

Un dulce momento

CHARLAMOS CON **CAROLINA ESCUDÉ** TRAS EL CONGRESO MADRID INTERNATIONAL PASTRY M*I*P DEL QUE ES FUNDADORA.

TEXTO **PABLO ORTEGA**

Lo de la restauración a Carolina Escudé le viene de familia. Con tan sólo 16 años ya arrimaba el hombro en la empresa de sus padres, dedicada a la explotación de bares en campos de fútbol, recintos de conciertos y plazas de toros. Por eso estudió Empresariales, primero, y Dirección de

Hoteles y Restaurantes, después, hasta que la pastelería se cruzó en su vida, un mundo al que llegó por casualidad, y se dejó atrapar completamente por él. Tanto que puso rumbo a Francia para formarse en la prestigiosa École Professionnelle Lenôtre y para aprender de pesos pesados como Alain Ducasse y

Anne Sophie Pic. “La pastelería es artística, sensible y emocional. Es compartir momentos en familia cuando haces un bizcocho o magdalenas con tu abuela, es la emoción de ese primer contacto con el trozo de pan con chocolate que te daban en la escuela”, nos explica.

Tras trabajar en algunos restaurantes y poner en marcha sus propios proyectos (como el Catering Merci, que montó en Sevilla junto a su amiga Ana Ruiz, o los establecimientos que fundó con su marido en Madrid: SQD Meat Point, BB Bistrot y Misericordia Club, que continúa abierto hoy en día), ahora ha cerrado el círculo con la organización de Madrid International Pastry M*I*P, el primer congreso internacional de pastelería, panadería y chocolate en España, que ha tenido lugar el mes pasado en el marco de Madrid Fusión. “La idea surgió de la falta de visibilidad y apreciación del trabajo de los grandes profesionales que hay en nuestro país, de la necesidad de reunirlos para que tuvieran un sitio de encuentro donde pudieran hablar del sector, de la salud y de las nuevas tendencias que vienen”.

Con la primera edición recién salida del horno, cuyo balance califica como “muy positivo”, es hora de sacar conclusiones de lo allí aprendido. “La principal es la importancia de la adaptación del sector a las necesidades del consumidor, intolerancias, alergias, búsqueda del equilibrio perfecto de azúcares y grasas; todo ello es necesario para un consumo satisfactorio y responsable”. Y aunque aún queda un año para la siguiente entrega, Carolina ya centra sus esfuerzos en ofrecer “más contenido y nuevas acciones. Y, si me queda tiempo, valoro proyectos nuevos que hay encima de la mesa”. Pues estaremos atentos. 🍪

