



Tomorrow Tastes Mediterranea

Conferencia Internacional
& Revista digital

30 Noviembre - 1 Diciembre 2022
Barcelona, Presencial & En Línea

Transformar la evidencia basada en la
investigación a la práctica culinaria para
alimentos más saludables, más sostenibles
y más deliciosos para el futuro

tomorrowtastesmediterranean.org

TÓRRIBERA
MEDITERRANEAN
CENTER



UNIVERSITAT
BARCELONA



Culinary Institute
of America



Universitat de Barcelona Edificio Históric
30 noviembre – 1 diciembre 2022

Programa Conferencia *Sujeto a cambios*

30 noviembre 2022

13:00 **Registro y Comida**

14:00 **Apertura**

Ponentes: **Michael Sperling, PhD**, Vicepresidente de Asuntos Académicos. The Culinary Institute of America
Joan Guàrdia, PhD, Rector. Universitat de Barcelona

14:25 **Sesión 1**

Sesión 1: **Biodiversidad, Salud y Dieta Mediterránea: de la Tierra y el Mar a la Cocina Profesional**

Moderador: **Taylor Reid, PhD**, Profesor Adjunto de Estudios Alimentarios Aplicados. The Culinary Institute of America

Ponente: **Brent Loken**, Científico Principal de Alimentación Global. WWF

Panelistas: **Maria Jose San Roman**, Chef y Propietaria. Restaurant Monastrell
Joan Romanyà, Coordinador Sección Salud Ambiental y Edafología. Universitat de Barcelona

15:25 **Descanso**

15:50 **Sesiones 2 y 3**

Sesión 2: **Barcelona 2030: Avanzando en un Plan Director para la Alimentación Urbana y la Sostenibilidad Culinaria**

Moderadora: **Adelaida Ferrer Torrens**, Co-Directora Ejecutiva (por Universitat de Barcelona). Torribera Mediterranean Center

Ponente: **Álvaro Porro González**, Comisionado de Economía Social, Desarrollo Local y Política Alimentaria. Ayuntamiento de Barcelona

Panelistas: **Montserrat Puig**, Vicerrectorado de Asuntos de Igualdad y Equidad de Género, Sustentabilidad e Iniciativas. Universitat de Barcelona
Ricard Celorio, Investigador predoctoral en formación. Universitat de Barcelona
Xavier Pellicer, Chef y Propietario. Restaurante Xavier Pellicer



Isabel Coderch, Consultoría de Restauración Sostenible. Te Lo Sirvo Verde

Sesión 3: Grecia y la Herencia de la Dieta Mediterránea: Costa Navarino, un caso de estudio en Innovación en Salud y Sostenibilidad

Moderadores: **Marina Papatsoni**, Directora General de Desarrollo de Negocios y Asuntos Corporativos. TEMES/Costa Navarino

Dionisis Papadatos, Gerente de Proyecto. Captain Vassilis & Carmen Constantakopoulos Foundation

Ponente: **Antonia Trichopoulou, MD**, Presidenta. Fundación Helénica de la Salud /Athens Academy

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

Lefteris Larazou, Chef y Propietario. Restaurante Varoulko Seaside

Giorgios Maneas, Director de la estación. Observatorio Ambiental. Navarino

17:50 **Descanso**

18:15 **Sesiones 4 y 5**

Sesión 4: Sustainable Culinary ThinkLab: Construir una Comunidad de Aprendizaje para Apoyar la Transformación del Sistema Alimentario

Ponentes: **María Martínez Iglesia, PhD**, Directora Académica. Barcelona Culinary Hub

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

Sesión 5: En el Menú: Emisiones Netas de Carbono Cero, Transformación Organizacional y Delicioso

Moderador/

Ponente: **Simo Schiassi**, Director de Programas Globales de Alimentación. Google

Panelistas: **Etienne Dufrenois**, Jefe de Responsabilidad Corporativa. Sodexo Europa Continental

Carolyn Ball, Jefe de Sostenibilidad. Compass UK

Fina Puigdevall, Chef y Propietaria. Restaurant Les Cols

Martina Puigvert Puigdevall, Jefa Cocina. Les Cols Restaurant

19:30 **Final Conferencia Día 1**



1 diciembre 2022

13:00 **Recepción y Comida**

14:00 **Sesiones 6 and 7**

Sesión 6: **Caminos de Cambio: Potenciar las Estrategias para Avanzar en la Salud Personal y Planetaria**

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

Ponente: **Miguel A. Torres**, Presidente. Bodega Familia Torres

Panelistas: **Enrique Tello**, Profesor del Departamento de Historia Económica, Instituciones, Política y Economía Mundial. Universitat de Barcelona
Teresa Gutiérrez, Chef y Propietaria. Restaurant Azafrán

Sesión 7: **Acuicultura Mediterránea: Alimentación Azul Sostenible y el Sector de la Restauración**

Moderadora: **Maria Loi**, Chef y Propietaria, Autora y Presentadora Televisión. Restaurante Loi Estiatorio

Ponente: **Andrea Viken**, Analista del Grupo y miembro del Comité de Sostenibilidad, Avramar

15:25 **Descanso**

15:50 **Sesiones 8 y 9**

Sesión 8: **El Aceite de Oliva, los Frutos Secos y la Cocina de Inspiración Mediterránea y vegetal: Crear Sabor y Reformular las Narrativas Culinarias**

Moderador: **Greg Drescher**, Asesor Senior de Iniciativas Estratégicas. The Culinary Institute of America

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

Rosa M Lamuela-Raventós, PhD, Profesora Asociada y Directora del Instituto de Nutrición y Seguridad Alimentaria. Universitat de Barcelona

Sesión 9: **La Dieta Mediterránea y el Imperativo del Cambio de Proteínas—De Plant-Forward y Menos Carne/Mejor Carne a la Carne Basada en Plantas**

Moderador: **Greg Drescher**, Asesor Senior de Iniciativas Estratégicas. The Culinary Institute of America

Ponente: **Javier Amigo Prous**, Director Comercial para Europa, Better Balance

17:05 **Descanso**

tomorrowtastesmediterranean.org



17:30

Sesiones 10 y 11

Sesión 10: **Garantizar el Futuro de la Dieta Mediterránea: ¿Es Necesario Cambiar los Modelos de Investigación Experimental y Traslacional? ¿Evolucionar?**

Moderador: **Michael Sperling, PhD**, Vicepresidente de Asuntos Académicos. The Culinary Institute of America

Panelistas: **Jean-Xavier Guinard, PhD**, Profesor de Ciencias Sensoriales, Investigación Traslacional Sensorial/Perspectiva del Consumidor. University of California, Davis,
Rosa M Lamuela-Raventós, PhD, Profesora Asociada y Directora del Instituto de Nutrición y Seguridad Alimentaria. Universitat de Barcelona
Miguel Ruiz-Canela, PhD, Profesor y jefe del Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública. Universidad de Navarra
Ramón Estruch, MD, PhD, Consultor Senior, Departamento de Medicina Interna. Hospital Clínic de Barcelona, Profesor Facultad de Medicina. Universitat de Barcelona, Director de investigación del grupo Nutrición, Enfermedades Cardiovasculares y Envejecimiento. IDIBAPS (Institut d' Investigació August Pi i Sunyer), Presidente del Consejo Asesor Científico. Torribera Mediterranean Center

Sesión 11: **Foro sobre Sostenibilidad y Crisis Climática, Alimentación y Salud, y la Cocina Profesional: La Ecologización de un Sector**

Moderadores: **Teresa Sauras**, Delegada del Rector para Sostenibilidad. Universitat de Barcelona

María José San Román, Chef y Propietaria, Restaurante Monastrell

Panelistas: **Toni Massanés**, Director. Fundación Alicia
Taylor Reid, PhD, Profesor Asociado de Estudios Alimentarios. The Culinary Institute of America
María Solivellas, Chef y Propietaria. Restaurant Ca Na Toneta

19:30

Finalización de la conferencia/Cóctel de despedida