vinetur

Andrés González gana el principal certamen sudamericano de pizza italiana en Buenos Aires

El pizzero mendocino se impone entre más de 120 participantes y recibirá formación en Italia como parte del premio

lunes 29 de septiembre de 2025



Andrés González, pizzero de San Rafael, Mendoza, se ha impuesto en la quinta edición del Campionato Scuola Pizzaioli, el certamen profesional de pizza italiana más conocido de Sudamérica. El evento se celebró los días 27 y 28 de septiembre en La Rural,

Buenos Aires, en el marco de la Feria Internacional de Turismo (FIT). González, de 34 años, logró el primer puesto en la categoría Pizza Margherita STG y sumó puntos en Margherita Contemporánea y Romana in Teglia, lo que le permitió liderar la clasificación general. Además, obtuvo buenos resultados en las categorías Gourmet e In Pala.

El premio principal consiste en un viaje a Italia para recibir formación especializada en la tradición pizzaiola. También recibirá productos aportados por los patrocinadores del evento. El podio general lo completaron Miguel Sánchez, de Cuba, en segundo lugar, y Andrés Tul, de Ecuador, en tercer puesto.

Andrés González abrió su pizzería D'Oliva Pizzas hace cuatro años en San Rafael. Participó por primera vez en el Campionato en 2023 y consiguió el tercer puesto. En 2024 volvió a competir y se situó entre los cinco primeros. Este año ha logrado alcanzar el primer lugar tras varios intentos. González viajó a Buenos Aires acompañado por su familia y su socio.

La competición reunió a más de 120 participantes procedentes de distintas provincias argentinas como Buenos Aires, Mendoza, Chaco, Salta, Tucumán, Chubut, Neuquén, Córdoba y Santa Fe. También hubo representantes de Brasil, Chile, Cuba, Ecuador, Italia, Colombia, Curazao, Uruguay y Venezuela. Los concursantes compitieron en 13 categorías que evaluaron técnica, creatividad y habilidades específicas.

Las categorías principales que definieron al campeón sudamericano fueron Pizza Margherita STG, Margherita Contemporánea y Romana in Teglia. Otras categorías incluyeron Pizza Gourmet, In Pala, Fritta (frita), Senza Glutine (sin gluten), Pizza Social, Pizza In Due (en pareja) y pruebas especiales como Piú Veloce (más rápida), Piú Lunga (más larga) y Freestyle. Por primera vez se incorporó la categoría Mini Pizzaioli para niños.

El jurado estuvo formado por más de treinta maestros pizzaioli y chefs reconocidos internacionalmente como Donato De Santis, Vincenzo Capuano, Carmine Candito, Marco Carlesso y Livio Orefice. También participaron referentes argentinos como Pietro Sorba y Néstor Gattorna (Siamo nel Forno), así como campeones de ediciones anteriores.

Juan Pablo Padrevita es el creador del certamen y fundador de Scuola Pizzaioli. Según explicó durante el evento, el campeonato busca crear una comunidad que promueva la cultura de la pizza italiana y defienda la calidad de los ingredientes. El Cónsul General de Italia en Buenos Aires, Carmelo Barbera, agradeció la participación del público y subrayó que este tipo de iniciativas ayudan a difundir la identidad italiana a través de la gastronomía.

El evento contó con el apoyo de empresas como Mecnosud, Gustarosso, GI-Metal, Sud Forni, Zuelo, Arrivata, Molino Campodónico, Molino Casillo y Menabrea. Durante las jornadas se ofrecieron masterclass abiertas al público general con degustaciones y actividades para todas las edades.

Como parte del compromiso social del certamen, la Scuola Pizzaioli donará las pizzas elaboradas durante su próximo curso intensivo a un comedor solidario gestionado por la Comunidad de San Egidio.

En cuanto a los resultados por categoría: Andrés González fue primero en Pizza Margherita STG; Giovanni Costagliola ganó en Margherita Contemporánea; Cristian Martín González fue primero en Pizza In Pala; Julio José Pérez lideró Pizza Gourmet; Javier Jara ganó Più Veloce; Andrés Tul fue primero en Più Larga y Freestyle; Miguel Sánchez encabezó Pizza Social; Inostroza – Cáceres ganaron Pizza a Due; Luis Alberto Saravia fue primero en Pizza Frita; Julio José Rodríguez ganó Sin Gluten. Valentina Salas recibió el reconocimiento Revelación 2025 y Bárbara Miño fue elegida Pizzaiola 2025.

Se entregaron menciones especiales a representantes de Uruguay (Sergio Machado), Cuba (Miguel Sánchez), Chile (Matías Ignacio Velásquez Águila), Brasil (Samuel Tafernaberri Vasques), Ecuador (Andrés Tul), Venezuela (Daniel Alejandro Hernández) y Curazao (Luis Parra).

La próxima edición del Campionato Scuola Pizzaioli ya está confirmada para septiembre del próximo año.