



Vuelven las pizzas gourmet más esperadas

Dos nuevas categorías, un ingrediente especial y el título al Mejor Pizzero de España son algunas de las novedades del campeonato de pizzas más gourmet.

La 38ª edición de la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa y AEPA (Asociación Española de Pizzeros Artesanos) organizan por cuarto año consecutivo el **Campeonato de España de Pizzas Gourmet con el patrocinio de la DO Ribeira Sacra**. Jesús Marquina, conocido como "Il Dottore Marquinetti", 5 veces campeón del mundo, volverá a ser maestro de ceremonias de este concurso que durante 4 días acoge masterclass, exhibiciones acrobáticas y pizza, mucha pizza en un escenario exclusivo ubicado en el pabellón 8.

La 4ª edición estará cargada de novedades, para empezar, las categorías que este año serán 10. A las 8 existentes –clásica, pala, taglio, sin gluten, più larga, velocidad y acrobacia– se suman dos nuevas incorporaciones: la **categoría napolitana** que se desdobra en dos, clásica y contemporánea, y la **pizza argentina de Muzzarella**. En la primera de ellas sólo se podrán presentar pizzas margarita o marinada y en el segundo caso, los ingredientes serán de libre elección. Por su parte, la pizza argentina sólo podrá elaborarse con salsa de tomate, queso muzzarella argentino, chimichurri pizzero, orégano, y opcionalmente aceitunas verdes, cualquier ingrediente agregado será motivo de descalificación.

Otra de las novedades es el ingrediente estrella que deberán llevar las creaciones de los concursantes. La **Miel de Galicia** tendrá un protagonismo especial al ser un producto que puntuará en todas las categorías, además se premiará la mejor pizza de España elaborada con Miel de Galicia Indicación Xeográfica Protegida. Por su parte, Jesús Marquina elaborará una **pizza especial y oficial del concurso** que armonice con los vinos DO Ribeira Sacra y que también tenga como ingrediente principal la miel.

Mejor Pizzero de España 2025

En esta nueva edición, el jurado elegirá a aquél concursante que, habiendo participado en al menos 4 categorías, obtenga el mejor resultado en la suma de sus cuatro mejores puntuaciones y le haga merecedor del título y trofeo como Mejor Pizzero de España 2025.

SALÓN
GOURMETS



Pero esto no queda aquí, los ganadores de cada categoría tendrán el derecho de participar, con la AEPA, capitaneada por Jesús Marquina, en el Campeonato Mundial de Pizza de Parma 2025. Por su parte, el ganador de la categoría de Pizza Argentina será nominado campeón europeo y podrá participar representando a Europa en el II Campeonato Mundial de La Pizza y La Empanada que se celebrará en Buenos Aires.

• **4º Campeonato de España de Pizzas Gourmet by DO Ribeira Sacra**. Lunes 7 de abril a miércoles 9 de abril, 10:00 a 19:00 horas y jueves 10 de abril de 10:00 a 17:00 horas. Escenario Pizzas (pabellón 8)

Del 7 al 10 de abril 2025
en Ifema Madrid

**SALÓN
GOURMETS**