



Tomorrow Tastes Mediterranean

Conferència Internacional
& Revista digital

30 Novembre - 1 Desembre 2022
Barcelona, Presencial & En Línia

Transformar l'evidència basada en la
investigació a la pràctica culinària per a
aliments més saludables, més sostenibles
i més deliciosos per al futur

tomorrowtastesmediterranean.org

TÓRRIBERA
MEDITERRANEAN
CENTER





**Universitat de Barcelona Edifici Històric
30 novembre – 1 desembre 2022**

**Programa de la conferència
*Subjecte a canvis***

30 novembre 2022

13:00 **Registre i dinar**

14:00 **Apertura**

Ponents: **Michael Sperling, PhD**, Vicepresident d'Afers Acadèmics. The Culinary Institute of America
Joan Guàrdia, PhD, Rector. Universitat de Barcelona

14:25 **Sessió 1**

Sessió 1: **Biodiversitat, Salut i Dieta Mediterrània: de la Terra i el Mar a la Cuina Professional**

Moderador: **Taylor Reid, PhD**, Professor Adjunt d'Estudis d'Alimentaris Aplicats. The Culinary Institute of America

Ponent: **Brent Loken**, Científic Principal d'Alimentació Global. WWF

Panelistes: **Maria Jose San Roman**, Xef i Propietària. Restaurant Monastrell
Joan Romanyà, Coordinador Secció Salut Ambiental y Edafologia. Universitat de Barcelona

15:25 **Descans**

15:50 **Sessions 2 i 3**

Sessió 2: **Barcelona 2030: Avançant en un Pla Director per a l'Alimentació Urbana i la Sostenibilitat Culinària**

Moderadora: **Adelaida Ferrer Torrens**, Directora Co-Executiva (per la Universitat de Barcelona). Torribera Mediterranean Center

Ponent: **Álvaro Porro González**, Comissionat d'Economia Social, Desenvolupament local i Política Alimentària. Ajuntament de Barcelona



Tomorrow Tastes Mediterranean

Panelistes: **Montserrat Puig**, Vicerectorat d'Afers d'Igualtat i Equitat de Gènere, Sostenibilitat i Iniciatives. Universitat de Barcelona

Ricard Celorio, Investigador predoctoral en formació FI. Universitat de Barcelona

Xavier Pellicer, Xef i Propietari. Restaurant Xavier Pellicer

Isabel Coderch, Consultora de Restauració Sostenible. Te Lo Sirvo Verde

Sessió 3: **Grècia i l'Herència de la Dieta Mediterrània: Costa Navarino, un Cas d'Estudi en Innovació en Salut i Sostenibilitat**

Moderadors: **Marina Papatsoni**, Directora General de Desenvolupament de Negocis i Assumptes Corporatius. TEMES/Costa Navarino

Dionissis Papadatos, Gerent de Projecte. Captain Vassilis & Carmen Constantakopoulos Foundation

Ponent: **Antonia Trichopoulou, MD**, Presidenta. Fundació Hel·lènica de la Salut /Athens Academy

Panelistes: **Xenophon Kappas**, Director General. Captain Vassilis & Carmen Constantakopoulos Foundation

Lefteris Larazou, Xef i Propietari. Restaurant Varoulko Seaside

Giorgios Maneas, Director de l'estació. Observatori Ambiental. Navarino

17:50 **Descans**

18:15 **Sessions 4 i 5**

Sessió 4: **Sustainable Culinary ThinkLab: Construir una Comunitat d'Aprenentatge per Donar Suport a la Transformació del Sistema Alimentari**

Ponents: **María Martínez Iglesia, PhD**, Directora Acadèmica. Barcelona Culinary Hub

Santi Mas de Xaxàs Faus, Fundador Gastronomic+34, Co-Director Executiu (pel Culinary Institute of America). Torribera Mediterranean Center

Sessió 5: **En el Menú: Emissions Netes de Carboni Zero, Transformació Organitzacional i Deliciós**

Moderador/

Ponent: **Simo Schiassi**, Director de Programes Globals d'Alimentació. Google

Panelistes: **Etienne Dufrenois**, Cap de Responsabilitat Corporativa. Sodexo Europa Continental

Carolyn Ball, Cap de Sostenibilitat. Compass UK

Fina Puigdevall, Xef i Propietària. Restaurant Les Cols

Martina Puigvert Puigdevall, Cap de Cuina. Les Cols Restaurant

19:30 **Final Conferència Dia 1**



1 desembre 2022

13:00 **Recepció i dinar**

14:00 **Sessions 6 i 7**

Sessió 6: Camins de Canvi: Aprofitar Estratègies per Avançar la Salut Personal i Planetària

Moderadora: **Adelaida Ferrer Torrens**, Co-Directora Executiva (per la Universitat de Barcelona). Torribera Mediterranean Center

Ponent: **Miguel A. Torres**, President. Bodega Familia Torres

Panelistes: **Enric Tello**, Professor del Departament d'Història Econòmica, Institucions, Política i Economia Mundial. Universitat de Barcelona
Teresa Gutiérrez, Xef i Propietària. Restaurant Azafrán

Sessió 7: Aqüicultura Mediterrània: Alimentació Blava Sostenible i el Sector de la Restauració

Moderador: **Maria Loi**, Xef i Propietària, Autora i Presentadora Televisió. Restaurant Loi Estiatorio

Ponents: **Andrea Viken**, Analista del Grup i membre Comitè de Sostenibilitat. Avramar

15:25 **Descans**

15:50 **Sessions 8 i 9**

Sessió 8: L'Oli d'Oliva, Els Fruits Secs i la Cuina d'Inspiració Mediterrània i vegetal: Crear sabor i Reformular les narratives culinàries

Moderador: **Greg Drescher**, Assessor Sènior d'Iniciatives Estratègiques. The Culinary Institute of America

Ponents: **Teresa Pérez**, CEO. Interprofesional Aceite Oliva Español

Rosa M Lamuela-Raventós, PhD, Professora Associada i Directora de l'Institut de Nutrició i Seguretat Alimentària. Universitat de Barcelona

Sessió 9: La Dieta Mediterrània i l'Imperatiu del Canvi de Proteïnes—De Plant-Forward i Menys Carn/Millor Carn a Carn a Base de Plantes

Moderador: **Greg Drescher**, Assessor Sènior d'Iniciatives Estratègiques. The Culinary Institute of America

Ponent: **Javier Amigo Prous**, Director Comercial Europa. Better Balance

17:05 **Descans**



17:30

Sessions 10 i 11

Sessió 10: **Garantir el Futur de la Dieta Mediterrània: És necessari canviar els models de recerca experimental i traslacional? Evolucionar?**

Moderador: **Michael Sperling, PhD**, Vicepresident d'Afers Acadèmics. The Culinary Institute of America

Panelistes: **Jean-Xavier Guinard, PhD**, Professor de Ciències Sensorials, Investigació Traslacional Sensorial/Perspectiva del Consumidor. University of Califòrnia, Davis

Rosa M Lamuela-Raventós, PhD, Professora Associada i Directora de l'Institut de Nutrició i Seguretat Alimentària. Universitat de Barcelona

Miguel Ruiz-Canela, PhD, Professor i Cap del Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública. Universitat de Navarra

Ramón Estruch, MD, PhD, Consultor Sènior, Departament de Medicina Interna. Hospital Clínic de Barcelona, Professor Facultat de Medicina. Universitat de Barcelona, Director de recerca del grup Nutrició, Malalties Cardiovasculars i Envel·liment. IDIBAPS (Institut d' Investigació August Pi i Sunyer), President del Consell Assessor Científic. Torribera Mediterranean Center

Sessió 11: **Fòrum sobre Sostenibilitat i Crisi Climàtica, Alimentació i Salut, i la Cuina Professional: L'Ecologització d'un Sector**

Moderadores: **Teresa Sauras**, Delegada del Rector per a Sostenibilitat. Universitat de Barcelona

María José San Román, Xef i Propietària. Restaurant Monastrell

Panelistes: **Toni Massanés**, Director. Fundació Alicia

Taylor Reid, PhD, Professor Associat d'Estudis Alimentaris. The Culinary Institute of America

María Solivellas, Xef i Propietària. Restaurant Ca Na Toneta

19:30

Finalització de la conferència/Còctel de Comiat