



## SEMBLANZA

### Chef Joshua Serrano Hernández

Es uno de los mejores pizzeros en nuestro país. En el año 2017 obtuvo el reconocimiento como Mejor Pizzero, Mejor Pizza y Mejor Pizza Estética del Campeonato Mexicano de la Pizza, que organiza la Embajada de Italia y la Cámara de Comercio de Italia.

También ganó la oportunidad de competir contra los mejores pizzeros del mundo, representando a México en el Campeonato Mundial de la Pizza, en Italia. Ahí se colocó en octavo puesto del top ten mundial como el mejor pizzero.

Además, fue uno de los ganadores del premio #MeroMeroPizzero del Campeonato Mexicano de la Pizza edición especial All Star del año 2020, concursó en dos categorías esenciales horneando la clásica pizza margarita y la pizza fantasía.

En 2022, en Argentina, ganó la segunda edición del Campeonato Panamericano de la Pizza y se consagró como el campeón de este certamen, en el que destacó ante 18 jueces de piso y 30 integrantes de un jurado integrado por periodistas, chefs, cocineros y referentes gastronómicos locales e internacionales, por su estilo y puntaje final.

Joshua Serrano asegura que su especialidad es la pizza clásica napolitana, y refiere que, si bien la pizza no nació en México, cuenta con un ingrediente que la une al país: el pomodoro.

Gracias a su experiencia, ha trabajado en restaurantes como Fratelli la Bufala en la Ciudad de México. Es fundador de la Asociación Mexicana de Pizza y la Scuola delle Pizze in Messico, que tienen como objetivo preparar a las personas para el Campeonato Mundial y enseñar el oficio para que más adelante otros pizzeros mexicanos destaquen en Italia.

Estudió en la Universidad del Valle de México y vive en la Ciudad de México. Por su destacada trayectoria ha tenido varias apariciones en programas de televisión nacional. Aparece en la tercera edición del libro "Pizza in the world talent story", editado en 2020, en el que reconocen la historia de pizzeros de todo el mundo.

Es master istruttore pizzaiuolo di Associazione Grani Tradizionale Italiani (maestro instructor de pizza de la Asociación Italiana de Cereales Tradicionales).

Este chef pizzaiolo estará en Mexipan 2024, feria en la que ofrecerá el curso Pastas, masas y salsas italianas.

**INSCRÍBETE A SU CURSO. Informes:**

**Aldo López C.** | C. 52 1 22 0147 2978 | [cursos@mexipan.com.mx](mailto:cursos@mexipan.com.mx)

Centro  
**citibanamex**