



# Tomorrow Tastes Mediterranean

International Conference & Digital Magazine

October 14 - 15, 2024

Barcelona, On-Site & Online



## 5<sup>th</sup> Conferència Internacional Tomorrow Tastes Mediterranean

Conferència  
Facultat de Medicina, Sala Paranimf, Universitat de Barcelona  
14 d'octubre, 2024

Tallers en Innovació Culinària  
Barcelona Culinary Hub  
15 d'octubre, 2024

---

### 2024 Programa de la Conferència

*Subjecte a canvis*

*Tots els horaris estan en hora central europea (CET)*

#### 14 d'octubre, 2024

- 8:30      **Acreditació i Cafè**  
Acreditació en la Sala Paranimf de la Facultat de Medicina, Universitat de Barcelona
- 9:00      **Benvinguda i Discurs d'Apertura**  
Ponents:      **Mercè Segarra Rubí**, Vicerectora d'Iniciativa Emprenedora, Innovació i Transferència, Universitat de Barcelona; Barcelona, Espanya

**Antoni Trilla Garcia**, Degà i Catedràtic de Salut Pública, Facultat de Medicina i Ciències de la Salut, Universitat de Barcelona. Consultor Sènior, Servei de Medicina Preventiva i Epidemiologia, Institut Clínic de Medicina i Dermatologia, Hospital Clínic. Professor de Recerca en ISGlobal; Barcelona, Espanya

**Greg Drescher**, Assessor Sènior d'Iniciatives Estratègiques, The Culinary Institute of America; Napa, EUA

**Ramon 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

9:20

Sessió 1

**La Dieta Mediterrània i el seu Impacte en 2025: De les Darreres Investigacions a la Irrupció de la Medicina Culinària**

Moderador: **Greg Drescher**, Assessor Sènior d'Iniciatives Estratègiques, The Culinary Institute of America; Napa, EUA

Ponents: **Ramon 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

**Josep Vidal**, Cap del Servei d'Endocrinologia i Nutrició, Hospital Clínic; Barcelona, Espanya

**Michel Lucas**, Professor d'Epidemiologia i Medicina Culinària, Facultat de Medicina, Universitat Laval. Investigador, Centre de Recerca CHU de Quebec; Ciutat del Quebec, Canadà

10:10

Sessió 2

**El Rol dels Llibres de Cuina, Creadores de Contingut i altres Comunicadores en la Preservació i Enfortiment de la Dieta Mediterrània**

Moderador/

Ponent: **David Figueres**, Responsable Editorial, Planeta Gastro; Barcelona, Espanya

Ponents: **Sara Cucala**, Escriptora, Periodista i Directora de Cinema. Copropietària d'A punto i Directora de Pnka Produccions; Madrid, Espanya

**Chloé Sucrée (@beingbiotiful)**, Creadora de Continguts, Autora de Llibres de Cuina (BeingBiotiful) i Emprenedora; Barcelona, Espanya

11:00

**Pausa**

11:20

Sessió 3

**Estratègies Sostenibles i Saludables per a Realçar el Peix en els Nostres Menús**

Moderadora /

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

Ponents: **Arnau Subías**, Científic marí, Creador del Concepte GASTROBIO. Professor, Barcelona Culinary Hub; Barcelona, Espanya  
**Gontrán de Ceballos Herrero**, Director Comercial, Lubimar; Barbate, Espanya  
**Antonio Nieto**, Director General, Pesca España; Madrid, Espanya  
**Montse Millán**, Propietària de la peixateria La Barqueta, Mercat de Les Corts; Barcelona, Espanya

12:10

Sessió 4

**Quan Triar Oli d'Oliva i/o OOEV? Recerca entorn de la Salut i el seu Ús Culinari per a Donar Respostes a Cuiners i Consumidors**

Moderadora

/Ponent: **Rosa M Lamuela-Raventós**, Doctora, Catedràtica de Nutrició i Bromatologia i Investigadora en l'Institut de Nutrició i Seguretat Alimentària, Universitat de Barcelona, i CIBEROBN; Barcelona, Espanya

Ponents: **Jean Xavier Guinard**, Doctor, Professor de Ciències Sensorials en Recerca Translacional Sensorial/Consumer Insight, Universitat de Califòrnia; Davis, EUA  
**Teresa Pérez**, Directora General, Interprofessional Oli Oliva d'Espanya; Madrid, Espanya

13:00

**Dinar**

14:00

Sessió 5

**Connectant els Principis de la Dieta Mediterrània amb el Menjar Saludable de les Cultures Alimentàries d'Àsia**

Moderador: **Greg Drescher**, Assessor Sènior d'Iniciatives Estratègiques, The Culinary Institute of America; Napa, EUA

Ponents: **Cuilin Zhang**, Catedràtica i Directora del Centre Mundial per a la Salut de la Dona Asiàtica (GloW) i del Departament d'Obstetrícia i Ginecologia de la Facultat de Medicina Yong Loo Lin de la Universitat Nacional de Singapur. Professora Adjunta de Nutrició de la Facultat de Salut Pública T.H. Chan d'Harvard; Singapur  
**Ramon 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

- 14:50 Sessió 6  
**Life Climate Smart Chefs: Perspectives d'un Projecte Europeu per Implicar els Xefs al Foment de Dietes Baixes en Emissions, Nutritives i Assequibles.**  
Moderador: **Santi Mas de Xaxàs Faus**, Fundador, Gastronomic+34. Co-director Executiu (pel Culinary Institute of America), Torribera Mediterranean Center; Barcelona, Espanya  
Ponents: **Graceanne LaCombe**, Directora de Projectes, Fundació Barilla i ÀNIMA, l'Escola d'Arts Culinàries Italianes; Colorno, Itàlia  
**John Regefalk**, Responsable d'Innovació Culinària en BCC Innovation, Centre de Recerca del Basque Culinary Center; Sant Sebastià, Espanya  
**Simone Walli** (virtual en directe), Directora d'Art Culinari i Serveis F&B a bord, Austrian Airlines; Viena, Austria
- 15:35 **Pausa**
- 15:55 Sessió 7  
**Menús Plant-Forward i el Negoci de la Restauració: Enfocaments i Casos Pràctics des del Front de la Innovació**  
Moderador: **Chiara Gai**, Dra en Comunicació Social i Col·laboradora, Barcelona Culinary Hub; Barcelona, Espanya  
Ponents: **Adriana Carcelén**, Xef, Restaurant Rasoterra; Barcelona, Espanya  
**Miguel Pe**, Responsable de Desenvolupament de Producte i R+D, Grup Ametller Origen; Barcelona, Espanya
- 16:35 Sessió 8  
**La Cuina Plant-Forward de la Mediterrània Oriental: Influències Regionals Creuades al Voltant de l'Herència, Creativitat i Innovació**  
Moderador: **Xenophon Kappas**, Director General, Captain Vassilis & Carmen Constantakopoulos Foundation; Atenes, Grècia  
Ponents: **Aglaia Kremezi**, Periodista i Autora de Diversos Llibres Publicats als EUA Sobre Cuina Grega i Mediterrània, entre ells The Foods of the Greek Islands; Kea, Cíclades, Grècia  
**Manolis Papoutsakis**, Xef i Copropietari dels Restaurants Haroupi, Ten Tables i Pharaoh; Tessalònica / Atenes, Grècia
- 17:25 Sessió 9  
**Cap a la Sobirania Alimentària: La IA i Altres Eines per Combatre el Malbaratament Alimentari**  
Moderador **Daniele Rossi**, Xef i Propietari, Restaurant Rasoterra; Barcelona, Espanya  
Ponents: **Jordi Gascón**, Doctor en Antropologia Social, Universitat de Barcelona; Barcelona, Espanya



**Marc Zornes**, CEO i Cofundador, Winnow; Londres, Anglaterra  
**Miguel Millera**, Xef Corporatiu EMEA, Iberostar; Palma de Mallorca, Espanya  
**María Nicolau**, Cuinera, Escriptora, Best Seller i Entusiasta; Vilanova de Sau, Espanya

- 18:25 **Observacions Finals**  
Ponent: **Greg Drescher**, Assessor Sènior d'Iniciatives Estratègiques, The Culinary Institute of America; Napa, EUA
- 18:30 **Clausura de la Conferència / Degustació de Vins**

## 2024 Programa Tallers en Innovació Culinària Barcelona Culinary Hub

*Tots els horaris estan en hora central europea (CET)  
Subjecte a canvis*

### 15 d'octubre, 2024

- 08:30 **Acreditació i cafè**  
*Registre en Barcelona Culinary Hub*
- 08:50 **Benvinguda i Presentació Tallers**
- 09:00 Taller 1  
**Menús Plant-Forward i Sense Malbaratament Alimentari: El Futur de la Restauració**  
Moderador: **Martín Federico Alba**, Director del Grau Universitari en Direcció i Gestió Gastronòmica, Barcelona Culinary Hub; Barcelona, Espanya  
Ponent: **Adriana Carcelén**, Xef, Restaurant Rasoterra; Barcelona, Espanya
- 09:55 Taller 2  
**LIFE Climate Smart Chefs: Menús de baixa Emissió, Nutritius i Assequibles**  
Moderador: **Martín Federico Alba**, Director del Grau Universitari en Direcció i Gestió Gastronòmica, Barcelona Culinary Hub; Barcelona, Espanya  
Ponent: **Carlo Maria Ricci**, Xef Ambaixador, ALMA International Culinary School; Colorno, Italia

- 10:50 **Pausa**
- 11:00 Taller 3  
**Estratègia en la Cuina: La Versatilitat de l'Oli d'Oliva com a Transformador Gastronòmic**  
Moderador: **Martín Federico Alba**, Director del Grau Universitari en Direcció i Gestió Gastronòmica, Barcelona Culinary Hub; Barcelona, Espanya  
Ponent: **Periko Ortega**, Xef i Propietari, Restaurant ReComiendo. Xef Executiu i Director Tècnic, Power Group; Còrdova, Espanya
- 12:00 Taller 4  
**Cuina Plant-Forward de la Mediterrània Oriental: Corrents Regionals de Patrimoni, Creativitat i Innovació**  
Moderador: **Martín Federico Alba**, Director del Grau Universitari en Direcció i Gestió Gastronòmica, Barcelona Culinary Hub; Barcelona, Espanya  
Ponents: **Aglaia Kremezi**, Periodista i Autora de Diversos Llibres Publicats als EUA Sobre Cuina Grega i Mediterrània, entre ells The Foods of the Greek Islands; Kea, Cíclades, Grècia  
**Manolis Papoutsakis**, Xef i Copropietari dels Restaurants Haroupi, Ten Tables i Pharaoh; Tessalònica / Atenes, Grècia
- 13:00 Taller 5  
**Peix Sostenible en el Menú: De sabors i Innovació**  
Moderador: **Martín Federico Alba**, Director del Grau Universitari en Direcció i Gestió Gastronòmica, Barcelona Culinary Hub; Barcelona, Espanya  
Ponents: **Arnau Subías**, Científic marí, creador del concepte GASTROBIO. Professor, Barcelona Culinary Hub; Barcelona, Espanya  
**Gonzalo Hernández**, Xef Executiu, Restaurant Amar; Barcelona, Espanya
- 13:55 **Observacions Finals**  
**Cristina Tomás Pérez**, Directora Acadèmica, Barcelona Culinary Hub; Barcelona, Espanya  
**Greg Drescher**, Assessor Sènior d'Iniciatives Estratègiques, The Culinary Institute of America; Napa, EUA
- 14:00 **Cloenda dels Tallers**

*Nota: Tots els tallers inclouen degustació*