

M*I*P

Madrid
International
Pastry

YA PUEDES SUMERGIRTE EN EL UNIVERSO DULCE Y DEL PAN DE MADRID INTERNATIONAL PASTRY (M*I*P)

- Las entradas para todas las actividades de **Madrid International Pastry** ya están a la venta, a través de la web www.mediafood.es
- **M*I*P** reconocerá la trayectoria internacional, proyecto profesional e innovación en las tres categorías del congreso: al maestro de la levadura madre, Iginio Massari; al maestro de la pastelería, Jordi Butrón; y al maestro del chocolate, Ricardo Vélez.
- La tercera edición ofrece un amplio programa de actividades con monográficos, debates, catas y maridajes, e incluso experiencias.
- **M*I*P** se celebrará el 7 y 8 de mayo en **MOM Culinary Institute by Paco Roncero** y la **Fundación CHA** y se retransmitirá íntegramente online a través de la plataforma **Mediafood**.
- Bajo el concepto **Zero Waste (Cero residuos)**, este foro gastronómico reunirá alrededor de medio centenar de destacados profesionales nacionales e internacionales de pastelería, panadería y chocolate, entre los que estarán **Domi Vélez, Marike Van Beurden, Jeffrey Cagnes, Joanna Artieda, Elisabete Ferreira, Ester Roelas, Lluc Crusellas, Stéphanie Vastel, Ramón Freixa, Fernando Sáenz, Jordi Bordas, Francisco Broccolo, Beatriz Echeverría, Ricard Martínez y Paco Roncero**, como colofón final del congreso.

Madrid, 20 de abril de 2022 – Las entradas para todas las actividades de **Madrid International Pastry**, ya están disponibles a través de la web www.mediafood.es
Podrás sumergirte cuando lo desees en el universo dulce y del pan porque el **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**. Encontrarás el programa completo en las RRSS oficiales de IG y FB **@madridinternationalpastry** y **@mediafood_es**.

M*I*P

Madrid
International
Pastry

M*I*P reconocerá la trayectoria internacional, proyecto profesional e innovación en las tres categorías del congreso: al maestro de la levadura madre Iginio Massari, al maestro de la pastelería Jordi Butrón y al maestro del chocolate Ricardo Vélez.

El congreso apuesta de nuevo por un concepto experiencial híbrido, brindando la posibilidad de acceder a todos los contenidos a través la plataforma virtual Mediafood. Para reforzar la dimensión internacional del encuentro, aquellos profesionales y aficionados al sector *pastry* que no puedan asistir de forma presencial al congreso en Madrid, accederán bien en directo o en diferido, a cada una de las ponencias. La compra del pase presencial da derecho a todas las ponencias digitales y tienes la opción de comprar los pases por día, o al congreso completo. Los estudiantes de pastelería, panadería y chocolate cuentan con un descuento del 20% en el precio de su entrada.

Madrid International Pastry celebrará su tercera edición en **MOM Culinary Institute by Paco Roncero & CHA** en Madrid, el fin de semana del **7 al 8 de mayo de 2022**. El programa de M*I*P en 2022 amplía las actividades sobre el mundo del pan y el universo dulce a cargo de los nombres más relevantes del panorama nacional e internacional.

[Puedes descargar el programa completo aquí](#)

M*I*P es un foro concebido para la comunicación, la formación y la exposición de los grandes profesionales y las marcas más representativas del sector. Un espacio donde, cada año, se reivindica la capacidad de innovación y el potencial creativo de la profesión, a partir de un programa de actividades divulgativas en el que se reencuentran los expertos más importantes y donde los jóvenes pueden aprender de los mejores.

M*I*P 2022

Madrid International Pastry crece con diferentes actividades prácticas y formativas en espacios dedicados a cada una de las temáticas de manera específica. Este año habrá formaciones definidas, más de tres monográficos profesionales diarios, de cuatro horas cada uno (**Espacio M*I*P Academy**); una zona estará destinada a los debates de 90 minutos de duración, con acceso libre hasta completar el aforo, en los que los congresistas podrán participar y debatir sobre los temas más relevantes para el sector (**Espacio M*I*P Mesas de Debate**); un espacio de experiencias efímeras para disfrutar de degustaciones y presentaciones (**Espacio M*I*P Experience**). De las dos experiencias previstas, una es de acceso exclusivo, IRINOX BRUNCH EXPERIENCE BY

M*I*P

Madrid
International
Pastry

L'ATELIER; y otra de acceso libre, la de Beatriz Echeverría, Fundadora de El Horno de Babette; y también dispondremos de un área dedicada a las catas y maridajes de 90 minutos de duración, especializados en pan, pastelería y chocolate (**Espacio M*I*P Catas y maridajes**).

Como es habitual, Madrid International Pastry será el foro escogido para múltiples ponencias degustativas de 50 minutos (**Espacio M*I*P Foro**) y cada jornada contará con una docena de oradores, cuya temática se centrará, en esta tercera edición, en el **Zero Waste**, para aprender a adoptar nuevos hábitos, eliminar lo perjudicial, reutilizar lo que nos beneficia y ser más conscientes del entorno y del impacto que causamos en él. Y el otro punto ya tradicional, por donde pasarán todos los ponentes y colaboradores, estará dedicado a la realización de podcast, y en esta ocasión, también podrá intervenir un número limitado de congresistas que participarán en los podcasts de los ponentes (**Espacio M*I*P Podcast**).

M*I*P
Madrid
International
Pastry



SAVE THE DAY

ZER*WASTE

3ª EDICIÓN DEL CONGRESO DE PASTELERÍA, PANADERÍA
Y CHOCOLATE DE MADRID

Tú, nosotros y M*I*P. Nos vemos el 7 y 8 de mayo

¡La tercera edición de Madrid International Pastry ya está aquí! Y nos haría muy felices que nos acompañaras en el evento más importante del año especializado en Pastelería, Panadería y Chocolate.

 Culinary Institute of America MOM Culinary Institute
C/ Serrano, 95, 28006, Madrid



Más información en www.mediafood.es

mediafood   **tatín**  SWEET DRAWING

PONENTES M*I*P 2022

Este foro gastronómico reunirá alrededor de medio centenar de destacados profesionales como Domi Vélez (El horno de Vélez y Mejor Panadero del Mundo), Marike Van Beurden (Pastelera y especialista en chocolate, Holanda), Iginio Massari (Maestro pastelero, Italia), Jeffrey Cagnes (Chef patissier, Francia), Joanna Artieda (Pastelera consultora, Navarra), Ester Roelas (Chef pastelera, Badalona), Elisabete Ferreira (Presidenta del Club Richemont de Portugal), Lluc Crusellas (Champion Spain Chocolate Masters 2021, Vic), Stéphanie Vastel (Chef formadora, Ecole International de Boulangerie, Francia), Ramón Freixa (Chef 2 Estrellas Michelin en Ramón Freixa, Madrid), Fernando Sáenz (Obrador Graté y Heladería Dellasera, La Rioja), Jordi Bordas (Pastry World Cup Champion, Cataluña), Beatriz Echeverría (Fundadora del Horno de Babette, Madrid), Francisco Broccolo (Pastry Consultant, Venezuela) Jordi Butrón & Ricard Martínez (Espaisucre, Barcelona) y Paco Roncero (Chef 2 Estrellas Michelin en Paco Roncero Restaurante, Madrid & Embajador de la escuela MOM Culinary Institute).

WEEKEND PASTRY

Madrid International Pastry pasa a ser un congreso/summit con un formato experiencial, basado en un concepto de *weekend pastry*, panadero, pastelero y chocolatero, en pleno corazón de Madrid. Apostamos por la cercanía como valor fundamental, para que todas las personas que participen aprendan, en primera persona o a distancia, de los maestros artesanos de los distintos gremios del sector.

Un *weekend pastry* con acento festivo en un enclave inmejorable con instalaciones y espacios más profesionales para el desarrollo de las diferentes actividades formativas. Una propuesta que refuerza los lazos de lo que ya es una comunidad familiar, a la que añadimos el espíritu didáctico de un integrante más: **MOM Culinary Institute**.

En palabras de la **directora y fundadora de Madrid International Pastry, Carolina Escudé**, “M*I*P es la fiesta de la panadería, la pastelería y el chocolate en Madrid. Es un congreso que ofrecerá experiencias únicas y donde viviremos un momento de unión para superar una etapa difícil. Con este foro seguiremos haciendo fuerza para lograr la visibilidad del sector con un cartel memorable, nacional e internacional, y donde tendrán un lugar destacado los reconocimientos merecidos a la profesionalidad de tres grandes maestros. También demostraremos que hay cabida para las representantes femeninas con un cartel imponente de mujeres participantes. Los futuros profesionales del sector disfrutarán la posibilidad de ver de cerca e interactuar con los mejores, entre los mejores expertos.”

[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.



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 Roncero, 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