

36 SALÓN GOURMETS

Abril 17-20, 2023 IFEMA MADRID

2023



Pizzas 3.0 sólo en Salón Gourmets

Vuelve una de las actividades más esperadas, el 2º Campeonato de España de Pizzas Gourmet Cerveza 1906 Red Vintage que tendrá lugar en el Salón Gourmets del 17 al 20 de abril en Ifema Madrid.

La combinación pizza y cerveza ha adquirido otra dimensión al acompañar las versiones más gourmet del clásico italiano con una 1906 Red Vintage. La Coloreda, fruto de recuperar una receta histórica de Hijos de Rivera, patrocinadora este campeonato que en su segunda edición incorpora tres nuevas categorías: napolitana, più larga y velocidad, a las cinco existentes: clásica, pala, taglio, sin gluten y acrobacia, para un total de ocho. Un espectáculo donde se dan cita los mejores profesionales del país.

Jesús Marquina, conocido como Il Dottore Marquineti, fundador y director de la Asociación Española de Pizzeros Artesanos (AEPA), 5 veces campeón del mundo y embajador de la Pizza en España por la Asociación de Pizzerías Italianas (API), será el maestro de ceremonias del campeonato, donde también tendrán lugar masterclass y exhibiciones acrobáticas.

El encuentro se llevará a cabo a lo largo de los cuatro días que dura el Salón Gourmets en el Escenario Pizzas (Pabellón 7-7B50), un amplio espacio especialmente diseñado para la ocasión donde, el primer día, lunes 17, Jesús Marquina presentará la Pizza 1906 Red Vintage de su creación que será la Pizza Oficial del Campeonato.

Mientras se lleva a cabo la competición en las distintas categorías tendrán lugar varias masterclass impartidas por maestros pizzeros en un evento donde se juntan lo mejor de España e Italia pues Negri y Robo, el principal importador y distribuidor de alimentos y vinos italianos, ofrecerá su tomate en exclusiva para la base de las pizzas. S Stagioni, empresa líder en la producción de harina de calidad superior, facilitará a los concursantes su amplia variedad de harinas de trigo. Valco Iberia proveerá de auténtica mozzarella italiana, Infirco aportará los amamos de frió y las mesas donde los concursantes elaborarán sus recetas y Marano y Rinaldi contribuirán con sus hornos italianos especiales para pizzas.

Un espectáculo sin precedentes que terminará el jueves con la entrega de premios y una exhibición de acrobacia amenizando la Pizza Party en el Salón Gourmets más extenso de la historia; más de 2.000 expositores, 55.000 productos, 1.500 novedades y 5 pabellones -4, 5, 6, 7 y 8-.

Concursantes

Actividades

Material gráfico

Acreditaciones prensa

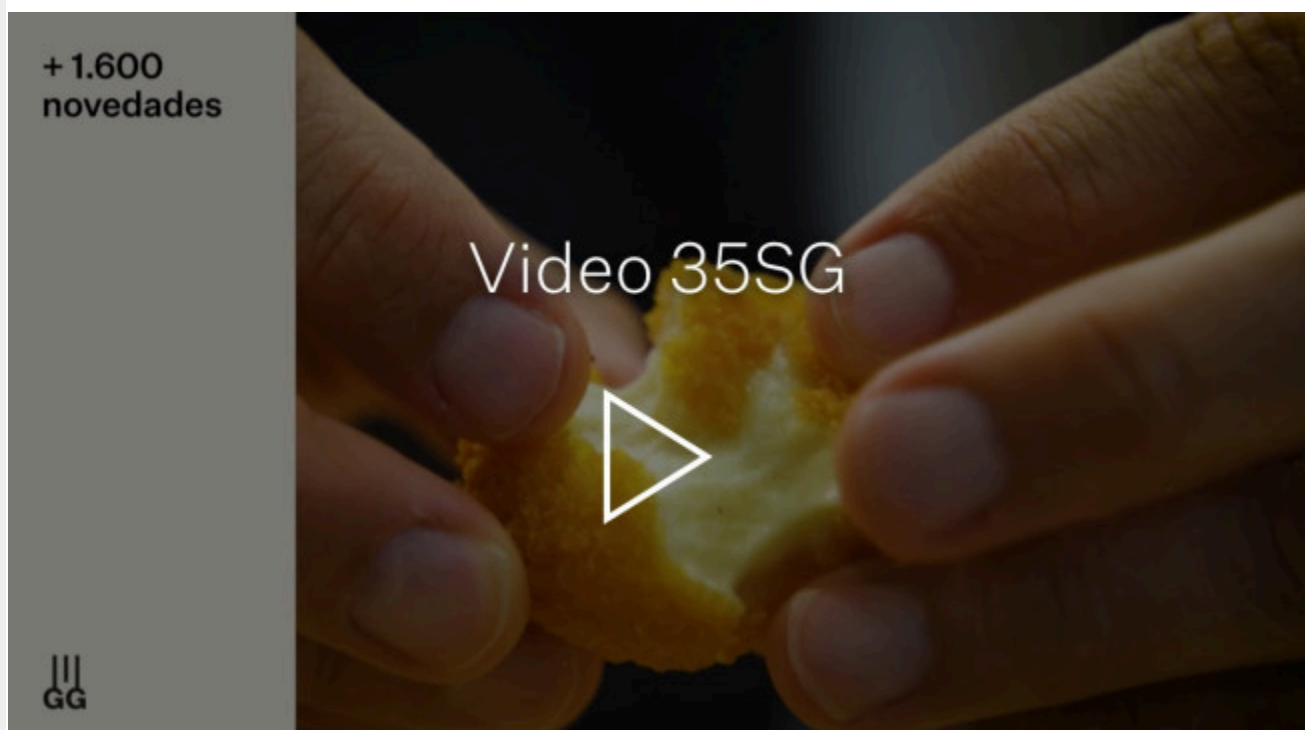
Ficha técnica

Programa de actividades

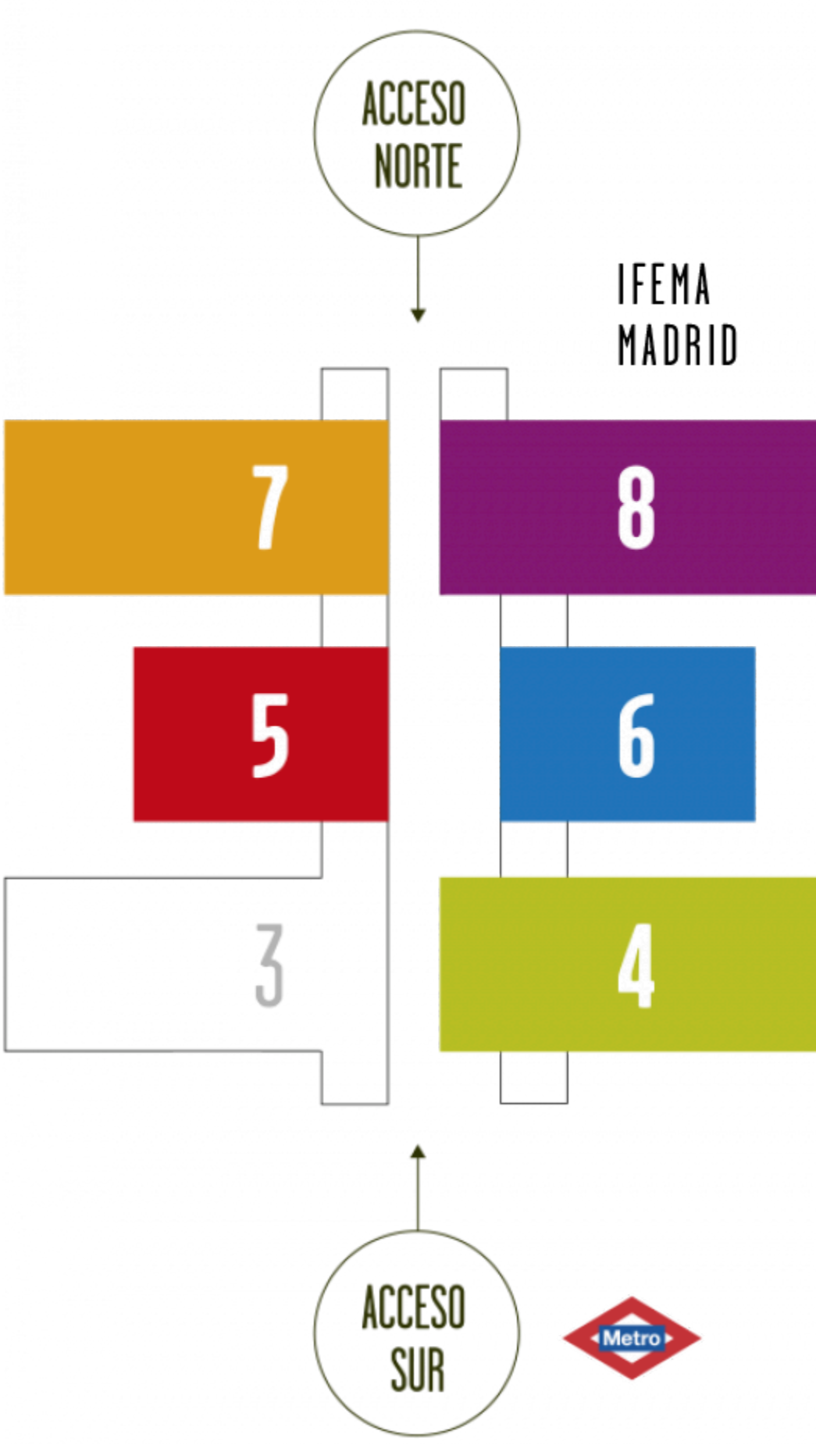
Catálogo de expositores

Área de innovación

Área de Exhibición Orgánica



AHORA 5 PABELLONES



Organiza y medio corporativo

Grupo Gourmets

IFEMA MADRID

Patrocinadores principales



Copatrocinadores

Colaboradores



SG coopera con



Pizzas 3.0 solo en Salon Gourmets

Una de las actividades más esperadas está de vuelta: el 2º Campeonato Español de Pizza Gourmet 1906 Red Vintage Beer tendrá lugar en el Salón Gourmets del 17 al 20 de abril en Ifema Madrid.

La combinación de pizza y cerveza ha adquirido otra dimensión al acompañar las versiones más gourmet del clásico italiano con un Tinto Vintage de 1906. La Coloreda, fruto de la recuperación de una receta histórica de Hijos de Rivera, patrocinadora este campeonato, que en su segunda edición incorpora tres nuevas categorías: napolitana, più larga y velocidad, a las ya existentes: clásica, pala, taglio, sin gluten y acrobática, sumando un total de ocho. Un espectáculo que reúne a los mejores profesionales del país.

Jesús Marquina, conocido como Il Dottore Marquineti, fundador y director de la Asociación Española de Pizzeros Artesanales (AEPA), cinco veces campeón del mundo y embajador de la pizza en España para la Asociación de Pizzerías Italianas (API), será el maestro de ceremonias del campeonato, donde también habrá un espacio para clases magistrales y exhibiciones acrobáticas.

El encuentro tendrá lugar durante los cuatro días del Salón Gourmets en el Escenario Pizzas Gourmets (Pabellón 7-7B50), un amplio espacio especialmente diseñado para la ocasión donde, el primer día, lunes 17, Jesús Marquina presentará la Pizza Roja Vintage 1906 de su creación, que será la Pizza Oficial del Campeonato.

Mientras se desarrolla la competición en las diferentes categorías, varios maestros pizzeros impartirán clases magistrales en un evento donde se dan cita lo mejor de España e Italia. Negri y Robo, el principal importador y distribuidor de alimentos y vinos italianos, ofrecerá su tomate exclusivamente para la base de las pizzas; S Stagioni, empresa líder en la producción de harina de calidad superior, proporcionará a los concursantes su amplia variedad de harinas de trigo; Valco Iberia suministrará auténtica mozzarella italiana; Infirco proporcionará las vitrinas refrigeradas y las mesas donde los concursantes prepararán sus recetas; y Marano y Rinaldi contribuirán con sus hornos de pizza italianos especiales.

Un espectáculo sin precedentes que culminará el jueves con la ceremonia de entrega de premios y una exhibición de acrobacias que amenizará la Fiesta de la Pizza en el Salón Gourmets más grande de la historia; más de 2.000 expositores, 55.000 productos, 1.500 novedades y cinco pabellones -4, 5, 6, 7 y 8-.

concursantes

Actividades

Material gráfico

acreditaciones de prensa

Información práctica

Programa de actividades

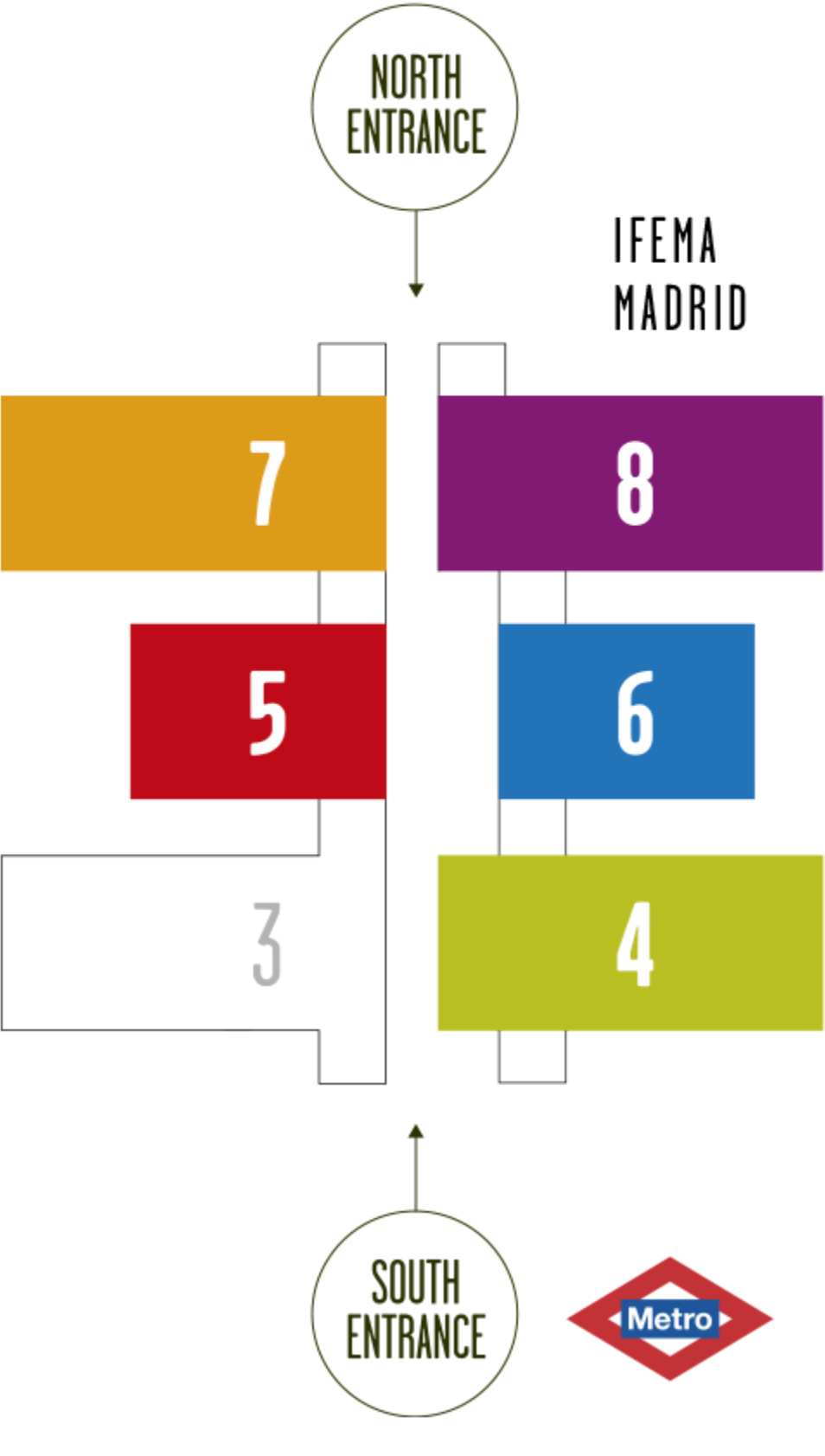
Catálogo de expositores

Área de innovación

Área de Exhibición Orgánica



NOW 5 HALLS



Organizador y socio de medios

Grupo Gourmets

IFEMA MADRID

Patrocinadores principales



Copatrocinadores

Colaboradores



SG coopera con



Grupo Gourmets
Anexo Marnas 52, Madrid

Salón Gourmets
IFEMA MADRID, Av. Partenón 5, Madrid
17 al 20 de abril, 2023

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

#SG23

