



Tomorrow Tastes Mediterranean

International Conference
& Digital Magazine

November 30 - December 1, 2022
Barcelona, On-Site & Online

Translating research-based
evidence into culinary practice
for healthier, more sustainable,
more delicious food for the future

tomorrowtastesmediterranean.org

TÓRRIBERA
MEDITERRANEAN
CENTER



UNIVERSITAT
BARCELONA



Culinary Institute
of America



Universitat de Barcelona Edificio Histórico
30 noviembre – 1 diciembre 2022

Programa Conferencia
Sujeto a cambios

30 noviembre 2022

13:00 **Registro y Comida**

14:00 **Apertura**

Ponentes: **Joan Guàrdia, PhD**, Rector. Universitat de Barcelona
Michael Sperling, PhD, Vicepresidente de Asuntos Académicos. The Culinary Institute of America

14:25 **Sesión 1**

Sesión 1: **Biodiversidad, Salud y Dieta Mediterránea: de la Tierra y el Mar a la Cocina Profesional**

Moderador: **Taylor Reid, PhD**, Profesor Adjunto de Estudios Alimentarios Aplicados. The Culinary Institute of America

Ponente: **Brent Loken**, Científico Principal de Alimentación Global. WWF

Panelistas: **Maria Jose San Roman**, Chef y Propietaria. Restaurant Monastrell
Joan Romanyà, Coordinador Sección Salud Ambiental y Edafología. Universitat de Barcelona

15:25 **Descanso**

15:50 **Sesiones 2 y 3**

Sesión 2: **Barcelona 2030: Avanzando en un Plan Director para la Alimentación Urbana y la Sostenibilidad Culinaria**

Moderadora: **Adelaida Ferrer Torrens**, Co-Directora Ejecutiva (por Universitat de Barcelona). Torribera Mediterranean Center

Ponente: **Álvaro Porro González**, Comisionado de Economía Social, Desarrollo Local y Política Alimentaria. Ayuntamiento de Barcelona

Panelistas: **Montserrat Puig**, Vicerrectorado de Asuntos de Igualdad y Equidad de Género, Sustentabilidad e Iniciativas. Universitat de Barcelona
Xavier Pellicer, Chef y Propietario. Restaurante Xavier Pellicer

tomorrowtastesmediterranean.org



Isabel Coderch, Consultoría de Restauración Sostenible. Te Lo Sirvo Verde

Sesión 3: Grecia y la Herencia de la Dieta Mediterránea: Costa Navarino, un caso de estudio en Innovación en Salud y Sostenibilidad

Moderadores: **Marina Papatsoni**, Directora General de Desarrollo de Negocios y Asuntos Corporativos. TEMES/Costa Navarino

Dionisis Papadatos, Gerente de Proyecto. Captain Vassilis & Carmen Constantakopoulos Foundation

Ponente: **Antonia Trichopoulou, MD**, Presidenta. Fundación Helénica de la Salud /Athens Academy

Panelistas: **Xenophon Kappas**, Director General. Captain Vassilis & Carmen Constantakopoulos Foundation

Lefteris Larazou, Chef y Propietario. Restaurante Varoulko Seaside

Giorgios Maneas, Gerente. Navarino Environmental Observatory

17:50 **Descanso**

18:15 **Sesiones 4 y 5**

Sesión 4: Sustainable Culinary ThinkLab: Construir una Comunidad de Aprendizaje para Apoyar la Transformación del Sistema Alimentario

Ponentes: **María Martínez Iglesia, PhD**, Directora Académica. Barcelona Culinary Hub

Santi Mas de Xaxàs Faus, Fundador Gastronomic+34, Co-Director Ejecutivo (por The Culinary Institute of America). Torribera Mediterranean Center

Sesión 5: En el Menú: Emisiones Netas de Carbono Cero, Transformación Organizacional y Delicioso

Moderador/

Ponente: **Michiel Bakker**, Vicepresidente Mundial de Servicios en el Lugar de Trabajo. Google

Panelistas: **Etienne Dufrenois**, Jefe de Responsabilidad Corporativa. Sodexo Europa Continental

Carolyn Ball, Jefe de Sostenibilidad. Compass UK

Fina Puigdevall, Chef y Propietaria. Restaurant Les Cols

Martina Puigvert Puigdevall, Jefa Cocina. Les Cols Restaurant

19:30 **Final Conferencia Día 1**



1 diciembre 2022

13:00 **Recepción y Comida**

14:00 **Sesiones 6 and 7**

Sesión 6: Caminos de Cambio: Potenciar las Estrategias para Avanzar en la Salud Personal y Planetaria

Moderadora: **Adelaida Ferrer Torrens**, Co-Directora Ejecutiva (por la Universitat de Barcelona). Torribera Mediterranean Center

Ponente: **Miguel A. Torres**, Presidente. Bodega Familia Torres

Panelistas: **Enrique Tello**, Profesor del Departamento de Historia Económica, Instituciones, Política y Economía Mundial. Universitat de Barcelona
Teresa Gutiérrez, Chef y Propietaria. Restaurant Azafrán

Sesión 7: Acuicultura Mediterránea: Alimentación Azul Sostenible y el Sector de la Restauración

Moderadora: **Maria Loi**, Chef y Propietaria, Autora y Presentadora Televisión. Restaurante Loi Estiatorio

Ponentes: **Eduardo Soler**, Jefe de Sostenibilidad. Avramar

15:25 **Descanso**

15:50 **Sesiones 8 y 9**

Sesión 8: El Aceite de Oliva, los Frutos Secos y la Cocina de Inspiración Mediterránea y vegetal: Crear Sabor y Reformular las Narrativas Culinarias

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

Ponentes: **Teresa Pérez**, CEO. Interprofesional Aceite Oliva Español

Rosa M Lamuela-Raventós, PhD, Profesora Asociada y Directora del Instituto de Nutrición y Seguridad Alimentaria. Universitat de Barcelona

Sesión 9: La Dieta Mediterránea y el Imperativo del Cambio de Proteínas—De Plant-Forward y Menos Carne/Mejor Carne a la Carne Basada en Plantas

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

Ponente: **Leonardo González García**, Director Comercial. Better Balance Europe

17:05 **Descanso**



17:30

Sesiones 10 y 11

Sesión 10: **Garantizar el Futuro de la Dieta Mediterránea: ¿Es Necesario Cambiar los Modelos de Investigación Experimental y Traslacional? ¿Evolucionar?**

Moderador: **Michael Sperling, PhD**, Vicepresidente de Asuntos Académicos. The Culinary Institute of America

Panelistas: **Jean-Xavier Guinard, PhD**, Profesor de Ciencias Sensoriales, Investigación Traslacional Sensorial/Perspectiva del Consumidor. University of California, Davis,
Rosa M Lamuela-Raventós, PhD, Profesora Asociada y Directora del Instituto de Nutrición y Seguridad Alimentaria. Universitat de Barcelona
Miguel Ruiz-Canela, PhD, Profesor y jefe del Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública. Universidad de Navarra
Ramón Estruch, MD, PhD, Consultor Senior, Departamento de Medicina Interna. Hospital Clínico de Barcelona y Profesor Asociado de Medicina. Universidad de Barcelona; Presidente del Consejo Asesor Científico. Torribera Mediterranean Center

Sesión 11: **Foro sobre Sostenibilidad y Crisis Climática, Alimentación y Salud, y la Cocina Profesional: La Ecologización de un Sector**

Moderadores: **Teresa Sauras**, Delegada del Rector para Sostenibilidad. Universitat de Barcelona

Panelistas: **María José San Román**, Chef y Propietaria, Restaurante Monastrell
Toni Massanés, Director. Fundación Alicia
Taylor Reid, PhD, Profesor Asociado de Estudios Alimentarios. The Culinary Institute of America
María Solivellas, Chef y Propietaria. Restaurant Ca Na Toneta

19:30

Finalización de la conferencia/Cóctel de despedida