

Una pizzería de Rocafort en el Concurso Mundial de Pizzas

Noticias 24hs | 15-03-2024 | 09:26



Dalpiôt

Hace apenas unos años, pocos podrían haberse aventurado a decir que en el municipio valenciano de Rocafort se encuentra una de las mejores pizzerías del mundo. Sin embargo, el tesón de una pizzería familiar ha demostrado lo contrario.

Dalpiôt, aunque es joven, ya tiene en su currículum la experiencia de haber hecho llegar al jurado más estricto del mundo de las pizzas algunas de sus propuestas con gran éxito.

De hecho, este año tiene un objetivo de nuevo, alzarse con el prestigio de hacer la mejor pizza del mundo, una de las propuestas que sirven cada servicio a sus comensales en el local.

Definen sus pizzas como una receta hecha de cariño y ?de masa muy fina y crujiente, de bordes alveolados, hinchados, muy prominentes que conseguimos gracias a una fermentación lenta de 48 a 72 horas y a no escatimar en los ingredientes, ni en calidad, ni en cantidad?.

Un recorrido de concurso desde 2022

Su primera propuesta a este peculiar concurso fue en 2022 con la pizza Salmoncente, una receta muy característica pensada para paladares muy exquisitos con gusto por productos frescos que fusionen con alto contraste, como el salmón marinado o la mezcla del medallón de philadelphia con aguacate.

Para 2023 debutaron con la Sollana, una pizza ?muy de aquí, muy nuestra, la pizza posiblemente con más sabor por la mezcla de ingredientes como la sobrasada con la miel de romero? comentaban.

La pregunta que toca es ¿qué presentarán en 2024? Aunque se trata de un secreto que no pueden desvelar, dan algunas pistas de su elaboración al hablar de una reducción de curry rojo y leche de coco dulce para fusionar los ingredientes de primer nivel.

Para el futuro, comentan que pese a que ahora tienen el foco puesto en el día a día del local y en preparar una buena actuación en el concurso, esperan iniciar la expansión, ¿por lo menos abriendo un local en Valencia, quizás en la playa, ese sería nuestro sueño, un local donde la experiencia pueda ser una gran pilar que acompañe el producto?.

Sobre Dalpiot

Dalpiot pretende convertirse en el centro neurálgico, social y gastronómico de Rocafort, uno de los municipios más exclusivos (su renta per cápita lo ha situado entre los 5 municipios más ricos de España) congregando una oferta en parte ¿inexistente? añaden desde el restaurante, donde ¿el producto sea el pilar que sostiene la propuesta gastronómica? aprovechando ¿el entorno natural y paisajístico que tenemos, con una terraza privilegiada con la que ofrecer desde un tardeo exclusivo a una copa tras la cena hasta talleres de pintura e iniciativas como el mercadillo hippie que estamos organizando?.

En un momento en el que los hosteleros están experimentando profundos cambios y un momento muy complicado de márgenes, proveedores, personal y financiero, la única fórmula es hacer el trabajo con toda la pasión y amor por lo que se hace

[Autor: Redacción](#)