



4a Conferència Anual Tomorrow Tastes Mediterranean i Revista digital

El programa de conferències Tomorrow Tastes Mediterranean (TTM) s'inspira en la Dieta Mediterrània tradicional i en la seva designació com a Patrimoni Cultural Immaterial de la UNESCO. Aquest model alimentari comprèn propietats de salut àmpliament avalades per dècades d'investigació científica. Alhora, aquest programa de conferències de TTM tenen una clara visió de futur incloent tradició i innovació, i explorant els principis, les pràctiques de sostenibilitat i les cultures alimentàries associades a aquest patró dietètic mediterrani i responen als urgents reptes globals de salut personal i mediambiental d'avui i de demà.

La Conferència TTM reuneix experts i líders d'opinió de totes les disciplines acadèmiques i professionals i cerca perspectives que abastin les cultures mediterrànies i més enllà i incloguin múltiples punts de vista dins dels sistemes alimentaris regionals i mundials.

El programa de conferències d'aquest any girarà al voltant **de cinc temes** que reflecteixen l'enfocament interdisciplinari del nostre treball al Torribera Mediterranean Center:

1. Mentre continua la investigació sobre la dieta mediterrània òptima i tradicional, descobrirem els resultats **dels darrers estudis liderats pels principals científics en àrees de la nutrició, l'estil de vida, el benestar, la dieta mediterrània i la salut cardiovascular i cerebral**, així com el càncer, microbiota, o la prevenció d'inflamacions i altres malalties cròniques, i àrees emergents de recerca translacional.
2. En un context en què els xefs i restauradors d'Europa i la regió mediterrània encara estan reconstruint-se de la pandèmia, en molts casos bregant amb l'escassetat de treballadors, i tractant de mantenir-se al dia amb els canvis constants dels seus clients, descobrirem **la innovació en els menús i el rol cada cop més important de les verdures i altres plats d'origen vegetal**.
3. Tot i que cuinar amb oli d'oliva és natural per als xefs i cuiners de la Mediterrània, estudiarem **l'art i la ciència d'aplicar calor a l'oli d'oliva i a l'oli d'oliva verge extra, i analitzarem els resultats des d'un punt de vista nutricional, sensorial i gastronòmic**.

4. Explorarem el **significat actual de la dieta mediterrània en les cultures alimentàries i els menús dels restaurants de les regions olivereres tradicionals del nord d'Àfrica, la Mediterrània oriental i el Pròxim Orient.**
5. Finalment, **analitzarem el repte d'educar el públic sobre la dieta mediterrània òptima i tradicional -especialment als mitjans de comunicació, els serveis de restauració, els restaurants, la sanitat i els centres escolars-** i què es pot fer per aprofundir en el coneixement general d'aquest patró dietètic saludable i respectuós amb el clima més enllà de les frases fetes i els missatges a les xarxes socials.

L'imperatiu d'accelerar el pas de la recerca a la pràctica - des de les estratègies empresarials de nova generació i els models operatius transformadors fins als canvis en les aspiracions i els comportaments dels consumidors- i la conferència Tomorrow Tastes Mediterranean, estan al centre de les iniciatives del Torribera Mediterranean Center. Els nostres diàlegs es guien pels marcs dels [Objectius de Desenvolupament Sostenible de les Nacions Unides](#), el [Pacte Verd Europeu de la UE](#) (amb la seva Estratègia de la Granja a la taula) i els [Principis dels Menús del Canvi de CIA- Harvard per a Menús Saludables i Sostenibles](#).

CONFERÈNCIA: 27 novembre 2023

- **Presencial:** (també online)
 - **Ubicació:** Edifici històric de la Universitat de Barcelona
 - **Horari:** 9:00 -20:00h CET
 - **Llengües:** Català, castellà i anglès (traducció simultània)
- S'anunciarà pròximament el programa del 28 de novembre.

DIRIGIDA A: Cuiners i professionals dels serveis alimentaris; altres líders d'empreses alimentàries; educadors culinaris i professors de gastronomia; científics de la nutrició i el medi ambient; metges, dietistes i altres professionals de la salut pública; científics, tecnòlegs i especialistes en R+D especialistes en alimentació; professionals del turisme i l'hostaleria; periodistes especialitzats en alimentació, salut i nutrició, sostenibilitat i turisme; responsables d'ONG; i dirigents de governs regionals i nacionals.



REVISTA DIGITAL: Pròximament a l'hivern/primavera del 2024. L'edició del 2023-24 de la revista digital anual **Tomorrow Tastes Mediterranean** es basarà en el tema de la conferència d'aquest any, ajudant a divulgar encara més els temes, les oportunitats i el lideratge destacats per la conferència i a connectar amb un públic més ampli.

El contingut de la revista inclourà resums de presentacions seleccionades, estudis de casos, receptes, perfils, etc. Amb l'objectiu de proporcionar als membres de la seva audiència presencial i virtual, exemples i estratègies concretes per fer de la nutrició i la salut, la sostenibilitat i els coneixements culinaris -inspirats a la Conferència Tomorrow Tastes Mediterranean 2023- elements fonamentals de la seva R+D, desenvolupament de conceptes i estratègies, i presa de decisions.

CONTACTE: Santi.mdx@tmcmediterranean.org

VISITI: tomorrowtastesmediterranean.org

PER SOL·LICITAR INFORMACIÓ SOBRE EL PROGRAMA I OPORTUNITATS DE PATROCINI: Santi Mas de Xaxàs Faus, Co-Director Executiu +34 661 446 589 o santi.mdx@tmcmediterranean.org