



**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 y 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. Conseller/a Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya, Sra. Raquel Gil (regidora de Promoció Econòmica i Treball, Feminismes, Igualtat i Memòria Històrica de l'Ajuntament 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) i Pere Castells (president del Congrés) presentarà les taules de treball SCWC BCN i el *projecte "SCWC BCN Young Habitat"*

✓ **Vídeos de recolzament DEL SCWC BCN 2024: Bonnie Garmus: *Lessons in Chemistry***



✓ **SFERIC AWARD 2024 al Restaurant Leo liderado por Leonor Espinosa**

Membres jurat de la Science & Cooking World Commission: Davide Cassi, Mariana Koppmann, Axel Bidon-Chanal, Luciana Bianchi i Pere Castells.

**Ponencia de presentació Diego Panesso** Science and Cooking World Congress Barcelona-Colombia.

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



**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 Cuinar per al desenvolupament sostenible/ Cooking for sustainable development/ Cocinar para el desarrollo sostenible.**

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

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



- ✓ **Towards Zero-waste & Zero-emission Food**, Senén Barral and Oriol Vilaseca.
- ✓ **Cocineros por la sostenibilidad**. Juan Martín + cocineros por determinar.
- ✓ **Chefs influencing global food**. Carles Tejedor y José Andrés (World Central Kitchen)



**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 al término “Textura”.** Claudi Mans (Catedrático emérito del Departamento de Ingeniería Química de la Universidad de Barcelona).

- ✓ **Baklava Textures.** Irene Morcillo (Pasteleria Tokyo, Gerena, Sevilla).
- ✓ **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 cafè/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 Ramón Ramón (Caviaroli)



## **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.
- ✓ **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 coccions.** Albert Torné (Mychef) i Salvador Brugués (cuiner expert en coccions).
- ✓ **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.
- ✓ **Mas allá de las texturas en pastelería.** Miquel Guarro.
- ✓ **Nuevas texturas en pastelería.** Jordi Puigbert (patisser) i César Romero (patisser expert en formulació de receptes).



**Dimecres / Wednesday / Miércoles 13 nov**

**9:00 h MÉS QUE TEXTURES / MORE THAN TEXTURES / MÁS QUE TEXTURAS**

- ✓ **Coordinadores:** Luciana Bianchi (cuinera i científica, Galápagos Foundation) i Denise Araujo (cuinera/investigadora)
- ✓ **Introducció.** Luciana Bianchi i Denise Araujo.
- ✓ **Texturas del maíz.** Rosa Mayordomo (Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició)
- ✓ **Mediterranean textures.** Andreu Genestra (Llucmajor)
- ✓ **Texturas na cozinha do Brasil.** Angélica Vitali (Gastrô Brasil)

**10:30 h TEXTURES-JAPÓ / JAPAN -TEXTURES / TEXTURAS-JAPÓN**

**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

- ✓ **“The use of dashi and umami in Japanese cuisine, and how to bring out the natural texture of vegetables.”** Hiroya Kawasaki (Ajinomoto Scientist).

**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 Muiños (Porto Muiños) y cocineros a concretar.
- ✓ **Pork and duck crackling.** Cesar Vega (investigador gastronòmic) and 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).

- ✓ **La textura de la pasta (La consistenza della pasta).** Alberto Gipponi i Davide Cassi.
- ✓ **Presentació de projectes “SCWC BCN Young Habitat”**
- ✓ **Importance of textures in cocktail making. Coordinator:** Harold McGee  
Dave Arnold (Liquid intelligence: The art and science of the perfect cocktail), Zoe Burgess (Atelier Pip) Marc Álvarez (Boadas y Sips) and Gabriele Armani (Paradiso).  
Collaborate Belen Aloisi (Kitchen & Development consultant).
- ✓ **Nomenaments de membres honoraris/ Appointments of honorary members/ Nominamientos miembros honorarios del SCWC BCN:** Denise Araujo, Luciana Bianchi, Jordi Tresserras, Francisco Migoya, Florence Egal, César Vega, Heinz Wuth i Enric Rovira.

**Els lliuraran/ They will deliver them/Los entregarán** Harold McGee (Honorary President of the SCWC) i Pere Castells (president del SCWC).

**CLOENDA FINAL / CLOSING FINAL/ CLAUSURA FINAL**

Harold McGee (Honorary President of the SCWC), Pere Castells (President del SCWC BCN) and **New Honorary Members**

Ens veiem / See you / Nos vemos... **10, 11 i 12 NOV 2025. Aromes i sabors/ Flavours/Aromas y sabores**



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

#### *Dimarts / Tuesday / Martes 12 nov*

- ✓ 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.
- ✓ Projecte “Oli i cuina”.
- ✓ TAULES DE TREBALL DEL PROJECTE “HÀBITAT SCWC BCN JOVE”

#### *Dimecres / Wednesday / Miércoles 13 nov*

- ✓ Residuo 0 alimentario desde la gastronomía + Sostenibilidad y Plant-based
- ✓ El imprescindible ingrediente femenino en la gastronomía.
- ✓ La utilidad de las delegaciones del SCWC. Inventario de actividades.

TAULES DE TREBALL DEL PROJECTE “HÀBITAT SCWC BCN JOVE”



## **TAULES RODONES GASTRONOMIA/ GASTRONOMY ROUND TABLE/ MESAS REDONDAS GASTRONOMIA**

### ***PARANIMF***

***Dilluns / Monday / Lunes 11 nov***

**14:15 Restauración colectiva. Oportunidades desde la gastronomía.**

**14:15 El futuro de la pastelería.**

***Dimarts / Tuesday / Martes 12 nov***

**14:15 El futuro de la alimentación a través de la gastronomía (sostenibilitat, robòtica, intel·ligència artificial...).**

***Dimecres / Wednesday / Miércoles 13 nov***

**14:15 Mapa gastronòmic/Industria gastronòmica/ 5a gamma.**



# 5 SCIENCE & COOKING WORLD CONGRESS Barcelona 2024

## TALLERS/ WORKSHOPS/ TALLERES

*RAMÓN I CAJAL / CLAUSTRE*

*PROGRAMA (13h-14h)*



*Dilluns / Monday / Lunes 11 nov*

- ✓ *Importancia de las Texturas en la Gastronomía. SOSA Aula magna*
- ✓ *Tecnología e innovación aplicada al Miraculin. Prueba nuevas sensaciones. Jumbert (Makeat.tech) i Loan Bensadon (Baiafood).*
- ✓ *Productos amazónicos. Conócelos. Denise Araujo SCWC Barcelona-Amazònia.*
- ✓ *Los terpenos del cannabis en alimentación. Cali Terpenes.*



### *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** Sílvia Díaz i Fermina Pérez (BCH).
- ✓ **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).
- ✓ **Neuroconfitería.** Giuliana Cupini (Pastelera, São Paulo-Brasil).

### *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.

#### **Producers / Producers / Productores**

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

**Alemanya** (Os de Balaguer): torrons / *nougat* / turrone

**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

**Cali Terpenes** (Hospitalet de Llobregat) aromes/flavors/aromas

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

**Puerto Muiños** (Cerdeja-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** (Navarclés): 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 / *bread*s / panes

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

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



### **Pâtisseries / Pastries / Pastelerías**

**Hofmann** (Barcelona)  
**Jordi Bordas** (Viladecans)  
**Targarona** (Igualada)  
**Vallflorida** (Sant Esteve de Palautordera)

### **Escoles / Schools / Escuelas**

**EHTG** (Girona)  
**CETT** (Barcelona)

**5<sup>a</sup> gamma / 5th range / 5<sup>a</sup> gama**  
A concretar

### **Estands / Stands / Estands**

**Abacus** (Barcelona), llibres / *books* / libros