

LAS MEJORES PIZZAS DE ESPAÑA SE COMEN EN MADRID

Dos pizzerías madrileñas han sido las ganadoras del II Concurso a Mejor Pizza de España presentado por Madrid Fusión Alimentos de España y la D.O. Rueda.

La pizzería Hot Now (Madrid) se proclama como ganadora de esta segunda edición y Fratelli Figurato obtiene el reconocimiento especial otorgado por el pizzaiolo Franco Pepe.



- El ganador del Concurso de la Mejor Pizza de España 2022 ha sido la pizzería Hot Now en Madrid, con su pizza Pistacho, elaborada con una crema de pistacho tostado casera, carpaccio de calabacín, tomate confitado, panko y ralladura de lima fresca.
- El premio especial otorgado por el pizzaiolo Franco Pepe ha sido para la pizzería Fratelli Figurato también en Madrid, por su sabor y combinación de ingredientes.
- El jurado ha sido presidido por segundo año consecutivo por Franco Pepe y estaba compuesto por periodistas especializados, expertos gastronómicos y del sector alimentario como: Alberto Luchini (periodista especializado en gastronomía), Alberto Miragoli (creador y panadero de Cientotrenta Grados), José Vélez (Responsable Nacional de Clientes Hostelería de Makro), Eleonora Cozzella (periodista gastronómica, La República y chair of 50Best Restaurants), Gianni Pinto (chef restaurante NOI), María Gálvez (chef y creadora del Gout D´hestia), Max Colombo (uno de los creadores de Can Pizza, ganadores de la I Edición), Patricia Mateo (Fundadora y Directora General Mateo&Co) y Santiago Mora (Director General de la D.O. Rueda).
- Franco Pepe, indicó que se han tenido muy en cuenta detalles como: la cocción de la masa, la selección de los ingredientes utilizados y la presentación final ante el jurado. El pizzaiolo ha destacado además el aumento del nivel que este sector ha tenido en los últimos años en nuestro país.

- Los restaurantes que han participado en esta final son: Fratelli Figurato (Madrid), Hot Now (Madrid), Humo Pizza (Donostia), Da Filippo (Alicante) y PizzaMore (Málaga).
- En esta edición, se permitió la ejecución de las propuestas en estilo *freestyle*, los pizzaioli tuvieron la libertad de seleccionar los ingredientes de sus pizzas.
- Este concurso presentado por Madrid Fusión Alimentos de España e impulsado por la D.O. Rueda tiene como objetivo dar a conocer el mundo de la pizza artesana y premiar al mejor pizzaiolo de España.
- Makro es además el proveedor oficial de este encuentro como una de las empresas referentes y líderes en la distribución de materiales y productos del sector hostelero.
- El espacio Can Pizza ubicado en la calle Serrano ha sido el espacio en que se ha celebrado esta segunda edición. Como ganadores de la primera edición en estilo libre, han convertido una de sus pizzerías de Madrid en la sede del concurso.
- Durante la jornada, las pizzas se han presentado junto al maridaje propuesto por la D.O. Rueda que ha estado compuesta por los vinos Rueda Verdejo, Rueda Verdejo fermentado en barrica, Rueda Suvignon y Rueda Espumo.

Madrid, 1 de diciembre de 2022 – La segunda edición del Concurso a la Mejor Pizza de España presentado por Madrid Fusión Alimentos de España e impulsado por la D.O. Rueda, ha tenido lugar hoy jueves 1 de diciembre en el espacio de Can Pizza de la calle Serrano.

De las ocho pizzerías seleccionadas para la final de esta edición, tres de ellas han quedado descalificadas por no presentarse en esta última etapa de la competición. Como resultado de esta jornada, dos pizzerías de Madrid se han proclamado ganadoras este año. Por un lado, la pizzería Hot Now (Madrid) ha sido galardonada con el primer premio, mientras que Fratelli Figurato (Madrid) obtiene el reconocimiento especial otorgado por el pizzaiolo Franco Pepe.

Ante el anuncio del veredicto, Franco Pepe, que este año ha vuelto a ser presidente del jurado, indicó que se han tenido muy en cuenta detalles como: la cocción de la masa, la selección de los ingredientes utilizados y la presentación final ante el jurado. El pizzaiolo ha destacado además el aumento del nivel que este sector ha tenido en los últimos años en nuestro país.

Hot Now, ha sido reconocida gracias a su pizza Pistacho como la mejor de España, el pizzaiolo Roberto Borghesi ha presentado esta mañana su propuesta que se elabora con una crema de pistachos tostados casera, carpaccio de calabacín, tomate confitado, panko y ralladura de lima fresca que añaden al salir del horno.

“La idea de esta propuesta nace de la mente del chef Rafael Bérnago, dueño de la pizzería junto a Andrés Correa, se trata de la pizza estrella de nuestro local, hay gente que nos visita solo por probar esta pizza. Para nosotros es una gran alegría, aún no puedo creérmelo” declara el pizzaiolo Roberto Borguesi.

Fratelli Figurato, ha recibido el reconocimiento especial del pizzaiolo Franco Pepe por su acertada elección de sabores e ingredientes de su pizza preparada con crema di friafielli, salchicha napolitana, provola ahumada, tarallo y peperoncino rosso.

“Nuestra propuesta nace con el objetivo de traer los ingredientes, sabores y recuerdos más auténticos napolitanos, utilizamos ingredientes que traemos directamente de Italia. Es una pizza que acaba de salir en nuestra última carta, siempre tratamos de

innovar y crear nuevas propuestas pero manteniendo nuestro origen” nos cuenta Vittorio Figurato, el dueño de Fratelli Figurato.

Ambas pizzas están en las cartas de Hot Now y Fratelli Figurato y pueden disfrutarse en sus pizzerías.

El objetivo de esta competición presentada por Madrid Fusión Alimentos de España y impulsado por la D.O. Rueda ha sido poner en valor la relevancia de la pizza en el panorama gastronómico español, en el que encontramos una oferta cada vez más variada, profesional, artesanal y con propuestas únicas, elevando la concepción de este plato en nuestra sociedad.

Además, durante la jornada, las pizzas se han presentado junto al maridaje propuesto por la D.O. Rueda que ha estado compuesta por los vinos Rueda Verdejo, Rueda Verdejo fermentado en barrica, Rueda Suvignon y Rueda Espumo.

Sobre Madrid Fusión Alimentos de España

El evento gastronómico más importante del panorama nacional e internacional cerró su pasada edición 2022 con 16.500 visitantes, 1.171 congresistas en el auditorio principal y 1.038 periodistas de todo el mundo. Batiendo los récords históricos de este encuentro, nunca en la historia de Madrid Fusión Alimentos de España se había reunido ese número de asistentes, congresistas, chefs y periodistas nacionales e internacionales. Sin duda, la edición más exitosa de la gran cumbre gastronómica de la alta cocina.

Un congreso que se definió bajo el lema “más allá del producto” y en el que estuvieron presentes figuras nacionales como Dabiz Muñoz (DiverXo^{***}, Madrid), Joan Roca (El Celler de Can Roca^{**}, Girona) y Quique Dacosta (Restaurante Quique Dacosta^{***}, Denia) junto a Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas (Disfrutar^{**}, Barcelona), Ricard Camarena (Restaurante Ricard Camarena^{**}, Valencia), Pablo Airaud (Amelia^{**}, San Sebastián), Mario Sandoval (Coque^{**}, Madrid), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz^{**}, Rentería), Iván Cerdeño (Restaurante Iván Cerdeño^{**}, Toledo).

Madrid Fusión Alimentos de España 2022 tuvo además una gran presencia de cocineros de todas las partes del mundo. En representación de la culinaria danesa acudieron a la cita chefs como René Redzepi (Noma^{***}), Eric Vildgaard (Jordnaer^{**}) Rasmus Munk (Alchemist^{**}). Otros chefs internacionales que estuvieron presentes en la cita fueron Gastón Acurio (Astrid & Gastón, Lima), Alex Atala (D.O.M, Sao Paulo), Aníbal Criollo (Naturalia, Colombia) o Mauro Colagreco (Mirazur^{***}, Francia).

En 2023, Madrid Fusión Alimentos de España recupera sus fechas originales volviendo al mes de enero, tras dos años de pandemia en los que el encuentro se celebró en los meses de marzo y mayo. La cita será del próximo 23 al 25 de enero. Y tras 20 ediciones, este congreso se vuelve a consolidar como el gran encuentro anual de la gastronomía por su contribución y apoyo a la creación de una escena global de la alta cocina, la detección y el impulso de nuevas vanguardias y tendencias.

Madrid Fusión Alimentos de España 2023 volverá a reunir al sector de la gastronomía nacional e internacional en el Pabellón 14 de IFEMA, un espacio de 25.000 metros cuadrados, actualmente el más moderno del recinto madrileño. Un espacio en el que como ya es costumbre, podremos acercarnos a las cocinas del mundo y debatir sobre la gastronomía y todos los aspectos que la rodean, nuevos modelos de negocios, investigación científica, industria alimentaria, innovación tecnológica y por supuesto disfrutar y degustar los productos y la cocina en vivo de los cocineros más relevantes del panorama.

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 Makro

Makro es una empresa de distribución mayorista de hostelería líder en nuestro país, lleva 50 años dando servicio al profesional de la cocina. Ofrece un servicio multicanal a sus clientes para que pueden realizar la compra de su negocio bien en uno de sus 37 centros o bien a través de su eCommerce o su servicio de Distribución a Hostelería. Además, apuesta por la digitalización del sector con una serie de soluciones para que bares y restaurantes lo tengan más fácil a la hora de digitalizar su actividad.

Otro de los pilares de Makro sobre los que se apoya su negocio es la sostenibilidad. Apuesta por el producto local a través de su iniciativa ADN Local, sigue políticas muy estrictas en cuanto a reducción de packaging y uso de materias primas sostenibles en sus productos de marcas propias, y lucha contra el desperdicio alimentario realizando donaciones a bancos de alimentos y comedores sociales.

Contacto de comunicación

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

Estamos a vuestra disposición para cualquier necesidad en relación a este proyecto.

Sara Sánchez – saras@mateoandco.es – 608 062 852

MATEO&CO