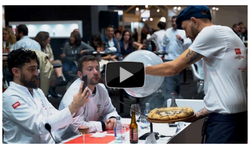


Los mejores pizzeros de España se reunirán en el 37 Salón Gourmets

Italianos, griegos o egipcios, no importa de quién fue la genial idea de juntar diferentes ingredientes sobre una masa elaborada con harina, agua y levadura, estirada y cocida en el horno a muy alta temperatura, lo importante es que la pizza es actualmente uno de los platos más populares y reconocidos en el mundo.

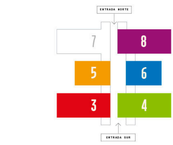
Para otorgar el valor que se merece esta singular receta, en el **37º Salón Gourmets** se organiza el **3º Campeonato de España de Pizzas Gourmet Cerveza 1906 Red Vintage** con un embajador de lujo. El pentacampeón del mundo, **Jesús Marquina** , más conocido como "Il Dottore Marquinetti", y embajador de la Pizza en España por la **Asociación de Pizzerías Italianas (API)** , será el maestro de ceremonias del campeonato.

Cuatro días en los que se sucederán los show cookings, presentaciones, masterclass y, por supuesto, las 8 modalidades del campeonato: clásica, pala, taglio, napolitana, sin gluten, más larga y velocidad.

Los maestros pizzeros deberán demostrar que son los más habilidosos elaborando una suculenta pizza con alguno de los ingredientes de las firmas patrocinadoras como el tomate de **Negrini / Robo** , la harina de **5 Stagioni,** la mozzarella de **Valcolbería** o la nueva categoría con un ingrediente muy especial, el **Pimentón de La Vera.**

¿Quiénes serán los ganadores de esta edición? Habrá que esperar al 37º Salón Gourmets para descubrirlo. Os esperamos:

Del 22 al 25 de abril 2024
en Ifema Madrid



Organiza y medio corporativo

Patrocinadores principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG Coopera con

Los mejores pizzeros de España se darán cita en el 37º Salón Gourmets.

Italianos, griegos o egipcios, da igual de quién haya tenido la genial idea de juntar diferentes ingredientes sobre una masa hecha con harina, agua y levadura, estirada y horneada a muy alta temperatura, lo importante es que la pizza es actualmente uno de los platos más populares y reconocidos del mundo.

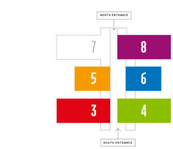
Para dar a esta receta única el valor que merece, el **37º Salón Gourmets** organiza el 3er Campeonato Español de Pizzas Gourmet 1906 Red Vintage Beer con un embajador de lujo. El pentacampeón mundial, **Jesús Marquina** , más conocido como "Il Dottore Marquinetti", y embajador de la pizza en España para la **Asociación de Pizzerías Italianas (API)** , será el maestro de ceremonias del campeonato.

Cuatro días de demostraciones culinarias, presentaciones, clases magistrales y, por supuesto, las 8 modalidades del campeonato: clásico, pala, taglio, napolitano, sin gluten, piu larga y speed.

Los maestros pizzeros tendrán que demostrar que son los más hábiles preparando una suculenta pizza con algunos de los ingredientes de las empresas patrocinadoras, como el tomate **Negrini/Robo** , la harina **5 Stagioni** , la mozzarella **Valcolbería** y una nueva categoría con un ingrediente muy especial: **el pimentón de La Vera,** un pimentón español de calidad.

¿Quiénes serán los ganadores de esta edición? Tendremos que esperar al 37º Salón Gourmet para averiguarlo. ¡Los esperamos!

Del 22 al 25 de abril de 2024
Ifema Madrid



Organizador y socio de medios

Patrocinadores principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG coopera con