

III SCIENCE
& COOKING
WORLD
CONGRESS
Barcelona
2022







INGREDIENTS,

tradició i innovació

INGREDIENTS,

tradition and innovation

INGREDIENTES,

tradición e innovación

Edifici Històric de la Universitat de Barcelona

7-9 de novembre de 2022 / November 7-9, 2022 / 7-9 de noviembre de 2022





El congrés té la pretensió de transformar-se en el **principal referent i inspiració** per a un sector de la gastronomia i de l'alimentació gastronòmica que exigeix una major professionalització de l'ofici i per a la població que exigeix una gastronomia i una alimentació més sostenible i adaptada a les noves realitats.

Pere Castells

President del Comitè Organitzador
Science and Cooking World Congress
arcelona 2022

The congress has the potential to become the **main benchmark and inspiration** for a sector of gastronomy and gastronomic food that demands greater professionalization of the trade and for the population that demands a more sustainable gastronomy adapted to new realities.

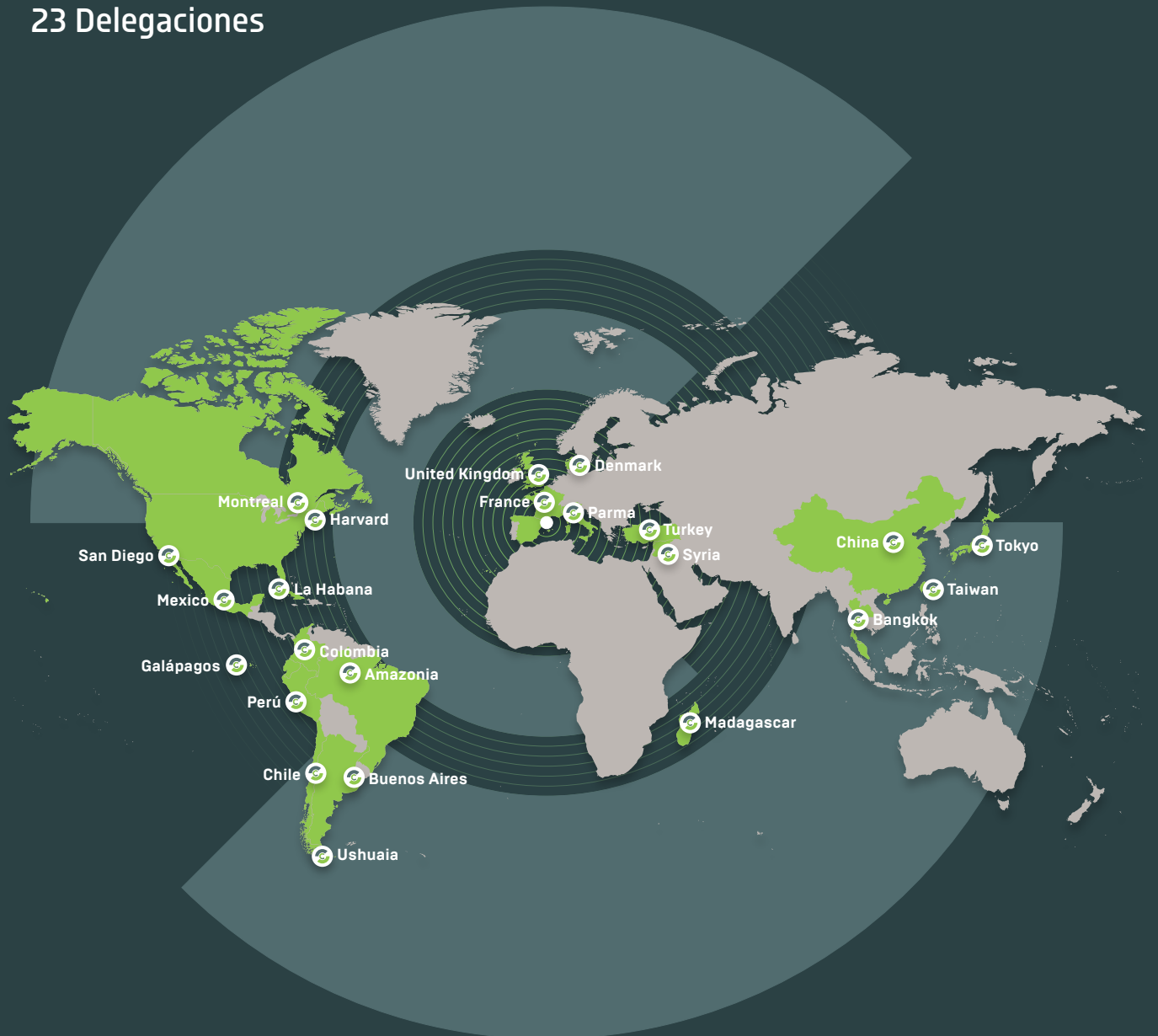
El congreso tiene el potencial de transformarse en el **principal referente y inspiración** para un sector de la gastronomía y de la alimentación gastronómica que exige mayor profesionalización del oficio y para la población que exige una gastronomía más sostenible y adaptada a las nuevas realidades.

SCIENCE & COOKING WORLD CONGRESS®

23 Delegacions

23 Delegations

23 Delegaciones



Les Delegacions són les ramificacions que identifiquen l'essència de SCWC. Les seves activitats marcaran el futur del moviment.

Delegations are the branches that identify the essence of SCWC. Their activities will mark the future of the movement.

Las Delegaciones son las ramificaciones que identifican la esencia de SCWC. Sus actividades marcarán el futuro del movimiento.

 SCWC Barcelona **China**
Daisy Wang

 SCWC Barcelona **Colombia**
Claudia Bibiana Valderrama

 SCWC Barcelona **France**
Jean-Christophe Sakdavong

 SCWC Barcelona **Mexico**
José Burela, Roberto Iborra, Eduardo Rukos

 SCWC Barcelona **Syria / Midle East**
Mohammat Orfali

 SCWC Barcelona **Taiwan**
Daniel Li

 SCWC Barcelona **United Kingdom**
Belen Aloisi

 SCWC Barcelona **Amazonia**
Elisangela Valle

 SCWC Barcelona **Bangkok**
Gaggan Anand

 SCWC Barcelona **Buenos Aires**
Mariana Koppmann

 SCWC Barcelona **Chile**
Heinz Wuth

 SCWC Barcelona **Denmark**
Rasmus Munk

 SCWC Barcelona **Galápagos**
Luciana Bianchi


 SCWC Barcelona **Harvard**
David Weitz, Pia Sörensen

 SCWC Barcelona **La Habana**
Maria Ester Abreu Rojas

 SCWC Barcelona **Madagascar**
Lucia Ranja

 SCWC Barcelona **Montreal**
François Chartier

 SCWC Barcelona **Parma**
Davide Cassi

 SCWC Barcelona **Perú**
Alejandra Ratti

 SCWC Barcelona **UC San Diego**
Daniel McDonald

 SCWC Barcelona **Tokyo**
François Chartier

 SCWC Barcelona **Turkey**
Aylin Öney

 SCWC Barcelona **Ushuaia**
Lino Adillón



III SCIENCE & COOKING WORLD CONGRESS®

Organització / Organization / Organización

President honorari	Harold McGee	Referent mundial en Science & Cooking
President executiu	Pere Castells	Science & Cooking World Congress
Vicepresidents	Axel Bidon-Chanal Davide Cassi Montserrat Rivero Montserrat Ballarín Carmel Mòdol	Universitat de Barcelona Universitat de Parma Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació Regidora de Comerç, Mercats, Consum, Règim Interior i Hisenda, Ajuntament de Barcelona D. G. d'alimentació, qualitat i indústries agroalimentàries, Generalitat de Catalunya
Vocals	Xavier Roget José Juan Rodríguez Felip Fenollosa Jordi Tresserras Puri García Javier Martínez Marta Miguel François Chartier	Assessor de la gerència de serveis d'espais naturals, Diputació de Barcelona Universitat Autònoma de Barcelona i ACCA Fundació CIM, Universitat Politècnica de Catalunya Universitat de Barcelona Universitat Politècnica de València Universitat Politècnica de València Consell Superior d'Investigacions Científiques Chartier World Lab
Planificació	Heinz Wuth César Vega Lluís Riera Íngrid Farré Patricia Jurado Pere Planagumà	Assessor i consultor gastronòmic Expert en innovació culinària Saia Saia Investigadora de Science & Cooking Cuiner
Secretaria tècnica	Josep García Mireia Argente	Fresh Media Group Fresh Media Group

Comitè científic-gastronòmic / Scientific-gastronomic committee / Comité científico-gastronómico

President	Ferran Adrià	elBulliFoundation
Vicepresidents	Joan Roca Mariana Koppmann Abel Maríné M. Esther Abreu Elisángela Valle Luciana Bianchi Salvador Brugués Claudi Mans	El Celler de Can Roca Bioquímica, Gastronomía Molecular Argentina Universitat de Barcelona Asociación Cubana para la Ciencia y Tecnología de Alimentos Cionera i investigadora de l'Amazònia Galápagos Foundation Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona Universitat de Barcelona
Vocals		

139 Participants / 139 Participants / 139 Participantes

Científics

Scientists

Científicos

Abilleira, Carola (microbiòloga, Brewme, Barcelona)
Abreu, Maria Esther (científica, L'Havana, Cuba)
Aguilera José Miguel (enginyer gastronòmic, Xile)
Aragonès, Gerard (biotecnòleg, URV, Tarragona)
Asensio, Daniel (microbiòleg, RPD Fermentations Lab, Sentmenat)
Bidon-Chanal, Axel (químic, UB, Barcelona)
Cassi, Davide (físic, Universitat de Parma, Itàlia)
Castells, Pere (químic, SCWC, Barcelona)
Cot, Mariona (investigadora, Sosa Ingredients, Moià)
Chartier, François (Investigador aromàtic, Chartier World Lab, Barcelona)
Egal, Florence (experta internacional, Territorial Food Systems, Roma, Itàlia)
Espeso, Julia (científica, Harvard University, Cambridge, EUA)
Farré, Ingrid (tecnòloga dels aliments, Saia, Barcelona)
Garcés, Marta (investigadora, Universidad Francisco de Vitoria, Pozuelo de Alarcón)
Garcia, Puri (tecnòloga dels aliments, UPV, València)
Garcia Arbós, Salvador (enginyer tècnic agrícola i periodista, Girona)
Garcés, Mario (investigador en neurociència i intel·ligència artificial, The Mindkind, El Run)
Godall, Mònica (microbiòloga, Brewme, Barcelona)
Haro, Júlia (nutricionista, Culinary Barcelona Hub, Barcelona)
Iruela, Albert (investigador en intel·ligència artificial, Omnios, Barcelona)
Jurado, Patricia (ciències culinàries i gastronòmiques, SCWC, Blanes)
Kogmen, Elif (investigadora, R&D Callebaut, Bèlgica)
Koppmann, Mariana (bioquímica, Buenos Aires, Argentina)
Lahousse, Bernard (bioenginyer, Foodpairing, Gant, Bèlgica)
López, Asun (microbiòloga, RPD Fermentations Lab, Sentmenat)
López, Sheila (microbiòloga, Brewme, Barcelona)
Mans, Claudi (químic, UB, Barcelona)
Mariné, Abel (nutricionista, UB, Barcelona)
Martínez, Xavier (tecnòleg dels aliments, UPV, València)
Mesz, Bruno (investigador, IIAC-UNTREF, Buenos Aires, Argentina)
Mc Donald, Daniel (investigador, The Microsetta Initiative, San Diego, EUA)
McGee, Harold (escriptor especialtzat en ciència i cuina, Califòrnia, EUA)
Miguel, Marta (investigadora, CSIC i iLike Food Innovation, Madrid)
Myar, Karen (microbiòloga, Brewme, Barcelona)
Moltedo, Bernardo (investigador, Not Co, Santiago de Xile, Xile)
Paré, Anna (dietista i nutricionista, Barcelona)
Paraira, Miquel (farmacèutic, Aigües de Barcelona, Barcelona)
Pesse, Paula (investigadora, Not Co, Santiago de Xile, Xile)
Pons, Victoria (metgessa, CAR de Sant Cugat del Vallès)
Riera, Luís (tecnòleg dels aliments, Saia, Barcelona)
Ros, Marta (tecnòloga dels aliments, UOC, Barcelona)
Sakdavong, Jean-Christophe (investigador, Laboratoire CLLE, Université de Toulouse, França)
Sörensen, Pia (enginyera química, Harvard University, Cambridge, EUA)
Tresserra, Anna (química, UB, Barcelona)
Vega, Cesar (científic, The kitchen as Laboratory, Chicago, EUA)

Cuiners i pastissers

Chefs and pastry chefs

Cocineros y pasteleros

Adillón, Lino (cuiner, Restaurant Volver, Ushuaia, Argentina)
Adrià, Ferran (cuiner, elBulliFoundation, Barcelona)
Albiñana, Óscar (cuiner, Sosa Ingredients, Mojà)
Araujo, Denise (cuinera i investigadora gastronòmica, Amazònia, Brasil)
Attadika, Selassie (cuinera, Midunu Restaurant, Accra, Ghana)
Bachour, Antonio (pastisser, Bachour Bakery, Miami, EUA)
Bianchi, Luciana (cuinera i científica, Galápagos, Ecuador)
Bordas, Jordi (pastisser, Escola de Pastisseria Jordi Bordas, Viladecans)
Brugués, Salvador (cuiner EHTG, Girona)
Burela, José (cuiner, Veracruz, Mèxic)
Camarena, Ricard (cuiner, Restaurant Ricard Camarena, València)
Campos, Viena (assessora en forneria, Barcelona)
Castro, Oriol (cuiner, Restaurant Disfrutar, Barcelona)
Chang, Tracy (cuinera, Restaurant Pagu, Cambridge, EUA)
Cruz, Jordi (cuiner, restaurants Abac, Angle i Atempo, Barcelona)
Escribà, Christian (pastisser, Pastisseria Escribà, Barcelona)
Espinosa, Germán (cuiner, Restaurant Fonda Espanya, Barcelona)
Ferrada, Nicole (cuinera, Not Co, Santiago de Xile, Xile)
Galvao, Joyce (pastissera, A química dos bolos, São Paulo, Brasil)
Gil, David (pastisser, I+Desserts, Barcelona)
Gil, Sergio (cuiner, Restaurants Sostenibles, Barcelona)
Guarro, Miquel (pastisser, Escola Hofmann, Barcelona)
Guasch, Josep Maria (pastisser, Pastisseria Targarona, Igualada)
Guillem, Jordi (cuiner, Real Ice, El Vendrell)
Herrera, Jordi (cuiner, Restaurant Manairó, Barcelona)
Iborra, Roberto (cuiner, Mèxic)
Íñiguez, Juan Miguel (cuiner, CIB, Barcelona)
Jaworska, Adriana (pastissera, Escola de Pastisseria Jordi Bordas, Viladecans)
Jordà, Daniel (forner, Panes Creativos, Barcelona)
Jordana, Marc (cuiner, Gastrocultura Mediterrànea, Barcelona)
Llin, Rafa (cuiner, Dep. Educació de la Generalitat de Catalunya)
Mendoza, Ariel (cuiner, L'Havana, Cuba)
Modat, Stéphane (cuiner, Restaurant Le Clan, Québec City, Canadà)
Migoya, Francisco (pastisser, Modernist Cuisine, Seattle, EUA)
Nguyen, Dao (cuinera, Kitchen Lab, Ginebra, Suïssa)
Pasquale, Altamonte (cuiner, Kitchen Lab, Ginebra, Suïssa)
Pesse, Paula (cuinera, Not Co, Santiago de Xile, Xile)
Planagumà, Pere (cuiner, Restaurant Ca l'Hermina, Port de la Selva)
Prados, Isma (cuiner, Barcelona)
Quintillà, Víctor (cuiner, Restaurant Lluerna, Santa Coloma de Gramenet)
Ribé, Josep Maria (pastisser, Chocolate Academy, Gurb)
Rivas, Alejandra (cuinera, Rocambolesc, Girona)
Roca, Joan (cuiner, Restaurant El Cellar de can Roca, Girona)
Roca, Jordi (pastisser, Restaurant El Cellar de can Roca, Girona)
Rôs, Ana (cuinera, Hisa Franko restaurant, Kobarid, Eslovènia)
Rukos, Eduardo (cuiner, Restaurant Kuuk, Mérida, Mèxic)
Sepúlveda, Kendra (cuinera propietària, La casa de la kombucha, Barcelona)
Serice, Mark (cuiner, Griffith Foods, EUA)
Smith, Patricia (pastissera, Pastisseria Escribà, Barcelona)
Torres, Javier (cuiner, Restaurant Cocina Hermanos Torres, Barcelona)
Torres, Sergio (cuiner, Restaurant Cocina Hermanos Torres, Barcelona)
Tutak, Fatih (cuiner, Restaurant Turk Fatih Turak, Istanbul, Turquia)
van Beurden, Marike (pastissera, BBMF, Barcelona)
Wuth, Heinz (cuiner i divulgador, Santiago de Xile, Xile)



Productors, gestors de projectes i indústria alimentària

Producers, project managers and the food industry

Productores, gestores de proyectos e indústria alimentària

Abstoss, Annette (propietària, Abstoss World Gastronomy, Barcelona)
Alemany, Ferran (apicultor, Os de Balaguer, Lleida)
Alguero, Joan (propietari, Carns Alguero, Tortosa)
Barral, Senén (gestor dep. innovació, Inditex, Arteixo)
Bellonzi, Marco (tècnic digital, UAB, Barcelona)
Bofarull, Aurora (propietària, Restaurant Los Caracoles, Barcelona)
Bosch Manuela, (propietària Olis Can Català, Roquetes)
Brull, Fernando (dep. marketing, Callebaut, Bèlgica)
Capdet, Vinyet (gestora de projectes, Escola CETT-UB, Barcelona)
Casacuberta, David (filòsof, UAB, Barcelona)
Castells, Marc (propietari, Marisc Mediterrani, Deltebre)
Claver, Elena (product manager, Pujadas, Santa Coloma de Farners)
Concepción, Luís (periodista, Grup Vilbo, Sant Cugat del Vallès)
Fenu, Nicoló (arquitecte urbanista, Università di Torino, Itàlia)
Garriga, Ramón (gestor de projectes, Gluten Morgen, Buenos Aires, Argentina)
Gómez, Pablo (gestor. dep. innovació, Inditex, Arteixo)
Guardia, Ramón (propietari, GastroEuphoria, Barcelona)
Guilà, Toti (productor Empresa Origen Sant Quirze del Vallès)
Kervoern, Yann (cap comercial, Cubiq Foods, Granollers)
Li, Daniel (economista, Taipei, Taiwan)
Llop, Llorens (pagès i propietari, Verit Fruit, Bellcaire d'Urgell)
Martí, Marc (propietari, Triticum, Cabrera de Mar)
Martínez, Carles (propietari, Restaurant Can Culleretes, Barcelona)
Martínez, Maria (dir. acadèmica, Barcelona Culinary Hub, Barcelona)
Matamoros, Marcel (gerent, Arròs Montsià, Amposta)
Mejias, Alberto (arquitecte urbanista, Barcelona)
Moez, El Shohdi (president, Food Banking Regional Network, El Caire, Egipte)
Molledo, Bernardo (director IA, Not Co, Santiago de Xile, Xile)
Muiños, Antonio (propietari, Puerto Muiños, La Corunya)
Padilla, Montserrat (propietària, Mont Cacau, Vacarisses)
Peña, Rafa (cuiner, Restaurant Gresca, Barcelona)
Pera, Alexandra (gerent, Cali Terpenes, L'Hospitalet de Llobregat)
Pérez Sara (product manager, Pujadas, Santa Coloma de Farners)
Reig, Marisa (ramadera, Biograssfed, Figueres)
Rivas Lilibeth (marketing, Sosa Ingredients, Mojà)
Roca, Albert (propietari, Augustus-Forum, El Vendrell)
Roget, Xavier (patrimonialista, Parc a taula, Barcelona)
Salvador, Àngel (propietari, 100% Chef, Barcelona)
Scaglia, Francesco (cuiner, Eat, Torino, Itàlia)
Solé, Paco (propietari, Restaurant 7 Portes, Barcelona)
Tresserras, Jordi (historiador, UB, Barcelona)
Wang, Daisy (consultora, Ceatec, Pequín, Xina)

III SCIENCE & COOKING WORLD CONGRESS®

7 Dilluns / Monday / Lunes

AULA MAGNA

08.00 h Recollida d'acreditacions i recepció

09.00 h **Benvinguda i presentació oficial del congrés**



Rector Mgfc. Joan Guàrdia, Hble. Sra. Teresa Jordà, Sra. Montserrat Ballarín,
II-Im. Sr. Valentí Junyent, Ferran Adrià, Davide Cassi i Pere Castells

Manifest Scientific Gastronomy Barcelona 2019 i presentació de les noves delegacions



MÉS ENLLÀ DELS INGREDIENTS Coordina: Florence Egal

10.00 h ***Tradition and innovation for sustainable territorial development***



Florence Egal

Ingredients for change, chefs as advocates of food systems transformation



Francesco Scaglia

Waste prevention and social protection: the role of the hospitality sector



Moez El Shohdi

Chefs in depopulated rural areas: reconciling tradition and innovation for social and territorial transformation



Nicolò Fenu

12.00 h **Brunch Science and Cooking**

13.00 h **Sembrant el futur**

Harold Mc Gee i Joan Roca



CUINES DEL MÓN Coordina: Jordi Tresserras

13.30 h ***The ingredients in the evolution of turkish cuisine***



Fatih Tutak

Ingredientes en la cocina patagónica



Lino Adillón

Ingredientes en la cocina de la Amazonia. Un producto mítico: tubérculo de mandioca



Denise Araujo

Enfoque académico de los Ingredientes y tradiciones de la cocina cubana



M^a Esther Abreu i Ariel Mendoza

Ingredientes en Galápagos. Modelo de transformación en producción local



Luciana Bianchi

15.30 h **Coffee tea break Science and Cooking**





AULA MAGNA

- 16.00 h **RECERCA** Coordinen: Marta Miguel i Marta Garcés
- Importancia de la investigación de nuevos ingredientes alimentarios**
Retos en la alimentación del Siglo XXI. Salud, sabor y sostenibilidad
Marta Miguel i Marta Garcés ESP
- Note by Note Cooking**
Dao Nguyen i Altamonte Pasquale ENG
- NXT Pland Base Chocolate**
Josep Maria Ribé, Marike van Beurden, Elif Kogmen i Fernando Brull ENG
- Enzimas. Nuevo ingrediente gastronómico y con gran futuro alimentario**
Marc Jordana i David Gil ESP

PARANINF

- 10.00 h **Importancia de la ciencia en la cocina y concepto de 'eatizenship'**
que explora los derechos y obligaciones que tenemos al comer
Cesar Vega i Heinz Wuth ESP
- RESTAURANTS A BARCELONA, TRADICIÓ I INNOVACIÓ**
Coordinen: Jordi Tresserras i Alberto Mejias
- 10.15 h **Introducció a la aportació de la restauració a la ciutat de Barcelona**
Tradició: Can Culleretes, 7 Portes i Los caracole. Tradició i innovació: Dos Torres i Fonda España. Innovació: Disfrutar, Abac i Manairó i altres restaurants de Barcelona. ESP
- 11.45 h **Homenatge a les cocteleries de Barcelona**
Dry Martini, Paradiso i Sips. ESP
- 12.00 h **Brunch Science and Cooking**
- SOSTENIBILITAT ENTRE TRADICIÓ I INNOVACIÓ**
Coordinen: Sergio Gil i Lluís Riera
- 13.00 h **Taula rodona amb restaurants sostenibles de Barcelona** ESP
- Presentació de la "Guia per a la implementació d'un pla de prevenció i reducció del malbaratament alimentari en el sector de la restauració comercial i cuines centrals"**
Lluís Riera i Generalitat de Catalunya CAT
- 14.00 h **INGREDIENTS** Coordina: Luís Concepción
Sostenibilidad i plant based Patrocinat per Motif Food ESP
NotCo, Be Better my Friend, Griffith, Cubiq Foods, Escata Food i Luís Concepción
- 15.30 h **Coffee tea break Science and Cooking**

III SCIENCE & COOKING WORLD CONGRESS®

8 Dimarts / Tuesday / Miércoles

AULA MAGNA

GURMETITZACIÓ I INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA

Coordinen: Puri García i Xavier Martínez

09.00 h

Introducción a la importancia de las empresas que se apoyan en la gastronomía como elemento imprescindible para su evolución



Puri García i Xavier Martínez

Water more than ingredient



Miquel Paraira

Evolution of regenerative agriculture: mindset and process for the culinarian



Mark Serice

Ingredientes y utensilios. Del sabor del fuego a la anatomía de la sartén



Sara Pérez i Elena Claver

New healthy and sustainable fats: Omega 3 and cultured fats



Yann Kervoern

Digitizing all ingredients in the world - How chefs can participate



Bernard Lahousse

Soluciones sostenibles



Paula Pesse, Nicole Ferrada i Bernardo Moltedo

12.00 h

Brunch Science and Cooking

NUTRICIÓ, INGREDIENTS I GASTRONOMIA Coordina: Anna Paré

13.00 h

Ingredientes y Gastronomía



Anna Paré

L'oli d'oliva i la seva importància en l'alimentació



Abel Mariné

Ingrediente Cacao. Nutrición e investigación



Anna Tresserra

Ingredientes en la nutrición deportiva. Evita lesiones desde la cocina



Victoria Pons

Gastronomía aplicada al rendimiento deportivo



Juan Miguel Íñiguez

Els polifenols: arguments científics sobre els efectes saludables del consum de fruites i verdures de proximitat.



Gerard Aragonès i Xavier Roget

El desafío de las masas sin trigo



Mariana Koppmann

15.30 h

Coffee tea break Science and Cooking





AULA MAGNA

- PASTISSERIA** Coordinen: Christian Escribà i Patricia Smith
- 16.00 h **Introducción a los ingredientes en pastelería** ESP
 Christian Escribà i Patricia Smith
- Ingredientes vegetales, la gran revolución en la pastelería** ESP
 Óscar Albiñana i Mariona Cot
- Ingredientes en química dos bolos** ESP
 Joyce Galvao
- Elements of desserts** ENG
 Francisco Migoya
- Harinas en pastelería** ESP
 Antonio Bachour






PARANINF

- PASTISSERIA** Coordina: Lilibeth Rivas
- 10.00 h **Evolución de los ingredientes en la pastelería** ESP
 Miquel Guarro, Josep Maria Guasch, Antonio Bachour, Francisco Migoya, Joyce Galvao i Adrianna Jaworska o Jordi Bordas
- INGREDIENTS I FORMACIÓ** Coordina: Rafa Llin
- 11.00 h **Ingredientes en la formación en las Escuelas de Cocina. Su influencia en el movimiento culinario actual y que objetivos se marcan de cara al futuro** ESP
 CETT, CBH, CIB, EHTB, EHTG, EH Alcalá de Henares i Guayente EH, Institut FP Sant Cugat del Vallès i Institut Joan Ramon Benaprès Sitges
- 12.00 h **Brunch Science and Cooking**
- DELEGACIONES** Coordina: Luciana Bianchi
- 13.00 h **Mesa redonda entre las delegaciones del SCWC creadas el 2021** ESP
 Amazonia, Bangkok, Buenos Aires, Chile, Denmark, Galápagos, Harvard, La Habana, Madagascar, Montreal, Parma, Perú, UC San Diego, Tokyo, Turkey i Ushuaia
- Presentación de las nuevas delegaciones:** ESP
Mexico, Syria/Middle East, United Kingdom, Colombia, Francia, Taiwan y China
 José Burela, Roberto Iborra, Eduardo Rukos, Mohammad Orfali, Belen Aloisi, Claudia Bibiana Valderrama, Jean-Christophe Sakdavong, Daniel Li i Daisy Wang
- 15.30 h **Coffee tea break Science and Cooking**

III SCIENCE & COOKING WORLD CONGRESS®

9 Dimecres / Wednesday / Miércoles

AULA MAGNA

- 09.00 h **FORMACIÓ** Coordina: Davide Cassi
- Formación en Ciencia y Cocina. Creación de estructuras académicas.** ESP 
Desarrollo Manifiesto SCWC Barcelona 2019: International Summer School of Scientific Gastronomy, SCWC Curso y actividades de formación SCWC y CETT-UB
Davide Cassi
- Ocho años de la Ingeniería Gastronómica** ESP  
José Miguel Aguilera
- Comparativa de ingredientes en la cocina moderna versus la tradicional en el Restaurante Disfrutar** ESP 
David Casacuberta i Marco Bellonzi
- La importancia de la formación para construir "Gastronomía"** ESP 
María Martínez i Júlia Haro
- Science and Cooking Cours. Harvard Lab Reserche** ENG 
Pia Sörensen, Julia Espeso i Tracy Chang
- Discovering a sense of place in gastronomy: Canada's indigenous ingredients** ENG 
Stéphane Modat
- Pan de "Mesa madre"** ESP 
Ingrediente para la transmisión de conocimiento gastronómico-científico
Ramón Garriga
- 12.00 h **Brunch Science and Cooking**
- 13.00 h **PROJECTES** Coordina: Mariana Koppmann
- Introducción a la importancia de los proyectos científico-gastronómicos** ESP 
Mariana Koppmann
- Modelo de economía local y sostenible aplicado a la restauración colectiva** ESP 
Pablo Gómez i Senén Barral
- La revolución de las algas** ESP 
Antonio Muiños
- Ingredientes gastrosónicos, gastrovibrotáctiles y gastrovirtuales** ENG  
Bruno Mesz i Jean-Christophe Sakdavong
- Trastornos de alimentación, Inteligencia Artificial General y cocinar en el Metaverso: una aproximación desde las emociones** ESP 
Mario Garcés
- Control de los microorganismos en las fermentaciones** ESP 
Asun López, Daniel Asensio, Daniel Jordà, Viena Campos i grup Brewme
- 15.30 h **Coffee tea break Science and Cooking**





AULA MAGNA

- 16.00 h **CLAUSURA** Coordinen: Heinz Wuth i Cesar Vega
- Introducción a las ponencias finales y al Premio Sferic Award** ENG
- Heinz Wuth i Cesar Vega
- Ingredients and the preservation of Africa's culinary heritage** ENG
- Selassie Attadika
- Enhance and magnify the synergy between ingredients thanks to the power of attraction of the aromatic science of Molecular Harmonies** ENG
- François Chartier
- Ingredients in the world** ENG
- Harold Mc Gee
- PREMI SFERIC AWARD 2022**
- Cocina evolutiva e inquieta** ESP
- Jordi Cruz
- Entrega de premi** CAT
- Montserrat Rivero Presidenta de ACCA
- Winning explanation** ENG
- Ana Roš, restaurant Hiša Franko
- Ens veiem, See you, Nos vemos... 6-8 nov 2023** CAT
- Jordi Roca





PARANINF

- INGREDIENTS. PRODUCTORS, CUINERS I INDUSTRIA GASTRONÒMICA PASADO, PRESENTE Y FUTURO** Coordina: Ramon Guardia
- 10.00 h **¿Que es el mapa gastronómico?** ESP
- Mesa redonda: Mapa gastronómico** Modera: Gustavo Turón i Alexandra Pera
- Llorens Llop, Albert Roca, Marc Castells, Juan Alguero, Marcel Matamoros, Kendra Sepúlveda, Marisa Reig, Rafa Peña, Marta Ros i Tracy Chang
- 12.00 h **Brunch Science and Cooking**
- 13.00 h **Mesa redonda: Aportación de la ciencia y la tecnología al triangulo: productores, cocineros e industria gastronómica** ESP
- Modera: Salvador Garcia Arbós
- Ángel Salvador, Alejandra Rivas i/o Jordi Roca, Ramon Guardia, Marc Martí i Toti Guilà, Annette Abstoss, Jordi Guillem, Antonio Muiños i Marta Miguel
- 15.00 h **Conclusiones. Reflexión final**
- Cómo los congresos y eventos de ciencia/cocina/alimentación hacen posible la consistencia documentada de este mapa gastronómico para poder avanzar no sólo con gastronomía sino en alimentación global y cultura social.
- 15.30 h **Coffee tea break Science and Cooking**



ESTANDS DEL BRUNCH








7 Dilluns / Monday / Lunes

- 13.00 h **El secret de les confitures - Homenatge a Georgina Regàs** 
Llorens Llop (Veri Fruit)
- 13.30 h **L'univers de les ostres** 
Marc Castells (Marisc Mediterrani)
- 14.00 h **Els sabors del garum / Els aromes del cannabis** 
Pere Planagumà (Escata) / Alexandra Pera (Cali Terpenes)
- 14.30 h **Algues. Saps diferenciar-les?** 
Antonio Muiños (Porto Muiños)

8 Dimarts / Tuesday / Martes

- 10.00 h **El pa i les masses mare - SALA RAMÓN Y CAJAL** 
Mariana Koppmann i Ramon Garriga
- 13.00 h **El secret de les confitures - Homenatge a Georgina Regàs** 
Llorens Llop (Veri Fruit)
- 13.30 h **Patisserie saludable** 
Adrianna Jaworska (Escola de pastisseria Jordi Bordas)
- 14.00 h **Conèixer la mel a través del tast / Els aromes del cannabis** 
Ferran Alemany (Torrans i mels Alemany) / Alexandra Pera (Cali Terpenes)
- 14.30 h **Decoració en pastisseria** 
Patricia Smith i Joyce Galvao (Pastisseria Escribà)
- 15.00 h **El fantàstic món de les kombuchas** 
Kendra Sepúlveda (La casa de la kombucha)

9 Dimecres / Wednesday / Miércoles

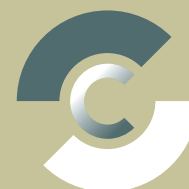
- 10.00 h **Intel·ligència artificial / realitat virtual - SALA RAMÓN Y CAJAL** 
Bruno Mesz i Jean-Christophe Sakdavong (IIAC-Untreff i Université de Toulouse)
- 13.00 h **El secret de les confitures - Homenatge a Georgina Regàs** 
Llorens Llop (Veri Fruit)
- 13.00 h **Existeix la carn 100% pastura** 
Rafa Peña (Restaurant Gresca)
- 13.30 h **L'oli d'oliva extra verge: tradició, innovació i art** 
Manuela Bosch i Ignasi Blanch (Olis Can Català), Montse Padilla (Mont Cacao) i I. Blanch
- 14.30 h **Mes enllà dels gelats** 
Jordi Guillem (Real Ice)
- 14.00 h **Els aromes del cannabis** 
Alexandra Pera (Cali Terpenes)
- 15.00 h **El fantàstic món de les kombuchas** 
Kendra Sepúlveda (La casa de la kombucha)

Reunions personals

Personal meetings


Reuniones personales

III SCIENCE
& COOKING
WORLD
CONGRESS





AULA RAMÓN Y CAJAL


7 Dilluns / Monday / Lunes

- 16.00 h **El imprescindible ingrediente femenino en la gastronomía** 
Coordina: Luciana Bianchi
Denise Araujo, Selassie Attadika, Ana Rôs, Nicole Ferrada, Joyce Galvao, Patricia Smith
CBH i assistents al congrés (màxim 15)

8 Dimarts / Tuesday / Martes

- 09.00 h **Transmission of scientific-gastronomic knowledge** 
Coordina: Heinz Wuth
Harold McGee, Pia Sørensen, Davide Cassi, Cesar Vega, Mariana Koppmann, Ramón Garriga, RPD, BCH i assistents al congrés (màxim 15)
- 16.00 h **Industria alimentaria. Inteligencia artificial, Realidad virtual...** 
Coordina: Mario Garcés
Bruno Mesz, Jean-Christophe Sakdavong, Albert Iruela, NotCo, Aigües de Barcelona, BCH
i assistents al congrés, prioritàment empreses (màxim 15)

9 Dimecres / Wednesday / Miércoles

- 09.00 h **Ingredientes del futuro y concepto de 'eatizenship' que explora los derechos y obligaciones que tenemos al comer** 
Coordina i Modera: Cesar Vega
Heinz Wuth, Pujades, Sosa, Cubiq, Puerto Muiños, BCH i assistents al congrés (màxim 15)

Forum Lab Fira de Barcelona

GASTRONOMIC
FORUM · BARCELONA

9 Dimecres / Wednesday / Miércoles

- HUMANISME, CUINA I SOSTENIBILITAT** Presenta i modera: Isma Prados
- 10.30 h **El garum, l'aroma més antic de la Mediterrània**
Harold McGee, Pere Planagumà i Ricard Camarena
- 11.30 h **Les persones al centre de la innovació al restaurant**
Víctor Quintillà i Ricard Camarena
- 12.15 h **Muyu Galápagos: model de biodiversitat i empoderament**
Luciana Bianchi
- 13.00 h **Sostenibilitat i Innovació a pastisseria**
Joyce Calvao, Francisco Migoya, Lluís Costa i Antonio Bachour
- 13.45 h **El valor de la diversitat a les cuines del món**
Denise Araujo, M^a Esther Andreu, Lino Adillón, Roberto Iborra, Fatih Tutak, Daisy Wang i Daniel Li



Brunch Science & Cooking

Aquesta proposta pretén situar la recerca desenvolupada en les ponències del congrés a disposició dels assistents, per tal que puguin degustar innovacions culinàries seguint totes les normes de seguretat imposades per la pandèmia.

This proposal aims to place the research developed in the lectures available to the attendees, so that they can taste culinary innovations following all the safety rules imposed by the pandemic.

Esta propuesta pretende situar la investigación desarrollada en las ponencias del congreso a disposición de los asistentes, para que puedan degustar innovaciones culinarias siguiendo todas las normas de seguridad impuestas por la pandemia.

Producers / Products / Productores

Abstoss World Gastronomy (Barcelona), germinats / micro vegetables / germinados
Aigues de Barcelona (Barcelona), aigua / water / agua
Alemanya (Os de Balaguer), torrons / nougat / turrone
Augustus Forum i Jordi Guillem (El Vendrell), vins i vinagres / wines and vinegars / vinos y vinagres
Balenalena (Granollers), galetes / cookies / galletas
Cali Terpenes (Barcelona) Natural terpenes
Cafes Delsams (Balaguer), cafès / coffees / cafés
Callebaut (Gurb), xocolates / chocolates / chocolates
Cubiq Foods (Granollers), greixos saludables / healthy fats / grasas saludables
Enric Rovira (Castellbell i el Vilar), xocolates / chocolates / chocolates
Escata (L'Escala), salsa d'anxova / anchovy sauce / salsa de anchoa
Puerto Muiños (Cerdeja-A Coruña) Algues, seaweed, algas
Georgina Regàs (Senegal), confitures / jams / confituras
Griffith Foods (EUA), productes sostenibles / sustainable products / productos sostenibles
iLike Food Innovation (Madrid), productes vegans / vegan products / productos veganos
La casa de la kombucha (Barcelona), kombucha / kombucha / kombucha
Mar-Tret Teca (Abrera), conserves / preserves / cnservas
Marisc Mediterrani (Deltebre-Tarragona), marisc, seafood, marisco.
Naturplanet/Naturfood (Barcelona), productes naturals / natural products / productos naturales
NotCo (Chile), productes vegans / vegan products / productos veganos
Olis Can Català (Roquetes,) oli d'oliva extra verge / extra virgin olive oil / aceite de oliva extra virgen
Panes Creativos (Barcelona), pa / bread / pan
Pibernat Alimentaria (Olot), conserves / preserves / conservas
Sosa Ingredients (Moià), prod. per a la cuina moderna / prod. for the modern kitchen / prod. para la cocina moderna
Triticum (Vilasar de Dalt), pans / breads / panes
Verit Fruit (Bellcaire d'Urgell), fruites i confitures / fruits and jams / frutas y confituras

Patisseries / Pastries / Pastelerías

Hofmann (Barcelona)
Jordi Bordas (Viladecans)
Targarona (Igualada)
Vallflorida (Sant Esteve de Palaudordera)

Escoles / Schools / Escuelas

EHTG (Girona)
EHTB (Barcelona)

Estands / Stands / Estands

Abacus (Barcelona), llibres / books / libros
Human Microbiome (San Diego), kits de genètica

III SCIENCE
& COOKING
WORLD
CONGRESS





Science & Cooking World Congress, Barcelona 2021.
Sopar Einstein al Saló de les Sirenes de la Fonda Espanya.

Sopars Science & Cooking

La reflexió final de cada dia portada a la taula en uns sopars especials. (No inclosos a la inscripció del congrés.)

The final daily reflexion brought to the table in three very special dinners. (Not included in congress registration.)

La reflexión final de cada día llevada a la mesa en unas cenas muy especiales. (No incluidos en la inscripción del congreso.)

7 de novembre / November 7 / 7 de Noviembre

DIFUSIÓ I TAST DE PRODUCTES DE CATALUNYA

Xef: Victor Quintillà Restaurant Lluerna

Patrocinat per la Conselleria d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya

Lloc: Restaurant Lluerna

Hora: 20.00

8 de novembre / November 8 / 8 de Noviembre

SOPAR PARC A TAULA

Xef: La Sitja, restaurant escola de l'Institut Joan Ramon Benaprès, vinculat al Parc del Garraf

Patrocinat per la Xarxa de Parcs Naturals de la Diputació de Barcelona

Lloc: Escola Industrial, Parainf

Hora: 20.00

9 de novembre / November 9 / 9 de Noviembre

SOPAR DE CLOENDA - SOPAR GASTRONÒMIC I CIENTÍFIC: EINSTEIN A BARCELONA. 99è ANIVERSARI

Menú especial reproduït el que es va oferir a Albert Einstein el 27 de febrer de 1923.

Xef: Germán Espinosa

Lloc: Saló de Les Sirenes de la Fonda Espanya

Hora: 20.00



III SCIENCE
& COOKING
WORLD
CONGRESS





Science & Cooking Innovation Awards



A final del segle XX, però sobretot al llarg d'aquest segle XXI, hi ha hagut una veritable innovació culinària basada en la ciència i la tecnologia. S'han modificat metodologies clàssiques mitjançant la introducció a la cuina d'aspectes més propis de laboratoris científics, com la precisió en la mesura de masses, volums, temperatures i temps o el control de paràmetres d'operació, s'han desenvolupat projectes de recerca específics i s'han difós i publicat els resultats d'aquests projectes.

El Science and Cooking World Congress Barcelona 2019 estableix uns **premis anuals, els Sferic Awards**, per valorar **científicament** una tècnica culinària que hagi contribuït o pugui contribuir a la innovació científica.

Els premis s'emmarquen en el desenvolupament del concepte *Science and Cooking*, que contempla tres aspectes independents però relacionats:

- L'aplicació del coneixement científic a la pràctica culinària.
- L'ús de la ciència com a mitjà d'innovació culinària.
- L'ús de la pràctica culinària com a eina didàctica per explicar la ciència.

At the end of the 20th century, but specially all through this 21st century, there has been a real movement of culinary innovation based on science and technology. Classic methods have been modified with the introduction in the kitchen of aspects more akin to science laboratories—such as the precision in the measurement of masses, volumes, temperatures and timings, or the control of operational parameters—, specific research projects have been developed, and the results of those projects have been published and disseminated.

The Science and Cooking World Congress Barcelona 2019 establishes the **Sferic Awards**, an **annual scientific recognition** to culinary techniques which have contributed or have the potential to contribute to scientific innovation.

The Awards are related to the development of the *Science and Cooking* concept, which includes three independent but correlated factors:

- The application of scientific knowledge to culinary innovation.
- The use of science as a means for culinary innovation.
- The use of culinary practice as an educational tool to explain science.

A finales del siglo XX, pero sobre todo a lo largo de este siglo XXI, se ha producido una verdadera innovación culinaria basada en la ciencia y la tecnología. Se han modificado metodologías clásicas introduciendo en la cocina aspectos más propios de laboratorios científicos, como la precisión en las medidas de masas, volúmenes, temperaturas y tiempos o el control de parámetros de operación, se han desarrollado proyectos de investigación específicos y se han difundido y publicado los resultados de esos proyectos.

El Science and Cooking World Congress Barcelona 2019 establece unos **premios anuales, los Sferic Awards**, para valorar **científicamente** una técnica culinaria que haya contribuido o pueda contribuir a la innovación científica.

Los premios se enmarcan en el desarrollo del concepto *Science and Cooking*, que abarca tres aspectos independientes pero relacionados:

- La aplicación del conocimiento científico a la práctica culinaria.
- El uso de la ciencia como herramienta de innovación culinaria.
- El uso de la práctica culinaria como instrumento didáctico para explicar la ciencia.

Bases

La Science & Cooking World Commission convoca els premis anuals Sferic Awards amb l'objectiu de guardonar creacions culinàries amb un component d'innovació científica en l'àmbit de la cuina i la pastisseria de restaurant del segle XXI. Opten als premis totes les creacions que compleixin les condicions següents:

- 1.** La innovació concerneix l'ús d'una tècnica, utensili, aparell o producte que provoca un canvi físic i/o químic.
- 2.** La innovació té un impacte internacional en l'àmbit de la cuina o la pastisseria de restaurant.
- 3.** La innovació ha de ser una aplicació regular en el menú o la carta d'un restaurant obert al públic.
- 4.** El mètode innovador s'aplica en components consumibles aïlladament o de manera substancial en el conjunt d'un plat.
- 5.** La innovació és saludable, sostenible i èticament responsable.

Jurat

L'elecció de les innovacions guardonades correspondrà a un jurat científic format pels membres de la Science & Cooking World Commission, juntament amb assessors científics internacionals. Si en el moment d'emetre el veredictes es produeix un empat en la votació, el president de la SCWC, en una segona votació, disposarà d'un vot de qualitat. Els premis s'atorgaran per majoria de vots, es podran atorgar premis ex aequo i els premis podran quedar deserts. No es preveu la proposta formal de candidatures al premi per part de persones o organismes externs al jurat. En la primera edició dels Sferic Awards es podran guardonar innovacions desenvolupades en qualsevol any del segle XXI.

Rules

The Science & Cooking World announces the annual Sferic Awards, which intend to recognize culinary creations including a scientific innovation component in the field cooking and restaurant patisserie in the 21st century. The recognition can be awarded to any creation abiding by the following conditions:

- 1.** The innovation component is related to the use of a technique, a utensil, a tool or a product which causes a physical or chemical modification.
- 2.** The innovation has an international impact in the field of cooking or restaurant patisserie.
- 3.** The innovation is applied regularly in the menu of a restaurant open to the public.
- 4.** The innovative method is used in elements edible in isolation, or used extensively in the making of a whole dish.
- 5.** The innovation is healthy, sustainable and ethically responsible.

Jury

The election of awarded innovations will correspond to a scientific jury formed by the members of the Science & Cooking World Commission, together with international scientific advisers. In case of a tied vote, the president of the SCWC will be given a quality vote in a second vote. The awards will be given by a majority of votes, there can be ex aequo prizes, and the awards can be declared null and void. The formal proposal of candidatures to the award by individuals or organisations outside of the jury is not contemplated. In the first edition of the Sferic Awards innovations made at any point in the 21st century can be awarded.

Bases

La Science & Cooking World Commission convoca los premios anuales Sferic Awards con el objetivo de galardonar creaciones culinarias con un componente de innovación científica en el ámbito de la cocina y la pastelería de restaurante del siglo XXI. Optan a los premios todas las creaciones que cumplan las siguientes condiciones:

- 1.** La innovación concierne el uso de una técnica, utensilio, aparato o producto que provoca un cambio físico y/o químico.
- 2.** La innovación tiene un impacto internacional en el ámbito de la cocina o la pastelería de restaurante.
- 3.** La innovación se aplica regularmente en el menú o la carta de un restaurante abierto al público.
- 4.** El método innovador se aplica en componentes consumibles aisladamente o de forma sustancial en el conjunto de un plato.
- 5.** La innovación es saludable, sostenible y éticamente responsable.

Jurado

La elección de las innovaciones galardonadas estará en manos de un jurado científico formado por los miembros de la Science & Cooking World Commission, junto con asesores científicos internacionales. Si en el momento de emitir el fallo se produjera un empate en la votación, el presidente de la SCWC, en una segunda votación, dispondría de un voto de calidad. Los premios se otorgarán por mayoría de votos, se podrán otorgar premios ex aequo y los premios podrán quedar desierto. No está prevista la propuesta formal de candidaturas al premio por parte de personas u organismos externos al jurado. Para la primera edición de los Sferic Awards se podrán galardonar innovaciones de cualquiera de los años del siglo XXI.

Premi

Els premis es concediran a l'equip que ha fet possible la innovació. Els guardonats rebran l'Sferic Award i un diploma amb el veredict del jurat.

Proclamació i lliurament

La proclamació del premi tindrà lloc el 14 de març de cada any, en homenatge al discurs «The physicist in the kitchen», ofert en aquesta data de l'any 1969 pel físic Nicholas Kurti. El dia del lliurament dependrà dels actes previstos anualment. Excepcionalment, el 2019 els premis es lliuraran el dimecres 6 de març del 2019, durant els actes de cloenda del Science and Cooking World Congress Barcelona 2019.

Award

The award will be given to the team responsible for the innovation. The awardees will receive a Sferic Award and a certificate stating the jury's decision.

Announcement and presentation

The recipients of the award will be announced on March 14 every year, to commemorate the speech "The physicist in the kitchen", given on this date in 1969 by the physicist Nicholas Kurti. The date of the presentation of the awards will depend on the events programmed for that specific year. Exceptionally, in 2019 the awards will be presented on Wednesday, March 6th, during the closing of the Science and Cooking World Congress Barcelona 2019.

Premio

Los premios se concederán al equipo que ha hecho posible la innovación. Los galardonados recibirán el Sferic Award y un diploma con el veredicto del jurado.

Proclamación y entrega

La proclamación del premio tendrá lugar el 14 de marzo de cada año, en homenaje al discurso "The physicist in the kitchen", dado en esa fecha del año 1969 por el físico Nicholas Kurti. El día de la entrega dependerá de los actos previstos anualmente. Excepcionalmente, en 2019 los premios se entregarán el miércoles 6 de marzo de 2019, durante los actos de clausura del Science and Cooking World Congress Barcelona 2019.



SCIENCE
& COOKING
WORLD
COMMISSION

Membres de la Science & Cooking World Commission Members of the Science & Cooking World Commission Miembros de la Science & Cooking World Commission

Pere Castells
President

Químic i President del Science & Cooking World Congress.
Chemist and President of the Science & Cooking World Congress.
Químico y Presidente del Science & Cooking World Congress.

Davide Cassi

Físic de la Universitat de Parma, expert en ciència i gastronomia.
Physicist at the University of Parma, expert in science and gastronomy.
Físico de la Universidad de Parma, experto en ciencia y gastronomía.

Mariana Koppmann

Bioquímica, experta en gastronomia molecular i assessorament higiènic.
Biochemist, expert in molecular gastronomy and hygiene assessment.
Bioquímica, experta en gastronomía molecular y asesoramiento higiénico.

Claudi Mans

Catedràtic Emèrit d'Enginyeria Química de la Universitat de Barcelona.
Emeritus Professor of Chemical Engineering at the University of Barcelona.
Catedrático Emérito de Ingeniería Química de la Universidad de Barcelona.

Luciana Bianchi

Cuïnera i científica. Galápagos Foundation.
Cook and scientist. Galápagos Foundation.
Cocinera y científica. Galápagos Foundation.

Premiat

Awarded

Premiado



Premi 2021 a la innovació en l'estudi, evolució i aplicació dels productes del entorn, buscant sempre la millora en l'àmbit culinari. Treball desenvolupat al restaurant:

Hiša Franko
per l'equip liderat per **Ana Roš**

Award 2021 to the innovation in the study, evolution and application of environmental products, always looking for improvement in the culinary field. Work developed in restaurant:

Hiša Franko
by the team led by **Ana Roš**

Premio 2021 a la innovación en el estudio, evolución y aplicación de productos del entorno, siempre buscando la mejora en el campo culinario. Trabajo desarrollado en el restaurante:

Hiša Franko
por el equipo liderado por **Ana Roš**



Local cheese and beeswax fondue, dehydrated pears and spicy walnuts, nettle gnocchi



Carrot kebab, wild magnolia flowers, panch phoron spices



Ana Roš

Aquest és un premi dedicat als veritables visionaris que consideren la investigació i la ciència com a elements importants de les seves cuines.

Ana Roš farà una exposició del que representa la recerca aplicada al seu treball constant i inspirador al Restaurant Hisa Franko.

This is an award dedicated to true visionaries who consider research and science as important elements of their kitchens.

Ana Roš will make an exhibition of what the research applied to her constant and inspiring work represents at the Hisa Franko Restaurant.

Éste es un premio dedicado a los verdaderos visionarios que consideran la investigación y la ciencia como elementos importantes de sus cocinas.

Ana Roš hará una exposición de lo que representa la investigación aplicada a su trabajo constante e inspirador en el Restaurante Hisa Franko.

Recolzament i patrocini / Support and Sponsorship / Aval y patrocinio





Science & Cooking World Congress, Barcelona 2021.
Entrega dels Sferic Awards.

Organització:



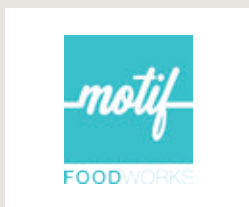
Col·laboració institucional:



Col·laboració:



Patrocini:



Pròxim congrés:
Next congress:
Próximo congreso:



Processos, tradició i innovació
Processes, tradition and innovation
Procesos, tradición y innovación

6-8 de novembre de 2023