos, queremos favorecer el desarrollo económico sostenible del territorio y colaboramos en el fomento de la salud y el bienestar de las personas y del patrimonio natural.

Durante vuestra estancia en Barcelona, os animo a conocer las más de 300 empresas que forman el colectivo Parc a taula. Y a visitar algunos de los territorios donde el Parc a taula tiene acción: el Espacio Natural de Les Guilleries-Savassona, el Parque de la Serralada de Marina, el Parque de la Serralada Litoral, el Parque del Castell de Montsquiú, el Parque del Foix, el Parque del Garraf, el Parque de El Montnegre i el Corredor, el Parque de Olèrdola, el Parque Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac, el Parque Natural de la Serra de Collserola y el Parque Natural y Reserva de la Biosfera del Montseny.

Para acabar, deseo que exprimamos este congreso para sacarle el máximo provecho y que los asistentes seamos capaces de generar nuevas sinergias en favor de la gastronomía, el territorio y la salud."



Barcelona acull amb gran satisfacció el III Science and Cooking World Congress. Aquesta iniciativa, que va néixer a la ciutat l'any 2019, i es va veure interrompuda a causa de la pandèmia el 2020, celebra la seva tercera edició, amb la mateixa força amb què va néixer i amb una clara voluntat de projecció internacional com a congrés de referència i inspiració per a tots els operadors de la gastronomia i la restauració. Un valor a destacar d'aquest congrés és la creació de delegacions arreu del món, que ja són una realitat i estan esdevenint un moviment molt actiu. Actualment, comptem amb 23 delegacions, entre les quals hi ha representació de països com Mèxic o la Xina.

Aquest congrés és un magnífic punt de trobada per la socialització del coneixement i l'experiència, amb el comú denominador de la gastronomia, que compta amb la complicitat i l'aval del món acadèmic. Posa el coneixement, la recerca i la innovació al servei de l'excel·lència. Una excel·lència que només serà possible dins uns paràmetres de sostenibilitat gastronòmica. Aquest any el congrés posa el focus en la innovació i la tradició, un binomi que caracteritza la nostra gastronomia i restauració: Barcelona es nodeix de l'aposta per preservar una gastronomia que ha evolucionat i millorat de generació en generació i que ha sabut mantenir una oferta gastronòmica vinculada als productes del territori, de temporada i enriquida per la multiculturalitat. Laliança de la recerca i la ciència per innovar és un fet inquestionable, perquè volem avançar a favor d'una gastronomia saludable i econòmica i socialment rendible.

Barcelona ha destacat sempre com a ciutat dinàmica i innovadora. En aquest congrés hem tingut una bona representació d'alguns dels millors xefs de la nostra ciutat amb reconeixement internacional que projecten l'excel·lència culinària dins i fora de les nostres fronteres. Ells i elles han fet un camí en el qual l'esforç, el compromís o la innovació han jugat un paper cabdal per ser mereixedors del seu reconeixement com a xefs d'alta cuina. Així també, comptem amb la participació de restaurants de la ciutat que són símbol de la nostra història, amb una oferta coneguda i reconeguda, on la tradició i la innovació es donen la mà. És el cas de Can Culleretes (que va rebre un premi honorífic en l'edició d'aquest any dels premis Barcelona Restauració), Los Caracoles o Set Portes. Tots ells participen en aquest congrés explicant com la seva tenacitat, el seu esforç i la seva estima han estat ingredients essencials per arribar als nostres dies.

L'Ajuntament de Barcelona vol situar les polítiques alimentàries en el centre de l'agenda política i aprofitar l'oportunitat del context actual per fer un salt d'escala en els seus plantejaments. La gastronomia i la restauració sostenibles són els eixos centrals d'aquestes polítiques, amb l'objectiu clau de conscienciar i fer accessible a tothom una alimentació més saludable per les persones; els territoris més sostenibles i pel planeta; generar oportunitats econòmiques; combatre l'emergència climàtica i generar resiliència del sistema davant les amenaces imprevistes.

Els grans reptes requereixen l'esforç i compromís de tothom. Estem convençuts que el Science and Cooking World Congress Barcelona ens ha fet i ens continuarà fent aportacions valioses que ens inspiren i ens mobilitzen per continuar avançant en un model de gastronomia i restauració que contribueixi a fer ciutats resilientes, obertes i inclusives. És el que volem per Barcelona.

Sra. Montserrat Ballarín

Regidora de Comerç, Mercats, Consum, Règim Interior i Hisenda de l'Ajuntament de Barcelona

Barcelona welcomes with great satisfaction the III Science and Cooking World Congress. This initiative, which was born in the city in 2019, and was interrupted because of the pandemic in 2020, celebrates its third edition with the same strength with which it was born and with an apparent will of international projection as a congress of reference and inspiration for all operators of gastronomy and catering. A value to highlight of this congress is the creation of delegations worldwide, which are already a reality and are becoming a very active movement. Currently, we have 23 delegations, including representation from countries such as Mexico and China.

This congress is a magnificent meeting point for the socialization of knowledge and experience, with the common denominator of gastronomy, which has the complicity and endorsement of the academic world. It puts knowledge, research and innovation at the service of excellence. An excellence that will only be possible within the parameters of gastronomic sustainability. This year the congress focuses on innovation and tradition, a binomial that characterizes our gastronomy and catering: Barcelona is nourished by the commitment to preserve a gastronomy that has evolved and improved from generation to generation, and that has managed to maintain a gastronomic offer linked to the products of the territory, seasonal and enriched by multiculturalism. The alliance of research and science to innovate is an unquestionable fact, because we want to advance in favor of a healthy and economically and socially profitable gastronomy.

Barcelona has always stood out as a dynamic and innovative city. In this congress, we have had a good representation of some of our city's best chefs with international recognition that project culinary excellence within and beyond our borders. They have made a path in which effort, commitment and innovation have played a key role in being worthy of recognition as haute cuisine chefs. Likewise, we have the participation of restaurants in the city that symbolize our history, with a known and recognized offer, where tradition and innovation go hand in hand. This is the case of Can Culleretes (which received an honorary award in this year's edition of the Barcelona Restauració awards), Los Caracoles or Set Portes. All of them participate in this congress explaining how their tenacity, effort and appreciation have been essential ingredients to be still working nowadays.

Barcelona City Council wants to place food policies at the center of the political agenda and seize the opportunity of the current context to leap forward in their approaches. Sustainable gastronomy and catering are the central axes of these policies, with the key objective of raising awareness and making healthier food accessible to everyone for people; more sustainable territories and for the planet, generating economic opportunities, combating the climate emergency, and generating system resilience against unforeseen threats.

Significant challenges require the effort and commitment of everyone. We are convinced that the Science and Cooking World Congress Barcelona has made and will continue to make valuable contributions that inspire and mobilize us to continue advancing a model of gastronomy and catering that contributes to making cities resilient, open and inclusive. This is what we want for Barcelona.

Barcelona acoge con gran satisfacción el III Science and Cooking World Congress. Esta iniciativa, que nació en la ciudad en 2019, y se vio interrumpida a causa de la pandemia el 2020, celebra su tercera edición, con la misma fuerza con la que nació y con una clara voluntad de proyección internacional como congreso de referencia e inspiración para todos los operadores de la gastronomía y la restauración. Un valor a destacar de este congreso es la creación de delegaciones en todo el mundo, que ya son una realidad y se están convirtiendo en un movimiento muy activo. Actualmente, contamos con 23 delegaciones, entre las cuales hay representación de países como México o China.

Este congreso es un magnífico punto de encuentro para la socialización del conocimiento y la experiencia, con el común denominador de la gastronomía, que cuenta con la complicidad y el aval del mundo académico. Pone el conocimiento, la investigación y la innovación al servicio de la excelencia. Una excelencia que solo será posible dentro de unos parámetros de sostenibilidad gastronómica. Este año el congreso pone el foco en la innovación y la tradición, un binomio que caracteriza nuestra gastronomía y restauración: Barcelona se nutre de la apuesta para preservar una gastronomía que ha evolucionado y mejorado de generación en generación y que ha sabido mantener una oferta gastronómica vinculada a los productos del territorio, de temporada y enriquecida por la multiculturalidad. La alianza de la investigación y la ciencia para innovar es un hecho incuestionable, porque queremos avanzar a favor de una gastronomía saludable y económica y socialmente rentable.

Barcelona ha destacado siempre como ciudad dinámica e innovadora. En este congreso hemos tenido una buena representación de algunos de los mejores chefs de nuestra ciudad con reconocimiento internacional que proyectan la excelencia culinaria dentro y fuera de nuestras fronteras. Ellos y ellas han hecho un camino en el cual el esfuerzo, el compromiso o la innovación han jugado un papel capital para ser merecedores de su reconocimiento como chefs de alta cocina. Así mismo, contamos con la participación de restaurantes de la ciudad que son símbolo de nuestra historia, con una oferta conocida y reconocida, donde la tradición y la innovación se dan la mano. Es el caso de Can Culleretes [que recibió un premio honorífico en la edición de este año de los premios Barcelona Restauració], Los Caracoles o Set Portes. Todos ellos participan en este congreso explicando cómo su tenacidad, su esfuerzo y su aprecio han estado ingredientes esenciales para llegar a nuestros días.

El Ayuntamiento de Barcelona quiere situar las políticas alimentarias en el centro de la agenda política y aprovechar la oportunidad del contexto actual para hacer un salto hacia adelante en sus planteamientos. La gastronomía y la restauración sostenibles son los ejes centrales de estas políticas, con el objetivo clave de concientiar y hacer accesible a todo el mundo una alimentación más saludable para las personas; los territorios más sostenibles y para el planeta; generar oportunidades económicas; combatir la emergencia climática y generar resiliencia del sistema ante las amenazas imprevistas.

Los grandes retos requieren el esfuerzo y compromiso de todo el mundo. Estamos convencidos de que el Science and Cooking World Congress Barcelona nos ha hecho y nos continuará haciendo aportaciones valiosas que nos inspiran y nos movilizan para continuar avanzando en un modelo de gastronomía y restauración que contribuya a hacer ciudades resilientes, abiertas e inclusivas. Es lo que queremos para Barcelona.



III SCIENCE & COOKING WORLD CONGRESS®

Barcelona
2022

Amb el Manifest “Scientific Gastronomy Barcelona 2019” com a referent, SCWC BCN 2022 va evidenciar la importància de la innovació i desenvolupament de projectes per a un sector de la gastronomia i de l'alimentació en creixement exponencial i que constantment exigirà una major formació. En aquest Congrés es van consolidar les estructures de les Delegacions SCWC. Es va firmar un acord per constituir la Biblioteca SCWC-Georgina Regàs. Es va subscriure un acord entre Brewme i el SCWC per desenvolupar projectes de recerca en fermentacions controlades. Es va refermar la voluntat de seguir en la formació de professors d'Escoles de Cuina des de SCWC en col·laboració amb Saia.

Cal continuar avançant en la creació d'estructures conjuntes amb l'objectiu d'afavorir la societat, oferint una alimentació més sostenible i adaptada als nous temps.

La pròxima edició del 2023 coincidirà amb la Setmana de la Ciència, que permetrà més interacció gastronòmica-científica.

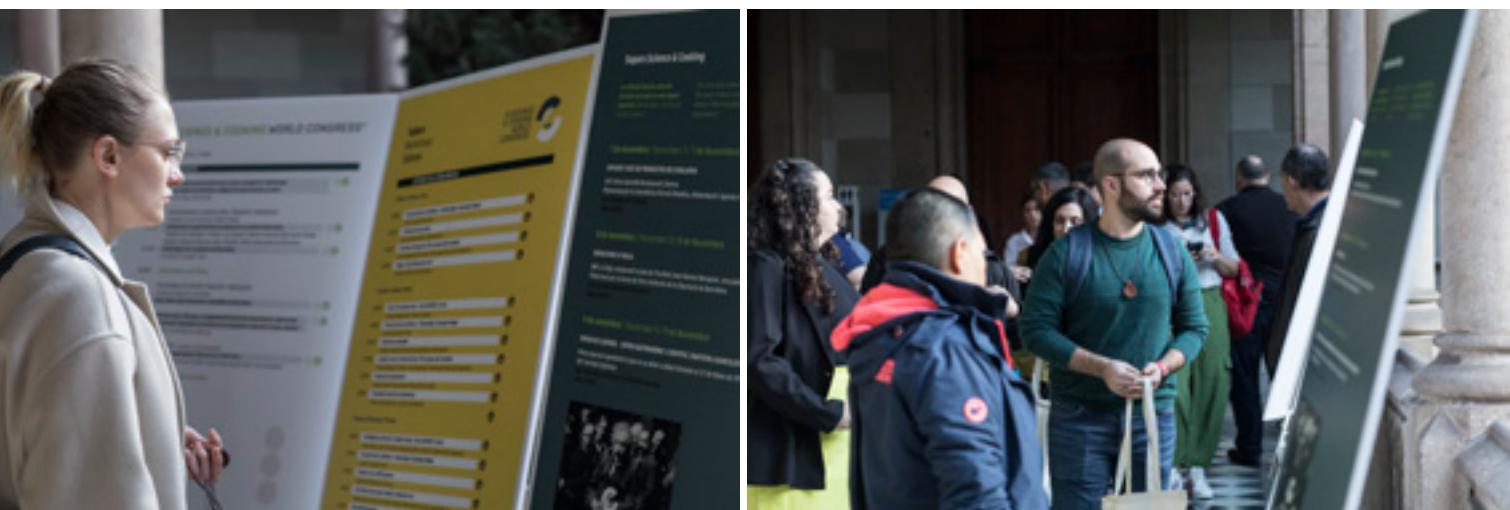
Pere Castells

President del Comitè Organitzador Science and Cooking World Congress Barcelona 2022
Barcelona, novembre de 2022

With the Manifesto "Scientific Gastronomy Barcelona 2019" as a reference, SCWC BCN 2022 highlighted the importance of innovation and projects development for a gastronomy and food sector growing exponentially and constantly requiring more training. The structures of the SCWC Delegations were consolidated at this Congress. An agreement was signed to establish the SCWC-Georgina Regàs Library. An agreement was signed between Brewme and the SCWC to develop research projects in controlled fermentations. The SCWC reaffirmed its willingness to continue training culinary schools teachers in collaboration with Saia.

It is necessary to continue advancing in creating joint structures to favor society, offering more sustainable food adapted to changing times.

The next edition in 2023 will coincide with Science Week, allowing more gastronomic-scientific interaction.





Con el Manifiesto "Scientific Gastronomy Barcelona 2019" como referente, SCWC BCN 2022 evidenció la importancia de la innovación y desarrollo de proyectos para un sector de la gastronomía y de la alimentación en crecimiento exponencial y que constantemente exigirá una mayor formación. En este Congreso se consolidaron las estructuras de las Delegaciones SCWC. Se firmó un acuerdo para constituir la Biblioteca SCWC-Georgina Regàs. Se suscribió un acuerdo entre Brewme y el SCWC para desarrollar proyectos de investigación en fermentaciones controladas. Se reafirmó la voluntad de seguir en la formación de profesores de Escuelas de Cocina desde el SCWC en colaboración con Saia.

Hay que seguir avanzando en la creación de estructuras conjuntas con el objetivo de favorecer la sociedad, ofreciendo una alimentación más sostenible y adaptada a los nuevos tiempos. La próxima edición del 2023 coincidirá con la Semana de la Ciencia, que permitirá más interacción gastronómico-científica.



Índex / Index / Índice

14	Presentació / Presentation / Presentación
22	Memòria gràfica / Graphic memory / Memoria gráfica 7 de novembre / November 7 / 7 de noviembre
	AULA MAGNA
30	Obertura oficial del congrés Congress official opening Apertura oficial del congreso
36	Presentació de noves delegacions Presentation of new delegations Presentación de nuevas delegaciones
40	Més enllà dels ingredients Beyond the ingredients Más allá de los ingredientes
46	Sembrant el futur Sowing the future Sembrando el futuro
52	Cuines del món Cuisines of the world Cocinas del mundo
60	Recerca Research Investigación
	PARANIMF
68	Restaurants a Barcelona, tradició i innovació Restaurants in Barcelona, tradition and innovation Restaurantes en Barcelona, tradición e innovación
78	Sostenibilitat entre tradició i innovació Sustainability between tradition and innovation Sostenibilidad entre tradición e innovación
84	Ingredients, sostenibilitat i plant-based Ingredients, sustainability and plant-based Ingredientes, sostenibilidad y plant-based
	REUNIONS PERSONALS / PERSONAL MEETINGS / REUNIONES PERSONALES
90	L'imprescindible ingredient femení a la cuina The ennnential feminine ingredient in the kitchen El imprescindible ingrediente femenino en la cocina

94	8 de novembre / November 8 / 8 de noviembre
	AULA MAGNA
96	Gourmetització i indústria alimentària
	Gourmetization and food industry
	Gourmetización e industria alimentaria
106	Nutrició, ingredients i gastronomia
	Nutrition, ingredients and gastronomy
	Nutrición, ingredientes y gastronomía
120	Pastisseria
	Pastry
	Pastelería
	PARANIMF
130	Pastisseria
	Pastry
	Pastelería
138	Ingredients i formació
	Ingredients and training
	Ingredientes y formación
144	Delegacions
	Delegations
	Delegaciones
	TALLERS / WORKSHOPS / TALLERES - AULA RAMON Y CAJAL
148	El pa i les masses mare
	Bread and sourdough
	El pan y las masas madre

152	9 de novembre / November 9 / 9 de noviembre
154	AULA MAGNA Formació en ciència i cuina Training i science and cooking Formación en ciencia y cocina
168	Projectes Projects Proyectos
182	PARANIMF Ingredients, productors, cuiners i indústria gastronòmica, passat, present i futur Ingredients, producers, cooks and gastronomy industry, past, present and future Ingredientes, productores, cocineros e industria gastronómica, pasado presente y futuro
188	Aportació de la ciència i la tecnologia al triangle: productors, cuiners i indústria gastronòmica Contribution of science and technology to the triangle: producers, cooks and gastronomic industry Aportación de la ciencia y la tecnología al triángulo: productores, cocineros e industria gastronómica
192	REUNIONS PERSONALS / PERSONAL MEETINGS / REUNIONES PERSONALES Les tribus alimentàries divideixen. Com pot ajudar el concepte de "Eatizenship"? Las tribus alimenticias dividen. ¿Cómo puede ayudar el concepto de "Eatizenship"? Food tribes divide. How can the concept of "Eatizenship" help?
196	TALLERS / WORKSHOPS / TALLERES - AULA RAMON Y CAJAL Intel·ligència artificial/realitat virtual Artificial intelligence/virtual reality Inteligencia artificial/realidad virtual
198	FORUM LAB
206	AULA MAGNA Cloenda Closing Clausura
214	Premis Sferic Awards: Cuina evolutiva i inquieta Sferic Awards: Evolutionary and restless kitchen Premios Sferic Awards: Cocina evolutiva e inquieta
218	Lliurament del premi Sferic Award Presentation of the Sferic Award Entrega del premio Sferic Award
228	Tallers / Workshops / Talleres
232	Brunch Ciència i Cuina / Science & Cooking brunch / Brunch Ciencia y Cocina
272	Sopars Ciència i Cuina / Science & Cooking dinners / Cenas Ciencia y Cocina
278	Organització / Organization / Organización

Memòria gràfica

Graphic memory

Memoria gráfica

7 de novembre / November 7 / 7 de noviembre
Edifici Històric de la Universitat de Barcelona

















JOAN GUÀRDIA Rector Magnífic de la Universitat de Barcelona

TERESA JORDÀ Consellera d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural
de la Generalitat de Catalunya

MONTSERRAT BALLARÍN Regidora de Comerç, Mercats, Consum, Règim Interior i Hisenda
de l'Ajuntament de Barcelona

VALENTÍ JUNYENT Diputat delegat de Mobilitat, Espais Naturals i Prevenció d'Incendis Forestals
de la Diputació de Barcelona

FERRAN ADRIÀ President Comitè Científic Gastronòmic del SCWC Barcelona

DAVIDE CASSI Vicepresident del Science and Cooking World Congress Barcelona

PERE CASTELLS President del Science and Cooking World Congress Barcelona

Obertura oficial del congrés

Congress official opening

Apertura oficial del congreso



UNIVERSITAT DE BARCELONA

UNIVERSITAT
BARCELONA

UNIVERSITAT
BARCELONA









Durant l'acte d'inauguració del Congrés vam tenir l'oportunitat d'escoltar algunes de les veus que van fer possible el Congrés des de les administracions. A més de promoure iniciatives que avalin acadèmicament la gastronomia, Davide Cassi va explicar la importància del suport de les Institucions al Manifest "Scientific Gastronomy Barcelona 2019". Es va aprofitar per presentar les noves Delegacions de la Xina (Daisy Wang), Taiwan (Daniel Li) i Mèxic (Roberto Iborra, José Burela i Eduardo Rukos).

During the congress's opening ceremony, we had the opportunity to listen to some of the voices that make the Congress possible from the administrations. In addition to promoting initiatives that academically validate gastronomy, Davide Cassi explained the importance of supporting the Institutions in the Manifesto "Scientific Gastronomy Barcelona 2019". He took the opportunity to present the new Delegations in China (Daisy Wang), Taiwan (Daniel Li) and Mexico (Roberto Iborra, José Burela and Eduardo Rukos).

Durante el acto de inauguración del congreso tuvimos la oportunidad de escuchar algunas de las voces que hacen posible el Congreso desde las administraciones. Además de promover iniciativas que avalen académicamente la gastronomía, Davide Cassi explicó la importancia del apoyo de las Instituciones al Manifiesto "Scientific Gastronomy Barcelona 2019". Se aprovechó para presentar las nuevas Delegaciones de China (Daisy Wang), Taiwán (Daniel Li) y México (Roberto Iborra, José Burela y Eduardo Rukos).



"A mitjans dels 2000, sense cap dubte, va canviar la manera d'enfocar el coneixement en el món de la cuina. Quan van començar a parlar els cuiners amb científics ens van donar una amplitud de mires que no teníem abans. Saber el perquè de les coses i el com ens ha fet molt millors."

"In the mid-2000s, without a doubt, the way of focusing knowledge in the world of cooking changed. When chefs started talking to scientists, they gave us a broadness of vision that we didn't have before. Knowing why and how has made us much better."

"A mediados de los 2000, sin lugar a dudas, cambió la forma de enfocar el conocimiento en el mundo de la cocina. Cuando empezaron a hablar los cocineros con científicos nos dieron una amplitud de miras que no teníamos antes. Saber el porqué de las cosas y el cómo nos ha hecho mucho mejores."

Ferran Adrià

President del Comitè Científic-Gastronòmic del Science and Cooking World Congress

DANIEL LI Economista, Taipei (Taiwan)

DAISY WANG Consultora, Ceatec, Pequín (Xina)

ROBERTO IBORRA Cuiner (Mèxic)

JOSÉ BURELA Cuiner, Veracruz (Mèxic)

EDUARDO RUKOS Cuiner, Restaurant Kuuk, Mèrida (Mèxic)

Presentació de noves delegacions

Presentation of new delegations

Presentación de nuevas delegaciones











FLORENCE EGAL coordina:

Més enllà dels ingredients

Beyond the ingredients

Más allá de los ingredientes





Tradition and innovation for sustainable territorial development

FLORENCE EGAL Experta internacional, Territorial Food Systems, Roma (Itàlia)

Les pràctiques tradicionals i autòctones contribueixen ambdues a la producció i al consum d'aliments sostenibles. Els problemes dels últims anys (COVID, canvi climàtic, etc.) ens han fet veure com el menjar és una peça clau en la sostenibilitat. Florence Egal ens va parlar sobre com els cuiners poden ser una estratègia en la mitigació del canvi climàtic amb diferents propostes clau com la formació, premis a aquells xefs que desenvolupin menús sostenibles o la implantació de Life Climate Smart Chefs Vision 2030, inclosa dintre de l'agenda 2030.

Traditional and indigenous practices contribute to producing and consuming sustainable food. The problems of recent years (COVID, climate change, etc.) have made us see how food is a crucial part of sustainability. Florence Egal told us how chefs can be a strategy in mitigating climate change with different vital proposals such as training, prizes for those chefs who develop sustainable menus or the implementation of Life Climate Smart Chefs Vision 2030, included within the agenda 2030.

Las prácticas tradicionales y autóctonas contribuyen ambas a la producción y al consumo de alimentos sostenibles. Los problemas de los últimos años (COVID, cambio climático, etc.) nos han hecho ver cómo la comida es una pieza clave en la sostenibilidad. Florence Egal nos habló sobre cómo los cocineros pueden ser una estrategia en la mitigación del cambio climático con diferentes propuestas clave como la formación, premios a aquellos chefs que desarrollen menús sostenibles o la implantación de Life Climate Smart Chefs Vision 2030, incluida dentro de la agenda 2030.



Ingredients for change, chefs as advocates of food systems transformation

FRANCESCO SCAGLIA Cuiner, Eat, Torino (Itàlia)

El xef és una part essencial en l'entrada al món de la sostenibilitat. Francesco Scaglia forma part del projecte EAT: LIFE- Menjar millor canvia el món, una fundació internacional que vincula l'alimentació, la salut i el desenvolupament sostenible a través de la ciència, els negocis i les polítiques.

Chefs are an essential part of entering the world of sustainability. Francesco Scaglia is part of the project EAT: LIFE-Eating better changes the world, an international foundation that links food, health and sustainable development through science, business and politics.

El chef es una parte esencial en la entrada al mundo de la sostenibilidad. Francesco Scaglia forma parte del proyecto EAT: LIFE- Comer mejor cambia el mundo, una fundación internacional que vincula la alimentación, la salud y el desarrollo sostenible a través de la ciencia, los negocios y las políticas.



Waste prevention and social protection: the role of the hospitality sector

MOEZ EL SHOHDY President, Food Banking Regional Network, El Caire (Egipte)

Des de Food Banking Regional Network han creat una xarxa amb diferents iniciatives per millorar la sostenibilitat i combatre la fam a les diferents zones d'aplicació. "Si volem resoldre un problema de pobresa, ha de ser sostenible, no només caritat o donar un donatiu i ja està", diu Moez El Shohdy, president i CEO. Les iniciatives que van presentar van des de projectes com ara recollir el menjar dels bufets o la reducció dels plats dels bufets a l'elaboració de guies i llibres per millorar la sostenibilitat a les escoles o a altres llocs.

Food Banking Regional Network has created a network with different initiatives to improve sustainability and fight hunger in the several application areas. "If we want to solve a problem of poverty, it has to be sustainable, not just charity or donate, and that's it," says Moez El Shohdy, president and CEO. The initiatives they presented range from projects such as collecting food from buffets or reducing buffet dishes to developing guides and books to improve sustainability in schools or elsewhere.

Desde Food Banking Regional Network han creado una red con diferentes iniciativas para mejorar la sostenibilidad y combatir el hambre en las diferentes zonas de aplicación. "Si queremos resolver un problema de pobreza, tiene que ser sostenible, no solo caridad o dar un donativo y ya está", dice Moez Lo Shohdy, presidente y CEO. Las iniciativas que presentaron van desde proyectos, como por ejemplo recoger la comida de los bufés o la reducción de los platos de los bufés, a la elaboración de guías y libros para mejorar la sostenibilidad en las escuelas o a otros lugares.



Chefs in depopulated rural areas: reconciling tradition and innovation for social and territorial transformation

NICOLÒ FENU Arquitecte urbanista, Università di Torino (Itàlia)

S'aplica a l'illa de Sardenya un projecte anomenat "Sardarch". Aquesta és una de les illes on hi ha una gran superfície sense població, i això fa que siguin regions fràgils perquè hi manquen serveis essencials, la qual cosa provoca que la gent marxi cap a un altre lloc. Els xefs són el nexe d'unió perquè aquestes coses no passin. Són la connexió entre els urbanites i el món rural. Amb diferents projectes que s'estan realitzant, com un restaurant viatger que porten per diferents llocs de l'illa, es pot apropar la població a zones que són més desconegudes i ensenyar el valor d'aquests llocs.

A project called "Sardarch" is being applied to the island of Sardinia. This is one of the islands with a large area without population, making them fragile regions because they lack essential services, which causes people to move elsewhere. Chefs are the nexus, so these things don't happen. They are the connection between urbanite people and the rural world. With several projects being carried out, such as a traveling restaurant driven around several places on the island, the population can be approached to more unknown areas and the value of these places taught.

Se aplica en la isla de Cerdeña un proyecto llamado "Sardarch". Esta es una de las islas donde hay una gran superficie sin población, y esto hace que sean regiones frágiles porque faltan servicios esenciales, lo cual provoca que la gente marche hacia otro lugar. Los chefs son el nexo de unión para que estas cosas no pasen. Son la conexión entre los urbanitas y el mundo rural. Con diferentes proyectos que se están realizando, como un restaurante viajero que llevan por diferentes lugares de la isla, se puede acercar la población a zonas que son más desconocidas y enseñar el valor de estos lugares.





HAROLD McGEE Escriptor especialitzat en ciència i cuina, California (EUA)
JOAN ROCA Cuiner, Restaurant El Celler de can Roca, Girona

Sembrant el futur
Sowing the future
Sembrando el futuro





Harold McGee i Joan Roca són la perfecta combinació de ciència i cuina. Es coneixen des de fa molts anys i Harold recalca la seva experiència amb els germans Roca en el projecte El Somni, el 2013. Actualment, els cuiners estan començant a assolir el compromís de disminuir l'empremta de carboni i millorar la sostenibilitat. Per dur a terme aquesta acció, el Celler de Can Roca va realitzar una auditoria interna per veure quines coses feien bé i quines es podien millorar. Això ha propiciat que s'hagin dut a terme un seguit d'accions, com ara convertir les ampolles de vidre en gots, utilitzar vehicles de baix impacte mediambiental, etc. Així mateix, la pandèmia va permetre el temps necessari per a l'elaboració d'un llibre per a nens que acosta la ciència a la cuina o la cuina a la ciència.

Harold McGee and Joan Roca are the perfect combination of science and cuisine. They have known each other for many years, and Harold emphasizes his experience with the Roca brothers on the project El Somni, in 2013. Currently, cooks are beginning to reach the commitment to decrease carbon footprint and improve sustainability. To carry out this action, el Celler de Can Roca performed an internal audit to see what was being done well and what could be improved. This has led to several actions, such as turning glass bottles into glass glasses, using low environmental impact vehicles, etc. Moreover, the pandemic allowed the time needed to produce a children's book that brings science into cookery or cookery into science.

Harold McGee y Joan Roca son la perfecta combinación de ciencia y cocina. Se conocen desde hace muchos años y Harold recalca su experiencia con los hermanos Roca en el proyecto El Somni, el 2013. Actualmente, los cocineros están empezando a lograr el compromiso de disminuir la huella de carbono y mejorar la sostenibilidad. Para llevar a cabo esta acción, el Celler de Can Roca realizó una auditoría interna para ver qué cosas hacían bien y las que se podían mejorar. Esto ha propiciado que se hayan llevado a cabo una serie de acciones, como por ejemplo convertir las botellas de vidrio en vasos, utilizar vehículos de bajo impacto medioambiental, etc. Así mismo, la pandemia permitió el tiempo necesario para la elaboración de un libro para niños que acerca la ciencia a la cocina o la cocina a la ciencia.







JORDI TRESSERRAS Expert en gestió de patrimoni i turisme cultural, UB, coordina:

Cuines del món

Cuisines of the world
Cocinas del mundo



The ingredients in the evolution of Turkish cuisine

FATIH TUTAK Cuiner, Restaurant Fatih Turak, Istambul (Turquia)

Faith Tutak ens va presentar el seu restaurant TURK, que compta recentment amb dues estrelles Michelin. Va explicar l'evolució dels ingredients a la cuina turca. A través de la seva cuina hi ha un gran respecte pels ingredients i les tradicions que l'inspiren constantment. Tutak ha estat treballant a molts llocs arreu del món, però ha volgut tornar a Turquia, a les seves arrels, per tal de crear un nou llenguatge de la cuina turca.

Faith Tutak introduced us to his restaurant TURK, which recently features two Michelin stars. He explained the evolution of ingredients in Turkish cuisine. His cuisine shows great respect for the ingredients and traditions that constantly inspire him. Tutak has been working in many places worldwide but wanted to return to Turkey, to his roots, to create a new language of Turkish cuisine.

Faith Tutak nos presentó su restaurante TURK, que cuenta recientemente con dos estrellas Michelin. Explicó la evolución de los ingredientes en la cocina turca. A través de su cocina hay un gran respeto por los ingredientes y las tradiciones que la inspiran constantemente. Tutak ha estado trabajando en muchos lugares de todo el mundo, pero ha querido volver a Turquía, a sus raíces, para crear un nuevo lenguaje de la cocina turca.



A Chef's Kiss





Ingredientes en la cocina patagónica

LINO ADILLÓN Cuiner, Restaurant Volver, Ushuaia (Argentina)

Lino defensa el seu activisme mediambiental com a cuiner. A través de la pressió mediàtica que ha exercit, s'ha aconseguit que, actualment, hi hagi una llei de defensa del fons marí per evitar tots els problemes de pesca dels salmons en piscifactories, però diu que encara queda molta feina per fer. Lino Aldillón defensa que un ingredient important és l'aigua del mar, perquè si és saludable ens donarà aliments saludables.

Lino advocates his environmental activism as a cook. Through the media pressure he has exerted, a law has been achieved to ensure the defense of the seabed to prevent all salmon fishing problems in fish farms, but he says there is still much work to be done. Lino Aldillón argues that one crucial ingredient is seawater because if it is healthy, it will give us healthy food.

Lino defiende su activismo medioambiental como cocinero. A través de la presión mediática que ha ejercido, se ha conseguido que, actualmente, haya una ley de defensa del fondo marino para evitar todos los problemas de pesca de los salmones en piscifactorías, pero dice que todavía queda mucho trabajo por hacer. Lino Aldillón defiende que un ingrediente importante es el agua del mar, porque si es saludable nos dará alimentos saludables.



Ingredientes en la cocina de la Amazonía. Un producto mítico: tubérculo de mandioca

DENISE ARAUJO Cuinera i investigadora gastronòmica, Amazònia (Brasil)

Denise ens va presentar un ingredient molt important en la gastronomia de la població indígena de l'Amazones: la mandioca. Amb ella s'elabora el "tucupi" i el "tucupi negre", dos productes molt importants que han donat lloc a diferents projectes per acostar tradició i innovació.

Denise presented us with an essential ingredient in the gastronomy of the indigenous population of the Amazon: cassava. It is used to make "tucupi" and "black tucupi", two very important products that have led to several projects to bring together tradition and innovation.

Denise nos presentó un ingrediente muy importante en la gastronomía de la población indígena de la Amazonía: la mandioca. Con ella se elabora el "tucupi" y el "tucupi negro", dos productos muy importantes que han dado lugar a diferentes proyectos para acercar tradición e innovación.



Enfoque académico de los ingredientes y tradiciones de la cocina cubana

M. ESTHER ABREU Científica, L'Havana (Cuba)

ARIEL MENDOZA Cuiner, L'Havana (Cuba)

La cuina cubana ha estat molt influenciada per diferents països al llarg del temps. Els productes ancestrals, juntament amb les aportacions d'altres països, com el porc o la canya de sucre, han donat lloc a diferents plats típics de la cuina cubana. Totes aquestes aportacions que podem conèixer gràcies a tota la bibliografia recopilada ens ajuden a entendre millor la cuina i ens demostren la importància de l'enfocament acadèmic. Com va dir M. Esther Abreu "Si ens centrem en la part acadèmica, podrem recuperar patrimoni culinari, minimitzar l'assaig error i, per tant, ser més eficients."

Different countries have heavily influenced Cuban cuisine over time. Ancestral products, along with contributions from other countries, such as pork or sugar cane, have given rise to different typical dishes of Cuban cuisine. Thanks to the bibliography compiled, all these contributions that we can learn about help us better understand the cuisine and show us the importance of the academic approach. As M^a Esther Abreu said, "If we focus on the academic part, we will be able to recover culinary heritage, minimize trial and error and, therefore, be more efficient."

La cocina cubana ha estado muy influenciada por diferentes países a lo largo del tiempo. Los productos ancestrales, junto con las aportaciones de otros países, como el cerdo o la caña de azúcar, han dado lugar a diferentes platos típicos de la cocina cubana. Todas estas aportaciones que podemos conocer gracias a toda la bibliografía recopilada nos ayudan a entender mejor la cocina y nos demuestran la importancia del enfoque académico. Como dijo M^a Esther Abreu "Si nos centramos en la parte académica, podremos recuperar patrimonio culinario, minimizar el ensayo error y, por lo tanto, ser más eficientes."



Ingredientes en Galápagos. Modelo de transformación en producción local

LUCIANA BIANCHI Cuinera i científica, Galápagos (Ecuador)

"Com aprendre a ser sostenibles per sobreviure?". Luciana Bianchi ens va explicar com, a través de la Galapagos Foundation, que presideix, intenten millorar la vida de les persones que viuen a l'illa, realitzant diferents projectes. Les dificultats que comporta viure en un parc natural, com les restriccions per la pesca, la impossibilitat d'importar llavors o obtenir tots els ingredients, cal superar-les i inclús convertir-les en avantatges. Muyu, el restaurant on es materialitzen els projectes de la Fundació, ha aconseguit ser aquest any el més sostenible i el que té menor malbaratament de tot Amèrica Llatina.

"How to learn to be sustainable to survive?" Luciana Bianchi explained to us how, through the Galapagos Foundation, where she presides, they try to improve the lives of the people living on the island by carrying out different projects. The difficulties of living in a natural park, such as fishing restrictions, the impossibility of importing seeds or obtaining all the ingredients, must be overcome and even turned into advantages. Muyu, the restaurant where the Foundation's projects are carried out, has managed to be this year the most sustainable and the one with the least waste in all of Latin America.

"¿Cómo aprender a ser sostenibles para sobrevivir?" Luciana Bianchi nos explicó cómo, a través de la Galapagos Foundation, que preside, intentan mejorar la vida de las personas que viven en la isla, realizando diferentes proyectos. Las dificultades que comporta vivir en un parque natural, como las restricciones por la pesca, la imposibilidad de importar semillas u obtener todos los ingredientes, hay que superarlas e incluso convertirlas en ventajas. Muyu, el restaurante donde se materializan los proyectos de la Fundación, ha conseguido ser en este año el más sostenible y el que tiene menor desperdicio de todo Latinoamérica.



MARTA MIGUEL i MARTA GARCÉS coordinen:

Recerca

Research

Investigación



***Importancia de la investigación de nuevos ingredientes alimentarios.
Retos en la alimentación del Siglo XXI. Salud, sabor y sostenibilidad***

MARTA MIGUEL Investigadora, CSIC i iLike Food Innovation, Madrid

MARTA GARCÉS Investigadora, Universidad Francisco de Vitoria, Pozuelo de Alarcón

Marta Miguel i Marta Garcés van indicar que "Ja no consumim aliments, sinó barreges d'ingredients o productes alimentaris." El problema que troben és que la barreja d'aquests ingredients no sempre és clara i intel·ligible pel consumidor. Per tant, el repte que es planteja actualment és l'elaboració de nous aliments honestos i que siguin saludables pel planeta, i amb un imprescindible suport gastronòmic perquè també siguin bons organolèpticament. Un d'aquests nous ingredients o productes alimentaris que han dissenyat les ponents per complir aquests preceptes és "Leggie": Producte basat en la garrofa i amb una etiqueta clara i honesta per al consumidor.

Marta Miguel and Marta Garcés indicated, "We no longer consume food, but mixtures of ingredients or food products." The problem is that the mix of these ingredients is not always clear and intelligible to the consumer. Therefore, the challenge now is to develop new foods that are honest and healthy for the planet and with essential gastronomic support so they are also good organoleptically. One of these new ingredients or food products that the speakers have designed to meet these precepts is "Leggie": a product based on carob and with a transparent and honest label for the consumer.

Marta Miguel y Marta Garcés indicaron que "Ya no consumimos alimentos, sino mezclas de ingredientes o productos alimentarios." El problema que encuentran es que la mezcla de estos ingredientes no siempre es clara e inteligible para el consumidor. Por lo tanto, el reto que se plantea actualmente es la elaboración de nuevos alimentos honestos y que sean saludables para el planeta, y con un imprescindible apoyo gastronómico para que también sean buenos organolépticamente. Uno de estos nuevos ingredientes o productos alimentarios que han diseñado las ponentes para cumplir estos preceptos es "Leggie": Producto basado en la algarroba y con una etiqueta clara y honesta para el consumidor.





Note by Note Cooking

DAO NGUYEN Científica, Kitchen Lab, Ginebra (Suïssa)

PASQUALE ALTOMONTE Cuiner, Kitchen Lab, Ginebra (Suïssa)

Note by Note Cooking és la unió de la ciència (Dao Nguyen) i la cuina (Pasquale Altomonte), que treballa per a l'elaboració de productes que no tinguin cap malbaratament alimentari. A través de la ciència creen plats que són el resultat del reaprofitament de molts productes. Un exemple és l'ànec a la taronja, on aprofiten tots els ingredients, com les fibres dels pèsols o el greix de l'ànec, per crear un plat innovador.

Note by Note Cooking is the union of science (Dao Nguyen) and cooking (Pasquale Altomonte), which works to develop products without food waste. Through science, they create dishes that result from the reuse of many products. One example is the duck à l'orange, where they use all the ingredients, such as the fibers of the peas or the duck's fat, to create an innovative dish.

Note by Note Cooking es la unión de la ciencia (Dao Nguyen) y la cocina (Pasquale Altomonte), que trabaja para la elaboración de productos que no tengan ningún desperdicio alimentario. A través de la ciencia crean platos que son el resultado del reaprovechamiento de muchos productos. Un ejemplo es el pato a la naranja, donde aprovechan todos los ingredientes, como las fibras de los guisantes o la grasa del pato, para crear un plato innovador.





NXT Plant-Based Chocolate

MARIKE VAN BEURDEN Patissera, BBMF, Barcelona

ELIF KOGMEN Investigadora, R&D Callebaut (Bèlgica)

NXT Plant-Based Chocolate és la nova generació de xocolates 100% vegetals sense traces de llet que l'empresa Callebaut ha tret al mercat. A través de la col·laboració amb la consultora gastronòmica Marike van Beurden han desenvolupat unes xocolates totalment vegetals, amb absència de llet i altres al·lèrgens, que permet substituir els productes làctics de la xocolata actual amb les mateixes proporcions, i dona així una gran facilitat a l'hora d'elaborar les receptes veganes.

NXT Plant-Based Chocolate is the new generation of 100% plant-based chocolates without traces of milk that Callebaut has launched on the market. Through the collaboration with the gastronomic consultant Marike van Beurden, they have developed totally vegetable chocolates, free of milk and other allergens, which allows replacing dairy products in the current chocolate with the same proportions, thus making it easier to prepare vegan recipes.

NXT Plant-Based Chocolate es la nueva generación de chocolates 100% vegetales sin trazas de leche que la empresa Callebaut ha sacado al mercado. A través de la colaboración con la consultora gastronómica Marike van Beurden han desarrollado unos chocolates totalmente vegetales, con ausencia de leche y otros alérgenos, que permite sustituir los productos lácteos del chocolate actual con las mismas proporciones, y da así una gran facilidad a la hora de elaborar las recetas veganas.



Enzimas. Nuevo ingrediente gastronómico y con gran futuro alimentario

MARC JORDANA Cuiner, Gastrocultura Mediterránea, Barcelona

IGNASI MATEO Tècnic en recerca i desenvolupament, I+Desserts, Barcelona

Gastrocultura Mediterrània col·labora amb I+Desserts a través de la seva investigació en el món dels enzims. Han desenvolupat una gamma de diferents enzims que ajuden a la creació de noves receptes. Per exemple, la pectinasa, que permet la degradació estructural de la pectina d'una poma crua però amb el sabor a poma al forn, entre moltes altres elaboracions. Un altre enzim és l'amilasa, que provoca la degradació estructural de l'amilosa del midó, que ens permet obtenir una llet de croissant. La invertasa i la lipasa en són altres en gastronomia.

Gastrocultura Mediterrània collaborates with I+Desserts through their research in the world of enzymes. They have developed a range of different enzymes that help create new recipes. For example, pectinase, which allows the structural degradation of the pectin of a raw apple but with the flavor of a baked apple, among many other elaborations. Another enzyme is amylase, which causes the structural degradation of starch amylose, allowing us to obtain a croissant milk. Invertase and lipase are others in gastronomy.

Gastrocultura Mediterrània colabora con I+Desserts a través de su investigación en el mundo de las enzimas. Han desarrollado una gama de diferentes enzimas que ayudan a la creación de nuevas recetas. Por ejemplo, la pectinasa, que permite la degradación estructural de la pectina de una manzana cruda pero con el sabor a manzana al horno, entre otras muchas elaboraciones. Otra enzima es la amilasa, que provoca la degradación estructural de la amilosa del almidón, que nos permite obtener una leche de cruasán. La invertasa y la lipasa son otras en gastronomía.

JORDI TRESSERRAS Historiador, UB, Barcelona

Í ALBERTO MEJÍAS Arquitecte urbanista, Barcelona, coordinen:

MONTSE AGUT Propietària, Restaurant Can Culleretes, Barcelona

PACO SOLE Propietari, Restaurant 7 Portes, Barcelona

AURORA BOFARULL Propietària, Restaurant Los Caracoles, Barcelona

GERMÁN ESPINOSA Cuiner, Restaurant Fonda Espanya, Barcelona

EDUARD XATRUCH Cuiner i propietari, Restaurant Disfrutar, Barcelona

Restaurants a Barcelona, tradició i innovació

Restaurants in Barcelona, tradition and innovation

Restaurantes en Barcelona, tradición e innovación









Cal conjurar-se amb les institucions per fer possible el manteniment dels negocis emblemàtics i de projecció de la ciutat. No es tracta només de subvencions econòmiques, sinó de buscar sinergies per continuar endavant. Proposem una estructura per analitzar com avançar i com dotar els restaurants de Barcelona d'instruments que permetin donar valor a la gastronomia. Proposem que en el proper Congrés del 2023 s'analitzin els avenços i es proposin accions concretes en un document de compromís que també tingui en compte el seguiment dels objectius acordats.

It is necessary to conspire with the institutions to make possible the maintenance of the emblematic and projecting businesses of the city. It is not just about financial subsidies but about looking for synergies to move forward. We propose a structure to analyze how to move forward and provide Barcelona's restaurants with tools that allow gastronomy to be valued. We suggest that at the next Congress in 2023, progress will be analyzed and concrete actions proposed in a document of commitment that also considers the monitoring of the agreed objectives.

Es necesario conjurarse con las instituciones para hacer posible el mantenimiento de los negocios emblemáticos y de proyección de la ciudad. No se trata solo de subvenciones económicas, sino de buscar sinergias para seguir adelante. Proponemos una estructura para analizar cómo avanzar y cómo dotar a los restaurantes de Barcelona de instrumentos que permitan valorizar la gastronomía. Proponemos que en el próximo Congreso de 2023 se analicen los avances y se propongan acciones concretas en un documento de compromiso que también tenga en cuenta el seguimiento de los objetivos acordados.











Homenatge a les cocteleries de Barcelona

IDEAL COCKTAIL BAR, BOADAS COCKTAILS, DRY MARTINI, PARADISO I SIPS.

La cocteleria lligada a Barcelona té una llarga trajectòria, i aquest treball de fa molts anys ha tingut recompensa. Ara, el 2022, lidera les llistes mundials, i en aquesta taula rodona es va posar en valor la tradició lligada a la creativitat i la innovació que s'ha produït a Barcelona, malgrat la pandèmia. Amb el compromís que en el proper Science and Cooking World Congress Barcelona 2023 s'exemplifiqui, amb ponències, aquest treball de compromís i dedicació.

The cocktail bar linked to Barcelona has a long history, and this work of many years ago has been rewarded. Now, in 2022, it leads the world lists, and this round table highlighted the tradition linked to creativity and innovation that has taken place in Barcelona, despite the pandemic, with the commitment that the following Science and Cooking World Congress Barcelona 2023 will exemplify, with presentations, this work of commitment and dedication.

La coctelería ligada a Barcelona tiene larga trayectoria, y este trabajo de hace muchos años ha tenido recompensa. Ahora, en 2022, lidera las listas mundiales, y en esta mesa redonda se puso en valor la tradición ligada a la creatividad y la innovación que se ha producido en Barcelona, a pesar de la pandemia. Con el compromiso de que en el próximo Science and Cooking World Congress Barcelona 2023 se ejemplifique, con ponencias, este trabajo de compromiso y dedicación.



LLUÍS RIERA Tecnòleg dels aliments, Saia, Barcelona
i SERGIO GIL Cuiner, Restaurants Sostenibles, Barcelona, coordinen:
VÍCTOR QUINTILLÀ Cuiner, Restaurant Lluerna, Santa Coloma de Gramenet
ALFONSO PASTOR Restaurant Casa Alfonso, Barcelona
JORDI CASTÁN Restaurant Casa Amàlia, Barcelona
IVÁN ENRIQUEZ Restaurant Green Leka, Cerdanyola del Vallès
ARLENY MEDINA Restaurant Green Leka, Cerdanyola del Vallès

Sostenibilitat entre tradició i innovació

Sustainability between tradition and innovation

Sostenibilidad entre tradición e innovación







Es va proposar aplicar projectes a restaurants al voltant de la sostenibilitat respecte a productes, energia i aigua. Menció especial al tema dels envasos, en què cal demanar als proveïdors la reutilització dels embalatges. És molt important aconseguir que la majoria dels restaurants se sensibilitzin per la problemàtica mediambiental. Al SCWC BCN 2023 es tornarà a posar sobre la taula si s'ha avançat en aquest aspecte i si cal fer un protocol d'aplicabilitat.

A proposal was made to apply sustainability projects to restaurants concerning products, energy and water. Special mention was made to the topic of packaging, in which it is necessary to ask suppliers to reuse the packaging. It is essential to make the majority of restaurants aware of environmental issues. SCWC BCN 2023 will ask whether progress has been made in this aspect and whether it is necessary to make a protocol of applicability.

Se propuso aplicar proyectos a restaurantes en torno a la sostenibilidad respecto a productos, energía y agua. Mención especial al tema de los envases, en que es necesario pedir a los proveedores la reutilización de los embalajes. Es muy importante conseguir que la mayoría de los restaurantes se sensibilicen por la problemática medioambiental. En el SCWC BCN 2023 se volverá a poner sobre la mesa si se ha avanzado en este aspecto y si es necesario realizar un protocolo de aplicabilidad.





Presentació de la “Guia per a la implementació d'un pla de prevenció i reducció del malbaratament alimentari en el sector de la restauració comercial i cuines centrals”

GLÒRIA CUGAT Veterinaria S.G. d'Inspecció i Control Alimentari del D.A.C, A i AR Generalitat de Catalunya
LLUÍS RIERA Tecnòleg dels aliments, Saia, Barcelona

Glòria Cugat, com a Subdirectora general d'Inspecció i Control Agroalimentari, Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia (Generalitat de Catalunya), va presentar aquesta guia realitzada per l'empresa Saia, representada pel seu director, Lluís Riera. Segons l'Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO), s'estima que un terç de tots els aliments produïts en l'àmbit mundial es perden o malbaraten. Cal avançar en tots els camps i també en la restauració comercial i cuines centrals, que representen entre el 12-15% d'aquest malbaratament. Al SCWC BCN 2023 presentaran el projecte d'aplicació concreta de la guia.

Glòria Cugat, Deputy Director General of Agri-Food Inspection and Control, Directorate General of Agri-Food Business, Quality and Gastronomy [Generalitat de Catalunya], presented this guide by the company Saia, represented by its director Lluís Riera. According to the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), one-third of all food produced worldwide is estimated to be lost or wasted. Progress is needed in all fields and also in commercial catering and central kitchens, which account for 12-15% of this waste. At SCWC BCN 2023, they will present the specific application project of the guide.

Glòria Cugat, Subdirectora general de Inspección y Control Agroalimentario, Dirección general de Empresas Agroalimentarias, Calidad y Gastronomía (Generalitat de Catalunya), presentó esta guía realizada por la empresa Saia, representada por su director Lluís Riera. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), se estima que un tercio de todos los alimentos producidos a nivel mundial se pierden o desperdician. Es necesario avanzar en todos los campos y también en la restauración comercial y cocinas centrales, que representan entre el 12-15% de este desperdicio. En el SCWC BCN 2023 presentarán el proyecto de aplicación concreta de la guía.



LUÍS CONCEPCIÓN Periodista, Grup Vilbo, Sant Cugat del Vallès, coordina:

PAULA PESSE Cuinera, Not Co, Santiago de Xile (Xile)

JOSEP MARIA RIBÉ Pastisser, Chocolate Academy, Gurb

MARIKE VAN BEURDEN Pastissera, BBMF, Barcelona

MIGUEL ÁNGEL GARCÍA Griffith Foods

YANN KERVOERN Cap comercial, Cubiq Foods, Granollers

DAVID GUARCH Cubiq Foods, Granollers

PERE PLANAGUMÀ Cuiner, Restaurant Ca l'Herminda, Port de la Selva

Ingredients, sostenibilitat i *plant-based*

Ingredients, sustainability and plant-based

Ingredientes, sostenibilidad y *plant-based*







Excellent opportunity to measure the intensity of these vital ideas, so transversal in our society. One of the arguments that became clearer was that, although today there is much more talk of "plant-based" and veganism, the concept of sustainability is much more important and integrates a more global vision of the problems of today's society. This argument was evident from the interventions of the public. It is a concept that will progressively gain relevance in the coming years. We will have to follow it in SCWC BCN 2023.

Excellent opportunity to measure the intensity of these vital ideas, so transversal in our society. One of the arguments that became clearer was that, although today there is much more talk of "plant-based" and veganism, the concept of sustainability is much more important and integrates a more global vision of the problems of today's society. This argument was evident from the interventions of the public. It is a concept that will progressively gain relevance in the coming years. We will have to follow it in SCWC BCN 2023.

Excelente oportunidad para medir la intensidad de estas ideas fuerza, tan transversales en nuestra sociedad. Uno de los argumentos que quedó más claro fue que, aunque hoy se habla mucho más del "plant based" y del veganismo, el concepto de sostenibilidad es mucho más importante e integra una visión más global de los problemas que tiene la sociedad actual, argumento que quedó patente con las intervenciones del público. Es un concepto que irá ganando relevancia progresivamente en los próximos años. Habrá que seguirlo en el SCWC BCN 2023.



LUCIANA BIANCHI Cuinera i científica, Galàpagos (Ecuador), coordina:

L'imprescindible ingredient femení a la cuina

The ennnential feminine ingredient in the kitchen

El imprescindible ingrediente femenino en la cocina





Aquesta sessió va evidenciar la varietat de matisos trobats en la valorització del rol de la dona a la gastronomia.

Van sorgir comentaris com:

"Les dones són masclistes".

"A la cultura indígena, el treball més dur se li dona a la dona".

"Les dones són "the culinary custodians of culture"".

"Els veritables feministes han de ser homes".

"Les dones són empleats més 'eficients': treballen més de valent, arriben a temps, són més flexibles; els homes beuen, arriben tard, fumen".

"Els homes no crien els fills, per tant, som nosaltres qui perpetuem la nostra situació".

"El tractament de les emocions és una gestió que hem d'ensenyar als homes".

Queden dos aspectes molt importants a considerar en l'edició del SCWC BCN 2023:

a) Reconeixement de la dona dins del context de "Millor Xef", no "Millor Xef Femenina".

b) Com les brigades que són només femenines empoderen les dones en gastronomia? Mites i realitats.

This session evidenced the variety of nuances in the valorization of the role of women in gastronomy. Comments emerged, such as:

"Women are sexist".

"In the indigenous culture, the hardest work is given to women".

"Women are "the culinary custodians of culture"".

"True feminists have to be men".

"Women are more 'efficient' employees: they work harder, arrive on time, are more flexible; men drink, arrive late, smoke."

"Men don't raise children. Therefore, we are the ones who perpetuate our situation."

"Dealing with emotions is a management that we must teach men."

Two fundamental aspects remain to be considered in the SCWC BCN 2023 edition:

[a] Recognition of women within the context of "Best Chef", not "Best Female Chef".

b) How do all-female brigades empower women in gastronomy? Myths and realities.

Esta sesión evidenció la variedad de matices hallados en la valorización del rol de la mujer en la gastronomía.

Surgieron comentarios como:

"Las mujeres son machistas".

"En la cultura indígena, el trabajo más duro se le da a la mujer".

"Las mujeres son "the culinary custodians of culture"".

"Los verdaderos feminismos tienen que ser hombres".

"Las mujeres son empleados más 'eficientes': trabajan más duro, llegan a tiempo, son más flexibles; los hombres beben, llegan tarde, fuman".

"Los hombres no crían a los hijos, por lo tanto, somos nosotras quienes perpetuamos nuestra situación".

"El tratamiento de las emociones es una gestión que debemos enseñar a los hombres".

Quedan dos aspectos muy importantes a considerar en la edición SCWC BCN 2023:

a) Reconocimiento a la mujer dentro del contexto de "Mejor Chef", no "Mejor Chef Femenina".

b) ¿Cómo las brigadas que son solo femeninas empoderan a las mujeres en gastronomía? Mitos y realidades.







Memòria gràfica

Graphic memory

Memoria gráfica

8 de novembre / November 8 / 8 de noviembre
Edifici Històric de la Universitat de Barcelona



PURI GARCÍA Tecnòloga dels aliments, Universitat Politècnica de València

i XAVIER MARTÍNEZ Tecnòleg dels aliments, Universitat Politècnica de València, coordinen:

Gourmetització i indústria alimentària

Gourmetization and food industry

Gourmetización e industria alimentaria







Water more than ingredient

MIQUEL PARAIRA Farmacèutic, Aigües de Barcelona, Barcelona

L'aigua és un element imprescindible per a la vida i un nutrient essencial per a la nostra alimentació diària. El cos humà està constituït majoritàriament per aigua (entre un 60 i un 70%), que hi duu a terme les funcions vitals. Part d'aquesta aigua es perd constantment a través del metabolisme, la suor, les llàgrimes..., de manera que resulta imprescindible hidratar-se correctament per mantenir un bon estat de salut. A més d'hidratar-nos, l'aigua ens aporta gran part de les sals minerals vitals per al nostre metabolisme. Per tot això, resulta essencial garantir l'òptima quantitat i qualitat de l'aigua de consum. Miquel Paraira ens va recalcar que l'aigua de l'aixeta és la més segura que hi ha, i ens va aportar alguns consells perquè tingui un millor sabor, com seria afegir unes gotes de llimona a l'aigua, deixar-la reposar unes hores per fer desaparèixer el clor o refrigerar-la.

Water is an essential element for life and a critical nutrient for our daily diet. The human body mainly comprises water (between 60 and 70%), which carries out vital functions. Part of this water is constantly lost through metabolism, sweat, tears... It is therefore essential to hydrate properly to maintain good health. In addition to hydration, water provides us with a large part of the mineral salts vital for our metabolism. For all these reasons, it is essential to guarantee the optimum quantity and quality of drinking water. Miquel Paraira stressed that tap water is the safest water, and gave us some tips to make it taste better, such as adding a few drops of lemon juice to the water, letting it stand for a few hours to remove the chlorine or refrigerating it.

El agua es un elemento imprescindible para la vida y un nutriente esencial para nuestra alimentación diaria. El cuerpo humano está constituido mayoritariamente por agua (entre un 60 y un 70%), que lleva a cabo las funciones vitales. Parte de esta agua se pierde constantemente a través del metabolismo, el sudor, las lágrimas... De forma que resulta imprescindible hidratarse correctamente para mantener un buen estado de salud. Además de hidratar-nos, el agua nos aporta gran parte de las sales minerales vitales para nuestro metabolismo. Por todo esto, resulta esencial garantizar la óptima cantidad y calidad del agua de consumo. Miquel Paraira nos recalcó que el agua del grifo es la más segura que hay, y nos aportó algunos consejos para que tenga un mejor sabor, como sería añadir unas gotas de limón al agua, dejarla reposar unas horas para hacer desaparecer el cloro o refrigerarla.



Evolution of regenerative agriculture: mindset and process for the culinarian

MARK SERICE Cuiner, Griffith Foods [EUA]

Griffith Food va més enllà de la sostenibilitat i apostar per la regeneració de l'agricultura per poder alimentar les generacions futures. Apostar per la regeneració vol dir que milloren l'ecosistema i la vida de la gent facilitant diversitats de cultius i pensant en petits productors per donar productes de millor qualitat que la de les grans produccions. I tot això es pot dur a terme si els cuiners es converteixen en els divulgadors de les històries per transmetre-ho a la societat a través dels seus menús i amb la utilització de productes locals.

Griffith Food goes beyond sustainability and bets on the regeneration of agriculture to feed future generations. Betting on regeneration means they improve the ecosystem and people's lives by facilitating crop diversities, thinking of small producers to give better-quality products than large productions. And all this can be done if chefs become the disseminators of the stories to transmit to society through their menus and the use of local products.

Griffith Food va más allá de la sostenibilidad y apuesta por la regeneración de la agricultura para poder alimentar las generaciones futuras. Apostar por la regeneración quiere decir que mejoran el ecosistema y la vida de la gente, facilitando diversidades de cultivos, pensando en pequeños productores para dar productos de mejor calidad que la de las grandes producciones. Y todo esto se puede llevar a cabo si los cocineros se convierten en los divulgadores de las historias para transmitirlo a la sociedad a través de sus menús y con la utilización de productos locales.



Ingredientes y utensilios. Del sabor del fuego a la anatomía de la sartén

SARA PÉREZ product manager, Pujadas, Santa Coloma de Farners

ELENA CLAVER product manager, Pujadas, Santa Coloma de Farners

El valor del foc ens ha portat l'evolució de la gastronomia i la forma de cuinar els ingredients. L'empresa Pujadas porta des de l'any 1921 elaborant utensilis de cuina per poder utilitzar el valor del foc per cuinar els nostres aliments. Així mateix, gràcies al seus anys de trajectòria, han pogut veure l'evolució dels diferents elements (cobre, ferro, alumini, etc.) per la creació d'un ingredient tan important, i a vegades oblidat, com les paelles.

The value of fire has brought us the evolution of gastronomy and the way of cooking ingredients. The company Pujadas has been making kitchen utensils since 1921 to be able to use the value of fire to cook our food. Likewise, thanks to their years of experience, they have seen the evolution of the different elements (copper, iron, aluminum, etc.) for creating such an important, and sometimes forgotten, ingredient as pans.

El valor del fuego nos ha llevado la evolución de la gastronomía y la forma de cocinar los ingredientes. La empresa Pujadas lleva desde el año 1921 elaborando utensilios de cocina para poder utilizar el valor del fuego para cocinar nuestros alimentos. Así mismo, gracias a sus años de trayectoria, han podido ver la evolución de los distintos elementos (cobre, hierro, aluminio, etc.) para la creación de un ingrediente tan importante, y a veces olvidado, como las sartenes.



New healthy and sustainable fats: Omega 3 and cultured fats

YANN KERVOERN Cap comercial, Cubiq Foods, Granollers

Els greixos són un ingredient molt important en la nostra alimentació, donen sabor a les nostres elaboracions, ens donen funcionalitat i ens aporten nutrients. Amb aquests tres pilars, l'empresa CUBIQ Food s'encarrega de desenvolupar nous greixos i, per tant, nous productes. Un dels seus productes és GOMega-3, que se centra en la part nutricional i és un microencapsulat d'algues. Per altra banda, hi ha el cultiu de greixos, és a dir, a través del greix animal es generen nous greixos al laboratori. Això permet millorar la sostenibilitat del planeta, però també cal no oblidar la part sensorial per poder tenir una acceptació de cara al consumidor.

Fats are an essential ingredient in our food; they flavor our preparations and give us functionality and nutrients. With these three pillars, CUBIQ Food is in charge of developing new fats and, therefore, new products. One of its products is GOMega-3, which focuses on the nutritional part and is a microencapsulation of algae. On the other hand, there is the cultivation of fats; that is, new fats are generated in the laboratory from animal fat. This makes improving the planet's sustainability possible, but it is also necessary not to forget the sensory part to be accepted by the consumer.

Las grasas son un ingrediente muy importante en nuestra alimentación, dan sabor a nuestras elaboraciones, nos dan funcionalidad y nos aportan nutrientes. Con estos tres pilares, la empresa CUBIQ Food se encarga de desarrollar nuevas grasas y, por lo tanto, nuevos productos. Uno de sus productos es GOMega-3, que se centra en la parte nutricional y es un microencapsulado de algas. Por otro lado, hay el cultivo de grasas, es decir, a través de la grasa animal se generan nuevas grasas en el laboratorio. Esto permite mejorar la sostenibilidad del planeta, pero también hace falta no olvidar la parte sensorial para poder tener una aceptación de cara al consumidor.





Digitizing all ingredients in the world - How chefs can participate

PATRICIA JURADO Ciències culinàries i gastronòmiques, SCWC, Blanes. En delegació de Bernard Lahousse

Foodpairing és una empresa de digitalització d'ingredients que porta ja uns quants anys al mercat. Ara es troba en un punt en què busca la digitalització de més ingredients per poder ampliar la base de dades, i oferir així un sistema més complex. A part d'ofertar la combinació més adequada dels ingredients, ara ofereixen la possibilitat de crear menús personalitzats. Bernard es va posar a la disposició dels assistents al congrés per poder recollir les dades de qualsevol ingredient d'arreu del món que algú vulgués aportar. Es va plantejar una relació entre les Delegacions del SCWC BCN i Foodpairing.

Foodpairing is an ingredient digitization company that has been in business for a few years. It is now at a point where it is looking to digitize more ingredients to expand the database and thus offer a more complex system. In addition to providing the most suitable combination of ingredients, they now offer the possibility of creating customized menus. Bernard was available to attendees at the congress to collect the data of any ingredient from around the world that someone wanted to contribute. A relationship between the SCWC BCN Delegations and Foodpairing was proposed.

Foodpairing es una empresa de digitalización de ingredientes que lleva ya unos cuantos años en el mercado. Ahora se encuentra en un punto en que busca la digitalización de más ingredientes para poder ampliar la base de datos, y ofrecer así un sistema más complejo. Además de ofrecer la combinación más adecuada de los ingredientes, ahora ofrecen la posibilidad de crear menús personalizados. Bernard se puso a disposición de los asistentes en el congreso para poder recoger los datos de cualquier ingrediente de todo el mundo que alguien quisiera aportar. Se planteó una relación entre las Delegaciones del SCWC BCN y Foodpairing.



Soluciones sostenibles

PAULA PESSE Cuinera, Not Co, Santiago de Xile (Xile)

NICOLE FERRADA Cuinera, Not Co, Santiago de Xile (Xile)

BERNARDO MOLTEDO Director IA, Not Co, Santiago de Xile (Xile)

L'empresa NotCo és una empresa que transforma els productes d'origen animal en productes vegetals per ser més sostenibles amb el planeta. Per fer-ho han creat Giuseppe, un algoritme que aprèn combinacions infinites de plantes per replicar els productes animals i que tinguin el millor sabor.

NotCo is a company that transforms animal products into plant-based products to be more sustainable for the planet. To do so, they have created Giuseppe, an algorithm that learns infinite combinations of plants to replicate animal products and that have the best flavor.

La empresa NotCo es una empresa que transforma los productos de origen animal en productos vegetales para ser más sostenibles con el planeta. Para hacerlo han creado Giuseppe, un algoritmo que aprende combinaciones infinitas de plantas para replicar los productos animales y que tengan el mejor sabor.



ANNA PARÉ coordina:

Nutrició, ingredients i gastronomia
Nutrition, ingredients and gastronomy
Nutrición, ingredientes y gastronomía





Ingredientes y Gastronomía

ANNA PARÉ Dietista i nutricionista, Barcelona

La nutrició és un procés involuntari que realitzem a través de la digestió per obtenir els nutrients (proteïnes, hidrats de carboni, minerals, vitamines, etc.) Per tant, una bona nutrició depèn de la qualitat dels nutrients que tenim i de com influeix en la salut del nostre intestí.

Nutrition is an involuntary process we perform through digestion to obtain nutrients (proteins, carbohydrates, minerals, vitamins, etc.) Therefore, good nutrition depends on the quality of the nutrients we have and how it influences the health of our intestine.

La nutrición es un proceso involuntario que realizamos a través de la digestión para obtener los nutrientes (proteínas, hidratos de carbono, minerales, vitaminas, etc.) Por lo tanto, una buena nutrición depende de la calidad de los nutrientes que tenemos y de cómo influye en la salud de nuestro intestino.







L'oli d'oliva i la seva importància en l'alimentació

ABEL MARINÉ Nutricionista, UB, Barcelona

Menjar adequadament és un element important que ens permetrà obtenir una bona salut. L'oli d'oliva contribueix potencialment a millorar la nostra salut, i són nombrosos els llibres que en parlen. Habitualment, associem els greixos a un problema d'excés de pes o de colesterol, però el problema és la ingestió excessiva d'aquests greixos en el marc d'una dieta inadequada. Les funcions dels greixos són diverses, com aportar energia, protegir els teixits, contenir vitamines liposolubles, etc. Dintre d'aquests greixos, l'oli d'oliva és el tret més característic de la dieta mediterrània i ens aporta molts d'aquests nutrients, i amb el valor afegit dels antioxidant, fins i tot quan apliquem tècniques com fregir.

Eating correctly is an essential element for us to obtain good health. Olive oil potentially contributes to improving our health, and many books talk about it. Usually, we associate fats with a problem of overweight or cholesterol, but the problem is the excessive intake of these fats in the context of an inadequate diet. The functions of fats are diverse, such as providing energy, protecting tissues, containing fat-soluble vitamins, etc. Within these fats, olive oil is the most characteristic feature of the Mediterranean diet. It provides us with many of these nutrients and the added value of antioxidants, even when we apply techniques such as frying.

Comer adecuadamente es un elemento importante que nos permitirá obtener una buena salud. El aceite de oliva contribuye potencialmente a mejorar nuestra salud, y son numerosos los libros que hablan de ello. Habitualmente, asociamos las grasas a un problema de exceso de peso o de colesterol, pero el problema es la ingestión excesiva de estas grasas en el marco de una dieta inadecuada. Las funciones de las grasas son diversas, como aportar energía, proteger los tejidos, contener vitaminas liposolubles, etc. Dentro de estas grasas, el aceite de oliva es el rasgo más característico de la dieta mediterránea y nos aporta muchos de estos nutrientes, y con el valor añadido de los antioxidantes, incluso cuando aplicamos técnicas como freír.

Ingrediente Cacao. Nutrición e investigación

ANNA TRESSERA Química, UB, Barcelona

El cacao és un aliment que ha estat molt estudiat al llarg del temps per les seves propietats curatives. El fet de menjar cacao o xocolata negra està inversament relacionat amb el nivell de triglicèrids, és a dir, una major ingestió de cacao provoca una disminució del nivell de triglicèrids. Això és causat pels polifenols del cacao, els flavonoides, i existeixen nombrosos estudis que donen evidències científiques d'aquest fet. No obstant això, hi ha pocs estudis entre el grup d'infants i adolescents, i per aquest motiu el grup de recerca de l'Anna Tressera ha realitzat un estudi per veure aquest comportament. En aquest estudi, s'ha vist com un consum diari de flavonoides del cacao (xocolata negra d'alt percentatge de cacao) està relacionat amb menors valors d'adipositat, així com amb una menor probabilitat de presentar obesitat en adolescents.

Cocoa is a food that has been widely studied over time for its healing properties. Eating cocoa or dark chocolate is inversely related to the level of triglycerides; that is, a higher intake of cocoa causes a decrease in the level of triglycerides. This is caused by the polyphenols in cocoa, flavonoids, and numerous studies provide scientific evidence of this fact. However, there are few studies among children and adolescents, so Anna Tressera's research group has conducted a study to see this behavior. This study shows how daily consumption of cocoa flavonoids (dark chocolate with a high percentage of cocoa) is related to lower adiposity values and a lower probability of presenting obesity in adolescents.

El cacao es un alimento que ha estado muy estudiado a lo largo del tiempo por sus propiedades curativas. El hecho de comer cacao o chocolate negro está inversamente relacionado con el nivel de triglicéridos, es decir, una mayor ingestión de cacao provoca una disminución del nivel de triglicéridos. Esto es causado por los polifenoles del cacao, los flavonoides, y existen numerosos estudios que dan evidencias científicas de este hecho. Sin embargo, hay pocos estudios entre el grupo de niños y adolescentes, y por este motivo el grupo de investigación de Anna Tressera ha realizado un estudio para ver este comportamiento. En este estudio, se ha visto como un consumo diario de flavonoides del cacao (chocolate negro de alto porcentaje de cacao) está relacionado con menores valores de adiposidad, así como con una menor probabilidad de presentar obesidad en adolescentes.





Ingredientes en la nutrición deportiva. Evita lesiones desde la cocina

VICTORIA PONS Metgessa, CAR de Sant Cugat del Vallès

L'alimentació és un factor clau en la resposta competitiva d'un esportista d'elit. Cada esportista ha de tenir la dieta adaptada en funció dels seus objectius. Si tenim en compte els objectius que necessita l'esportista, podrem trobar una dieta equilibrada a les seves necessitats sense haver d'aportar suplements. És a dir, aquesta dieta rica en diferents aliments, en funció de l'especialitat esportiva, està relacionada amb l'adaptació fisiològica a l'exercici i evita lesions.

Food is a critical factor in the competitive response of an elite athlete. Each athlete has to have the diet adapted according to their objectives. If we consider the goals that the athlete needs, we will be able to find a balanced diet for their needs without having to provide supplements. That is to say, this diet rich in different foods, depending on the sports specialty, is related to the physiological adaptation to exercise and avoids injuries.

La alimentación es un factor clave en la respuesta competitiva de un deportista de élite. Cada deportista tiene que tener la dieta adaptada en función de sus objetivos. Si tenemos en cuenta los objetivos que necesita el deportista, podremos encontrar una dieta equilibrada a sus necesidades sin tener que aportar suplementos. Es decir, esta dieta rica en diferentes alimentos, en función de la especialidad deportiva, está relacionada con la adaptación fisiológica al ejercicio y evita lesiones.



Gastronomía aplicada al rendimiento deportivo

JUAN MIGUEL ÍÑIGUEZ Cuiner, CIB, Barcelona

Actualment, és habitual veure nombrosos esportistes prenent gels, barres energètiques o suplements alimentaris. Però el que proposa l'equip de Juan Miguel Íñiguez és formar l'alumnat perquè no copii receptes, sinó que tingui la capacitat d'adaptar l'alimentació, el producte o els menús al context que es trobin.

Nowadays, it is common to see many athletes taking gels, energy bars or food supplements. But what Juan Miguel Íñiguez's team proposes is to train students not to copy recipes, but to have the ability to adapt food, the product or the menus to the context they find.

Actualmente, es habitual ver numerosos deportistas tomando geles, barras energéticas o suplementos alimentarios. Pero lo que propone el equipo de Juan Miguel Íñiguez es formar el alumnado para que no copie recetas, sino que tenga la capacidad de adaptar la alimentación, el producto o los menús al contexto que se encuentren.

Els polifenols:

arguments científics sobre els efectes saludables del consum de fruites i verdures de proximitat.

GERARD ARAGONÈS Bioteecnòleg, URV, Tarragona

XAVIER ROGET Assessor, Gerència de Serveis d'Espaces Naturals, Diputació de Barcelona

"Les relacions entre salut i alimentació són molt complexes, i hi intervenen altres factors que no només tenen a veure amb què mengem i la quantitat sinó que també estan relacionats amb quan els mengem" – Gerard Aragonès. El projecte Nutrisalt ha permès veure com el contingut dels polifenols dels aliments d'una zona varia en funció del seu entorn. El consum de productes de temporada augmenta la biodisponibilitat de polifenols i disminueix la síntesi d'àcids grassos en el teixit adipós. Així mateix, s'ha vist com els polifenols tenen la capacitat de modular i sincronitzar els nostres ritmes biològics.

"The relationship between health and food is very complex and involves other factors that not only have to do with what we eat and how much we eat, but also with when we eat it" - Gerard Aragonès. The Nutrisalt project has made it possible to see how the content of polyphenols in food in an area varies according to its environment. The consumption of seasonal products increases the bioavailability of polyphenols and decreases the synthesis of fatty acids in adipose tissue. It has also been shown that polyphenols have the ability to modulate and synchronize our biological rhythms.





“Las relaciones entre salud y alimentación son muy complejas e intervienen otros factores que no solo tienen que ver con qué comemos y la cantidad, sino que también están relacionados con cuándo los comemos” – Gerard Aragonès. El proyecto Nutrisalt ha permitido ver como el contenido de los polifenoles de los alimentos de una zona varía en función de su entorno. El consumo de productos de temporada aumenta la biodisponibilidad de polifenoles y disminuye la síntesis de ácidos grasos en el tejido adiposo. Así mismo, se ha visto como los polifenoles tienen la capacidad de modular y sincronizar nuestros ritmos biológicos.

El desafío de las masas sin trigo

MARIANA KOPPMANN Bioquímica, Buenos Aires (Argentina)

Les farines de blat tenen uns components que les fa especials. Són les proteïnes que permeten l'estructura del gluten, que permet atrapar l'aire i el diòxid de carboni que es genera i, així, donar l'estructura desitjada. No obstant això, un altre ingredient important a l'hora d'elaborar el pa és el midó de blat. Les seves particularitats també són importants quan el volem substituir. Quan es vol fer pa sense farina de blat, el gran desafiament no és substituir el gluten, perquè tenim moltes opcions (goma xantana, llet, ous, etc.), el gran repte és substituir el midó de blat. Per fer-ho s'han de buscar combinacions de proporcions adequades amb altres farines (mandioca, farina d'arròs, blat sarrài, etc.) i podrem obtenir una textura similar a un pa sense blat.

Wheat flours have some components that make them unique. These are the proteins that allow the gluten structure, which traps the air and carbon dioxide that is generated and thus gives the desired structure. However, another essential ingredient in the production of bread is wheat starch. Its particularities are also important when we want to replace it. When we want to make bread without wheat flour, the great challenge is not to substitute gluten, because we have many options (xanthan gum, milk, eggs, etc.); the great challenge is to substitute wheat starch. To do so, we have to look for combinations of suitable proportions with other flours (cassava, rice flour, buckwheat, etc.), and we will be able to obtain a texture similar to wheat-free bread.

Las harinas de trigo tienen unos componentes que las hace especiales. Son las proteínas que permiten la estructura del gluten, que permite atrapar el aire y el dióxido de carbono que se genera y, así, dar la estructura deseada. Sin embargo, otro ingrediente importante a la hora de elaborar el pan es el almidón de trigo. Sus particularidades también son importantes cuando lo queremos sustituir. Cuando se quiere hacer pan sin harina de trigo, el gran desafío no es sustituir el gluten, porque tenemos muchas opciones (goma xantana, leche, huevos, etc.), el gran reto es sustituir el almidón de trigo. Para hacerlo se tienen que buscar combinaciones de proporciones adecuadas con otras harinas (mandioca, harina de arroz, trigo sarraceno, etc.) y podremos obtener una textura similar a un pan sin trigo.



CHRISTIAN ESCRIBÀ i PATRICIA SMITH coordinen:

Pastisseria

Pastry

Pastelería







Introducción a los ingredientes en pastelería

CHRISTIAN ESCRIBÀ Pastisser, Pastisseria Escribà, Barcelona

PATRICIA SMITH Pastissera, Pastisseria Escribà, Barcelona

El món de la pastisseria és molt complex. Escribà ens va recalcar la importància que la pastisseria estigué al món universitari, i la Patricia Smith ens va explicar com no pot concebre un món sense la pastisseria.

The world of pastry is very complex. Escribà stressed the importance of pastry in the university world, and Patricia Smith explained how she cannot conceive of a world without pastry.

El mundo de la pastelería es muy complejo. Escribà nos recalcó la importancia de que la pastelería esté en el mundo universitario, y Patricia Smith nos explicó cómo no puede concebir un mundo sin la pastelería.





Harinas en pastelería

ANTONIO BACHOUR Patisser, Bachour Bakery, Miami (EUA)

LLUÍS COSTA Patisser, Pastisseria Vallflorida, Sant Esteve de Palautordera

Lluís Costa ens va parlar de la importància del perquè de les coses, i ho va concretar de la importància de les farines. Les que trobem a Europa estan molt ben estandarditzades, però si anem a altres països pot no ser així, i que sigui poc probable elaborar la mateixa recepta. En l'exposició es va fer una revisió de totes les característiques dels ingredients i les elaboracions que es fan amb farines. És important saber les característiques que ha de tenir la farina utilitzada. Si tenim coneixement del producte podrem minimitzar la variació d'un país a l'altre, o el fet de fer una elaboració a l'hivern o a l'estiu.

Lluís Costa talked about the importance of knowing the reason for everything and specified the importance of flours. The ones we find in Europe are very well standardized, but if we go to other countries, it may not be the case, and it is unlikely to elaborate the same recipe. In the presentation, a review was made of all the ingredients characteristics and the elaborations made with flours. It is important to know the characteristics of the flour used. If we know the product, we will be able to minimize the variation from one country to another, or the fact of making a preparation in winter or summer.

Lluís Costa nos habló de la importancia del porqué de las cosas, y lo concretó de la importancia de las harinas. Las que encontramos en Europa están muy bien estandarizadas, pero si vamos a otros países puede no ser así, y que sea poco probable elaborar la misma receta. En la exposición se hace una revisión de todas las características de los ingredientes y las elaboraciones que se hacen con harinas. Es importante saber las características que tiene que tener la harina utilizada. Si tenemos conocimiento del producto podremos minimizar la variación de un país al otro, o el hecho de hacer una elaboración en invierno o en verano.





Ingredientes vegetales, la gran revolución en la pastelería

ÓSCAR ALBIÑANA Cuiner, Sosa Ingredients, Moià

MARIONA COT Investigadora, Sosa Ingredients, Moià

Des de l'empresa SOSA ens van presentar la gamma d'ingredients vegetals per substituir ingredients animals. Les principals funcions dels ingredients animals són emulsionants, coagulants, gelificants, estabilitzants, airejants i greixos. Quan els substituïm, buscarem que els ingredients vegetals facin les mateixes funcions, però sense deixar de banda el sabor. La gran diversitat de productes permet la realització de gairebé infinitat d'elaboracions.

The company SOSA presented a range of vegetable ingredients to replace animal ingredients. The main functions of animal ingredients are emulsifiers, coagulants, gelling agents, stabilizers, aerators, and fats. When substituting them, we will try to make vegetable ingredients perform the same functions without losing the flavor. The great diversity of products allows the realization of almost infinite elaborations.

Desde la empresa SOSA nos presentaron la gama de ingredientes vegetales para sustituir ingredientes animales. Las principales funciones de los ingredientes animales son emulsionantes, coagulantes, gelificantes, estabilizantes, aireantes y grasas. Cuando los sustituímos, buscaremos que los ingredientes vegetales hagan las mismas funciones, pero sin dejar de lado el sabor. La gran diversidad de productos permite la realización de casi infinidad de elaboraciones.



Ingredientes en química dos bolos

JOYCE GALVÃO Pastissera, A química dos bolos, São Paulo (Brasil)

Un ingredient tan comú en pastisseria com és el coc ("bolo") ha portat a la Joyce Galvão al món de la pastisseria. Conèixer els principis dels ingredients, els processos i les tècniques són clau per poder desenvolupar una bona pastisseria. "L'ingredient principal és comprendre la tècnica", ens va dir Joyce Galvão, i això ho transmet als cursos que imparteix al Brasil i en totes les divulgacions que fa. I també ho mostra en el seu llibre *A Química dos bolos*.

An ingredient as typical in pastry as the sponge cake ("bolo") has led Joyce Galvão to the pastry world. Knowing the principles of ingredients, processes and techniques is the key to developing a good pastry. "The main ingredient is understanding the technique," Joyce Galvão tells us, and she transmits this in the courses she teaches in Brazil and in all the divulgations she makes. And she also shows it in her book *A Química dos bolos*.

Un ingrediente tan común en pastelería como es el bizcocho ("bolo") ha llevado a Joyce Galvão al mundo de la pastelería. Conocer los principios de los ingredientes, los procesos y las técnicas son clave para poder desarrollar una buena pastelería. "El ingrediente principal es comprender la técnica", nos dice Joyce Galvão, y esto lo transmite en los cursos que imparte en Brasil y en todas las divulgaciones que hace. Y también lo muestra en su libro *A Química dos bolos*.





Elements of desserts

FRANCISCO MIGOYA Pastisser, Modernist Cuisine, Seattle (EUA)

El repte de la pastisseria és crear elaboracions amb pocs ingredients. Aquest repte és el que va plantejar Francisco Migoya a través del seu projecte SIMPLICISSIMUS, on proposa elaboracions pastisseres a partir de només tres ingredients. Per fer-ho possible ha desenvolupat un mapa que enllaça els sabors de cada ingredient amb l'elaboració final.

The challenge of pastry is to create elaborations with few ingredients. This is the challenge posed by Francisco Migoya through his SIMPLICISSIMUS project, where he proposes pastry elaborations with only three ingredients. To make this possible, he has developed a map that links the flavors of each ingredient to the final elaboration.

El reto de la pastelería es crear elaboraciones con pocos ingredientes. Este reto es el que planteó Francisco Migoya a través de su proyecto SIMPLICISSIMUS, donde propone elaboraciones pasteleras a partir de solo tres ingredientes. Para hacerlo posible ha desarrollado un mapa que enlaza los sabores de cada ingrediente con la elaboración final.



LILIBETH RIVAS Marketing, Sosa Ingredients, Moià, coordina:

MIQUEL GUARRO Pastisser, Escola Hofmann, Barcelona

JOSEP MARIA GUASCH Pastisser, Pastisseria Targarona, Igualada

FRANCISCO MIGOYA Pastisser, Modernist Cuisine, Seattle (EUA)

JOYCE GALVÃO Pastissera, A química dos bolos, São Paulo (Brasil)

ADRIANNA JAWORSKA Investigadora, Escuela de Pastelería Jordi Bordas, Viladecans

Pastisseria

Pastry

Pastelería





Es va analitzar la introducció dels nous ingredients a la pastisseria amb dos elements que són i seran la base de la pastisseria del futur: la sostenibilitat i la salut. Aquests dos eixos fan que, malgrat que la pastisseria anomenada tradicional continua sent la majoritària i que té una llarga tradició en el panorama mundial, també s'estigui produint un moviment d'adaptació a grups de població que tenen aquests dos eixos: sostenibilitat i salut. A més, el gran augment d'al·lèrgies i intoleràncies fa que la pastisseria es vegi obligada a evolucionar. Tot i que també es va argumentar que, de moment, hi ha poca demanda de productes saludables. En el SCWC BCN 2023 es continuará profundint en aquest tema i es plantejaran projectes concrets per debatre.

The introduction of new ingredients in pastry was analyzed with two elements that are and will be the basis of the pastry of the future: sustainability and health. These two axes mean that, even though the so-called traditional pastry is still the majority and has a long tradition in the global panorama, there is also a movement of adaptation to population groups with these two axes: sustainability and health. In addition, the significant increase in allergies and intolerances is forcing the pastry industry to evolve. Although it was also argued that there is currently little demand for healthy products. In the SCWC BCN 2023, this topic will be further explored, and specific projects will be discussed.

Se analizó la introducción de los nuevos ingredientes en la pastelería con dos elementos que son y serán la base de la pastelería del futuro: la sostenibilidad y la salud. Estos dos ejes hacen que, a pesar de que la pastelería llamada tradicional sigue siendo la mayoritaria y que tiene una larga tradición en el panorama mundial, también se está produciendo un movimiento de adaptación a grupos de población que tienen estos dos ejes: sostenibilidad y salud. Además, el gran aumento de alergias e intolerancias hace que la pastelería se vea obligada a evolucionar. Aunque también se argumentó que, de momento, existe poca demanda de productos saludables. En el SCWC BCN 2023 se seguirá profundizando en este tema y se plantearán proyectos concretos para debatir.













RAFA LLÍN Cuiner, Dep. Educació de la Generalitat de Catalunya, coordina:

NAN FARRERES CETT

FRAN BORONAT EHTB

RAÚL CUADRAS EHTG

SERGIO LAGUARDA EH Alcalá de Henares

M. ÁNGELES GRASA Guayente EH

CARLOS HERAS Institut FP Sant Cugat del Vallès

ANNA MONASTERIO Institut Joan Ramon Benaprè

Ingredients i formació

Ingredients and training

Ingredientes y formación









Es va deixar clar que l'objectiu de les escoles és crear treballadors i personnes responsables i tractar d'afavorir l'entrada dels alumnes al món laboral. Calen solucions efectives pel que fa a salaris, estabilitat laboral i horaris, per tal de dignificar la professió. Les escoles demanen més recursos i la necessitat que la titulació sigui requisit indispensable per exercir la professió i per garantir la demanda del sector de personal qualificat. El SCWC es compromet a fer un seguiment sobre aquestes demandes i es tornaran a avaluar al SCWC BCN 2023.

It was made clear that the objective of the schools is to create responsible workers and people and to try to favor students' entry into the world of work. Effective solutions regarding salaries, job stability and schedules are needed to dignify the profession. The schools are asking for more resources and the need for a degree to be an indispensable requirement to practice the profession and to guarantee the sector's demand for qualified personnel. The SCWC is committed to following up on these demands and they will be re-evaluated at the SCWC BCN 2023.

Se dejó claro que el objetivo de las escuelas es crear trabajadores y personas responsables y tratar de favorecer la entrada de los alumnos al mundo laboral. Son necesarias soluciones efectivas en cuanto a salarios, estabilidad laboral y horarios, para dignificar la profesión. Las escuelas piden más recursos y la necesidad de que la titulación sea requisito indispensable para ejercer la profesión y garantizar la demanda del sector de personal cualificado. El SCWC se compromete a realizar un seguimiento sobre estas demandas y se volverán a evaluar en el SCWC BCN 2023.



LUCIANA BIANCHI Cuinera i científica, Galápagos (Ecuador), coordina:

Delegacions

Delegations

Delegaciones



III SCIENCE & COOKING WORLD CONGRESS





Es va establir la voluntat de coordinar millor les Delegacions amb algunes reunions entre congressos i amb algun projecte comú, com per exemple la realització d'una confitura des de cada Delegació en homenatge a Georgina Regàs. La conclusió final és que cal que les Delegacions tinguin més transcendència i importància en el Congrés i en la seva estructura i, per tant, cal fer activitats en les seves seus. En el SCWC BCN 2023 continuaran tenint presència en ponències i debats, però també al "Brunch".

It was established the will to better coordinate the Delegations with some meetings between congresses and with some joint project, such as making a jam from each Delegation to pay homage to Georgina Regàs. The final conclusion is that the Delegations need to have more transcendence and importance in the Congress and its structure; therefore, it is necessary to carry out activities in their headquarters. In the SCWC BCN 2023, they will continue to be present in presentations and debates, but also in the "Brunch".

Se estableció la voluntad de coordinar mejor las Delegaciones con algunas reuniones entre congresos y con algún proyecto común, como la realización de una confitura desde cada Delegación en homenaje a Georgina Regàs. La conclusión final es que es necesario que las Delegaciones tengan más trascendencia e importancia en el Congreso y en su estructura y, por tanto, es necesario realizar actividades en sus sedes. En el SCWC BCN 2023 continuarán teniendo presencia en ponencias y debates, pero también en el "Brunch".



Delegacions SCWC / SCWC delegations / Delegaciones SCWC

LUCIANA BIANCHI Cuinera i científica, Galápagos (Ecuador)

DENÍS ARAUJO Cuinera i investigadora gastronòmica, Amazònia (Brasil)

MARIANA KOPPMANN Bioquímica, Buenos Aires (Argentina)

HEINZ WUTH Cuiner i divulgador, Santiago de Xile (Xile)

M. ESTHER ABREU Científica, L'Havana (Cuba)

DAVIDE CASSI Físic, Universitat de Parma (Itàlia)

AYLIN ÖNEY Investigadora culinària, Istanbul (Turquia)

Noves delegacions / New delegations / Nuevas delegaciones

JOSÉ BURELA Cuiner, Veracruz (Mèxic)

ROBERTO IBORRA Cuiner (Mèxic)

EDUARDO RUKOS Cuiner, Restaurant Kuuk, Mérida (Mèxic)

JEAN-CHRISTOPHE SAKDAVONG Investigador, Laboratoire CLLE, Université de Toulouse (França)

DANIEL LI Economista, Taipei (Taiwan)

DAISY WANG Membre de China Women Tourist Committee

MARIANA KOPPMANN Bioquímica, Buenos Aires (Argentina)
RAMON GARRIGA Creador de Gluten Morgen (Argentina)

El pa i les masses mare

Bread and sourdough

El pan y las masas madre









Memòria gràfica

Graphic memory

Memoria gráfica

9 de novembre / November 9 / 9 de noviembre

Edifici Històric de la Universitat de Barcelona
i Fira de Barcelona







DAVIDE CASSI Físic, Universitat de Parma (Itàlia), coordina:

Formació en ciència i cuina

Training i science and cooking
Formación en ciencia y cocina



La gastronomia s'ocupa de la relació entre el ser humà i el menjar. Davide Cassie va partir del Manifest "Scientific Gastronomy Barcelona 2019" i ens va manifestar el desig de crear dins el SCWC BCN un grup de treball i elaborar un programa formatiu amb projectes com International Summer School of Scientific Gastronomy a Salsomaggiore Terme (Itàlia), 24-28 juliol 2023, en col·laboració amb les Universitats de Parma i Barcelona i l'Escola de cuina ISISS Magnaghi Solari. I va incidir en demanar suport per constituir una "Societat Científica" lligada al Manifest. I també Patricia Jurado va presentar la voluntat d'avançar en crear continguts de formació amb el segell del SCWC BCN.

Gastronomy deals with the relationship between human beings and food. Davide Cassie started from the Manifesto "Scientific Gastronomy Barcelona 2019" and expressed the desire to create within the SCWC BCN a working group and develop a training program with projects such as the International Summer School of Scientific Gastronomy in Salsomaggiore Terme (Italy), 24-28 July 2023, in collaboration with the Universities of Parma and Barcelona and the ISISS Magnaghi Solari Cooking School. He also requested support to set up a "Scientific Society" linked to the Manifesto. Patricia Jurado also presented the will to move forward in creating training content with the SCWC BCN seal.

La gastronomía se ocupa de la relación entre el ser humano y la comida. Davide Cassie partió del Manifiesto "Scientific Gastronomy Barcelona 2019" y nos manifestó el deseo de crear dentro del SCWC BCN un grupo de trabajo y elaborar un programa formativo con proyectos como International Summer School of Scientific Gastronomy en Salsomaggiore Terme (Italia), 24-28 julio 2023, en colaboración con las Universidades de Parma y Barcelona y la Escuela de cocina ISISS Magnaghi Solari. E incidió en pedir apoyo para constituir una "Sociedad Científica" ligada al Manifiesto. Y también Patricia Jurado presentó la voluntad de avanzar en crear contenidos de formación con el sello del SCWC BCN.





Actividades de formación SCWC y CETT-UB

VINYET CAPDET Gestora de projectes, Escola CETT-UB, Barcelona

La formació ha avançat molt els últims anys i ja existeixen els Graus de Ciències Culinàries i Gastronòmiques. Tot i això, cal anar més enllà per fer possible el punt del Manifest "Scientific Gastronomy Barcelona 2019" que indica l'objectiu d'aconseguir que la Gastronomia Científica sigui considerada una disciplina nova i independent. I finalment ho va resumir amb la frase "Cuinar el coneixement per un futur millor".

Training has advanced a lot in recent years and there are already Degrees in Culinary and Gastronomic Sciences. Even so, it is necessary to go further to make possible the Manifesto "Scientific Gastronomy Barcelona 2019" point which indicates the objective of getting Scientific Gastronomy to be considered a new and independent discipline. And finally, she summed it up with the phrase, "Cooking knowledge for a better future."

La formación ha avanzado mucho los últimos años y ya existen los Grados de Ciencias Culinarias y Gastronómicas. Aun así, hay que ir más allá para hacer posible el punto del Manifiesto "Scientific Gastronomy Barcelona 2019" que indica el objetivo de conseguir que la Gastronomía Científica sea considerada una disciplina nueva e independiente. Y finalmente lo resumió con la frase "Cocinar el conocimiento para un futuro mejor".



Ocho años de la Ingeniería Gastronómica

JOSÉ MIGUEL AGUILERA Enginyer gastronòmic (Xile)
CAROLINA MORENO

En una transmissió en línia des de Santiago de Xile, José Miguel Aguilera i Carolina Moreno van defensar la utilitat formativa que des de fa dotze anys la Pontifícia Universitat Catòlica de Xile està fent en impartir l'Enginyeria Gastronòmica, que s'està realitzant amb diferents cursos i formacions en línia i presencials a tot el món.

In an online transmission from Santiago de Chile, José Miguel Aguilera and Carolina Moreno defended the educational value that the Pontificia Universidad Católica de Chile has been providing for the last twelve years by teaching Gastronomic Engineering, which is being carried out with different online and face-to-face courses and training all over the world.

En una transmisión en línea desde Santiago de Chile, José Miguel Aguilera y Carolina Moreno defendieron la utilidad formativa que desde hace doce años la Pontificia Universidad Católica de Chile está haciendo al impartir la Ingeniería Gastronómica, que se está realizando con diferentes cursos y formaciones en línea y presenciales en todo el mundo.



Comparativa de ingredientes en la cocina moderna versus la tradicional en el restaurante Disfrutar

DAVID CASACUBERTA Filòsof, UAB, Barcelona

MARCO BELLONZI Tècnic digital, UAB, Barcelona

EDUARD XATRUCH Restaurant Disfrutar, Barcelona

David Casacuberta i Marco Bellonzi creen una estructura que anomenen "Combinar", que es basa en l'anàlisi de dades i que permet donar idees als cuiners quan estan realitzant els processos creatius. Per exemple, van agafar tots els ingredients que s'utilitzen a la cuina del restaurant Disfrutar amb les seves proporcions emprades i, mitjançant la creativitat computacional, van poder donar un llistat de combinacions possibles d'aquests ingredients. Per Eduard Xatruch aquest sistema és un estímul creatiu a trobar noves receptes que mai haurien pensat.

David Casacuberta and Marco Bellonzi created a structure they call "Combine", which is based on data analysis and allows to give cooks ideas when performing creative processes. For example, they took all the ingredients used in the kitchen of the restaurant Disfrutar with their used proportions and, through computational creativity, they were able to give a list of possible combinations of these ingredients. For Eduard Xatruch, this system is a creative stimulus to finding new recipes they would never have thought of.

David Casacuberta i Marco Bellonzi crean una estructura que denominan "Combinar", que se basa en el análisis de datos y que permite dar ideas a los cocineros cuando están realizando los procesos creativos. Por ejemplo, cogieron todos los ingredientes que se utilizan en la cocina del restaurante Disfrutar con sus proporciones empleadas y, mediante la creatividad computacional, pudieron dar un listado de combinaciones posibles de estos ingredientes. Para Eduard Xatruch este sistema es un estímulo creativo a encontrar nuevas recetas que nunca habrían pensado.



La importància de la formació para construir “Gastronomia”

MARÍA MARTÍNEZ Dir. acadèmica, Barcelona Culinary Hub, Barcelona

JÚLIA HARO Nutricionista, Culinary Barcelona Hub, Barcelona

Des del Barcelona Culinary Hub es planteja un nou model d'ensenyar gastronomia. Ara en el món de l'alimentació hi ha noves necessitats que requereixen nous models gastronòmics i, per tant, d'aprenentatge de continguts culinaris. Aquest nou model pretén no només incloure el sector de l'alta gastronomia sinó també molts altres, com serien els càterings, menjars per emportar i, en general, empreses gastronòmiques. A través de crear exercicis pràctics en situacions concretes es proposa donar eines pels nous futurs professionals culinaris on, a més del coneixement d'ingredients i tècniques, cal tenir en compte moltes altres coses, com per exemple la temperatura de conservació del producte o l'envasament, i sobretot tenir molt present el model de negoci.

Barcelona Culinary Hub proposes a new model of teaching gastronomy. Now in the world of food, new needs require new gastronomic models and, therefore, learning culinary content. This new model aims not only to include the haute cuisine sector but also many others, such as catering, take-away meals and, in general, gastronomic companies. Through the creation of practical exercises in specific situations, it is proposed to provide tools for the new future culinary professionals where, in addition to the knowledge of ingredients and techniques, many other things must be considered, such as product conservation temperature or packaging, and above all, the business model must be kept in mind.

Desde el Barcelona Culinary Hub se plantea un nuevo modelo de enseñar gastronomía. Ahora en el mundo de la alimentación hay nuevas necesidades que requieren nuevos modelos gastronómicos y, por lo tanto, de aprendizaje de contenidos culinarios. Este nuevo modelo pretende no solo incluir el sector de la alta gastronomía sino también otros muchos, como serían los catering, comidas para llevar y, en general, empresas gastronómicas. A través de crear ejercicios prácticos en situaciones concretas, se propone dar herramientas para los nuevos futuros profesionales culinarios donde, además del conocimiento de ingredientes y técnicas, hay que tener en cuenta otras muchas cosas, como por ejemplo la temperatura de conservación del producto o el envasado, y sobre todo tener muy presente el modelo de negocio.



Science and Cooking Course. Harvard Lab Reserch

PIA SÖRENSEN Enginyera química, Harvard University, Cambridge (EUA)

JULIA ESPESO Científica, Harvard University, Cambridge (EUA)

TRACY CHANG Cuinera, Restaurant Pagu, Cambridge (EUA)

Pia Sörensen va expressar clarament l'objectiu dels cursos de Science & Cooking a Harvard. Food and Cooking és un vehicle per ensenyar química i física. Va repassar la trajectòria des del 2010, amb nous reptes com ha estat perfeccionar el curs Online Course Edx, present des del 2013, i la publicació Science & Cooking Physics Meets Food, From Homemade to Haute Cuisine (2020), del qual és autora amb Micahel Brenner i David Weitz. Julia Espeso va fer palès com la combinació de Science & Cooking demostra una eficiència en els objectius tant pedagògics com de recerca. I Tracy Chang va explicar la seva experiència al seu restaurant Pagu, on la col·laboració amb persones fora del gastronòmic, com a Harvard, i les habilitats per investigar, crear, implementar i escalar sistemes ràpidament poden ser eines poderoses per afectar el canvi social.

Pia Sörensen clearly expressed the purpose of Harvard's Science & Cooking courses. Food and Cooking is a vehicles for teaching chemistry and physics. She reviewed the trajectory since 2010, with new challenges such as perfecting the Online Course Edx, present since 2013, and the publication Science & Cooking Physics Meets Food, From Home-made to Haute Cuisine (2020), which she authored with Micahel Brenner and David Weitz. Julia Espeso emphasized that combining Science & Cooking demonstrates efficiency in pedagogical and research objectives. And Tracy Chang explained her experience at her restaurant Pagu, where collaboration with people outside of gastronomy, such as Harvard, and the skills to research, create, implement and scale systems can quickly be powerful tools to affect social change.

Pia Sörensen expresó claramente el objetivo de los cursos de Science & Cooking en Harvard. Food and Cooking es un vehículo para enseñar química y física. Repasó la trayectoria desde el 2010, con nuevos retos como ha sido perfeccionar el curso Online Course Edx, presente desde el 2013, y la publicación Science & Cooking Physics Meets Food, From Homemade to Haute Cuisine (2020) del cual es autora con Micahel Brenner y David Weitz. Julia Espeso puso de manifiesto que la combinación de Science & Cooking demuestra una eficiencia en los objetivos tanto pedagógicos como de investigación. Y Tracy Chang explicó su experiencia en su restaurante Pagu, donde la colaboración con personas fuera de lo gastronómico, como Harvard, y las habilidades para investigar, crear, implementar y escalar sistemas rápidamente pueden ser herramientas poderosas para afectar el cambio social.





Discovering a sense of place in gastronomy: Canada's indigenous ingredients

STÉPHANE MODAT Cuiner, Restaurant Le Clan, Québec City (Canadà)

El fet de viure en una regió tan allunyada de tot fa que la manera de viure sigui completament diferent. Els productes que provenen de fora, com podria ser un suc de taronja, són caríssims, i per això només es parla de comerç local i s'aprofita tot. És una manera d'entendre la gastronomia que obre noves perspectives.

Living in a region so far away from everything makes the way of living completely different. The products that come from outside, such as orange juice, are very expensive, and that's why we only talk about local trade and take advantage of everything. It is a way of understanding gastronomy that opens up new perspectives.

El hecho de vivir en una región tan alejada de todo hace que la manera de vivir sea completamente diferente. Los productos que provienen de fuera, como podría ser un zumo de naranja, son carísimos, y por eso solo se habla de comercio local y se aprovecha todo. Es una manera de entender la gastronomía que abre nuevas perspectivas.



Pan de “Masa madre” Ingredientes para la transmisión de conocimiento gastronómico-científico

RAMÓN GARRIGA Creador de Gluten Morgen (Argentina)

La recerca del pa que menjava Ramón Garriga a Barcelona ha estat el desencadenant de la transmissió del seu coneixement gastronòmic-científic. La seva recerca constant l'ha portat a descobrir el món de les masses mare, i ha arribat a divulgar amb científics com Mariana Koppman i a escriure conjuntament el llibre *Masa Madre. Pan con sabor a pan* i a crear un canal de divulgació, “Gluten Morgen”, que ha esdevingut potentíssim.

The research on the bread that Ramón Garriga ate in Barcelona has triggered the transmission of his gastronomic-scientific knowledge. His constant research has led him to discover the world of sourdoughs, and he has come to divulge with scientists such as Mariana Koppman and co-author the book *Masa Madre. Pan con sabor a pan* and to create a popularization channel, “Gluten Morgen”, which has become very powerful.

La investigación del pan que comía Ramón Garriga en Barcelona ha sido el desencadenante de la transmisión de su conocimiento gastronómico-científico. Su investigación constante lo ha llevado a descubrir el mundo de las masas madre, y ha llegado a divulgar con científicos como Mariana Koppman y a escribir conjuntamente el libro *Masa Madre. Pan con sabor a pan* y a crear un canal de divulgación, “Gluten Morgen”, que se ha convertido en potentísimo.

MARIANA KOPPMANN coordina:

Projectes

Projects

Proyectos







Introducción a la importancia de los proyectos científico-gastronómicos

MARIANA KOPPMANN Bioquímica, Buenos Aires (Argentina)

Mariana Koppmann ens va presentar els projectes científic-gastronòmics sobre diferents aspectes, sigui restauració col·lectiva o metafísica.

Mariana Koppmann presented the scientific-gastronomic projects on different aspects, either collective restoration or metaphysics.

Mariana Koppmann nos presentó los proyectos científico-gastronómicos sobre diferentes aspectos, sea restauración colectiva o metafísica.





Modelo de economía local y sostenible aplicado a la restauración colectiva

SENÉN BARRAL Gestor dep. innovació, Inditex, Arteixo



Els menjadors d'INDITEX estan dintre del departament d'innovació. Per això, han aplicat els seus coneixements de negocis a la gastronomia i han obtingut un nou model de restauració col·lectiva. Aquest nou model és més sostenible, inclusiu, amb beneficis socials i menys costos ambientals, i s'ha implementat a sis menjadors que té la companyia a Galícia. Per fer-ho han parlat amb els proveïdors locals per coordinar les seves collites i produccions per tal de poder parlar, amb propietat, de quilòmetre 0, han modificat els seus sistemes de neteja, el cicle de l'aigua, o fins i tot han creat estructures de col·laboració amb diferents entitats de caràcter social.

INDITEX's canteens are part of the innovation department. Therefore, they have applied their business knowledge to gastronomy and obtained a new collective catering model. This new model is more sustainable, inclusive, with social benefits and less environmental costs, and has been implemented in six canteens that the company has in Galicia. To do so, they have talked to local suppliers to coordinate their harvests and productions to be able to speak, appropriately, of local food, they have modified their cleaning systems, the water cycle, or have even created collaboration structures with different entities of a social nature.

Los comedores de INDITEX están dentro del departamento de innovación. Por eso, han aplicado sus conocimientos de negocios a la gastronomía y han obtenido un nuevo modelo de restauración colectiva. Este nuevo modelo es más sostenible, inclusivo, con beneficios sociales y menos costes ambientales, y se ha implementado a seis comedores que tiene la compañía en Galicia. Para hacerlo han hablado con los proveedores locales para coordinar sus cosechas y producciones para poder hablar, con propiedad, de kilómetro 0, han modificado sus sistemas de limpieza, el ciclo del agua, o incluso han creado estructuras de colaboración con distintas entidades de carácter social.

La revolución de las algas

ANTONIO MUIÑOS Propietari, Puerto Muiños, La Corunya

Amb el lema "Les algues, un mar de possibilitats", Antonio Muiños va explicar el treball conjunt entre cuiners, comunicadors i la seva empresa que ha permès que es doni a conèixer el món de les algues a la gastronomia i a l'alimentació en general. Hem de pensar no només en les algues, sinó en tota la biodiversitat que les envolta, i això és l'ànima de l'empresa. La riquesa de la costa de Galícia dona la diversitat de les algues que s'hi poden trobar, perquè viuen en funció del tipus de costa i segons la profunditat. Per poder mantenir aquesta diversitat, és imprescindible aprendre com s'ha de recol·lectar cadascuna, com tallar-la, quan recol·lectar-la. És a dir, cal fer més la funció d'agricultors del mar que de pescadors. Aquesta variabilitat propicia que es pugui treballar de moltes maneres a la cuina. En funció dels tipus d'algues les haurem de cuinar diferent. Gràcies al treball conjunt de diferents restauradors s'ha pogut realitzar tot aquest treball amb algues.

With the motto "Algae, a sea of possibilities", Antonio Muiños explained the joint work between chefs, communicators, and his company that has allowed the world of algae to become known in gastronomy and food in general. We have to think not only about algae but also about all the biodiversity surrounding them, which is the company's soul. The richness of the coast of Galicia gives the diversity of the algae that can be found there, because they live according to the type of coast and according to the depth. To maintain this diversity, it is essential to learn how to harvest each one, how to cut it, when to harvest it. In other words, we have to be more like farmers of the sea than fishermen. This variability makes it possible to work in many ways in the kitchen. Depending on the seaweed type, we must cook it differently. Thanks to the joint work of different restaurateurs, all this work with seaweed has been possible.

Con el lema "Las algas, un mar de posibilidades", Antonio Muiños explicó el trabajo conjunto entre cocineros, comunicadores y su empresa que ha permitido que se dé a conocer el mundo de las algas en la gastronomía y en la alimentación en general. Tenemos que pensar no solo en las algas, sino en toda la biodiversidad que las rodea, y esto es el alma de la empresa. La riqueza de la costa de Galicia da la diversidad de las algas que se pueden encontrar, porque viven en función del tipo de costa y según la profundidad. Para poder mantener esta diversidad, es imprescindible aprender cómo se tiene que recolectar cada una, cómo cortarla, cuándo recolectarla. Es decir, hay que hacer más la función de agricultores del mar que de pescadores. Esta variabilidad da juego a que se pueda trabajar de muchas maneras en la cocina. En función de los tipos de algas, las tendremos que cocinar diferente. Gracias al trabajo conjunto de diferentes restauradores se ha podido realizar todo este trabajo con algas.



Ingredientes gastosónicos, gastrovibrotáctiles y gastrovirtuales

BRUNO MESZ Investigador, IIAC-UNTREF, Buenos Aires (Argentina)

JEAN CHRISTOPHE SAKDAVONG Investigador, Laboratoire CLLE, Université de Toulouse (França)



Bruno Mesz va indicar com l'experimentació els ha permès veure relacions entre els sabors i els sentits musicals, i han fet que es modifiqui la percepció d'aquests. En un estudi de Mesz s'estudiava la percepció del vi a través de la música i les seves variacions. Es noten variacions en l'estat d'ànim lligat a la música que està sonant i inclús relacionat amb la vaixella. Així mateix, Sakdavong ens va presentar un estudi gastrovirtual, és a dir, si es modifica virtualment l'aspecte d'un aliment, aquest ens pot canviar la percepció. Per tant, si es ratifica aquest estudi es pot modificar el gust, el plaer i l'experiència amb realitat mixta i es poden estudiar científicament quins entorns poden ser millors pels consumidors. Es va realitzar una experiència en un taller que prosseguirà en el SCWC BCN 2023.

Bruno Mesz indicated how experimentation has allowed them to see relationships between flavors and the musical senses, and have caused the perception of these to be modified. In a study by Mesz, the perception of wine through music and its variations was studied. Variations are noted in the mood linked to the music playing and even related to the tableware. Sakdavong also presented a gastrovirtual study, i.e., if the appearance of food is virtually modified, it can change our perception. Therefore, if this study is ratified, taste, pleasure and experience can be modified with mixed reality and we can scientifically study which environments can be better for consumers. An experience was carried out in a workshop that will continue in the SCWC BCN 2023.

Bruno Mesz indicó cómo la experimentación les ha permitido ver relaciones entre los sabores y los sentidos musicales, y han hecho que se modifique la percepción de estos. En un estudio de Mesz se estudiaba la percepción del vino a través de la música y sus variaciones. Se notan variaciones en el estado de ánimo ligado a la música que está sonando e incluso relacionado con la vajilla. Así mismo, Sakdavong nos presentó un estudio gastrovirtual, es decir, si se modifica virtualmente el aspecto de un alimento, este nos puede cambiar la percepción. Por lo tanto, si se ratifica este estudio se puede modificar el gusto, el placer y la experiencia con realidad mixta y se pueden estudiar científicamente qué entornos pueden ser mejores para los consumidores. Se realizó una experiencia en un taller que proseguirá en el SCWC BCN 2023.



Trastornos de alimentación, Inteligencia Artificial General y cocinar en el Metaverso: una aproximación desde las emociones

MARIO GARCÉS Investigador en neurociència i intel·ligència artificial, The Mindkind, El Run

Els trastorns en l'alimentació són una distorsió de la realitat que realitza el cervell quan té dues accions contradictòries, com podria ser en el cas de l'anorèxia-bulímia: l'acció de menjar per obtenir energia i l'acció de no menjar per perdre pes. Si el meu cervell veu que estic bé, associa que no necessito menjar i que puc perdre pes. La complexitat d'aquest raonament, el cervell la simplifica amb les emocions, i Garcés va realitzar aquest estudi per poder desenvolupar, a través d'aquest, una intel·ligència artificial general. El seu objectiu és generar un sistema capaç d'aprendre, prendre decisions, interactuar, etc. Quan parlem de cuinar amb el Metavers ens referim, per exemple, a poder posar-nos unes ulleres de realitat virtual i ser capaços de cuinar com Ferran Adrià, és a dir, tenir la capacitat de poder generar un bessó digital per transmetre la informació.

Eating disorders are a distortion of reality that the brain makes when it has two contradictory actions, as it could be in the case of anorexia-bulimia: the action of eating for energy and the act of not eating to lose weight. If my brain sees that I am well, it associates that I do not need to eat and can lose weight. The complexity of this reasoning, the brain simplifies it with emotions, and Garcés conducted this study to develop, through this, a general artificial intelligence. He aims to generate a system capable of learning, making decisions, interacting, etc. When we talk about cooking with the Metaverse, we refer, for example, to being able to put on virtual reality glasses and be able to cook like Ferran Adrià, that is, to have the ability to generate a digital twin to transmit information.

Los trastornos en la alimentación son una distorsión de la realidad que realiza el cerebro cuando tiene dos acciones contradictorias, como podría ser en el caso de la anorexia-bulimia: la acción de comer para obtener energía y la acción de no comer para perder peso. Si mi cerebro ve que estoy bien, asocia que no necesito comer y que puedo perder peso. La complejidad de este razonamiento, el cerebro la simplifica con las emociones, y Garcés realizó este estudio para poder desarrollar, a través de este, una inteligencia artificial general. Su objetivo es generar un sistema capaz de aprender, tomar decisiones, interactuar, etc. Cuando hablamos de cocinar con el Metaverso nos referimos, por ejemplo, a poder ponernos unas gafas de realidad virtual y ser capaces de cocinar como Ferran Adrià, es decir, tener la capacidad de poder generar un gemelo digital para transmitir la información.



Control de los microorganismos en las fermentaciones

ASUN LÓPEZ Microbiòloga, RPD Fermentations Lab, Sentmenat

DANIELA TERLEVICH Microbiòloga, RPD Fermentations Lab, Sentmenat

DANIEL JORDÀ Forner, Panes Creativos, Barcelona

GRUP BREWME Microbiòlogues propietaries de la patent Brewme



Asun López i Daniela Terlevich, de l'empresa RPD, treballen en la preparació de diferents medis de cultius. Aquesta experiència ha donat lloc a la creació d'un projecte amb la col·laboració de l'empresa Panes Creativos, de Daniel Jordà (guanyador del premi al millor panettone artesà de fruites 2022). Daniel Jordà va exposar les condicions que cal controlar per tal que les fermentacions en pans siguin idònies en funció de cada elaboració, i com el projecte li permetia tenir coneixement dels microorganismes que actuen en la fermentació. També es va exposar el projecte BREWME: una patent tecnològica que indica com tenir soques de microorganismes immobilitzades i altres de lliures per tal de controlar les fermentacions i, per tant, obtenir la creació de nous productes. Al final es va firmar un acord entre SCWC i BREWME per potenciar la producció de productes a partir d'aquesta tecnologia.

Asun López and Daniela Terlevich, from RPD, work on preparing different culture media. This experience has led to the creation of a project in collaboration with the company Panes Creativos, owned by Daniel Jordà (winner of the prize for the best artisan fruit panettone 2022). Daniel Jordà explained the conditions that must be controlled so that the fermentations in bread are ideal for each production process, and how the project let him know the microorganisms that act in fermentation. The BREWME project was also presented: a technological patent that shows how to have immobilized and free strains of microorganisms to control fermentations and, therefore, obtain the creation of new products. In the end, an agreement was signed between SCWC and BREWME to promote the production of products based on this technology.



Asun López y Daniela Terlevich, de la empresa RPD, trabajan en la preparación de diferentes medios de cultivos. Esta experiencia ha dado lugar a la creación de un proyecto con la colaboración de la empresa Panes Creativos, de Daniel Jordà (ganador del premio al mejor panetone artesano de frutas 2022). Daniel Jordà expuso las condiciones que hay que controlar para que las fermentaciones en panes sean idóneas en función de cada elaboración, y cómo el proyecto le permitía tener conocimiento de los microorganismos que actúan en la fermentación. También se expuso el proyecto BREWME: una patente tecnológica que indica cómo tener cepas de microorganismos inmovilizadas y otras de libres, para controlar las fermentaciones y, por lo tanto, obtener la creación de nuevos productos. Al final se firmó un acuerdo entre SCWC y BREWME para potenciar la producción de productos a partir de esta tecnología.

RAMON GUARDIA coordina:

Ingredients, productors, cuiners i indústria gastronòmica, passat, present i futur

Ingredients, producers, cooks and gastronomy industry, past, present and future

Ingredientes, productores, cocineros e industria gastronómica, pasado presente y futuro





¿Qué es el mapa gastronómico?

GUSTAVO TURÓN Organitzador d'events, Terres del Ebre

ALEXANDRA PERA Gerent, Cali Terpenes, L'Hospitalet de Llobregat

LLORENS LLOP Pagès i propietari, Verit Fruit, Bellcaire d'Urgell

ALBERT ROCA Propietari, Augustus-Forum, El Vendrell

MARC CASTELLS Propietari, Marisc Mediterrani, Deltebre

JUAN ALGUERO Propietari, Carns Alguero, Tortosa

MARCEL MATAMOROS Gerent, Arròs Montsià, Amposta

KENDRA SEPÚLVEDA Cuinera propietària, La casa de la kombucha, Barcelona

MARISA REIG Ramadera, Biograssfed, Figueres

RAFA PEÑA Cuiner, Restaurant Gresca, Barcelona

MARTA ROS Nutricionista i tecnòloga dels aliments

JORDI GUILLEM Cuiner, Real Ice, El Vendrell

TRACY CHANG Cuinera, Restaurant Pagu, Cambridge (EUA)

En aquestes dues taules rodones es va debatre sobre "Indústria gastronòmica", que és la que té com a principal raó de ser la gastronomia, amb tots els valors associats a aquesta, des de la innovació productiva fins als valors tangibles i intangibles que acaba rebent i percebent el consumidor final. Lligat a aquest concepte es va fer la presentació oficial del Mapa Gastronòmic com una guia de productes i productors, amb informació real, concreta, unificada i actualitzada permanentment. Són més de 10.000 productors a Espanya. És una oportunitat de negoci important si se sap entendre i estructurar convenientment. Caldrà, en el SCWC BCN 2023, fer un seguiment de l'evolució d'aquest Mapa Gastronòmic com a element d'utilitat que ha de tenir un Congrés com aquest: documentació i seguiment. Es proposa crear unitats de treball o taules rodones però més uniformes.

In these two round tables, there was a debate about the "Gastronomic Industry", the main raison d'être of gastronomy, with all its values, from productive innovation to the tangible and intangible values that end up being received and perceived by the final consumer. Linked to this concept was the official presentation of the Gastronomic Map as a guide to products and producers, with real, concrete, unified and permanently updated information. There are more than 10,000 producers in Spain. It is a crucial business opportunity if it is adequately understood and structured. It will be necessary at the SCWC BCN 2023 to monitor the evolution of this Gastronomic Map as a functional element that a Congress like this must have: documentation and follow-up. It is proposed to create work units or round tables but more uniform.

En estas dos mesas redondas se debatió sobre "Industria gastronómica", que es la que tiene como principal razón de ser la gastronomía, con todos los valores asociados a esta, desde la innovación productiva hasta los valores tangibles e intangibles que acaba recibiendo y percibiendo el consumidor final. Ligado a este concepto se hizo la presentación oficial del Mapa Gastronómico como guía de productos y productores, con información real, concreta, unificada y actualizada permanentemente. Son más de 10.000 productores en España. Es una oportunidad de negocio importante si se sabe entender y estructurar convenientemente. Será necesario en el SCWC BCN 2023 realizar un seguimiento de la evolución de este Mapa Gastronómico como elemento de utilidad que debe tener un Congreso como este: documentación y seguimiento. Se propone crear unidades de trabajo o mesas redondas, pero más uniformes.









SALVADOR GARCIA ARBÓS Enginyer i periodista, coordina:
SANTI OLIVERAS Promotor Mapa Gastronòmic de Catalunya
JORDI ROCA Patisser, Restaurant El Celler de can Roca, Girona
RAMÓN GUARDIA Propietari, GastroEuphoria, Barcelona
ANNETTE ABSTOSS Propietària, Abstoss World Gastronomy, Barcelona

Aportació de la ciència i la tecnologia al triangle: productors, cuiners i indústria gastronòmica

Contribution of science and technology to the triangle: producers, cooks and gastronomic industry

Aportación de la ciencia y la tecnología al triángulo: productores, cocineros e industria gastronómica







CÉSAR VEGA Científic, The kitchen as Laboratory, Chicago (EUA), coordina:

HEINZ WUTH Cuiner i divulgador, Santiago de Xile (Xile)

FLORENCE EGAL Experta internacional, Territorial Food Systems, Roma (Itàlia)

FRANCESCO SCAGLIA Cuiner, Eat, Torino (Itàlia)

Les tribus alimentàries divideixen. Com pot ajudar el concepte de "Eatizenship"?

Las tribus alimenticias dividen. ¿Cómo puede ayudar el concepto de "Eatizenship"?

Food tribes divide. How can the concept of "Eatizenship" help?







En aquesta taula es va debatre sobre el concepte de "Què menjar?" Dietes carnívores, lliures de gluten, basades en líquids, dietes crudívores, veganisme, flexitarianisme. Altres línies a debatre serien la producció, l'envasament i el malbaratament d'aliments. Vivim en una era on l'elecció d'aliments està en excés condicionada per la diversitat cultural. Què podem fer? "Eatizenhip" neix com un mitjà per construir un marc que influeixi positivament les relacions entre els individus, els aliments que consumeixen i el planeta. El seu objectiu és potenciar la força positiva que són els aliments per a la vida. S'haurà de potenciar amb accions concretes al SCWC BCN 2023.

This table discussed the concept of "What to eat? Carnivorous diets, gluten-free, liquid-based, raw food diets, veganism, flexitarianism. Other lines to be discussed would be food production, packaging and food waste. We live in an age where cultural diversity excessively conditions food choices. What can we do? "Eatizenhip" is born as a means to build a framework that positively influences the relationships between individuals, the food they consume and the planet. It aims to promote the positive force that is food for life. It will have to be strengthened with concrete actions at the SCWC BCN 2023.

En esta mesa se debatió sobre el concepto de "¿Qué comer?" Dietas carnívoras, libres de gluten, basadas en líquidos, dietas crudívoras, veganismo, flexiterianismo. Otras líneas a debatir serían la producción, el envasado y el desperdicio de alimentos. Vivimos en una era donde la elección de alimentos está en exceso condicionada por la diversidad cultural. ¿Qué hacer? "Eatizenhip" nace como un medio para construir un marco que influya positivamente en las relaciones entre los individuos, los alimentos que consumen y el planeta. Su objetivo es potenciar la fuerza positiva que son los alimentos para la vida. Se tendrá que potenciar con acciones concretas en el SCWC BCN 2023.



BRUNO MESZ Investigador, IIAC-UNTREF, Buenos Aires (Argentina)

JEAN-CHRISTOPHE SAKDAVONG Investigador, Laboratoire CLLE, Université de Toulouse (França)

Intel·ligència artificial/realitat virtual

Artificial intelligence/virtual reality

Inteligencia artificial/realidad virtual







ISMA PRADOS Cuiner, Barcelona, condueix:

El garum, l'aroma més antic de la Mediterrània

HAROLD McGEE Escriptor especialitzat en ciència i cuina, California (EUA)

PERE PLANAGUMÀ Cuiner, Restaurant Ca l'Herminda, Port de la Selva

RICARD CAMARENA Cuiner, Restaurant Ricard Camarena, València

AYLIN ONEY Investigadora culinària, Istanbul (Turquia)



ISMA PRADOS Cuiner, Barcelona, condueix:

Les persones al centre de la innovació al restaurant

VÍCTOR QUINTILLÀ Cuiner, Restaurant Lluerna, Santa Coloma de Gramenet

RICARD CAMARENA Cuiner, Restaurant Ricard Camarena, València





ISMA PRADOS Cuiner, Barcelona, condueix:

Muyu Galápagos: modelo de biodiversidad y empoderamiento

LUCIANA BIANCHI cuinera i científica, Galápagos (Ecuador)





ISMA PRADOS Cuiner, Barcelona, condueix:

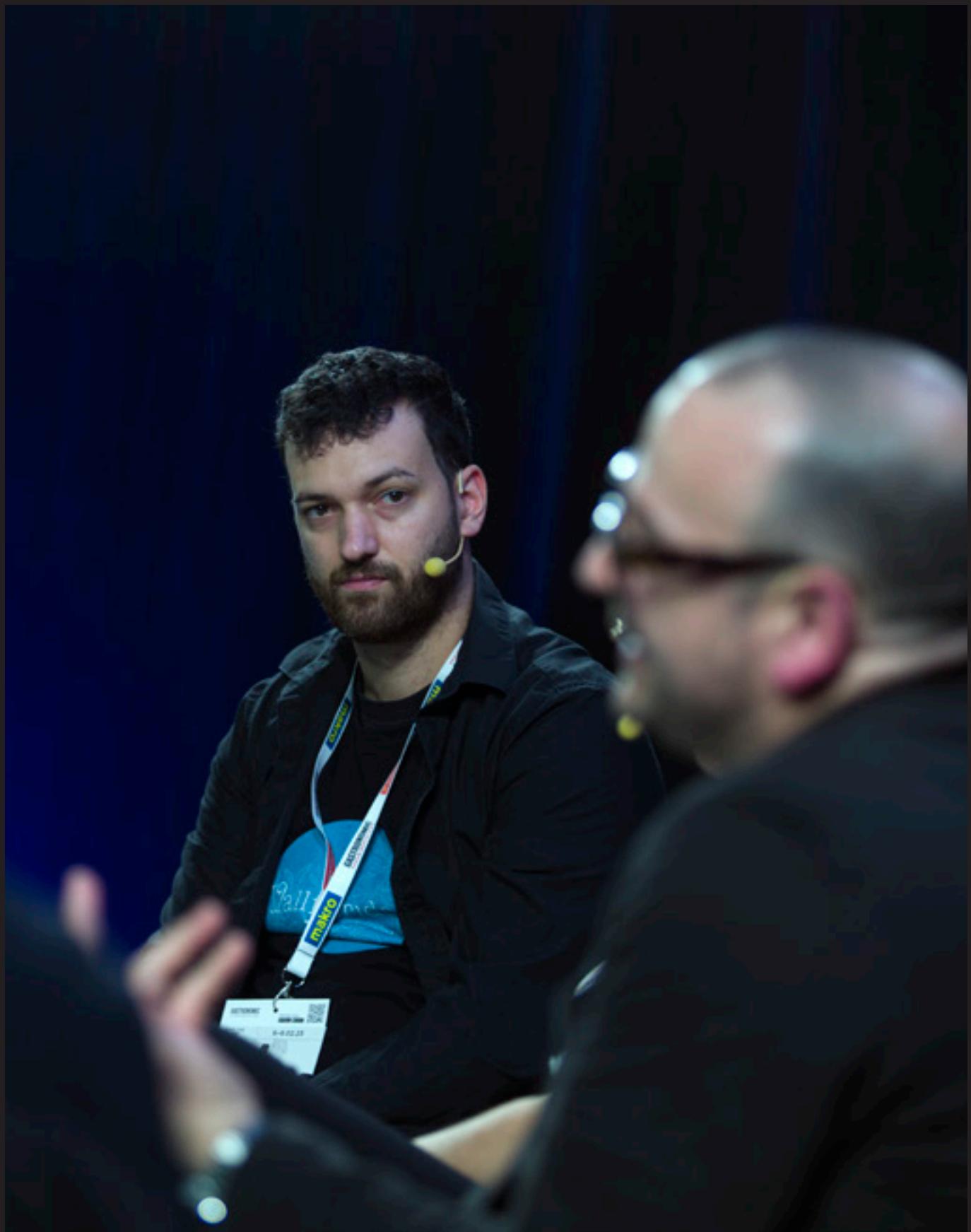
Sostenibilitat i innovació a la pastisseria

JOYCE CALVAO Pastissera, A química dos bolos, São Paulo (Brasil)

FRANCISCO MIGOYA Pastisser, Modernist Cuisine, Seattle (EUA)

LLUÍS COSTA Pastisser, Pastisseria Vallflorida, Sant Esteve de Palautordera





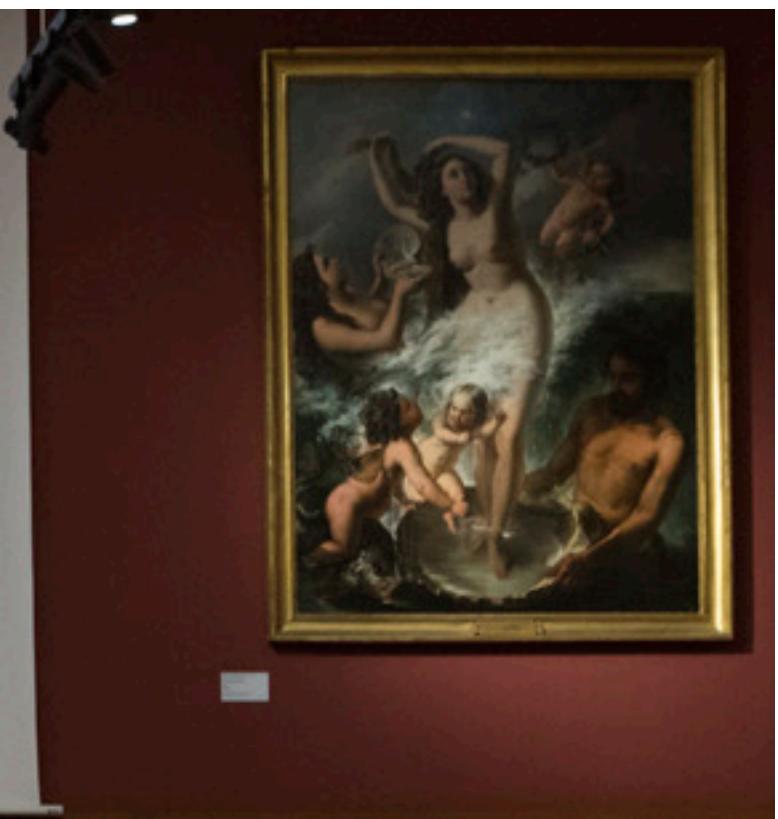
HEINZ WUTH i CÉSAR VEGA coordinen:

Cloenda

Closing

Clausura







Introducción a las ponencias finales y al Premio Sferic Award

HEINZ WUTH Cuiner i divulgador, Santiago de Xile (Xile)

CESAR VEGA Científic, The kitchen as Laboratory, Chicago (EUA)

Heinz Wuth i Cesar Vega van fer un resum de les activitats que van tenir lloc a la sala paranimf, on es va destacar la importància d'aquests congressos de Ciència i Cuina per poder recollir documentació i poder avançar en el futur.

Heinz Wuth and Cesar Vega summarized the activities that took place in the paranymp room, where the importance of these congresses of Science and Cuisine was emphasized to collect documentation and be able to move forward in the future.

Heinz Wuth y Cesar Vega hicieron un resumen de las actividades que tuvieron lugar en la sala paraninfo, donde se destacó la importancia de estos congresos de Ciencia y Cocina para poder recoger documentación y poder avanzar en el futuro.



Introducción a la Clausura

JORDI ROCA Pastisser, Restaurant El Celler de can Roca, Girona

Jordi Roca ens va parlar sobre la sort de tenir un congrés de Ciència i Cuina, i va donar les gràcies a l'organització per fer-ho possible. “El fet de col·laborar amb científics ens permet ser millors cuiners perquè adquirim nous coneixements que ens fan plantejar la manera com cuinem. Ens veiem l'any vinent!”

Jordi Roca told us how lucky we are to have a Science and Cooking congress, and thanked the organization for making it possible. “Collaborating with scientists allows us to be better cooks because we acquire new knowledge that makes us think about how we cook. See you next year!”

Jordi Roca nos habló sobre la suerte de tener un congreso de Ciencia y Cocina, y dio las gracias a la organización por hacerlo posible. “El hecho de colaborar con científicos nos permite ser mejores cocineros porque adquirimos nuevos conocimientos que nos hacen plantear la manera como cocinamos. ¡Nos vemos el próximo año!”



Ingredients and the preservation of Africa's culinary heritage

SELASSIE ATTADIKA Cuinera, Midunu Restaurant, Accra [Ghana]

El fet de marxar del seu país [Ghana] ha fet que Selassie Attadika pugui tenir una visió diferent. El seu repte màxim és poder recuperar les tradicions de la cuina africana de la seva zona, cuina que el colonialisme havia portat a la marginalitat. La falta d'inversió financera per part dels governs, la dificultat d'elaborar plats sense tenir equips de qualitat o infraestructures adequades, la falta de bibliografia de la cuina tradicional i la manca de formació del personal ha fet que aquesta cuina continués oblidada. Tot això fa que Selassie Attadika reivindiqui la cuina africana i lluiti cada dia per canviar la realitat.

Leaving her country [Ghana] has given Selassie Attadika a different vision. Her most significant challenge is to be able to recover the traditions of African cuisine from her area, a cuisine that colonialism had led to marginalization. The lack of financial investment by governments, the difficulty of preparing dishes without adequate quality equipment or infrastructure, the lack of bibliography of traditional cuisine and the lack of training of personnel have caused this cuisine to remain forgotten. All this makes Selassie Attadika claim African cuisine and fight daily to change the reality.

El hecho de marcharse de su país [Ghana] ha hecho que Selassie Attadika pueda tener una visión diferente. Su reto máximo es poder recuperar las tradiciones de la cocina africana de su zona, cocina que el colonialismo había llevado a la marginalidad. La falta de inversión financiera por parte de los gobiernos, la dificultad de elaborar platos sin tener equipos de calidad o infraestructuras adecuadas, la falta de bibliografía de la cocina tradicional y la carencia de formación del personal ha hecho que esta cocina continuara olvidada. Todo esto hace que Selassie Attadika reivindique la cocina africana y luche cada día para cambiar la realidad.



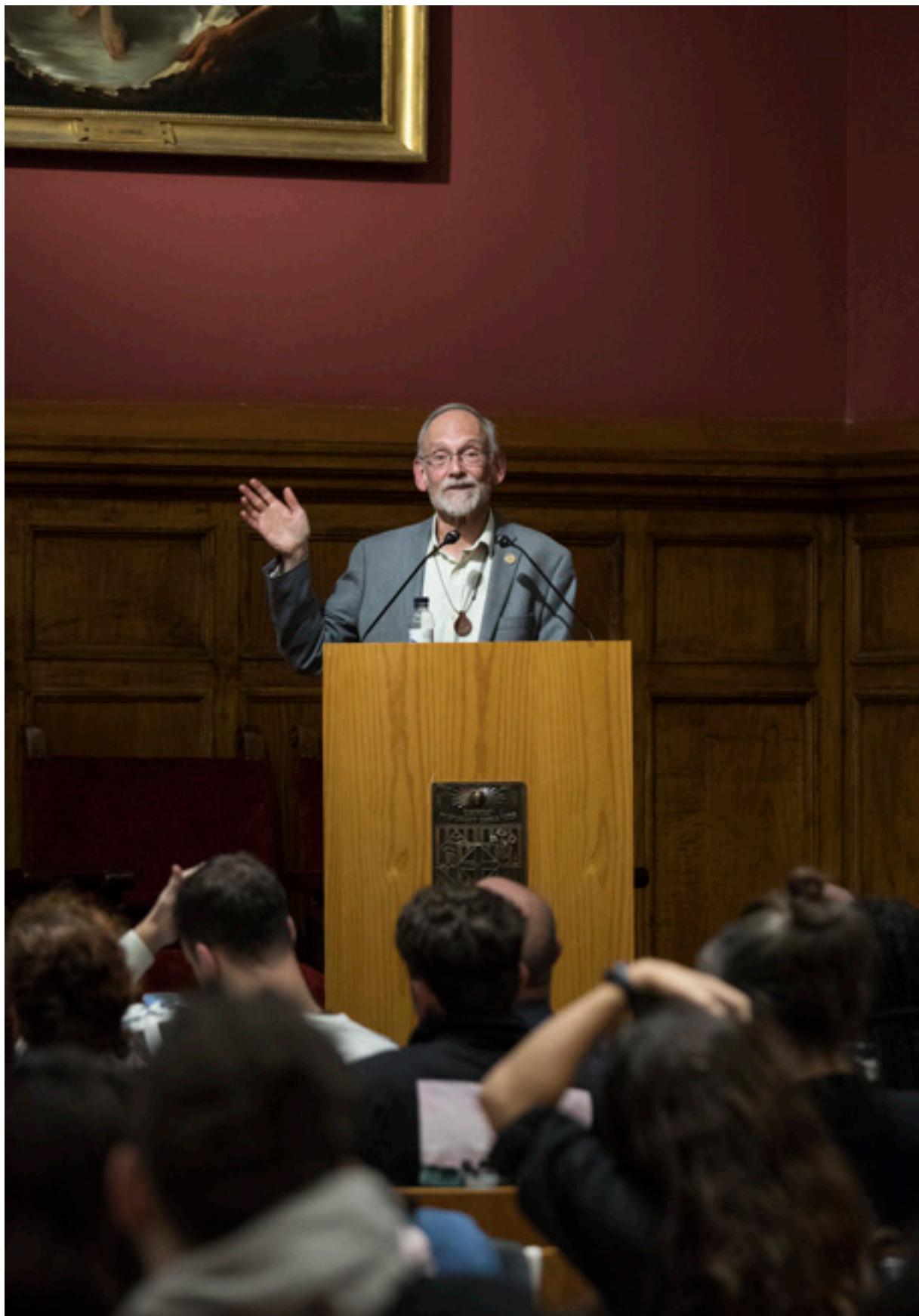
Enhance and magnify the synergy between ingredients thanks to the power of attraction of the aromatic science of Molecular Harmonies

FRANÇOIS CHARTIER Investigador aromàtic, Chartier World Lab, Barcelona

Des del Chartier World Lab, François Chartier i el seu equip han desenvolupat la Ciència de les Harmonies Moleculars. Mitjançant la combinació d'ingredients on hi predominen les molècules aromàtiques d'una mateixa família, dona la filosofia de la seva ciència $1 + 1 = 3$. És a dir, aquesta combinació dona com a resultat una predominància superior a la suma de les parts. A través d'aquesta ciència, han establert nombrosos projectes amb l'objectiu de crear sinergies i crear coneixement.

From the Chartier World Lab, François Chartier and his team have developed the Science of Molecular Harmonies. By combining ingredients where aromatic molecules of the same family predominate, he gives the philosophy of his science $1 + 1 = 3$. In other words, this combination results in a predominance greater than the sum of the parts. Through this science, they have established numerous projects to create synergies and knowledge.

Desde el Chartier World Lab, François Chartier y su equipo han desarrollado la Ciencia de las Armonías Moleculares. Mediante la combinación de ingredientes donde predominan las moléculas aromáticas de una misma familia, da la filosofía de su ciencia $1 + 1 = 3$. Es decir, esta combinación da como resultado una predominancia superior a la suma de las partes. A través de esta ciencia, han establecido numerosos proyectos con el objetivo de crear sinergias y crear conocimiento.





Ingredients in the world

HAROLD McGEE Escriptor especialitzat en ciència i cuina, California (EUA)

Harold McGee va iniciar la seva exposició dient: "Aquest congrés ha estat molt dinàmic i amb molta contribució per part de la gent". I va anar posant exemples presentats al SCWC BCN. Saber el perquè un aliment és deliciós ens porta a la recerca científica i a pensar alternatives sobre aquell aliment. Així mateix, Harold ens va fer un repàs d'algunes recerques que s'estan realitzant sobre els diferents aliments que es troben al món. Especialment, va parlar de les recerques gastronòmico-científiques sobre les fermentacions.

Harold McGee began his presentation by saying: "This congress has been very dynamic and with many contributions from people". And he went on to give examples presented at the SCWC BCN. Knowing why a food is delicious leads us to scientific research and to think about alternatives to that food. Harold also gave us an overview of some of the ongoing research on the different foods in the world. In particular, he talked about the gastronomic-scientific research on fermentations.

Harold McGee inició su exposición diciendo: "Este congreso ha sido muy dinámico y con mucha contribución por parte de la gente". Y fue poniendo ejemplos presentados en el SCWC BCN. Saber el porqué un alimento es delicioso nos lleva a la investigación científica y a pensar alternativas sobre aquel alimento. Así mismo, Harold nos hizo un repaso de algunas investigaciones que se están realizando sobre los diferentes alimentos que se encuentran en el mundo. Especialmente, habló de las investigaciones gastronómico-científicas sobre las fermentaciones.

IÑAKI ALDREY Restaurant Atempo, Barcelona

Premis Sferic Awards: Cuina evolutiva i inquieta

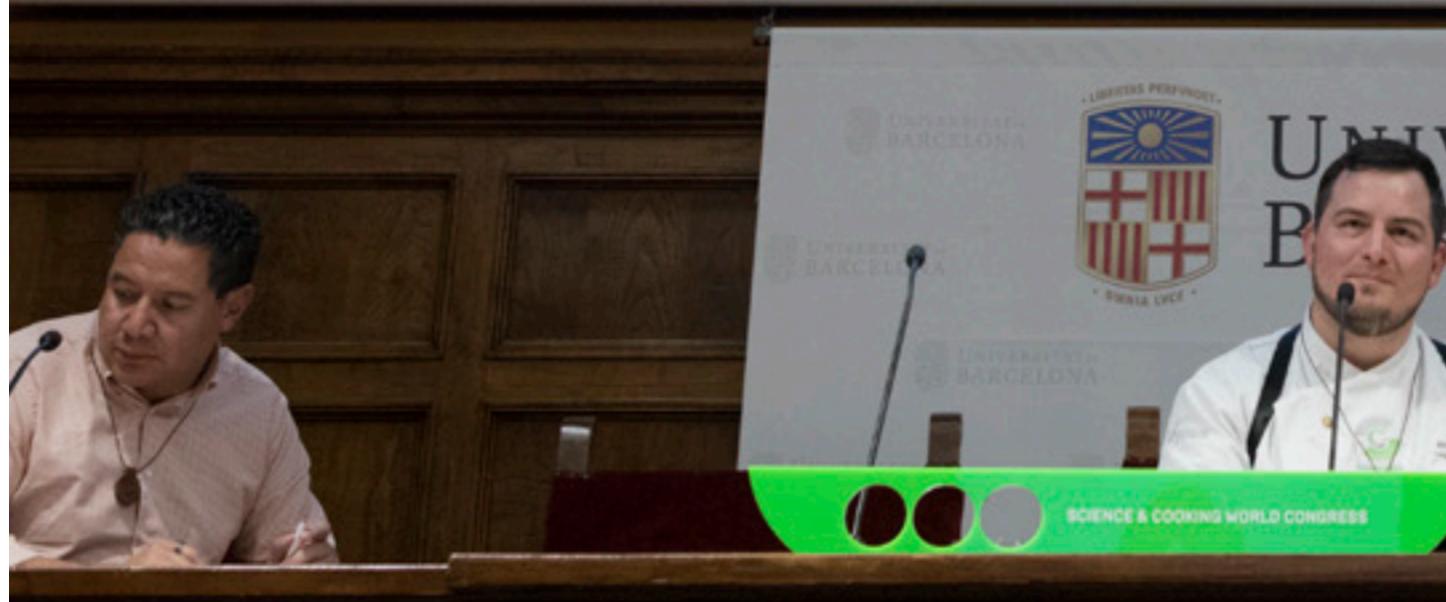
Sferic Awards: Evolutionary and restless kitchen

Premios Sferic Awards: Cocina evolutiva e inquieta

El dia a dia que la ciència aporta en un restaurant, ja sigui amb coses mínimes com una bàscula fins a productes com la xantana, és moltíssim. El restaurant Atempo es caracteritza per una cuina on les noves tècniques descobertes amb la ciència permeten potenciar les característiques organolèptiques del producte.

The day-to-day contribution of science to a restaurant, whether the minor things like a scale or products like xanthan, is enormous. The restaurant Atempo is characterized by a cuisine where new techniques discovered by science allow to enhance the organoleptic characteristics of the product.

El día a día que la ciencia aporta en un restaurante, ya sea con cosas mínimas como una báscula hasta productos como la xantana, es muchísimo. El restaurante Atempo se caracteriza por una cocina donde las nuevas técnicas descubiertas con la ciencia permiten potenciar las características organolépticas del producto.





MONTSERRAT RIVERO Presidenta de l'ACCA

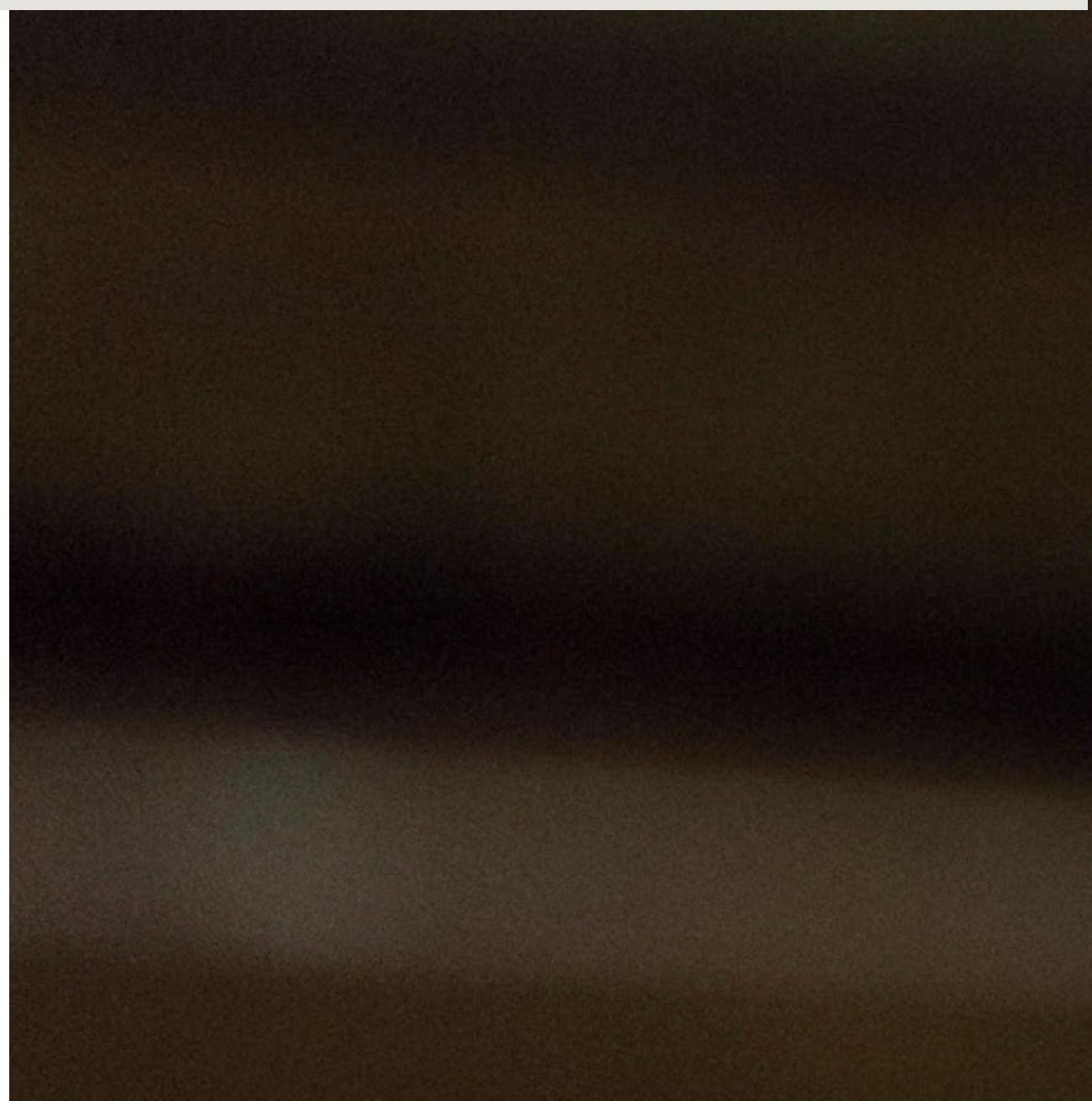
SCIENCE AND COOKING WORLD COMISSION:

Pere Castells, Davide Cassi, Mariana Koppmann, Claudi Mans i Luciana Bianchi

Lliurament del premi Sferic Award

Presentation of the Sferic Award

Entrega del premio Sferic Award







Science & Cooking Innovation Awards

La Science & Cooking World Commission convoca els premis anuals Sferic Awards, amb l'objectiu de guardonar creacions culinàries amb un component d'innovació científica en l'àmbit de la cuina i la pastisseria de restaurant del segle XXI. Opten als premis totes les creacions que compleixin les condicions següents:

- La innovació concerneix l'ús d'una tècnica, utensili, aparell o producte que provoca un canvi físic i/o químic.
- La innovació té un impacte internacional en l'àmbit de la cuina o la pastisseria de restaurant.
- La innovació ha de ser una aplicació regular en el menú o la carta d'un restaurant obert al públic.
- El mètode innovador s'aplica en components consumibles aïlladament o de manera substancial en el conjunt d'un plat.
- La innovació és saludable, sostenible i èticament responsable.

The Science & Cooking World announces the annual Sferic Awards, which intend to recognize culinary creations including a scientific innovation component in the field cooking and restaurant patisserie in the 21st century. The recognition can be awarded to any creation abiding by the following conditions:

- The innovation component is related to the use of a technique, a utensil, a tool, or a product that causes a physical or chemical modification.
- The innovation has a global impact in the field of cooking or restaurant patisserie.
- The innovation is applied regularly in a restaurant's menu open to the public.
- The innovative method is used in elements edible in isolation or used extensively in the making of a whole dish.
- The innovation is healthy, sustainable, and ethically responsible.

La Science & Cooking World Commission convoca los premios anuales Sferic Awards, con el objetivo de galardonar creaciones culinarias con un componente de innovación científica en el ámbito de la cocina y la pastelería de restaurante del siglo XXI. Optan a los premios todas las creaciones que cumplan las siguientes condiciones:

- La innovación concierne el uso de una técnica, utensilio, aparato o producto que provoca un cambio físico y/o químico.
- La innovación tiene un impacto internacional en el ámbito de la cocina o la pastelería de restaurante.
- La innovación se aplica regularmente en el menú o la carta de un restaurante abierto al público.
- El método innovador se aplica en componentes consumibles aisladamente o de forma sustancial en el conjunto de un plato.
- La innovación es saludable, sostenible y éticamente responsable.



Sferic Award 2022

Premi Sferic Award 2022 a la innovació en l'estudi, evolució i aplicació de productes de l'entorn, buscant sempre la millora en l'àmbit culinari, desenvolupades als restaurants:

The Sferic Awards 2022 for innovation in the study, evolution, and application of environmental products, always seeking improvement in the culinary field, developed in restaurants:

Los Premios Sferic Awards 2022 a la innovación en el estudio, evolución y aplicación productos del entorno, buscando siempre la mejora en el ámbito culinario, desarrolladas en los restaurantes:

Hiša Franko Per l'equip liderat per / by the team led by / por el equipo liderado por: **Ana Roš**.



ANA ROŠ Cuinera, Hisa Franko restaurant, Kobarid (Eslovènia)

Lliurament del premi Sferic Awards

Presentation of the Sferic Awards

Entrega del premio Sferic Awards





Hiša Franko
SFERIC AWARD
2022



UNIVERSITAT DE
BARCELONA





Ana Roš va iniciar la seva intervenció donant les gràcies pel Premi i dient: "La gastronomia local és la meva forma de vida". El problema que tenim avui dia és que els aliments no són els mateixos sempre i ens porta a no tenir una homogeneïtat en les receptes. No obstant això, Ana Roš defensa treballar amb aquesta diversitat a l' hora de crear receptes i entendre per què passen aquestes coses parlant amb agricultors, grangers, etc. La seva cuina és un reflex d'una dona a Eslovènia amb perseverança i ganes de millorar. Poder evolucionar en el seu restaurant i posar-lo on és ara, va explicar que no ha estat gens fàcil.

Ana Roš began her speech by thanking for the Award and saying: "Local gastronomy is my way of life". The problem we have today is that food is not always the same and it leads us to not have homogeneity in recipes. However, Ana Roš advocates working with this diversity when creating recipes and understanding why these things happen by talking to farmers, peasants, etc. Her cuisine reflects a woman in Slovenia with perseverance and a desire to improve. She explained that being able to evolve her restaurant and put it where it is now has not been easy.

Ana Roš inició su intervención dando las gracias por el Premio y diciendo: "La gastronomía local es mi forma de vida". El problema que tenemos hoy en día es que los alimentos no son los mismos siempre y nos lleva a no tener una homogeneidad en las recetas. Sin embargo, Ana Roš defiende trabajar con esta diversidad a la hora de crear recetas y entender por qué pasan estas cosas hablando con agricultores, granjeros, etc. Su cocina es un reflejo de una mujer en Eslovenia con perseverancia y ganas de mejorar. Poder evolucionar en su restaurante y ponerlo donde está ahora, explicó que no ha sido nada fácil.











Tallers a escoles
Workshops in schools
Talleres en escuelas





Escola Marta Mata, Vilanova del Camí. Primària.



Institut Badia i Margarit, Igualada. 4rt ESO.

Brunch Ciència i Cuina
Science & Cooking brunch
Brunch Ciencia y Cocina









Triticum

Pans de disseny
Design breads
Panes de diseño



Panes Creativos



Aigües de Barcelona

El valor de l'aigua de l'aixeta
The value of tap water
El valor del agua del grifo

www.aiguesdebarcelona.cat





La Casa de la Kombucha

Kendra Sepúlveda i els fermentats de té
Kendra Sepúlveda and the fermented tea
Kendra Sepúlveda y los fermentados de te

www.casadelakombucha.es



Augustus Forum



Olis Can català

www.oliscancatala.com



Mar-Tret-Teca



Pure Bliss



Ark Social



Griffith Foods



Elaboracions sostenibles
Sustainable Elaborations
Elaboraciones sostenibles

www.griffithfoods.com



Cubiq Foods

Elaboracions amb Go!Drop®

Elaborations with Go! Drop®

Elaboraciones con Go!Drop®



Not Co

www.notco.com



Abstoss World Gastronomy

Salmó salvatge versus piscifactoria

Wild salmon versus fish farm

Salmón salvatge versus piscifactoría



Marisc Mediterrani



Porto Muiños



Escata



Salsa, espina i sal d'economia circular (anxova)
Circular economy (anchovy) sauce, spinach and salt
Salsa, espina y sal de economía circular (anchoa)



Georgina Regàs

Confitures solidaires
Solidarity jams
Confituras solidarias





Verit Fruit

Fruites, verdures i confitures del camp a la taula

Field fruits, vegetables and jams on the table

Frutas, verduras y confituras del campo a la mesa





Alemany





Cali Terpenes



Sosa



Patisserie Targarona
Josep Maria Guasch

[facebook.com/targaronaigualada](https://www.facebook.com/targaronaigualada)



ETHG

Institut Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona



Escola de pastisseria Jordi Bordas
Jordi Bordas



Cafes Delsams

Cafè torrat lent amb alzina del Montsec i closca d'ametlla de Les Garrigues

Slow roasted coffee with Montsec oak and Les Garrigues almond shell

Café tostado lento con encina del Montsec y cáscara de almendra de Les Garrigues



Balenalena

Galetes del congrés

Congress cookies

Galletas del congreso



Callebaut



Enric Rovira

Bombons de trufa de xocolata negra amb caramel de pòlvora de duc i gengibre,
i mini rajoles de xocolata negra

Dark chocolate truffle with *pòlvora de duc* caramel and ginger bonbons,
and dark chocolate mini bars

Bombones de trufa de chocolate negro con caramelo de *pòlvora de duc* y jengibre,
y mini tabletas de chocolate negro



Abacus













III SCIENCE & COOKING WORLD CONGRESS



*Difusió, show cooking
i tast de productes de Catalunya DOP-IGP (dins el PEAC)*
Restaurant Lluerna, 7 de novembre de 2022



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural**

Menú

Pa amb tomàquet i llonganissa de vic

Ajoblanco d'avellanes de Reus, verdures i sardina fumada
Alta Alella Mirgin Gran Reserva, D.O. Cava

Mongetes del ganxet amb tripeta de bacallà
Vi Blanc de la Gravera, D.O. Costers del Segre

Gall del Penedès en dues coccions i suc del seu rostit
Partida Bellvisos, D.O.Q. Priorat

Carbassa, mel fermentada i mandarina

Torró d'Agramunt

lluerna
RESTAURANT

Cap de cuina: Víctor Quintillà
1*Michelin - 2 Sols Repsol - Cargol Slow Food

III SCIENCE & COOKING WORLD CONGRESS



Sopar Parc a taula

Escola Industrial, 8 de novembre de 2022



Parc a taula



Menú

Bastonets de pa i formatge amb nous

Cruixents de pipes

Albergínia amb verduretes i cruixents de curry

Amanida de bacallà, ruca, mango i alvocat

Gamba de Vilanova amb la seva maionesa

Coca de recapte

El sandvitx del parc del Garraf amb mantega de romaní

Tataki de tonyina de costa

Croquetes de calamar de potera

Croquetes d'espigalls

Pollastre del Penedès amb mel i soja

Trufa de malvasia i cremós de romaní amb galeta crujent de garrofa

Bombons del Benaprès

Begudes

Valdolina, Gran Reserva

Vega de Ribes, Sasserra Malvasia de Sitges 2019

Mas Perdat, Endogen Samsó 2020

La Sitja

Institut Joan Ramon Benaprès

El menú està elaborat i serà servit a sala per alumnes del restaurant escola La Sitja de l'Institut Joan Ramon Benaprès, vinculat al Parc del Garraf.



Cap de cuina: German Espinosa

Martín Berasategui

Organització:



Col·laboració institucional:



Scientia a priori

Sòlida

Cannulae Fizeauniensis
Penaei Caramote et Mollusci Gaussensis cum jure Magonensi in perihelio
Fabae Laurentzianae catalaunice transformate
Phasianus nycthemerus Minkowskien sis, quadrupliciter dimensiones
Homo Platonicus secundum Diogenem cum jure Michelsoniense
Continuus Euclidianus glaciatus
Encasadae Furni Sancti Jacobi et Saccharea edulia Weyliensis, simultanea Fructus Balsif

Liquida

Costrum Remedii gravitatorium
Xeres Chil Josephi inertialis
Walem parvum cum Doppler effectu
Xampans relativisticus Codorniuensis deflectens lucem
Caffea sobrialiensis cum spirituosisibus liqueficiis et vectoribus tabacalibus
Tempus locale :
 II Balendas Martii, anno XLIV
 Erae Einsteiniana
Locus :
 Sedibus Campalani, studiosi catalaunici Barcinoenesis



Adaptació del menú especial que es va oferir a Albert Einstein, el 27 de febrer de 1923, a casa de Rafael Campalans de Barcelona.

Sòlid

Penaei Caramote et Mollusci Gaussensis cum jure Magonensi in perihelio
 Cruixent de musclo, llagostins macerats i maionesa d'ostre

Phasianus nycthemerus Minkowskien sis
 Bunyol de faisà, cremós dels seus interiors, acompanyat d'un consomé d'au reduït i col

Fabae Laurentzianae Catalaunice
 Amanida de faves a la menta, aigua de tomàquet, fonoll i botifarra

Cannulae Fizeauniensis
 Caneló, ceps i suc de rostit

Homo platonicus secundum Diogenem cum jure Michelsoniense
 Royal de pollastre de pagès, foie, mantega torrada i micro pastanagues

Euclidianus glaciatus
 Pannacotta de fruites, api i pell de llimona

Encasadae Furni Sancti Jacobi et Saccharea edulia Weyliensis
 Cremós de formatge i tòfona

Líquid

Legaris, D.O. Rueda / El Pispa, D.O. Montsant / Codorniu Cuveé original brut eco, D.O. Cava

Organització / Organization / Organización

President honorari	Harold McGee	Referent mundial en Science & Cooking
President executiu	Pere Castells	Science & Cooking World Congress
Vicepresidents	Axel Bidon-Chanal Davide Cassi Montserrat Rivero Montserrat Ballarín	Universitat de Barcelona Universitat de Parma Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació Regidora de Comerç, Mercats, Consum, Règim Interior i Hisenda, Ajuntament de Barcelona
	Carmel Mòdol	Secretari d'alimentació, qualitat i indústries agroalimentàries, Generalitat de Catalunya
	Xavier Roget	Assessor de la gerència de serveis d'espais naturals, Diputació de Barcelona
Vocals	José Juan Rodríguez Felip Fenollosa Jordi Tresserras Puri García Javier Martínez Marta Miguel François Chartier	Universitat Autònoma de Barcelona i ACCA Fundació CIM, Universitat Politècnica de Catalunya Universitat de Barcelona Universitat Politècnica de València Universitat Politècnica de València Consell Superior d'Investigacions Científiques Chartier World Lab
Planificació	Heinz Wuth César Vega Lluís Riera Íngrid Farré Patricia Jurado Pere Planagumà	Assessor i consultor gastronòmic Expert en innovació culinària Saia Saia Investigadora de Science & Cooking Cuiner
Secretaria tècnica	Josep García Mireia Argente	Fresh Media Group Fresh Media Group

Comitè científic-gastronòmic / Scientific-gastronomic committee / Comité científico-gastronómico

President	Ferran Adrià	elBulliFoundation
Vicepresidents	Joan Roca Mariana Koppmann	El Celler de Can Roca Bioquímica, Gastronomía Molecular Argentina
Vocals	Abel Mariné M. Esther Abreu Elisángela Valle Luciana Bianchi Salvador Brugués Claudi Mans	Universitat de Barcelona Asociación Cubana para la Ciencia y Tecnología de Alimentos Cuinera i investigadora de l'Amazònia Galápagos Foundation Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona Universitat de Barcelona

Fins aviat!

Science and Cooking World Congress Barcelona 2023
Processos / Processes / Procesos

13-15 de novembre de 2023



**4 SCIENCE & COOKING
WORLD CONGRESS
Barcelona 2023**

www.scienceandcookingworldcongress.com

Organització:



Col·laboració institucional:



Col·laboració:



NXT

Patrocinii:



