

Un sanrafaelino en el “top 5” de los mejores pizzeros de Sudamérica

03/10/2024



Un sanrafaelino fue destacado en la cuarta edición del “Campionato Scuola Pizzaioli” y se ubicó en el “top 5” de los mejores de Sudamérica.

El certamen se realizó el 28 y 29 de septiembre en La Rural en el marco de la Feria Internacional de Turismo de América Latina – FIT, y es una de las contiendas culinarias más

importantes del continente.

Entre más de 100 participantes de distintos puntos de Latinoamérica, el sanrafaelino Andrés González se ubicó en el 5to lugar tanto en la categoría Margherita STG como en Gourmet.



“Este año quede en 5to lugar del campeonato. Tanto en Margherita STG como en Gourmet y la verdad que tengo una mezcla de emociones gigantes”, explicó el maestro pizzero sanrafaelino Andrés González que representa a la firma local D’oliva Pizzas.

Hay que destacar que no es la primera vez que Andrés logra estos resultados. Durante la temporada 2023 del certamen se ubicó en el 5to puesto Margherita STG, el 8vo puesto Gourmet y 10mo puesto Margherita Contemporánea, además de un 3er lugar

en la fase campeonato.



“En 2 años competí en 6 categorías, en 5 termine dentro del top 10 a nivel sudamericano”, cuenta con orgullo.

LAS PREPARACIONES

La Margherita Contemporánea STG (Specialità Tradizionale Garantita) es una versión moderna de la clásica pizza Margherita napolitana. “Si bien mantiene la esencia de la receta tradicional protegida por la certificación STG, se

actualiza con algunas técnicas o ingredientes más contemporáneos, manteniéndose dentro de los límites permitidos", explican.

En la categoría Gourmet, cada pizza se distingue por el uso de ingredientes de alta calidad, combinaciones originales y un enfoque más artístico en la preparación. "Se utilizan productos frescos, locales o ingredientes exclusivos que no se encuentran en una pizza tradicional", remarcan desde la firma sanrafaelina.