



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), Davide Cassi (vicepresident del Congrés, Universitat de Parma), Joan Roca (vicepresident del Comitè Científic Gastronòmic), 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 (TERMCAT).** Coordinadora Trinitat Gilbert

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

- **Los sorprendentes aromas y sabores de la miel de abeja sin aguijón brasileña" - "The Surprising Aromas and Flavors of Stingless Bee Honey from Brazil".** Denise Araujo (cocinera y divulgadora. Delegación Science and Cooking World Congress Brasil) and Adriana Assemany (pastelera).

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

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

-**Aromas y sabores de Oriente Medio. Del matraz 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).

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

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

-**Chefs for Sustainable Agriculture: The Example of Africa.** Ms. Victoire Gouloubi (chef. presidenta i organitzadora de la primera Fira d'Excel·lència Culinària Afrocaribènia a Itàlia, UMA ULAFI).

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).

-Aromas and flavors Applications. (Griffith Foods and Nourish Ventures)

-La revolución de los aromas y sabores en el canal Horeca. (Hi Cream).

-Del producto artesano al masivo. Fabián Martín (campeón mundial de pizza y empresario).

-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. Aula Magna.

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

Coor. Luis Concepción (Periodista gastronómico, docente e investigador científico)

Alejandra Brennes (Proyecto Gastronomy Research LATAM)

Tallers / Workshops / Talleres

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

Taller de infusiones mediterráneas: fusión de sabores y saberes. Yolanda Marquez- Farmacèutica i CEO a Qiplant B3.

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

-Culinária brasileira. Denís Araujo (cozinheira e publicitária)

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)

-Ciencia, salud 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 (Barcelona Culinay Hub).

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).

9:00 h 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 Brasil) y Paulo Machado (chef).

-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 (Paranimf)

- ✓ **Summer School of Scientific Gastronomy Evolution.** Coord. Davide Cassi.
- ✓ **Sostenibilidad y Cocina .** Sergio Gil
- ✓ **Delegaciones SCWC. Nuevas propuestas adaptación a la Fundación SCWC.** Coord. Mariana Koppmann/Luciana Bianchi/Denise Araujo.

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)

-Algas y algo más. Antonio Muñíos (PortoMuñíos) y Xavi Queralt (Cocinero)

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

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

Taula rodona / Discussion Table / Mesa redonda

Coordinadora: Anna Torrents (Barcelona Culinay Hub).

Pachi Rodríguez, ingeniero y chef del restaurante Âme; Arnau Subías, científico marino del restaurante Estimar; Máximo Cabrera, chef de Fronda Pasaje 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 formació com base de la Gastronomia Científica (Summer School...)

Projecto de formación (Barcelona Culinary Hub. El Pan). Daniel Jordà (Panes Creativos). Colaboración: Mariana Koppmann (Autora del libro Masa Madre)

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

✓ Revolució verda en la restauració. Mireia Pascual (UDG)

✓ Ploma de sèpia com a ingredient funcional en esferificació i nixtamalització. Oriol Rosique (CETT-UB)

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), Axel Bidon-Chanal (Universitat de Barcelona), François Chartier (Chartier World Lab), Salvador Brugués (cocinero experto en cocciones) e Ingrid Wagner (experta en gastronomia 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: Montserrat Banqué presidenta de l'ACCA.

Ens veiem / See you / Nos vemos... **Tecnologia / Technology / Tecnología**

Brunch Science and Cooking. 12:00 h

Koppert Cress (Barcelona): germinats / *sprouted products* / germinados

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

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

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

Amazônia (Brasil): p. amazònics / *Amazon products* / p. Amazónicos

Associació de Celíacs 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

Caliterpenes Elaboraciones con aromes de cànnabis.

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

Botanic Gourmet (Alicante) Citricos especiales.

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

Hi Cream (Barcelona) *Croffles and catalan cream*

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

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

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

Pâtisserie Tokyo (Gerena, Sevilla): baklavas tradiinnovation + financers

Qiplant B3 (Navata. Girona). Infusiones

Puerto Muiños (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

Varela Jardiel de Milpa (Madrid) *Nixtamal elaborations*

Verit Fruit (Belcaire d’Urgell): fruites i confitures / *fruits and jams* / frutas y confituras

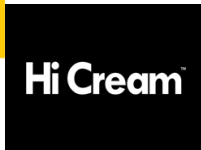
Escoles / Schools / Escuelas: EHTG (Girona), CETT (Barcelona)

Organitza / Organized by / Organiza



SCIENCE
& COOKING
WORLD
CONGRESS®
FOUNDATION

Patrons, patrocinadors i col·laboradors / *Patrons, Sponsors and Collaborators* / Patronos, patrocinadores y colaboradores



The Americas
Research Network



Suports institucionals/ Institutional supports/ 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