

SALÓN GOURMETS

EL 3º CAMPEONATO DE ESPAÑA DE PIZZAS GOURMET BY CERVEZA 1906 RED VINTAGE YA TIENE A SUS OCHO GANADORES

La genialidad de los *pizzaiolos* ha quedado patente en este certamen que ha reconocido a los mejores profesionales en ocho categorías: clásica, pala, taglio, napolitana, sin gluten, più larga, velocidad y acrobacia

Con el certamen nacional como epicentro, a lo largo de cuatro días se han realizado diferentes actividades donde, como no podía ser de otra manera, la pizza ha sido la gran protagonista; clases magistrales, exhibiciones acrobáticas e incluso una *pizza party* han acompañado a este popular campeonato

Como novedad, este año el Campeonato de España de Pizzas Gourmet by Cerveza 1906 Red Vintage ha entregado además una mención al mejor pizzero de cada comunidad autónoma



Madrid, 25 de abril de 2024.- La pizza tiene tantas posibilidades como ingredientes. Así se ha constatado en la cita más exclusiva del sector de alimentos y bebidas de calidad que tiene lugar en Ifema Madrid y que acaba hoy, Salón Gourmets. **El 3º Campeonato de España de Pizzas Gourmet by Cerveza 1906 Red Vintage, uno de los más esperados de la feria, ya tiene a los ganadores de sus ocho categorías: clásica, pala, taglio, napolitana, sin gluten, più larga, velocidad y acrobacia.** Jesús Marquina, conocido como 'Il Dottore Marquineti', cinco veces campeón del mundo, ha sido el maestro de ceremonias del campeonato, organizado junto con la AEPA (Asociación Española de Pizzeros Artesanos), Grupo Gourmets y Cerveza 1906 Red Vintage de Estrella Galicia. **Este certamen también ha entregado una mención al mejor *pizzaiolo* de cada comunidad autónoma.**

SALÓN GOURMETS

Estos son los vencedores de las ocho modalidades:

Pizza Clásica

Dario Labella, Il Cortile, Valencia.

Premio Pimentón de la Vera: Dario Labella, Il Cortile, Valencia.

Pizza Pala

Mauro Dávila, Pizza Poi, Asturias.

Premio Pimentón de la Vera: Felipe Lobo Rodríguez, Pizzería Veneci, Burgos

Pizza Taglio

Eric Vaquero, Pizzburger, Extremadura.

Premio Pimentón de la Vera: Sabrina Selva, La Tavernetta da Ponte, Galicia.

Pizza Napolitana

Gabriele Corcione, Infraganti Pizza, Alicante

Premio Pimentón de la Vera: Mattia Pallazolo. Rincón Siciliano. Galicia

Pizza sin Gluten

Jaume Mallent, Il Cortile, Valencia

Premio Pimentón de la Vera: Patricia di Leo, A Casa Mia, Puerto de Mogán.

Pizza Più Larga

Carlos Daviz Gómez, Riscaldato's Pizzerias, Málaga

Velocidad

Carlos Daviz Gómez, Riscaldato's Pizzerias, Málaga

Acrobacia

Martín Montans, Aroma Masa, Zaragoza.

Una vez más, grandes marcas han colaborado en este certamen: **Negrini y Robo**, principal importador y distribuidor de alimentos y vinos italianos, ha aportado el tomate para la base de las pizzas; **Le 5 Stagioni** ha ofrecido una amplia variedad de harinas de trigo para que los concursantes preparasen su masa al momento, y **Valco Iberia**, la mozzarella italiana. Este año, además, el concurso ha contado con la colaboración de **Pimentón de La Vera**, que ha sido uno de los ingredientes estrella. Por su parte, **Infrico** se ha encargado de proporcionar los armarios de frío y las mesas donde los aspirantes han elaborado sus recetas; los hornos, tanto de leña como de luz, han corrido a cargo de **Valoriani** y las cajas –sostenibles– de pizza las ha proporcionado **Internacional Paper**.

VERSÁTIL Y POPULAR

En torno al campeonato nacional se han desarrollado diferentes actividades que han realzado y puesto en valor esta archiconocida receta italiana. **Durante los cuatro días, los asistentes han podido disfrutar de clases magistrales, exhibiciones acrobáticas e incluso una *pizza party* con la pizza oficial del campeonato, Pizza 1906 Red Vintage, diseñada por Jesús Marquina y con el atún rojo Fuentes y el Pimentón de La Vera como protagonistas.** Por ejemplo, han tenido lugar diferentes masterclass a cargo de los patrocinadores, como 'La pizza es alta cocina', ofrecida por Pimentón de La Vera y Atún Fuentes, o las de Le 5 Stagioni, con '*Pizza in pala alla*

SALÓN GOURMETS

romana' y 'Pizza clásica y napolitana'. Por su parte, Jesús Marquina también ha preparado dos con Valco Iberia y Negrini y Robo, sobre los productos lácteos en la pizza y la importancia de los ingredientes. Asimismo, Gustavo Marquina ha impartido una masterclass sobre las pizzas sin gluten y ha tenido lugar una exhibición acrobática por parte de Francis Tolu, campeón del mundo 2023, además una muestra de productos a cargo del Consejo Regulador Pimentón de La Vera.

Como novedad, este año se ha entregado una mención al mejor pizzero de cada comunidad autónoma española. Estas han recaído en:

Andalucía: Francesco Lapadula
Aragón: Bogdan Birziche
Asturias: Mauro Dávila Gasco
Canarias: Patricia di Leo
Castilla-La Mancha: Francisco Escribano Campos
Castilla y León: Felipe Lobo Rodríguez
Cataluña: Joan Torrents Pallarés
Comunidad de Madrid: Salvador Mazzeo
Comunidad Valenciana: Dario Labella
Extremadura: Eric Vaquero
Galicia: Antón Belmonte Crespo
País Vasco: Antonio Ballatore
Murcia: Davide Cappelletti
Navarra: Arianne Hernáiz Navarra

Te esperamos en la próxima edición de Salón Gourmet, la 38ª, que tendrá lugar del 7 al 10 de abril de 2025.

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

[Actividades en Salón Gourmets](#)

[Ficha técnica Salón Gourmets](#)

[Material gráfico](#)

[Acreditaciones de prensa](#)

[Programa de actividades versión PDF](#)

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



Directora: Ana Escobar / 609 111 907 / anaescobar@accionycomunicacion.com
Ejecutiva: Esther de la Cruz / 609 322 956 / estherdelacruz@accionycomunicacion.com
Redactora: Paula de la Hoz / 663 25 65 07 / pauladelahoz@accionycomunicacion.com
Web: www.accionycomunicacion.com / Tel.: 91 443 02 93