



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 INAUGURACIÓ/ INAUGURATION/ INAUGURACIÓN (Aula Magna)

Dr. Joan Guàrdia (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, patrocinadors i col·laboradors).

Presentació: **Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025. Generalitat de Catalunya.**

El diàleg ciència i cuina en la cuina catalana: un referent mundial. Ferran Adrià i Joan Roca.



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

PRESENTACIONS / PRESENTATIONS / PRESENTACIONES. Aula Magna

Conductor, Heinz Wuth (cuiner i divulgador de ciència i cuina).

10:15 h AROMES I SABORS DE LA CUINA CATALANA. TRADICIÓ I INNOVACIÓ / AROMAS 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) i Trinitat Gilbert (periodista, filòloga i membre de l'ACCA).

Presentació del projecte: **Recursos terminològics de gastronomia i alimentació (TERMCAT).**

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

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

11:30h Alleugerint la tradició de la cuina catalana. Marc Ribas (cuiner i divulgador).

Tècniques i procediments culinaris per tal d'aconseguir sabors i aromes tradicionals, amb una millora digestiva i de sensació de plaer.

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.

-SUSTAINABLE GASTRONOMIC DEVELOPMENT . Coordinadora Florence Egal.

-TERMINOLOGIA Y GASTRONOMIA. Coordinadora Trinitat Gilbert

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

-Culinària brasileira. Denis Araujo (cozinheira e publicitária)

-Cucina italiana. Dorina Burlacu (BurDor. Qualità e benessere)

-Cuina catalana alleugerida. Marc Ribas (cuiner i divulgador)

-Aromas y sabores de Oriente Medio. Del matraj al za'atar. Irene Morcillo (Pâtisserie Tokyo)

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)

Coordinator: 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).

-Productos frescos y sostenibilidad. Eduardo Sanjurjo (Responsable de Kibus)

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

Coordinadora: Mariana Koppmann (Vicepresidenta del Comité Científico Gastronómico del SCWC)

Aromas y sabores de los alimentos. ¿Por qué son tan importantes? Mariana Koppmann

-Aromas and flavors of fermentations. Pia Sørensen (Harvard U.). Restaurant applications. Tracy Chang (Pagu Restaurant).

-The Taste of Mycelium Biomass: Fermentation as a Tool for Developing Novel Food Ingredients. Alessandra Massa (Basque Culinary Center).

-How to Promote and Protect Kombucha Worldwide? Kendra Sepulveda (Executive Director Kombucha Brewers International).

-Flavour trends in the London cocktail scene. Zoe Burgess (Atelier Pip). Collaboration: Be-len Aloisi (Kitchen & Development consultant).

Dilluns / Monday / Lunes 10 nov. Aula Ramón y Cajal i Paranimf

14:15 SEMINARI: “Denominació de Cuina Catalana”

Coordinadors: Oriol Foix (Periodista), Pepa Aymamí (Institut del Patrimoni Culinari Català) i Jordi Tresserras (historiador i expert en patrimoni)

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

17:00 PROJECTE: “Cuina catalana, cor xinès”. Campanya de sensibilització per a la integració de la cuina catalana en els restaurants de la comunitat xinesa (Institut del Patrimoni Culinari Català i PIMEC Agroalimentària)

Dimarts / Tuesday / Martes 11 nov.

9:00 h CONFERÈNCIA INAUGURAL / INAUGURAL CONFERENCE / CONFERENCIA INAUGURAL

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).

9:30 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 aromas 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.

-Mejorando aromas y sabores en la industria alimentaria y restauración colectiva.

12:00 h Brunch Science and Cooking

13:00-14:00 h Taula rodona / Discussion Table / Mesa redonda.

Històries Sostenibilitat-km 0 / Stories Sustainability km 0 / Historias Sostenibilidad km 0.
Coor. Luis Concepción
Alejandra Brennes (Proyecto Gastronomy Research LATAM)

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

Coordinadora: Anna Paré (dietista-nutricionista i farmacèutica)

-Ciència, salut y cocina del sabor amargo. Anna Paré, farmacèutica y dietista-nutricionista y Pep Nogué, cocinero y divulgador.

-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 (Divulgador y autor de *Esto es ciencia y cocina*)

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

-El arte de transformar el sabor: de la tradición a la innovación en pastelería. Irene Morcillo (Pâtisserie Tokyo)

-Aromas, flavors and neuropastry. Giuliana Cupini (neuroconfitera)

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

Dimarts / Tuesday / Martes 11 nov. Aula Ramón y Cajal

Jornada Escoles d'hoteleria de Catalunya. *Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia*
Coordinador: Salvador Brugués amb la col·laboració de Rafa Llin (Generalitat de Catalunya)

Activitats de la jornada:

Explicació del projecte: Recursos terminològics de gastronomia i alimentació. TERMCAT.

Converses motivadores:

- La pizza de Schrödinger. Fabián Martín (campió mundial de pizza i empresari).

-Valor afegit de la ciència a la gastronomia. Puri García (Universitat Politècnica de València)

Presentació de projectes

Participants: alumnes d'hoteleria majors de 18 anys amb tutor.

Tema: Aromes i sabors del territori amb fonament culinari i científic.

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: Luciana Bianchi (Delegación Ecuador-Galápagos del Science and Cooking World Congress)

-Aromas y sabores. Brasil. Coordina: Denise Araujo (cocinera y divulgadora. Delegación Science and Cooking World Congress)

-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 (Delegación Science and Cooking World Congress)

-Aromas y sabores. Turkey. Coordina Aylin Oney Tan (Delegación Science and Cooking World Congress)

-Aromas and Flavors. Japan. Hitoshi Sugiura (global ambassador for vegan Japanese cuisine).

-Aromas y sabores. Perú. Alejandra Ratti (bioquímica, especializada en biotecnología. Delegación Science and Cooking World Congress)

12:00 h Brunch *Science and Cooking*

13:00-14:00 h Trobades de treball / *Work Meetings* / Encuentros de trabajo (Aula Ramón y Cajal)

✓ **Summer School of Scientific Gastronomy Evolution.** Coord. Davide Cassi.

Tallers / *Workshops* / Talleres

-Cocina mexicana. Eduardo Rukos (Rest. Ku'uk. Delegación Science and Cooking World Congress) y Jardiel Varela ((Milpa)

-Cocteleria “Los secretos de la nueva cocteleria”. Matteo Ciarpaglini (Paradiso)

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

13:00-14:00 h ELS CIENTÍFICS DEL SABOR / THE FLAVOR SCIENTISTS / LOS CIENTÍFICOS DEL SABOR. Paranimf

Taula rodona / *Discussion Table* / Mesa redonda

Coordinadora: Anna Torrents

Pachi Rodríguez, ingeniero y chef del restaurante Âme; Arnau Subías, científico marino del restaurante Estimar; Máximo Cabrera, chef de Fronda Pasaje; Jordi Artal, chef del restaurante Cinc Sentits y Marc Álvarez, biólogo y cofundador de SIPS.

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 (expert in flavor chemistry).

-Traditional Japanese Seasonings and Condiments: Umamification in the Plant-Forward Cuisine. Minaka Ono (Copenhagen University).

-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). La formación com base de la Gastronomía Científica (Summer School...)

Proyecto de formación BCH. El Pan. Daniel Jordà (Panes Creativos). Colaboración: Mariana Koppmann (Autora del libro Masa Madre)

✓ **Presentación de proyectos “SCWC BCN Young Habitat”**

- ✓ Ciencia de los aromas en los alimentos. Alegria Serna (ingeniera biológica y creadora del blog de divulgación científica Cuina Lab).
- ✓ Revolució verda en la restauració. Mireia Pascual (UDG)
- ✓ Ploma de sèpia com a ingredient funcional en esferificació i nixtamalització. Oriol Rosique (CETT-UB)
- ✓ Projecte seleccionat de la **Jornada Escoles d’Hoteleria de Catalunya**.

CLOENDA FINAL / FINAL CLOSING / CLAUSURA FINAL (PARANIMF)

Nomenaments de membres honoraris / Appointments of honorary members / Nombramientos de miembros honorarios del SCWC: 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 Fundació SCWC).

Activitats / Activities / Actividades 2026:

Congreso SCWC Chile. (Heinz Wuth e Ingrid Wagner, delegación SCWC Chile)

Congreso SCWC China (Daniel Li, delegación SCWC China)

Participación en “Rutas Culinarias: Migración y sostenibilidad en la gastronomía Mexicana” (Greta de León, directora general de ARENET)

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 y Pere Castells.

Presentación del premiado: Davide Cassi.

Entrega del premio: presidenta de l’ACCA.

Ens veiem / See you / Nos vemos... **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



The Americas
Research Network

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