



Los mejores pizzeros de España se reunirán en el 37 Salón Gourmets

Italianos, griegos o egipcios, no importa de quién fue la genial idea de juntar diferentes ingredientes sobre una masa elaborada con harina, agua y levadura, estirada y cocida en el horno a muy alta temperatura, lo importante es que la pizza es actualmente uno de los platos más populares y reconocidos en el mundo.

Para otorgar el valor que se merece esta singular receta, en el [37º Salón Gourmets](#) se organiza el [3º Campeonato de España de Pizzas Gourmet Cerveza 1906 Red Vintage](#) con un embajador de lujo. El pentacampeón del mundo, **Jesús Marquina**, más conocido como "Il Dottore Marquinetti", y embajador de la Pizza en España por la **Asociación de Pizzerías Italianas (API)**, será el maestro de ceremonias del campeonato.

Cuatro días en los que se sucederán los show cookings, presentaciones, masterclass y, por supuesto, las 8 modalidades del campeonato: clásica, pala, taglio, napolitana, sin gluten, più larga y velocidad.

Los maestros pizzeros deberán demostrar que son los más habilidosos elaborando una succulenta pizza con alguno de los ingredientes de las firmas patrocinadoras como el tomate de **Negrini / Robo**, la harina de **5 Stagioni**, la mozzarella de **Valcoiberia** o la nueva categoría con un ingrediente muy especial, el **Pimentón de La Vera**.

¿Quiénes serán los ganadores de esta edición? Habrá que esperar al 37º Salón Gourmets para descubrirlo.

#SG24

**SALÓN
GOURMETS**