7η ετήσια διοργάνωση

Tomorrow Tastes Mediterranean

Διεθνές Συνέδριο

Εορτασμός της Παγκόσμιας Ημέρας Μεσογειακής Διατροφής των Ηνωμένων Εθνών

Νέα Υόρκη | 16-17 Νοεμβρίου 2026
Βαρκελώνη | 23 Νοεμβρίου 2026

TORRIBERA MEDITERRANEAN CENTER

UNIVERSITAT DE BARCELONA

Culinary Institute of America

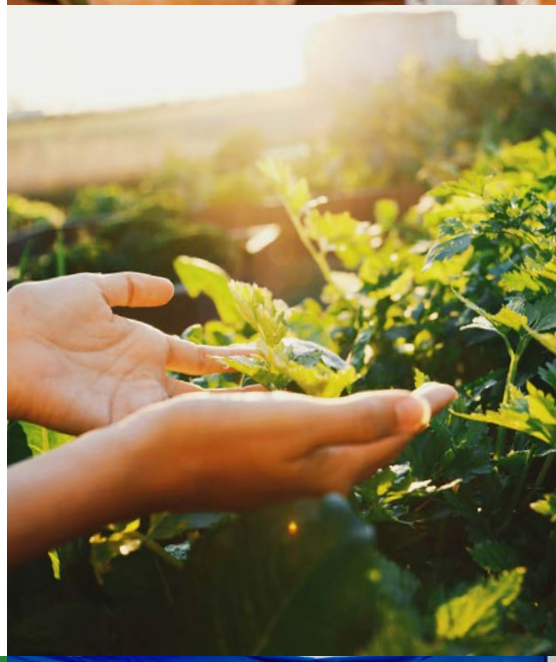
ΕΝΑ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΓΙΑ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ

Για αιώνες, η Μεσόγειος έχει υπάρξει ένας χώρος ανταλλαγής ιδεών, τεχνικών, υλικών και διαφορετικών αλλά ταυτόχρονα συναφών τρόπων ζωής. Οι διατροφικές της κουλτούρες διαμόρφωσαν ταυτότητες, στήριξαν κοινότητες και, πιο πρόσφατα, πρόσφεραν στον κόσμο ένα πρότυπο υγιεινής και βιώσιμης διατροφής, βασισμένο στην ισορροπία, την εποχικότητα και την κουλτούρα της συντροφικότητας γύρω από ένα τραπέζι.

Σήμερα, αυτή η κληρονομιά δεν αποτελεί μόνο κάτι που πρέπει να διαφυλαχθεί, αλλά και έναν πόρο που μπορεί να αξιοποιηθεί περαιτέρω. Σε μια εποχή αυξανόμενων παγκόσμιων προκλήσεων στους τομείς της υγείας, της κοινωνίας και του περιβάλλοντος, η Μεσογειακή Διατροφή λειτουργεί ως ένα ζωντανό πλαίσιο λύσεων που συνδέει τη μαγειρική, την επιστήμη και τη δημόσια υγεία, τον τόπο και τις διατροφικές κουλτούρες, κοντά και μακριά.

Με αυτό το όραμα, το **Torribera Mediterranean Center (TMC)**, μια κοινή πρωτοβουλία του **The Culinary Institute of America** και του **Πανεπιστημίου της Βαρκελώνης**, θα παρουσιάσει το Tomorrow Tastes Mediterranean (TTM) 2026 στη Νέα Υόρκη στις 16 – 17 Νοεμβρίου 2026 και στη Βαρκελώνη στις 23 Νοεμβρίου 2026, με αφορμή την **Παγκόσμια Ημέρα Μεσογειακής Διατροφής των Ηνωμένων Εθνών**.







Το Tomorrow Tastes Mediterranean 2026 θα αποτελέσει μια πραγματικά διηπειρωτική διοργάνωση του Torribera Mediterranean Center, συνδέοντας τη Νέα Υόρκη και τη Βαρκελώνη για τον εορτασμό της Παγκόσμιας Ημέρας Μεσογειακής Διατροφής των Ηνωμένων Εθνών.

Tomorrow Tastes Mediterranean

7η ετήσια διοργάνωση
Διεθνές Συνέδριο

ΜΙΑ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΣΤΙΓΜΗ



Το TTM 2026 θα σηματοδοτήσει ένα σημαντικό βήμα εξέλιξης για τον θεσμό. Παράλληλα με την πρώτη Παγκόσμια Ημέρα Μεσογειακής Διατροφής των Ηνωμένων Εθνών, η οποία θεσπίστηκε από τη Γενική Συνέλευση του ΟΗΕ τον Νοέμβριο του 2025, το συνέδριο θα αποτελέσει ένα παγκόσμιο σημείο συνάντησης για την περιοχή της Μεσογείου και για όσους εμπλέκονται με το μέλλον των διατροφικών συστημάτων.

Για τρεις ημέρες, η Νέα Υόρκη (2) και η Βαρκελώνη (1) θα μετατραπούν σε ζωντανά μεσογειακά φόρουμ, φέρνοντας κοντά ειδικούς από τους εξής τομείς:

- Σεφ και σημαίνοντα πρόσωπα της γαστρονομίας
- Γιατρούς, επαγγελματίες υγείας, επιστήμονες και ερευνητές
- Παραγωγούς, συνεταιρισμούς και επιχειρήσεις τροφίμων
- Δημόσιους φορείς και διεθνείς οργανισμούς
- Νέους που καινοτομούν και εκπροσώπους της Κοινωνίας των Πολιτών από όλη τη λεκάνη της Μεσογείου και πέρα από αυτήν
- Μέλη διπλωματικών αποστολών κρατών στα Ηνωμένα Έθνη

Το πρωί της 16ης Νοεμβρίου θα πραγματοποιηθεί ο εορτασμός της Παγκόσμιας Ημέρας Μεσογειακής Διατροφής του ΟΗΕ, με τη συμμετοχή αρκετών μεσογειακών χωρών.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Φέτος, το συνέδριο θα πραγματοποιηθεί σε δύο διαφορετικές τοποθεσίες και θα διαρκέσει τρεις ημέρες.

ΝΕΑ ΥΟΡΚΗ | 16 – 17 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 2026

- **16 Νοεμβρίου, 14:00 – 18:00** | Pier 57, James Beard Foundation. Κύριες συνεδρίες του TTM 2026
- **16 Νοεμβρίου, 19:30** | Pier 57, James Beard Foundation. Μεσογειακό δείπνο υψηλών προσκεκλημένων
- **17 Νοεμβρίου, 10:00 – 16:30** | CIA Campus, Hyde Park, Νέα Υόρκη. Κύριες συνεδρίες του TTM 2026

ΒΑΡΚΕΛΩΝΗ | 23 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 2026

- **09:00 – 18:00** | Πανεπιστήμιο Βαρκελώνης, Ιστορικό κτίριο Paranymph.
  Εορτασμός της Παγκόσμιας Ημέρας Μεσογειακής Διατροφής των Ηνωμένων Εθνών και κύριες συνεδρίες του TTM 2026
- **20:00** | Φεστιβάλ Μεσογειακής Διατροφής στο Mercat del Ninot.

Η συμμετοχή στο συνέδριο και στις δύο πόλεις θα πραγματοποιηθεί αποκλειστικά με προσκλήσεις, σε ένα επιλεγμένο κοινό ηγετικών προσωπικοτήτων και ειδικών γύρω από τη Μεσογειακή Διατροφή και άλλα συναφή ζητήματα και προκλήσεις, καθώς και στρατηγικές αντίκτυπου.

ΟΧΙ ΑΠΛΑ ΕΝΑ ΣΥΝΕΔΡΙΟ

Το TTM 2026 θα λειτουργήσει τόσο ως μια γιορτή σε δύο ηπείρους όσο και ως μια πλατφόρμα εργασίας, όπου η γνώση και η κουλτούρα θα μεταφραστούν σε πρακτικές στρατηγικές για μενού, προμήθειες, επιχειρηματικά μοντέλα και δημόσια πολιτική, σχετικά με τους κλάδους της εστίασης και της υγείας.

Το TTM 2026 θα αναδείξει τη Μεσογειακή Διατροφή ως ένα ζωντανό, προσαρμόσιμο και δυνητικά εφαρμόσιμο σε μεγαλύτερη κλίμακα μοντέλο. Ένα μοντέλο που ενσωματώνει τη μαγειρική, τον πολιτισμό, την υγεία, τη βιωσιμότητα, την οικονομία και την κοινωνική δικαιοσύνη.



ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ: ΕΝΑ ΖΩΝΤΑΝΟ ΣΥΣΤΗΜΑ

Η Μεσογειακή Διατροφή - που αναγνωρίστηκε το 2010 από την UNESCO ως Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά της Ανθρωπότητας - θα βρίσκεται στον πυρήνα του TTM 2026. Δεκαετίες επιστημονικής έρευνας επιβεβαιώνουν τα οφέλη της για την υγεία, ενώ οι πολιτισμικές της ρίζες τη συνδέουν βαθιά με τον τόπο και την κοινότητα.

Ταυτόχρονα, το TTM 2026 θα κοιτάξει προς το μέλλον, εξετάζοντας πώς αυτό το διατροφικό πρότυπο μπορεί να ανταποκριθεί σε ορισμένες από τις πιο κρίσιμες διατροφικές προκλήσεις της εποχής μας: την εξάπλωση των υπερεπεξεργασμένων τροφίμων και του fast food, τη συνεχή αύξηση των χρόνιων νοσημάτων που σχετίζονται με τη διατροφή, τις πιέσεις της κλιματικής κρίσης, τις ανισότητες στην πρόσβαση στην τροφή και τη σταδιακή διάβρωση των γαστρονομικών παραδόσεων και των υγιεινών τρόπων ζωής.

ΒΑΣΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΤΟΥ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ



Η ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΣΤΟ ΕΠΙΚΕΝΤΡΟ: ΑΝΕΒΑΖΟΝΤΑΣ ΤΗΝ ΚΛΙΜΑΚΑ ΤΗΣ ΤΕΧΝΗΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΔΕΞΙΟΤΕΧΝΙΑΣ ΤΗΣ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗΣ ΝΟΣΤΙΜΙΑΣ

Στον πυρήνα του TTM 2026, η μαγειρική θα αναγνωριστεί ως βασικός παράγοντας μετασχηματισμού. Οι σεφ θα μεταφράσουν την επιστημονική γνώση, την πολιτισμική εμπειρία και τις προοδευτικές δημόσιες πολιτικές σε καθημερινές διατροφικές επιλογές που ισορροπούν ανάμεσα στην απόλαυση, την υγεία και τη βιωσιμότητα.
Οι αγορές, η μαγειρική, τα μενού, οι τεχνικές, η προφορική γνώση και ιστορία, καθώς και η κουλτούρα του να μοιραζόμαστε το τραπέζι, θα αναδειχθούν ως η ουσιαστική αρχιτεκτονική της Μεσογειακής Διατροφής.
Γαστρονομικά εργαστήρια, επισκέψεις πεδίου, γευσιγνωσίες και εμπειρίες βασισμένες στην αγορά, θα διασφαλίσουν ότι το φαγητό και ο πολιτισμός δεν θα αποτελέσουν απλώς αντικείμενο συζήτησης, αλλά εμπειρία που βιώνεται και μοιράζεται.



Η ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΚΑΝΕΙ ΑΛΜΑ ΜΠΡΟΣΤΑ: ΑΠΟ ΤΟ «ΜΑΥΡΟ ΚΟΥΤΙ» ΣΤΙΣ ΕΠΙΣΤΗΜΕΣ ΤΗΣ ΣΥΣΤΗΜΙΚΗΣ ΒΙΟΛΟΓΙΑΣ (OMICS), ΤΗ «ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΑΚΡΙΒΕΙΑΣ» ΚΑΙ ΤΗΝ ΤΕΧΝΗΤΗ ΝΟΗΜΟΣΥΝΗ

Για δεκαετίες, η Μεσογειακή Διατροφή παρουσίαζε εντυπωσιακά οφέλη για την υγεία, όμως οι επιδράσεις της παρέμεναν ένα επιστημονικό "μαύρο κουτί". Γνωρίζαμε ότι λειτουργεί, όχι όμως ακριβώς πώς και γιατί.
Σήμερα, οι σύγχρονες βιολογικές επιστήμες και η ανάλυση δεδομένων (OMICS), οι προηγμένες αναλυτικές μέθοδοι και η τεχνητή νοημοσύνη αποκαλύπτουν τις μοριακές διαδρομές που συνδέουν τις παραδοσιακές τροφές με τον μεταβολισμό, τη φλεγμονή και το ρίσκο ασθενειών.
Αυτή η εξέλιξη μετατοπίζει τη Μεσογειακή Διατροφή από το - πάντα κρίσιμο - πεδίο της επιδημιολογίας σε μετρήσιμο βιολογικό αντίκτυπο, ενισχύοντας την αξιοπιστία και την υιοθέτησή της στους τομείς της υγείας, της δημόσιας πολιτικής, της βιομηχανίας τροφίμων και της γαστρονομίας. Με αυτόν τον τρόπο, δημιουργούνται νέες ευκαιρίες σχεδίασης μενού, προϊόντων και στρατηγικών που βασίζονται όχι μόνο στην κουλτούρα αλλά και στην ανθρώπινη βιολογία.



ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ, ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΔΙΚΑΙΟΣΥΝΗ: Η ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΩΣ ΚΟΙΝΟ ΑΓΑΘΟ

Το TTM 2026 θα καλέσει τους συμμετέχοντες να εξετάσουν ένα κεντρικό ερώτημα: ποιοι έχουν σήμερα πρόσβαση στη Μεσογειακή Διατροφή;
Μέσα από συζητήσεις στρογγυλής τραπέζης, μελέτες περίπτωσης και διάλογο, το συνέδριο θα εξετάσει ζητήματα οικονομικής προσιτότητας, πρόσβασης και διατροφικής δικαιοσύνης. Έτσι θα αναδείξει τον ρόλο των δημόσιων πολιτικών, των συνεταιρισμών, των σχολικών και νοσοκομειακών γευμάτων, των τοπικών αγορών και των κοινοτικών πρωτοβουλιών.
Η Μεσογειακή Διατροφή θα προσεγγιστεί ως ένα κοινό αγαθό που είναι ιστορικά προσβάσιμο, ενταγμένο στην κουλτούρα των ανθρώπων και ουσιώδες για την καθημερινή ζωή. Το συνέδριο θα αναζητήσει τρόπους για την ανανέωση αλλά και διασφάλιση αυτών των χαρακτηριστικών στο μέλλον.



ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΡΕΥΝΑ ΣΤΗΝ ΠΡΑΞΗ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ: ΝΕΕΣ ΓΕΝΙΕΣ, ΝΕΕΣ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ

Το TTM 2026 θα χτίσει γέφυρες ανάμεσα στην έρευνα και την πράξη, συνδέοντας τα πανεπιστήμια με την εστίαση, τη βιομηχανία τροφίμων και τους φορείς χάραξης πολιτικής.
Ιδιαίτερη έμφαση θα δοθεί στις οπτικές των νεότερων γενιών - νέων σεφ, επιχειρηματιών και ηγετών της επόμενης γενιάς που επαναπροσδιορίζουν τη μεσογειακή ταυτότητα για το μέλλον.



ΜΙΑ «ΠΟΛΥΧΡΩΜΗ» ΜΕΣΟΓΕΙΟΣ: ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΑ, ΔΙΑΛΟΓΟΣ ΚΑΙ ΕΙΡΗΝΗ

Το TTM 2026 θα αγκαλιάσει τη Μεσόγειο σε όλη της τη διαφορετικότητα - από τον Βορρά έως τον Νότο και από την Ανατολή έως τη Δύση. Η ανατολική και νότια Μεσόγειος θα εκπροσωπηθεί στο πρόγραμμα με τέτοιο τρόπο που θα ενισχυθεί η πολυφωνία και συμπερίληψη ως προς το αφήγημα του συνεδρίου.
Το συνέδριο θα διερευνήσει πώς η γαστρονομία μπορεί να γίνει εργαλείο διπλωματίας, διαλόγου και οικοδόμησης ειρήνης, αναγνωρίζοντας το φαγητό ως ένα ισχυρό μέσο συνεργασίας, πολιτισμικής κατανόησης και κοινωνικής συνοχής.
Γιορτάζοντας την Παγκόσμια Ημέρα Μεσογειακής διατροφής τόσο στη Νέα Υόρκη όσο και στη Βαρκελώνη, θα ενισχυθεί η γεφύρωση ηπείρων και πολιτισμών, αναδεικνύοντας όλα αυτά που μας ενώνουν.

Tomorrow Tastes Mediterranean

7η ετήσια διοργάνωση
Διεθνές Συνέδριο

ΑΠΟ ΤΗ ΓΝΩΣΗ ΣΤΗ ΣΥΛΛΟΓΙΚΗ ΔΡΑΣΗ

Το TTM 2026 θα σχεδιαστεί ως ένα ενεργό συνέδριο εργασίας και όχι ως μια παθητική συνάντηση. Μέσα από εξειδικευμένο συντονισμό, οπτικά βοηθήματα και συμμετοχικές διαδικασίες, οι συνεδρίες θα ενθαρρύνουν την ανταλλαγή, τη συνεργασία και τη συν-δημιουργία μεταξύ των συμμετεχόντων.

Το συνέδριο θα κορυφωθεί με μια συλλογική αποτύπωση κοινών προτεραιοτήτων, νέων συνεργασιών και πρακτικών κατευθύνσεων δράσης ανάμεσα στους θεσμούς, τη βιομηχανία τροφίμων, τον τομέα της υγείας, τη γαστρονομική κοινότητα και τις τοπικές κοινωνίες.

Το TTM 2026 θα είναι ταυτόχρονα ένας εορτασμός και ένας καταλύτης. Ένας χώρος όπου πολλές διαφορετικές φωνές θα συμβάλουν στη διαμόρφωση πιο υγιών, δίκαιων και βιώσιμων συστημάτων τροφίμων για το μέλλον, με θεμέλια το φαγητό, τον πολιτισμό και την κοινότητα.

Το TTM 2026 θα είναι ένα «ζωντανό» συνέδριο εργασίας που θα βασίζεται στη συμμετοχικότητα και τη συν-δημιουργία.





ΓΙΑ ΠΡΩΙΜΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ ΧΟΡΗΓΙΑΣ

Διονύσης Παπαδάτος,
Διευθυντής Προγραμμάτων,
Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη και Κάρμεν Κωνσταναμάκόπουλου, στο τηλ.

+306949593333
dpapadatos@cvf.gr

Santi Mas de Xaxàs Faus,
Torribera Mediterranean Center
Co-Executive Director

+34 661 44 65 89
santi.mdx@tmcmediterranean.org

Επισκεφθείτε μας:
https://tomorrowtastesmediterranean.org

TORRIBERA MEDITERRANEAN CENTER

UNIVERSITAT DE BARCELONA

Culinary Institute of America