



TEXTURES. 11-13 NOV 2024



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 Òscar Ordeig i Molist del Departament Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya, Sr **Javi** Rodríguez (comissionat de Polítiques d'Infància, Adolescència, Joventut i LGTBI de l'Ajuntament de Barcelona), Davide Cassi (vicepresident del Congrés, Universitat de Parma), Harold McGee (Honorary President of the SCWC) i Pere Castells (President del Congrés) presentaran les taules de treball SCWC BCN, el projecte "SCWC BCN Young Habitat" i SCWC Barcelona-China collaborations: Beijing SOHU Donglin Advertising Co with Fenjiu and FESCO Adecco Human Resources Service Shenzhen CO., Ltd.

✓ **Vídeo del SCWC Barcelona-México 2024**

✓ **SFERIC AWARD 2024 al Restaurant Leo (Bogotá-Colombia) liderat per Leonor Espinosa**
Membres del jurat de la Science & Cooking World Commission: Davide Cassi, Mariana Koppmann, Axel Bidon-Chanal, Luciana Bianchi i Pere Castells.

Ponència de presentació: Diego Panesso Science and Cooking World Congress Barcelona-Colombia.

Lliurament del premi / Delivery of the award / Entrega del premio:

Restaurant Disfrutar (Sferic Award 2023) i 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*)

10:15 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).

Opening remarks: Ms. Florence Egal.

- ✓ **Towards Zero-waste & Zero-emission Food**, Oriol Vilaseca.
- ✓ **Adaptando el modelo 360 en regiones y culturas alimentarias diferentes: desafíos y lecciones aprendidas**, Mr. Senén Barral.
- ✓ **Including More Local and Sustainable Products in Food Services: Lessons Learnt from the Bordeaux Area**, Ms. Lucile Ducler, Director, Servi en local.
- ✓ **Dando de comer en situaciones de emergencias: lecciones aprendidas**, Carles Tejedor i José Andrés (World Central Kitchen)

12:00 h Brunch Science and Cooking

13:00-14:00 h Trobades de treball / Work Meetings / Encuentros de trabajo

- ✓ **Restauració a Barcelona. Homenatge a la innovació.** Coord. Sergio Gil
- ✓ **Restauración colectiva. Oportunidades desde la gastronomía.** Coord. Florens Egal
- ✓ **Gastronomía, sostenibilidad y espacios naturales. Cocineros por la sostenibilidad.** Coord. Juan Martín/ Oriol Vilaseva

Tallers / Workshops / Talleres

- ✓ **Productos amazónicos. Conócelos.** Denise Araujo (SCWC Barcelona- Brasil) y Camila Landi (Mackenzie University).
- ✓ **Los secretos del baklava.** Irene Morcillo (Pâtisserie Tokyo, Gerena, Sevilla).
- ✓ **Solo fresas.** Carlos Vallhonrat i Alejandro Casacuberta (Aloalto).
- ✓ **Taller “Sferificación”.** Kimi Radaura (Esferiko).
- ✓ **Taller Experimental Fenjiu** Integrantes del Bruch Fenjiu (en la zona del Brunch)

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

Coordinadora: Luciana Bianchi (Cuinera i científica. Directora de Galápagos Foundation).

- ✓ **Chinese Cuisine and the Textures. Applications of Fenjiu.** Li Zhenhuan (Fenjiu).
- ✓ **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)

- ✓ **Hitos de innovación en Gastronomía: texturas. Manuales (básico y aplicado) de gastronomía científica.** Mariana Koppmann.
- ✓ **Introducción al término “textura”.** Claudi Mans (catedràtic emèrit del departament d'Enginyeria Química de la Universitat de Barcelona)
- ✓ **Importancia de las texturas en El Celler de Can Roca.** Joan Roca (Restaurant El Celler de Can Roca).
- ✓ **El mito de la esferificación.** Oriol Castro (Restaurant Disfrutar). Hi col·laboren: Joaquim Vives (Solina Ibérica), Ramón Ramón (Caviaroli), Joan Solé (Töufod), Àngel Salvador (100x100 chef) i Ingrid Farré.

Dimarts / Tuesday / Martes 12 nov

9:00 h TEXTURES I LA INDÚSTRIA / TEXTURES AND THE INDUSTRY/ TEXTURAS Y LA INDUSTRIA (Presentat per Alimentium)

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



- ✓ **Introducció a la importància de les textures en la indústria.** Puri García, Xavier Martínez i Carla Soler.
- ✓ **Aprofitament de fibres per a la creació de noves textures al sector alimentari.** Helena Martín (CETT-UB).
- ✓ **Soluciones texturizantes personalizadas en el desarrollo y mejora de productos alimentarios.** David Sanromà (Alifarma).
- ✓ **New Textures in the Food Industry.** Seeratt Matses (Griffith Foods).
- ✓ **Texturas y cocciones.** 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**

13:00-14:00 h **Trobades de treball / Work Meetings / Encuentros de trabajo**

- ✓ **Projecte "Oli i cuina"** Coord. Montserrat Jimenez/Agustí Romero
- ✓ **Gluten y gastronomía** Coord. Ester Roca
- ✓ **La utilitat de les delegacions del SCWC. Inventari d'activitats.** Coord. Mariana Koppmann/Luciana Bianchi/Denise Araujo

Tallers / Workshops / Talleres

- ✓ **Retos de la innovación alimentaria.** Cesar Romero.
- ✓ **Neurogastronomía.** Cristina Tomás i Fermina Pérez (BCH).
- ✓ **Soluciones texturizantes aplicadas. Caso de éxito.** Carmen Moreno i Imma López (Alifarma).
- ✓ **Taller de coccions.** Albert Torné (Mychef) i Salvador Brugués (cuiner expert en coccions).

14:00-14:15 h **Pausa**

14:15 h **NUTRICIÓN 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 i la participació d'ACCA - Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació.
- ✓ **Soft Textures in German Nursing Homes.** Jurgen Mann (Hampp Media) i Oliver Hofmann (cuiner i gerent de cinc geriàtrics).
- ✓ **La importancia de las texturas en nutrición y tecnología de los alimentos.** Xavier Torrado (Campus de l'Alimentació de Torribera UB).

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 **Taula rodona/Round table/Mesa redonda (PARANIMF): La sostenibilitat imposa la seva urgència/Sustainability imposes its urgency/ La sostenibilidad impone su urgencia.** Coor. Luis Concepción.

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

Coordinador Heinz Wuth (cuiner i divulgador de ciència i cuina, autor d'*Esto es ciencia y cocina*) que comentarà su nuevo proyecto sobre pastelería y explicará **la importancia de las texturas en la pastelería.**

- ✓ **Las texturas del baklava y otras elaboraciones.** Irene Morcillo (Pâtisserie Tokyo, Gerena, Sevilla).
- ✓ **Nuevas texturas en pastelería a través de la formulación.** Jordi Puigbert (pâtisser) i César Romero (pâtisser expert en formulació de receptes).
- ✓ **Texturas del brioche y del panettone.** Daniel Jordà (licenciat en Belles Arts i tercera generació de forners).



Dimecres / Wednesday / Miércoles 13 nov

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

- ✓ **Coordinadora:** Denise Araujo (cuinera/investigadora). **Introducció:** Denise Araujo y **Introducción a la Neuroconfeiteria** Giuliana Cupini.
- ✓ **Texturas del maíz.** Rosa Mayordomo (Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició) i **el Nixtamal** Jardiel Varela (Milpa).
- ✓ **Mediterranean Textures.** Andreu Genestra (Llucmajor) i col·laboració d'Antonio Muiños (Porto Muiños)
- ✓ **Texturas na cozinha do Brasil.** Angélica Vitali (Gastrô Brasil)

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

Introducció Ferran Adrià (President del Comitè Científic Gastronòmic del Congrés)

Textures and the Connection between Science and Cooking from the Kyoto PhD Program

Coordinadors: Harold McGee i Elli Sekine.

- ✓ **Evolution of Japanese Culinary Culture.** Kumiko Ninomiya for Yoshihiro Murata, The Japanese Culinary Academy (JCA).
- ✓ **The Use of Dashi and Umami in Japanese Cuisine, and How to Bring out the Natural Texture of Vegetables.** Hiroya Kawasaki (Ajinomoto Scientist).
- ✓ **Methods for Enhancing the Original Flavor and Texture of Food Ingredients in Japanese Culinary Practices**
 - Takuji Takahashi, Kinobu Restaurant
 - Motokazu Nakamura, Isshi Soden Nakamura Restaurant
 - Mitsuru Saiki, Jikssinbo Saiki Restaurant

12:00 h Brunch Science and Cooking

13:00 h 13:00-14:00 h Trobades de treball / Work Meetings / Encuentros de trabajo

- ✓ **Mapa gastronòmic/Indústria gastronòmica/ 5a gamma** Coord. Ramón Guardia
- ✓ **El imprescindible ingrediente femenino en la gastronomía** Coord. Luciana Bianchi
- ✓ **Summer School of Scientific Gastronomy Evolution.** Coord. Davide Cassi
- ✓ **Escoles de cuina. Revisió.** Coord. Rafa Llin

Tallers / Workshops / Talleres

- ✓ **Taller de celiaquia y sensibilidad al gluten no celiaca** (Associació de celíacs de Catalunya). **Presentación del proyecto pasta fresca sin gluten.** Fermina Pérez y Dorina Burlacu.
- ✓ **El fantástico mundo de las kombuchas.** Kendra Sepúlveda (especialista en kombutxes).
- ✓ **Gastrobotánica aplicada Km 0: el uso culinario de un jardín ornamental.** Evarist March (Naturalwalks i botànic del Celler de Can Roca).
- ✓ **Methods for Enhancing the Original Flavor and Texture of Food Ingredients in Japanese Culinary Practices.** The Japanese Culinary Academy (JCA).
- ✓ **Neuroconfiteria.** Giuliana Cupini (Patissera, São Paulo-Brasil).

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).



- ✓ **Introducció a la importància de les textures científic-gastronòmiques.** Marta Miguel i Marta Garcés.
- ✓ **Pork and Duck Crackling.** César Vega (investigador gastronòmic) i Tracy Chang (Restaurant Pagu).
- ✓ **Cruix/Crunchy.** Jordi Parés (cuiner EHTG).
- ✓ **Innovazioni nella consistenza della pasta.** Alberto Gipponi i Davide Cassi.
- ✓ **Divulgació del ADN aromàtic del umami.** 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). Entrega de diplomes 2 Edició Summer School Scientific Gastronomy (Delegació SCWC-BCN-Parma).

- ✓ **Homenatge al Congrés de Múrcia 2004: ¿Qué puede enseñar la ciencia a la cocina?** Antonio Gras.
- ✓ **Presentació de projectes “SCWC BCN Young Habitat”**

- “**Texturas de la harina Ramón en pateleria y panaderia**” María Nieves Pivaral.

- “**Una fresa japonesa con textura, aroma, sabor, y aspectos únicos**” Carlos Vallhonrat, Mauricio Cano i Alejandro Casacuberta.

- “**Mycelium as texture enhancer**” Alessandra Massa.

- ✓ **Importance of Textures in Cocktail Making.** Presentació FECALON-Barcelona Bar Show.
Coordinador: Harold McGee.

“**Texture: The Future**” Zoe Burgess (Atelier Pip)

“**90 Años de tradición e innovación en la coctelería. Una revisión de técnicas y herramientas disponibles para cambiar el mundo del líquido con diferentes texturas**”, Marc Álvarez (Boa-das y Sips).

Textures. Mysteries of the World. Matteo Ciarpaglini (Paradiso).
Col·laboració: Belen Aloisi (Kitchen & Development consultant)

Nomenaments de membres honoraris / Appointments of Honorary Members / Nombramientos de miembros honorarios del SCWC BCN: Denise Arnout Rohnelt Araujo, Luciana Bianchi, Jordi Tresserras, Francisco Migoya, Florence Egal, César Vega, Heinz Wuth, Enric Rovira i M. Esther Abreu. **Els lliuraran / They will delivered by / Los entregarán** Harold McGee (Honorary President of the SCWC) i Pere Castells (president del SCWC).

CLOENDA FINAL / FINAL CLOSING / CLAUSURA FINAL

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

Ens veiem / See you / Nos vemos... **10, 11 i 12 NOV 2025. Aromes i sabors / Aromas and flavours / Aromas y sabores** (Regió Mundial de la Gastronomia Catalunya 2025)

Còctel final organitzat per FELACON- Barcelona Bar Show

Brunch Science and Cooking. 12:00 h

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 (Brasil): P. amazònics / *Amazon products* / P. Amazónicos
Ampurdanesa (Terrassa): Gluten free products
Associació de Celíacs de Catalunya: Gluten free information.
Augustus Forum i Jordi Guillem (El Vendrell): vins i vinagres / *wines and vinegars* / vinos y vinagres
Cafès Delsams (Balaguer): cafès / *coffees* / cafés
Cali Terpenes (Hospitalet de Llobregat): aromes / flavors / aromes
Cesar Romero (Castelló): productes d'innovació/ innovation products/ productos de innovación.
Enric Rovira (Castellbell i el Vilar): xocolates / *chocolates* / Chocolates
Hi Cream and The Kröfle and Co.: Croffles and catalan cream
Jardiel Varela de Milpa Nixtamal elaborations
Montanari & Gruzza (Parma) Parmigiano.
Mychef (Torrefarrera-Lleida): coccions / cooking / cocciones
Georgina Regàs. Museu de la Confitura: 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
Puerto Muiños (Cerceda-A Coruña): algues / *seaweed* / algas
Triticum (Vilassar de Dalt): pans / *bread*s / panes
Sohu/ Fenjiu (Beijing) China products
Verit Fruit (Belcaire d'Urgell): fruites i confitures / *fruits and jams* / frutas y confituras
Pâtisseries / Pastries / Pastelerías: **Hofmann** (Barcelona), **Jordi Bordas** (Viladecans), **Targarona** (Igualada) i **Vallflorida** (Sant Esteve de Palautordera)
Escoles / Schools / Escuelas: **EHGT** (Girona), **CETT** (Barcelona)
5a gamma /5th range/5.ª gama: a concretar
Estands / Stands / Estands: **Abacus** (Barcelona), llibres / *books* / libros

Patrocinadors



Col·laboradors





ARK **social**

100%Chef



Barcelona School
of Tourism, Hospitality
and Gastronomy



BIOECO
A C T U A L



Mackenzie



FESCO



Associació Celíacs
de Catalunya

Suports institucionals



**Generalitat
de Catalunya**



Ajuntament de
Barcelona



UNIVERSITAT DE
BARCELONA



Campus
de l'Alimentació
Universitat de Barcelona

**SCIENCE &
COOKING**



Associació Catalana
de Ciències
de l'Alimentació
Filial de l'Institut d'Estudis Catalans