

Rueda, 25 de enero de 2023

NOTA DE PRENSA

MADRID FUSIÓN: DONDE LOS VINOS DE LA D.O. RUEDA SE UNEN CON LAS MEJORES PIZZAS DE ESPAÑA

- La sección *Wine Edition* del certamen ha acogido hoy la cata *Vinos de la D.O. Rueda con las mejores pizzas de España de Madrid Fusión. Un vinomio de éxito*
- Con esta acción, la D.O. Rueda demuestra una vez más la gran versatilidad de la uva verdejo, que da lugar a elaboraciones que combinan a la perfección con tendencias gastronómicas actuales

Las pizzas y los vinos D.O. Rueda son “un vinomio perfecto”. Así lo han podido comprobar hoy los asistentes a la cata organizada por Madrid Fusión y Mateo &Co, dentro de la sección *Wine Edition*. El evento ha contado con la **Brand Ambassador de la D.O. Rueda, Ana Lahiguera**, y los chefs de **Can Pizza** y **Hot Now**, pizzerías ganadoras de la primera y la segunda edición del **Concurso a la Mejor Pizza de España by D.O. Rueda**, respectivamente. Ellos han sido los encargados de fusionar una de las tendencias gastronómicas más universales, la pizza, con la excelente calidad de los vinos de la D.O. Rueda.

“Llevamos ya dos ediciones del Mejor Concurso de Pizzas de España demostrando que el vino de la D.O. Rueda potencia y completa a los ingredientes de la mejor calidad con los que se elaboran estas pizzas”, ha explicado Santiago Mora, director general de la D.O. Rueda, que asegura que *“la pizza es tendencia y el vino de la D.O. Rueda, también”*.

Ingredientes originales para vinos complejos

Las dos pizzerías participantes, que presentan tanto su creación ganadora como una segunda pizza original, han utilizado ingredientes que van desde el **pistacho**, la

alcachofa confitada, la lima, la mejorana o la straciatella. Combinaciones que despiertan los paladares más exigentes si se combinan con las diferentes tipologías de **vino (verdejo joven, sauvignon blanc, fermentado en barrica, sobre lías...)** presentados por la **D.O. Rueda** que demuestran la versatilidad de su perfil gastronómico.

Epicentro gastronómico

Madrid Fusión es el congreso de gastronomía más influyente a nivel nacional, que reivindica la cocina contemporánea. ***“Para nosotros es muy importante participar en este epicentro de la gastronomía en España, dentro de la Wine Edition”***, recuerda Santiago Mora.

Cerca de 40 personas han asistido a la cata ***Vinos de la D.O. Rueda con las mejores pizzas de España. Un vinomio de éxito.*** Se trata de periodistas especializados en el mundo del vino, además de sumilleres y profesionales relacionados con la hostelería. ***“Todos ellos han podido comprobar el vino de la D.O. Rueda es perfecto para compartir momentos felices. Y si esos momentos se acompañan, además, de las mejores pizzas, pues mucho mejor”***, concluye Mora.



Fuente: Consejo Regulador de la D.O. Rueda 983 86 82 48

Siempre podrán encontrar información actualizada en el web: www.dorueta.com

www.facebook.com/dorueta.com