



Tomorrow Tastes Mediterranean

International Conference & Digital Magazine

October 14 - 15, 2024

Barcelona, On-Site & Online



5th Conferencia Internacional Tomorrow Tastes Mediterranean

Conferencia
Facultad de Medicina, Sala Paraninfo, Universidad de Barcelona
14 de octubre, 2024

Talleres en Innovación Culinaria
Barcelona Culinary Hub
15 de octubre, 2024

2024 Programa de la Conferencia

Sujeto a cambios

Todos los horarios están en hora central europea (CET)

14 octubre, 2024

- 8:30 **Acreditación y Café**
Acreditación en la Sala Paraninfo de la Facultad de Medicina, Universidad de Barcelona
- 9:00 **Bienvenida y Discurso de Apertura**
Ponentes: **Mercè Segarra Rubí**, Vicerrectora de Iniciativa Emprendedora,
Innovación y Transferencia, Universidad de Barcelona; Barcelona,
España

Antoni Trilla, Decano y Catedrático de Salud Pública, Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud, Universidad de Barcelona. Consultor Senior, Servicio de Medicina Preventiva y Epidemiología, Instituto Clínico de Medicina y Dermatología, Hospital Clínico. Profesor de Investigación en ISGlobal; Barcelona, España

Greg Drescher, Asesor Senior de Iniciativas Estratégicas, The Culinary Institute of America; Napa, EE.UU

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

9:20

Sesión 1

La Dieta Mediterránea y su Impacto en 2025: De las Últimas Investigaciones a la Irrupción de la Medicina Culinaria

Moderador: **Greg Drescher**, Asesor Senior de Iniciativas Estratégicas, The Culinary Institute of America; Napa, 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

Josep Vidal, Jefe del Servicio de Endocrinología y Nutrición, Hospital Clínico; Barcelona, España

Michel Lucas, Profesor de Epidemiología y Medicina Culinaria, Facultad de Medicina, Universidad Laval. Investigador, Centro de Investigación CHU de Quebec; Ciudad de Quebec, Canadá

10:10

Sesión 2

El Rol de los Libros de Cocina, Creadoras de Contenido y otras Comunicadoras en la Preservación y Fortalecimiento de la Dieta Mediterránea

Moderador/

Ponente: **David Figueres**, Responsable Editorial, Planeta Gastro; Barcelona, España

Ponentes: **Sara Cucala**, Escritora, Periodista y Directora de Cine. Co-propietaria de A Punto y Directora de Pnka Producciones; Madrid, España

Maria Nicolau, Cocinera, Escritora, Bestseller y Entusiasta; Vilanova de Sau, España

11:00

Pausa

11:20

Sesión 3

Estrategias Sostenibles y Saludables para Realzar el Pescado en Nuestros Menús

Moderadora /

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

Ponentes: **Arnau Subías**, Científico Marino, Creador del Concepto GASTROBIO. Profesor, Barcelona Culinary Hub; Barcelona, España

Gontrán de Ceballos Herrero, Director Comercial, Esteros Lubimar; Barbate, España

Antonio Nieto, Director General, Pesca España; Madrid, España

Montse Millán, Propietaria de la pescadería La Barqueta, Mercado de Les Corts; Barcelona, España

12:10

Sesión 4

¿Cuándo Elegir Aceite de Oliva y/o AOVE? Investigación en torno a la Salud y a su Uso Culinario para Dar Respuestas a Cocineros y Consumidores

Moderadora

/Ponente: **Rosa M Lamuela-Raventós**, Doctora, Catedrática de Nutrición y Bromatología e investigadora en el Instituto de Nutrición y Seguridad Alimentaria, Universidad de Barcelona, y CIBEROBN; Barcelona, España

Ponentes: **Jean Xavier Guinard**, Doctor, Profesor de Ciencias Sensoriales en Investigación Traslacional Sensorial/Consumer Insight, Universidad de California; Davis, EE.UU

Teresa Pérez, Directora General, Interprofesional Aceite Oliva de España; Madrid, España

13:00

Comida

14:00

Sesión 5

Conectando los Principios de la Dieta Mediterránea con la Comida Saludable de las Culturas Alimentarias de Asia

Moderador: **Greg Drescher**, Asesor Senior de Iniciativas Estratégicas, The Culinary Institute of America; Napa, EE.UU

Ponentes: **Cuilin Zhang**, Catedrática y Directora del Centro Mundial para la Salud de la Mujer Asiática (GloW) y del Departamento de Obstetricia y Ginecología de la Facultad de Medicina Yong Loo Lin de la Universidad Nacional de Singapur. Profesora Adjunta de Nutrición de la Facultad de Salud Pública T.H. Chan de Harvard; Singapur

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

- 14:50 Sesión 6
Life Climate Smart Chefs: Perspectivas de un Proyecto Europeo para Implicar a los Chefs en el Fomento de Dietas Bajas en Emisiones, Nutritivas y Asequibles
 Moderador: **Santi Mas de Xaxàs Faus**, Fundador, Gastronomic+34. Co-Director Ejecutivo (por el Culinary Institute of America), Torribera Mediterranean Center; Barcelona, España
 Ponentes: **Graceanne LaCombe**, Directora de Proyectos, Fundación Barilla y ALMA, Escuela de Artes Culinarias Italianas; Colorno, Italia
John Regefalk, Responsable de Innovación Culinaria, BCC Innovation, Centro de Investigación del Basque Culinary Center; San Sebastián, España
Simone Walli (virtual en directo), Directora de Arte Culinario y Servicios F&B a bordo, Austrian Airlines; Viena, Austria
- 15:35 **Pausa**
- 15:55 Sesión 7
Menús Plant-Forward y el Negocio de la Restauración: Enfoques y Casos Prácticos Desde el Frente de la Innovación
 Moderador: **Chiara Gai**, Dra en Comunicación Social y Colaboradora, Barcelona Culinary Hub; Barcelona, España
 Ponentes: **Adriana Carcelén**, Chef, Restaurante Rasoterra; Barcelona, España
Miguel Pe, Responsable de Desarrollo de Producto e I+D, Grup Ametller Origen; Barcelona, España
- 16:35 Sesión 8
La Cocina Plant-Forward del Mediterráneo Oriental: Influencias Regionales Cruzadas Alrededor de la Herencia, Creatividad e Innovación
 Moderador: **Xenophon Kappas**, Director General, Captain Vassilis & Carmen Constantakopoulos Foundation; Atenas, Grecia
 Ponentes: **Aglaia Kremezi**, Periodista y Autora de Varios Libros Publicados en EE.UU. sobre Cocina Griega y Mediterránea, entre ellos The Foods of the Greek Islands; Kea, Cícladas, Grecia.
Manolis Papoutsakis, Chef y Copropietario de los Restaurantes Haroupi, Ten Tables y Pharaoh; Tesalónica / Atenas, Grecia
- 17:25 Sesión 9
Hacia la soberanía alimentaria: La IA y Otras Herramientas para Luchar Contra el Desperdicio Alimentario
 Moderador **Daniele Rossi**, Chef y Propietario, Restaurante Rasoterra; Barcelona, España



Ponentes: **Jordi Gascón**, Doctor en Antropología Social e investigador en el Instituto de Nutrición y Seguridad Alimentaria, Universidad de Barcelona; Barcelona, España
Marc Zornes, CEO y Cofundador, Winnow; Londres, Inglaterra
Miguel Millera, Chef Corporativo EMEA, Iberostar; Palma de Mallorca, España
Maria Nicolau, Cocinera, Escritora, Bestseller y Entusiasta; Vilanova de Sau, España

18:25 **Observaciones Finales**
Ponente: **Greg Drescher**, Asesor Senior de Iniciativas Estratégicas, The Culinary Institute of America; Napa, EE.UU

18:30 **Clausura de la Conferencia / Degustación de Vinos**

2024 Programa Talleres en Innovación Culinaria Barcelona Culinary Hub

*Todos los horarios están en hora central europea (CET)
Sujeto a cambios*

15 octubre, 2024

08:30 **Acreditación y Café**
Acreditación en el Barcelona Culinary Hub

08:50 **Bienvenida y Presentación Talleres**

09:00 Taller 1
Menús Plant-Forward y Sin Desperdicio Alimentario: El Futuro de la Restauración
Moderador: **Martín Federico Alba**, Director del Grado Universitario en Dirección y Gestión Gastronómica, Barcelona Culinary Hub; Barcelona, España
Ponente: **Adriana Carcelén**, Chef, Restaurante Rasoterra; Barcelona, España

09:55 Taller 2
LIFE Climate Smart Chefs: Menús bajos en Emisiones, Nutritivos y Asequibles
Moderador: **Martín Federico Alba**, Director del Grado Universitario en Dirección y Gestión Gastronómica, Barcelona Culinary Hub; Barcelona, España
Ponente: **Carlo Maria Ricci**, Chef Embajador, ALMA International Culinary School; Colorno, Italia

- 10:50 **Pausa**
- 11:00 Taller 3
Estrategia en la Cocina: La Versatilidad del Aceite de Oliva como Transformador Gastronómico
Moderador: **Martín Federico Alba**, Director del Grado Universitario en Dirección y Gestión Gastronómica, Barcelona Culinary Hub; Barcelona, España
Ponente: **María Pérez Bosch**, Profesora Agregada (programa Serra Hunter) en la Universidad de Barcelona. Miembro del Grupo de investigación Polyphenol Research (INSA-UB); Barcelona, España
Periko Ortega, Chef y Propietario, Restaurante ReComiendo. Chef Ejecutivo y Director Técnico, Power Group; Córdoba, España
- 12:00 Taller 4
La Cocina Plant-forward del Mediterráneo Oriental: Corrientes Cruzadas Regionales de Patrimonio, Creatividad e Innovación
Moderador: **Martín Federico Alba**, Director del Grado Universitario en Dirección y Gestión Gastronómica, Barcelona Culinary Hub; Barcelona, España
Ponentes: **Aglaia Kremezi**, Periodista y Autora de Varios Libros Publicados en EE.UU. sobre Cocina Griega y Mediterránea, entre ellos The Foods of the Greek Islands; Kea, Cícladas, Grecia
Manolis Papoutsakis, Chef y Copropietario de los Restaurantes Haroupi, Ten Tables y Pharaoh; Tesalónica / Atenas, Grecia
- 13:00 Taller 5
Pescado Sostenible en el Menú: De sabores e Innovación
Moderador: **Martín Federico Alba**, Director del Grado Universitario en Dirección y Gestión Gastronómica, Barcelona Culinary Hub; Barcelona, España
Ponentes: **Arnau Subías**, Científico Marino y Gastrobiólogo, GastroBio. Profesor, Barcelona Culinary Hub; Barcelona, España
Gonzalo Hernández, Chef Ejecutivo, Restaurante Amar; Barcelona, España
- 13:55 **Observaciones Finales**
Cristina Tomàs Pérez, Directora Académica, Barcelona Culinary Hub; Barcelona, España
Greg Drescher, Asesor Senior de Iniciativas Estratégicas, The Culinary Institute of America; Napa, EE.UU
- 14:00 **Fin de los Talleres**

Nota: Los cinco talleres incluyen degustaciones