



**4 SCIENCE & COOKING
WORLD CONGRESS
BARCELONA**

13-15 NOVIEMBRE 2023

programa provisional



PROCESSES.
TRADITION AND INNOVATION

Introducció/ Introduction/ Introducción

Amb el “Manifest Scientific Gastronomy Barcelona 2019” com a referent, **el 4 SCWC BCN 2023 té l’estranya pretensió de ser útil**, oferint la seva estructura com a referent en el camp d’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.

*With the "Manifiesto Scientific Gastronomy Barcelona 2019" as a reference, **the 4SCWC BCN 2023 has the strange claim to be useful**, offering its structure as a reference in the field of innovation and project development for a sector of gastronomy and food in exponential growth and which will constantly demand greater training.*

Con el “Manifiesto Scientific Gastronomy Barcelona 2019” como referente, **el 4 SCWC BCN 2023 tiene la extraña pretensión de ser útil**, ofreciendo su estructura como referente en el campo de innovación y desarrollo de proyectos para un sector de la gastronomía y de la alimentación en crecimiento exponencial y que constantemente va a exigir una mayor formación.

PROGRAMA AULA MAGNA (Ponencias)

Dilluns / Monday / Lunes - 13 nov

8:00 h Recogida de acreditaciones y recepción

9:00 h Bienvenida y presentación oficial del Congreso

Dr. Joan Guàrdia (Rector Magnífic de la Universitat de Barcelona), Hble. David Mascort (Conseller del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural), Sra. Rosa Alarcón (Redigora de Comerç, Restauració i Mercats de l'Ajuntament de Barcelona), Diputat/da (Delegat/da de Mobilitat, Espais Naturals i Prevenció d'Incendis Forestals de la Diputació de Barcelona), Ferran Adrià (President del Comitè Científic Gastronòmic del Congrés), Davide Cassi (Vicepresident del Congrés, Universitat de Parma), Harold Mc Gee (Honorary President of the SCWC) i Pere Castells (President del Congrés).

-Presentació del Projecte “Cuina Catalana al món”

-Presentació del SCWC-Biblioteques Georgina Regàs (Barcelona i Galápagos).

10:00 h RESTAURACIÓN COLECTIVA PARA SISTEMAS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES

Coordinadora y moderadora: Florence Egal (MD, MPH, Household Food Security/Nutrition/Sustainable diets).

- **Changing food systems through taste – experiences from Denmark.** Ms. Tine Kardos, Chef, Gastronomic Advisor and Team manager at Meyers Madhus.
- **Restauración Colectiva Empresas. Modelo 360°. ¿Es un modelo económico, ecológico y replicable?** Senén Barral (Director Comedores Inditex).
- **School meals programmes with Indigenous Youth: the experience of FAO.** Mr. Yon Fernandez-de-Larrinoa, Head Indigenous Peoples Unit, FAO.

12:00 h Brunch Science and Cooking

13:00 h Work meetings and Workshops

14:00 h PROCESOS EN LAS COCINAS DEL MUNDO

Coordina: Jordi Tresserras. Expert en gestió de patrimoni i turisme cultural. UB. Membre de la Red UNITWIN de la Càtedra UNESCO.

-Introducción a los procesos endiferentes culturas de las cocinas del mundo.

-Processes in Turkish cuisine. Aylin Öney Tan, Architect and expert turned into Food Writer/Culinary Reseracher. SCWC Barcelona-Turkey Delegation.

-Processes with Amazonian products. Joana Martins, Gastrónoma y elaboradora de productos amazónicos, and Denise Araujo, Cocinera y divulgadora gastronómica. SCWC Barcelona-Amazonia Delegation.

-Procesos gastronómico-científicos aplicados a productos en Galápagos. Luciana Bianchi, Cocinera y científica. SCWC Barcelona-Galápagos Delegation.

-Importancia del asado en Argentina. Mariana Koppmann, Bioquímica y experta en Seguridad Alimentaria y gastronomía. SCWC Barcelona-Argentina Delegation.

15:30 h Coffee tea Break Science and Cooking

16:00 h SCWC PROCESOS. INVESTIGACIÓ

Coordinan: Marta Miguel (CSIC) y Marta Garcés (UFV)

-Importancia de la investigación en los Procesos gastronómicos. Marta Miguel y Marta Garcés

-Investigaciones con hongos en Brasil. Comparativa con las especies europeas. Marcelo Sulzbacher (Biólogo e investigador en micología) y Denise Araujo (Cocinera y divulgadora gastronómica, SCWC BCN- Brasil)

-Fruitology. Marc Balaguer de Ler Vergers Boiron

-The importance of culinary tradition in food Research & Development. Dimitris Lykomitros (Chef Research Chef Association)

-Harvard Lab Research (Science and Cooking Course) Pia Sorensen and Dave Weitz (Harvard University) and **New tast Kokumi.** (PhD Candidate Gastronomic Science and Researcher in gastronomy at Alchemist).

- **The Science of Hand Pulled Noodles.** Tracy Chang (Restaurant Pagu) and Pia Sorensen and Dave Weitz (U. Harvard)

Dimarts / Tuesday / Martes - 14 nov

9:00 h Introducción 2ndo día de Congreso

Harold McGee as Honorary President of the SCWC presenta: El proceso de la Cocina a baja temperatura y la sostenibilidad. Salvador Brugués (cuiner i professor EHTG) y explicaciones técnicas de Albert Torné (Mychef)

9:30 h SCWC . Procesos gastronómico-científicos en la industria alimentaria

Coordinan: Puri García (UPV), Xavier Martínez (UPV) y Carla Soler (UV).

-Introducción a la importancia de las empresas que se apoyan de los procesos gastronómicos como elemento imprescindible para su evolución. Puri García (UPV), Xavier Martínez (UPV) y Carla Soler (UV).

-Fermentación e IA para la creación de productos sostenibles. Bosco Esperanza (Moa Foodtech) con Barilla y Organización Cocinando a ciegas.

-Research in Processes for personalized elaborations. Griffith Foods.

-Dashi. Flavours and sensations Shinobu Namae, chef at L'Effervescence Restaurant (Tokyo) with Hiroya Kawasaki (Ajinomoto Scientist).

-Plant-based. Beyond tofu. Berta Pascual i Eva Roger de Vegetalia.

-La importancia de los procesos en la elaboración de vinos y cavas. Vallformosa.

12:00 h Brunch *Science and Cooking*

13:00 h Work meetings and workshops

14:00 h SCWC Procesos gastronómico-científicos en el ámbito de la nutrición y la salud

Coordina: Anna Paré. Dietista-nutricionista y farmacéutica

-Introducción a los procesos gastronómico-científicos y su relación con la nutrición y la salud. Presentación del libro “La cocina de la memoria” con Anna Paré y Pep Nogué (Cocinero)

-Nutrición, intolerancia a la lactosa, celiaquía y sensibilidad al gluten no celíaca. Joel Huguet (Tecnólogo de los alimentos en Associació de Celíacs de Catalunya), Mariana Koppmann y Denise Araujo.

-Procesos gastronómico-científicos para una pastelería más saludable, ligera y sabrosa. Adrianna Jaworska (investigadora de la Escola de pastisseria Jordi Bordas) y Jordi Bordas (pastelero).

-Smart food and tailored-made diet: beyond the taste and nutritional benefits. Chiara Gallucci y Ana Helena Jamardo de EssenceFood.

15:30 h Coffee tea Break *Science and Cooking*

16:00 h SCWC Procesos gastronómico-científicos aplicados a Pastelería

Coordina: Francisco Migoya (Pastelero Modernist Cuisine).

-La importancia de los procesos en las elaboraciones de pastelería. Presentación en primera persona de una elaboración por Francisco Migoya.

-Procesos de pastelería con algas. Antonio Muiños de Porto Muiños

-La revolución de las fibras en la pastelería. Oscar Albiñana de Sosa Ingredients

-Vainilla-Elaboraciones. Lucia Ranja (Delegació SCWC BCN-Madagascar), Ion Gallardo (heladero) i Lluç Crusellas (pastelero).

-Plants and pastry. Will Goldfarb de Room4Dessert (Bali)

Dimecres / Wednesday / Miércoles - 15 nov

9:00 h SCWC Formación en Procesos gastronómico-científicos.

Coordinan_Davide Cassi (Universidad de Parma) y Axel Bidon-Chanal (Universitat de Barcelona). **Acuerdos ligados al Manifest Gastronomía Científica Barcelona 2019. First Summer School of Scientific Gastronomy y entrega de diplomas.**

Presentación libro “Ciencia y Cocina” Heinz Wuth, Cocinero y Divulgador de Ciencia y Cocina. SCWC Barcelona-Chile.

Nomenaments de Membres Honoraris del SCWC BCN, Pere Castells (President SCWC).

Formación Académica en Gastronomía y su futuro. Maria Martínez (BCH)

10:15 h SCWC Procesos gastronómico-científicos aplicados a coctelería

Coordina: François Chartier, Presidente del Chartier World Lab

-Introducción

-Coctelería cubana (Mixología) con iconos como La Floridita y La Bodeguita del medio. Antonio Lavastida (Bartender-Cuba) y M^a Esther Abreu, científica. SCWC BCN-Cuba.

- La ciencia al servicio de la creatividad. Giacomo Giannotti de Paradiso

- De 1933 a 2023 -> 90 años de tradición e innovación en la coctelería. Marc Álvarez de Grup Gotarda y Sips

- Como utilizar la ciencia de armonías moleculares en el mundo de la coctelería. François Chartier

12:00 h Brunch Science and Cooking

13:00h Work meetings and Workshops

14:00 h PROYECTOS DE INNOVACIÓN

Coordina Mariana Koppmann Bioquímica, experta en Seguridad Alimentaria y en gastronomía. Delegación SCWC Barcelona-Buenos Aires (Argentina).

-Introducción a la importancia de los proyectos científico-gastronómicos.

-Towards zero-waste and zero-emission food. Oriol Vilaseca (Vilaseca Consultors)

-Note by Note cooking: no more food waste. Dao Nguyen (Scientist Kitchen Laboratory) and Pasquale Altomonte (Chef Kitchen Laboratory).

-Botánica para comer. Joaquín Ais de Cornucopia y Evarist March de Naturalwalks y Botànic Celler de CanRoca).

-Carne-Hamburguesas y Sostenibilidad. ¿Como se compagina? Carolina Colagreco i/o Mauro Colagreco de Mirazur

15:30 h Coffee tea Break Science and Cooking

16:00 h Clausura

Coordina: Heinz Wuth y Cesar Vega.

-Presentación general de Documentos generados en las mesasde trabajo.

-Gastronomía Sostenibilidad y Espacios Naturales. Xavier Roget Padrosa (Assesor de Cultura i Turisme de la Xarxa de Parcs Naturals. Diputació de Barcelona) y Juan Martín Bermúdez (Coordinador I+D y Medio Ambiente de Aponiente).

-Nuevas técnicas Gastronómico-científicas. Massimiliano Alajmo y DavideCassi

-Importance of processes in global gastronomy. Presentation by Dr Kumiko Ninomiy. Harold McGee (Honorary President of the SCWC) and Dr Kumiko Ninomiya.

-Ponencia y entrega del Premio SFERIC AWARD 2022-23 al Restaurant Disfrutar

MEMBERS OF THE SCIENCE & COOKING WORLD COMMISSION: Davide Cassi, Mariana Koppmann, Axel Bidon-Chanal, Luciana Bianchi y Pere Castells

Entrega del Premio: Montserrat Rivero Presidenta de l'ACCA y representante del Ajuntament de Barcelona

FINAL: Ens veiem , See you, Nos vemos... 11, 12 i 13 NOV 2024 TEXTURES

PROGRAMA AULA MAGNA v RAMON Y CAJAL (13-14 h)

Reunions de treball/ Work meetings/ Reuniones de Trabajo

Coordinación general: Cesar Vega y Heinz Wuth

Asesor: Víctor Caleya.

Dilluns / Monday / Lunes - 13 nov

Restauració a la ciutat de Barcelona. Eix transversal Sostenibilitat.

Coordinador: Jordi Tresserras (UB) i Sergio Gil (Restaurants sostenibles Barcelona)

Panel: A concretar

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar y incentivar.

Restauración colectiva . Oportunidades desde la Gastronomía.

Coordinadora: Florence Egal (MD, MSc, Household Food Security/Nutrition/Sustainable diets)

Panel: Tine Kardos, Senén Barral Gomez, Yon Fernandez de Larrinoa, Pepa Aymamí, Milagros de Hoz (Asesora en la Oficina de Política Alimentaria de la Ciudad de Nueva York), Joel Huguet (Associació Celíacs de Catalunya) y otros a concretar.

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar y incentivar.

Gastronomia, Sostenibilidad y Espacios Naturales. La cocina como herramienta para proteger Espacios Naturales y en este marco reconstrucción del Proyecto ‘Cocineros por la sostenibilidad’

Coordinadores: Xavier Roget Padrosa (Assessor de Cultura i Turisme de la Xarxa de Parcs Naturals. Diputació de Barcelona) y Juan Martín Bermúdez (Coodrinador I+D y Medio Ambiente de Aponiente)

Panel: A concretar

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar y incentivar.

La utilidad de las Delegaciones del SCWC

Coordinadoras: Ecuador Galápagos (Luciana Bianchi), Brasil (Denís Araujo) y Buenos Aires (Mariana Koppmann),

Panel: Chile, Harvard, Madagascar, Montreal-Tokio, Parma, Turkey, México, Francia, Taiwán i China. Y otras a determinar.

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. A partir de los acuerdos de la mesa redonda SCWC BCN 2022. Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar y incentivar

Projecte oli i cuina La cocina como herramienta para potenciar la investigación y el consumo del aceite de oliva.

Coordinadors: Agustí Romero (IRTA Mas Bobé) i Montse Jimenez (IRTA Mas Bobé)

Panel: A concretar

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar y incentivar.

Dimarts / Tuesday / Martes - 14 nov

El Futuro de la alimentación a través de la Gastronomía (Sostenibilitat, robòtica, Intel·ligència artificial ...)

Coordinadors: Mario Garcés (Investigador en neurociencia e inteligencia artificial. The Mindkind)

Panel: Griffith (Miguel Ángel García) ,Escata Food (Pere Planagumà), Carolina Colagrecó (Carne-Harburguesa), Bosco Esperanza (Moa Food), Daniel Gomez (Bread Free), Loan Bensadon (Baiafood)....

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar y incentivar.

Restauración colectiva 2. Oportunidades desde la Gastronomía.

Coordinadora: Heinz Wuth y César Vega

Panel: Senen Barral, Vicente Domingo, Pepa Aymamí, Yon Fernandez-de-Larrinoa,. Otros a concretar.

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar y incentivar.

El futuro de la pastelería (Patrocinado por SOSA Ingredients)

Coordinador: Francisco Migoya (Pastelero en Modernist Cuisine) y Lilibeth Rivas (Global Marketing Manager at Sosa Ingredients)

Panel: Oscar Albiñana, Will Goldfarb, Miquel Guarro, Yon Gallardo, Lluc Crusellas, Josep Maria Guasch, Abraham Balaguer, Joyce Galvao, y otros a concretar

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. A partir de los acuerdos de la mesa redonda SCWC BCN 2022. Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar y incentivar.

Retos y oportunidades para la generación y transmisión de conocimiento gastronómico-científico. Aplicado a las Escuelas de cocina.

Coordinadores: Rafa Llin (Dep. Educació de la Generalitat de Catalunya)

Panel: CETT (Nan Ferreres), EHTB (Fran Boronat), EHTG (Raúl Cuadras), EH Alcalá de Henares (Sergio Laguarda), Guayente EH (Ma Angeles Grassa), Institut FP Sant Cugat del Vallès (Carlos Heras) i Institut Joan Ramon Benaprès (Anna Monasterio). Y otros integrantes de Escuelas de cocina del mundo a determinar.

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. A partir de los acuerdos de la mesa redonda SCWC BCN 2022.

Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar y incentivar

El futuro del “Summer School of Scientific Gastronomy”

Coordinador: Davide Casi (Coordinador del Summer School of Scientific Gastronomy Escuela de verano) y Pere Castells (President del SCWC BCN)

Panel: Mónica Maritano, Alberto Gipponi, Daniela Piani, Elena Clara Rossetti, Felipe Zúñiga, Gabriele Epifani, Hilde Soliani, Fermina Perez, Maria Chellini, Montserrat Jimenez, Giuliana Cupini, Roberto Iborra, Rosi Wong, Dorina Burlacu, Enric Macià, François Chartier y Nicolas Roché.

Dimecres / Wednesday / Miércoles - 15 nov

Residuo 0 alimentario desde la Gastronomía

Coordinadores: Lluís Riera (Director General de Saia) i Oriol Vilaseca (Ingeniero de Vilaseca Consultors)

Panel: Gloria Cugat, Sergio Gil, Víctor Quintillà y otros a concretar.

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar y incentivar.

Sostenibilidad y Plant based. Patrocinat per Vegetalia y Griffith Foods

Coordinador: Luís Concepción (Periodista gastronómico)

Panel: Vegetalia, Griffith Foods, Estefania Simon-Sasyk (Mycelium). Y otros a concretar

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. A partir de los acuerdos de la mesa redonda SCWC BCN 2022. Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar y incentivar.

Mapa Gastronòmic

Coordinadores: Ramón Guardia (GastroEuphoria), Salvador Garcia Arbós (Periodista gastronómico) y Gustavo Turón (Expert en cuina de les Terres del Ebre)

Panel: Santi Oliveras, Jordi Roca, Annette Abstoss Llorens Llop, Albert Roca, Marc Castells, Juan Alguero, Marcel Matamoros, Marisa Reig, Rafa Peña, Marta Ros, Jordi Guillem y Pere Planagumà i otros a concretar.

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. A partir de los acuerdos de la mesa redonda SCWC BCN 2022. Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar y incentivar.

El imprescindible ingrediente femenino en la gastronomía

Coordinadoras: Luciana Bianchi y Denise Araujo

Panel: Pia Sorensen, Tracy Chang, Héloïse Vilaseca, Kendra Sepúlveda, Adrianna Jaworska. A concretar.

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar y incentivar

PROGRAMA PARANINE/CLAUSTRE (13-14 h)

Tallers/ Workshops/ Talleres

Dilluns / Monday / Lunes - 13 nov

Tecnología y innovación

Jumbert (Makeat.tech).

Mas allá de los helados

Jordi Guillem (Real Ice). A concretar.

Fascinado por el “Miraculin”. Prueba las nuevas sensaciones.

Loan Bensadon (Baiafood)

Productos amazónicos. Conócelos.

Joana Martins y Denise Araujo SCWC Barcelona-Amazonia

Los insectos como nueva fuente de proteína sostenible. Aplicaciones en la gastronomía. Marta Ros (Nutricionista i Tecnòloga dels aliments), Lucía Curiel (BCC), Adelaida García (BCC) y Laura Perezábad (BCC).

Dimarts / Tuesday / Martes - 14 nov

Pastelería saludable (Aula Ramón y Cajal)

Jordi Bordas i Adrianna Jaworska (Escola de Pastisseria Jordi Bordas).

Vainilla-Elaboraciones.

Lucia Ranja (Delegació SCWC BCN-Madagascar), Ion Gallardo i Lluç Crusellas.

Extra virgin olive oil: tradition, innovation and art.

Manuela Bosch (Olis Can Català), Montse Padilla (Mont Cacau) i Ignasi Blanch.

Como utilizar la impresora 3D. Chiara Gallucci y Ana Helena Jamardo (EssenceFood).

El análisis sensorial de los purés de fruta – Fruitology. Marc Balaguer (Les Vergers Boiron).

Dimecres / Wednesday / Miércoles - 15 nov

El pan para celíacos. (Aula Ramón y Cajal)

Josep Pascual (profesor en escuelas de Europa, Asia y América, asesor internacional, jurado Copa Mundo de Panadería, Ganador Copa europea Louis Lessaffre). Colabora Mariana Koppmann.

El fantástico mundo de las kombuchas. Kendra Sepúlveda (especialista en Kombuchas)

Gastrobotánica aplicada Km0: el uso culinario de un jardín ornamental Evarist March (Evarist March (Naturalwalks y Botánico Celler de Can Roca).

Un taller muy práctico y dinámico en los jardines del claustro de la Universidad de Barcelona para profundizar en el conocimiento del uso de las plantas silvestres y cultivadas aplicadas al universo culinario.

Se tratará la relación entre familias botánicas de plantas y su potencialidad en distintos tipos de cocinas, los diversos usos, las funciones y técnicas culinarias, las limitaciones o la composición química entre otros.

Tempeh: El fermentado plant-based que tienes que conocer. (Vegetalia)

Neuroconfitería: ¡una fiesta para los sentidos! Giuliana Cupini (Pastelera. Sao Paulo-Brasil)

Taller en el que se relacionan los sentidos con las preparaciones de Confitería, a través de la degustación de 5 dulces y la práctica de 6 experiencias sensoriales, basado en los principios de la Neurociencia y la Neurogastronomía, con énfasis en la elección de ingredientes y procesos para crear dulces personalizados que despiertan recuerdos, provocan emociones y proporcionan placer al comer.

Nota: Inteligencia artificial / realidad virtual - SALA ESPECIAL Jean-Christophe Sakdavong (Université de Toulouse) DURANTE TODO EL CONGRESO.