



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

FUNDACIÓ SCIENCE & COOKING WORLD CONGRESS

Gastronomia científica per transformar la societat

VISIÓ I MISSIÓ

“La ciència ha canviat la gastronomia.

Ara, pot canviar la societat”

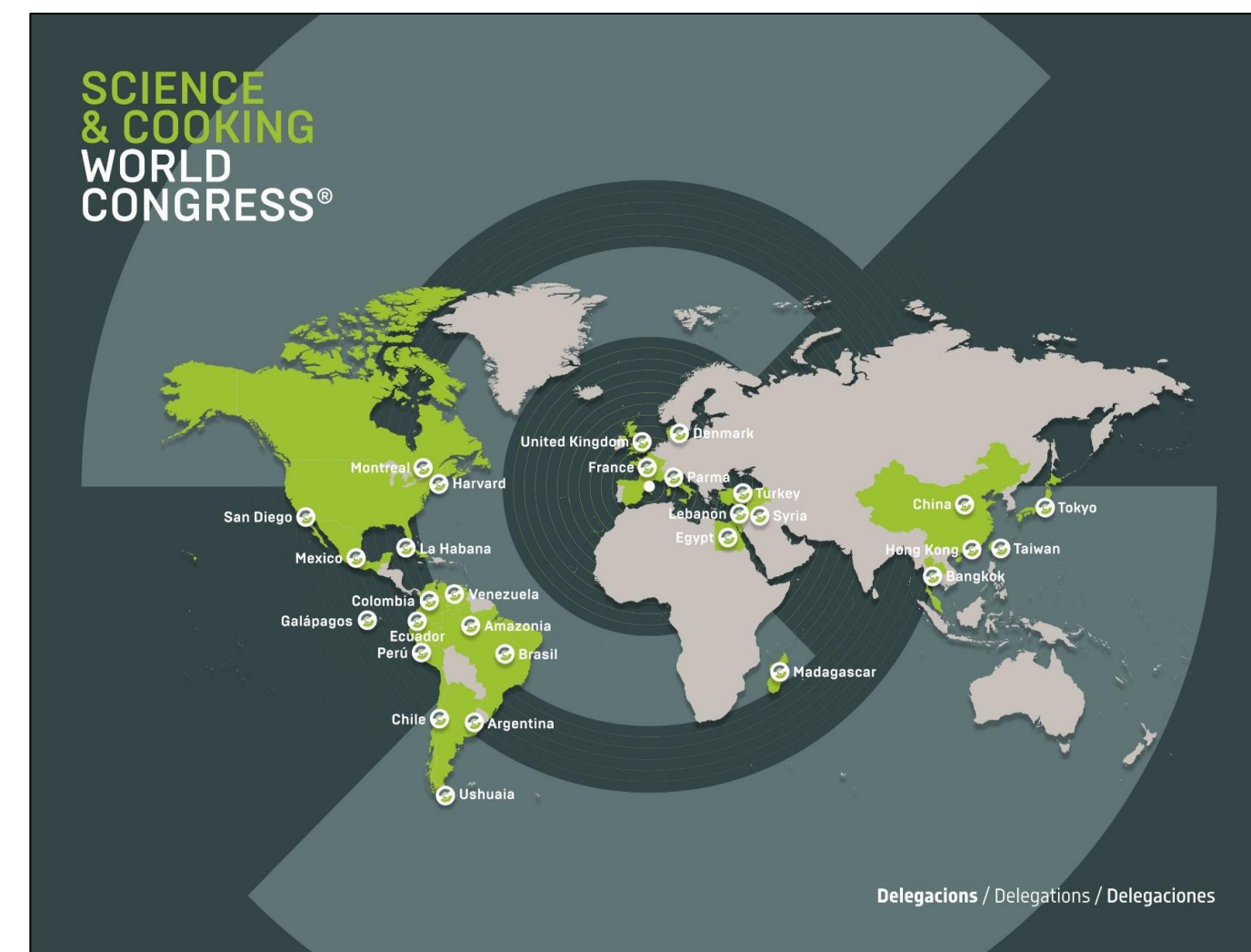
La **Fundació Science & Cooking World Congress** es constitueix com una entitat de referència en la recerca, l'aplicació i la transferència del coneixement científic-gastronòmic al servei de la societat. Liderada per científics i cuiners, figures clau en la transformació de la cuina contemporània i que han redefinit l'avantguarda (Ferran Adrià, Joan Roca o Andoni L. Aduriz), la Fundació aplega una **xarxa internacional d'experts** que connecta ciència, cuina, salut i sostenibilitat.



QUÈ ÉS LA FUNDACIÓ SCWC?

La Fundació és una organització sense ànim de lucre d'àmbit estatal però extensible a l'internacional. Té com a objectiu **desenvolupar el Manifest de Gastronomia Científica acordat a Barcelona el 2019**. Per fer-lo efectiu, desenvolupa les següents activitats:

- Congrés Mundial de Ciència i Cuina **SCWC Barcelona**. Punt de trobada per al talent i la innovació cada novembre.
- Altres congressos, trobades i activitats d'àmbit mundial a través de les nostres **delegacions**.
- Activitats de **recerca i formació** en diferents entitats.



QUI SOM?

- **Conjunt interdisciplinari d'experts:** cuiners, científics, humanistes, pastissers, educadors, economistes, nutricionistes, metges, dissenyadors i investigadors, entre d'altres, vinculats a l'àmbit de la cuina i l'alimentació.
- **Coordïnats per:**
 - Pere Castells (expert en el diàleg ciència i cuina).
President de la Fundació.
- **Amb el suport de:**

Generalitat de Catalunya, Ajuntament de Barcelona, Universitat de Barcelona, Universitat de Parma, Harvard University i altres.



RIGOR I PRESTIGI

- Més de 20 anys promovent la **ciència aplicada a la gastronomia** amb impacte internacional.
- Impulsors de 6 **congressos internacionals de referència**, amb participació de cuiners i científics de primer nivell.
- Una fundació orientada a la **transferència pràctica del coneixement** en sectors com el gastronòmic (bars, restaurants), Horeca, indústria alimentaria i restauració col·lectiva. I com a eixos transversals: salut, sostenibilitat i educació.

Amb una clara vocació internacional de **millora social a través de la cuina**, mitjançant projectes pilot, formació, publicacions i aliances estratègiques.





Fa més de 20 anys va començar el diàleg entre la ciència i l'alta cuina. La culminació del diàleg és el Science and Cooking World Congress. Gràcies a la col·laboració entre cuiners i científics, seguim explorant noves fronteres i solucions. És un privilegi ser part d'aquest projecte que defineix el futur de la gastronomia i el seu impacte en la societat.

More than 20 years ago, the dialogue between science and haute cuisine began. The culmination of this dialogue is the Science and Cooking World Congress. Thanks to the collaboration between chefs and scientists, we continue to explore new frontiers and solutions. It is a privilege to be part of this project that defines the future of gastronomy and its impact on society.

Hace más de 20 años empezó el diálogo entre la ciencia y la alta cocina. La culminación de este diálogo es el Science and Cooking World Congress. Gracias a la colaboración entre cocineros y científicos, seguimos explorando nuevas fronteras y soluciones. Es un privilegio ser parte de este proyecto que define el futuro de la gastronomía y su impacto en la sociedad.

Ferran Adrià

President del Comitè Científic-Gastronòmic
del Science and Cooking World Congress

Fotografies: Ana Boix, Ana Pous i Beth Nager - ©Jenny Gallo, Enric Sabina

5	Edicions - Editions - Ediciones
210	Experts - Experts - Expertos
32	Nacionalitats - Nationalities - Nacionalidades
196	Presentacions - Presentations - Presentaciones
16	Taules rodones - Discussion tables - Mesas redondas
28	Taules de treball - Work tables - Mesas de trabajo
36	Tallers - Workshops - Talleres
29	Delegacions - Delegations - Delegaciones
10	Sfèric Award - Sfèric Award - Sferic Award



Rigor i prestigi. Amb aquests ingredients, el SCWC Barcelona ha esdevingut un referent mundial de la gastronomia científica, com ha demostrat aquest estiu el SCWC Mèxic. Enguany celebrem el cinquè congrés, amb els ponents més rellevants i amb la necessària implicació de la societat civil i les institucions.

Rigor and prestige. With these ingredients, the SCWC Barcelona has become a world reference in scientific gastronomy, as demonstrated this summer by the SCWC Mexico. This year we celebrate the fifth congress, with the most relevant speakers and with the necessary involvement of civil society and institutions.

Rigor y prestigio. Con estos ingredientes, el SCWC Barcelona se ha convertido en un referente mundial de la gastronomía científica, como ha demostrado este verano el SCWC México. Este año celebramos el quinto congreso, con los ponentes más relevantes y con la necesaria implicación de la sociedad civil y las instituciones.



Pere Castells

President del Science and Cooking World Congress

VOCACIÓ

TRANSFORMAR EL SISTEMA ALIMENTARI DES DE LA CIÈNCIA

“La cuina és una eina de salut, de sostenibilitat i de cohesió social. Però cal coneixement científic per fer-la rigorosa, eficient i universal”

La Fundació treballa per posar **el coneixement científic-gastronòmic al servei de:**

- La formació en centres educatius.
- La cuina col·lectiva.
- La indústria alimentaria.



BARCELONA CULINARY HUB S'INCORPORA COM A PATRÓ DE LA FUNDACIÓ

- Aquesta col·laboració consolida **una relació iniciada anys enrere** a través de projectes de recerca, divulgació i innovació.
- L'aliança es basa en **valors compartits** com la formació, la ciència gastronòmica, la sostenibilitat i el compromís amb la doble transició verda i digital.
- La incorporació com a patró reforça el **compromís de l'escola amb la recerca**, l'empresa i la docència en clau transformadora.



PER QUÈ SER PATRÓ?

Beneficis estratègics:

- Posicionament com a empresa innovadora i compromesa amb la formació, la sostenibilitat i la salut amb presència al congrés.
- Accés a una comunitat científico-gastronòmica.
- Visibilitat en accions i projectes d'alt impacte públic i institucional.

Beneficis operatius:

- Aplicació directa del coneixement científico-gastronòmic per millorar processos i resultats en formació, restauració col·lectiva i indústria alimentaria
- Participació en formacions, projectes pilot i recerca aplicada.



QUÈ DEMANEM ALS PATRONS I ESPONSORS?

Per tal de mantenir la Fundació cal crear una **simbiosi** que necessita:

- Suport anual com a **patró** per donar continuïtat a la Fundació.
- **Esponsors** (amb categories flexibles: bronze, plata, or).
- Participació en **projectes conjunts**.
- Presència activa en **esdeveniments i comunicació**.
- Opció de desenvolupament **d'iniciatives de R+D** amb la Fundació.



AVALADORS DE LA FUNDACIÓ SCIENCE & COOKING WORLD CONGRESS



Harold McGee

President d'honor



Davide Cassi

Vicepresident i representant
de la Universitat de Parma



Joan Roca

Vicepresident del Comitè
gastronòmic-científic



Ferran Adrià

President del Comitè
gastronòmic-científic



Mariana Koppmann

Vicepresidenta del Comitè
gastronòmic-científic

CONCLUSIÓ

**El diàleg ciència i cuina ha fet gran la gastronomia moderna.
Ara, ha de contribuir a millorar el menjar de cada dia.**

La Fundació SCWC ofereix un espai únic per tal de posar el seu granet de sorra per contribuir a fer-ho realitat.

Amb coneixement. Amb rigor. Amb vosaltres.



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

<https://scienceandcookingworldcongress.com>

Secretaria F.SCWC

info@scienceandcookingworldcongress.com

Presidència F.SCWC info@perecastells.com