

Programa / Program / Programa

AROMAS AND FLAVORS. 10-12 NOV 2025

Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025

10 nov Dilluns / Monday / Lunes

8:00 h ACREDITACIONS / ACCREDITATIONS / ACREDITACIONES

9:00 h INAUGURACIÓ / INAUGURATION / INAUGURACIÓN (Aula Magna)

Dr. Joan Guàrdia [Rector Magnífic de la Universitat de Barcelona] representat, Sr. Joan Godia, director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia de la Generalitat de Catalunya, Raquel Gil, tinent d'alcalde de Drets Socials, Promoció Econòmica, Treball, Feminismes i Memòria Democràtica 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.

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).

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

Com es poden definir els aromes i sabors de la cuina catalana? Oriol Castro, Victor Quintillà, Salvador Brugués, German Espinosa, Jeroni Castell i Joel Castanyé.

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

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

12:00 h Brunch Science and Cooking. Claustre

13:00 h Trobades de treball / Work Meetings / Encuentros de Trabajo. Paraním

- **LA CUINA A CATALUNYA I LA SOSTENIBILITAT.** Coordinadors: Jordi Tresserras i Sergio Gil.
- **TERMINOLOGIA I GASTRONOMIA (TERMCAT).** Coordinadors: Trinitat Gilbert i Mercè Bacardit.

13:00h Tallers / Workshops / Talleres. Claustre

- **"Los sorprendentes aromas y sabores de la miel de abeja sin aguijón brasileña" – "The Surprising Aromas and Flavors of Stingless Bee Honey from Brazil".** Adriana Assemany (pastelera especialista en productos apícolas-Apis y Meliponini).
- **Cucina italiana.** Dorina Burlacu (BurDor. Qualità e benessere).
- **Cuina catalana alleugerida.** Marc Ribas (cuiner i divulgador).
- **Aromas y sabores de Oriente Medio. Del maraş al za'atar.** Irene Morcillo (Pâtisserie Tokyo).
- **La revolución de los enzimas en gastronomía.** Marc Jordana (Gastrocultura Mediterrània- TouFoods).

13:00 h Taula rodona / Discussion Table / Mesa redonda. Aula Magna.

Sabor, aroma, salut i experiència es troben al plat / Flavor, aroma, health and experience are found in the dish / Sabor, aroma, salud y experiencia se encuentran en el plato. Coord. Elisenda Casanovas (assessora negocis alimentació). Marc Vergés (Dietista-nutricionista).

14:00 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).
- **Digitalización de circuitos cortos: el caso de Galia by Kibus e Inditex.** Eduardo Sanjurjo (responsable de Kibus).
- **Chefs for Sustainable Agriculture: The Example of Africa.** Ms. Victoire Gouloubi (xef. presidenta i organitzadora de la primera Fira d'Excel·lència Culinària Afrocaribenya a Itàlia, UMA ULAFI).
- **Proyecto Gastronomy Research LATAM** Alejandra Brennes (psicòloga e investigadora).

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 Comitè Científic Gastronòmic del SCWC).

- **Aromas y sabores de los alimentos. ¿Por qué son tan importantes?** Mariana Koppmann.
- **Aromas and flavors of fermentations.** Pia Sörensen (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: Belen Aloisi (Kitchen & Development consultant).

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

13:00 h SEMINARI: “Denominació de Cuina Catalana”. Coordinadors: Oriol Foix (Periodista) i Pepa Aymamí (Institut del Patrimoni Culinari).
Participants: Comitè científic del Corpus de la cuina catalana: Alicia Aguilar (Experta en Nutrició de la UOC), Jordi Bages Querol (Historiador de la UOC), Oriol Cano (Institut de Recerca Biodiversitat IRBio), Pere Castells (President de Science & Cooking World Congress), Dr. Jesús Contreras (Catedràtic Emèrit d'Antropologia Social de la UB), Ugo D'Ambrosio (Global Diversity Fundation), Sra. Marina Duñach (Investigació en Cuina), Airy Gras (Universitat de Barcelona), Jordi Lleonart (Institut de Ciències del Mar CSIC, FAO, Jubilat), F. Xavier Medina (Catedràtic d'Antropologia de l'Alimentació de la UOC), Xavier Mestres (Cuiner, Expresident de l'Institut), M. Ángeles Pérez Samper (Catedràtica Emèrit d'Història Moderna de la Universitat de Barcelona), Antoni Riera Melis (Catedràtic Emèrit d'Història Medieval de la UB i Vicepresident de L'IEC), Marius Rubiralta (Catedràtic Emèrit de Química Orgànica de la UB), Josep Sabatés (Investigació en Cuina), Miguel Sánchez Romera (Neuròleg i xef), Jordi Tresserras (Historiador de la UB) i Joan Vallès (Catedràtic de Botànica de la Facultat de Farmàcia de la UB). Els acords es reflectiran en un document de Compromís.

17:00 h 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).

11 nov Dimarts / Tuesday / Martes**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

(Presentat per Guillem Torres d'Alimentium). **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 aromas y sabores para al canal Horeca.** Presenta Elisenda Casanovas (assessora pel desenvolupament de negocis d'alimentació).
- **Del producto artesano al masivo.** Fabián Martín (campeón mundial de pizza y empresario).
- **Mejorando aromas y sabores en la restauración colectiva.** Àngels Roca (Directora de F.Roca i Presidenta de l'Acellec).

12:00 h Brunch Science and Cooking. Claustre**13:00 h Trobades de treball / Work Meetings / Encuentros de Trabajo. Paranimf**

- **SUSTAINABLE GASTRONOMIC DEVELOPMENT.** Coordinadora Florence Egal.
- **NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE.** Coordinador: Sergio Gil.
- **EL FUTURO DEL PROYECTO SCWC.** Coord. Davide Cassi, Mariana Koppmann, Luciana Bianchi, Denise Araujo i Axel Bidon-Chanal.

13:00 h Taula rodona / Discussion Table / Mesa redonda. Aula Magna.

Històries Sostenibilitat-km 0 / Stories Sustainability km 0 / Historias Sostenibilidad km 0. Coord. Luis Concepción (Periodista gastronómico, docente e investigador científico). Alejandra Brennes (proyecto Gastronomy Research LATAM), Xesc Sancho (projecte crokus konzept), Irene Vidal (heladera) i Alfredo Machado (pastelero y heladero).

Tallers / Workshops / Talleres. Claustre

- **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 Márquez (Farmacèutica i CEO a Qiplant B3).
- **Aromas y sabores del cacao y el chocolate.** Dolores Ixmucané Alvarado (Tecnòloga de alimentos, experta en evaluació sensorial de cacao).
- **Aromas y sabores de la cocina caribeña.** Enoch Tamayo (cocinero cubano).

14:00h 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, dietista-nutricionista) y Pep Nogué (cuiner i 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 càfé-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 PASTISSERIA / 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).

11 nov Dimarts / Tuesday / Martes Aula Ramón y Cajal

- 9:00 h 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 (TERMCAT): Explicació de la Jornada i del Congrés.** Pere Castells.
- Converses motivadores:**
- **Valor afegit de la ciència a la gastronomia.** Puri García (Universitat Politècnica de València)
 - **La pizza de Schrödinger.** Fabián Martín (campió mundial de pizza i empresari).
- Explicació del projecte: Recursos terminològics de gastronomia i alimentació.** Mercè Bacardit. **Presentació de projectes.** Participants: alumnes d'hoteleria majors de 18 anys amb tutor. Tema: Aromes i sabors del territori amb fonament culinari i científic.

12 nov Dimecres / Wednesday / Miércoles

- 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.** Greta de León (Directora General de ARENET).
 - **Aromas and Flavors. China. Coordina** Daniel Li (Delegación Science and Cooking World Congress). Pull-Tab and Mengfu.
 - **Aromas and Flavors. 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).
 - **Aromas y sabores: Una experiencia académica e integral.** María Esther Abreu, (profesora de Formatur) y Enoch Tamayo (cocinero).

12:00 h Brunch Science and Cooking. Claustre

- 13:00 h Trobades de treball / Work Meetings / Encuentros de trabajo. Paranimf**
SUMMER SCHOOL OF SCIENTIFIC GASTRONOMY EVOLUTION. Coord. Davide Cassi. Entrega de diplomes Summer School 2025.
COCINA, TECNOLOGÍA Y SOSTENIBILIDAD. Coord. Sergio Gil.
DELEGACIONES SCWC. NUEVAS PROPUESTAS Y ADAPTACIÓN A LA FUNDACIÓN SCWC. Coord. Mariana Koppmann, Luciana Bianchi i Denise Araujo.

13:00 h Tallers / Workshops / Talleres. Claustre

- **Cocina mexicana.** Jardiel Varela (Milpa).
- **Coctelería "Los secretos de la nueva coctelería".** Matteo Ciarpaglini (Paradiso). Colaboración Zoe Burgess (Atelier Pip).
- **Algas y algo más.** Xavi Queral (Cocinero). Asesoramiento Antonio Muiños (PortoMuiños).
- **Aromas cósmicos, placeres humanos: el viaje invisible que da sentido al sabor.** Fermina Pérez (BCH).

13:00 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 **Fonda Pasaje** y **Marc Álvarez**, biólogo y cofundador de **SIPS**.

14:00h 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 como base de la Gastronomía Científica (Summer School...).

Projecte de formació (Barcelona Culinary Hub. El Pan). Daniel Jordà [Panes Creativos]. Col·laboració: Mariana Koppmann (Autora del llibre Masa Madre).

Presentació de projectes "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), Pepa Aymami (Directora General en Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica) e Ingrid Wagner (experta en gastronomia y redes sociales).

Els lliuraran / They will delivered by / Los entregarán Harold McGee (Honorary President, SCWC) i Pere Castells (President Fundació SCWC).

Activitats / Activities / Actividades 2026:

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

Congreso SCWC Manabí (Región Mundial de la Gastronomía 2026). Alejandra Brennes (psicóloga e investigadora).

Participación en "Rutas Culinarias: Migración y sostenibilidad en la gastronomía Mexicana" (Greta de León, directora de ARENET).

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

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 premio:** Davide Cassi. **Entrega del premio:** Montserrat Banqué presidenta de l'ACCA.

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

12:00 h Brunch Science and Cooking

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

Ampurdanesa, (Terrassa) pastisseria sense gluten / *gluten-free pastry* / pastelería sin gluten

Associació de Celíacs de Catalunya: *gluten free information*.

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

Boalá fingerlime (Alicante) cítrics especials / *special citrus fruits* / cítricos especiales

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

Caliterpenes Elaboraciones con aromas de cánnabis.

Can Català (Roquetes-Tarragona) Oli / *oil* / aceite

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

Helma Cakes. (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

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

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

Pâtisserie Tokyo (Gerena, Sevilla) nova pastisseria / *new pastry* / nueva pastelería

Qiplant B3 (Navata. Girona). infusions / *infusions* / infusiones

Puerto Muñíos (Cercada. A Coruña): algues / *seaweed* / *algas*

Remedios (Barcelona) xocolata / *chocolate* / chocolate

Targarona (Igualada) pastisseria / *pastry* / pastelería

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

Aylin Öney Tan (Istanbul) baklavas

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

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

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



Suports institucionals / Institutional supports / Soportes institucionales

