



## 4a Conferencia Anual Tomorrow Tastes Mediterranean y Revista digital

El programa de conferencias de Tomorrow Tastes Mediterranean (TTM) se basa en la Dieta Mediterránea tradicional y en su designación como Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO. Este modelo alimentario posee propiedades saludables ampliamente avaladas por décadas de investigación científica. Las conferencias de TTM tienen una clara visión de futuro e incluyen tanto la tradición como la innovación ya que exploran cómo los principios, las prácticas de sostenibilidad y las culturas alimentarias asociadas a este patrón dietético responden a los urgentes retos globales de salud personal y medioambiental de hoy y del futuro.

La Conferencia TTM congrega a expertos y líderes de opinión de todas las disciplinas académicas y profesionales y explora perspectivas que engloben las culturas del mediterráneo y más allá, e incluyan múltiples puntos de vista dentro de los sistemas alimentarios regionales y mundiales.

El ciclo de conferencias de este año girará **en torno a cinco temas** que reflejan el enfoque interdisciplinar de nuestro trabajo en el Torribera Mediterranean Center:

1. Mientras la investigación sobre la dieta mediterránea óptima y tradicional continúa, descubriremos los **avances en los últimos estudios liderados por los principales científicos en el ámbito de la nutrición, el estilo de vida, el bienestar, la dieta mediterránea y la salud cardiovascular o cerebral**, así como las investigaciones sobre el cáncer, el microbiota, o la prevención de inflamaciones y otras enfermedades crónicas en áreas emergentes de investigación traslacional.
2. En un contexto en el que chefs y restauradores de Europa y de la región mediterránea se recuperan de la pandemia, en muchos casos lidiando con la escasez de trabajadores y adaptándose a los cambios constantes de sus clientes, descubriremos **la innovación en los menús y el papel cada vez más importante de las verduras y otros platos de origen vegetal**.
3. Aunque cocinar con aceite de oliva es algo natural para chefs y cocineros del Mediterráneo, estudiaremos **el arte y la ciencia de aplicar calor al aceite de oliva y al aceite de oliva virgen extra, y analizaremos los resultados desde un punto de vista nutricional, sensorial y gastronómico**.



4. Indagaremos en el significado actual de la dieta mediterránea en las culturas alimentarias y menús de las regiones olivícolas tradicionales del norte de África, el Mediterráneo oriental y Oriente Próximo.

5. Por último, analizaremos el reto de educar al público sobre la dieta mediterránea óptima y tradicional -especialmente en los medios de comunicación, los servicios de restauración, los restaurantes, la sanidad y los centros escolares- y qué se puede hacer para profundizar en el conocimiento general de este patrón dietético saludable y respetuoso con el clima más allá de las frases hechas y los mensajes en las redes sociales.

La necesidad de acelerar el paso de la investigación a la práctica -desde las estrategias empresariales hasta los modelos transformadores y los cambios en las aspiraciones y comportamientos de los consumidores- así como la conferencia Tomorrow Tastes Mediterranean, se encuentran en el centro de las iniciativas del Torribera Mediterranean Center. Nuestros diálogos se rigen por los [Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas](#), el [Pacto Verde Europeo de la UE](#) (con su estrategia del campo a la mesa) y los [Principios de los Menús del Cambio de CIA-Harvard para Menús Saludables y Sostenibles](#).

#### **CONFERENCIA: 27 noviembre 2023**

- Presencial: (y retransmitida)
  - Ubicación: Edificio histórico de la Universitat de Barcelona
  - Horario: 9:00 -20:00h CET
  - Lenguas: Castellano, catalán e inglés (traducción simultánea)
  
- Se anunciará próximamente el programa del día 28

**DIRIGIDA A:** Cocineros y profesionales de los servicios alimentarios; otros líderes de empresas alimentarias; educadores culinarios y profesores de gastronomía; científicos de la nutrición y el medio ambiente; médicos, dietistas y otros profesionales de la salud pública; científicos, tecnólogos y especialistas en I+D especialistas en alimentación; profesionales del turismo y la hostelería; periodistas especializados en alimentación, salud y nutrición, sostenibilidad y turismo; responsables de ONG; y dirigentes de gobiernos regionales y nacionales.



**REVISTA DIGITAL:** Próximamente en invierno/primavera de 2024. La edición de 2023-24 de la revista digital anual **Tomorrow Tastes Mediterranean** se basará en el tema de la conferencia de este año, ayudando a divulgar aún más los temas, las oportunidades y el liderazgo destacados por la conferencia y a conectar con un público más amplio.

El contenido de la revista incluirá resúmenes de presentaciones seleccionadas, estudios de casos, recetas, perfiles, etc. Con el fin de proporcionar a los miembros de su audiencia presencial y virtual ejemplos y estrategias concretas para hacer de la nutrición y la salud, la sostenibilidad y los conocimientos culinarios -inspirados en la Conferencia Tomorrow Tastes Mediterranean 2023- elementos fundamentales de su I+D, desarrollo de conceptos y estrategias, y toma de decisiones.

**CONTACTO:** [Santi.mdx@tmcmediterranean.org](mailto:Santi.mdx@tmcmediterranean.org)

**VISITE** [tomorrowtastesmediterranean.org](http://tomorrowtastesmediterranean.org)

**PARA SOLICITAR INFORMACIÓN SOBRE EL PROGRAMA Y OPORTUNIDADES DE PATROCINIO:** Santi Mas de Xaxàs Faus, Co-Director Ejecutivo +34 661 446 589 o [santi.mdx@tmcmediterranean.org](mailto:santi.mdx@tmcmediterranean.org)