

**NACE 'MADRID INTERNATIONAL PASTRY' (M*I*P), EL PRIMER CONGRESO
INTERNACIONAL DE PASTELERÍA EN ESPAÑA**

Medio centenar de destacados profesionales nacionales e internacionales del mundo de la pastelería, panadería y chocolate se darán cita el 25 y el 26 de noviembre en Madrid para presentar las últimas tendencias en el sector.

Andalucía será la comunidad autónoma invitada a la primera edición de este congreso pionero.



M*I*P
Madrid
International
Pastry

**EXPOSICIÓN
FORMACIÓN
COMUNICACIÓN**
MEEU: Madrid Exposiciones y Eventos Urbanos

www.madridinternationalpastry.com

25-26.11.2019



Madrid, mayo de 2019 – Madrid acogerá el primer congreso internacional de pastelería que se celebra en España. Bajo el nombre de **Madrid International Pastry**, esta cita anual surge con la intención de convertirse en el foro de referencia del mundo de la panadería, pastelería y chocolate en nuestro país. Gracias a los destacados profesionales nacionales e internacionales que coincidirán en el M*I*P, se podrá analizar la situación actual del sector así como descubrir las últimas propuestas y tendencias.

Prestigiosos maestros pasteleros, artesanos del pan, chefs, expertos nutricionistas... Todos ellos acudirán a Madrid, al MEEU (Madrid Exposiciones y Eventos Urbanos), los días 25 y el 26 de noviembre, para poner en valor la “gastronomía dulce”: repostería, caramelo, chocolate, helados... sin olvidar analizar las novedosas soluciones *gluten-free* que así como aquellas preparaciones pensadas para hacer frente a cualquier tipo de intolerancia.

En esta primera edición, Andalucía será la comunidad invitada, y los profesionales de la pastelería así como los pequeños productores y los restaurantes andaluces contarán con un especial protagonismo dentro de su programación.

M*I*P

Madrid
International
Pastry

Madrid International Pastry se estructurará en torno a tres ejes diferentes pero complementarios. Por un lado, y con una vocación formativa, en la denominada *M*I*P School* tendrán lugar diferentes acciones formativas y se impartirán clases magistrales por parte de algunos de los nombres más importantes del panorama repostero nacional e internacional actual.

Igualmente, en la zona expositiva, un total de 27 profesionales del sector podrán mostrar sus productos más novedosos, mientras que en el polivalente Escenario La Nube, se armará un atractivo programa de actividades gracias al cual los asistentes al M*I*P podrán asistir a diferentes ponencias, mesas redondas, presentaciones y demostraciones en directo que acometerán dichos profesionales. Además, gracias a propuestas Pop Up, diferentes marcas y productos podrán darse a conocer en un congreso que también contará con zona de *food trucks* en el exterior.

Además, durante el **Madrid International Pastry**, se celebrarán diferentes galas benéficas y acciones sociales vinculadas a la alimentación saludable, el deporte y la gastronomía accesible, con el objetivo de fomentar la integración laboral y social de personas con discapacidad.

Para más información: BRIDGE
Marisa Herranz, marisa@thebridge.es
Coral del Pozo, coral@thebridge.es
Pacho G. Castilla, pacho@thebridge.es
91 523 25 08