

NOTA DE PRENSA. -

LA MEJOR PIZZA DE ESPAÑA ESTÁ EN CAN PIZZA Y SE DISFRUTA CON UN VINO D.O. RUEDA

- El ganador del III Concurso a la Mejor Pizza de España 2023 ha sido la pizzería **Can Pizza (El Prat de Llobregat)**, que recibe este premio por segunda vez al igual que en el año 2021, elaborando pizza margarita y pizza Pulp Edition.
- El nuevo premio ofrecido por la D.O. Rueda a la pizza que mejor maride con un vino Rueda Verdejo ha sido para **Mo de Movimiento (Madrid)** y su pizza **Espárrago**
- El objetivo de esta competición presentada por **Madrid Fusión Alimentos de España** e impulsado por la D.O. Rueda ha sido poner en valor la relevancia de la pizza en el panorama gastronómico español y demostrar el excelente duplo de esta elaboración gastronómica con el vino verdejo de esta Denominación de Origen

La Denominación de Origen Rueda vuelve a ser **colaborador principal** del Concurso a la Mejor Pizza de España presentado por Madrid Fusión Alimentos de España. Un reconocimiento que, en esta tercera edición, se ha vuelto a llevar la pizzería **Can Pizza (El Prat de Llobregat)**, que ya en el año 2021 se proclamaron ganadores con su pizza Jerry Tomato. La final tuvo lugar ayer, lunes 26 de junio; y en ella han competido, además de la ganadora, las pizzerías Mo de Movimiento (Madrid), Reginella (Madrid), Pizzamore (Málaga) y Oro di Napoli (Tenerife).

Can Pizza ha sido reconocida gracias a su pizza **Pulp Edition**. Entre los ingredientes que la conformaban se encuentran la sobrasada, el pulpo, la Oliva Kalamata o la Mozzarella di Búfala. Según el presidente del jurado, Dan Richer, *"el pulpo estaba cocinado increíblemente bien. Parece que habéis hecho muchas pizzas en vuestra vida. Cada ingrediente estaba en perfecto equilibrio y con una combinación muy original"*. Por su parte, los *pizzaioli* encargados de su elaboración, Marco Zambonardi y Massimo Comune, han destacado que *"en la primera edición de la que fuimos ganadores, se tuvo muy en cuenta la procedencia de los ingredientes, por eso en este caso hemos decidido utilizar ingredientes de toda la península, desde el pulpo gallego hasta la sobrasada mallorquina"*, declaran.

Premio a la pizza que mejor combina con Verdejo de Rueda

Además, cómo novedad de esta tercera edición, el **director de la D.O. Rueda, Santiago Mora**, que ha formado parte del jurado del concurso, ha entregado el Premio Especial



RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

a la pizza que mejor ha maridado con el vino Rueda Verdejo a la pizza Espárrago, de la pizzería **Mo de Movimiento (Madrid)**. Se trata de una elaboración que combina espárrago, mozzarella “fior di latte” artesanal, queso Galmesan gallego y papada de cerdo 100% ibérico de bellota. ***“Hoy se ha demostrado una vez más que la pizza y el vino verdejo de la D.O. Rueda combinan a la perfección. En esta pizza en concreto, la mezcla de ingredientes es compleja, pero la acidez justa de nuestra uva autóctona, la variedad verdejo, combina de manera excelente con el queso y el espárrago”***, afirma el directivo. Adicionalmente, Alberto Luchini, periodista gastronómico miembro del jurado, ha resaltado que *“las notas herbáceas hacen que resulte un maridaje redondo, aunque inusual y original, con los espárragos de la pizza”*.

“La pizza Esparrago es una pizza a la que le tenemos un cariño especial, lleva en carta desde la apertura del restaurante y es posiblemente una pizza emblema de Mo de Movimiento. Es una pizza con tres sabores y cada ingrediente en dos texturas, espárrago, la papada ibérica y el queso Galmesan” explican Matteo Concu y Jaime Donaire, representantes del restaurante Mo de Movimiento.

La pizza de Mo de Movimiento puede disfrutarse en el restaurante desde el primer día de su apertura y la ganadora a mejor pizza de España podrá disfrutarse en Can Pizza a partir de mañana por la noche.

El **objetivo** de esta competición presentada por Madrid Fusión Alimentos de España e impulsado por la D.O. Rueda ha sido poner en valor la relevancia de la pizza en el panorama gastronómico español y demostrar el excelente duplo de esta elaboración gastronómica con el vino verdejo de esta Denominación de Origen.



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

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

[www.facebook/dorueda.com](https://www.facebook.com/dorueda.com)