vinetur

El Campeonato de España de Pizzas Gourmet regresa al Salón Gourmets con nuevas categorías y premios

La quinta edición del certamen se celebrará del 13 al 16 de abril en Ifema Madrid con diez modalidades y masterclasses

jueves 19 de marzo de 2026



El Campeonato de España de Pizzas Gourmet celebrará su quinta edición del 13 al 16 de abril en el marco del 39º Salón Gourmets, que tendrá lugar en Ifema Madrid. Organizado por la Asociación Española de Pizzeros Artesanos (AEPA) y con Jesús Marquina, cinco veces campeón del mundo, como maestro de ceremonias, el certamen reunirá a profesionales de la pizza de todo el país durante cuatro días de actividad intensa.

El concurso contará con diez categorías: clásica, pala, taglio, napolitana (clásica y contemporánea), sin gluten, più larga, argentina, velocidad y acrobacia. Los participantes podrán inscribirse en una o varias de estas modalidades, que buscan poner en valor la creatividad y la técnica en la elaboración de pizzas.

Como novedad, este año se introduce la modalidad de triatlón por equipos. Los grupos, formados por tres personas, deberán competir en al menos tres categorías entre Pizza Contemporánea, Pizza Clásica, Pizza Pala, Pizza Taglio o Pizza Sin Gluten. El equipo ganador recibirá un premio de 500 € y el título de Campeones por equipos.

En la categoría de Pizza Argentina, los concursantes tendrán que presentar dos pizzas diferentes al jurado: una pizza de muzzarella argentina y una fugazzeta de estilo libre. Además, todos los participantes que se inscriban en al menos cuatro categorías podrán optar al premio de Mejor Pizzero de España, dotado también con 500 €.

Durante los cuatro días de competición, el público podrá asistir a masterclasses sobre productos y técnicas de elaboración, así como a exhibiciones acrobáticas a cargo de Francis Tolu, campeón del mundo de pizza acrobática en 2023. Entre las actividades formativas, Rocío Marquina, Enrica Barni y Negrini Robo abordarán la importancia del tomate en la pizza en una charla titulada “Los ingredientes de la pizza”.

El principal importador y distribuidor de alimentos y vinos italianos en España ofrecerá su tomate en exclusiva para la base de las pizzas del campeonato. La empresa 5 Stagioni proporcionará a los concursantes una amplia variedad de harinas de trigo y presentará su nueva línea de harina MIA. Por su parte, Albe aportará la mozzarella para el certamen y, junto a Gustavo Marquina, ganador en 2015 del Campionato Mondiale di Pizza Piccante, impartirá una masterclass sobre productos lácteos para pizza.

El Salón Gourmets, considerado la feria líder mundial de alimentación y bebidas de calidad, recomienda a los asistentes llegar en transporte público debido a las obras en Ifema Madrid. La estación de Metro Feria de Madrid (Línea 8) conecta directamente con el aeropuerto y el centro de la ciudad, facilitando el acceso a los visitantes.

La cita reunirá a profesionales y aficionados de la pizza, que podrán disfrutar de cuatro días de competición, formación y espectáculo en torno a uno de los platos más populares y versátiles de la gastronomía internacional.