

YA SE CONOCEN LOS 10 FINALISTAS DEL CONCURSO A LA MEJOR PIZZA DE ESPAÑA MADRID FUSIÓN ALIMENTOS DE ESPAÑA 2023 BY D.O. RUEDA

MADRID, BARCELONA, VIZCAYA, MÁLAGA Y SANTA CRUZ DE TENERIFE
TENDRÁN REPRESENTACIÓN ESTE AÑO



En la tercera edición del concurso -impulsado por la D.O. Rueda y que tiene como proveedor oficial a Makro- 10 pizzerías de nuestro país han sido seleccionadas para disputar la gran final el próximo 26 de junio en el restaurante Roostiq Madrid, ganador del premio especial en la primera edición de este concurso.

(ordenadas por orden alfabético)

Can Pizza (Prat de Llobregat)

Demaio (Bilbao)

Fratelli Figurato (Madrid)

La Balmesina (Barcelona)

MO de Movimiento (Madrid)

Oro di Napoli (Tenerife)

Parking Pizza (Barcelona)

Pizzamore (Málaga)

Reginella (Madrid)

Sartoria Pantieri (Barcelona)

- Las 10 pizzerías finalistas deberán presentar sus elaboraciones en la final, en dos categorías: pizza margarita y pizza ingredientes libres.
- 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 proveedor oficial de este concurso al igual que en ediciones pasadas es Makro, líder en distribución hostelera.**
- **El jurado contará, entre otros expertos en gastronomía, con la presencia de Dan Richer, chef del restaurante Razza (Jersey City, NJ), considerado por el New York Times como el creador de la mejor pizza de Nueva York.**

Madrid, 16 de junio de 2023. Ya conocemos a las 10 pizzerías finalistas que se disputarán el premio a la mejor pizza de España en la gran final de este concurso -que va por su tercera edición, impulsado por la D.O Rueda y que tiene como proveedor oficial a Makro- el próximo lunes 26 de junio en el restaurante Roostiq de Madrid, ganador del premio especial en la primera edición de este concurso.

Los 10 finalistas han sido seleccionados tras el veredicto del jurado de esta III edición compuesto por: El chef Dan Richer, del restaurante Razza (Jersey City, NJ); Brian McGinn, cocreador y productor de Chef's Table Netflix y director y productor de Chef's Table Pizza Season; Cristian Gadau, uno de los fundadores de The Best Chef Awards; el periodista gastronómico Alberto Luchini; la fundadora de Madreamiga, Begoña San Pedro; Roberto Borghesi, pizzaiolo de Hot Now como ganadores de la II Edición; Alberto Zoilo, propietario y pizzaiolo de Roostiq, ganador del Premio Especial en la I Edición; Clara Villalón, periodista gastronómica; Santiago Mora, director general de la D.O. Rueda; Chema León, director de marketing de Makro; y Patricia Mateo como directora del jurado.

Las pizzerías seleccionadas, llegadas de diferentes comunidades de nuestro país, que optan a competir en esta gran final son Can Pizza (Prat de Llobregat), Demaio (Bilbao), Fratelli Figurato (Madrid), La Balmesina (Barcelona), MO de Movimiento (Madrid), Oro di Napoli (Tenerife), Parking Pizza (Barcelona), Pizzamore (Málaga), Reginella (Madrid) y Sartoria Pantieri (Barcelona).

Todas ellas deberán presentarse en la gran final del día 26 para elaborar dos pizzas que van a evaluarse en esta tercera edición. En primer lugar, la **pizza margarita**, para poder valorar la técnica empleada y el respeto por los ingredientes propios de esta elaboración: tomate, mozzarella y albahaca, del modo en que cada pizzaiolo lo ejecute en su restaurante.

Por otro lado, deberán preparar también una **pizza de ingredientes libres**, en la que se tendrá en cuenta la selección, combinación y originalidad de los ingredientes, su origen, la presentación y, por supuesto, la técnica.

Además, este año y por primera vez, la D.O. Rueda, entregará un **premio especial a la pizza que mejor maride con un 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.

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

Jurado III Edición

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

Contará también con **Brian McGinn**, cocreador y productor de Chef's Table Netflix y director y productor de Chef's Table Pizza Season, además de **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**; **Roberto Borghesi**, pizzaiolo de Hot Now como ganadores de la II Edición; **Alberto Zoilo**, propietario y pizzaiolo de Roostiq, ganador del Premio Especial en la I Edición; **Clara Villalón**, periodista gastronómica; **Santiago Mora**, director general de la D.O. Rueda; **Chema León**, director de marketing de Makro; y **Patricia Mateo** como directora del jurado.

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 (Madrid) ganadora mejor pizza de España 2022

Elaborando Pizza Pistacho

FRATELI FIGURATTO (Madrid) mención especial otorgada por el presidente del jurado

Elaborando pizza con crema di fríafielli, salsiccia napoletana, provola ahumada, tarallo y peperoncino rosso.

I Edición 2021

LA BALMESINA (Barcelona) ganadora mejor pizza napolitana de España 2021

Elaborando pizza Rita

CAN PIZZA (Barcelona) ganadora mejor pizza estilo libre 2021

Elaborando pizza Jerry Tomato

ROOSTIQ (Madrid) ganadora premio especial 2021

Elaborando pizza Margarita

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