



# Tomorrow Tastes Mediterranean

International Conference & Digital Magazine

November 27 - 28, 2023

Barcelona, On-Site & Online



## 4<sup>th</sup> Annual Tomorrow Tastes Mediterranean Conference

Universitat de Barcelona, Edifici Històric

27 Novembre, 2023

Tomorrow Tastes Mediterranean: Tallers en Innovació

Barcelona Culinary Hub

28 Novembre, 2023

---

### Programa de la Conferència

*Universitat de Barcelona, Edifici Històric*

#### Novembre 27, 2023

8:30

#### **Acreditació i Cafè**

*Acreditació en l'Edifici Històric de la Universitat de Barcelona*

9:00

#### **Benvinguda i Discurs d'obertura**

Ponents: **Mercè Segarra Rubí**, Vicerectora d'Emprenedoria, Innovació i Transferència, Universitat de Barcelona, Barcelona, Espanya  
**Michael Sperling**, Vicepresident de Afers Acadèmics, Culinary Institute of America; Hyde Park, EE.UU.

9:20

#### **Sessió 1: La Dieta Mediterrània — Darreres trobades i investigacions per a contribuir a la salut personal i Planetària**

Moderador: **Michael Sperling**, Vicepresident de Afers Acadèmics, Culinary Institute of America; Hyde Park, EE.UU.

Ponents: **Ramón Estruch**, Consultor Sènior, Departament de Medicina Interna, Hospital Clínic; Professor de Medicina, Universitat de Barcelona;



President del Consell Assessor Científic, Torribera Mediterranean Center; Barcelona, Espanya

**François Chartier**, President, Chartier World Lab; Barcelona, Espanya.

**Helena Martín**, Directora del Grup d'Investigació en Arts Culinàries i Gastronomia, CETT-UB Turisme i Hosteleria; Barcelona, Espanya

**Amelia Sarroca**, Tècnica en Malbaratament Alimentari i Nutrició, Universitat Politècnica de Catalunya, Centre CREDA d'Economia i Desenvolupament Agroalimentari; Barcelona, Espanya

- 10:20 Sessió 2: **Fermentant el Canvi: Xefs, Restaurants Plant-Forward i Sostenibilitat**  
Moderadora: **Anne McBride**, Vicepresidenta de Programes, James Beard Foundation; North Plainfield, EE.UU.  
Ponents: **Eduard Xatruch**, Xefs-Propietaris, Restaurant Disfrutar; Barcelona, Espanya  
**Daniele Rossi**, Propietari, Restaurant Rasoterra; Barcelona, Espanya  
**Clara Abarca Rivas**, Doctoranda en Alimentació i Nutrició, Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, Universitat de Barcelona; Barcelona, Espanya
- 11:10 **Pausa**
- 11:35 Sessió 3: **Alimentació, Salut i Cultura: El llegal Sostenible de la Dieta mediterrània en el Nord d'Àfrica i el Mediterrani Oriental**  
Moderadora: **Anne McBride**, Vicepresidenta de Programes, James Beard Foundation; North Plainfield, EE.UU.  
Ponents: **Ebru Baybara Demir**, Xef de Gastronomia Social, Empresària social; Mardin, Türkiye  
**Tara Stevens**, Periodista i Propietària de l'Escola de Cuina The Courtyard Kitchen; Fez, Marroc i Barcelona, Espanya  
**Hafida Ben Rejeb Latta**, Autora de Llibres de Cuina (*The Tunisia Cookbook: Healthy Red Cuisine from Carthage to Kairouan*); València, Espanya
- 12:35 Sessió 4: **Llegums per al Canvi: "Beans Is How" Podem Arreglar el Futur**  
Moderador: **Greg Drescher**, Assessor Sènior d'Iniciatives Estratègiques, The Culinary Institute of America; Napa, EE.UU.  
Ponents: **Conor Spacey**, Xef, Disruptor i Autor, Cofundador de FoodSpace; Dublín, Irlanda  
**Ali Honour**, Xef Executiva, Consultora Alimentària; Cork, Irlanda  
**Maria Izquierdo**, Directora del Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia, Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, Universitat de Barcelona; Barcelona, Espanya

- 13:25      **Dinar**
- 14:25      Sessió 5: **Impulsant una Tendència Mundial entorn de les Verdures Irresistibles**  
 Moderador: **Santi Mas de Xaxàs Faus**, Fundador Gastronomic+34, Co-Director Executiu (por el Culinary Institute of America), Torribera Mediterranean Center; Barcelona, Espanya  
 Ponents: **Georgia Koutsoukou**, Escriptora, Cuinera i una Autoritat en el Menjar i les Tradicions Culinàries de Messènia; Kalamata, Grècia  
**Mounir El Arem**, Xef Executiu-Propietari del Restaurant Le Baroque; Tunísia, Tunísia
- 15:10      Sessió 6: **Renovant la Cultura Alimentària — Garantint el Futur de la Dieta Mediterrània com a Patrimoni Cultural Immaterial Reconegut per la UNESCO**  
 Moderador: **Xenophon Kappas**, Director General, Captain Vassilis & Carmen Constantakopoulos Foundation; Atenas, Grecia  
 Ponents: **Sara Roversi**, Presidenta, Future Food Institute; Bolonia, Italia  
**Stefano Pisani**, Alcalde de Pollica, Comunitat Emblemàtica de la Dieta Mediterrània de la UNESCO, i responsable de la Secretaria Permanent de la Xarxa de Comunitats de la Dieta Mediterrània de la UNESCO; Pollica, Itàlia.  
**Georgia Koutsoukou**, Escriptora, Cuinera i una Autoritat en el Menjar i les Tradicions Culinàries de Messènia; Kalamata, Grècia  
**Enric Tello**, Catedràtic del Departament d'Història Econòmica, Institucions, Política i Economia Mundial. Universitat de Barcelona; Barcelona, Espanya
- 16:20      Sessió 7: **Estenent el Canvi per a un Futur Sostenible: En les nostres Comunitats i Empreses**  
 Moderadora: **María Martínez Iglesia**, Directora Acadèmica, Barcelona Culinary Hub; Barcelona, Espanya  
 Ponents: **Stijn Kuppens**, Director del Programa d'Alimentació per a EMEA, Google; Dublín, Irlanda.  
**José Miguel Herrero Velasco**, Director General de la Indústria Alimentària (en funcions), Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació; Madrid, Espanya
- 17:10      **Pausa**



- 17:35 **Sessió 8: Dominar la Cuina de l'Oli d'Oliva: De la Calor, la Tècnica i les Estratègies Per al Desenvolupament del Sabor**  
Moderador  
/Presentador: **Joseph R. Profaci**, Director Executiu, North American Olive Oil Association; Nova York, EE.UU.  
Ponents: **Maria Pérez Bosch**, Professora Associada, Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia, Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, INSA-UB, Universitat de Barcelona; Barcelona, Espanya  
**Rosa Vaño**, Copropietària i Directora Comercial i Màrqueting, Castillo de Canena; Madrid, Espanya  
**Sergio Andreu**, Copropietari i Xef, Restaurant La Pepita; Barcelona, Espanya
- 18:20 **Sessió 9: De les Interaccions Culinàries a les Sinèrgies Nutricionals: La Nova Generació d'Investigacions sobre la Cuina Mediterrània**  
Moderador: **Greg Drescher**, Assessor Sènior d'Iniciatives Estratègiques, The Culinary Institute of America; Napa, EE.UU.  
Ponents: **Agustí Romero**, Coordinador de l'Equip d'Olivicultura i Tecnologia de l'Oli d'Oliva, Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA); Tarragona, Espanya  
**Jaime Lillo**, Director Executiu Adjunt i Director Executiu entrant, Consell Oleícola Internacional; Madrid, Espanya  
**Axel Bidon-Chanal Badia**, Professor Adjunt Serra Húnter, Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia, Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, Campus de l'Alimentació de Torribera; Barcelona, Espanya
- 19:10 **Observacions Finals**  
Ponents: **Greg Drescher**, Assessor Sènior d'Iniciatives Estratègiques, The Culinary Institute of America; Napa, EE.UU.
- 19:15 **Clausura de la Conferència / Tast de Vins**



## 2023 Programa Tallers en Innovació

*Barcelona Culinary Hub*

### Novembre 28, 2023

- 9:15      **Acreditació i cafè**  
*Registre al Barcelona Culinary Hub*
- 09:30      **Benvinguda i Presentació Tallers**
- 09:40      **Taller 1: Alta Cuina Verda: Les Nous, Protagonistes en l'Elaboració de Delicieux Proteïnes Vegetals**  
Moderadora:      **Mariel Colmán Martínez**, Professora Investigadora, Barcelona Culinary Hub; Barcelona, Espanya  
Presentador:      **Rodrigo de la Calle**, Xef-Propietari, Restaurant El Invernadero; Madrid, Espanya
- 10:40      **Taller 2: Les Proteïnes Vegetals i les seves dinàmiques del Sabor: Beans is How**  
Moderadora:      **María Martínez Iglesia**, Directora Acadèmica, Barcelona Culinary Hub; Barcelona, Espanya  
Presentadores:      **Conor Spacey**, Xef, Disruptor i Autor, Cofundador de FoodSpace; Dublín, Irlanda  
                                 **Ali Honour**, Xef Executiva, Consultora Alimentària; Cork, Irlanda
- 11:25      **Pausa**
- 11:40      **Taller 3: Fronteres de la Cuina de l'Oli d'Oliva—l'Art i la Química de la Calor i el sabor**  
Moderadora:      **Mariel Colmán Martínez**, Professora Investigadora, Barcelona Culinary Hub; Barcelona, Espanya  
Presentadors:      **Georgia Koutsoukou**, Escriptora, Cuinera i una Autoritat en el Menjar i les Tradicions Culinàries de Messènia; Kalamata, Grècia  
                                 **Agustí Romero**, Coordinador de l'Equip d'Olivicultura i Tecnologia de l'Oli d'Oliva, Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA); Tarragona, Espanya
- 12:25      **Taller 4: Nord d'Àfrica—La Cuina Vegetal al Descobert**  
Moderadora:      **Imene Trabelsi Trigui**, Cap del Departament de Promoció, Consell Oleícola Internacional; Madrid, Espanya  
Presentadors:      **Tara Stevens**, Periodista i Propietària de l'Escola de Cuina The Courtyard Kitchen; Fez, Marroc i Barcelona, Espanya



# Tomorrow Tastes Mediterranean

**Hafida Ben Rejeb Latta**, Autora de Llibres de Cuina (*The Tunisia Cookbook: Healthy Red Cuisine from Carthage to Kairouan*);  
València, Espanya

**Mounir El Arem**, Xef Executiu-Propietari del Restaurant Le Baroque; Tunísia, Tunísia

13:10 Taller 5: **Turquia—Estratègies amb Menús amb Plantes aromàtiques i la Cuina de les Espècies**

Moderadora: **Mariel Colmán Martínez**, Professora Investigadora, Barcelona Culinary Hub; Barcelona, Espanya

Presentadora: **Ebru Baybara Demir**, Xef de Gastronomia Social, Empresària social; Mardin, Türkiye

13:55 **Observacions Finals**

14:00 **Fi Tallers**

*Nota: Tots els tallers inclouen degustacions.*