



SCIENCE  
& COOKING  
WORLD  
CONGRESS®  
FOUNDATION



6 SCIENCE & COOKING  
WORLD CONGRESS  
Barcelona 2025

*Aromas and flavors*  
Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025  
10-12 NOV 2025

***Dilluns / Monday / Lunes 10 nov***

**8:00 h ACREDITACIONS/ ACCREDITATIONS/ ACREDITACIONES**

**9:00 h INNAUGURACIÓ/ INAUGURATION/ INNAUGURACIÓN (Aula Magna)**

Dr. Joan Guardia (Rector Magnífic de la Universitat de Barcelona), Hble. Òscar Ordeig (Conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya), Representant 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) que presentarà la Fundació Science and Cooking World Congress (Patronat, esponsors i col·laboradors)  
Presentació: **Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025.**



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA  
CATALUNYA 2025

**Conferència inicial: La contribució del diàleg Ciència i Cuina en la irrupció de la Cuina Catalana com a referent mundial.** Ferran Adrià i Joan Roca. També intervindran Oriol Castro i /o Eduard Xatruch.

**PRESENTACIONS/ PRESENTATIONS / PRESENTACIONES. Aula Magna**

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

**10:00 h AROMES I SABORS A CATALUNYA. TRADICIÓ I INNOVACIÓ/ AROMES AND FLAVORS OF CATALUNYA. TRADITION AND INNOVATION/ AROMAS Y SABORES EN CATALUÑA. TRADICIÓN E INNOVACIÓN.**

**Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025**

**Coordinador:** Salvador García Arbóst

**-Cuina catalana de proximitat versus mescla de cultures.** Oriol Castro i /o Eduard Xatruch, Victor Quintillà i German Espinosa.

**-Cuina Catalana al territori i al món.** Salvador Brugués

**-Cuina Catalana: Tarragona, Lleida, Girona i Barcelona.**

**12:00 h Brunch *Science and Cooking***

**13:00-14:00 h Trobades de treball / *Work Meetings* / Encuentros de Trabajo (Paranimf)**

**LA CUINA A CATALUNYA. TRADICIÓ I INNOVACIÓ.** Coordinador: Salvador García Arbóst.

**LA CUINA A CATALUNYA I LA SOSTENIBILITAT.** Coordinadors: Jordi Tresserras i Sergio Gil.

**13:00-14:00 h. Tallers / *Workshops* / Talleres**

**-Taller de cocina Brasileña.** Denís Araujo, Camila Landi etc.

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

**14:15 h DESENVOLUPAMENT GASTRONÒMIC SOSTENIBLE (AROMES I SABORS) / SUSTAINABLE GASTRONOMIC DEVELOPMENT (AROMAS AND FLAVORS)/ DESARROLLO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE (AROMAS Y SABORES)**

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

**Opening remarks:** Ms. Florence Egal.

**- Local sourcing for taste and flavour** Vivien Durand Head chef at Le Prince Noir-Bordeaux, France) and Ms. Lucile Ducler, Director, Servi en local.

**- Chefs for Sustainable Agriculture: the example of Africa.** Ms. Victoire Gouloubi, chef. Presidenta i organitzadora de la primera Fira d'Excel·lència Culinària Afrocaribenya a Itàlia, UMA ULAFI.

**-Proyectos de sostenibilidad.** Senén Barral. Responsable del servicio de Restauración 360° de Inditex, y Oriol Vilaseca CEO de Vilaseca Consultors.

**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 PROJECTES AROMES I SABORS / AROMAS AND FLAVORS PROJECTS/ PROYECTOS AROMAS Y SABORES**

**Coordinadoras:** Marta Miguel (investigadora, CSIC y Leggie) y Marta Garcés (investigadora, Universidad Francisco de Vitoria, Pozuelo de Alarcón y Leggie).

**Aromas y sabores de los alimentos. ¿Porqué son tan importantes?** Marta Miguel y Marta Garcés.

**-Desvelado el análisis del ADN Aromático y ADN Gastronómico de los ingredientes dominantes de la cocina catalana y sus vinos.** François Chartier (Chartier World Lab).

**- Aromas and flavors of fermentations.** Pia Sørensen (U. Harvard).

**- Fermentation for territorial development: the Garum project.** Mattia Baroni (Chef, Founder and Microbe Whisperer)

## ***Dilluns / Monday / Lunes* 10 nov AULA RAMÓN Y CAJAL**

**10:15 h SEMINARI “Denominació de Cuina Catalana”**

**Coordinadors:** Jordi Tresserras i Pepa Aymamí

Acords dels diferents sectors per la denominació de cuina catalana amb un “Document de compromís /Manifest”

## ***Dimarts / Tuesday / Martes* 11 nov**

**9:00 h AROMES, SABORS I LA INDÚSTRIA / AROMAS FLAVORS AND THE INDUSTRY / AROMAS, SABORES Y LA INDUSTRIA**

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

**-Introducción a la importancia de los aromes y sabores en la industria alimentaria.** Puri García, Xavier Martínez y Carla Soler.

**- AI for Food Product Development.** Lahousse Bernard. co-founder FoodPairing AI

**12:00 h Brunch *Science and Cooking***

**13:00-14:00 h Trobades de treball / *Work Meetings* / Encuentros de Trabajo (Paranimf)**

**Tallers / *Workshops* / Talleres**

**Algas y algo más.** Antonio Muiños (PortoMuiños) y Xavi Queralt (Cocinero)

**Aromas cósmicos, placeres humanos: el viaje invisible que da sentido al sabor.** Fermina Pérez (BCH)

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

**14:15 h AROMES I SABORS. NUTRICIÓ I SALUT / AROMAS AND FLAVOURS. NUTRITION AND HEALTH / AROMAS Y SABORES /NUTRICIÓN Y SALUD**

**Coordina:** Anna Paré (dietista-nutricionista i farmacèutica)

**-Aromas y Sabores. Seguridad e higiene alimentaria.** Lluís Riera (Saia)

**- Factors que envolta la percepció del sabor .** Fermina Pérez (BCH)

**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 AROMES I SABORS EN PASTELERIA/ AROMAS AND FLAVORS IN PASTRY /  
AROMAS Y SABORES EN PASTELERÍA**

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

-**Importancia de los aromas y sabores en la pastelería.** Heinz Wuth

-**Sabores y aromas dulces de ensueño.** Irene Morcillo (Pâtisserie Tokyo)

-**Aromas, sabores i neuropasteleria.** Giuliana Cupini (Neuroconfitera)

-**Aromes i sabors del cacao/ Cacao aromas and flavors /Aromas y sabores del cacao.** Dolores Alvarado. Tecnóloga experta en sabores y aromas del chocolate.

***Dimarts / Tuesday / Martes* 11 nov AULA RAMÓN Y CAJAL**

**Coordinador:** Salvador Brugués

**Jornada Escoles d'hoteleria i Estudis Gastronòmics**

-Exposicions de treball, converses etc.

***Dimecres / Wednesday / Miércoles* 12 nov**

**9:00 h AROMES I SABORS A LES CUINES DEL MÓN/AROMAS AND FLAVOURS IN THE  
WORLD'S CUISINES / AROMAS Y SABORES EN LAS COCINAS DEL MUNDO**

**Coordinadores generals:** Luciana Bianchi

-**AROMAS Y SABORES. ARGENTINA. Coordina:** Mariana Koppmann.

- **6 AROMAS Y SABORES BRASILEÑOS DE FRUTAS. Coordina:** Denise Araujo

-**AROMAS Y SABORES. MÉXICO. Coordinan:** Eduardo Rukos (Delegación Science and Cooking World Congress) y Greta de León (Directora General de ARENET).

**AROMAS Y SABORES. CHINA. Coordina** Daniel Li

-**AROMAS Y SABORES. TURKEY. Coordina** Aylin Oney Tan

-**AROMAS Y SABORES. JAPON.** Hitoshi Sugiura, global ambassador for vegan Japanese cuisine.

**12:00 h Brunch *Science and Cooking***

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

**Tallers / *Workshops* / Talleres**

-**Taller de cocina Mexicana.** Eduardo Rukos y Jardiel Varela.

-**Taller de cocteleria.** Matteo Ciarpaglini (Paradiso).

-**Taller de aromes y sabores del Chocolate.** Dolores Alvarado

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

**14:15 h AROMES SABORS I MOLT MÉS / AROMAS FLAVORS AND MUCH MORE /  
AROMAS SABORES Y MUCHO MÁS**

**Coordinador:** Harold McGee Honorary President of the SCWC

-**Flavor-ama.** Arielle Johnson, Experta in flavor chemistry.

-**Traditional Japanese Seasonings and Condiments: Umamification in the Plant-Forward Cuisine.** Minaka Ono

- **Nose Dive.** Harold McGee Honorary President of the SCWC

**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 FORMACIÓ I PROJECTES/ TRAINING AND PROJECTS/ FORMACIÓN Y PROYECTOS**

**Coordinadores:** Davide Cassi (Università di Parma) y Axel Bidon-Chanal (Universitat de Barcelona).

**Projecto de formación BCH. El Pan.** Daniel Jordà (Panes Creativos). Colaboración: Mariana Koppmann.

- ✓ **Presentación de proyectos “SCWC BCN Young Habitat”**
  - ✓ Estudio sobre los sabores de los Mycelios. Alesandra Massa. Micelium
  - ✓ Ciencia de los Aromas en los Alimentos. Alegría Serna, Ingeniera Biológica y creadora del blog de divulgación científica Cuina Lab.
  - ✓ Revolució verda en la restauració. Mireia Pascual UDG

**CLOENDA FINAL / FINAL CLOSING / CLAUSURA FINAL (PARANIMF)**

**Nomenaments de membres honoraris / Appointments of honorary members / Nombramientos de miembros honorarios del SCWC BCN:** Mónica Maritano (Asesora SCWC), Puri García (UPV), Xavier Martínez (UPV), Carla Soler (UV), Anna Paré (dietista-nutricionista i farmacèutica), Marta Miguel (investigadora, CSIC y Leggie), Marta Garcés (investigadora, Universidad Francisco de Vitoria, Pozuelo de Alarcón y Leggie), Axel Bidon-Chanal (Universitat de Barcelona), François Chartier (Chartier World Lab), Salvador Brugués (Cocinero Experto en cocciones) y Ingrid Wagner (Experta en gastronomía y redes sociales)

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

**Presentación de Actividades: Congreso SCWC Chile 2026. Seminarios Ushuaia 2026. SCWC China y participación en “Ruras Culinarias: Migración y sostenibilidad en la Gastronomía Mexicana 2026.**

**SFERIC AWARD 2025 Restaurant Le Calandre liderado por Massimiliano Alajmo**  
**Miembros del jurado de Science & Cooking World Commission:** Davide Cassi, Mariana Koppmann, Axel Bidon-Chanal, Luciana Bianchi i Pere Castells.

**Presentación del premiado:** Davide Cassi.

**Entrega del Premio:** Presidenta de l'ACCA.

Especial Final:

**“Una cena con Einstein”:** La Teoria de la relatividad y la experiencia sensorial, una ecuación revisitada. François Chartier y Harold McGee . *La teoria de la relatividad aplicada a los aromas en la creación de una cena inspirada en la obra de Einstein.*

Ens veiem / See you / Nos vemos... **9,10 i 11 NOV 2026.**

**Percepció/ Perception/ Percepción**

**Organitza/ Organized by/ Organiza**



**SCIENCE  
& COOKING  
WORLD  
CONGRESS®**  
F O U N D A T I O N

**Patrons, Patrocinadors i Col·laboradors/ Patrons, Sponsors and Collaborators/ Patrones, Patrocinadores y Colaboradores**

**Suports institucionals/ Institutional suports/ Soportes institucionales**



**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