



# 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](http://tomorrowtastesmediterranean.org)

TÓRRIBERA  
MEDITERRANEAN  
CENTER

 UNIVERSITAT DE  
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](http://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

**María José San Román**, Chef y Propietaria, Restaurante Monastrell

Panelistas: **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