

La valenciana Dalpiot representará a España en el 'Campionato Mondiale della Pizza'

El concurso, que reúne los mejores profesionales y pizzerías de todo el mundo, se celebrará en Parma los días 18,19 y 20 de Abril

Dalpiot, una pequeña pizzería situada en **Rocafort**, uno de los pueblos más exclusivos de España, competirá en la especialidad de Pizza Clásica en uno de los certámenes más importantes y **longevos** de este tan internacional plato.

No en vano se trata de su 30ª edición organizado por [Pizza e pasta italiana](#), cita obligada para las mejores pizzerías de todo el mundo que buscan demostrar su destreza en la elaboración de pizzas.

“Sin duda, una oportunidad única de estar rodeados de las pizzerías y pizzaiolos más importantes de los que aprender, así como dar a conocer nuestra propuesta y gastronomía”.

La propuesta de esta pizzería valenciana es la calidad de la materia prima y, sobre todo, la masa, que, tal y como indican “es una masa diferente a la masa tradicional napolitana, donde por el proceso de fermentación, su gramaje, el espesor de masa que la hace tan fina y de bordes prominentes y crujientes” esperan pueda sorprender al jurado.



Dalpiot representará a España en el 'Campionato Mondiale della Pizza'

Respecto a la pizza en concreto trasladan: “creemos que, con la Sollana (nombre de un municipio valenciano que da nombre a una de sus pizzas) podremos aportar valor añadido por el encaje de los sabores de la sobrasada, la mezcla de quesos, la cebolla roja caramelizada y la miel de romero, así, además, podremos exportar un poquito de Valencia y de España”.

La mejor pizza

Sobre si hay algo más que haga a la pizza de Dalpiot especial y candidata a convertirse en la mejor del mundo, apuntan que “puede parecer algo trivial, pero el cariño con el que hacemos el tomate, que es natural, que lo trituramos y especiamos.

La gestión del queso, que hemos ido aprendiendo a tratarlo, incluso la gestión de productos como el jamón, el beicon, el cocinado previo de cebollas, [champiñones](#), utilizar productos de temporada como la alcachofa, el tiempo de cocción sin prisas, al igual que el de fermentación, todo ello pensamos

que ayuda a tener algo diferente.



Según Global Pizza Market Report, el mercado global de la pizza está en plena expansión en el que “las pizzas especiales y gourmet se han vuelto cada vez más populares”, viéndose afectado por los nuevos hábitos de consumo, donde el Delivery tiene un papel cada vez más importante.

En este contexto, afirman desde Dalpiot que “aunque uno de nuestros valores principales es el local que cuenta con un agradable entorno natural y paisajístico, debemos acompañar a nuestros clientes y dejarles que nos encuentren en las

principales plataformas como Glovo” donde la pizza “está en el top 3 de productos más buscados”.