

L'ACCA participa en el II Congrés Mundial de Ciència i Cuina de Barcelona 2021



MONTSERRAT RIVERO I URGELL

Doctora en farmàcia. Especialista en nutrició humana i dietètica. Presidenta de l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació. Membre numerària de la Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya.



Del 8 al 10 de novembre s'ha celebrat a Barcelona la segona edició del Science & Cooking World Congress (SCWC) Barcelona 2021 sota el lema «Sustainability. Research, economics and health». El Congrés ha tingut lloc a l'Aula Magna de la Universitat de Barcelona. L'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA) n'ha estat entitat col·laboradora i patrocinadora. Diversos membres de l'ACCA hi han assistit i han participat en l'organització, com Pere Castells, president del Congrés, i Montserrat Rivero, presidenta de l'ACCA i vicepresidenta del Congrés. Altres membres de l'ACCA com Claudi Mans, Abel Mariné i José Juan Rodríguez han participat en diferents comitès. I d'altres han impartit conferències, com Gemma Salvador, Assumpció Roset, Anna Parés i Gloria Arbonés.

L'objectiu prioritari del Congrés era desenvolupar el manifest «Scientific Gastronomy Barcelona 2019» amb la sostenibilitat com a eix central i la vinculació de la disciplina de la gastronomia científica amb diferents àmbits de la societat. Altres objectius del Congrés han estat:

- Consolidar la marca SCWC i generar reptes de futur per al 2022.
- Consolidar els premis Sferic Awards.
- Interrelacionar el Congrés amb la societat (activitats i tallers).

Al Congrés hi han assistit cuiners d'arreu del món, i hi han participat escoles, universitats i centres de recerca en gastronomia, i empreses del món de la gastronomia i la indústria alimentària que es dediquen a la recerca i desenvolupament (R+D).



Fotografia 1. Sopar del congrés amb, entre altres, la doctora Montserrat Rivero (presidenta de l'ACCA) i el doctor José Juan Rodríguez (tresorer de l'ACCA).

El programa ha estat molt interessant i extens. En destaquem la presentació de **Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible**. Aquest any, Barcelona és l'escenari del **VII Fòrum Global del Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà**. També s'hi ha presentat



Fotografia 2. Pere Castells Esqué, president del Science and Cooking World Congress Barcelona, i membres de l'equip.

el programa de recerca «**Human microbiome**» sota el lema «Conèixer el vostre microbioma us canviarà la vida», que ajudarà a comprendre els bilions de microorganismes que habiten al cos, el paper que tenen en la dieta i la seva relació amb la salut i la malaltia. Finalment, altres temes de gran participació han estat les ponències sobre pandèmia i seguretat alimentària, proteïna alternativa, alternativa de futur, *science and cooking* i la gent gran, més enllà de les dietes toves, malbaratament alimentari, etc.

L'Honorable Senyora Teresa Jordà, consellera d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya, juntament amb la presidenta de l'ACCA, la senyora Montse Rivero, han lliurat els premis **Sferic Awards**.

Premis 2020-2021 a la innovació en l'estudi, l'evolució i l'aplicació de les fermentacions, buscant sempre la millora en l'àmbit culinari, atorgats als restaurants:

- Noma, per l'equip liderat per René Redzepi.
- Mugaritz, per l'equip liderat per Andoni Luis Aduriz.
- Momofuku, per l'equip liderat per David Chang.



Fotografia 3. La doctora Montserrat Rivero (presidenta de l'ACCA) amb assistents al congrés.