



Tomorrow Tastes Mediterranean

International Conference & Digital Magazine

November 27 - 28, 2023

Barcelona, On-Site & Online



4th Annual Tomorrow Tastes Mediterranean Conference

Universidad de Barcelona, Edificio Histórico

27 noviembre, 2023

Tomorrow Tastes Mediterranean: Talleres en Innovación

Barcelona Culinary Hub

28 noviembre, 2023

Programa de la Conferencia

Universidad de Barcelona, Edificio Histórico

Noviembre 27, 2023

8:30

Acreditación y Café

Acreditación en el Edificio Histórico de la Universidad de Barcelona

9:00

Bienvenida y Discurso de Apertura

Ponentes: **Mercè Segarra Rubí**, Vicerrectora de Emprendimiento, Innovación y Transferencia, Universidad de Barcelona, Barcelona, España

Michael Sperling, Vicepresidente de Asuntos Académicos, Culinary Institute of America; Hyde Park, EE.UU.

9:20

Sesión 1: La Dieta Mediterránea — Últimos Hallazgos e Investigaciones para Contribuir a la Salud Personal y Planetaria

Moderador: **Michael Sperling**, Vicepresidente de Asuntos Académicos, Culinary Institute of America; Hyde Park, EE.UU.

Ponentes: **Ramón Estruch**, Consultor Senior, Departamento de Medicina Interna, Hospital Clínico; Profesor de Medicina, Universidad de Barcelona;



Presidente del Consejo Asesor Científico, Torribera Mediterranean Center; Barcelona, España

François Chartier, Presidente, Chartier World Lab; Barcelona, España.

Helena Martín, Directora del Grupo de Investigación en Artes Culinarias y Gastronomía, CETT-UB Turismo y Hostelería; Barcelona, España

Amelia Sarroca, Técnica en Desperdicio Alimentario y Nutrición, Universidad Politécnica de Cataluña, Centro CREDA de Economía y Desarrollo Agroalimentario; Barcelona, España

- 10:20 Sesión 2: **Fermentando el Cambio: Chefs, Restaurantes Plant-Forward y Sostenibilidad**
Moderadora: **Anne McBride**, Vicepresidenta de Programas, James Beard Foundation; North Plainfield, EE.UU.
Ponentes: **Eduard Xatruch**, Chefs-Propietarios, Restaurante Disfrutar; Barcelona, España
 Daniele Rossi, Propietario, Restaurante Rasoterra; Barcelona, España
 Clara Abarca Rivas, Doctoranda en Alimentación y Nutrición, Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación, Universidad de Barcelona; Barcelona, España
- 11:10 **Pausa**
- 11:35 Sesión 3: **Alimentación, Salud y Cultura: El legado Sostenible de la Dieta mediterránea en el Norte de África y el Mediterráneo Oriental**
Moderadora: **Anne McBride**, Vicepresidenta de Programas, James Beard Foundation; North Plainfield, EE.UU.
Ponentes: **Ebru Baybara Demir**, Chef de Gastronomía Social, Empresaria Social; Mardin, Türkiye
 Tara Stevens, Periodista y Propietaria de la Escuela de Cocina The Courtyard Kitchen; Fez, Marruecos y Barcelona, España
 Hafida Ben Rejeb Latta, Autora Libros de Cocina (*The Tunisia Cookbook: Healthy Red Cuisine from Carthage to Kairouan*); Valencia, España
- 12:35 Sesión 4: **Legumbres para el Cambio: “Beans Is How” Podemos Arreglar el Futuro**
Moderador: **Greg Drescher**, Asesor Senior de Iniciativas Estratégicas, The Culinary Institute of America; Napa, EE.UU.
Ponentes: **Conor Spacey**, Chef, Disruptor y Autor, Cofundador de FoodSpace; Dublín, Irlanda
 Ali Honour, Chef Ejecutiva, Consultora Alimentaria; Cork, Irlanda
 Maria Izquierdo, Directora del Departamento de Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Gastronomía, Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación, Universidad de Barcelona; Barcelona, España



- 13:25 **Comida**
- 14:25 **Sesión 5: Impulsando una Tendencia Mundial en torno a las Verduras Irresistibles**
Moderador: **Santi Mas de Xaxàs Faus**, Fundador Gastronomic+34, Co-Director Ejecutivo (por el Culinary Institute of America), Torribera Mediterranean Center; Barcelona, España
Ponentes: **Georgia Koutsoukou**, Escritora, Cocinera y una Autoridad en la Comida y las Tradiciones Culinarias de Mesenia; Kalamata, Grecia
Mounir El Arem, Chef Ejecutivo-Propietario del Restaurante Le Baroque; Túnez, Túnez
- 15:10 **Sesión 6: Renovando la Cultura Alimentaria — Garantizando el Futuro de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial Reconocido por la UNESCO**
Moderador: **Xenophon Kappas**, Director General, Captain Vassilis & Carmen Constantakopoulos Foundation; Atenas, Grecia
Ponentes: **Sara Roversi**, Presidenta, Future Food Institute; Bolonia, Italia
Stefano Pisani, Alcalde de Pollica, Comunidad Emblemática de la Dieta Mediterránea de la UNESCO, y responsable de la Secretaría Permanente de la Red de Comunidades de la Dieta Mediterránea de la UNESCO; Pollica, Italia.
Georgia Koutsoukou, Escritora, Cocinera y una Autoridad en la Comida y las Tradiciones Culinarias de Mesenia; Kalamata, Grecia
Enric Tello, Catedrático del Departamento de Historia Económica, Instituciones, Política y Economía Mundial. Universidad de Barcelona; Barcelona, España
- 16:20 **Sesión 7: Extendiendo el Cambio para un Futuro Sostenible: En Nuestras Comunidades y Empresas**
Moderadora: **María Martínez Iglesia**, Directora Académica, Barcelona Culinary Hub; Barcelona, España
Ponentes: **Stijn Kuppens**, Director del Programa de Alimentación para EMEA, Google; Dublín, Irlanda
José Miguel Herrero Velasco, Director General de la Industria Alimentaria (en funciones), Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; Madrid, España
- 17:10 **Pausa**



- 17:35 **Sesión 8: Dominar la Cocina del Aceite de Oliva: Del Calor, la Técnica y las Estrategias para el Desarrollo del Sabor**
Moderador
/Presentador: **Joseph R. Profaci**, Director Ejecutivo, North American Olive Oil Association; Nueva York, EE.UU.
Ponentes: **María Pérez Bosch**, Profesora Asociada, Departamento de Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Gastronomía, Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación, INSA-UB, Universidad de Barcelona; Barcelona, España
Rosa Vaño, Copropietaria y Directora Comercial y Márquetin, Castillo de Canena; Madrid, España
Sergio Andreu, Copropietario y Chef, Restaurante La Pepita; Barcelona, España
- 18:20 **Sesión 9: De las Interacciones Culinarias a las Sinergias Nutricionales: La Nueva Generación de Investigaciones sobre la Cocina Mediterránea**
Moderador: **Greg Drescher**, Asesor Senior de Iniciativas Estratégicas, The Culinary Institute of America; Napa, EE.UU.
Ponentes: **Agustí Romero**, Coordinador del Equipo de Olivicultura y Tecnología del Aceite de Oliva, Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA); Tarragona, España
Jaime Lillo, Director Ejecutivo Adjunto y Director Ejecutivo Entrante, Consejo Oleícola Internacional; Madrid, España
Axel Bidon-Chanal Badia, Profesor Adjunto Serra Hunter, Departamento de Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Gastronomía, Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación, Campus de la Alimentación de Torribera, Universidad de Barcelona; Barcelona, España
- 19:10 **Observaciones Finales**
Ponentes: **Greg Drescher**, Asesor Senior de Iniciativas Estratégicas, The Culinary Institute of America; Napa, EE.UU.
- 19:15 **Clausura de la Conferencia / Degustación de Vinos**



2023 Programa Talleres en Innovación

Barcelona Culinary Hub

Noviembre 28, 2023

- 9:15 **Acreditación y café**
Check-in at Barcelona Culinary Hub
- 09:30 **Bienvenida y Presentación Talleres**
- 09:40 **Taller 1: Alta Cocina Verde: Las Nueces, Protagonistas en la Elaboración de Deliciosas Proteínas Vegetales**
Moderadora: **Mariel Colmán Martínez**, Profesora Investigadora, Barcelona Culinary Hub; Barcelona, España
Presentador: **Rodrigo de la Calle**, Chef-Propietario, Restaurante El Invernadero; Madrid, España
- 10:40 **Taller 2: Las Proteínas Vegetales y sus Dinámicas del Sabor: Beans is How**
Moderadora: **María Martínez Iglesia**, Directora Académica, Barcelona Culinary Hub; Barcelona, España
Presentadores: **Conor Spacey**, Chef, Disruptor y Autor, Cofundador de FoodSpace; Dublín, Irlanda
 Ali Honour, Chef Ejecutiva, Consultora Alimentaria; Cork, Irlanda
- 11:25 **Pausa**
- 11:40 **Taller 3: Fronteras de la Cocina del Aceite de Oliva—el Arte y la Química del Calor y el Sabor**
Moderadora: **Mariel Colmán Martínez**, Profesora Investigadora, Barcelona Culinary Hub; Barcelona, España
Presentadores: **Georgia Koutsoukou**, Escritora, Cocinera y una Autoridad en la Comida y las Tradiciones Culinarias de Mesenia; Kalamata, Grecia
 Agustí Romero, Coordinador del Equipo de Olivicultura y Tecnología del Aceite de Oliva, Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA); Tarragona, España
- 12:25 **Taller 4: Norte de África—La Cocina Vegetal al Descubierta**
Moderadora: **Imene Trabelsi Trigui**, Jefa del Departamento de Promoción, Consejo Oleícola Internacional; Madrid, España
Presentadores: **Tara Stevens**, Periodista y Propietaria de la Escuela de Cocina The Courtyard Kitchen; Fez, Marruecos y Barcelona, España

tomorrowtastesmediterranean.org



Tomorrow Tastes Mediterranean

Hafida Ben Rejeb Latta, Autora de Libros de Cocina (*The Tunisia Cookbook: Healthy Red Cuisine from Carthage to Kairouan*);
Valencia, España

Mounir El Arem, Chef Ejecutivo-Propietario del Restaurante Le Baroque; Túnez, Túnez

- 13:10 Taller 5: **Turquía—Estrategias con Menús Ricos en Plantas, Aromáticas y la Cocina de las Especies**
Moderadora: **Mariel Colmán Martínez**, Profesora Investigadora, Barcelona Culinary Hub; Barcelona, España
Presentadora: **Ebru Baybara Demir**, Chef de Gastronomía Social, Empresaria Social; Mardin, Türkiye

13:55 **Observaciones Finales**

14:00 **Fin Talleres**

Nota: Todos los talleres incluyen degustaciones