



Gastronomia 360°: ciència, tradició i futur al plat

Jornada tècnica

Lleida, dimarts 3 de juny de 2025

Presentació

El proper 3 de juny, el Fruitcentre es convertirà en l'escenari d'una jornada única on la ciència, la tradició i la innovació es troben per explorar el futur de la gastronomia. Gastronomia 360° és molt més que un conjunt de ponències: és una immersió en com el coneixement científic pot transformar la manera com entenem, cuinem i gaudim dels aliments. Durant el matí, investigadors, cuiners i innovadors del sector agroalimentari compartiran experiències i descobriments que abracen des del valor patrimonial dels llegums i la fruita seca fins a les possibilitats creatives de la fermentació i la liofilització en la cuina contemporània. Parlarem del poder transformador de l'oli d'oliva, de la fruita més enllà de les postres, i de com els sentits i les emocions modulen allò que percebem com a gust. Una jornada pensada per professionals del sector, cuiners, productors i apassionats de la gastronomia que vulguin descobrir com es construeix el futur del plat des del coneixement i l'experimentació. Tancarem amb una visita al Fruitcentre i un tast final per posar en valor allò que hem après.

Lloc de realització

PCi TAL. Parc de Gardeny.
Edifici Fruitcentre
25003 Lleida
[Ubicació](#)

Inscripcions

A través d'IRTA: [Inscripcions](#)
Les places són limitades

Per a més informació:
Javier Tobal
A/e: javier.tobal@irta.cat

250743 / 3,50

Programa

- | | |
|---------|--|
| 9.00 h | Benvinguda institucional
Neus Teixidó. Cap de Programa Postcollita de l'IRTA |
| 9.15 h | Fruitcentre, el Laboratori del Futur Gastronòmic
Ingrid Aguiló, Maribel Abadías, Jordi Ortiz.
Investigadors del Grup en Fruites i Hortalisses Processades.
Programa Postcollita de l'IRTA. |
| 9.45 h | Llegums i Fruita Seca: El Patrimoni Alimentari que Inspira la Cuina a través del projecte LOCALNUTLEG
Ingrid Aguiló. Investigadora de l'IRTA
Jordi Ortiz. Tècnic Innovació de l'IRTA |
| 10.05 h | Creativitat fermentada: nous sabors i possibilitats gastronòmiques
Xavier Ramon Nuin. Ferment Project |
| 10.35 h | Pausa networking |
| 11.00 h | Quan la ciència es fusiona amb la gastronomia: innovació i coneixement
Helena Martín i Òscar Boronat. Investigadors CETT-UB |
| 11.25 h | Liofilització 2.0: textures extremes i sabors purs a la cuina creativa
Iván Pascual. Chocolatemaker, Origen bean to bar |
| 11.45 h | El poder de l'oli: més enllà del sofregit
Agustí Romero i Montserrat Jiménez.
Investigadors IRTA-Olivicultura |
| 12.10 h | Fruita a la cuina: més que postres, més que saludable
Joel Castañé. Xef i copropietari del restaurant La Boscana |
| 12.45 h | Menjar amb el cervell: com els sentits i les emocions modulen el gust
Zein Kallas. Catedràtic UPC- Investigador CREDA |
| 13.15 h | Visita al Fruitcentre i tast final |

Organització

IRTA^R

Col·laboració


Diputació de Lleida