

MADRID INTERNATIONAL PASTRY (M*I*P) SE CELEBRARÁ EL 7 Y 8 DE MAYO EN MOM CULINARY INSTITUTE

- La tercera edición de Madrid International Pastry (M*I*P) tendrá lugar del 7 al 8 de mayo
- El congreso cambia de ubicación y se celebrará en MOM Culinary Institute by Paco Roncero y la Fundación CHA
- Este foro gastronómico reunirá alrededor de medio centenar de destacados profesionales nacionales e internacionales de pastelería, panadería y chocolate

Madrid, 8 de febrero 2022 – **Madrid International Pastry, M*I*P**, el congreso internacional de pastelería, panadería y chocolate en España, celebrará su tercera edición en **MOM Culinary Institute by Paco Roncero & CHA** en Madrid, tras el acuerdo alcanzado entre **Carolina Escudé, fundadora de M*I*P**, y los responsables de la institución educativa. El foro gastronómico tendrá lugar el fin de semana del **7 al 8 de mayo de 2022** y reunirá alrededor de medio centenar de destacados profesionales que descubrirán las últimas propuestas y tendencias del sector, así como analizarán su situación actual.



El programa ofrecerá diferentes actividades sobre el mundo del pan y el universo dulce a cargo de los nombres más relevantes del panorama nacional e internacional.

Como en anteriores ediciones, M*I*P se celebrará en doble formato, por un lado, de forma presencial, con aforo limitado y un horario previsto para cada una de las acciones, y por otro, ofrecerá su contenido en streaming, a través de la plataforma digital **MediaFood**. Siendo precursores y adelantándose al futuro para llegar a nuevos profesionales y ampliar el ámbito a otros países.



Al igual que en las ediciones anteriores, Madrid International Pastry, se estructurará en torno a las tres categorías del congreso: panadería, pastelería y chocolate. Y continuará la tradición de entregar el Reconocimiento a la trayectoria, I+D y proyecto de tres destacados profesionales que hayan desarrollado su carrera en este sector.

M*I*P nació hace tres años con el objetivo de convertirse en el encuentro de referencia anual del mundo de la panadería, pastelería y chocolate en nuestro país. Las dos primeras ediciones se celebraron bajo el marco de Madrid Fusión y consolidaron este congreso repostero como una de las citas internacionales más importantes del sector, con participantes como: Jordi Roca (El Cellar de Can Roca), Jorge Pastor, Carlos Mariel y Daniel Kühne (Club Richemont International), Nathan Myhrvold (autor de “Modernist Bread”), Jordi Butrón (Espaisucre), Colectivo 21º Brix, Paco Torreblanca, Frederic Bourse (L’Ecole Professionnelle Lenôtre), Jordi Bordás (B-Concept), Oriol Balaguer o Fernando Sáez (Grate & dellaSera).



En palabras de su directora: “Madrid International Pastry es un proyecto de gran envergadura en el que participan profesionales maravillosos. Juntos hemos formado una comunidad significativa y unidos hemos logrado que en tan solo dos años M*I*P se haya convertido en el congreso más relevante del sector”. Carolina Escudé también destaca que “en esta nueva edición, y de la mano de MOM Culinary Institute, seguiremos avanzando y profundizando en este sector y pondremos aún más el acento en el valor que tiene la formación y la transmisión del conocimiento para hacer grande el sector de la panadería, pastelería y el chocolate.”

Por su parte, el chef Paco Roncero se siente muy satisfecho con esta colaboración: “Nos apetece mucho que el congreso se celebre en nuestra escuela. En MOM Culinary Intitute cuidamos a nuestros alumnos para que se conviertan en profesionales bien preparados, y en M*I*P van a participar precisamente muchos expertos que son los mejores modelos a seguir para nuestros estudiantes.”

Madrid International Pastry presentará próximamente el cartel de los profesionales participantes y las actividades previstas. Las entradas se pondrán a la venta de forma habitual, tanto para asistir de forma presencial al congreso, como para verlo en directo online, a través de la plataforma digital MediaFood.

[DESCARGA FOTOGRAFÍAS Y VÍDEOS DE M*I*P](#)

***Carolina Escudé** se inició muy joven en el mundo de la restauración, ya que a los 16 años ayudaba en la empresa familiar, dedicada a la explotación de bares en distintos campos de fútbol, recintos de conciertos y plazas de toros.*

Estudió Empresariales y posteriormente, Dirección de Hoteles y Restaurantes, en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, donde descubrió la cocina. Más tarde se especializó en pastelería, y encontró su auténtica pasión, por lo que decidió continuar su formación en este sector. Completó sus estudios en la prestigiosa escuela francesa de gastronomía L'Ecole Professionnelle Lenôtre, junto a maestros como Alain Ducasse y Anne Sophie Pic y después cursó un Máster en Dietética y Nutrición Alimentaria y otro en Recursos Humanos, en Estambul.

Ha desarrollado su carrera profesional en dos restaurantes: KOMO, donde fue ayudante de dirección, y Gastromium, en el que ejerció como directora comercial, ambos en Sevilla, ciudad en la que ya como empresaria, creó el Catering Merci, que ofrecía repostería con influencia francesa a diferentes establecimientos.

En 2015 pudo cumplir su sueño, y junto a su marido, el futbolista francés Julien Escudé (con quien comparte su pasión por la gastronomía) se embarcó en varios proyectos de restauración en la capital: SQD Meat Point, dedicado a la carne gourmet y con un inequívoco sabor francés; BB Bistrot, y el bar de copas clandestino Misericordia Club.

Desde 2019 dirige y organiza Madrid International Pastry, proyecto al que está entregada en cuerpo y alma.



M*I*P

Madrid
International
Pastry

MOM Culinary Institute by Paco Roncero & CHA es un centro de formación profesional integral en el área de la hostelería y la restauración y está ubicado en un singular edificio, en pleno corazón de Madrid, en el distrito de Salamanca.

Dirigido por el chef Paco Rocero, dos Estrellas Michelin, en MOM se imparten enseñanzas regladas por la Consejería de Educación de Madrid y además se incluyen contenidos complementarios para los alumnos, de manera que obtengan una amplia capacitación para integrarse en el sector.



Madrid International Pastry (M*I*P)

7 y 8 de mayo de 2022

MOM Culinary Institute by Paco Roncero & CHA

<https://madridinternationalpastry.com>

Venta de entradas
MediaFood

Síguenos:



@madridinternationalpastry

#todossomosmip

Contacto Prensa

Lima Comunicación y Eventos

Pilar Candil

Tel: 635 450 467

Email: pilar.candil@limacomunicacion.es

Ángel Pardo

Tel: 651 17 66 87

Email: angel.pardo@limacomunicacion.es