

Lunes 28 de junio 2021

NOTA DE PRENSA



EL I CONCURSO NACIONAL A LA MEJOR PIZZA MADRID FUSIÓN ALIMENTOS DE ESPAÑA BY D.O. RUEDA YA TIENE SUS 12 FINALISTAS

En la categoría de Pizza Napolitana, los finalistas son Fratelli Figurato (Madrid), Reginella (Madrid), Roostiq (Madrid), NAP (Barcelona), La Balmesina (Barcelona) y Oro di Napoli (Tenerife)

Y en la categoría Otros tipos de Pizza, los seleccionados son Forneria Ballaró (Madrid), MO de Movimiento (Madrid), Manzoni (Madrid), Sartoria Panatieri (Barcelona), Can Pizza (Barcelona) y Pizzería Casa Leotta (Bilbao)

- Las 12 pizzerías finalistas, procedentes de 4 ciudades diferentes de España, se caracterizan por propuestas auténticas y relevantes dentro del panorama gastronómico nacional.
- La competición se celebrará el jueves 1 de julio y se dividirá en dos categorías: una dedicada a la pizza napolitana y, otra, de estilo libre. Para la pizza napolitana solo se podrán utilizar los siguientes ingredientes: tomate, mozzarella, albahaca, aceite de oliva y sal en los formatos que se prefiera. Para los otros tipos de pizza se podrán utilizar los ingredientes libremente, así como el estilo de la masa.
- Este concurso impulsado desde la D.O. Rueda tiene como objetivo dar a conocer el mundo de la pizza artesana cada vez más relevante y premiar al mejor pizzaiolo de España.
- El jurado de la final estará presidido por el reconocido pizzaiolo italiano Franco Pepe del restaurante Pepe in Grani de Caiazzo, junto a otros siete expertos, así como periodistas especializados y representantes del sector gastronómico y alimentario: José Carlos Capel (Presidente de Madrid Fusión Alimentos de España), Alberto Luchini (Redactor jefe de Metròpoli El Mundo), Alberto Miragoli (propietario de la panadería Cientotreintra Grados), Bárbara Guerra (Presidenta de 50 Top Pizza), Paola Freire Gómez-Chao (Chef, pastelera Gran Diplome Le Cordon Bleu y conocida creadora de contenido en la cuenta de Instagram @Foodtropa), Fátima Gismero (Pastelera Revelación Madrid Fusión Alimentos de España 2021) y Santiago Mora (Director General de la D.O. Rueda).
- Además, Humo Pizza (Donostia), en categoría de pizza napolitana, y Da Bruno (Marbella), en otros estilos, fueron seleccionados por el jurado, pero han rechazado participar en la final por diferentes motivos.
- La final tendrá lugar en Grosso Napoletano (ubicado en la calle Santa Engracia 48). Al ser sede oficial, según el reglamento establecido por la organización del concurso, no puede participar en esta primera edición.

Madrid, lunes 28 de junio de 2021. La primera competición de carácter nacional que elegirá la mejor pizza de España organizada por Madrid Fusión Alimentos de España by D.O. Rueda ya tiene a sus 12 finalistas con perfiles muy diversos pero todos ellos reconocidos en el sector gastronómico.

De entre todos ellos, una gran mayoría son italianos otorgando así al concurso esa autenticidad propia del lugar de origen de la pizza. Otros cuentan con una amplia trayectoria en alta gastronomía trabajando por ejemplo, al lado de los Hermanos Roca. La estricta metodología seguida por algunos de los finalistas ya ha sido valorada con el sello AVPN que reconoce la auténtica pizza napolitana.

La competición se celebrará el jueves 1 de julio y se dividirá en dos categorías: una dedicada a la pizza napolitana y, otra, de estilo libre. Para la pizza napolitana solo se podrán utilizar los siguientes ingredientes: tomate, mozzarella, albahaca, aceite de oliva y sal en los formatos que se prefiera. Para los otros tipos de pizza se podrán utilizar los ingredientes libremente.

Procedentes de diferentes ciudades españolas, se han elegido un total de 12 candidatos, 6 en cada categoría, los cuales competirán en la pizzería de Grosso Napoletano de Santa Engracia ubicada en el céntrico barrio madrileño de Chamberí. De estos 12 finalistas, 2 de ellos, se proclamarán ganadores, uno por categoría.

El jurado estará presidido por el reconocido pizzaiolo italiano Franco Pepe del restaurante Pepe in Grani de Caiazzo, uno de los maestros pizzaiolos más relevantes del mundo con una extensa tradición generacional, siendo el número uno en las tres ediciones (2017, 2018 y 2019) del ranking 50 Top Pizza y un icono referencia de este tipo de elaboraciones. Junto a él, otros siete expertos evaluarán a los finalistas. Entre ellos, periodistas especializados y expertos gastronómicos y del sector alimentario: José Carlos Capel (Presidente de Madrid Fusión Alimentos de España), Alberto Luchini (Redactor jefe de Metrópoli El Mundo), Alberto Miragoli (propietario de la panadería Cientotreintra Grados), Bárbara Guerra (Presidenta de 50 Top Pizza), Paola Freire Gómez-Chao (Chef, pastelera Gran Diplome Le Cordon Bleu y conocida creadora de contenido en la cuenta de Instagram @Foodtropa), Fátima Gismero (Pastelera Revelación Madrid Fusión Alimentos de España 2021) y Santiago Mora (Director General de la D.O. Rueda), quienes valorarán la preparación, el trabajo realizado en el horno y tiempo de horneado, el sabor y la cocción de la pizza.

Grosso Napoletano será el lugar en el que se celebre esta primera edición del concurso, de manera que al ser sede no puede participar en ella. Casi un año después de ser elegida entre las 10 Mejores de Europa en el ranking de 50 Top Pizza, Grosso Napoletano ha conseguido la décima posición en la primera edición del ranking de las Mejores Cadenas de pizzerías Artesanales del Mundo, siendo la única empresa española que aparece en el listado.

El ganador recibirá un trofeo en reconocimiento a su victoria.

En los últimos años, la pizza ha adquirido una mayor relevancia en el panorama gastronómico español con una oferta cada vez más variada y artesanal en la que cada elaboración es única, elevando el concepto en algunos casos equiparable a la alta gastronomía. Este concurso organizado por Madrid Fusión Alimentos de España y patrocinado por la Denominación de Origen Rueda tiene como objetivo dar a conocer el mundo de la pizza artesana y premiar al mejor pizzaiolo de España.

Estos son los 12 finalistas

Tras una búsqueda por todo el país, los finalistas para esta I edición del concurso son:

Napolitana

Fratelli Figurato (Madrid) – Riccardo Figurato y Marco Reato
Reginella (Madrid) – Mirco Mattiello
Roostiq (Madrid) – Emiliano Álvarez
NAP (Barcelona) – Antonio Belardo
La Balmesina (Barcelona) – Massimo Morbi
Oro di Napoli (Tenerife) – Luigi Doccini y Antonio di Guida

Otros tipos de pizza

Forneria Ballaró (Madrid) – Angelo Marino
MO de Movimiento (Madrid) – Matteo Concu
Manzoni (Madrid) – Alberto Carta
Sartoria Panatieri (Barcelona) – Rafa Panatieri y Jorge Sastre
Can Pizza (Barcelona) – Lorenzo Voturni
Pizzería Casa Leotta (Bilbao) – José Luis Flores

Cada uno de los finalistas deberá presentar la receta de la pizza junto a una ficha técnica que indicará ingredientes y proceso de elaboración. Entre todas las recetas recibidas, el jurado seleccionará las seis de cada categoría que pasarán a la final.

Los participantes de esta primera edición se someterán a un exhaustivo sistema de evaluación en el que tendrán que demostrar el dominio de la técnica de la pizza, explicar en detalle la elaboración de la misma y el resultado final. Los seleccionados en la categoría de pizza napolitana tienen además que tener de manera habitual en su carta la opción Margherita.

.....

I CONCURSO MEJOR PIZZA DE ESPAÑA MADRID FUSIÓN ALIMENTOS DE ESPAÑA BY D.O. RUEDA

Día: 1 de julio 2021

Horario:

El concurso se desarrollará en dos fases: primero en categoría Pizza Napolitana y a continuación el de Pizza Otros Estilos.

Desde las 10 h los participantes estarán cocinando y se prevé que el fallo sea a partir de las 13 h.

Lugar: Grosso Napoletano, Santa Engracia 48, Madrid

.....

Sobre Madrid Fusión Alimentos de España 2021

Madrid Fusión Alimentos de España 2021, el evento gastronómico más importante del panorama internacional, el certamen gastronómico internacional más importante, cerró con más de 15.000 acreditaciones y 183 expositores en más de 21.000 metros cuadrados. Más de 400 personas en un congreso con 760 periodistas acreditados, atrayendo menos atención internacional debido a las restricciones de la pandemia a los viajes desde ciertos países.

El programa contó con veinte nuevos ponentes que revelaron las últimas tendencias en cocina de todo el mundo. El congreso, titulado 'Gastronomía circular', tuvo una fuerte presencia internacional gracias a nombres tan importantes como: el chef argentino Mauro Colagreco (Mirazur ***, Francia), galardonado con el premio al Mejor Restaurante del Mundo 2019 de los The World's 50 Best Restaurants; Aníbal Criollo (Naturalia, Colombia), cocinero colombiano y emisario de una de las culturas milenarias más sostenibles; la chef japonesa Yoko Hasei (LeClab, España), ahora con base en Madrid, es una de las pocas mujeres del mundo dedicada a la cocina Kaiseki; y la cocinera china DeAille Tam, chef ejecutiva de Obscura *, uno de los restaurantes más populares de Shanghái y que acaba de ser nombrada mejor cocinera de Asia por The World's 50 Best Restaurants.

Madrid Fusión Alimentos de España volverá en enero de 2022.

Sobre la D.O. Rueda

La Denominación de Origen Rueda se crea en 1980, siendo la primera Denominación de Origen reconocida en Castilla y León. La zona de producción está integrada por 74 municipios de las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila. La D.O. Rueda cuenta con unos medios naturales muy favorables para la producción de vinos de alta calidad, siendo una zona especializada en la elaboración de vinos blancos, de amplio reconocimiento nacional e internacional.

Hay tres factores fundamentales que definen el #CarácterRueda: el clima continental, el suelo cascajoso y la uva Verdejo, autóctona de la D.O. Esta variedad habita desde hace más de diez siglos en la zona. Su genio viene determinado por su aroma y sabor, con matices de hierba de monte bajo, con toques afrutados y una excelente acidez. Una variedad muy versátil y con gran capacidad de envejecimiento que permite realizar diferentes elaboraciones con las que sorprender a los consumidores.

Sobre Grosso Napoletano

Desde su fundación como compañía en 2007 con la apertura su primer establecimiento en Madrid, el objetivo de Grosso Napoletano ha sido siempre democratizar la auténtica pizza napolitana en cuantas más regiones mejor. Un concepto que es todo un caso de éxito y que cuenta actualmente con 12 locales en España: 10 en Madrid, uno en Barcelona y otro en Valencia. El plan de expansión de la compañía pasa por abrir en otra nueva ciudad en 2021 y seguir ampliando su presencia en el resto de la geografía española en 2022. Además, uno de sus restaurantes de Madrid ofrece una propuesta de pizzas napolitanas sin gluten en Grosso Senza Glutine, siendo esta la primera pizzería napolitana 100% sin gluten de España.

Grosso Napoletano es el referente de la pizza napolitana en España. En 2021 la compañía ha sido reconocida como una de las 10 mejores cadenas de pizzería artesanales del mundo. Este organismo también premió a Grosso Napoletano en 2020 situándolo entre las 10 mejores cadenas de pizzerías artesanales de Europa y en 2019 como la mejor pizzería napolitana de España (Grosso Napoletano Santa Engracia, Madrid).

Grosso Napoletano es la sede de la I Concurso Mejor Pizza de España Madrid Fusión Alimentos de España by D.O. Rueda.

MATEO WE
& CO. COOK
BRANDS
mateoandco.es

Contacto de comunicación

Para más información, material gráfico o entrevistas, no dudéis en contactar con nosotros:

MATEO&CO

Marta Vaquero – martav@mateoandco.es – Tf. 608 062 852