



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: **Barcelona capital mundial de la xocolata.** Gremi de Pastisseria de Barcelona-Museu de la Xocolata de Barcelona i Ajuntament de Barcelona.

Presentació: **Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025. Generalitat de Catalunya. La contribució del diàleg Ciència i Cuina en la irrupció de la Cuina Catalana com a referent mundial.** Ferran Adrià i Joan Roca.



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

PRESENTACIONS/ PRESENTATIONS / PRESENTACIONES. Aula Magna

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

10:15 h AROMES I SABORS DE LA CUINA CATALANA. TRADICIÓ I INNOVACIÓ/ AROMES AND FLAVORS OF CATALAN CUISINE. TRADITION AND INNOVATION/ AROMAS Y SABORES DE LA COCINA CATALANA. TRADICIÓN E INNOVACIÓN.
Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025

Coordinadors: Montserrat Banqué (Presidenta del ACCA- Societat filial del IEC)

Com es poden definir els aromes i sabors de la cuina catalana?

Oriol Castro, Victor Quintillà, Salvador Brugués, German Espinosa, Jeroni Castell i Joel Castanyer.

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 I LA SOSTENIBILITAT. Coordinadors: Jordi Tresserras i Sergio Gil.

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

-Taller de cocina Brasileña. Denís Araujo.

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

-Utilización de plantas tradicionales para la conservación de los espacios naturales y mitigación del cambio climático. Oriol Vilaseca CEO de Vilaseca Consultors.

-Innovaciones en restauración colectiva. Senén Barral. Responsable del servicio de Restauración 360° de Inditex.

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).

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

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

Restaurant applications. Tracy Chang (Pagu Restaurant)

***Dilluns / Monday / Lunes* 10 nov AULA RAMÓN Y CAJAL i PARANIMF**

SEMINARI “Denominació de Cuina Catalana”

Coordinadors: Pepa Aymamí (Institut del Patrimoni Culinari Català) i Jordi Tresserras (Historiador i expert en Patrimoni)

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

PROJECTE: “Cuina Catalana, Cor Xinès”. Campanya de sensibilització per a la integració de la cuina catalana als restaurants de la comunitat xinesa (Institut del Patrimoni Culinari Català i PIMEC Agroalimentària)

***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.

- How AI helps chefs to break flavor boundaries. Bernard Lahousse. (Co-founder FoodPairing AI)

-La revolución de los aromas y sabores en el canal Horeca.

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)

Aromas y sabores desde Guatemala. M^a Nieves Pivaral y alumnos de la Universidad del Istmo (Guatemala)

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)

-Factores que influyen en la percepción 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, flavors and neuropastrery. Giuliana Cupini (Neuroconfitera)

-Aromas y sabores del chocolate. Dolores Ixmucané Alvarado. Tecnóloga de alimentos experta en evaluación sensorial de cacao y 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.

16:15 h *Dimarts / Tuesday / Martes* 11 nov Paranimf Taula rodona/ Discussion Table /Mesa redonda

Histories Sostenibilitat-km 0/ Stories Sustainability km 0/ Historias Sostenibilidad km 0.

Coor. Luis Concepción

***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

Coordinadora 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 (Rest. Ku'uk. 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 (Rest. Ku'uk. Delegación Science and Cooking World Congress) y Jardiel Varela ((Milpa)
- Taller de cocteleria “Los secretos de la nueva cocteleria”.** Matteo Ciarpaglini (Paradiso).
- Taller de aromas y sabores del Chocolate.** Dolores Alvarado (experta en evaluación sensorial de cacao y chocolate).

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).

Proyecto 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.**

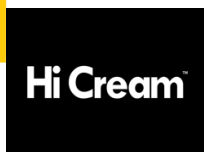
Tecnologia/ / Technology/Tecnología

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/ Patronos, Patrocinadores y Colaboradores



Suports institucionals/ Institutional suports/ Soportes institucionales



**Generalitat
de Catalunya**



**Ajuntament de
Barcelona**



**Barcelona
Turisme**



**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