

TEXTURES. 11-13 NOV 2024

11 nov Dilluns / Monday / Lunes

8:00 h ACREDITACIONS / ACCREDITATIONS / ACREDITACIONES

9:00 h PRESENTACIÓ / PRESENTATION / PRESENTACIÓN

Dra. Concepció Amat (Vicerectora de Política Docent), Sra. Cristina Massot (Secretària General del Departament Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació 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). Presentació llibre SCWC Barcelona 2023. Presentació SCWC Barcelona-China collaborations: Beijing SOHU Donglin Advertising Co with Fenjiu and Fesco Adecc HR Group. (Daniel Li). **Vídeo del SCWC Barcelona-Nuevo León (México) septiembre 2024.**

9:30 h SFERIC AWARD 2024 al Restaurante Leo (Bogotá-Colombia) liderado per Leonor Espinosa

Miembros del jurado de Science & Cooking World Commission: Davide Cassi, Mariana Koppmann, Axel Bidon-Chanal, Luciana Bianchi i Pere Castells.

Presentació: Diego Panesso (Presidente Science and Cooking World Congress Barcelona-Colombia).

Entrega del Premio: Restaurant Disfrutar (Sferic Award 2023), Cristina Jolonch (La Vanguardia) i Montserrat Rivero, presidenta de l'ACCA.

PONÈNCIES / PRESENTATIONS / PONENCIAS. Aula Magna

Conductor, Heinz Wuth (cocinero y divulgador de ciencia y cocina).

10:15 h CUINAR PERAL 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**, Sr. Oriol Vilaseca (CEO de Vilaseca Consultors)
- **Adaptando el modelo 360 en regiones y culturas alimentarias diferentes: desafíos y lecciones aprendidas**, Mr. Senén Barral (responsable del servicio de Restauración 360° de Inditex).
- **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). Video.

12:00 h Brunch Science and Cooking

13:00 h Trobades de treball / Work Meetings / Encuentros de Trabajo (Paranimf)

- **Regió Mundial de la Gastronomia Catalunya 2025. Projectes.** Coord. Joan Godia (director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia).
- **Gastronomia sostenible a Barcelona. Cuina contra el racisme i les discriminacions socials.** Coord. Sergio Gil (Restaurants sostenibles) i Jordi Tresserras (Expert en Gestió de patrimoni i turisme cultural).
- **Restauración colectiva. Oportunidades desde la gastronomía. Revisión.** Coord. Florence Egal.
- **El imprescindible ingrediente femenino en la gastronomía.** Coord. Luciana Bianchi.

13:00 h Tallers / Workshops / Talleres

- **Productos amazónicos. Conócelos.** Denise Araujo (SCWC Barcelona-Brasil) y Camila Landi (Mackenzie University). **Aula Magna.**
- **Los secretos del baklava.** Irene Morcillo (Pâtisserie Tokyo, Gerena, Sevilla) + Aylin Öney Tan (Architect and expert turned into Food Writer/Culinary Researcher). **Claustre.**
- **Solo fresas.** Carlos Vallhonrat y Alejandro Casacuberta (Aloalto). **Claustre.**
- **El fantástico mundo de las kombuchas.** Kendra Sepúlveda (especialista en kombutxes). **Claustre.**
- **Taller Experimental Fenjiu** Integrantes del Bruch Fenjiu **Aula Ramón y Cajal.**

14:00 h Pausa / Break

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

Coordinadora: Luciana Bianchi (Cocinera y científica. Directora de Galápagos Foundation).

- **Chili Textures.** Gaggan Anand (chef, delegation SCWC BCN-Thailand).
- **Texturas en las cocinas.** Luciana Bianchi.
- **Chinese Cuisine and the Textures.** Applications of Fenjiu. Zhang Weidong (Fenjiu International).
- **Textures in Egyptian Cuisine.** Hussein Ezzo (chef, delegation SCWC-BCN-Egypt).

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 innovació en Gastronomia: textures. Manuales (básico y aplicado) de gastronomía científica.** Mariana Koppmann.
- **Introducció al terme "textura".** Claudi Mans (catedràtic emèrit del departament d'Enginyeria Química de la Universitat de Barcelona).
- **Importància de les textures en El Cellar de Can Roca.** Matías Siri (Restaurant El Cellar de Can Roca).
- **El mite de la esferificació.** Eduard Xatruch (Restaurant Disfrutar), Joaquim Vives (Solina Ibérica), Ramón Ramón (Caviaroli), Joan Solé (Toufood), Àngel Salvador (100x100 chef), Ingrid Farré(Saia).

12 nov Dimarts / Tuesday / Martes

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 y Carla Soler.
- **Aprovechamiento de fibras para la creación de nuevas texturas en el sector alimentario.** Helena Martín (CETT-UB).
- **Soluciones texturizantes personalizadas en el desarrollo y mejora de productos alimentarios.** David Sanromà (Alifarma).
- **Culinary and Industrial Applications of Rubi Alpha (Lemna Leaf Protein).** Dennis Girik and Seeratt Matses (Griffith Foods and Nourish Ventures).
- **Texturas y cocciones.** Albert Torné (Mychef), Salvador Brugués (cuiner expert en coccions).
- **The best of two worlds. Gastronomy and industry.** Joaquim Vives (Solina).

11:00 h ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA (Paranimf)

- **Aplicación del documento Gastronomía, sostenibilidad y espacios naturales. Cocineros por la sostenibilidad (SCWC BCN 2023) a Ushuaia (Patagónia).** Lino Adillón (chef y activista medioambiental). Lo esencial de la gestión responsable de las pesquerías de Alaska (USA). David McClellan, Responsable Regional, Alaska Seafood Marketing Institute.

12:00 h Brunch Science and Cooking

13:00 h Trobades de treball / Work Meetings / Encuentros de Trabajo (Paranimf)

- **Gastronomia sostenible i món rural. Matarranya destí Gastronòmic Sostenible.** Coord. Sergio Gil (Restaurants sostenibles) i Jordi Tresserras (Expert en Gestió de patrimoni i turisme cultural).
- **Projecte "Oli i cuina"** Coord. Montserrat Jimenez i Agustí Romero (IRTA Mas Bové).
- **Gluten y gastronomía** Coord. Ester Roca (Associació celíacs de Catalunya)
- **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 con "Pastoret" y "Rice, Corn and Nuts" **Claustre.**
- **Neurogastronomía.** Cristina Tomás y Fermina Pérez (BCH). **Aula Magna.**
- **Soluciones texturizantes aplicadas. Caso de éxito.** Carmen Moreno y Imma López (Alifarma). **Aula Ramón y Cajal.**
- **Taller de coccions.** Albert Torné (Mychef) i Salvador Brugués (cuiner expert en coccions). **Claustre.**

14:00 h Pausa / Break

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. (Colabora ACCA–Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació).
- **Soft Textures in German Nursing Homes.** Jürgen Mann (Hampp Media) and Oliver Hofmann (chef and manager of geriatrics).
- **La importància de les textures en nutrició 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/ Discussion Table / Mesa redonda (Paranimf)

Sostenibilitat-km 0 / Sustainability km 0 / Sostenibilidad km 0. Coord. Luis Concepción (Periodista gastronómico, docente e investigador científico). Heladeria: Matteo Reggio (Paral-helo Gelato Contemporaneo), Pasteleria: Andrea Dopico: (Maison Marcel), Panaderia: Oswaldo Brito (Pa de Kilo), Cocina: Jordi Guillem (Cooking Studio).

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

Coordinador Heinz Wuth (autor de *Esto es ciencia y cocina*).

- **Nuevo libro de pastelería.** Heinz Wuth.
- **Las texturas del baklava y otras elaboraciones.** Irene Morcillo (Pâtisserie Tokyo, Gerena, Sevilla) and Aylin Öney Tan (Architect and expert turned into Food Writer/Culinary Researcher).
- **Nuevas texturas en pastelería a través de la formulación.** Jordi Puigbert (pâtissier) y César Romero (experto en formulación de recetas).
- **Texturas del brioche y del panettone.** Daniel Jordà (tercera generación de panaderos).

9:00 h MÉS QUE TEXTURES / MORE THAN TEXTURES / MÁS QUE TEXTURAS**Coordinadora:** Denise Araujo (cocinera e investigadora).

- **Neuropastry: how food texture influences the brain's sensations of taste and pleasure.** Giuliana Cupini (pastry chef).
- **Texturas del maíz.** Rosa Mayordomo (Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició) y **el Nixtamal** Jardiel Varela (Milpa).
- **Mediterranean Textures.** Andreu Genestra (Llucmajor) y colaboración de Antonio Muiños (Porto Muiños)
- **Texturas en la cocina de 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.****Coordinators:** Harold McGee and Elli Sekine.

- **Evolution of Japanese Culinary Culture.** Kumiko Ninomiya (Umami Information Center) 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 Trobades de treball / Work Meetings / Encuentros de Trabajo (Paranimf)**

- **Barcelona en verd. Formació i innovació com a eixos de sostenibilitat en restauració.** Coord. Sergio Gil (Restaurants sostenibles) i Jordi Tresserras (Expert en Gestió de patrimoni i turisme cultural).
- **Mapa gastronòmic / Indústria gastronòmica / 5a gamma** Coord. Ramón Guardia.
- **Summer School of Scientific Gastronomy Evolution.** Coord. Davide Cassi.
- **Escoles de cuina. Revisió document de compromís.** 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. **Claustre.**
- **Gastrobotánica aplicada Km 0: el uso culinario de un jardín ornamental.** Evarist March (Naturalwalks i botànic del Celler de Can Roca). **Punt de trobada Recepció.**
- **Methods for Enhancing the Original Flavor and Texture of Food Ingredients in Japanese. Culinary Practices.** The Japanese Culinary Academy (JCA). **Aula Ramón y Cajal.**
- **Neuropastry: how food texture influences the brain's sensations of taste and pleasure.** Giuliana Cupini (Pastry chef). **Aula Magna.**

14:00 h Pausa / Break**14:15 h TEXTURES SIMULADES / SIMULATED TEXTURES / TEXTURAS SIMULADAS****Coordinadoras:** Marta Miguel (investigadora, CSIC y Leggie) y Marta Garcés (investigadora, Universidad Francisco de Vitoria, Pozuelo de Alarcón y Leggie).

- **Introducción a la importancia de las texturas científico-gastronómicas.** Marta Miguel i Marta Garcés.
- **Pork and Duck Crackling.** César Vega (gastronomic researcher) and Tracy Chang (Pagu Restaurant).
- **Cruix/Crunchy.** Jordi Parés (cuiner EHTG).
- **Innovazioni nella consistenza della pasta.** Alberto Gipponi (Ristorante Dina) e Davide Cassi (U. Parma).
- **Divulgación del ADN aromático del umami y las texturas.** François Chartier (Chartier World Lab).

15:45 h Pausa per al café-te Science and Cooking / Coffee-tea Break Science and Cooking / Pausa para el café-té Science and Cooking**16:15 h FORMACIÓ I PROJECTES/ TRAINING AND PROJECTS/ FORMACIÓN Y PROYECTOS (PARANIMF)****Coordinadores:** Davide Cassi (Università di Parma) y Axel Bidon-Chanal (Universitat de Barcelona).

- **2 Edició Summer School Scientific Gastronomy.** Explicació y entrega de diplomas.
- **Homenaje al Congreso de Murcia 2004: ¿Qué puede enseñar la ciencia a la cocina?** Ingrid Farré, Mariana Koppmann, Pere Castells y Davide Cassi.
- **Presentación de proyectos "SCWC BCN Young Habitat".**
 - **"Texturas de la harina Ramón en pastelería y panadería"** María Nieves Pivaral (Universidad del Istmo-Guatemala).
 - **"Una fresa japonesa con textura, aroma, sabor, y aspectos únicos"** Carlos Vallhonrat, Mauricio Cano i Alejandro Casacuberta (Aloalto).
 - **"Mycelium as texture enhancer"** Alessandra Massa (BCC).

16:15 h **COCTELERIA I TEXTURES / COCKTAILS AND TEXTURES / COCTELERÍA Y TEXTURAS** (Introduction: FECALON-Barcelona Bar Show).

Coordinator: Harold McGee.

- “Liquid intelligence: The art and science of the perfect cocktail” Dave Arnold (the Museum of Food and Drink).
- “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 (Boadas y Sips).
- “Texture into the Mysteries of the world”, Matteo Ciarpaglini (Paradiso).

Collaboration: Belen Aloisi (Kitchen & Development consultant).

CLOENDA FINAL / FINAL CLOSING / CLAUSURA FINAL (PARANIMF)

Nomenaments de membres honoraris / 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).

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

Aromes i sabors / Aromas and flavours / Aromas y sabores

Eix Transversal: Creant Consciències / Transversal Axis: Creating Awareness / Eje Transversal: Creando Conciencias

Regió Mundial de la Gastronomia Catalunya 2025-SCWC Barcelona 2025. Presentació Joan Godia (director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia).

Còctel final organitzat per FECALON. Barcelona Bar Show.

12:00 h Brunch Science and Cooking

Koppert Cress (Barcelona): germinats / *sprouted products* / germi-nados.

Alaska Seafood (Barcelona): salmó / *salmon* / salmón.

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

Aloalto (Cerdanyola): maduixes / *strawberries* / fresas.

Amazònia (Brasil): p. amazònics / *Amazon products* / p. Amazònics.

Associació de Celiacs de Catalunya: *Gluten free information.*

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

Cafès Delsams (Balaguer): cafès / *coffees* / cafés.

Cesar Romero (Castelló) + “Pastoret” + “Rice, Corn and Nuts”: productes d'innovació / *innovation products* / productos de innovación.

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

Helma Cakes. Gluten free products (Catalunya). p. sense gluten/gluten-free/ p. sin gluten.

Hi Cream (Barcelona) *Croffles and catalan cream.*

Jardiel Varela de Milpa (Madrid) *Nixtamal elaborations.*

Kendra Sepúlveda (Barcelona) *Kombucha.*

Montanari & Gruzza (Parma) *Parmigiano.*

Georgina Regàs. Museu de la Confitura: confitures / *jams* / confituras.

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

Leggie (iLike Food Innovation) innovació vegetal/ *plant innovation* / innovación vegetal.

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

Panes Creativos (Barcelona): pa / *bread* / pan + panettones.

Pâtisserie Tokyo (Gerena, Sevilla): baklavas tradiinnovation + finan-ceros.

Puerto Muños (Cerdeja-A Coruña): algues / *seaweed* / algas.

Targarona (Igualada) pastisseria / *pastry* / pasteleria.

Triticum (Vilassar de Dalt): pans / *bread*s / panes.

Sohu/ Fenjiu (Beijing) China products.

Aylin Öney Tan (Istanbul) baklavas.

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

Escoles / Schools / Escuelas: EHTG (Girona), CETT (Barcelona).

Libreria: Abacus (Barcelona), llibres/books/libros.

Patrocinadors:



Colaboradors:



Suports institucionals:

