vinetur

El Campeonato de España de Pizzas Gourmet regresa con nuevas categorías y desafíos

La competición, patrocinada por DO Ribeira Sacra, premiará al mejor pizzero de España 2025 y ofrecerá clases magistrales y exhibiciones.

miércoles 19 de febrero de 2025



La Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad de Europa y la Asociación Española de Pizzeros Artesanos organizan el Campeonato de España de Pizzas Gourmet. Este evento, que se celebra por cuarto año consecutivo, cuenta con el patrocinio de la DO

Ribeira Sacra. Jesús Marquina, conocido como "Il Dottore Marquinetti" y cinco veces campeón del mundo, será el maestro de ceremonias. Durante cuatro días, el pabellón 8 acogerá clases magistrales, exhibiciones acrobáticas y una gran variedad de pizzas.

Este año, el campeonato presenta novedades. Las categorías aumentan a diez. A las ya conocidas, como clásica, pala, taglio, sin gluten, più larga, velocidad y acrobacia, se suman dos nuevas: la napolitana, que se divide en clásica y contemporánea, y la pizza argentina de Muzzarella. En la categoría napolitana, solo se podrán presentar pizzas margarita o marinada. En la pizza argentina, los ingredientes permitidos son salsa de tomate, queso muzzarella argentino, chimichurri pizzero, orégano y, opcionalmente, aceitunas verdes. Cualquier otro ingrediente llevará a la descalificación.

La Miel de Galicia será un ingrediente clave en todas las categorías. Se premiará la mejor pizza de España elaborada con Miel de Galicia Indicación Xeográfica Protegida. Además, Jesús Marquina creará una pizza especial que combinará con los vinos DO Ribeira Sacra y que también incluirá miel como ingrediente principal.

El jurado elegirá al Mejor Pizzero de España 2025. Para obtener este título, los concursantes deben participar en al menos cuatro categorías y lograr las mejores puntuaciones en ellas. Los ganadores de cada categoría tendrán la oportunidad de participar en el Campeonato Mundial de Pizza de Parma 2025, junto a la AEPA y bajo la dirección de Jesús Marquina. El ganador de la categoría de Pizza Argentina será nombrado campeón europeo y podrá representar a Europa en el II Campeonato Mundial de La Pizza y La Empanada en Buenos Aires.

El campeonato se llevará a cabo del lunes 7 al jueves 10 de abril. Las actividades comenzarán a las 10:00 horas y finalizarán a las 19:00 horas, excepto el último día, que concluirán a las 17:00 horas. El evento se desarrollará en el Escenario Pizzas del pabellón 8.