

MADRID INTERNATIONAL PASTRY (M*I*P) REÚNE A LOS MEJORES PROFESIONALES DEL UNIVERSO DULCE Y EL PAN EN UN FORO DIDÁCTICO Y CERCANO

- **En su tercera edición, Madrid International Pastry ha reunido a 75 destacados profesionales nacionales e internacionales de pastelería, panadería y chocolate, en un foro gastronómico celebrado el pasado fin de semana, en MOM Culinary Institute by Paco Roncero & CHA.**
- **Expertos como Domi Vélez, Marike Van Beurden, Jeffrey Cagnes, Joanna Artieda, Elisabete Ferreira, Ester Roelas, Lluç Crusellas, Stéphanie Vastel, Ramón Freixa, Jordi Bordas, Francisco Broccolo, Beatriz Echeverría, Ricard Martínez y Paco Roncero han realizado sus ponencias, bajo el concepto Zero Waste (Cero residuos).**
- **M*I*P ha reconocido 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 ha ofrecido un amplio programa con más de medio centenar de actividades entre ponencias, monográficos, experiencias, debates y catas y maridajes.**

Madrid, 09 de mayo de 2022 – **Madrid International Pastry** ha reunido a 75 destacados profesionales nacionales e internacionales de pastelería, panadería y chocolate, en un foro gastronómico, que se ha celebrado el pasado fin de semana, en MOM Culinary Institute by Paco Roncero.

Expertos 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 Rlichemont de Portugal)**, **Lluç 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)**, **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) han realizado sus ponencias, bajo el concepto Zero Waste (Cero residuos).

La tercera edición de M*I*P ha ofrecido un amplio programa con más de medio centenar de actividades entre ponencias, monográficos, experiencias, debates y catas y maridajes; y ha reconocido 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.

WEEKEND PASTRY

Madrid International es un foro concebido para la comunicación, la formación y la exposición de los grandes profesionales y las marcas más representativas del sector, para reivindicar la capacidad de innovación y el potencial creativo de la profesión.

El *weekend pastry* ha tenido lugar en doble formato, presencial con más de 300 visitantes y estudiantes, y otros tantos invitados que se conectaron en streaming, a través de la plataforma digital [MediaFood](#). E interesantes datos ofrecen también nuestras Redes Sociales: 50k cuentas alcanzadas en Instagram y 1.232 cuentas con las que hemos interactuado de forma directa. El alcance total de nuestra campaña es de +450k personas, +1,3 millones de impresiones y +5.000 visitas a la [web](#).

MOM Culinary Institute by Paco Roncero ha sido el escenario perfecto para este congreso, en el que los ponentes se han sentido muy cómodos y en el que han disfrutado en un entorno que les ha brindado la oportunidad de disponer del *feedback* directo del público asistente, estudiantes y profesionales, pudiendo recibir personalmente los comentarios sobre los matices y sensaciones que producen sus exposiciones. Este acogedor espacio está pensado para la formación, y por tanto, para tener una cercanía y contacto directo con los participantes. Incluso permite la oportunidad de trabajar con otros maestros artesanos durante las preparaciones de las ponencias y catas.

Agradecidos a M*I*P por permitirles dar valor a su trabajo en la pastelería, panadería y el chocolate, todos los expertos se muestran satisfechos y con una sensación muy positiva con la organización, por unirles en este foro para mostrar su trabajo, tanto a los compañeros y como a los futuros profesionales del sector.

M*I*P 2022

Madrid International Pastry ha crecido con diferentes actividades prácticas y formativas en espacios dedicados a cada una de las temáticas de manera específica.

En cuanto a los monográficos profesionales, desarrollados en el **Espacio M*I*P Academy**, Luis Arrufat (Chef Coordinador, Basque Culinary Center, Donostia) y César Romero (Pastry Chef, Basque Culinary Center, Donostia) habló sobre **La formulación como herramienta para la sostenibilidad**, que ayuda a desarrollar las recetas y es tan importante para la restauración como conocer el producto para el aprovechamiento al máximo y la sostenibilidad; y Jordi Bordas (Pastry Chef & World Cup Champion, Pastry School B-Concept, Barcelona) expuso los **Ingredientes de presente y futuro en pastelería** para abrir la mente hacia los cambios que vendrán en el futuro, con una pastelería de recetas saludables, nutritivas y sabrosas con ingredientes que benefician al comensal, con más fibras y proteínas, haciendo hincapié en el consumo consciente del azúcar. Y el **Espacio M*I*P Mesas de Debate** fue una zona destinada a los debates de 90 minutos de duración, en los que los congresistas discutieron sobre los temas más relevantes para el sector, como **La importancia de la lingüística para conocer un buen pan o sobre las harinas integrales**.

En la zona de experiencias efímeras disfrutamos de degustaciones y presentaciones en el **Espacio M*I*P Experience**, el sábado la de Beatriz Echeverría, Fundadora de El Horno de Babette, titulada **Los elementos del pan: todo lo que necesitas saber para hacer un buen pan en casa**; y el domingo el delicioso **Irinix brunch experience**.

También gozaron los participantes en el **Espacio M*I*P Catas y maridajes** especializados en pan, pastelería y chocolate. Aquí tuvo lugar el concurso **¿Qué pan será el que mejor maride con los callos madrileños de Casa Alberto?** y el jurado estuvo formado por Carlos Maribona, Carlos García Cano, Juanma Bellver, Alberto Granados, Luis Cepeda y Juan Ignacio Eguiara. Entre los panaderos participantes: Pan.Delirio, Panem, Cocina Obrador de San Francisco, Brulée y Panadario, cuya chapata de masa madre, con mucho sabor y miga esponjosa y suave, resultó ideal para mojar, porque absorbió muy bien la salsa de los callos y corteza muy fina, pero crujiente, se hizo con el preciado galardón.

Las catas han estado dirigidas tanto por Mónica Rosón “La cataora” (Sumiller, comunicadora del vino y la gastronomía) con la colaboración de Domi Vélez (El Horno de Vélez, Lebrija) y Pablo Queijo (Pastry chef, Andalucía); como por Cristina Tierno Conde (Sumiller, formadora y CEO de Efecto Directo), en este caso, en colaboración con Andrés Morán (Healthy Pastry Chef, Sha Wellnes Clinic, Alicante) y con Cristina García (Pastry Chef, Crisla Sweets, Durango).

Múltiples han sido las ponencias degustativas en Madrid International Pastry en el **Espacio M*I*P Foro** donde cada jornada hemos contado con una docena de oradores, para enseñarnos 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. En esta

línea de trabajo abrieron paso el sábado Domi Vélez (El Horno de Vélez, Lebrija) y Manuel León Béjar (Arqueograstronomía, Córdoba) bajo el título [Nebrija y la economía circular en el medio rural](#). Ambos nos hablaron sobre el aprovechamiento del pan en el medio rural y como antiguamente se elaboraban recetas muy diferentes con el pan del día anterior, mezclado con ajo o con leche, para elaborar las migas o la espoleá, que son platos vigentes en Andalucía. Por su parte, Bernardo Álvarez del Manzano (Consultor químico, Bam consultores, Córdoba) habló de [La harina esa gran desconocida](#) como un ingrediente complicado de usar, “el que trabaja con masas de todo le pasa” por lo que compartió un estudio sobre los 20 parámetros que ofrecen un conocimiento más profundo a los obradores para que saquen el máximo aprovechamiento a la harina, aconsejándoles medir temperatura y la humedad cuando todo va bien con las masas.

Muy didáctica también fue la ponencia de Ramón Freixa con tradición familiar de panaderos (Chef gastronómico, Madrid) [Vegetalia Dulce](#) que presentó postres más frescos y menos dulces, y por tanto más saludables, utilizando las verduras en función de su temporalidad para ser más sostenible. Y en la misma línea, Andrés Morán (Healthy Pastry Chef, Sha Wellnes Clinic, Alicante) creador de técnicas gastronómicas que son atractivas para comensales que quieren estar en forma e incluso que tienen un dieta asignada. Mostró su pastelería vegana, basada en productos ecológicos como frutas y cereales, en su exposición [Eficiencia y sostenibilidad en los postres de restaurante](#).

Daniel Álvarez (Pastry Chef, Dalúa Pastelería, Elche) nos propuso [Mirar atrás para aprender y también](#) “para ser sostenible sin pensar en el marketing, simplemente reconocer lo que hacían los abuelos y padres, aprovechar lo que tenemos más cerca para sacar rendimiento al negocio y siempre con el respeto a la materia prima y explicando bien lo que se hace para que el cliente lo conozca, lo pruebe y reconozca que está rico”. En esa dirección se mostró Joanna Artieda (Pastry Consultant, Navarra) [Confitería de vanguardia 0 Waste](#) "Nuestras abuelas utilizaban todo y se reaprovechaba, ahora rescatamos eso que ellas hacían para el mundo dulce sin que sea postre. Investigamos para aprender el desarrollo de productos como la vainilla o la naranja, intentamos usar productos cercanos, pero no podemos olvidar los de fuera, y sí seleccionar productos ecológicos y naturales sin pesticidas para elaborar nuestros confitados o chucherías". Como cocinera a la que le gusta la pastelería, Cristina García (Pastry Chef, Crisla Sweets, Durango) [Upcyclin Pastry](#) también aprende de lo tradicional para llevarlo a la vanguardia e introduce en el mundo dulce ingredientes salados de la cocina como la anguila, el bacalao, la gamba, las verduras, las algas o el caviar.

La participación internacional estuvo representada por Jeffrey Cagnes (Pastry Chef, Francia) [Millefeuille "Zero Waste"](#) para el que la pastelería significa compartir y al que le gusta estar en contacto directo con sus clientes. En su trabajo artesanal resalta la importancia del respeto por el producto y el cuidado máximo en el proceso de elaboración del postre, por lo que defiende la concienciación para aprovechar todo en

ese proceso: Mientras que Marike Van Beurden (Pastry & Chocolate Consultant, Holanda) en su [Iniciación al mundo Plant-Based](#) resaltó que “el vegano es una persona que se cuida y no quiere comer productos procedentes del animal. Para él se puede elaborar pastelería rica, dulce y con sabor con productos vegetales, como por ejemplo un bombón de chocolate con chufa. La pastelería vegana lleva mucho trabajo de investigación para conocer el producto y cómo utilizarlo.”

Las ponencias del domingo comenzaron de la mano de la doctora Adela Abellán (subdirectora de grados de gastronomía, nutrición humana y dietética y tecnología de los alimentos, Universidad del UCAM, Murcia) con la [Aplicación sostenible de la grasa de insecto como elemento de ligazón dulce](#) y nos dio una lección sobre la producción industrial de determinados insectos con el fin de aprovechar los subproductos generados en la industria alimentaria. “Es economía circular pura porque estas larvas son capaces de biotransformar la materia orgánica que sería un desecho en la actividad normal en productos con alto valor añadido como son la harina, la grasa, la proteína o la quitina.”

A continuación, Paco Roncero (Chef gastronómico, Madrid) anfitrión del congreso como director de MOM Culinary Institute con su exposición [Trabajando en el desarrollo personal de los futuros talentos de la gastronomía](#) donde destacó que “El sector tiene un problema tremendo para encontrar profesionales con formación cualificada. En la parte dulce hay dificultad añadida porque los pasteleros no quieren trabajar en restaurantes y los cocineros usamos técnicas de la cocina salada para llevar al mundo dulce, cuando es necesario conocer toda la parte técnica.” Roncero explicó que “Creamos MOM Culinary durante la pandemia para formar a los alumnos con una formación homologada y con prácticas constantes para que lleguen al mundo laboral bien preparados, con ganas y buena actitud”.

En su participación, Lluc Crusellas (Pastry & Chocolate Chef, El Carme Patisserie, Vic) en [0,0 Zero residuo, zero merma, pastelería fresca y al momento](#) habló del negocio como punto medio entre la pastelería de tienda y un restaurante: “Terminamos el postre delante del cliente y nos diferenciamos porque trabajamos en función de la producción demandada y los gustos del comensal. No tiramos nada de la producción, sino que elaboramos bajo peticiones previas, el cliente es partícipe y escoge lo que quiere, es más personal”. Y Jordi Butrón y Ricard Martínez (Pastry Chefs, Espaisucre, Barcelona) nos explicaron [¿Cómo crear un menú de postres complejo?](#) “Para crear un menú de postres debe haber una intencionalidad de sabor y de textura, es una evolución, ir de menos a más, y no arrastrar sabores anteriores. Es una lógica gustativa, empezar por sabores frescos y después más potentes, pero no necesariamente pasar de cítricos y frutas y continuar por chocolate o café, dependerá del papel del ingrediente y de sus características. Todo es cuestión de dosificación.”

Ricardo y Puy Vélez (Pastry & Chocolate Chefs, Moulin Chocolat, Madrid) explicaron cómo elaborar [El Macaron perfecto](#) “Es una pieza sencilla, fácil de vender y muy versátil. Es un producto de origen francés y piedra angular de la pastelería francesa,

que se ha utilizado previamente en España para decorar tartas. Nosotros lo reinventamos y lo adaptamos al público español, aumentamos el polvo de almendra, y hacemos cremosos frescos con crema inglesa y chocolate o pulpas frescas de frutas.” Mientras que Fátima Gismero (Pastry Chef, Pastelería Fátima Gismero, Pioz, Guadalajara) tituló su ponencia **La almendra del origen a la evolución** porque “Es el postre que me representa desde mis inicios, tiene que ver con mis orígenes, elegí la almendra que hay muchas en mi tierra y se puede utilizar tanto con la técnica sencilla de bizcocho o crujiente, o con otras mucho más otras novedosas.”

La participación internacional del domingo llegó de la mano de Elisabete Ferreira (presidenta Club Richemont De Portugal) **Economía circular, oportunidad para la innovación en panadería** quien resaltó que “el pan es uno de los productos más desperdiciados, el 53% del desperdicio del pan es en los hogares, porque no sabemos aprovecharlo cuando se queda seco o duro. El pan cuanto más grande es la pieza y de mejor calidad se conserva mejor. Ferreira apostilló: “La ciencia y panadería están cada vez más conectadas para hacer diferentes harinas de forma natural y procedente de otros ingredientes para darle nuevos aromas y sabores, que además aportan nutrientes. Debemos saber lo que compramos, interesarnos y preguntar al panadero.” Por su parte, Andrea Dopico (Pastry Chef, Andinc & Maison Marcel, Venezuela) **Una pastelería de ultra proximidad y su camino al zero waste** nos habló de su proyecto ligado a la temporalidad de los productos del mercado y de la zona en la que vive porque trabaja con los productores locales con quienes forma una comunidad en la que todo es gratificante porque va ligado a la sostenibilidad”.

En Madrid International Pastry queremos agradecer el apoyo fundamental de las marcas e instituciones que nos apoyan: Junta de Andalucía, Gusto del Sur, Alimentos de España, Academia Madrileña de Gastronomía, Ceoppan, Interfresa, Schweppes, Le Nouveau Chef, D.O. Sierra Mágina, Monchis, Original Beans España, Debic España, KitchenAid España y Cafés Baqué.

[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 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.

M*I*P

Madrid
International
Pastry



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: 651 176 687

Email: angel.pardo@limacomunicacion.es