



Reial Acadèmia Europea de Doctors  
Real Academia Europea de Doctores  
Royal European Academy of Doctors  
BARCELONA · 1914

# IV Encuentro Científico Vichy Catalán 2022

RECONEXIÓN TRAS LA DESCONEXIÓN

**Real Academia Europea de Doctores  
Fundación Pro Real Academia Europea de Doctores**

**Balneario Vichy Catalán - Caldes de Malavella (Girona)**

**13 al 15 de mayo de 2022**



Via Laietana, 32 – 3º. Edificio Fomento del Trabajo. 08003 Barcelona  
secretaria@raed.academy · info@fundacionraed.org



Reial Acadèmia Europea de Doctors  
Real Academia Europea de Doctores  
Royal European Academy of Doctors  
BARCELONA · 1914

# PROGRAMA

## Día 13: Viernes

17.30. Salida en autocar de Barcelona (Av. Diagonal, 598, carril central – parada de autobús - lado montaña, frente a la tienda Orange) dirección Vichy Catalán.

19.00. Llegada a Vichy Catalán. Registro de habitaciones.

20.30. Salida en autocar para cena en el restaurante Celler de Can Roca - Mas Marroc.

## Día 14: Sábado

### 8.00 – 8.45. *Desayuno*

9.00-9.15. Inauguración- **Alfredo Rocafort**, presidente de la RAED y **Joan Renart**, presidente de Vichy Catalán.

### **Exposición de Ponencias**

9.15 - 9.30. **José Ramón Calvo** – Académico Numerario RAED  
*Galápagos. Islas encantadas - expedición RAED*

9.30 - 9.45. **M. Àngels Calvo** – Vicepresidenta RAED  
*Helicicultura: un sector ganadero en alza*

9.45-10.00. **Josep M.<sup>a</sup> Alet** – Académico Correspondiente RAED  
*Ecosistema de negocio como sistema efectivo de competir*

10.00-10.15. **Xabier Añoveros** – Vicepresidente RAED  
*¿Existió la estrella de Belén?*

10.15-10.30. **Pilar Bayer** – Vicepresidenta de la Sección de Ciencias Experimentales RAED  
*El protocolo RSA de firma digital*

10.30-10.45. **Ignacio Buqueras** – Académico Numerario RAED  
*El patrimonio mundial cultural, natural e inmaterial de España*





Reial Acadèmia Europea de Doctors  
Real Academia Europea de Doctores  
Royal European Academy of Doctors  
BARCELONA - 1914

10.45-11.00. **Aldo Olcese** – Vicepresidente RAED  
*Herramientas para el desarrollo del capitalismo humanista o inclusivo*

**11.00 - 11.30 – Pausa - Café**

11.30 – 11.45. **Teresa Anguera** – Académica Numeraria RAED  
*Entrevista en profundidad vista desde una perspectiva metodológica*

11.45 – 12.00. **Santiago Castellà** – Secretario General Fundación Pro RAED  
*Ciudadanía europea y derecho a la ciudad*

12.00 – 12.15. **Ana Durruty** – Escritora y Periodista  
*Creatividad, o el baile de musas con manías*

12.15 – 12.30. **Anton Gasol** – Académico de Honor Electo RAED  
*Arte en el dinero, dinero en el arte*

12.30 – 12.45. **Paula Plaza** – Académica Numeraria Electa RAED  
*"Hablemos de la bella durmiente" una visión artística*

12.45 - 13.00. **Cecilia Kindelán** – Académica Correspondiente RAED  
*Comunicación en "real time"*

13.00 - 13.15. **Araceli Navarro** – Directora RAED  
*Mas allá del universo está el Metaverso*

**13.30 - 14.30. Tiempo libre Spa**

**14.45 - 16.15 Almuerzo**

16.30 - 16.45. **José Ramón Calvo** – Académico Numerario RAED  
*Historias Higiénicas*

16.45 - 17.00. **Montserrat Guillén** – Académica Numeraria RAED  
*Las pensiones del buen vividor se llaman tontinas*

17.00 - 17.15. **Esther Subirà** – Académica Numeraria RAED  
*La Unión Europea y la "nueva" geopolítica, una tormenta perfecta*

17.15 - 17.30. **Miquel Ventura** – Director de Proyectos Fundación Pro RAED  
*Economía para salvar el planeta. Sobrevivir en la era del Antropoceno*







Reial Acadèmia Europea de Doctors  
Real Academia Europea de Doctores  
Royal European Academy of Doctors  
BARCELONA · 1914

17.30 – 17.45. **Javier Aranceta** - Académico Numerario RAED  
*El síndrome metabólico: papel terapéutico de la dieta y los probióticos*

17.45 - 18.00. **José Ignacio López** – Dr. en Química  
*¿Salir de viaje mientras se quema la casa?*

18.00 - 18.15. **Manuel Murillo** – Director de Comunicación RAED  
*Ayudando a ayudar. Financiando la investigación desde los pacientes*

18.15 – 18.30. **María José Rementería** – Líder del equipo de análisis de vínculos sociales del BSC  
*Sesgo, género, medicina e IA*

18.30 - 18.45. **Nilo García** – CEO Reticare  
*Daños retinianos causados por ordenadores, tabletas y móviles*

18:45 – 19:00. **Alfonso Valencia Herrera** – Director del Departamento de Ciencias de la Vida del BSC  
*Uso del superordenador en biomedicina*

**20.00 - Salida en autocar para cena en el restaurante Les Cols de Olot**

## Domingo 15

**9.00 – 10.00. Desayuno**

### **Mesa Redonda**

**10.15 – 12.00. ¿Qué está pasando en el mundo?**

**Modera:**

- **José Ramón Calvo** - Presidente del Instituto de Cooperación Internacional RAED

**Participan:**

- **Santiago Castellá** – Secretario General Fundación Pro RAED
- **Teresa Freixes** – Vicepresidenta RAED
- **Aldo Olcese** – Vicepresidente RAED

### **Dialogo Ilustrado**

**12.00 - 12.30: El Realismo Mágico**

**Modera:**

- **Cecilia Kindelan** – Académica Correspondiente RAED

**Ponente:**

- **Arantxa Martínez** - Pintora



Reial Acadèmia Europea de Doctors  
Real Academia Europea de Doctores  
Royal European Academy of Doctors  
BARCELONA · 1914

**12.45 – 14.30. Tiempo libre Spa**

**14.45 – 16.30. Almuerzo**

**17.30. Salida en Autocar a Barcelona**

## GASTRONOMÍA

### VIERNES DÍA 13: CENA MÁS MARROCH - CELLER DE CAN ROCA, HERMANOS ROCA

#### Aperitivo en el jardín

*Crujiente de pizza*

*Nueces de macadamia con curry*

*Anacardos con coco*

*Olivas caramelizadas*

*Bombón de Campari*

*Brandada de bacalao con espinacas*

*Cúpula de tartar de salmón*

*Estrella de Mar*

*Salmón ahumado con Nori y su piel crujiente*

*Prensat de sardina y piquillos*

*Risotto de boletus*

*Taco de cochinita pibil*

*Boquerón frito con albahaca y lima*

*Brioche con emulsión de trufa*

*Pan frito de panceta y kimchi*

*Huevos de codorniz con sobrasada*

#### Menú

*Dorada con naranja, salsa "beurreblanc" y noisette de mantequilla*

*Canelón de pularda con salsa de foie gras, y pechuga a baja temperatura con salsa trufada*

*Fresas con nata*

*Cafes y petiti fours*



Reial Acadèmia Europea de Doctors  
Real Academia Europea de Doctores  
Royal European Academy of Doctors  
BARCELONA · 1914

## ***Bodega***

Susterris Castell d'Encús, D.O. Costers del Segre  
Terraremot, D.O. Emporda  
Cava Cellar Clàssic Penedès



## **SÁBADO DÍA 14: ALMUERZO BALNEARIO VICHY CATALÁN**

### **Primer plato a compartir:**

- Croquetas marineras de chipirones en su tinta
- Mejillones al vapor de vino blanco
- Tartar de salmón salvaje, brotes verdes y mango texturizado
- Mesa de embutidos con pan con tomate

### **Segundo plato**

- Secreto ibérico con pimientos del padrón, cebolletas caramelizadas y reducción de vino añejo

### **Postre**

- Tatín de manzana con helado de canela y café





Reial Acadèmia Europea de Doctors  
Real Academia Europea de Doctores  
Royal European Academy of Doctors  
BARCELONA - 1914

## SÁBADO DÍA 14: CENA LES COLS - OLOT

### Menú degustación Fina Puigdevall

*Bienvenida*

**Copa de cava natura les cols Mont-Ferrant**

*De nuestra huerta*

**Bizcocho de hierbas**

**Hoja de laurel**

**Tartaleta de espárragos trigueros**

**Espinacas con pasas y piñones**

**Hojas, hierbas, flores**

*Elaborados con una harina ancestral*

**Lionesa de alforfón y farro**

**Maíz**

*Como signo de hospitalidad*

**Caldo volcánico de bienvenida**

**La tierra, el agua**

*El caviar de La Garrotxa*

**Judías de Santa Pau –d.o.p.–**

**Manitas de cerdo, nabos**

*De un sutil dulzor*

**Royale de cebolla**

**Regaliz, migas de pan**

*Del gallinero al plato*

**Huevo fresco del día**

**Jugo de asado**

*Un pescado salado siempre presente en la cocina de montaña*

**Bacalao**

**Lomo, brandada, tripa, kokotcha**

*Guisado lentamente*

**Meloso de ternera**

**Patata de la Vall d'en Bas, cebollita**

*Cromatismo naranja*

**Zanahoria**

**Diferentes cocciones**



Reial Acadèmia Europea de Doctors  
Real Academia Europea de Doctores  
Royal European Academy of Doctors  
BARCELONA · 1914

*Inspirado en la naturaleza que nos rodea*  
**Paisaje volcánico**  
*Algarroba, ratafia, alforfón*

*Para compartir*  
**Tableta de chocolate**  
Una evocación al espacio del restaurante

**Bodega:**  
*Pansa blanca mágnum, d.o. alella*  
*Brunus mágnum, d.o. montsant*  
*Natura les cols Mont-Ferrant, d.o. cava*



## **DOMINGO DÍA 15: ALMUERZO BALNEARIO VICHY CATALÁN**

### **Primer plato**

Canelón de pollo de corral con salsa de foie y setas de primavera

### **Segundo plato**

Suprema de merluza de palangre con verduritas y aceite de ajos tiernos

### **Postre**

Milhojas de crema al limón y salsa de frambuesas a la menta