

EN SU TERCERA EDICIÓN EL CONCURSO NACIONAL DE PIZZA DE ESPAÑA MADRID FUSIÓN ALIMENTOS DE ESPAÑA BY D.O. RUEDA LANZA EL LISTADO DE LAS 100 MEJORES PIZZAS DE ESPAÑA



ANTESALA DE LA FINAL QUE TENDRÁ LUGAR EL PRÓXIMO 26 DE JUNIO EN EL ESPACIO DE HOT NOW EN MADRID, GANADOR A MEJOR PIZZA DE LA EDICIÓN 2022.

- Una nueva edición en la que la D.O. Rueda será, por tercer año consecutivo, el patrocinador principal y responsable de la propuesta de vinos durante el concurso. Por primer año, se entregará el Premio D.O. Rueda al mejor maridaje de pizza con un vino Rueda Verdejo.
- El jurado contará, entre otros, con la presencia de Dan Richer, chef del restaurante Razza (Jersey City, NJ), considerado por el New York Times como la mejor pizza de Nueva York.

Madrid, 5 de junio de 2023. El próximo 26 de junio se celebra la III Edición del Concurso Nacional de Pizzas organizado por Madrid Fusión Alimentos de España 2023 by D.O. Rueda que tendrá lugar en el espacio de Madrid de Hot Now, ganadores del año pasado.

Las 100 mejores pizzas de España

Como novedad en esta ocasión, el jurado ha dado a conocer las 100 mejores pizzas de España. Una selección realizada a partir de las pizzerías que han optado a este premio en las ediciones anteriores, nuevas propuestas planteadas y como resultado de los votos recibidos en el proceso de evaluación por parte de los miembros del jurado.

Un recorrido por las diferentes Comunidades Autónomas con el objetivo de reconocer todo el trabajo de los que intervienen en el camino de la creación de la pizza.

Las 100 mejores pizzas de España se convierte así en un nuevo sello del concurso que se entregará en formato pegatina a todas las pizzerías para que puedan ubicarlo en sus establecimientos.

100 mejores pizzas de España del Concurso Nacional de Pizza de España 2023 Madrid Fusión by D.O. Rueda

(Ordenadas por Comunidades Autónomas. Este listado no sigue un orden numérico que indique posicionamiento).

GALICIA	
La Saporita (A Coruña)	A CORUÑA
Dolce Vita (Santiago de Compostela)	A CORUÑA
La pizzería di Toto (Lugo)	LUGO
La bella Napoli 1970 (Pontevedra)	PONTEVEDRA
Bresca Taberna (Santiago de Compostela)	A CORUÑA
COMUNIDAD VALENCIANA	
La Vecchia Roma (Denia, Alicante)	ALICANTE
Infraganti (Alicante)	ALICANTE
Da Filippo (Alicante)	ALICANTE
Pizzería Raices (Valencia)	VALENCIA
Il Cortile (Valencia)	VALENCIA
Viva Napoli (Valencia)	VALENCIA
ASTURIAS	
Brew Pub Espumeru & Curuxera Brewery (Laugreo)	ASTURIAS
La Divina Commedia (Gijón)	ASTURIAS
Nastura (Oviedo)	ASTURIAS
CATALUÑA	
Madre Lievito (Barcelona)	BARCELONA
Parking Pizza (Barcelona)	BARCELONA
Balmesina (Barcelona)	BARCELONA
NAP (Barcelona)	BARCELONA
Can Pizza Universidad (Barcelona)	BARCELONA
Can Pizza El Prat (Barcelona)	BARCELONA
Can Pizza Molins de Rei (Barcelona)	BARCELONA
Can Pizza Vilanova (Barcelona)	BARCELONA
Can Pizza Sagrada Familia (Barcelona)	BARCELONA
Can Pizza Badalona (Barcelona)	BARCELONA
Can Pizza Poblenou (Barcelona)	BARCELONA
Sartoria Panatieri (Barcelona)	BARCELONA
Buon Appetito (Barcelona)	BARCELONA
Ottantotto (Barcelona)	BARCELONA
Cruel Pizza (Barcelona)	BARCELONA
Pizzería La Briciola (Barcelona)	BARCELONA
Da Michele (Barcelona)	BARCELONA
Grosso Napoletano (Barcelona)	BARCELONA
Frankie Gallo Cha Cha Cha (Barcelona)	BARCELONA
PAÍS VASCO	
Casa Leotta (Bilbao)	VIZCAYA

Demaió (Bilbao)	VIZCAYA
Coppola (Bilbao)	VIZCAYA
Humo Pizza (Donostia)	GIPUZKOA
CASTILLA Y LEÓN	
Pizzería Venecia (Aranda del Duero)	BURGOS
Sapori di Napoli (León)	LEÓN
Pizzería Kuro (Palencia)	PALENCIA
Ponte Vecchio (Valladolid)	VALLADOLID
CASTILLA - LA MANCHA	
Marquineti (Ciudad Real)	CIUDAD REAL
Pizca (Guadalajara)	GUADALAJARA
Pastucci (Toledo)	TOLEDO
ANDALUCÍA	
La Fabbrica (Córdoba)	CÓRDOBA
Da Bruno (Marbella)	MÁLAGA
PizzaMore (Málaga)	MÁLAGA
Amici Mieì (Sevilla)	SEVILLA
L'Oca Giuliva (Sevilla)	SEVILLA
Maccheroni & Co (Sevilla)	SEVILLA
La Bambina (Sevilla)	SEVILLA
Bresca Taberna (Almería)	ALMERÍA
Roostiq (Marbella)	MÁLAGA
MADRID	
Araldo Arte del Gusto (Madrid)	MADRID
La Cúpula (Madrid)	MADRID
Picsa (Madrid)	MADRID
Fratelli Figurato (Madrid)	MADRID
Trattoria Popolare (Madrid)	MADRID
Reginella (Madrid)	MADRID
Roostiq (Madrid)	MADRID
Forneria Ballaró (Madrid)	MADRID
Manzoni (Madrid)	MADRID
MO de Movimiento (Madrid)	MADRID
400° Pizza (Madrid)	MADRID
HER (Madrid)	MADRID
Lazzarella (Madrid)	MADRID
Hot Now Chueca (Madrid)	MADRID
Hot Now Canalejas (Madrid)	MADRID
Can Pizza Serrano (Madrid)	MADRID
Can Pizza Chamberí (Madrid)	MADRID
Baldoria (Madrid)	MADRID
NAP Chamberí (Madrid)	MADRID
Ozio Gastronómico (Madrid)	MADRID
Pizza Posta (Madrid)	MADRID
Mola Pizza (Madrid)	MADRID
Bizzo Madrid (Madrid)	MADRID
Totó (Madrid)	MADRID
Grosso Napoletano (Madrid)	MADRID

Piccola Napoli (Madrid)	MADRID
La Saletta (Madrid)	MADRID
Margherito Pizza (Madrid)	MADRID
Bel Mondo (Madrid)	MADRID
La ventana de Flavia (Madrid)	MADRID
500 Crust Pizza Place (Pozuelo Alarcón, Madrid)	MADRID
Bresca Taberna (Madrid)	MADRID
Officina 22 (Madrid)	MADRID
Villa Capri (Madrid)	MADRID
ISLAS BALEARES	
500° (Mallorca)	MALLORCA
L´Italiano pizzeria y Trattoria (Mallorca)	MALLORCA
Bresca Taberna (Ibiza)	IBIZA
Can Pizza (Ibiza)	IBIZA
MURCIA	
La Mariposa de Fran (Murcia)	MURCIA
OVEN (Murcia)	MURCIA
CANTABRIA	
El italiano (Santander)	CANTABRIA
Via Mazzini 43 (Santander)	CANTABRIA
ISLAS CANARIAS	
Oro di Napoli (Tenerife)	TENERIFE
ARAGÓN	
22.2 Gradi (Zaragoza)	ZARAGOZA
Pizzería da Claudio (Zaragoza)	ZARAGOZA
NAVARRA	
La Panpinela (Eraul)	NAVARRA
Grosso Napoletano (Pamplona)	NAVARRA

III Edición del Concurso Nacional De Pizza De España Madrid Fusión Alimentos De España 2023 By D.O. Rueda

A partir de este listado y con las propuestas que se reciban, el jurado de esta edición realizará una votación de la que saldrán las 10 pizzerías finalistas que concursarán el 26 de junio para alzarse con el premio de Mejor Pizza de España Madrid Fusión Alimentos De España 2023 By D.O. Rueda.

En las próximas semanas y tras la deliberación del jurado, se hará público este listado de finalistas a los que se les convocará en el espacio de Hot Now en Madrid, ganadora de la edición 2022. Como en ediciones anteriores, la ganadora del año anterior se convierte en la sede donde se celebra el concurso.

Además, aquellas pizzerías que no formen parte del listado y quieran presentar su propuesta, pueden hacerlo hasta el 8 de junio. Solo tienen que escribir a pizza@madridfusion.net y recibirán toda la información.

Premio Mejor Pizza de España y Premio D.O. Rueda al mejor maridaje de pizza con un vino Rueda Verdejo

En esta edición, la decisión de la Mejor Pizza de España se llevará a cabo a partir de la elaboración de dos estilos por cada uno de los candidatos: pizza margarita y pizza ingredientes libres.



Pudiendo así el jurado valorar la parte técnica con la elaboración de la pizza margarita y la parte más creativa con la de ingredientes libres.

El 26 de junio cada uno de ellos tendrá que elaborar estas dos pizzas y el jurado, sin conocer quién la firma, catará y votará las pizzas en base a algunos de los criterios aportados por el chef Dan Richer como son: los ingredientes, la masa o la fermentación, entre otros.

Como novedad, la D.O. Rueda entregará el premio a la pizza que mejor haya maridado con su vino Rueda Verdejo con el que se realizará la cata durante el concurso. Los vinos blancos del tipo "Rueda" son los más representativos de la zona: jóvenes, alegres, frescos y afrutados, con gran presencia en boca.

Jurado III Edición

El jurado de esta nueva edición contará con representación internacional liderada por el responsable de la considerada por el New York Times como la mejor pizza de Nueva York, el **chef Dan Richer**, del restaurante Razza (Jersey City, NJ), uno de los mejores pizzaiolos de Estados Unidos.

Contará también con **Brian McGrinn**, co-creador y productor de Chefs Table de la plataforma Netflix e impulsor de la temporada de pizza y **Cristian Gadau**, uno de los fundadores de The Best Chef Awards.

A nivel nacional, completan el jurado el periodista gastronómico **Alberto Luchini**, la fundadora de Madreamiga, **Begoña San Pedro**; **Andrés Correa** chef de Hot Now como ganadores de la II Edición, **Clara Villalón**, periodista gastronómica, **Santiago Mora**, director general de D.O. Rueda y **Chema León**, director de marketing de Makro.

Concurso Nacional De Pizza De España Madrid Fusión Alimentos De España By D.O. Rueda

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.

A continuación, detallamos el histórico de propuestas ganadoras de las pasadas ediciones:

II Edición 2022

HOT NOW ganadora mejor pizza de España 2022
Elaborando Pizza Pistacho

FRATELI FIGURATTO mención especial otorgada por el presidente del jurado
Elaborando pizza con crema di friafielli, salsiccia napoletana, provola ahumada, tarallo y peperoncino rosso.

I Edición 2021

LA BALMESINA ganadora mejor pizza napolitana de España 2021
Elaborando pizza Rita

CAN PIZZA ganadora mejor pizza estilo libre 2021
Elaborando pizza Jerry Tomato



Sobre D.O. Rueda, Patrocinador principal

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, Proveedor oficial

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 puedan 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.

Sobre Madrid Fusión Alimentos de España

Madrid Fusión Alimentos de España sigue creciendo y cerró su XXI edición con las mejores cifras de toda su historia. El evento gastronómico más importante del panorama nacional e internacional completó la edición de 2023 con 21.106 visitantes (un 25% más que en 2022), más congresistas (1.771 y 708 jóvenes de escuelas de hostelería) y más periodistas (1.216).

El mayor congreso Internacional de Gastronomía, que anualmente se celebra en la capital española, no para de romper sus récords, este se despidió como una edición histórica, superando sus propios límites con cifras de récord en visitantes, congresistas y periodistas y más jóvenes que nunca escuchando las ponencias de cocineros, productores, bodegueros, pasteleros y panaderos.

Esto confirma que este tipo de encuentros está más en auge que nunca, la representación de la gastronomía internacional en Madrid atrae cada año a miles de personas a disfrutar, conocer y degustar las tendencias mundiales del sector.

Contacto prensa

Sara Sánchez · saras@mateoandco.es · m: 608 062 852