

La millor pizza d'Espanya és catalana

Can Pizza revalida el títol de millor pizza d'estil lliure aconseguit al 2021



Can Pizza, guanyadors de l'edició 2023 de la Millor Pizza d'Espanya. | DO Rueda.

Aquest passat dilluns dia 26 de juny va tenir lloc, a l'espai Roostiq de Madrid, la final del **III Concurs a la Millor Pizza d'Espanya 2023**, en el marc del Madrid Fusión Alimentos de España i amb la col·laboració de la DO Rueda.

De les deu pizzeries seleccionades per a la final d'aquesta edició, cinc van quedar desqualificades per no presentar-se en aquesta darrera etapa de la competició. Com a conseqüència d'això, van acabar competint les pizzeries Mo de Movimiento (Madrid), Reginella (Madrid), Can Pizza (El Prat de Llobregat), Pizzamore (Màlaga) i Oro di Napoli (Tenerife).

Els finalistes havien de preparar dues pizzes. En primer lloc, la pizza margarita, per poder valorar la tècnica utilitzada i el respecte pels ingredients propis d'aquesta elaboració: tomàquet, mozzarella i alfàbrega, de la manera com cada pizzaiolo l'executi al seu restaurant.

D'altra banda, també havien de preparar una pizza d'ingredients lliures, en què es tindria en compte la selecció, la combinació i l'originalitat dels ingredients, l'origen, la presentació i, per descomptat, la tècnica.



La millor pizza d'estil lliure de l'Estat

El guanyador de l'edició 2023 ha estat **Can Pizza** (El Prat de Llobregat), que rep aquest premi per segona vegada ja que també el va rebre l'any 2021 amb la pizza **Jerry Tomato**.

Can Pizza ha estat reconeguda enguany gràcies a la seva Pulp Edition. Entre els ingredients d'aquesta pizza hi ha la sobrassada, el pop, l'Oliva Kalamata o la Mozzarella di Búfala. Segons el president del jurat, Dan Richer, "el pop estava cuinat increïblement bé. Sembla que heu fet moltes pizzes a la vostra vida. Cada ingredient estava en perfecte equilibri i amb una combinació molt original". Per la seva part, els pizzaioli encarregats de la seva elaboració, Marco Zambonardi i Massimo Comune, han destacat que "en la primera edició de la que vam ser guanyadors, es va tenir molt en compte la procedència dels ingredients, per això en aquest cas hem decidit utilitzar ingredients de tota la península, des del pop gallec fins a la sobrassada mallorquina".

Can Pizza va néixer al 2014 i es tracta d'un autèntic temple de la pizza. L'empresa, actualment amb locals a Barcelona (Sagrada Família, Poblenou i Universitat), El Prat de Llobregat, Molins de Rei, Badalona, Vilanova i la Geltrú, Eivissa i Madrid (Serrano i Chamberí) ofereix una carta atrevida, amb una elaboració totalment artesanal basada en la tradicional fórmula italiana, però donant-li un toc personal més modern i innovador.

Premi a la pizza que millor combina amb Verdejo de Rueda

Com a novetat d'aquesta tercera edició, s'ha entregat el Premi Especial a la pizza que millor ha maridat amb el vi Rueda Verdejo.

El premi ha estat per a la pizza **Espárrago**, de la pizzeria Mo de Movimiento (Madrid). Es tracta d'una elaboració que combina espàrrec, mozzarella "fior di latte" artesanal, formatge Galmesan gallec i papada de porc 100% ibèric de gla.