

# SALÓN GOURMETS

LOS ÓSCAR DE LAS PIZZAS DE ESPAÑA

## 2º CAMPEONATO DE ESPAÑA DE PIZZAS GOURMET CERVEZA BY ESTRELLA GALICIA 1906 RED VINTAGE: UN ALUVIÓN DE GANADORES CON PIZZAS PARA TODOS LOS GUSTOS

Este año se ensalzan tres categorías más, Pizza Più Larga, Velocidad y Napolitana, además de las de Clásica, Pizza Pala, Acrobacia, Sin Gluten y Taglio

Durante cuatro días, se han sucedido los duelos de pizzas, las clases magistrales y las exhibiciones en torno al plato más popular de la cocina italiana



**Madrid, 20 de abril de 2023.-** Las cosas buenas siempre regresan. Por eso, Salón Gourmets ha acogido el **2º Campeonato de España de Pizzas Gourmet by Estrella Galicia 1906 Red Vintage**. Este espectacular torneo se ha celebrado de la mano de Jesús Marquina junto con la AEPA (Asociación Española de Pizzeros Artesanos) y Grupo Gourmets. Marquina, conocido como “Il Dottore Marquinetti”, cinco veces campeón del mundo y embajador de la pizza en España por la Asociación de Pizzerías Italianas (API), ha sido el maestro de ceremonias de un frenético campeonato que se ha desarrollado durante los cuatro días de la 36ª edición de SG. Durante todas estas jornadas, ha habido varias clases magistrales, exhibiciones acrobáticas y una competición en torno a las **ocho modalidades del certamen**, con tres nuevas incorporaciones: Napolitana, Pizza Più Larga y Velocidad.

Esto son los ganadores por categorías:

**Pizza Clásica**

# SALÓN GOURMETS

Marco Reato, de Margherito Pizza (Madrid)

## **Pizza Napolitana**

Alberto Bracone, de Dolce Vita (Santiago de Compostela)

## **Pizza Taglio**

Nicolás Rosenbaum

## **Pizza sin Gluten**

Luca Tripoli, de Il Cortile (Valencia)

## **Pizza Più Larga**

Felipe Lobo Rodríguez, de Pizzería Venecia (Aranda del Duero)

## **Velocidad**

Luca Tripoli, de Il Cortile (Valencia)

## **Pizza Pala**

Cristina Georgita, de 22.2 Gradi (Zaragoza)

## **Acrobacia**

Joelson Nascimento Gomes, de Grupo Con Fuego (Madrid y Murcia)

## **LA CITA GASTRONÓMICA MÁS EXCLUSIVA DEL MUNDO**

Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa, termina hoy jueves con datos de récord. En esta edición, la 36ª, ha contado con cinco pabellones (4, 5, 6, 7 y 8), dos más que en anteriores convocatorias, con más de 2.000 expositores y unos 55.000 productos. También ha regresado a Ifema Madrid el intensísimo programa de actividades de SG, más de 1.200. Entre ellas, han destacado los concursos: certámenes debutantes, como Máster Pinchos Gourmets #productoriojano o GourmeTapa by Fuentes, y citas tan clásicas como el Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor o el Campeonato de España de Abridores de Ostras – Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets.

Dentro de sus más de 70.000 m<sup>2</sup>, han continuado estando los espacios que, edición tras edición, acaparan todas las miradas y visitas. Es el caso de Innovation Area y Organic Exhibition Area, que ha reunido 1.500 bebidas y alimentos de máxima calidad. De entre ellos, un jurado profesional ha elegido a los tres mejores en cuatro categorías —Innovación, Presentación, Versatilidad y Producto Ecológico— en los Premios Salón Gourmets, un reconocimiento ya muy asentado. Otros, como el Túnel del Queso, el Túnel del Vino o los diferentes escenarios han desarrollado una frenética actividad en un SG en el que el País de Honor ha sido Brasil y la Comunidad de Madrid ejerció como Comunidad Invitada. Nespresso Professional, Cabreiroá y Estrella Galicia volvieron a ser, respectivamente, el Café, el Agua y la Cerveza Oficiales de esta cita con lo mejor de la gastronomía.

Más información de Salón Gourmets: <https://www.gourmets.net/salon-gourmets>

Descárgate la aplicación para móvil: <https://www.gourmets.net/salon-gourmets/aplicacion>

Si necesitas alguna entrevista con Salón Gourmets, con los expositores o necesitas más información, contacta con:

# SALÓN GOURMETS

Directora: **Ana Escobar** / 609 111 907 / [anaescobar@accionycomunicacion.com](mailto:anaescobar@accionycomunicacion.com)

Ejecutivos: **Esther de la Cruz** / 609 322 956 / [estherdelacruz@accionycomunicacion.com](mailto:estherdelacruz@accionycomunicacion.com)

**Elvira Lalana** / 619 553 116 / [elviralanana@accionycomunicacion.com](mailto:elviralanana@accionycomunicacion.com)

**José Fernández** / 699 687 043 / [josefernandez@accionycomunicacion.com](mailto:josefernandez@accionycomunicacion.com)

**Heliana Suárez** / 630 859 250 / [helianasuarez@accionycomunicacion.com](mailto:helianasuarez@accionycomunicacion.com)

**Jessica Moreno** / 627 04 33 30 / [jessicamoreno@accionycomunicacion.com](mailto:jessicamoreno@accionycomunicacion.com)

**María José Arévalo** / 679 67 29 57 / [mariajosearevalo@accionycomunicacion.com](mailto:mariajosearevalo@accionycomunicacion.com)

**Juan Fernández del Álamo** / 669 72 65 13 / [juanfernandezdelalamo@accionycomunicacion.com](mailto:juanfernandezdelalamo@accionycomunicacion.com)

**Víctor Martín** / 630 859 250 / [victormartin@accionycomunicacion.com](mailto:victormartin@accionycomunicacion.com)

