38 SALÓN GOURMETS

Ifema Madrid, 7 –10 abril 2025

ENGLISH ↓

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 38º edición de la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa y AEPA (Asociación Española de Pizzeros Artesanos) organiza 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, más larga, velocidad y acrobacia– se suman dos nuevas incorporaciones: la **categoría napolitana** que se desdobla 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 deberá llevar a cabo 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 aquel concursante que, habiendo participado en al menos 4 categorías, obtenga el mejor resultado en la suma de sus cuatro mejores calificaciones y le haga merecedor del título y trofeo como Mejor Pizzero de España 2025.

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 de la DO Ribeira Sacra .** Lunes 7 de abril al 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 de 2025
en Ifema Madrid

Organización y Medios Corporativos

Patrocinadores Principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG Coopera con

Regresan las pizzas gourmet más esperadas.

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

La feria de alimentos y bebidas gourmet más exclusiva de Europa y la AEPA (Asociación Española de Pizzeros Artesanales) organizan **por cuarto año consecutivo el Campeonato Español de Pizza Gourmet, patrocinado por DO Ribeira Sacra** . Jesús Marquina, conocido como 'Il Dottore Marquinetti', cinco veces campeón del mundo, será nuevamente el maestro de ceremonias de esta competición que durante cuatro días ofrecerá clases magistrales, exhibiciones acrobáticas y pizza, mucha pizza, en un escenario exclusivo ubicado en el pabellón 8.

La 4ª edición estará llena de novedades, empezando por las categorías, que este año serán 10. Además de las 8 existentes (clásica, pala, taglio, sin gluten, più larga, velocidad y acrobacias), habrá dos nuevas: la **categoría napolitana** , que se dividirá en dos, clásica y contemporánea, y la **pizza argentina de mozzarella** . En la primera, solo se podrán presentar pizzas margherita o marinadas, y en la segunda, los ingredientes serán de libre elección. La pizza argentina solo podrá elaborarse con salsa de tomate, queso mozzarella argentino, chimichurri para pizza, orégano y, opcionalmente, aceitunas verdes; cualquier ingrediente añadido será descalificado.

Otra novedad es el ingrediente estrella que deberán incluir las creaciones de los concursantes: **la miel gallega.** Este producto tendrá un papel destacado, ya que puntúa en todas las categorías, y se premiará la mejor pizza de España elaborada con miel gallega con Indicación Geográfica Protegida. Jesús Marquina preparará una **pizza especial y oficial del concurso** que marida con vinos DO Ribeira Sacra y que también lleva la miel como ingrediente principal.

Mejor pizzero de España 2025

En esta nueva edición, el jurado elegirá al concursante que, habiendo participado en al menos 4 categorías, obtenga el mejor resultado en la suma de sus cuatro mejores puntuaciones y se alce con el título y el trofeo de "Mejor Pizzero de España 2025".

Pero eso no es todo, los ganadores de cada categoría tendrán derecho a participar, junto con la AEPA, liderada por Jesús Marquina, en el Campeonato Mundial de Pizza de Parma 2025. Por su parte, el ganador de la categoría de Pizza de Muzzarella Argentina será nominado campeón europeo y representará a Europa en el II Campeonato Mundial de Pizza y Empanada que se celebrará en Buenos Aires.

- **IV Campeonato Español de Pizza Gourmet de DO Ribeira Sacra** . Del lunes 7 al miércoles 9 de abril, de 10:00 a 19:00 h, y el jueves 10 de abril, de 10:00 a 17:00 h. Escenario de la Pizza (sala 8).

Del 7 al 10 de abril de 2025
en Ifema Madrid

Organizador y socios de medios

Patrocinadores principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG coopera con

Grupo Gourmets
Aniceto Marinas 92, Madrid

Salón Gourmets
IFEMA MADRID. AV. Partenón 5, Madrid
7 al 10 de abril de 2025

www.gourmets.net comunicacionsg@gourmets.net Tel.: +34 915 489 651

#SG25