

Información general de InterSICOP 2024

INTERSICOP	Salón Internacional de Panadería, Pastelería, Heladería, Café y Maquinaria
CARÁCTER	Profesional
EDICIÓN	14ª
LUGAR	Pabellones 12 y 14 del Recinto Ferial de IFEMA MADRID
FECHAS	Del 17 al 20 de febrero de 2024
HORARIO	De 10.00 a 19.00h.
EMPRESAS	Más de 175

SUPERFICIE BRUTA: 28.800 m2

PAÍSES REPRESENTADOS (18):

Argelia, Austria, Bélgica, Egipto, España, Estados Unidos, Francia, Guatemala, Italia, Kuwait, Países Bajos, Polonia, Portugal, Reino Unido, República Checa, Rumanía, Suecia y Turquía,

SECTORES

Panadería, Bollería y Pastelería

- Materias primas, ingredientes y productos semielaborados
- Producto acabado
- Masas precocidas y congeladas
- Decoración
- Producto gourmet
- Maquinaria y equipamientos
- Interiorismo
- Packaging y otros complementos para la presentación
- Utillaje, accesorios y otros

Heladería y Horchatería

- Materias primas, ingredientes y productos semielaborados
- Interiorismo
- Maquinaria y equipamientos
- Frío
- Artículos para presentación y comercialización
- Utillaje, accesorios y otros
- Helado industrial

TecSICOP: equipamiento, maquinaria y procesamiento

- Equipamiento y maquinaria
- Procesamiento
- 4,0, TIC, energía

Jesus González Fernández **Patricia Gayo**

Jefe Prensa
Tel.: +34 627 70 60 73
jesusg@ifema.es

Prensa Internacional
Tel.: +34 639 68 11 25
pgayo@ifema.es

Pilar Serrano

Secretaría
Tel.: +34 648 18 92 18
pilars@ifema.es

Más información

ifema.es

#Sientelainspiración



- Laboratorio e instrumentación
- Limpieza e higiene
- Logística

Cafeteros

- Torrefactores de café y sucedáneos
- Operadores de café
- OCS
- Máquinas de café hostelería
- Desechables
- Cápsulas

ACTIVIDADES Enlace con el desarrollo del programa: [ACTIVIDADES.](#)

- SEMINARIO DE GRANDES MAESTROS
- FORO INTERSICOP
- CAMPEONATO DE PASTELERÍA:
 - Campeonato MMAPE – Mejor Maestro Artesano Pastelero de España, los días 17 y 18
 - IV Campeonato Nacional de Estudiantes de Pastelería, los días 19 y 20
- CAMPEONATO DE PANADERÍA:
 - V Campeonato Nacional de Panadería Artesana (CNPA), 17, 18 y 19.
 - Lobby de la panadería tradicional y artesana, días 17, 18 y 19 de 16:30 a 18:00
 - VII Concurso de Torrijas, el día 20 por la mañana
- CAMPEONATO DE HELADERÍA:
 - Campeonato Mejor Maestro Artesano Heladero de España (MMAHE), días 17, 18 y 19
 - El martes 20, competición más popular y diferentes talleres y demostraciones.

EVENTO PARALELO: CoffeeFest (Pabellón 14)

COLABORADORES AFHSE; AMEC/AFESPAN; ASEMAC; ASEMPAS; ASPRIME; ANHCEA; CEOPAN; CEEAP; PROVEA

ORGANIZA IFEMA MADRID

Más información: www.intersicop.ifema.es

Jesus González Fernández **Patricia Gayo**

Jefe Prensa
Tel.: +34 627 70 60 73
jesusg@ifema.es

Prensa Internacional
Tel.: +34 639 68 11 25
pgayo@ifema.es

Pilar Serrano

Secretaría
Tel.: +34 648 18 92 18
pilars@ifema.es

Más información

ifema.es

#Sientelainspiración



InterSICOP 2024 presenta de la mano de más de 175 firmas nacionales e internacionales lo último en panadería, pastelería, heladería y café

Del 17 al 20 de febrero de 2024, organizada por IFEMA MADRID

CoffeeFest se celebra, por primera vez, coincidiendo con la Feria

Campeonatos de Heladería, Panadería y Pastelería, el Seminario de Grandes Maestros y el Foro Intersicop que incluye jornadas como el Foro de Mujeres Panaderas, entre otras actividades destacadas del certamen

Vuelve a Madrid la mayor convocatoria de la industria de la Panadería, Pastelería, Heladería, Café y Maquinaria, InterSICOP 2024, con motivo de la celebración de su décimo cuarta edición del 17 al 20 de febrero bajo el slogan *"la pasión que nos une"* como leit motiv. Organizada por IFEMA MADRID, serán más de 175 empresas, procedentes de ocho países, las que presentarán sus novedades en los pabellones 12 y 14 del Recinto Ferial.

Se trata de la única Feria dedicada monográficamente a este sector de la Península Ibérica, que vuelve a su encuentro bienal para dar a conocer a los profesionales las últimas tendencias y tecnologías desarrolladas en los dos últimos años. Junto con una amplia programación de conferencias, seminarios, demostraciones y campeonatos, en los que los profesionales pondrán a prueba sus habilidades y destrezas, completará una convocatoria que, por primera vez, coincidirá con Coffee Fest, el gran evento internacional de los amantes del café que, una vez más, apostará por un café de especialidad. Y todo ello, con el respaldo de todo el tejido asociativo de este importante sector económico, que tras las dificultades de años atrás, recupera el pulso. Así lo confirman las cifras de participación de esta nueva edición de InterSICOP mostrando el buen momento por el que atraviesa el sector.

. Intensa agenda de demostraciones, competiciones, conferencias y seminarios

La oferta expositiva se completará con una intensa agenda de encuentros, que incluye conferencias, seminarios, demostraciones y competiciones, en donde los participantes compartirán conocimientos, habilidades y experiencias. Profesionales de la talla de Jacob Torreblanca -mejor pastelero del mundo-; Lluc Crusellas -mejor chocolatero del mundo-, o Marcos Díaz -Mejor Maestro Artesano Pastelero de España 2023, MMAPE- ofrecerán sus mejores creaciones en el Seminario de Grandes Maestros de la panadería, pastelería y Heladería.

Por su parte, el Foro InterSICOP acogerá presentaciones de los distintos sectores representados en el Salón; así como las mesas redondas de la Asociación de Empresarios Artesanos del Sector de Pastelería de Madrid, ASEMPAS, y el II Foro de Mujeres Panaderas.

Jesus González FernándezPatricia Gayo

Jefe Prensa
Tel.: +34 627 70 60 73
jesusg@ifema.es

Prensa Internacional
Tel.: +34 639 68 11 25
pgayo@ifema.es

Pilar Serrano

Secretaría
Tel.: +34 648 18 92 18
pilars@ifema.es

Más información

ifema.es

#Sientelainspiración



También se desarrollarán importantes campeonatos de Pastelería, como el MMAPE, al Mejor Maestro Artesano Pastelero de España (17 y 18 de febrero de 2024), y el IV Campeonato Nacional de Estudiantes de Pastelería -los días 19 y 20-, que se suman a los especializados en Panadería, como el V Campeonato Nacional de Panadería Artesana, CNPA -del 17 al 19 de febrero-, el Lobby de la Panadería Tradicional y Artesana -también del 17 al 19-, y el VII Concurso de Torrijas (el 20). A ello se suma el sector de Heladería, que programa el Campeonato al Mejor Maestro Artesano Heladero de España, MMAHE -17 al 19 de febrero-, y diferentes talleres y demostraciones (el día 20).

Se adjunta el enlace, para ampliar información de las actividades: [ACTIVIDADES](#).

. Coffee Fest

Cabe reseñar la celebración por primera vez en coincidencia con InterSICOP, de un evento internacional de gran prestigio para los amantes y profesionales del café, como es el Coffee Fest, que se desarrollará en el Pabellón 14, dirigido a promocionar la cultura del café de especialidad. En Coffee Fest habrá una completa programación de ponencias, talleres, rutas de café en la capital, y zonas para degustar café. En definitiva, una convocatoria que contribuirá a enriquecer la amplia oferta expositiva habitual de InterSICOP.

Por otro lado, a la presencia de las firmas líderes de este sector, se suma el renovado respaldo de las principales agrupaciones empresariales de esta industria a su principal escaparate comercial, que brinda a sus asociados una valiosa herramienta comercial y de posicionamiento. Así, participan en InterSICOP 2024 la Asociación Nacional de Heladeros Artesanos, ANHCEA; la Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería, CEEAP; la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines, CEOPPAN; la Asociación de Empresarios Artesanos de Pastelería y Panadería de la Comunidad de Madrid, ASEMPAS; la Asociación de Fabricantes de Harina de España, AFHSE; la Asociación Española de Fabricantes de Maquinaria, Hornos y Equipos para Panadería, Pastelería y Similares, AMEC / AFESPAN; la Asociación Española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería, ASEMACE; la Asociación Nacional de Fabricantes de Materias Primas y Mejorantes para Panadería, Pastelería y Heladería, ASPRIME, y la Asociación de Proveedores de Productos y Servicios para la Alimentación Profesional, PROVEA.

Finalmente, InterSICOP vuelve a habilitar su plataforma LIVEConnect. Esta plataforma digital, diseñada como un espacio de networking, ofrecerá la posibilidad de complementar con nuevas funcionalidades el evento presencial generando nuevas oportunidades de negocio entre los sectores de la panadería, pastelería, heladería, café y equipamiento.

Más información: www.ifema.es/intersicop

Jesus González FernándezPatricia Gayo

Jefe Prensa

Tel.: +34 627 70 60 73

jesusg@ifema.es

Prensa Internacional

Tel.: +34 639 68 11 25

pgayo@ifema.es

Pilar Serrano

Secretaría

Tel.: +34 648 18 92 18

pilars@ifema.es

Más información

ifema.es

#Sientelainspiración



Programa de Jornadas de InterSICOP 2024

- SEMINARIO DE GRANDES MAESTROS

Espacio dedicado a las demostraciones culinarias de grandes profesionales de los tres sectores profesionales de Panadería, Pastelería y Heladería. Como Jacob Torreblanca, mejor pastelero del mundo; Lluc Crusellas, mejor chocolatero del mundo o Marcos Díaz, Mejor Maestro Artesano de España (MMAPE)

- FORO INTERSICOP

Área destinada a la realización de presentaciones y/o ponencias teóricas relacionadas con los tres sectores de la feria y mesas redondas como la que desarrollará ASEMPAS - ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS ARTESANOS DEL SECTOR DE PASTELERÍA DE MADRID, o las mesas redondas del ENCUENTRO DE MÚJERES PANADERAS.

- CAMPEONATO DE PASTELERÍA:

- Campeonato MMAPE - Mejor Maestro Artesano Pastelero de España, los días 17 y 18
- IV Campeonato Nacional de Estudiantes de Pastelería, los días 19 y 20

- CAMPEONATO DE PANADERÍA:

- V Campeonato Nacional de Panadería Artesana (CNPA), 17, 18 y 19.
- Lobby de la panadería tradicional y artesana, días 17, 18 y 19 de 16:30 a 18:00
- VII Concurso de Torrijas, el día 20 por la mañana

- CAMPEONATO DE HELADERÍA:

- Campeonato Mejor Maestro Artesano Heladero de España (MMAHE), días 17, 18 y 19
- El martes 20, competición más popular y diferentes talleres y demostraciones.

Se adjunta el enlace, para ampliar información de las actividades: [ACTIVIDADES.](#)

Más información: www.intersicop.ifema.es

Jesus González Fernández **Patricia Gayo**

Jefe Prensa
Tel.: +34 627 70 60 73
jesusg@ifema.es

Prensa Internacional
Tel.: +34 639 68 11 25
pgayo@ifema.es

Pilar Serrano

Secretaría
Tel.: +34 648 18 92 18
pilars@ifema.es

Más información

ifema.es

#Sientelainspiración



InterSICOP 2024, escenario del Campeonato de España de Heladería

Los días 17 y 18 de febrero de 2024

El décimo cuarto Salón Internacional de Panadería, Pastelería, Heladería y Café, InterSICOP 2024, que convoca IFEMA MADRID del 17 al 20 de febrero de 2024, volverá a ser el escenario de una nueva edición del Campeonato de España de Heladería -días 17 y 18 de febrero-, que pasa ahora a llamarse MMAHE, y que incorpora nuevas normas participativas.

El MMAHE, organizado por la Asociación Nacional de Heladeros Artesanos, ANHCEA, no distinguirá a un ganador, sino que concederá la distinción de Mejor Maestros Artesano Heladero de España a aquellos concursantes que logren como mínimo una puntuación del 80%.

Tan sólo ocho aspirantes podrán optar a esa distinción, tras superar las seis pruebas previstas, que son una cubeta helada decorada, un helado para llevar, una tarta helada y tres mystery box. Cada una de las pruebas establecidas contempla criterios de evaluación concretos: estética, sabor, textura y organización del trabajo.

Según el miembro de la Comisión del certamen, Yon Gallardo, las pruebas del helado sorpresa o mystery box son las que más dudas están suscitando. En sus palabras: *"aquí hemos querido poner en valor el arte del heladero. En campeonatos anteriores, se apostó más por una parte estética, más trabajada en lo artístico, y ahora queremos reivindicar el trabajo del día a día de un heladero, que es enfrentarse a los retos de lanzar helados nuevos con productos de la zona o con ingredientes que nos piden los clientes. Dos de ellas van a ser en formato de tubos de glicol (pozzetti), por tanto, no hace falta ni decorarlas, y una tercera en formato polo. Tienen su complicación, pero cualquier heladero que sepa formular puede afrontarlas. Además, son las más divertidas y espontáneas"*

Más información: www.intersicop.ifema.es

Jesus González Fernández **Patricia Gayo**

Jefe Prensa
Tel.: +34 627 70 60 73
jesusg@ifema.es

Prensa Internacional
Tel.: +34 639 68 11 25
pgayo@ifema.es

Pilar Serrano

Secretaría
Tel.: +34 648 18 92 18
pilars@ifema.es

Más información

ifema.es

#Sientelainspiración



InterSICOP 2024 acogerá el IV Campeonato Nacional de Estudiantes de Pastelería

Organizado por la CEEAP, está dirigido a alumnos de escuelas de pastelería menores de 24 años

Entre los numerosos concursos que se desarrollarán en la décimo cuarta edición del Salón Internacional de Panadería, Pastelería, Heladería y Café, InterSICOP 2024, organizada por IFEMA MADRID, del 17 al 20 de febrero de 2024, destaca el IV Campeonato Nacional de Estudiantes de Pastelería. Dicho concurso volverá a ser convocado por la Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería, CEEAP, con el fin de fomentar una formación de calidad entre quienes serán el futuro del sector. La competición tendrá lugar los días 19 y 20 de ese mes.

Los concursantes tendrán ocho horas, para preparar y presentar dos cakes iguales, con o sin relleno, nueve milhojas con una base de hojaldre, y dos rellenos de libre elección; así como dos tartas de chocolate iguales, con al menos tres componentes diferentes. Los competidores deberán realizar todas sus elaboraciones in situ.

Pueden participar alumnos de escuelas españolas con formación en pastelería, menores de 24 años, quedando excluidos aquellos que hayan sido ganadores en anteriores ediciones.

El Jurado de este IV Campeonato Nacional de Estudiantes de Pastelería se regirá por cuatro criterios, el sabor, la textura, el aspecto y la limpieza en el trabajo. Los tres primeros clasificados recibirán medalla de oro, plata y bronce.

Más información: www.intersicop.ifema.es

Jesus González Fernández **Patricia Gayo**

Jefe Prensa

Tel.: +34 627 70 60 73

jesusg@ifema.es

Prensa Internacional

Tel.: +34 639 68 11 25

pgayo@ifema.es

Pilar Serrano

Secretaría

Tel.: +34 648 18 92 18

pilars@ifema.es

Más información

ifema.es

#Sientelainspiración



InterSICOP 2024: los mejores maestros pasteleros y heladeros mostrarán su arte

Una intensa agenda de demostraciones y ponencias ofrecerán la mejor cara de la Pastelería y la Heladería en España

Un amplio elenco de los mejores maestros pasteleros y heladeros de España serán los protagonistas de la intensa agenda de demostraciones y ponencias, que se desarrollará en el marco de la décimo cuarta edición del Salón Internacional de Panadería, Pastelería, Heladería, Café y Equipamiento, InterSICOP 2024, organizado por IFEMA MADRID, y que tendrá lugar los días 17 al 20 de febrero próximos.

Los visitantes tendrán la oportunidad de conocer gratuitamente en estos seminarios, de la mano de grandes chefs, su técnicas, recetas y últimas elaboraciones.

Así, el sábado 17 de febrero, a las 11:00 horas, Alejandro De Miguel, de la madrileña La Tramontana, tratará sobre las ventajas de la fermentación en la Heladería. Un proceso que abre un mundo de nuevos sabores y combinaciones y que, además, permite aprovechar mermas de ingredientes que se suelen desechar, como es el caso de las pieles de las frutas.

A continuación - 12:00 horas-, será el turno de los bombones de campeonato, de la mano de Raúl Bernal, de By LaPaca (Huesca), campeón del Premio DPAS al Mejor Bombón Artesano de España, quien mostrará sus habilidades en este ámbito.

Al día siguiente - domingo, 18 de febrero, 16:00 horas-, Óscar Palacio, de la alicantina Heladeros Artesanos Palacio, acometerá el reto de la búsqueda de nuevos formatos heladeros. Con un espíritu claramente innovador, nuestro protagonista compondrá, desde un elemento crujiente, tacos helados y sándwiches para degustar con las manos.

El lunes, 19 - 10:30 horas-, será el turno de Marcos Díaz, quien en 2022 obtuvo en InterSICOP el título de Mejor Maestro Artesano Pastelero de España (MMAPE). Trasladará su experiencia en dicha competición, tras lo cual, elaborará alguna de las creaciones que presentó entonces.

Ese mismo día, a las 11:30, intervendrá Irene Iborra, bajo el lema de "Cuando los helados evocan recuerdos". Desde la experiencia de su heladería Mamá Heladera, reconocida recientemente por el Ayuntamiento de Barcelona con el Premio Comercio de Proximidad, y basándose en la neuro gastronomía, brinda a los clientes la oportunidad de revivir sus recuerdos a través de los helados. Explicará en la Feria su método y realizará en directo algunas de sus creaciones.

Jesus González FernándezPatricia Gayo

Jefe Prensa
Tel.: +34 627 70 60 73
jesusg@ifema.es

Prensa Internacional
Tel.: +34 639 68 11 25
pgayo@ifema.es

Pilar Serrano

Secretaría
Tel.: +34 648 18 92 18
pilars@ifema.es

Más información

ifema.es

#Sientelainspiración



Por la tarde del mismo 19 - 16:00 horas- el World Chocolate Masters 2022 Lluc Crusellas - el más joven en ser distinguido en dicha competición y el único español, dará consejos sobre cómo tratar el chocolate y elaborará algunas de las piezas que presentó en el WCM.

El martes, 20 de febrero, a las 11:00 horas, el delegado del equipo español que ganó el subcampeonato de la Copa del Mundo de Heladería 2018, Jordi Guillem, mostrará el potencial de la vainilla verde a partir de aplicaciones heladas.

Por su parte, la pastelera Ester Roelas, quien dirige una reconocida aula de formación en la barcelonesa localidad de Badalona, explicará cómo se puede innovar en pastas de té para aumentar las ventas por impulso (día 20, a las 12:00 horas).

Finalmente, las jornadas concluirán el 20 - 16:00 horas-, con la intervención de Luis Luque, en torno al "Nuevo perfil graso en heladería vegana: comparativa de 3 helados de pistacho". El veganismo al servicio de la sostenibilidad es el tema central del Premio Arte Heladero al Mejor Trabajo Fin de Estudios 2023 del Curso de Experto Universitario en Elaboración Artesanal de Helados (Universidad de Alicante). Luis Luque realiza una aproximación al helado vegano, tan de actualidad en el sector.

Más información: www.intersicop.ifema.es

Jesus González FernándezPatricia Gayo

Jefe Prensa
Tel.: +34 627 70 60 73
jesusg@ifema.es

Prensa Internacional
Tel.: +34 639 68 11 25
pgayo@ifema.es

Pilar Serrano

Secretaría
Tel.: +34 648 18 92 18
pilars@ifema.es

Más información

ifema.es

#Sientelainspiración



InterSICOP 2024: nueva edición del Campeonato Nacional de Panadería Artesana

Organizado por CEOPPAN

El décimo cuarto Salón Internacional de Panadería, Pastelería, Heladería y Café, InterSICOP 2024, que organiza IFEMA MADRID del 17 al 20 de febrero de 2024, volverá a ser el marco de una nueva edición del Campeonato Nacional de Panadería Artesana, que cumple ya su quinta convocatoria.

Un Jurado, integrado por expertos profesionales de la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines, CEOPPAN, será el encargado de analizar y valorar todas las candidaturas participantes, procediendo a distinguir a aquellos candidatos más cualificados.

Los concursantes deberán elaborar, amasar, formar y cocer panes (de masa madre, de libre elección, barra o baguette, y muestrario de panecillos variados), productos de bollería hojaldrada y fermentada, snack salado (10 piezas de hasta 120 gramos de peso final incluido el relleno) y una pieza artística de tema libre con una altura de al menos 60 cm, en la que se utilicen por lo menos tres tipos distintos de masas. Además, tendrán que presentar la mesa, valorándose en este caso el orden en la presentación de los productos; así como la armonía, la homogeneidad, el impacto visual y el volumen.

El Jurado estará presidido por Jesús Sánchez que procede de toda una generación de panaderos, y Gerente de Panaderos Artesanos J. Sánchez y Director Técnico de la selección nacional Los Espigas. El resto de los componentes serán José Roldán (ganador en 2015 del primer Campeonato de España de Panadería y seleccionador de Los Espigas); María Cruz Barón (Subdirectora de la Baking School Barcelona Sabadell, la escuela de panadería del Gremio de Panaderos de la provincia de Barcelona), y Matteo Cunsolo (Presidente del Club Richemont Italia).

Más información: www.intersicop.ifema.es

Jesús González Fernández

Jefe Prensa
Tel.: +34 627 70 60 73
jesusg@ifema.es

Patricia Gayo
Prensa Internacional
Tel.: +34 639 68 11 25
pgayo@ifema.es

Pilar Serrano

Secretaría
Tel.: +34 648 18 92 18
pilars@ifema.es

Más información

ifema.es

#Sientelainspiración



InterSICOP 2024 concentrará eventos y demostraciones de panaderos cargo de CEOPPAN

El V Campeonato Nacional de Panadería Artesana y el II Foro de Mujeres Panaderas, entre sus actividades más destacadas

La Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines, CEOPPAN, volverá a tener una activa participación en el programa Técnico que se desarrollará en la próxima edición del Salón Internacional de Panadería, Pastelería, Heladería, Café y Equipamiento, InterSICOP 2024, que organiza IFEMA MADRID, del 17 al 20 de febrero próximos.

Entre sus actividades más destacadas, está el **V Campeonato Nacional de Panadería Artesana**. Los nueve concursantes tendrán que preparar, amasar, formar y cocer panes, bollería hojaldrada y fermentada, un snack salado y una pieza artística de tema libre en la que se empleen como mínimo tres tipos diferentes de masas. Asimismo, deberán presentar la mesa final, valorando el Jurado el orden de presentación, el impacto visual, el volumen, la homogeneidad y la armonía. El Jurado, presidido por el director técnico de la selección Nacional Los Espigas, Jesús Sánchez, estará integrado por Mari Cruz Barón, Subdirectora de la Baking School Barcelona Sabadell; José Roldán, seleccionador de Los Espigas y campeón de panadería de España 2015, y Matteo Cunsolo, Presidente del Club Richemont Italia, además de por dos expertos profesionales del sector que actuarán como observadores y soporte técnico.

También será foco de atención el **II Foro de Mujeres Panaderas** que busca dar visibilidad al papel de la mujer dentro del sector, reuniendo a un amplio elenco de algunos de los mejores profesionales en este ámbito, que compartirán opiniones, experiencias y conocimientos.

Por otro lado, la CEOPPAN convocará a las asociaciones iberoamericanas de Panadería para abordar aquellas cuestiones que más preocupan al sector. Además, de tratar temas de actualidad que afectan al sector.

También organizará demostraciones profesionales en un obrador completamente equipado, como las que se llevarán a cabo de la mano de **Yohan Ferrant**, Director de la Baking School Barcelona Sabadell, natural de Francia, quien ha dado un gran impulso a la formación panadera en nuestro país, al tiempo que ha contribuido en gran medida a la generalización del uso de las harinas de trigos antiguos como de las masas madre. Publicó, en 2022, el libro de panadería y bollería creativa, "Oh Là Là".

Así como la exhibición del maestro pastelero **David Nicolás**, segunda generación de la logroñesa Pastelería Ramflor, quien presentará "Somos la Pera", el postre con el

Jesus González Fernández **Patricia Gayo**

Jefe Prensa
Tel.: +34 627 70 60 73
jesusg@ifema.es

Prensa Internacional
Tel.: +34 639 68 11 25
pgayo@ifema.es

Pilar Serrano

Secretaría
Tel.: +34 648 18 92 18
pilars@ifema.es

Más información

ifema.es

#Sientelainspiración



Nota de prensa

que participó en el Campeonato Nacional de Cocina y Repostería de Acyre. Una creación que pretende homenajear a las peras de Rincón del Soto.

Además, CEOPPAN organizará una **cata de pan maridado con aceite AOVE** medalla de plata en Olive Japan 2021, y otra cata de alimentos de La Rioja acompañados de pan.

Finalmente, habrá también una **demonstración del Club Richemont Portugal**, que desde 2020, difunde la formación en Pastelería, al tiempo que se dedica a dignificar la figura del maestro panadero y pastelero, y a promover el reconocimiento público del sector de la panadería, pastelería, confitería y chocolatería en la sociedad.

Sobre CEOPPAN

Constituida en el año 1977 con el nombre de CEOPAN, es una entidad referente en formación, investigación y defensa de los intereses del sector de la panadería tradicional y artesana en España. En 2018 pasó a denominarse CEOPPAN ya que empezó a congregar también a asociados de pastelería y bollería.

Más información: www.intersicop.ifema.es

Jesús González Fernández Patricia Gayo

Jefe Prensa
Tel.: +34 627 70 60 73
jesusg@ifema.es

Prensa Internacional
Tel.: +34 639 68 11 25
pgayo@ifema.es

Pilar Serrano

Secretaría
Tel.: +34 648 18 92 18
pilars@ifema.es

Más información

ifema.es
#Sientelainspiración



InterSICOP 2024 acogerá el II Foro de Mujeres Panaderas

Del 17 al 19 de febrero de 2024

El décimo cuarto Salón Internacional de Panadería, Pastelería, Heladería, Café y Equipamiento, InterSICOP 2024, que organiza IFEMA MADRID del 17 al 20 de febrero de 2024, acogerá el II Foro de Mujeres Panaderas. Organizado por el certamen, junto con la publicación Pan de Calidad / Panorama Panadero, el evento programa una serie de mesas redondas y demostraciones, con el objetivo de revalorizar el papel de la mujer en el sector de la panificación. Un total de 15 profesionales del sector mostrarán sus habilidades al frente de sus obradores, los días 17 al 19 de febrero próximos.

Las mesas redondas se desarrollarán el día 19 de febrero, y en ellas, tras la inauguración de la Jornada a cargo de la Directora de InterSICOP, María José Sánchez, intervendrán, M^a José San Román, CEO del Grupo Gourmet; Beatriz Echeverría, del Horno de Babette; Carmen Saiz, de Harinera Saiz; Ferida Ruggeri, de Sermont Maquinaria – todas ellas entre las 11:15 y 12:15 horas-, que abordarán los Retos de la Mujer en la Panadería; Paloma Silvestrin, de Doble Uve Obrador; Marta San José, técnico de I+D; María Reyes, de Tolosana Aso Panadería / Pastelería Tolosana, y Gladys Oslé, de Oslé Panadería Gajano – entre las 12:15 y 13:15-, quienes tratarán el Emprendimiento Femenino, e Irene Gómez, de Panadería Gustos de Antes, Carmen Gómez, Doctora Pan; Asunción Coyo, de Panadería Farré de L'aigua, y Yasmina Lafaja, de Horno Guiral (entre las 12:00 y las 12:45), que analizarán las Oportunidades y Desafíos de Futuro.

Además, la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines, CEOPPAN, dispondrá de un Espacio de Demostraciones, que contará con las exhibiciones de Noelia Verdú, de Panadería Maruja, el sábado 17 de febrero; de Aida Fuentes, de Iza Okindegia, el día 18, y de Anna Bellsolà, de Baluard, el 19. El horario de dichas demostraciones será de 16:30 a 18:00 horas.

Más información: www.intersicop.ifema.es

Jesus González Fernández

Jefe Prensa
Tel.: +34 627 70 60 73
jesusg@ifema.es

Patricia Gayo
Prensa Internacional
Tel.: +34 639 68 11 25
pgayo@ifema.es

Pilar Serrano

Secretaría
Tel.: +34 648 18 92 18
pilars@ifema.es

Más información

ifema.es

#Sientelainspiración



InterSICOP 2024 presenta lo último en ingredientes, maquinaria y embalaje

El Salón es un reflejo de todas las novedades que se van lanzando al mercado, fruto de la innovación, los cambios tecnológicos y el avance de cada sector

La décimo cuarta edición del Salón Internacional de Panadería, Pastelería, Heladería, Café y Maquinaria, InterSICOP 2024, que organiza IFEMA MADRID, en los pabellones 12 y 14 de sus instalaciones, del 17 al 20 de febrero próximos volverá a ser el principal escaparate de las últimas novedades que lanzan al mercado las principales empresas del sector, mostrando su esfuerzo en I+D.

Ingredientes gourmet

En InterSICOP 2024 los asistentes podrán descubrir ingredientes de primera calidad, pensados para lograr un alto rendimiento en las elaboraciones de panadería, pastelería y heladería. Es el caso, por ejemplo, de pastas puras, pralinés y cremas de frutos secos, purés de fruta procesados a alta presión con larga vida útil y coberturas de chocolate que aportan un extraordinario carácter aromático.

Lo más nuevo en packaging

El Salón también dará a conocer las últimas tendencias en packaging. Envases con gran capacidad que se caracterizan por ser resistentes y versátiles, y que además se convierten en un elemento poderoso de marketing, si se personalizan con la imagen de la marca o los colores corporativos.

En este apartado, se engloban desde bolsas con una amplia variedad de gramajes y medidas, hasta sobres con ventana de papel de cristal reciclable, moldes de panettone sin tinta y cápsulas para magdalenas que reducen la huella de carbono.

Marca TECSICOP

Bajo la marca TECSICOP, InterSICOP 2024 volverá a reunir una gran oferta de tecnología y maquinaria con el propósito de facilitar e impulsar la renovación de equipos profesionales: desde pasteurizadores para lograr mezclas homogéneas para la elaboración de helados artesanos, hasta hornos mixtos que interactúan con los panaderos, y lavavajillas que garantizan lavado y desinfección.

Más información: www.ifema.es/intersicop

Jesus González Fernández **Patricia Gayo**

Jefe Prensa
Tel.: +34 627 70 60 73
jesusg@ifema.es

Prensa Internacional
Tel.: +34 639 68 11 25
pgayo@ifema.es

Pilar Serrano

Secretaría
Tel.: +34 648 18 92 18
pilars@ifema.es

Más información

ifema.es

#Sientelainspiración



InterSICOP 2024, gran cita de la industria de la panadería, pastelería, heladería y café

Del 17 al 20 de febrero de 2024, en IFEMA MADRID

Madrid, 9 de febrero de 2024.- Los próximos días 17 al 20 de febrero, IFEMA MADRID será escenario de la gran cita bienal de la industria de la panadería, pastelería, heladería y café, InterSICOP 2024. El único evento comercial de la Península Ibérica dedicado monográficamente a este importante sector que dará visibilidad a la innovación y al esfuerzo tecnológico de esta industria, a través de la participación de más de 175 empresas y de las principales asociaciones.

Por lo que se refiere a la **Panadería**, desde la patronal, CEOPPAN, Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines, destacan un interés creciente de los consumidores por el pan y los productos de repostería de calidad. Además, los profesionales están haciendo un gran esfuerzo de innovación, mejora de procesos y optimización de recursos en este sentido.

La tendencia actual va orientada hacia la salud, con fermentaciones más largas, correcto etiquetado de productos integrales y masas madre, materias primas y procesos de calidad, y productos artesanos y naturales; así como hacia la sostenibilidad y la economía circular, apostando por productos locales; el comercio de proximidad; la optimización de procesos y recursos; la innovación y la gastronomía, con más sabores y formatos más atractivos; la formación en excelencia y la dignificación del oficio, además de la digitalización y la utilización de las redes sociales.

El sector de la **Pastelería** artesana en España por su parte se encuentra en una fase de transformación, impulsada por cambios en las preferencias de los consumidores y por la adopción de nuevas tecnologías, según CEEAP, Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería. La apreciación por lo artesanal, junto con la demanda de productos innovadores y sostenibles, está fomentando una evolución que combina tradición con innovación.

Esta evolución también se ve reflejada en la oferta de productos. La pastelería artesana española está introduciendo al mercado creaciones que responden a las necesidades dietéticas y preferencias de un público más amplio, como opciones sin gluten, veganas o con bajo contenido en azúcar, sin sacrificar el sabor ni la calidad.

La creatividad pastelera se apoya en la innovación alimentaria y en las tendencias de alimentación actuales, y de la mezcla de todo ello surgen nuevos conceptos y formatos, nuevos ingredientes y técnicas, y nuevos modelos de negocio en pastelería profesional, constituyendo todas esas novedades las nuevas tendencias en pastelería. Las tres grandes tendencias generales que influyen cada vez más en la pastelería actual son: menos dulce y más natural, la evolución de la pastelería tradicional, y el auge de los pasteles "instagrameables".

Jesus González Fernández **Patricia Gayo**

Jefe Prensa
Tel.: +34 627 70 60 73
jesusg@ifema.es

Prensa Internacional
Tel.: +34 639 68 11 25
pgayo@ifema.es

Pilar Serrano

Secretaría
Tel.: +34 648 18 92 18
pilars@ifema.es

Más información

ifema.es

#Sientelainspiración



Además, la pastelería profesional apuesta por nuevos conceptos y formatos, como la pastelería híbrida, el formato mini y tartas divididas en multi secciones, así como por nuevos modelos de negocio; los recién horneados, los productos con diseños personalizados y la incorporación del servicio delivery.

Según nos traslada Asociación Nacional de Heladeros Artesanos, ANHCEA, la situación del **helado** artesano en España está viviendo grandes cambios, la desestacionalización del producto y las tendencias saludables. En la Comunidad Valenciana existen alrededor de 2.600 heladerías, de las cuales un 45% pertenecen a la provincia de Alicante, un 39% a la de Valencia y un 16% a la de Castellón. En ellas se da empleo a unas 8.900 personas y supone un valor económico que supera los 65 millones de euros.

La industria heladera artesana ha crecido enormemente y su importancia económica y social es demostrada por los números que se ven en el sector: 5.720 empresas artesanas con unos 28.000 empleados y con una facturación cuyo valor económico supera los 290 millones de euros. Se conoce que en el 2020, en la pandemia, hubo un descenso del 20% en el consumo de helados, pero poco a poco hemos ido aprendiendo la dinámica de la misma con la consecuente recuperación del sector. Esto unido a las altas temperaturas, ha hecho crecer el sector en un 5% respecto a los años anteriores. Las zonas de España donde el sector está más concentrado son Cataluña, Comunidad Valencia y Murcia.

En cuanto al **café**, hay que destacar que en España, se consumen más de 500 tazas de café al año por persona. En total, nos tomamos 44 millones de tazas al día en casa, y 22 millones en bares y cafeterías. Sólo detrás del agua, el café es la segunda bebida más consumida del mundo. La cultura del café está, cada vez más presente en la vida diaria. Los locales y marcas de café de especialidad influyen en nuestro paladar, en nuestra conciencia sostenible e incluso en nuestros hábitos de trabajo, además de transformar el paisaje urbano.

Con un crecimiento del 2000% en España, el café, más que una moda, es una cultura que cada día se extiende con nuevos y revolucionarios conceptos y profesionales que ponen en valor el origen, la sostenibilidad y la experiencia del cliente.

Más información: www.ifema.es/intersicop

Jesus González Fernández
Jefe Prensa
Tel.: +34 627 70 60 73
jesusg@ifema.es

Patricia Gayo
Prensa Internacional
Tel.: +34 639 68 11 25
pgayo@ifema.es

Pilar Serrano
Secretaría
Tel.: +34 648 18 92 18
pilars@ifema.es

Más información
ifema.es
#Sientelainspiración


InterSICOP 2024 muestra las últimas tendencias en panadería, pastelería y chocolate

Los productos veganos y naturales, los ingredientes locales y la tecnología serán las tendencias de consumo que se impondrán, según el informe Taste Tomorrow, de Puratos.

La décimo cuarta edición del Salón Internacional de Panadería, Pastelería, Heladería y Café, InterSICOP 2024, que organiza IFEMA MADRID, los días 17 al 20 de febrero próximos, reflejará los nuevos hábitos de consumo que se observan en los sectores de la pastelería, panadería y el chocolate. Unos hábitos que pasan, de acuerdo con el informe de Puratos "Taste Tomorrow", por el consumo de productos veganos y naturales, ingredientes locales; así como por el uso de la tecnología.

Según dicho estudio, en los últimos tiempos, el consumo se ha reorientado hacia una dieta más natural, basada en productos más sostenibles, procedente de una agricultura local y transparente.

En panadería, los productos vegetales ganan peso. Según se desprende del estudio, al 56 por ciento de los consumidores en todo el mundo se decanta por lo vegetal, en los productos de panadería y bollería. El incremento ha sido especialmente apreciable en Medio Oriente y África (74%); América del Sur (70%), y numerosos países de Asia Pacífico (68%). Asimismo, el 52% de los más de 20.000 encuestados cree que estas alternativas vegetales son igual de buenas de sabor de los productos de origen animal.

Otro tema que preocupa al consumidor y que determina sus opciones es la salud intestinal, ya que el 75 por ciento están interesados en productos que mejoren la digestión. De hecho y en lo que respecta a la panadería, el 85% está convencido de que la fibra es buena para la digestión y el pan integral es una de las fuentes de fibra más conocidas. Este interés por la salud intestinal está directamente relacionado con la gran aceptación de la masa madre, pues el 62% cree que los productos elaborados con masa madre son más saludables.

Otro aspecto especialmente valorado por los consumidores es que el producto de panadería sea fresco, sin aditivos artificiales y no procesados. Hasta tan punto es valorado, que el 28% de los usuarios manifiesta estar dispuesto a pagar más por este tipo de productos.

Jesús González Fernández / **Patricia Gayo**

Jefe Prensa
Tel.: +34 627 70 60 73
jesusg@ifema.es

Prensa Internacional
Tel.: +34 639 68 11 25
pgayo@ifema.es

Pilar Serrano

Secretaría
Tel.: +34 648 18 92 18
pilars@ifema.es

Más información

ifema.es

#Sientelainspiración



Pastelería Tech Inspired

Por lo que se refiere a la pastelería, se impone el movimiento Tech Inspired. Se trata de intentar satisfacer el deseo de los consumidores de vivir experiencias gastronómicas únicas a través de la tecnología. Ante las facilidades de la compra online, los establecimientos tradicionales deberán proporcionar este tipo de experiencias inolvidables, si quieren ser competitivos.

Y sin embargo, aunque los consumidores cada vez se dejen seducir más por la innovación y por probar alimentos nuevos, es cierto que siguen apostando por productos con un aspecto familiar, con una forma sorprendente, pero que ofrezcan un sabor y una textura conocidos.

Asimismo, se impone la idea de que los ingredientes procedentes de lugares lejanos no tienen por qué ser más exclusivos. De hecho, según el informe, el 39% de los consumidores compra semanalmente alimentos producidos localmente. Y dos de cada tres personas quieren saber, además, el origen de estos alimentos.

Chocolate salubre y sostenible

Y en cuanto a las tendencias en chocolate, quienes quieren concentrarse más, tener más energía o mejorar su estado de ánimo optan cada vez más por el chocolate con ingredientes botánicos como son flores, hojas, raíces, semillas o tallos de plantas, valorados por sus propiedades medicinales, aromáticas o culinarias. La realidad es que el 68% piensa que estos ingredientes suponen un aumento de la salubridad del chocolate.

También se observa un importante crecimiento de la valoración de la agricultura sostenible, ya que el 65% de los consumidores buscan alimentos por los que los agricultores recibirán un precio justo, y el 68% muestra interés en productos que proceden de métodos agrícolas sostenibles.

Finalmente, escoger alimentos veganos genera en los consumidores un sentimiento de orgullo porque muestra su conciencia social. Gracias a las tecnologías actuales, hay en el mercado soluciones de chocolate vegetal para que los profesionales puedan elaborar creaciones veganas con el máximo sabor y textura.

Más información: www.intersicop.ifema.es

Jesus González Fernández **Patricia Gayo**

Jefe Prensa

Tel.: +34 627 70 60 73

jesusg@ifema.es

Prensa Internacional

Tel.: +34 639 68 11 25

pgayo@ifema.es

Pilar Serrano

Secretaría

Tel.: +34 648 18 92 18

pilars@ifema.es

Más información

ifema.es

#Sientelainspiración



COMITÉ ORGANIZADOR INTER SICOP 2024

D. Ramón Sánchez Expósito
AFHSE - Asociación de Fabricantes de Harinas y Sémolas de España

Dña. Laura Marín
AMEC – AFESPAN

D. Carlos Sebastián
AMEC – AFESPAN

D. Marco Sirven
ANHCEA – Asociación Nacional de Heladeros Artesanos

D. Felipe Ruano Fernández
ASEMAC - Asociación Española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería

D. Jorge de Saja
ASEMAC - Asociación Española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería

D. José David Borrego Ojeda
AYUNTAMIENTO DE MADRID - Coordinación General Cultura, Deportes y Turismo

D. José Miguel Gosálvez Revueltas
BRASPA S.L.

D. José Miguel Moreno Nieto
CEEAP - Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería

Dña. Maria Dolores López Jiménez
CEEAP - Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería

D. José María Fernández del Vallado
CEOPPAN

D. Eduardo Villar Romo
CEOPPAN

Jesus González Fernández
Jefe Prensa
Tel.: +34 627 70 60 73
jesusg@ifema.es

Patricia Gayo
Prensa Internacional
Tel.: +34 639 68 11 25
pgayo@ifema.es

Pilar Serrano
Secretaría
Tel.: +34 648 18 92 18
pilars@ifema.es

Más información
ifema.es
#Sientelainspiración


Dña. Marta Nieto Novo
COMUNIDAD DE MADRID - Consejería de Economía, Empleo y Competitividad

D. Juan Arrizabalaga Azurmendi
IFEMA MADRID

Dña. Ana Larrañaga
IFEMA MADRID

Dña. Arancha Priede
IFEMA MADRID

D. Oriol Montlleó
PROVEA - Asociación de Proveedores de Productos y Servicios para la Alimentación Profesional

Dña. Soledad Hijano
PROVEA - Asociación de Proveedores de Productos y Servicios para la Alimentación Profesional

D. David Llordés
SALVA INDUSTRIAL

D. Michael Fleau
SVEBA-DAHLEN ESPAÑA S.L.

D. Gabriel Almansa
WINTERHALTER S.L.

D. Manuel Tornay
WINTERHALTER S.L.

Jesus González Fernández **Patricia Gayo**

Jefe Prensa
Tel.: +34 627 70 60 73
jesusg@ifema.es

Prensa Internacional
Tel.: +34 639 68 11 25
pgayo@ifema.es

Pilar Serrano

Secretaría
Tel.: +34 648 18 92 18
pilars@ifema.es

Más información

ifema.es

#Sientelainspiración



STAFF INTERSICOP 2024

María José Sánchez
Directora InterSICOP

Ruth García
Gerente Comercial

Olga Berrendo
Gerente Comercial

Natividad López
Gerente Comercial

Candelas Alonso
Coordinadora

Sonia Córcoles
Secretaría

Jesus González Fernández
Jefe Prensa
Tel.: +34 627 70 60 73
jesusg@ifema.es

Patricia Gayo
Prensa Internacional
Tel.: +34 639 68 11 25
pgayo@ifema.es

Pilar Serrano
Secretaría
Tel.: +34 648 18 92 18
pilars@ifema.es

Más información
ifema.es
#Sientelainspiración


Comunicación y Prensa

Director de Comunicación y Marketing de IFEMA MADRID: Raúl Díez

Directora de Comunicación de IFEMA MADRID: Marta Cacho

InterSICOP

JEFE DE PRENSA:

Jesús Gonzalez

PRENSA INTERNACIONAL:

Patricia Gayo

SECRETARÍA:

Pilar Serrano

Jesus González FernándezPatricia Gayo

Jefe Prensa
Tel.: +34 627 70 60 73
jesusg@ifema.es

Prensa Internacional
Tel.: +34 639 68 11 25
pgayo@ifema.es

Pilar Serrano

Secretaría
Tel.: +34 648 18 92 18
pilars@ifema.es

Más información

ifema.es

#Sientelainspiración



El Festival Internacional del Café, COFFEE FEST, coincidirá con InterSICOP 2024

El gran evento del café celebra su II edición en Madrid del 17 al 20 de febrero, y reúne a los profesionales del sector con los consumidores más sibaritas

James Hoffmann, “el Messi del café”, encabeza el cartel del festival, en el que participan más de 40 tostadores, como Bluebell, que trabaja con café cultivado por mujeres, o Nomad, creadores del primer café de especialidad instantáneo

La cultura del café impregna la vida diaria: en España tomamos 44 millones de tazas al día en casa y 22 millones en bares y cafeterías

¿Lo del café de especialidad es una moda o una cultura? Si aún queda alguna duda, la respuesta está en **CoffeeFest, Festival Internacional de Café, que celebra su segunda edición en el Pabellón 14 de IFEMA MADRID, del 17 al 20 de febrero, reuniendo a los profesionales del sector con los consumidores más sibaritas. El evento se celebra coincidiendo con la décimo cuarta edición del Salón Internacional de Panadería, Pastelería, Heladería, Café y Maquinaria, InterSICOP (pabellones 12 y 14).**

Todas las tendencias del café de especialidad, catas y talleres para aprender y disfrutar, competiciones y experiencias gastronómicas, así como figuras nacionales e internacionales, entre las que **destaca James Hoffmann, “el Messi del café”,** forman parte del programa. La cita está promovida por Neodrinks, con el apoyo del Ayuntamiento de Madrid y sus iniciativas Madrid Capital de Moda y Todo Está en Madrid.

En España, se consumen más de 500 tazas de café al año por persona. En total, nos tomamos 44 millones de tazas al día en casa, y 22 millones en bares y cafeterías. Sólo detrás del agua, el café es la segunda bebida más consumida del mundo. Ahora más que nunca, el café está de moda y más... La cultura del café impregna la vida diaria: los locales y marcas de café de especialidad influyen en nuestro paladar, en nuestra conciencia sostenible e incluso en nuestros hábitos de trabajo, además de transformar el paisaje urbano.

Del café cultivado por mujeres al primer instantáneo de especialidad

Tras el éxito de la primera edición, el Pabellón 14 de IFEMA MADRID acogerá una nueva edición de CoffeeFest del 17 al 20 de febrero, y se convertirá en escaparate de lo mejor del café de especialidad y de calidad. Ahí, en el Roaster Village, se darán cita **más de 40 tostadores de café de especialidad, como Bluebell, un proyecto de dos hermanas con café cultivado por mujeres, o Nomad, creadores del primer café instantáneo de Especialidad.** Habrá un espacio dedicado a los *coffee shops* nacionales e internacionales, donde se presentará el listado de las mejores cafeterías de especialidad de España (“The Best Coffee Shops”) y la zona de Cupping dedicado a catas, de manos de tostadores e

Jesus González FernándezPatricia Gayo

Jefe Prensa
Tel.: +34 627 70 60 73
jesusg@ifema.es

Prensa Internacional
Tel.: +34 639 68 11 25
pgayo@ifema.es

Pilar Serrano

Secretaría
Tel.: +34 648 18 92 18
pilars@ifema.es

Más información

ifema.es

#Sientelainspiración



importadores de café verde. Además de los campeonatos de baristas (Latte Art con leche de Central Lechera Asturiana y Latte Art con bebida vegetal de Alpro), la actividad del festival se multiplica en esta edición celebrando el campeonato para elegir **cuál es el Mejor Café con Leche de España** CoffeeFest by Mocay, así como el mejor *packaging* y la competición de Matcha Latte Art de Vivesoy Avena Barista, entre otros.

James Hoffmann, el gurú mundial del café, viene a Madrid

En los talleres y ponencias, participarán figuras nacionales e internacionales del mundo del café. **Un cartel que encabeza James Hoffmann**, “el Messi del café”, campeón mundial de baristas, pionero en promover el movimiento cafetero en la tercera ola, autor del bestseller *El mejor café en casa*; Federico Bolaños, tostador profesional y catador Q Grader, reconocido como el **mejor entrenador de baristas de todos los tiempos** (con máximo récord de éxitos en la historia del campeonato mundial); Samo Smrke, conocido como el **químico del café**, es uno de los mayores expertos en ciencia y tecnología del café; Lance Hedrick, consultor, youtuber y supervisor de Onyx Coffee Lab, una cafetería dedicada al **arte y la ciencia del café**; así como y Boram Julio Um, **Campeón Mundial de Baristas 2023**.

De nuestro país, estarán presentes, Marisa Baqué, campeona de España de catadores de café y CEO de **BB's Café**; Nolo Botana, maestro tostador y cofundador de **Hola Coffee**, o Jordi Mestre, maestro tostador y CEO de **Nomad Café**; Marcos Zoya, consultor y entrenador de baristas, y Dara Santana, ingeniera química especializada en la importancia del agua utilizada para el café.

CoffeeFest 2024 duplica el número de empresas y marcas participantes, y triplica el espacio dedicado a este evento que afronta su segunda edición con el objetivo de consolidarse como la cita de referencia para todos los que participan de esta tercera ola del café. En esta cita, se presentará el recién creado capítulo de la SCA (Specialty Coffee Association) en nuestro país de la mano de Ricardo Oteros, Coordinador Nacional.

Con un **crecimiento del 2000% en España**, el café, más que una moda, es una cultura que cada día se extiende con nuevos y revolucionarios conceptos y profesionales que ponen en valor el origen, la sostenibilidad y la experiencia del cliente.

Las entradas están a la venta en www.coffee-fest.com. **Precio:** Entrada general 18 euros. Bono profesional 33 euros; (los 4 días de duración).

Más información: Be Cooltural; prensa@becooltural.com

Sobre Neodrinks:

Neodrinks es una plataforma especializada en consultoría, comunicación y desarrollo comercial en el sector de bebidas. Además, es impulsor y promotor de iniciativas como THE DRINKS SHOW o Top Cocktail Bars.

Enlace para descargar imagen [DESCARGA FOTOS](#) y [AGENDA](#)

Más información: www.ifema.es/intersicop

Jesus González Fernández **Patricia Gayo**

Jefe Prensa

Tel.: +34 627 70 60 73

jesusg@ifema.es

Prensa Internacional

Tel.: +34 639 68 11 25

pgayo@ifema.es

Pilar Serrano

Secretaría

Tel.: +34 648 18 92 18

pilars@ifema.es

Más información

ifema.es

#Sientelainspiración

