



5 SCIENCE & COOKING WORLD CONGRESS Barcelona 2024





TEXTURES

11-13 NOV 2024

Introducció / *Introduction* / Introducción

Amb el manifest “Scientific Gastronomy Barcelona 2019” com a base, el 5 SCWC BCN 2024 continuarà sent un referent en la innovació i la tradició als espais per a ponències, *brunches*, tallers i taules de treball, però enguany, en el cinquè aniversari, introduïm una novetat. Les noves generacions gastronòmiques han nascut amb el concepte “textura” al seu vocabulari bàsic. El SCWC BCN 2024 intentarà acostar-los a l’estructura del congrés creant un projecte especial: “Hàbitat SCWC BCN Jove”. Els joves de ciència i cuina proposen iniciatives sota el tema global de “Textures”. Són projectes que, prèviament avaluats, seran presentats el dimecres 13 de novembre.

Taking the manifesto “Scientific Gastronomy Barcelona 2019” as a basis, the 5 SCWC BCN 2024 will continue to be a reference in innovation and tradition in spaces for presentations, brunches, workshops and working tables, but this year, on its fifth anniversary, we are introducing something new. The new gastronomic generations are born with the concept “texture” in their basic vocabulary. The SCWC BCN 2024 will try to bring them closer to the structure of the congress by creating a special project: “SCWC BCN Young Habitat”. Young people in science and cooking propose initiatives under the global theme of “Textures”. These projects, previously evaluated, will be presented on Wednesday, November 13.

Con el Manifiesto “Scientific Gastronomy Barcelona 2019” como base, el 5 SCWC BCN 2024 continuará como referente en la innovación y la tradición en los espacios para ponencias, *brunches*, talleres y mesas de trabajo, pero este año, en el quinto aniversario, introducimos una novedad. Las nuevas generaciones gastronómicas han nacido con el concepto “textura” en su vocabulario básico. El SCWC BCN 2024 los intentará acercar a la estructura del congreso creando un proyecto especial: “Hábitat SCWC BCN Joven”. Los jóvenes de ciencia i cocina proponen iniciativas bajo el tema global de “Texturas”. Se trata de proyectos que, previamente evaluados, serán presentados el miércoles 13 de noviembre.



PONÈNCIES / LECTURES / PONENCIAS

AULA MAGNA

Dilluns / Monday / Lunes 11 nov

8:00 h RECOLLIDA D'ACREDITACIONS

9:00 h BENVINGUDA I PRESENTACIÓ OFICIAL DEL CONGRÉS

Dr. Joan Guàrdia (Rector Magnífic de la Universitat de Barcelona), Hble. David Mascort (conseller de Promoció Econòmica i Treball; departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural), Sra. Raquel Gil (regidora de Promoció Econòmica i Treball, Feminismes, Igualtat i Memòria Històrica 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 McGee (Honorary President of the SCWC).

Pere Castells (president del Congrés) presentarà les taules de treball SCWC BCN 2023.

- ✓ **Presentació del projecte “SCWC BCN Young Habitat”**
- ✓ **Vídeos de recolzament: Bonnie Garmus: Lessons in Chemistry**
- ✓ **Ponencia inaugural: Qué significa el término “textura”.** Claudi Mans (catedràtic emèrit del departament d'Enginyeria Química de la Universidad de Barcelona).



Conductor de les ponències / Conductor of the presentations / Conductor de las ponencias: Heinz Wuth (cuiner i divulgador de ciència i cuina, autor d'*Esto es ciencia y cocina*)

10:00 h LA CUINA, EINA DE COMPROMÍS SOCIAL / THE CUISINE, TOOL OF SOCIAL COMMITMENT / LA COCINA, HERRAMIENTA DE COMPROMISO SOCIAL

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

- ✓ **Introductory remarks:** Ms. Florence Egal.



- ✓ **Sostenibilidad y compromiso social:** Milagros de Hoz, Senén Barral i Oriol Vilaseca.
- ✓ **Cocineros por la sostenibilidad.** Juan Martín + cuiners per determinar.
- ✓ **Chefs influencing global food.**



12:00 h Brunch *Science and Cooking*

13:00-14:00 h Trobades de treball i tallers / Work meetings and workshops / Encuentros de trabajo y talleres

14:00-14:15 h Pausa

14:15 h TEXTURES A LES CUINES DEL MÓN / TEXTURES IN THE WORLD'S CUISINES / TEXTURAS EN LAS COCINAS DEL MUNDO

Coordinador: Jordi Tresserras (expert en gestió de patrimoni i turisme cultural. UB. Membre de la xarxa UNITWIN de la càtedra UNESCO).

- ✓ **Introducción a la importancia de la textura en diferentes culturas de las cocinas del mundo.** Jordi Tresserras.
- ✓ **Baklava Textures.** Irene Morcillo (Pasteleria Tokyo, Gerena, Sevilla) i Aylin Öney Tan (architect and expert turned into Food Writer/Culinary Researcher SCWC Barcelona-Turkey Delegation).
- ✓ **Textures in Egyptian Cuisine.** Hussein Ezzo (Delegació per a SCWC-BCN- Egipte)
- ✓ **Chili Textures.** Gaggan Anand Restaurant Bangkok (Delegació per a SCWC-BCN- Tailàndia i l'Índia)

15:45 h Pausa per al cafè-te Science and Cooking / Coffee-tea Break Science and Cooking / Pausa para el café/té Science and Cooking

16:15 h EL CONCEPTE DE TEXTURA / TEXTURE CONCEPT / EL CONCEPTO DE TEXTURA

Coordinadora: Mariana Koppmann (bioquímica, experta en seguretat alimentària i en gastronomia. Delegació SCWC Barcelona-Argentina).

- ✓ **La revolución de la cocina, la revolución de las texturas. Manual básico de gastronomía científica.** Mariana Koppmann.
- ✓ **Importancia de las texturas en el Celler de Can Roca.** Joan Roca (Restaurant el Celler de Can Roca)
- ✓ **Textures-Science and Cooking Harvard.** Pia Sorensen (Harvard U.).
- ✓ **La revolución gastronómica. La esferificación.** Joaquim Vives (director de Solina Ibérica), Oriol Castro (Restaurante Disfrutar) i altres.



Dimarts / Tuesday / Martes 12 nov

9:00 h TEXTURES I LA INDÚSTRIA / TEXTURES AND THE INDUSTRY / TEXTURAS Y LA INDUSTRIA

Coordinadores: Puri García (UPV), Xavier Martínez (UPV) i Carla Soler (UV).

- ✓ **Introducción a la importancia de las texturas en la industria.** Puri García, Xavier Martínez i Carla Soler.
- ✓ **The importance of texture in the new products.** Dimitris Lykomitros (Chef - Research Chefs Association) i Technology Intelligence Scout, R&D Cocoa & ChocolateTechnology Intelligence Scout, R&D Cocoa & Chocolate Cargill.
- ✓ **Soluciones texturizantes personalizadas en el desarrollo y mejora de productos alimentarios.** David Sanromà (Alifarma).
- ✓ **New textures in the food industry.** Mark Serice & Seeratt Matses (Griffith Foods).
- ✓ **Texturas y cocciones.** Albert Torné (Mychef) i Salvador Brugués (EHTG).
- ✓ **Nuevas texturas de la gastronomía en la industria.** Joaquim Vives (Solina).

12:00 h Brunch Science and Cooking

13:00 h Trobades de treball i tallers / Work meetings and workshops / Encuentros de trabajo y talleres

14:00-14:15 h Pausa

14:15 h NUTRICIÓ I SALUT EN DIETES TOVES / NUTRITION AND HEALTH IN SOFT DIETS / NUTRICIÓN Y SALUD EN DIETAS BLANDAS

Coordinadora: Anna Paré (dietista-nutricionista i farmacèutica).

- ✓ **¿Qué son las dietas blandas?** Anna Paré.
- ✓ **Soft textures in German nursing homes.** Jurgen Mann (Hampp Media) i Oliver Hofmann (cuiner i gerent de 5 geriàtrics)
- ✓ **La importancia de las texturas en nutrición y tecnología de los alimentos.** Campus d'alimentació Torribera UB.

15:45 h Pausa per al cafè-te Science and Cooking / Coffee-tea Break Science and Cooking / Pausa para el cafè-té Science and Cooking

16:15 h TEXTURES-PASTISSERIA / TEXTURES-PASTRY / TEXTURAS-PASTELERIA

Coordinador: Francisco Migoya (Noma Restaurant).

- ✓ **Importancia de las texturas en la pastelería.** Francisco Migoya.
- ✓ **¿Por qué la textura es tan importante en pastelería?** Óscar Albiñana (responsable I+D Sosa Ingredients) i Jordi Bordas (pastisser, Escola de Pastisseria Jordi Bordas).
- ✓ **Nuevas texturas en pastelería.** Jordi Puigbert (pastisser) i César Romero (pastisser expert en formulació de receptes).



Dimecres / Wednesday / Miércoles 13 nov

9:00 h Textures and the connection between science and cuisine from the Kyoto PhD program

Coordinadors: Harold McGee, Ninomiya Kumiko and Elli Sekine.

- ✓ **Evolution of Japanese culinary culture.** Yoshihiro Murata, The Japanese Culinary Academy (JCA).

Achievements of chefs in kaiseki restaurants in Kyoto
Three chefs received PhD degree from
Graduate School of Agriculture, Ryukoku University in 2020



Takuji Takahashi
Third-generation owner
Kinobu



Motokazu Nakamura
Sixth-generation owner
Isshi Soden Nakamura



Mitsuru Saiki
Third-generation owner
Jikisinbo Saiki

✓

10:30 h MÉS QUE TEXTURES / MORE THAN TEXTURES / MÁS QUE TEXTURAS

Coordinadora: Luciana Bianchi (cuinera i científica, Galápagos Foundation).

- ✓ **Introducción.** Luciana Bianchi.
- ✓ **Texturas y innovación en la coctelería.** Dave Arnold (Liquid intelligence: The art and science of the perfect cocktail) and Marc Álvarez (Ideal Cocktail Bar y Sips).
- ✓ **Texturas del maíz.** Rosa Mayordomo (Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició) i Denise Araujo (cuinera/investigadora)
- ✓ **La textura de la pasta (La consistenza della pasta).** Alberto Gipponi i Davide Cassi.
- ✓ **Mediterranean textures.** Andreu Genestra (Llucmajor)
- ✓ **Texturas na cozinha do Brasil.** Angélica Vitali (Gastrô Brasil)

12:00 h Brunch Science and Cooking

13:00 h Trobades de treball i tallers / Work meetings and workshops / Encuentros de trabajo y talleres

14:00-14:15 h Pause

14:15 h TEXTURES SIMULADES / SIMULATED TEXTURES / TEXTURAS SIMULADAS

Coordinadores: Marta Miguel (investigadora, CSIC i iLike Food Innovation, Madrid) i Marta Garcés (investigadora, Universidad Francisco de Vitoria, Pozuelo de Alarcón).

- ✓ **Introducción a la importancia de las texturas científico-gastronómicas.** Marta Miguel i Marta Garcés.
- ✓ **Algas i texturas.** Antonio Muñoz (Porto Muñoz) i cuiners a concretar.
- ✓ **Pork and duck crackling.** Cesar Vega (investigador gastronòmic) i Tracy Chang (Restaurant Pagu)
- ✓ **Cruix/Crunchy.** Jordi Parés (Cuiner EHTG)

- ✓ **Textures and molecular harmonies.** François Chartier (Chartier World Lab)

15:45 h Pausa per al cafè-te Science and Cooking / Coffee-tea Break Science and Cooking / Pausa para el cafè/té Science and Cooking

16:15 h CLOENDA / CLOSING / CLAUSURA

Coordinadors: Davide Cassi (Università di Parma) i Axel Bidon-Chanal (Universitat de Barcelona).

- ✓ **Presentació de projectes “Hàbitat SCWC BCN Jove”**
- ✓ **Importance of textures in global gastronomy.** Fuchsia Dunlop (per concretar) and Harold McGee.
- ✓ **Nomenaments de membres honoraris del SCWC BCN:** Denise Araujo, Luciana Bianchi, Jordi Tresserras, Francisco Migoya, Florence Egal, César Vega, Heinz Wuth i Enric Rovira.

Els lliuraran Harold McGee (Honorary President of the SCWC) i Pere Castells (president del SCWC).

- ✓ **Ponència i lliurament del Premi SFERIC AWARD 2022-23 al Restaurant ???**
Membres de la Science & Cooking World Commission: Davide Cassi, Mariana Koppmann, Axel Bidon-Chanal, Luciana Bianchi i Pere Castells.

Lliurament del premi: Montserrat Rivero, presidenta de l'ACCA.



FINAL: Ens veiem / See you / Nos vemos... **10, 11 i 12 NOV 2025 Aromes i sabors.**



5 SCIENCE & COOKING WORLD CONGRESS Barcelona 2024

REVISIÓ DELS DOCUMENTS DE TREBALL

PARANIMF

PROGRAMA (13h-14h)

Dilluns / Monday / Lunes 11 nov

- ✓ Restauració a la ciutat de Barcelona. Eix transversal Sostenibilitat.
- ✓ Restauración colectiva. Oportunidades desde la gastronomía.
- ✓ Gastronomía, sostenibilidad y espacios naturales.
- ✓ La utilidad de las delegaciones del SCWC.
- ✓ Projecte “Oli i cuina”.

- ✓ TAULES DE TREBALL DEL PROJECTE “HÀBITAT SCWC BCN JOVE”

Dimarts / Tuesday / Martes 12 nov

- ✓ El futuro de la alimentación a través de la gastronomía (sostenibilitat, robòtica, intel·ligència artificial...).
- ✓ El futuro de la pastelería.
- ✓ Retos y oportunidades para la generación y transmisión de conocimiento gastronómico-científico aplicado a las escuelas de cocina.
- ✓ El futuro del Summer School of Scientific Gastronomy.

- ✓ TAULES DE TREBALL DEL PROJECTE “HÀBITAT SCWC BCN JOVE”

Dimecres / Wednesday / Miércoles 13 nov

- ✓ Residuo 0 alimentario desde la gastronomía + Sostenibilidad y Plant-based
- ✓ Mapa gastronòmic/Industria gastronòmica/ 5a gamma.
- ✓ El imprescindible ingrediente femenino en la gastronomía.

TAULES DE TREBALL DEL PROJECTE “HÀBITAT SCWC BCN JOVE”





5 SCIENCE & COOKING WORLD CONGRESS Barcelona 2024

TALLERS/ WORKSHOPS/ TALLERES

RAMÓN I CAJAL / CLAUSTRE

PROGRAMA (13h-14h)



Dilluns / Monday / Lunes 11 nov

- ✓ **Tecnología e innovación aplicada al Miraculin. Prueba nuevas sensaciones.** Jumbert (Makeat.tech) i Loan Bensadon (Baiafood).
- ✓ **Más allá de los helados.** Jordi Guillem (Real Ice).
- ✓ **Productos amazónicos. Conócelos.** Denise Araujo SCWC Barcelona-Amazònia.

Dimarts / Tuesday / Martes 12 nov

- ✓ **Retos de la pastelería más saludable: pastelería sin azúcar*** (*sin azúcares añadidos). Jordi Bordas i Adrianna Jaworska (Escola de Pastisseria Jordi Bordas). **AULA RAMÓN Y CAJAL**
- ✓ **Solo fresas.** Carlos Vallhonrat i Alejandro Casacuberta (Aloalto).
- ✓ **Neurogastronomía y neuroconfitería.** Sílvia Díaz i Fermina Pérez (BCH) i Giuliana Cupini (Pastelera, São Paulo-Brasil).
- ✓ **Soluciones texturizantes aplicadas. Caso de éxito.** Carmen Moreno e Imma López (Alifarma)

Dimecres / Wednesday / Miércoles 13 nov

- ✓ **El mundo del pan. AULA RAMÓN Y CAJAL**
- ✓ **El fantástico mundo de las kombuchas.** Kendra Sepúlveda (especialista en kombuchas).
- ✓ **Gastrobotánica aplicada Km 0: el uso culinario de un jardín ornamental.** Evarist March (Naturalwalks i botànic del Celler de Can Roca).

11 nov-12 nov 13 nov 15:15 h-17:30 h cada dia / every day / todos los días

- ✓ **Inteligencia artificial / realidad virtual – AULA RAMÓN Y CAJAL.** Jean-Christophe Sakdavong (Université de Toulouse) i Bruno Mesz (Universidad Nacional de Tres de Febrero).





5 SCIENCE & COOKING WORLD CONGRESS Barcelona 2024

Brunch *Science and Cooking.* 12:00 h

Aquesta proposta pretén posar la recerca desenvolupada en les ponències del congrés a disposició dels assistents, per tal que puguin degustar innovacions culinàries.

The aim of this proposal is to make the research developed in the congress presentations available to the attendees, so that they can taste culinary innovations.

Esta propuesta pretende situar la investigación desarrollada en las ponencias del congreso a disposición de los asistentes, para que puedan degustar innovaciones culinarias.

Productors / Producers / Productores

Abstoss World Gastronomy (Barcelona): germinats / sprouted products / germinados.

Alemany (Os de Balaguer): torrons / nougat / turrones

Alifarma (Reus) P. innovadors/innovators P./P. innovadores

Aloalto (Cerdanyola): maduixes / strawberries / fresas

Amazônia (Belém do Pará): P. amazònics / Amazon products / P. amazónicos

Augustus Forum i Jordi Guillem (El Vendrell): vins i vinagres / wines and vinegars / vinos y vinagres

Balenalena (Granollers): galetes / cookies / galletas

Baiafood (on line): Miraculin

Cafès Delsams (Balaguer): cafès / coffees / cafés

Enric Rovira (Castellbell i el Vilar): xocolates / chocolates / chocolates

Puerto Muiños (Cerdeña-A Coruña): algues / seaweed / algas

Georgina Regàs: confitures / jams / confituras

Griffith Foods (EUA): productes sostenibles / sustainable products / productos sostenibles

Marisc Mediterrani (La Cava/Deltebre): ostres / oysters / ostras

Mercat de Sant Adrià del Besòs, Barcelona: productes tecnològics

Naturplanet/Naturfood (Barcelona): productes naturals / natural products / productos naturales.

Panes Creativos (Barcelona): pa / bread / pan

Sosa (Navarcles): prod. per a la cuina moderna / prod. for the modern kitchen / prod. para la cocina moderna

The Kröfle and Co Croffles

Triticum (Vilassar de Dalt): pans / breads / panes

Vegetalia (Castellterçol): P. vegetals / Plant based / P. vegetales

Verit Fruit (Bellcaire d'Urgell): fruites i confitures / fruits and jams / frutas y confituras



Pastisseries / Pastries / Pastelerías

Hofmann (Barcelona)

Jordi Bordas (Viladecans)

Targarona (Igualada)

Vallflorida (Sant Esteve de Palautordera)

Escoles / Schools / Escuelas

EHTG (Girona)

CETT (Barcelona)

5^a gamma /5th range/5^a gama

A concretar

Estands / Stands / Estands

Abacus (Barcelona), llibres / books / libros