



Maior campeonato brasileiro de pizzaiolos reúne competidores de todo o país em classificatória para competição mundial

Com receitas que combinam técnica, tradição e criatividade, pizzaiolos de diferentes regiões do país se reúnem na 4ª edição do Campeonato Nacional de Pizzaiolos, realizado anualmente pelo Instituto ConPizza. Ao todo, 127 competidores, de 14 estados, participam da disputa, que movimenta o setor e evidencia o avanço da gastronomia especializada no Brasil.

Dividido em três categorias - pizza clássica, napoletana e romana -, o campeonato avalia critérios como a manipulação do produto, qualidade da massa, harmonização entre os ingredientes, estética e, claro, o sabor. A performance do competidor, ao apresentar sua pizza, também é analisada.

Paulo Almeida, pizzaiolo de Ubatuba, litoral norte de São Paulo, ficou entre os três melhores colocados na categoria clássica em 2025 e também participa do evento este ano. “Quis trazer uma pizza diferente para conseguir surpreender os jurados, desta vez na categoria napoletana, que só nos permite fazer dois sabores, a margherita e a marinara. Apostei na primeira, mas com uma técnica da massa diferenciada e um processo bem feito”, revela.

Segundo a organização, o crescimento do campeonato acompanha a expansão e a profissionalização do setor de pizzarias no Brasil, que tem investido cada vez mais em qualificação e diferenciação. O país figura na segunda posição do ranking mundial de consumo de pizzas, com mais de 160 mil estabelecimentos, que juntos comercializam aproximadamente 204 milhões de unidades por mês. É quase uma pizza por habitante. O levantamento é da Abrasel, a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes, em parceria com a Receita Federal.

Diante dos dados, a iniciativa se consolida como vitrine para profissionais que buscam reconhecimento e projeção no mercado. “A partir do momento em que o pizzaiolo faz a inscrição, ele já começa a pensar no que fazer para aprimorar seu método de preparação e melhorar dali para frente. Com muito estudo e pesquisa, o campeonato faz com que não só o profissional evolua, mas, conseqüentemente, o mercado como um todo, que se beneficia das melhores técnicas”, aponta Carlos Zoppetti, diretor do Instituto ConPizza.

Para muitos competidores, o prêmio vai além do reconhecimento nacional. Os três primeiros colocados de cada categoria garantem vaga na International Pizza Expo, em Las Vegas, considerada a maior competição de pizza do mundo, com passagem, hospedagem e jantar incluídos.

A competidora Fabiana Tamashiro venceu em 2025 e teve a chance de competir em Las Vegas este ano. “Foi uma experiência sensacional. Alcancei o 24º lugar no ranking mundial e fui a terceira melhor brasileira da categoria clássica. Foi emocionante poder representar o Brasil”, conta. Agora, ela compete com sua pizza de mussarela de búfala, porchetta suína e crumble de pecorino, e tem a expectativa de repetir o pódio.



Os jurados indicam que as inovações são bem-vindas. “Seguindo os critérios técnicos, como textura da massa, ponto de cocção, combinação de ingredientes, acredito que é importante ter fidelidade ao estilo proposto. Sou fã de coberturas menos tradicionais, acho que isso traz mais personalidade à pizza”, sugere o jurado e pizzaiolo Matheus Ramos.

O campeonato é realizado entre os dias 7 e 9 de abril, durante a Anuga Select Brazil, principal feira internacional de negócios dos setores de alimentos e bebidas da América Latina. O encontro, em São Paulo, reúne profissionais e empresas de toda a cadeia produtiva para geração de negócios e apresentação de novidades e tendências.

Sobre a Anuga Select Brazil

A Anuga Select Brazil é o principal ponto de encontro da indústria de alimentos e bebidas na América Latina. Um espaço onde marcas, compradores e especialistas nacionais e internacionais se conectam para gerar negócios, explorar tendências, descobrir inovações e fortalecer relações estratégicas. Com rodadas de negócios qualificadas, conteúdo relevante e visibilidade global, o evento transforma oportunidades em resultados concretos, posicionando as marcas no centro do mercado e do futuro do setor.