



PIZZAS Y EMPANADAS

202
JUL
AGO
2026
AÑO
43



hotelga

2 - 4 Septiembre, 2026
La Rural Predio Ferial

Del 2 al 4
de septiembre

Llega el
2DO.
CAMPEONATO
MUNDIAL
DE LA
PIZZA Y LA
EMPANADA
APYCE



Argentina



10
PIZZERÍAS
EMBLEMÁTICAS

Reconocidas por APYCE
y el Ministerio de
Desarrollo Económico
de la Ciudad de
Buenos Aires



PIZZERÍA
EMBLEMÁTICA



Con más de 135 años de trayectoria, seguimos **acompañando a los fabricantes de pizzas y empanadas con harinas desarrolladas a medida.**



EDITORIAL

Seis años, una marca

Queridos amigos, colegas y asociados: una vez más nos reencontramos en estas páginas, y como me sucede cada vez que escribo estas líneas pienso en el tiempo. Sí, el tiempo y su velocidad; corre tan rápido que muchas veces no nos detenemos a analizar con la calma que merece todo lo que construimos en el camino.

Esta Comisión Directiva que presido asumió en el año 2020 (con distintas integraciones) y, casi sin darnos cuenta, estamos transitando nuestro sexto año de gestión. Cuando miro hacia atrás, el resultado impresiona: acuerdos alcanzados, una Cámara que se expandió en representatividad y, sobre todo, un nombre que hoy resuena en lugares donde antes apenas nos conocían. Shakespeare, en boca de Julieta, se preguntaba “¿qué hay en un nombre?”.

Yo, con la humildad de quien preside una Cámara empresaria, me atrevo a contestarle que bastante más de lo que parece; porque APYCE ya no es solamente una sigla para quienes integramos el sector, sino una marca con valor en el sector público, en el mundo de la gastronomía y, por supuesto, en el universo de la pizzería y de quienes hacen de esta actividad su forma de vida.

Como presidente, les confieso que me llena de orgullo escuchar -cada vez con mayor frecuencia- que APYCE es sinónimo de seriedad y de trabajo sostenido. Y lo digo sin medias tintas, porque ese reconocimiento no se decreta, se construye, ladrillo sobre ladrillo, con la constancia de estos años que, mirados de cerca, no fueron “tan largos”, pero sí intensos. Y aunque preferiría dedicar estas líneas solo a contarles la parte cansadora pero auspiciosa, no sería honesta si evitara mencionar las dificultades sectoriales. Cuando se anticipaba un 2025 difícil, la actividad logró, en buena medida, esquivar el impacto más fuerte; sin embargo, este 2026 sentimos que cada mostrador está resentido. Tengo otra vez el sabor agri dulce de saber que muchas de las cosas que pregonamos por años se escucharon, pero que el camino elegido está resultando de un costo elevado.

A pesar de ello, en forma casi obstinada y contradictoria, las oportunidades siguen estando. En medio de toda esta confusión, hay algo que nos da mucho gusto: la pizza sigue creciendo, a nivel local, regional y mundial. Lo notamos en cada actividad que realizamos fuera del país, y también acá, en las nuevas aperturas que no dejan de sumarse, con propuestas y formatos cada vez más diversos. Esa pizza de siempre sigue siendo protagonista, pero también hoy lo son alternativas importadas, nuevos ingredientes y fórmulas, otras versiones y reversiones que son bienvenidas y bien recibidas por el público. Y desde APYCE queremos seguir acompañando ese crecimiento del que también somos parte, porque creamos y acrecentamos cultura de la pizza, como nuestro sello.

Por último, quiero decirles, como siempre, que estamos a disposición de todos los que quieran participar, sumar su mirada o simplemente acercarnos su opinión. Pero también, por qué no, para ayudarlos a conocer más de nuestra actividad, que no se agota en el horno; que podemos brindar conocimiento, apoyo estratégico desde donde se conoce la actividad de toda la vida.

Los saludo hasta la próxima, con el orgullo de siempre y con las ganas de verlos pronto.

Lorena Fernández / Presidente 



Sumario /202



- 03/ Editorial
- 06/ 2do. Campeonato Mundial de la Pizza y la Empanada
- 08/ Agradecimiento a los sponsors
- 10/ Por tercer año consecutivo fuimos al podio en Italia
- 12/ La Pizza Argentina deslumbra en España
- 13/ La Pizza Cabulera
- 14/ 10 Pizzerías Emblemáticas que hacen historia
- 18/ Fugazzeta Fest, un festival para el paladar
- 19/ La empanada más grande del mundo es patagónica
- 20/ Adherimos a la Bitcoin Pizza Week
- 21/ Buscando soluciones a la problemática de residuos
- 23/ 4 cortitas
- 24/ Consumo eléctrico | Capacitación
- 25/ Nuevas normas para la emisión de comprobantes
- 26/ Banchero celebró sus 94 años
- 28/ Trayectos formativos
- 30/ Escuela Profesional APYCE Ciclo lectivo 2026
- 32/ Caminos y sabores 2026
- 33/ Día Internacional de las PYMES
- 34/ Participamos de la 19° Expo Delicatessen & Vinos
- 37/ Asociarse a APYCE
- 39/ Portal proveedores
- 41/ Destacados de la Escuela
- 42/ ABC de los negocios

**PIZZAS y
empanadas**

202 JULIO / AGOSTO 2026 - Año 43

DIRECTORA:
Lorena Fernández

Revista propiedad de la Asociación de Pizzerías, Casas de Empanadas (APYCE) Asociación Civil

Sarmiento 1983 (C1044AAC), C.A.B.A.,
Rep. Argentina. Tel.: (5411) 4954 0065
www.apyce.org
E-mail: consultas@apyce.org

Dirección Nacional del Derecho de Autor
N° 58102105

EDITORIAL:
Producciones Martín Sáenz

Tel.: (54 11) 4372 8443
www.proveedores-ok.com.ar
producciones@martinsaenz.com.ar

IMPRESIÓN:
Artes Gráficas del Sur
Santo Domingo 3089, C.A.B.A.

Pizzas y Empanadas se imprime
en papel ecológico para proteger
el medioambiente.

DGMAQ®

SOLUCIONES INDUSTRIALES PARA EMPANADAS Y ALIMENTOS RELLENOS

Automatización • Precisión • Escalabilidad



MÁS PRODUCCIÓN

Procesos continuos
y optimizados.



MÁS PRECISIÓN

Uniformidad y
control exacto.



MENOS MERMA

Mayor rentabilidad
por unidad.



MÁS ESCALABILIDAD

Tecnología preparada
para crecer.



DESARROLLOS A MEDIDA

Soluciones adaptadas
a cada operación.

DGMAX SERIES

Automatización para repulgue y cierre en serie

DGMAX 10 PRO



+3000
Empanadas/Hora

DGMAX 7



+1800
Empanadas/Hora

DGMAX 4 PRO



+850
Empanadas/Hora

DG MozzaMaster

Fraccionadora y dosificadora de Muzzarella



**HASTA
7.000**
Cortes/Hora

DETECTOR DE METALES



NUEVO

ACCESORIOS



DG CARRIER

Transporte
inteligente para
producciones de
alto rendimiento



**MOLDES
PERSONALIZADOS**



**MAQUINAS MANUALES
DGDUO Manual**



DG POLYTRAY
Bandejas uso
gastronómico



**IDENTIFICADORES
DE RELLENO**

BENEFICIOS CLAVE

- Producción continua • Fácil calibración • Operación intuitiva
- Mantenimiento mínimo • Intercambio de moldes • Limpieza sanitaria

No fabricamos solamente máquinas.
**DISEÑAMOS SOLUCIONES
PRODUCTIVAS.**

OFICINAS ARGENTINA

✉ contacto@dgmaq.com.ar
📍 Tunuyán 338, Lomas de Zamora
Buenos Aires, Argentina
☎ +54 9 11 3409 2206
☎ +54 9 11 5516 7671

**REPRESENTANTE EN
ESTADOS UNIDOS**

✉ export@dgmaq.com.ar
📍 3440 NE 192nd ST #5G
Aventura, FL 33180
☎ +1 (786) 554 5190



• ALIADO ESTRATÉGICO •
DE LA INDUSTRIA GASTRONOMICA



dgmaq.com.ar

www.dgmaq.com.ar

2º Campeonato Mundial de la Pizza y la Empanada

APYCE presenta la segunda edición del Campeonato Mundial de la Pizza y la Empanada 2026, una competencia única que reúne a los mejores profesionales del sector gastronómico. Se realizará en el marco de HOTELGA.



El evento se celebrará del 2 al 4 de septiembre de este año en La Rural Predio Ferial (Av. Sarmiento 2704, Buenos Aires) en el marco de Hotelga 2026.

Elegí tu especialidad para participar y preparate para hacer historia. Ahora habrá 12 categorías en competencia: Muzzarella Argentina · Fugazzeta Argentina · Pizza Gourmet · Piedra Clásica · Romana ·

New York Style · Napolitana STG · Empanada de Carne Clásica · Empanada Regional · Freestyle · Masa Más Grande · Velocidad de Estirado.

Este evento se consolida como una plataforma de excelencia, innovación y proyección internacional para pizzeros y empanaderos:

Premios internacionales

El ganador del Campeonato Mundial de la Pizza 2026 obtendrá un premio excepcional:

Viaje a Parma, Italia, para competir en el 34º Campeonato Mundial de la Pizza 2027

El premio incluye pasaje, estadía, traslados, insumos, preparación e inscripción en las distintas categorías. Además, el participante con mejor promedio en Muzzarella y Fugazzeta Argentina ganará: Viaje a Madrid, España, para participar en el 6º Campeonato de España de Pizzas Gourmet 2027, con pasaje aéreo, hospedaje e inscripción incluidos.

Además, para todas las categorías habrá trofeos para el 1º, 2º y 3º puesto, productos de sponsors, becas en los cursos de la Escuela APYCE y premios sorpresa especiales para cada ganador. Todos los participantes recibirán su Certificado de Participación.

Reconocimientos

Trofeos para 1º, 2º y 3º puesto en cada categoría

Productos de sponsors

Becas en la Escuela Profesional de APYCE
Certificado de participación para todos los inscriptos

Premios especiales sorpresa

El evento culminará con un gran acto de premiación, donde se anunciarán el ganador del Campeonato Mundial de la Pizza y el ganador del Campeonato Mundial de la Empanada.

Actividades destacadas

Durante el campeonato, distintos profesionales brindarán masterclasses en vivo, aportando conocimiento, técnica y tendencias del sector.

Las inscripciones se realizan exclusivamente a través del sitio oficial:

<https://apyce.org/campeonato-mundial-de-la-pizza-y-la-empanada-2026/>

Sede Central:

Sarmiento 1983 C.A.B.A (C1044AAC)

Escuela APYCE

Ayacucho 333 C.A.B.A. (C1025AAG)
escuela@apyce.org

Consultas por WhatsApp: +54 9 11 5094-9744

Scan para inscribirte



+Info por WhatsApp



Palabras de nuestra presidente



“Es un verdadero honor para nosotros realizar la 2º edición del Campeonato Mundial de la Pizza y la Empanada en el marco de HOTELGA, uno de los encuentros más importantes de la gastronomía y la hotelería en nuestro país, en La Rural. Desde APYCE estamos muy felices de seguir impulsando este espacio que pone en valor el trabajo, la pasión y el talento de nuestros profesionales, proyectándolos también a nivel internacional. Esta nueva edición no solo consolida el crecimiento del campeonato, sino que reafirma nuestro compromiso con la capacitación y la excelencia”.

Lorena Fernández – Presidente de APYCE

Agradecemos a nuestros sponsors

Una vez más importantes empresas del sector decidieron acompañar la iniciativa de APYCE y nos han brindado un apoyo invaluable que contribuye a llevar adelante cada uno de los proyectos que realizamos en pos del crecimiento y la vigencia de la pizza y la empanada argentina.



En este espacio queremos agradecer siempre a las empresas que nos acompañan en la organización de nuestros eventos. Sin ellos la cristalización de los mismos no sería posible.

Destacamos también que, cada una de estas importantes marcas, contribuyen al cotidiano quehacer de nuestros socios en el crecimiento de sus negocios.

Por lo tanto, este justo reconocimiento es una demostración irrefutable de la presencia de cada uno de ellos apoyando constantemente las actividades institucionales que lleva adelante APYCE. 🍕



*Asegurando calidad para brindarles
un producto de excelencia*



Por 3er. año consecutivo Argentina es podio en Italia

Parma volvió a ser testigo del crecimiento argentino en la escena gastronómica internacional. En la 33° edición del Campeonato Mundial de la Pizza, la Argentina alcanzó un nuevo hito: subió al podio por tercer año consecutivo, consolidándose entre los países protagonistas del certamen más importante del mundo.



La participación nacional estuvo liderada por APYCE, que desde hace más de una década impulsa la presencia argentina en dicha competencia.

Para el caso, la entidad seleccionó a 12 maestros pizzeros, quienes viajaron a Italia dejando temporalmente sus negocios y familias para representar al país.

Podio para Argentina en el Mundial

Fue un podio que confirma el nivel argentino. El gran nombre en esta edición fue Ezequiel Ortigoza, quien volvió a brillar al obtener el 2° puesto en la categoría Freestyle, una de las más exigentes y espectaculares del campeonato.



Izquierda: Ezequiel Ortigoza y su segundo puesto.
Arriba: Luciano Grigolato top 10 en Pizza Clásica.

Se trata de un logro que no sorprende: es la segunda vez consecutiva que Ortigoza alcanza esta posición, reafirmando su lugar entre los mejores del mundo y consolidando su presencia en el Hall de la Fama del certamen. La final fue una demostración de alto nivel técnico y artístico. Con una rutina que combinó precisión, riesgo y creatividad, incorporó acrobacias con fuego y cerró con un truco impactante: el giro de una masa de más de 6 kilos y más de un metro y medio de diámetro sobre su cabeza, lo que le valió la ovación del público.

Ezequiel es socio de APYCE, donde inició su formación y desarrollo como maestro pizzero; junto a su socio Damián Marmol son fundadores de Pizzería FURORE, especializados en pizza napolitana contemporánea ubicada en Esmeralda 451 (CABA) y en breve inauguran un nuevo local en el barrio porteño de Palermo, más precisamente en Honduras al 4000 de CABA.

Argentina en el top 10 en "Pizza Clásica"

El desempeño argentino tuvo otro punto alto con Luciano Grigolato, quien alcanzó el 9° puesto en Pizza Clásica, compitiendo contra 354 participantes convirtiéndose además en el mejor clasificado argentino. Radicado en España, donde gestiona una pizzería familiar, Grigolato logró posicionarse en el top 10 de una competencia que reunió a más de 700 competidores de 51 países, confirmando el nivel internacional de los profesionales argentinos.

Mejor clasificado por Argentina en el Mundial

Una tendencia que se consolida. Los resultados de la selección argentina de APYCE de este año no son aislados. Forman parte de una evolución sostenida en el tiempo a través de los sucesivos campeonatos mundiales

2024:
2° puesto en Napolitana STG

2025
2° puesto en Freestyle

2026
2° puesto en Freestyle +
Top 10 en Pizza Clásica

Tres años consecutivos en el podio reflejan un trabajo constante y una estrategia clara de desarrollo profesional. Detrás del logro hay un equipo. La competencia, que se desarrolla durante tres jornadas intensas, exige preparación técnica, pruebas constantes de maquinaria y materia prima, y una concentración absoluta. Nada queda librado al azar. Desde APYCE destacan que estos resultados son consecuencia de la capacitación, el trabajo en equipo y el compromiso de una selección que representa al país con responsabilidad, profesionalismo y pasión. Hoy, la consigna "Argentina Pizza Fuerte" se traduce en hechos concretos: presencia, resultados y reconocimiento en el escenario más exigente del mundo. 🍕

La pizza argentina deslumbra en España

Orgullo nacional: una pizza argentina entre las más premiadas en la feria de alimentación más importante de Europa. El evento se realizó en el predio IFEMA de Madrid.



La Cervecería/Pizzería 611, es un emprendimiento nacional que nació en Avellaneda en el año 2019. Sus responsables volvieron a poner la pizza argentina en lo más alto. Sebastián Cortéz, uno de los tres fundadores, viajó a Madrid para competir en el 5º Campeonato Español de Pizzas Gourmet, realizado en el marco del 39º Salón Gourmets, la feria de alimentos más

importante de Europa. En la categoría "Pizza Argentina", que este año incorporó la fugazeta como producto de exportación tras el éxito de la muzzarella en 2025, Sebastián obtuvo el primer puesto elaborando ambas recetas emblemáticas: muzzarella y fugazeta. La competencia reunió a argentinos residentes en España, profesionales que viajaron es-

pecialmente y pizzaiolos europeos que sorprendieron por el nivel con el que replican las recetas argentinas en esta verdadera vidriera internacional. Miembros de la Asociación de Pizzerías y Casas de Empanadas de la República Argentina (APYCE) viajaron para integrar el jurado y remarcaron la calidad con la que se elaboran nuestras pizzas fuera del país.

Podio para Argentina en el Mundial

Lorena Fernández entregó el premio al ganador de la categoría argentina. La Cervecería/Pizzería 611 ya tenía varios premios, ahora suma un nuevo galardón en Madrid. La historia de Pizzería / Cervecería 611 está marcada por la pasión y la constancia: desde sus podios en el Campeonato Argentino de la Pizza y la Empanada, hasta la participación de Claudio Izurrieta (otro de los socios del establecimiento) en el Mundial de Parma 2025, donde fue el mejor argentino clasificado y recibió el reconocimiento del Senado bonaerense. Todos los pizzeros de 611 se capacitaban en la Escuela de APYCE y hoy son socios activos de la institución. En paralelo, nuestra entidad presentó el sello de calidad "Auténtica Pizza Argentina", que distingue a las pizzerías que cumplan con estándares definidos por la entidad. España será el primer país en implementarlo, marcando un paso clave en la proyección global de este producto.

Pizza y empanada cabulera

La Escuela Profesional de APYCE creó dos recetas con ingredientes profundamente argentinos para que las pizzerías de todo el país se conviertan en el punto de encuentro de los hinchas durante cada partido de la Selección.



que estás comiendo para levantarte a festejar. Es una empanada de carne con panceta ahumada, aceitunas y chimichurri clásico: una combinación contundente y sabrosa.

En nuestro país, el fútbol y la pizza forman parte de un mismo ritual. Son sinónimo de reunión, amistad, familia, alegría y emoción. Con la pizza y la empanada Cabulera buscamos sumar un nuevo símbolo para cada partido y seguir fortaleciendo el vínculo entre la gastronomía y las tradiciones que nos unen como argentinos." señaló Lorena Fernández, presidente de APYCE.

Una acción federal

APYCE puso a disposición de las pizzerías de todo el país la fórmula oficial de la Pizza y la Empanada Cabulera. La idea es que cada pizzería argentina -de Jujuy a Tierra del Fuego- se transforme en un punto de encuentro de hinchas, y que en cada mesa donde se sirva "La Cabulera" haya una cuota extra de fe, y aliento para la selección. Es gastronomía al servicio de una pasión colectiva que APYCE lleva años construyendo para que las pizzas y las empanadas argentinas se conviertan en parte de una historia compartida.

Porque hay cábalas que se heredan, abrazos que se repiten partido a partido y sabores que acompañan los momentos más felices del pueblo. La hinchada pidió algo especial y APYCE lo puso en el horno. La pizza y la empanada oficial de Argentina salió a la cancha. Hay rituales que los argentinos repetimos sin necesidad de recordarlos. Cuando la pasión se enciende, las banderas vuelven a los balcones, y los amigos con la camiseta puesta empiezan a organizarse alrededor de una pantalla. En ese escenario, siempre, sin excepción, aparece la pizza. Porque en Argentina el fútbol no solo se ve, se celebra, se sufre, se abraza y se comparte alrededor de una mesa. Con ese espíritu -y con la convicción de que la gastronomía popular es parte del ADN de la cultura,

APYCE creó la Pizza y la Empanada Cabulera: dos recetas diseñadas especialmente para acompañar el aliento de millones de argentinos durante cada partido de la selección nacional.

Ingredientes de la pizza

La Pizza Cabulera lleva salsa de tomate, muzzarella, chorizo, provoleta y chimichurri pizzero. Una combinación intensa, generosa, sin medias tintas. Cada ingrediente elegido no es casual, todos y el chimichurri pizzero, en particular son una declaración de identidad argentina.

Ingredientes de la empanada

La Empanada Cabulera replica ese espíritu en formato individual: el bocado perfecto para cuando el partido aprieta, el gol llega y no hay tiempo -ni ganas- de soltar lo



10 pizzerías emblemáticas que hacen historia

APYCE, junto al Ministerio de Desarrollo Económico de la Ciudad de Buenos Aires, reconoció el jueves 28 de mayo a diez tradicionales pizzerías porteñas como “Pizzerías Emblemáticas”.



La ceremonia se llevó a cabo en Pizzería El Cedrón, ubicada en Juan Bautista Alberdi 6101, en el barrio de Mataderos. Contó con la presencia de autoridades institucionales, representantes del sector gastronómico y referente de la cultura porteña. En esta nueva edición, APYCE continúa ampliando y consolidando el mapa barrial de las pizzerías emblemáticas de la Ciudad de Buenos Aires, incorporando establecimientos históricos que, muchas veces

alejados de los principales circuitos turísticos, representan verdaderos puntos de encuentro social, cultural y gastronómico en cada barrio. Estas pizzerías fueron -y continúan siendo- protagonistas fundamentales en la construcción de la identidad de la pizza porteña con características propias y reconocimiento internacional. A través de esta distinción, se busca poner en valor su trayectoria, preservar las técnicas tradicionales de elaboración, destacar el aporte cultural y social, y

fortalecer su atractivo como patrimonio turístico y gastronómico de Buenos Aires. La iniciativa también reafirma el rol de la pizza como una de las comidas más representativas y populares de la Argentina: un símbolo de encuentro, tradición, trabajo y pertenencia que trasciende las grandes avenidas y vive con fuerza en cada barrio porteño. Los diez establecimientos que recibieron la distinción de “Pizzerías Emblemáticas” fueron: El Cedrón (Mataderos), Los Maestros (Ba-

rrio Norte), Pirilo (San Telmo), Los Campeones (Barracas), San Carlos (Caballito), Torino Norte (Paternal), Pizzería José (Devoto), Palacio de la Pizza (Microcentro), El Trébol 1969 (Villa Crespo) y San Antonio (Boedo). APYCE adelantó además que este reconocimiento continuará próximamente con nuevas distinciones a pizzerías tradicionales del interior del país, con el objetivo de seguir visibilizando y preservando el patrimonio pizzeria argentino.

El Cedrón (Fundada en 1935)



Ubicada en Mataderos, adquirida por Manuel Cedrón. Consolidada desde los años 60 como ícono barrial, mantiene hasta hoy su esencia de pizzería tradicional porteña y punto de encuentro de vecinos. Reconocida por su historia y valor cultural, fue declarada Sitio de Interés Cultural por la Legislatura de la Ciudad en 2013.

Los Maestros (1941)



Su propuesta mantiene el espíritu de las clásicas pizzerías de barrio, con elaboración propia y fuerte identidad porteña. Conjugando el esme-

ro y dedicación de verdaderos “maestros pizzeros” con los conceptos más modernos de higiene, calidad y servicio, han sabido ganarse un lugar de privilegio en el competitivo mundo de la pizza y la empanada. Reconocida por su gran cantidad de variedades y su estilo de pizza al molde ya la piedra, fusionando las raíces italianas de la pizza con una impronta argentina. Hoy es un punto de referencia en Barrio Norte y Recoleta.

Pirilo (1932)



Ubicada en el corazón de San Telmo, fue fundada por una familia de inmigrantes italianos y se convirtió en un verdadero ícono barrial. Su pequeño local sobre la calle Defensa mantiene intacta la esencia original: sin mesas, se come de pie, al paso, como en las antiguas friggitorias genovesas. Con recetas tradicionales, horno a leña y elaboración artesanal, conserva el estilo de sus orígenes sin procesos industriales. Hoy es un clásico porteño que resume historia, identidad y cultura popular de Buenos Aires.

Los Campeones (1954)



Ubicada en Barracas, fue fundada por cuatro amigos apasionados por la pizza y el fútbol, origen que inspira su nombre. Con el tiempo se consolidó como un emblema barrial y punto de encuentro para vecinos y público futbolero de la zona sur.

San Carlos (1968)



Ubicada en Caballito sobre Avenida Rivadavia y Avenida La Plata, es considerada un templo de la “Pizza Argentina”. Fundada en 1968 por dos inmigrantes (uno español y uno italiano), se especializa en pizza al molde y a la piedra. Hoy es una de las pizzerías más virales del país. Entre sus leyendas y platos icónicos se encuentra el de la fugazeta de quesos gratinados que nació durante un apagón en el 74 y la mítica pizza de 7 quesos del 2012, conocida por comerse empezando por el borde. Más de cinco décadas después, el local sigue utilizando el mismo horno de ladrillos encendido en 1968, atrayendo a una clientela diversa y abriendo casi todo el día (de seis de la mañana a dos de la madrugada).

Torino Norte (1968)



MAPA BARRIAL



En el barrio de La Paternal, es un clásico porteño fundado por descendientes de inmigrantes italianos y españoles. Se consolidó como un punto de encuentro barrial, manteniendo su histórica esquina sobre Av. Juan B. Justo y Av. San Martín. Conserva recetas tradicionales y una elaboración 100% artesanal con materias primas de calidad. Con más de medio siglo de trayectoria, sigue siendo referencia de la pizza-porteña y símbolo de identidad gastronómica en La Paternal.

Pizzería José (1943)



En Villa Devoto, es un clásico porteño fundado por el inmigrante italiano José Pipián. Se consolidó como un punto de encuentro barrial, turístico, manteniendo intacta la tradición de la pizza al molde y media masa. El ambiente conserva una estética clásica, casi detenida en el tiempo, con fuerte identidad familiar y fidelidad de generaciones.



El Palacio de la Pizza (1956)



Sobre la Av. Corrientes, forma parte del histórico corredor gastronómico ligado al auge teatral del centro porteño. Con su amplio salón, barra para comer y horno a la vista, conserva intacta la estética y dinámica de la "calle que nunca duerme". Es reconocida por su pizza al molde, abundante y fiel al estilo tradicional de Buenos Aires. Frecuentada antes o después del teatro, se mantiene como un clásico que resume la identidad nocturna y cultural de la ciudad.

El Trébol 1969 (1969)



En el límite entre Almagro y Villa Crespo. Su nombre proviene de una antigua agencia de lotería familiar, símbolo de "buena suerte", que funcionaba en el lugar antes de la pizzería. Nacida como un pequeño local al corte con mostrador y barra, creció por la fama de sus pizzas hasta transformarse en un clásico barrial.

San Antonio (1954)



Se encuentra en el barrio de Boedo, es un verdadero clásico porteño que desde que abrió sus puertas forma parte del ADN gastronómico de la zona. Con décadas de trayectoria, se consolidó como punto de encuentro vecinos, celebraciones, manteniendo una fuerte identidad barrial y tradición familiar. Con un estilo clásico, combina elaboración artesanal, horno tradicional y el espíritu auténtico de las pizzerías de Boedo.

Levantamos la copa con todos Ustedes, los que mantienen intacta la identidad porteña. 🍷



DOSARMEC

Ingeniería de alto rendimiento



Exportamos a todas partes del mundo





*El poder de lo simple,
la mejor solución
es la más sencilla.*

**DISEÑO Y FABRICACIÓN DE
MÁQUINAS INDUSTRIALES PARA
EMPANADAS, TARTAS Y
PRODUCTOS RELLENOS.**

La mejor calidad al mejor precio.



Modelos
Originales



Ingeniería con
visión propia



Alta calidad
y durabilidad



Asesoramiento
integral



Exportación al mundo con el respaldo de
certificaciones que avalan nuestra calidad.









+54 911 4218 4244

+54 911 4067 9256

dosarmec@gmail.com

www.dosarmec.com.ar

[Dosarmec](#)

[Máquinas Dosarmec](#)

Fugazzeta Fest, un festival para el paladar

APYCE tuvo una participación estelar en la primera edición del Fugazzeta Fest celebrada en La Boca, el barrio porteño donde nació esta icónica especialidad.



Los maestros pizzeros de nuestra Escuela Profesional, Damián Pinto y Sergio Moro, brindaron una masterclass abierta al público donde enseñaron los secretos de la preparación y los principios fundamentales de la fugazzeta y

sus variantes. El festival, que homenajeó a este clásico porteño, contó además con shows de tango, cumbia, murga, la presentación de un gran mural de 11 x 10 metros del artista Martín Kazanietz y una amplia cobertura mediática.

Se realizó los días 23 y 24 de mayo, de 12 a 18 h, a pasos de Caminito y La Bombonera, donde referentes de la pizza porteña de la Ciudad se reunieron para rendir homenaje a la fugazzeta. Hubo un circuito por los locales del barrio. La propuesta convocó en un mismo espacio a algunas de las pizzerías más queridas de la Ciudad. Todas ofrecieron su versión de la homenajeada fugazzeta y fainá, junto con una "especial de la casa".

La propuesta dulce estuvo a cargo de Gino el Capo, que ofreció torta de ricota (también en versión con dulce de leche), medialunas de manteca, pasta frola de membrillo, sfogliatella napolitana, cannoli siciliano y café. El Fugazzeta Fest también se extendió al barrio con el Circuito Barrial, en otras pizzerías, que presentaron propuestas en las que la fugazzeta apareció en distintos formatos. 🍷



www.deliciasdoradas.com

Tapas para Empanadas y Pascualinas

CRIOLLAS
HOJALDRE
LIGHT SIN SAL
LIGHT
SIN T.A.C.C.
SEMILLAS Y CEREALES

La empanada más grande del planeta es patagónica

Esquel logró quedarse con un récord Guinness gracias a una empanada monumental elaborada por el chef Claudio Jaramillo. La pieza cocinada en una sola masa pesó 26,10 kg.



El desafío se realizó en la Sociedad Rural de Esquel, en el marco de la Feria Patria, y reunió a cientos de vecinos, turistas, cocineros y creadores de contenido que siguieron minuto a minuto una cocción cargada de tensión. La empanada récord fue

preparada para celebrar el tercer aniversario de Baruch, el emprendimiento gastronómico del chef. El relleno llevó carne vacuna, huevo duro y verdeo, mientras que la cocción requirió una logística completamente especial: se diseñó un molde exclusivo y también

un horno adaptado para soportar el tamaño y el peso.

La preparación comenzó durante la tarde del 24 de mayo. Después de extender la enorme masa y sumar el relleno, llegó uno de los momentos más delicados: trasladar la empanada completa hasta el horno sin que se rompiera. Tras una hora y media de cocción, llegó la prueba definitiva. Para validar el récord, la empanada debía mantenerse intacta, sin rajaduras ni pérdidas de relleno. Cuando comprobaron que estaba entera y que superaba oficialmente los 26 kilos, estallaron los aplausos.

"No es solo un récord, es un orgullo para Esquel y para toda la gastronomía patagónica", dijo emocionado Jaramillo. Después del pesaje oficial, más de 150 personas pudieron probar la empanada de manera gratuita. 🍷

DESDE 1995 PRODUCIENDO FIAMBRES DE LA MAS ALTA CALIDAD



COMERCIALIZAMOS EN TODO EL PAIS
www.frigorificoelaljibe.com.ar

Av. de los corrales
 6680 / 84 CABA

mail: frigorificoelaljibe@gmail.com



Tel.: 11 2356 3475

Adherimos a la Bitcoin Pizza Week

Nuestra Asociación se unió a la Bitcoin Pizza Week, impulsada junto con la ONG Bitcoin Argentina.

Este evento se llevó a cabo del 18 al 22 de mayo de 2026, conmemorando el famoso Bitcoin Pizza Day del 22 de mayo, la primera compra de bienes físicos con criptomonedas en 2010.

Detalles clave de la iniciativa

Promociones y descuentos

Pizzerías tradicionales de Buenos Aires (como Los Maestros, Army, Pin Pun y La Farola) entre casi 100 locales asociados ofrecieron promociones para quienes pagaran con criptomonedas.

Tecnología de pago

Los pagos se implementaron mediante Lightning Network, una tecnología de Bitcoin que permite realizar pagos rápidos, con comisiones casi nulas, a través de un QR.

Acción solidaria: Además de los



descuentos, el evento incluyó una colecta solidaria impulsada por la comunidad cripto.

Bitcoin Pizza Week es una iniciativa creada por Bitcoin.ar con apoyo de APYCE y une al ecosistema con las pizzerías de todo el país. La ONG Bitcoin Argentina junto a nuestra entidad impulsaron una semana de

actividades al efecto.

Desde APYCE, con el apoyo de Bitcoin Argentina, invitamos a colegas pizzeros de todo el país a participar de manera 100% gratuita de este gran evento nacional.

Hoy, se quiso usar ese hito para que cada local potencie sus ventas, atraiga nuevos clientes y gane muchísima visibilidad. 🍕

An advertisement for La Canzonetta. It features a close-up of a pizza with melted cheese and a green olive. The text 'Creciendo junto a vos desde 1987' is written in a script font above the brand name 'La Canzonetta' in a bold, stylized font. Below the brand name, it says 'Tus pizzas se distinguen con la mejor muzzarella'. At the bottom, it lists the types of cheese used: 'Cremoso - Sardo - Tybo - Ricota' and 'Crema de Leche - Manteca'. Contact information for Lácteos De Maio S.R.L. is provided, including a phone number (11 3133-9261), a WhatsApp number (11 4234-2201 pedidos), an email address (lacanzonetta@hotmail.com), and a website (www.lacanzonetta.com.ar).

Buscando soluciones a la problemática de residuos

APYCE trabaja activamente con el sector para mitigar la problemática de los residuos en CABA.



Participamos en la mesa de trabajo para mejorar la higiene en la Ciudad. Fuimos parte de un encuentro convocado por el Ministerio de Desarrollo Económico de la Ciudad, encabezado por el Ing. Hernán Lombardi, junto al secretario de Políticas Productivas, Nahuel Celier y la directora de Desarrollo Gastronómico, Ana Lloberas.

La reunión se llevó a cabo en el Palacio Lezama, en el ámbito de la Dirección General de Desarrollo Gastronómico. Contó con la presencia de entidades de distintos sectores de la gastronomía en la Ciudad. Durante la jornada se abordaron temas clave vinculados a la gestión de residuos y la higiene urbana, problemáticas, entre otros, generando un espacio de diálogo e intercambio para relevar necesidades del sector y avanzar en soluciones concretas. Seguimos impulsando el trabajo articulado con el sector público y privado, convencidos de que la mejora en los sistemas de higiene y recolección es fundamental para el desarrollo de la actividad gastronómica y el crecimiento de la ciudad. Ante inspecciones rigurosas y multas severas por mala gestión, la entidad promueve la capacita-

ción continua y la articulación con el Gobierno de la Ciudad.

Pautas Obligatorias para Locales Gastronómicos

Para evitar clausuras preventivas y multas que superan el millón de pesos, todo comercio debe cumplir con:

- **Horarios de recolección**
La basura se saca de domingo a viernes de 19 a 21 hs.
- **Restricción sabatina**
Los sábados no hay recolección, por lo que está prohibido sacar residuos este día.
- **Separación en origen**
Es obligatorio separar orgánicos (bolsa negra/gris) de reciclables limpios (bolsa verde).
- **Contenedores**
Las bolsas deben ir cerradas y dentro de los contenedores negros o grises. Nunca deben quedar sueltas en la vereda.

Obligaciones para "Grandes Generadores"

Si tu local genera más de 40 kg o

100 litros de residuos diarios, la normativa es aún más estricta: Debes inscribirte en el Registro de Generadores Especiales de Residuos Húmedos. El traslado debe ser gestionado de forma privada a través de una empresa registrada en el CEAMSE.

Residuos húmedos

Les acercamos algunas pautas para la recolección de residuos para locales gastronómicos.

Debido al gran aumento de residuos mal descartados en la ciudad, queremos acercarte algunas pautas que debes seguir si tenés un local gastronómico, para que la recolección sea más rápida y segura.

Si estás dentro del polígono comprendido en el anexo II de la resolución 1177 (QR 1) debes inscribirte en el Registro de Generadores Especiales de Residuos Fracción Húmedos (QR 2) y gestionar tus residuos de forma privada mediante una empresa de recolección registrada en el CEAMSE (QR 3)

Si generás menos de 40 kg o 100 L de residuos húmedos por día, podrás solicitar la dispensa vía TAD y descartar la basura de domingo a viernes de 19 a 21 horas en el contenedor negro o gris más cercano. Si tu local está fuera del polígono gastronómico (QR 1) tenés que disponer tus residuos de domingo a viernes de 19 a 21 horas, dejando las bolsas en el contenedor negro o gris más cercano.

Ante cualquier duda, consultá en: consultasrege@buenosaires.gob.ar

CORTADORAS DE TAPAS



COPETINES - 1350 DOC/HORA
PASCUALINAS - 1300 PARES/HORA
ROTISERAS - 900 DOC/HORA



CT300

ARMADORAS DE EMPANADAS

2400 EMPANADAS/HORA



SA320P

OPEN[®]
MAQUINAS

VISITE NUESTRO SITIO:
WWW.OPENMAQUINAS.COM.AR

#CUATRO CORTITAS



MESSI Y LA PIZZA

Lionel Messi ha declarado y mostrado en varias ocasiones que su pizza favorita es a la napolitana con masa al molde, salsa de tomate, queso, rodajas de tomate natural y albahaca. Durante su etapa en Miami, el astro argentino compartió en sus redes sociales su fanatismo por la pizza a la napolitana nacida en el barrio de La Boca en Buenos Aires.

2

MOZZARELLA ITALIANA

El mercado italiano de la mozzarella está viviendo una fuerte evolución, impulsada por la modernización industrial y la creciente popularidad de sus variantes. En Italia, los quesos de pasta hilada se dividen claramente entre la clásica Mozzarella (o Fior di Latte, elaborada con leche de vaca) y la Mozzarella di Bufala Campana (con Denominación de Origen Protegida).



¿CÓMO SE LLAMA LA PRENDA QUE USAN LOS MESTROS PIZZEROS?

La icónica chaqueta que usan se llama filipina. El uniforme completo incluye otras piezas clave diseñadas para la protección y la higiene en la cocina.

Filipina: Chaqueta de doble botonadura hecha de algodón grueso para proteger contra derrames y quemaduras.

Toque blanche: El clásico gorro alto plisado.

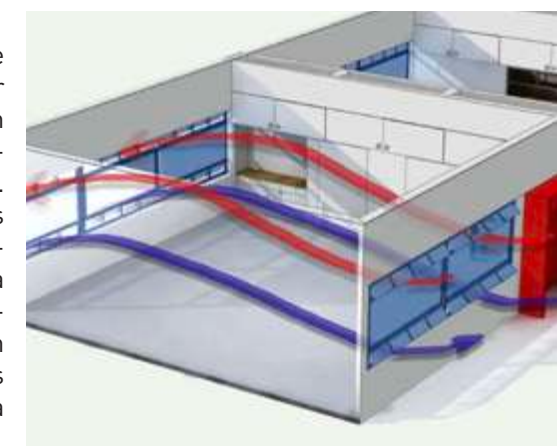
Pantalón de pata de gallo: Pantalón holgado con diseño a cuadros que disimula las manchas.

Delantal: Prenda frontal utilizada para evitar quemaduras y mantener la higiene.

4

VENTILACIÓN CRUZADA

La ventilación cruzada es una técnica bioclimática que consiste en generar corrientes de aire natural al abrir aberturas (ventanas o puertas) en lados opuestos de un espacio. El aire fresco entra por un extremo y empuja el aire caliente y viciado hacia el exterior por el otro. Beneficios principales: Ayuda a refrescar los ambientes de forma gratuita reduciendo el consumo de aire acondicionado. Renueva el oxígeno rápidamente y elimina olores y partículas suspendidas. Disminuye la condensación, previniendo la formación de moho y hongos en las paredes. No obstante La ventilación cruzada no es un sustituto de la extracción mecánica reglamentaria en cocinas profesionales.



Mastapas
PROVEEDOR GASTRONÓMICO

La mejor tapa para tu negocio

MASTAPAS - Proveedor Gastronómico
Distribución para pizzerías, casas de empanadas, rotiserías y gastronomía.

Signo de Oro
INDUSTRIA ARGENTINA

Signo de Oro
Crioilla
12 empanadas XL
500g

TiaSol
MASA CRIOLLA
INDUSTRIA ARGENTINA

Dona Berta

WhatsApp
11 6434-9252

Instagram
@mastapasdistri

Email
ventas@mastapas.net

Web
www.mastapas.net

Escaneá y pedí por WhatsApp

Ahorrar en la factura de luz

La Dirección General de Desarrollo Gastronómico de la Ciudad llevó a cabo la capacitación virtual a nuestros socios sobre la reducción de costos energéticos.

El gerente operativo de la Dirección General de Políticas Energéticas, Luis Scholand realizó la disertación y además nos hizo llegar las presentaciones para compartirlas a nuestros locales.

Test de Reducción de Costos Energéticos:

Cómo comprobar si la categoría tarifaria y la capacidad contratadas son las adecuadas para el consumo energético de las pymes.

Qué ofrece el diagnóstico:

El test te ayudará a identificar oportunidades de ahorro a través de la optimización de la contratación del

servicio, a partir de la evaluación del consumo eléctrico de 1 año de tu pyme.

De esta forma, se podrá verificar si la categoría tarifaria y la capacidad de suministro son las adecuadas para el consumo eléctrico de tu negocio. En casos que detecte oportunidades de ahorro, el test informará el monto potencial, la sugerencia de recontractación y los pasos a seguir para lograrlo.

¿Cuántas facturas se necesitan?,

Dado que el período de análisis debe considerar la variación de la demanda a lo largo del año, necesitás tener a mano las 12 facturas men-

suales consecutivas más recientes. Las recomendaciones enviadas estarán basadas en los consumos históricos de tu pyme.

El test alcanza a todas las Pymes que cuenten con servicio por parte de Edenor o Edesur, cualquiera sea su ubicación geográfica.

Test de reducción de costo energético

¿Cómo acceder al diagnóstico? Ingresá desde una computadora y seguí los pasos que te indica la herramienta.

<https://bot-ahorros.buenosaires.gob.ar/>

JORNADA DE CAPACITACIÓN

Fortalecer la calidad de servicio y la hospitalidad

Desde la Asociación acompañamos a la Dirección General de Desarrollo Gastronómico de la Ciudad en una jornada de capacitación destinada al sector. Previamente se convocó e invitó a pizzerías, casas de empanadas y churrerías, orientada a la calidad de servicio y hospitalidad.

El encuentro se llevó a cabo en el Salón Auditorio del Palacio Lezama, en el barrio de La Boca, donde se compartieron herramientas clave para mejorar la atención al cliente y brindar experiencias de calidad.

La jornada contó con la exposición de Antonio Perú y Ximena Alecha, quienes brindaron contenidos orientados a potenciar la experiencia del cliente en el ámbito gastronómico.

En representación de APYCE par-

ticiparon nuestra gerente Claudia Gómez, junto a Alejandro Calo y colegas asociados, reafirmando el compromiso de la institución con la capacitación y el fortalecimiento del sector gastronómico.



Nuevas normas para la emisión de comprobantes

La Resolución General (ARCA) 5824 rige desde el 1º de julio de 2026 e introduce modificaciones significativas al régimen de facturación, con el objetivo de simplificar la confección de declaraciones juradas y optimizar la información fiscal.



Nuevos sujetos obligados.

Deberán emitir facturas

• Directores de Sociedades Anónimas, síndicos, integrantes del consejo de vigilancia, socios administradores de sociedades en comandita simple o por acciones, fideicomisarios y consejeros de cooperativas: por sus honorarios.

• Socios gerentes de SRL: por sus honorarios.

• Profesionales con honorarios judiciales (abogados, peritos, etc.): se elimina la excepción y se deberá facturar por cada regulación percibida.

• Entidades Bancarias: sujetas a la Ley 21.526.

• Instituciones Médicas: ya no podrán facturar 'por cuenta y orden' de los profesionales; cada profesional médico deberá emitir su propio comprobante.

• Administradoras de tarjetas de crédito y plataformas de pago: se

deroga la excepción previa de la RG 5003.

• Instituciones educativas privadas: los comprobantes deben detallar de forma clara y precisa.

Creación del 'Comprobante de Liquidación Electrónica Mensual'

Se establece una modalidad que permite facturar operaciones de forma individual o mediante un único comprobante electrónico mensual "comprobante de liquidación electrónica mensual"

Esta opción es aplicable a:

- Entidades financieras y de seguros.
- Emisoras de tarjetas de crédito y prepagas.
- Instituciones educativas de gestión privada.
- Entidades de medicina prepaga.

Los comprobantes de liquidación electrónica mensual deberán ser emitidos hasta el último día de cada mes calendario y ponerse a disposición de sus receptores en un plazo máximo de 10 días corridos contados desde su fecha de emisión.

Identificación de consumidores finales

Cuando el importe de la operación fuera igual o superior a \$10.000.000, se debe identificar al consumidor final, mediante DNI, CUIL, CDI o pasaporte.

Ahora la RG 5824, agrega que 'sin importar el monto', el emisor deberá identificar al comprador si este lo requiere para poder computar el gasto como deducción en el Impuesto a las Ganancias.

Gestión de puntos de venta y actividades

Se establece una mayor vinculación entre la facturación y los datos registrales:

• Se podrá vincular opcionalmente una actividad económica específica a un punto de venta determinado a través del servicio <Administración de Puntos de Venta y Domicilios>.

• Los domicilios vinculados a los puntos de emisión deben mantenerse actualizados en el 'Sistema Registral'.

Aplicación: La obligación de emitir comprobantes para los nuevos sujetos alcanzados será de aplicación para las operaciones concertadas a partir del 1 de julio de 2026, inclusive.

Banchero celebró sus 94 años

Casi un siglo de historia, familia y tradición en el corazón de del barrio de La Boca. Una marca que nunca cambió de mano. En un contexto donde muchas marcas históricas fueron vendidas, transformadas o perdieron su esencia.



Banchero conserva algo verdaderamente excepcional: sigue en manos de la misma familia. Cuatro generaciones de los Banchero mantienen vivo su nombre, transmitiendo no solo sus recetas, sino una forma de hacer las cosas. Las recetas se respetan. La identidad se cuida y el vínculo con el cliente se mantiene cercano. Y la historia no se reinventa: se continúa. La historia de Banchero comienza antes de 1932, mucho antes de la pizzería. Todo arranca con una familia genovesa proveniente de Recco, una pequeña localidad costera de la región de Liguria, en Italia, marcada por la tradición panadera y las preparaciones con queso.

Como tantas familias italianas, los Banchero llegaron a la Argentina a fines del siglo XIX y se instalaron en La Boca, un barrio profundamente atravesado por la inmigración y la cultura genovesa. Antes de ser pizzería, Banchero fue una panadería llamada "Riachuelo". En esos primeros hornos, entre harina, levaduras y recetas traídas de Europa, comenzó a gestarse lo que más tarde se convertiría en uno de los grandes íconos de la gastronomía porteña. El 28 de marzo de 1932, Juan Banchero -junto a sus hijos Antonio y Agustín "Tito"- abrió la pizzería en la esquina de Almirante Brown y Suárez. Esa esquina no es un dato menor: es el corazón

de La Boca. Y lo que ocurrió ahí fue mucho más que la apertura de un local gastronómico. Banchero se convirtió rápidamente en un punto de encuentro: obreros, familias, hinchas, vecinos y personajes entrañables, como el pintor Benito Quinquela Martín, gran amigo de la familia, Luis Sandrini, Tita Merello, Pepe Iglesias, Primo Carnera, Juan de Dios Filiberto, Alfonsina Storni, Juan Manuel Fangio, Azucena Maizani, Arturo Frondizi, Juan Manuel Fangio, Alberto J. Armando, quien fuera presidente del club de fútbol local y hasta Eva Duarte de Perón. Un lugar donde la comida era parte de la vida cotidiana del barrio.

Los creadores de la fugazzeta: Banchero es reconocida mundialmente por haber creado la fugazzeta, una de las pizzas más características de Buenos Aires. Con masa alta, rellena de queso y cubierta con cebolla, marcó un antes y un después en la historia de la pizza argentina. Inspirada en las tradiciones ligures -como la focaccia con queso-, la fugazzeta no es una copia italiana: es una evolución local. No es una reinterpretación. Es el origen.

En EE.UU: Con el paso del tiempo, Banchero logró trascender fronteras y llevar su identidad fuera de la Argentina. Hoy cuenta con tres sucursales en Estados Unidos, consolidando su presencia internacional sin resignar un solo rasgo de lo que la hace única.

"La celebración de los 94 años tuvo lugar el día miércoles 13 de mayo en la auténtica esquina de Almirante Brown y Suárez, donde todo comenzó en 1932. Lejos de plantearse como un evento masivo o artificial, la propuesta buscó recuperar lo más esencial de la marca: su identidad familiar, su vínculo con el barrio y su historia viva".

La propuesta artística acompañó ese espíritu tradicional con música italiana en vivo -evocando el origen genovés de la familia-, presentaciones de tango como símbolo de la cultura porteña, y el show de la murga oficial de La Boca, representando la energía y expresión popular del barrio. 🇦🇷



Confiabilidad operativa.

Todos los días del año, todos los productos disponibles en nuestra tienda on line.



www.conosud-sa.com.ar

(342) 479 8044

Planta Industrial de congelados:
Ruta Nacional N°11, km 438,5 Desvío Arjón,
Santa Fe, Argentina.

Trayectos formativos agosto

La carrera de tu vida está por comenzar. Subite a la experiencia APYCE y vencé las dificultades para pertenecer al mundo profesional.



Los Trayectos Formativos son la base de las carreras profesionales de APYCE. Comprenden las primeras 120 horas de capacitación y establecen los fundamentos conceptuales, metodológicos y prácticos de cada disciplina gastronómica de la Escuela Profesional. Las especializaciones se comple-

tan con cursos que brindan conocimientos puntuales y profundos sobre temas no cubiertos en los trayectos. En tal sentido el estudiante puede elegir entre varias opciones para completar su carrera, según su interés o conveniencia, formando perfiles profesionales acordes a los requisitos que demanda el sector.

BENEFICIOS

Al pagar un Trayecto Formativo a valor completo recibirás 2 vouchers del 50 %. Al utilizar cada voucher del 50 % para pagar un curso individual, recibirás 2 vouchers del 25 %. De esta manera, podrás obtener hasta 4 vouchers del 25 %, una vez utilizados los dos vouchers del 50 %. Al pagar un curso individual a valor



completo recibirás un voucher del 25 % para compartir.* Los vouchers no son acumulativos. Los vouchers no pueden utilizarse para adquirir Trayectos Formativos, excepto en el caso de socios, quienes acceden a los beneficios vigentes según su antigüedad (50 % para socios con menos de un año y 100 % para socios con un año o más). Los interesados que no sean socios no pueden aplicar vouchers a Trayectos Formativos. El curso Pizzaiolo Profesional no admite vouchers. Los vouchers deben utilizarse dentro de los 6 meses desde su emisión. Todos los vouchers son transferibles.*

* Consultá las Condiciones Generales de Vouchers para conocer el detalle de los beneficios, excepciones y requisitos de aplicación.*Condiciones de los vouchers:
<https://apyceescuela.org/vouchers/>



El respaldo de un Estudio Contable con mucha experiencia. Ese es mi gran secreto.

www.estudioaparicio.com

RA RODRÍGUEZ APARICIO CONTADORES

Más de 50 años asesorando Pizzerías y Pymes

Av. Córdoba 1345 15° A 11 4811-4694

Novedad ! Hornos Power-Hot®

- El mejor precio del mercado
- Totalmente en acero inoxidable
- La cocción más pareja
- Envíos a todo el país
- Servicio técnico multimarca y garantía

www.hornospowerhot.com.ar 4299-8078 / 11 3370 2866

Cursos agosto 2026

La formación académica es la clave para la mejora constante del perfil profesional.

En nuestra Escuela, creemos firmemente en la capacitación y actualización continua. De esta manera se agrega valor a las competencias del egresado en el

marco del exigente mercado laboral actual. Presentamos la siguiente propuesta formativa con estos cursos del mes de agosto. ¡Los esperamos!

INSCRIPCIONES ABIERTAS

ESCUELA APYCE

AGOSTO 2026

Sándwiches de miga

2 clases

Fechas

Horario

Valor

5 y 6/8

18 a 21 h

\$130.000

100% PRÁCTICA
INGREDIENTES E INDMENTARIA INCLUIDOS
CERTIFICADO DE FORMACIÓN
IDEAL PARA EMPRENDER

INSCRIPCIONES ABIERTAS

ESCUELA APYCE

AGOSTO 2026

Higiene

8 clases

Fecha

Horario

Valor

Desde 12/8

10 a 13 h

\$215.000

MODALIDAD ONLINE
CERTIFICADO DE FORMACIÓN
IDEAL PARA EMPRENDER

INSCRIPCIONES ABIERTAS

ESCUELA APYCE

AGOSTO 2026

Focaccias

4 clases

Fechas

Horario

Valor

24, 25, 31/8 y 1/9

18 a 21 h

\$180.000

100% PRÁCTICA
INGREDIENTES E INDMENTARIA INCLUIDOS
CERTIFICADO DE FORMACIÓN
IDEAL PARA EMPRENDER

INSCRIPCIONES ABIERTAS

ESCUELA APYCE

AGOSTO 2026

Sándwiches de miga

2 clases

Fechas

Horario

Valor

21 y 28/8

10 a 13 h

\$130.000

100% PRÁCTICA
INGREDIENTES E INDMENTARIA INCLUIDOS
CERTIFICADO DE FORMACIÓN
IDEAL PARA EMPRENDER

INSCRIPCIONES ABIERTAS

ESCUELA APYCE

AGOSTO 2026

Higiene

8 clases

Fecha

Horario

Valor

Desde 12/8

18 a 21 h

\$215.000

MODALIDAD ONLINE
CERTIFICADO DE FORMACIÓN
IDEAL PARA EMPRENDER

INSCRIPCIONES ABIERTAS

ESCUELA APYCE

AGOSTO 2026

Panes europeos

6 clases

Fechas

Horario

Valor

18, 25/8 y 1, 8, 15 y 22/9

9 a 12 h

\$220.000

100% PRÁCTICA
INGREDIENTES E INDMENTARIA INCLUIDOS
CERTIFICADO DE FORMACIÓN
IDEAL PARA EMPRENDER

INSCRIPCIONES ABIERTAS

ESCUELA APYCE

AGOSTO 2026

Pizza napolitana

3 clases

Fechas

Horario

Valor

18, 19 y 20/8

18 a 21 h

\$235.000

100% PRÁCTICA
INGREDIENTES E INDMENTARIA INCLUIDOS
CERTIFICADO DE FORMACIÓN
IDEAL PARA EMPRENDER

INSCRIPCIONES ABIERTAS

ESCUELA APYCE

AGOSTO 2026

Empanadas criollas y hojaldradas

4 clases

Fechas

Horario

Valor

5, 6, 12 y 12/8

18 a 21 h

\$220.000

100% PRÁCTICA
INGREDIENTES E INDMENTARIA INCLUIDOS
CERTIFICADO DE FORMACIÓN
IDEAL PARA EMPRENDER

INSCRIPCIONES ABIERTAS

ESCUELA APYCE

AGOSTO 2026

Pastas y salsas clásicas

4 clases

Fechas

Horario

Valor

3, 10, 24 y 31/8

18 a 21 h

\$150.000

100% PRÁCTICA
INGREDIENTES E INDMENTARIA INCLUIDOS
CERTIFICADO DE FORMACIÓN
IDEAL PARA EMPRENDER

INSCRIPCIONES ABIERTAS

ESCUELA APYCE

AGOSTO 2026

Panes clásicos

4 clases

Fechas

Horario

Valor

6, 7, 13 y 14/8

10 a 13 h

\$170.000

100% PRÁCTICA
INGREDIENTES E INDMENTARIA INCLUIDOS
CERTIFICADO DE FORMACIÓN
IDEAL PARA EMPRENDER

INSCRIPCIONES ABIERTAS

ESCUELA APYCE

AGOSTO 2026

Pastelería para emprendedores

4 clases

Fechas

Horario

Valor

3, 10, 24 y 31/8

9 a 12 h

\$235.000

100% PRÁCTICA
INGREDIENTES E INDMENTARIA INCLUIDOS
CERTIFICADO DE FORMACIÓN
IDEAL PARA EMPRENDER

INSCRIPCIONES ABIERTAS

ESCUELA APYCE

AGOSTO 2026

Panes europeos

6 clases

Fechas

Horario

Valor

18, 25/8 y 1, 8, 15 y 22/9

18 a 21 h

\$220.000

100% PRÁCTICA
INGREDIENTES E INDMENTARIA INCLUIDOS
CERTIFICADO DE FORMACIÓN
IDEAL PARA EMPRENDER

Camino y Sabores 2026

APYCE participó de la feria gastronómica más federal del país, que celebró su 20ª edición con nuevo predio y una propuesta pensada para recorrer Argentina a través de sus sabores.



Nuestra Asociación estuvo presente en una renovada edición de la feria Caminos y Sabores 2026. En ese marco, los maestros pizzeros de la Escuela Profesional, estuvieron elaborando pizza y fainá en vivo con degustaciones gratuitas. El stand de APYCE fue el escenario para las demostraciones en vivo, degustaciones y difusión de su próximo campeonato nacional. Fue una oportunidad única para ver a nuestros profesionales en acción y disfrutar de los sabores que representan a nuestro sector.

Dicha edición aniversario imprimió un cambio importante para el evento, ya que amplió su escala y suma una propuesta más integrada entre gastronomía, cultura y experiencias. El evento se efectuó del 9 a 12 de julio de 2026 en el marco de BA Ferial, Costa Salguero (Av. Costanera Rafael Obligado 1221, CABA). Durante cuatro días, cientos de productores, emprendedores y cocineros de distintas regiones del país se reunieron en un gran mercado federal donde conviven alimentos regionales, bebidas, artesa-

nías, clases de cocina, degustaciones y espacios de encuentro. La feria siempre funciona tanto para quienes quieren descubrir productos nuevos como para quienes buscan entender el detrás de cada marca y cada economía regional.

En este predio ferial, APYCE, por otra parte, ofreció información sobre el 2º Campeonato Mundial de la Pizza y la Empanada los días 2, 3 y 4 de septiembre en HOTELGA — el evento que ya se consolidó como una cita imperdible para el sector gastronómico. 🍕

Día internacional de las PYMES

Nuestra presidente, Lorena Fernández, y nuestro secretario, Gustavo Levinson, participaron de la especial jornada organizada por CAME, realizada en el salón Golden Center, Parque Norte.



El encuentro reunió a autoridades, dirigentes empresarios y referentes del sector productivo para abordar temas clave como competitividad, financiamiento, capacitación, inteligencia artificial, sustentabilidad y triple impacto.

Es importante destacar que el Día Internacional de las Microempresas y las Pequeñas y Medianas Empresas (PYMES) se celebra cada 27 de junio. Esta fecha, instituida por la Asamblea General de las Naciones Unidas en 2017, busca reconocer el rol fundamen-

tal de estas empresas, las cuales representan el 90 % del tejido empresarial a nivel mundial y generan más del 60 % del empleo.

Vale señalar que CAME, la Confederación Argentina de la Mediana Empresa, es la principal entidad gremial empresaria sin fines de lucro en Argentina. Representa a más de 600 mil pequeñas y medianas empresas (PYMES) a través de más de 1.500 cámaras, centros y uniones comerciales, industriales y de servicios de todo el país.

Dicha entidad defiende los intereses de las PYMES frente al Estado en temas de impuestos, legislación laboral, y políticas económicas.

Relevamiento estadístico: Publica informes mensuales muy valorados, como el Índice de Ventas Minoristas PYMES y el Índice de Precios en Origen y Destino (IPOD).
Capacitación y formación: Ofrece programas, cursos y diplomaturas a través de su Escuela de Negocios.

Asistencia sectorial: Se divide en ramas como Industria, Comercio, Turismo, Economías Regionales, CAME Joven y Mujeres Empresarias. En ese camino, desde APYCE seguimos acompañando los espacios de diálogo y trabajo que fortalecen el desarrollo de las pymes, motores fundamentales de la economía, el empleo y la producción nacional. 🇦🇷

Participamos en la 19ª Expo Delicatessen & Vinos

APYCE fue convocada por el Ente de Turismo de la Ciudad de Buenos Aires para participar de la 19ª edición de Expo Delicatessen & Vinos, desarrollada en el Centro de Convenciones de Córdoba, uno de los encuentros gastronómicos más importantes del país.



En representación de la entidad viajó Gustavo Levinson, acompañando una destacada participación institucional que tuvo como eje una exitosa master-class de "Pizza Porteña", a cargo de Diego Dávila, Miguel Villalba y Mariano Pierini. Durante la presentación, los maestros pizzeros compartieron las características, identidad, técnicas y secretos de uno de los es-

tilos más emblemáticos de la gastronomía argentina, logrando una gran convocatoria y el entusiasmo del público presente.

Al finalizar la jornada, los asistentes disfrutaron de degustaciones de pizza y participaron de sorteos con productos aportados por los expositores del stand de la Ciudad de Buenos Aires y entradas para visitar el Mirador del Obelisco.

El viaje también permitió fortalecer vínculos institucionales mediante encuentros con Lila Baciagalupo, directora de Promoción Turística de la Ciudad de Buenos Aires, y Darío Capitani, presidente de la Agencia Córdoba Turismo.

La pizza argentina continúa consolidando su protagonismo en los principales escenarios gastronómicos del país y del mundo. 🍕

Las levaduras de Lesaffre ¡TRAEN BENEFICIOS! PARA TU NEGOCIO

APRENDÉ A SUMAR Y CANJEAR PUNTOS
EN LA APP DE LESAFFRE

1 Descargá acá la App
de Lesaffre

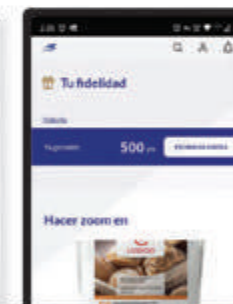
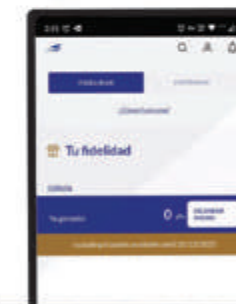


2 Creá tu cuenta
y empezá a usar la App



3 Desde la App, escaneá
los QRs de los packs ...

¡Y así de simple empezás
a sumar puntos!



4

Canjeá
los puntos
en el Catálogo
de la App



Productos participantes: Levina, Levasaf, Saf Instant, Instant Success).
LAS DISTRIBUIDORAS QUEDAN EXCLUIDAS DEL BENEFICIO.





CLIENTES, PROVEEDORES Y LECTORES EN CONTACTO PERMANENTE

Frente a la situación actual han crecido las dificultades y nuestra revista está a su disposición en diversos formatos.



IMPRESA
Versión original en papel.
Distribución por correo.



VIA E-MAIL
Versión digital.

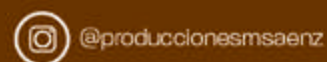
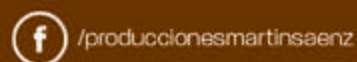


TODOL EL AÑO
www.apyce.org



DIGITAL ONLINE
www.proveedores-ok.com.ar

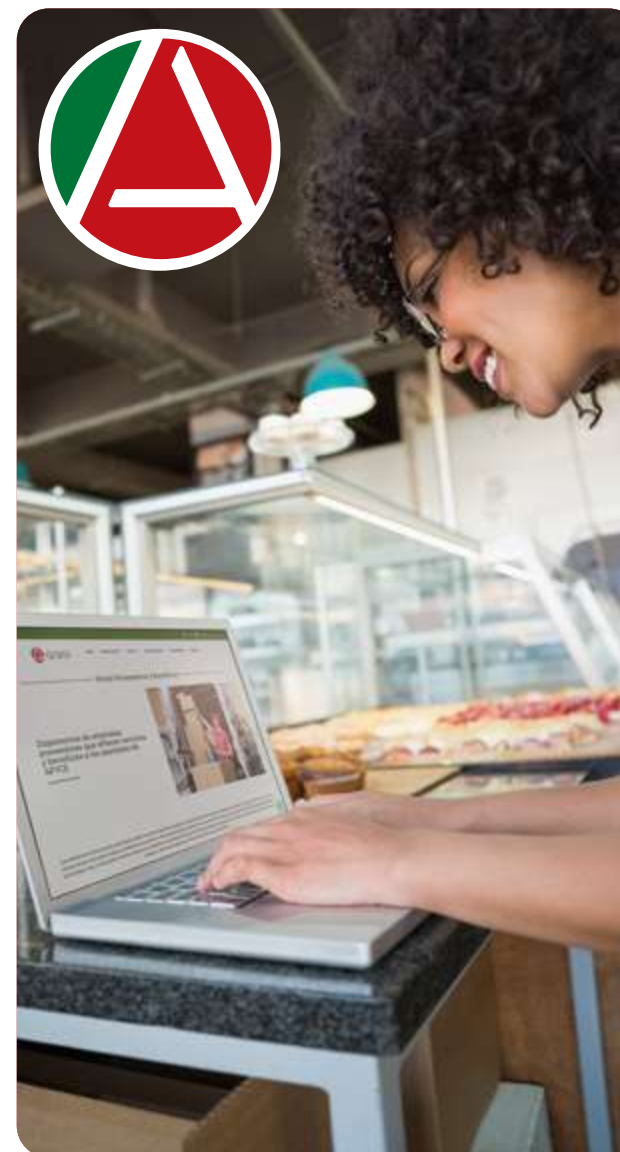
PARA SUSCRIBIRSE O PUBLICAR EN PIZZAS Y EMPANADAS
producciones@martinsaenz.com.ar | 4372 8443



INSTITUCIONAL

Asociarse a APYCE es muy importante para tu negocio

Nuestra asociación combina experiencia, formación y compromiso. Sin duda es el lugar indicado para vos.



Nuestra sólida entidad gremial empresaria tiene como misión trabajar día a día por los derechos e intereses del sector gastronómico que representa.

1. **Más de 85 años representando y fortaleciendo el sector gastronómico.**
2. **Capacitación profesional en la Primera Escuela de Maestros Pizzeros y Empanaderos en Latinoamérica.**
3. **Compromiso social con programas de inclusión y apoyo a sectores vulnerables.**
4. **Trabajo constante para impulsar el crecimiento del sector.**

Contactanos y descubrí todo lo que podemos hacer juntos!

<https://apyce.org/ser-socio-apyce>



Para asociarse escanear el código QR e ingrese al formulario correspondiente:

APYCE

Sarmiento 1983
Ciudad Autónoma de Buenos Aires (C1044AAC)
(011) 4954-0065 Líneas Rotativas Interno 1

11-6177-9853

consultas@apyce.org

Horario: Lunes a Viernes de 9 a 18 h

NUEVO CANAL PARA SOCIOS
Nos pueden escribir a:
socios@apyce.org

dos santos pereira & cia. s.a.
Importadores y Distribuidores

Contamos con una gran Familia



GIRARDOT 1636 - (C1427AKJ) CABA - ARGENTINA - TEL.: (011) 4555-3030
e-mail: dosantos@dosantos.com.ar

Queso Muzzarella Argentino

DOÑA DELIA
30 años de calidad y servicio



Doña Delia S.H. | Calle 129 entre 18 y 20 - Navarro, Pcia. de Buenos Aires
Tel.: (02272) 430364 - Mail: lacteosddelia@yahoo.com.ar

PROVEEDORES

Le damos la bienvenida al portal de proveedores

Tenemos el agrado de informarles la incorporación de nuevas empresas que se sumaron con importantes beneficios para nuestros socios.



A los efectos de continuar nuestra actividad de facilitar la tarea de nuestros asociados, en nuestro Portal de Proveedores y Beneficios se detalla un listado de proveedores con el fin de que nuestros asociados lleguen a considerarlos.



TOMATES SILVIA
salsas para pizzas
Albarelos 4841. Munro, Pcia Bs. As.
barbas@interplast.com.ar
11 3227 0764



DELICIAS DORADAS
Tapas de empanadas y pascualinas
Av Milazzo 3251. Plátanos, Pcia Bs. As.
pablo@deliciasdoradas.com
11 5796 5034



WWW.RHAPSODY.COM.AR

RHAPSODY CAMPS
fabricación de tráilers gastronómicos
Provincia de Buenos Aires 172. Longchamps
ventas@rhapsody.com.ar
11 5607 2196



Buenos Aires

EGUIA
marcas y patentes
Av. Cabildo 3950. CABA
buenosaires@eguiacom.ar
11 3087 8490

Si te ven, te eligen

Identidad visual en punto de venta



PROYECTOS
INTEGRALES
DISEÑO GRÁFICO,
PRODUCCIÓN
E INSTALACIÓN.



• Cocina con •
VALENTINO



CARTELERIA
PLETEOS EN VINOLO
CORPORALES
SALIENTES ILUMINADOS



estudio 

 54 11 6222 4002
info@estudio3c.com.ar
www.estudio3c.com.ar



SELECCIÓN ESCUELA APYCE

Las mejores empresas seleccionadas por los maestros de la Escuela



Una empresa familiar que se inició en 1977 con Alberto Barraza. Años de crecimiento llevaron a que se convierta en una marca bien posicionada en el mercado, con una gran variedad de quesos y su producto estrella, la muzzarella.
Concordia 1344, CABA
Ventas x mayor: 11 5107 0067



Hace 100 años que combinamos la tradición con un sabor único. Desde Franck, Santa Fe elaboramos materias primas de excelencia.
11 5375 0719 / 48977452
milkautprofcontactoweb@savencia-fd.com.ar
@milkautprofesional



Casa La Carioca nació en 1957 en un local del Once. Desde entonces provee el mejor café a establecimientos gastronómicos, hoteles y empresas de todo el país. Acompaña a la Asociación en los eventos que realiza y surtiendo el mejor café en la Escuela.
[011] 4957-3358 - ventas@cafealoschinos.com.ar



Hace 50 años se fundó DOS SANTOS PEREIRA Y CIA. S.A. una prestigiosa empresa familiar de enorme trayectoria. Se dedica a la importación y comercialización de productos alimenticios no perecederos. La excelencia de sus marcas GENTLEMAN, CARACAS posibilitan la jerarquía de la Escuela y de la Asociación.
Girardot 1636, CABA (1427)



Cuarta generación en lácteos. Elaboración de quesos Muzzarella de alta calidad. Once Bocas 353. San Vicente, Pcia. Bs. As. .
11 6433 9797 / 2224 455 7758
email: lacteos.braccipaz@hotmail.com
@mozzarellabenedetta.lapaz



Rodolfo Ibañez, administra su marca en redes sociales (Facebook, Twitter) mejora el posicionamiento de su marca, fideliza a sus clientes, logrando la rápida difusión de promociones y ofertas traduciendo en más ventas.
Celular: (54) 11 6179 7021
rodolfo.ibanezi@gmail.com - Bs. Aires, Arg.



Desde hace más de 55 años Riosma se dedica a la producción de alimentos de calidad, entre los que se destacan una amplia variedad de fiambres y embutidos como así también cortes de cerdo fresco, salchichas y hamburguesas libres de gluten Sin TACC.
11 4686 4600 - Mail: ventas@riosma.com
web: www.riosma.com
Instagram/Facebook: @riosmaoficial , @214oficial



ABC DE LOS NEGOCIOS



LA PIZZA Y EL MUNDIAL DE FÚTBOL 2026

Durante el Mundial de 2026, la pizza se ha consolidado como el alimento principal para ver los partidos. En Argentina, el 45% de los hinchas la eligió como su comida favorita para compartir en reuniones, mientras que en otros países como México se proyecta un gasto extraordinario cercano a los 9.800 millones de pesos en pizzas y botanas. A nivel internacional, el ranking de consumo per cápita es liderado por Noruega con más de 11 kilos anuales por persona, seguida por Estados Unidos y Canadá.

Fuente: <https://mercado.com.ar/tendencias/mundial-2026-consumo-en-el-hogar-y-compras-a-ultimo-momento-segun-worldpanel>

B

EL CONSUMO DE ANCHOAS

El consumo de anchoas para pizzas es un segmento altamente especializado y tradicional. Aunque es un ingrediente polarizante que suele dividir las preferencias de los consumidores, mantiene una base de fanáticos leales gracias a su fuerte perfil de sabor y su herencia mediterránea. Una anchoa del Cantábrico de calidad, curada correctamente y puesta en el momento adecuado es lo ideal. Las anchoas se empezaron a utilizar sobre panes planos en Nápoles porque eran económicas, duraderas y perfectas para los marineros que no contaban con refrigeración.

Fuente: <https://diariodegastronomia.com/la-anchoa-vez-mas-integrada-consumo-habitual-los-hogares/>



NUESTRO MALBEC

El mercado del Malbec continúa en plena expansión, consolidándose como la cepa insignia de la vitivinicultura argentina. Actualmente, representa el 54% de las ventas de vinos varietales en el mercado interno y domina las exportaciones globales, con presencia en 114 países y liderando los envíos hacia el Reino Unido y Estados Unidos. El Malbec abarca cerca de 46.890 hectáreas, lo que equivale a casi el 24% del total de viñedos del país y más del 42% de las variedades tintas. Aunque Mendoza sigue siendo el corazón de la industria, San Juan lidera el crecimiento interanual de la variedad con un aumento del 20,2%, ganando un terreno sin precedentes en la industria. Fuente: Bolsa de Comercio de Mendoza.

Tus Pizzas ya no serán las mismas con esta Muzzarella



LA TARANTELA

Conocé todos nuestros productos
www.latarantela.com

Seguinos!

f /Quesos.LaTarantela/
@latarantelaquesos



Barraza[®]



* Libre de gluten. Corresponde sólo y exclusivamente al producto dentro de su envase original.

Seguinos en     