



38

**SALÓN  
GOURMETS**

7—10  
Abril 2025

Ifema  
Madrid

30  
AÑOS

ACCIÓN Y  
COMUNICACIÓN

## EL 4º CAMPEONATO DE ESPAÑA DE PIZZAS GOURMET BY DO RIBEIRA SACRA YA TIENE A SUS DIEZ GANADORES

La genialidad de los *pizzaiolos* ha quedado patente en este certamen que ha reconocido a los mejores profesionales en las ocho modalidades ya existentes -clásica, pala, taglio, napolitana, sin gluten, più larga, velocidad y acrobacia- y en las dos nuevas categorías de esta edición: napolitana contemporánea y argentina

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 y exhibiciones acrobáticas han acompañado a este popular concurso

Salón Gourmets también ha dado a conocer a los premiados del Spanish Brewers Cup by SCA (Specialty Coffee Association), un concurso organizado por Neodrinks, que muestra la artesanía y la habilidad de la elaboración manual del café filtrado

Además, durante las cuatro jornadas de SG, los asistentes han podido conocer más detalles de los productos agroalimentarios y pesqueros del sur de España en el escenario de la Junta de Andalucía, bajo el paraguas de su marca 'Gustos del Sur'





38

**SALÓN  
GOURMETS**

7—10  
Abril 2025

Ifema  
Madrid



**Y**  
ACCIÓN Y  
COMUNICACIÓN

**Madrid, 10 de abril de 2025.-** El **4º Campeonato de España de Pizzas Gourmet by DO Ribeira Sacra** ha protagonizado uno de los momentos finales de la 38ª edición de Salón Gourmets, dando a conocer a los premiados de sus diez categorías, al ganador del título a **Mejor Pizzero de España 2025**, que ha optado a este premio por presentarse al menos a cuatro de sus categorías, y el de **Mejor Maridaje 2025 con los vinos de la DO Ribeira Sacra**. Este año, a las modalidades ya conocidas, **clásica, pala, taglio, napolitana, sin gluten, più larga, velocidad y acrobacia**, se han sumado dos nuevas: **la napolitana contemporánea y la argentina**. Jesús Marquina, conocido como “Il Dottore Marquineti”, cinco veces campeón del mundo, ha sido el maestro de ceremonias de este campeonato organizado por AEPA (Asociación Española de Pizzeros Artesanos), Grupo Gourmets y los vinos de la DO Ribera Sacra.

Esta cuarta edición del certamen, a la que no le han faltado masterclass y exhibiciones acrobáticas, ha llegado a SG con varias novedades. Se ha entregado el título de **Mejor Pizzero de España a Pablo Huertas, de Mariu Pizza, en Ibi (Alicante)**, quien ha obtenido un premio de 1.000 euros, mientras que el **Mejor Maridaje 2025 ha sido el propuesto por Rugiero Lanotte, de Il Cortile (Valencia)**. Además, la **Miel de Galicia** ha tenido un protagonismo especial, al ser un ingrediente que ha puntuado en todas las categorías.

Estos han sido los vencedores de las ocho modalidades:

#### **Pizza Clásica**

Felipe Lobo, Pizzería Venecia, Aranda de Duero (Burgos)

Premio Miel de Galicia: Felipe Lobo, Pizzería Venecia, Aranda de Duero (Burgos)

#### **Pizza Pala**

Rugiero Lanotte, Il Cortile, Valencia

Premio Miel de Galicia: Francisco Escribano, Pizzería El Arco, Belmonte (Cuenca)

#### **Pizza Taglio**

Bogdan Birziche, 22.2 Gradi, Zaragoza

Premio Miel de Galicia: Bogdan Birziche, 22.2 Gradi, Zaragoza

#### **Pizza Napolitana Clásica**

Francesco Caruso, Pizzería Tierra Mia, Murcia

Premio Miel de Galicia: Raúl Rodríguez, Pizzería Vulcano, Granada

#### **Pizza Napolitana Contemporánea**

Marcos Linares, Mariu Pizza, Ibi (Alicante)

Premio Miel de Galicia: Francisco Escribano, Pizzería El Arco, Belmonte (Cuenca)

#### **Pizza Argentina**

Luciano Grigolatto, Málaga

Premio Miel de Galicia: Luciano Grigolatto, Málaga

#### **Pizza sin Gluten**



38

SALÓN  
GOURMETS

7—10  
Abril 2025

Ifema  
Madrid



ACCIÓN Y  
COMUNICACIÓN

Manuel Zambrana, Mariu Pizza, Ibi (Alicante)

Premio Miel de Galicia: Marcos Linares, Mariu Pizza, Ibi (Alicante)

#### **Pizza Più Larga**

Felipe Lobo, Pizzería Venecia, Aranda de Duero (Burgos)

#### **Velocidad**

Serena Formiglio, Quo Vadis, Girona

#### **Acrobacia**

Serena Formiglio, Quo Vadis, Girona

Una vez más, grandes marcas han aportado sabor en esta competición: **Negrini y Robo**, principal importador y distribuidor de alimentos y vinos italianos, ha aportado el tomate para la base de las pizzas; **5 Stagoni**, empresa líder en la producción de harina de calidad superior, ha ofrecido a los concursantes que preparasen su masa al momento una amplia variedad de harinas de trigo. Por su parte, **Valcoiberia** ha sido la encargada de ofrecer la mozzarella italiana, **Rafael Salgado** ha ofrecido el aceite e **Infrico**, las mesas de profesionales de refrigeración.

#### **SPANISH BREWERS CUP**

Durante este último día de Salón Gourmets también se ha celebrado **la final Spanish Brewers Cup by SCA (Specialty Coffee Association)**, una competición organizada por Neodrinks, diseñada para mostrar la artesanía y la habilidad de la elaboración manual del café filtrado. **Laura Michelle Coe, de Nomad Coffee (Barcelona)**, ha sido la ganadora de este concurso que se ha llevado a cabo durante dos días y ha estado dividido en dos fases. Por un lado, los concursantes se enfrentaron a una prueba de servicio obligatorio, en la que elaboraron tres bebidas a partir del mismo grano y su posterior molienda, proporcionado por la organización. Y por otro lado, han realizado un servicio abierto, donde ha entrado en escena la creatividad de cada uno de ellos, preparando una bebida con su café en grano favorito en 10 minutos.

#### **EL 'GUSTO DEL SUR' EN SALÓN GOURMETS**

El escenario monográfico de la Junta de Andalucía, bajo el paraguas de su marca de calidad agroalimentaria 'Gusto del Sur', ha acogido durante los cuatro días de SG un amplio y variado programa de actividades que han incluido catas, presentaciones de productos y demostraciones de cocina en vivo, promocionando los productos de más de 200 entidades que han pasado por el stand de Andalucía. Desde un desayuno andaluz con aires tropicales hasta diferentes show cookings a cargo de reconocidos chefs de la región, como Juanlu Fernández, José Álvarez o Xanty Elías, los asistentes ha podido disfrutar de experiencias culinarias de alto nivel. También han destacado iniciativas como la promoción de las Denominaciones de Origen andaluzas, catas de aceites premiados y de panes artesanales de Domi Vélez y presentaciones de productos innovadores como el caviar cítrico. **'Gusto del Sur' es un sello de amplia representatividad geográfica y sectorial, donde el aceite de oliva, las frutas y hortalizas y los vinos y vinagres son los grandes protagonistas**, y que tiene el objetivo de garantizar la calidad diferenciada de los productos agroalimentarios y bebidas andaluces.

#### **DÍA DE VALENCIA, COMUNIDAD AUTÓNOMA INVITADA**



38

**SALÓN GOURMETS**

7—10  
Abril 2025

Ifema  
Madrid

30  
AÑOS

ACCIÓN Y  
COMUNICACIÓN

La Comunitat Valenciana, región invitada de 2025 en Salón Gourmets, también ha tenido protagonismo en este jueves 10 de abril. Durante toda la jornada se han celebrado actividades en las que **se ha desplegado la riqueza de la producción agroalimentaria y vitivinícola de la tierra valenciana**. La mañana ha empezado con una ponencia sobre la D.O Chufa de Valencia, en la que se ha podido degustar el producto en fresco, y ha continuado con una conferencia sobre los vinos de la Comunidad Autónoma. Además, se ha realizado un show cooking en la presentación oficial de **Alicante como Capital Gastronómica 2025** y se ha cerrado la jornada con el cocinado de una paella. El toque dulce de la jornada lo ha puesto la DOP Níspero de Callosa d'en Sarriá y el Consejo Regulador IGP Jijona y Turrón de Alicante.

### LA CITA GASTRONÓMICA MÁS EXCLUSIVA DEL MUNDO

Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más relevante del momento, termina hoy jueves con cifras récord. **SG ha contado en esta ocasión con seis pabellones en sus 72.000 m<sup>2</sup> de exposición, 2.097 expositores y más de 55.000 productos procedentes de todas partes del mundo**. También ha regresado a Ifema Madrid el **intensísimo programa de actividades de SG**: más de un millar entre las que han destacado un buen número de concursos: certámenes debutantes, como la primera edición del Campeonato de Gazpachuelos Gourmet by Sabor a Málaga, y citas tan clásicas como el 31º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura, el 30º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor o el 17º Campeonato de España de Abridores de Ostras – Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets.

Organiza y medio corporativo /  
Organize & media partner



Patrocinadores / Sponsors



Copatrocinadores / Co - sponsors



Colaboradores / Collaborators





**38**

**SALÓN  
GOURMETS**

7—10  
Abril 2025

Ifema  
Madrid



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

**Ejecutiva:** Esther de la Cruz / [estherdelacruz@accionycomunicacion.com](mailto:estherdelacruz@accionycomunicacion.com)

**Redactor:** Luis Gutiérrez / [luisgutierrez@accionycomunicacion.com](mailto:luisgutierrez@accionycomunicacion.com)

**Web:** [www.accionycomunicacion.com](http://www.accionycomunicacion.com) / Tel.: 91 443 02 93