



Év Fagylaltja verseny 2019.

Sajtóközlemény

A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete 2019-ben ismét megrendezte a nagy népszerűségnek örvendő Év Fagylaltja versenyt, ezúttal Szombathely Fő tere adott helyt a rendezvénynek.

A verseny célja a hagyományos jó minőségű kézműves fagylalt népszerűsítése, hogy a magyar cukrászat egyre jobb minőségű fagylaltokat kínáljon vendégei számára, ezáltal is igényt támasztva az emberekben az egészséges és minőségi, kézműves termékek iránt.

A verseny szakmai elismertsége mellett cél a társadalmi ismertsége növelése is, ezért az ipartestület tovább erősítette a verseny „fesztivál” jellegét.

A versenyt számos szakmai és lakossági program (különleges fagylalt bemutatók, show műsor, vetélkedők, koncert) kísérte. Kóstolhatók voltak a korábbi évek díjnyertes magyar fagylaltjai is.

Az Év Fagylaltja versenyre idén 56 fagylalt nevezett. Idén kötelező íz nem volt, semmi nem szabott határt a versenyzők kreativitásának.

Az Év Fagylaltja verseny fagylaltjait négy kategóriában tizenhárom fős szakmai és Közönség zsűri pontozta.

VERSENYEREDMÉNYEK:

„I.” kategória: cukrászdák, kézműves fagylaltozók versenye

*Ebbe a kategóriába olyan kézműves fagylaltokkal lehetett nevezni, ami **természetes alap- és járulékos anyagokkal, tejes fagylaltok esetében főzött alappal, és kizárólag saját készítésű öntetekkel, pasztákkal, díszítésekkel, a hagyományos technológiai sorrendet betartva készülnek.***

- Aranyérmes és egyben az ÉV FAGYLALTJA vándorkupa győztese:
Il Re Del Piemonte – Wilhelm Dávid (DaCrema Fagyizó – Nagyrécsce)
- Ezüstérem:
Sós pisztácia madártej- ricotta mangóval – Marsa Éva Heléna (Vanília & Gelarto – Nagykőrös)
- Bronzérem:
Meggyes crema krokanttal – Kurucz Kinga (Hisztéria Cukrászda – Tápiószecső)

„I./M.” (mentes) kategória: cukrászdák, fagyaltozók versenye

- Arany:
Illatos birs feketeribizlivel – Pokoracski Ágnes (Bahama Kézműves Fagyizó – Újfehértó)
- Ezüst:
Frutta al Cioccolato – Wilhelm Dávid (DaCrema Fagyizó – Nagyrécse)
- Bronz:
Meggyes diós mák – Eszenyi Ferenc (Matifou Fagyizó – Debrecen)

„C” kategória: alapanyaggyártók, forgalmazók versenye

- Arany:
Liberte – Vladucz Péter (Chef Market Zrt. – Budapest)
- Ezüst:
Handcrafted Pisztaia Tejjégkrém – Horváth Edvárd (Gelato Italiano Kft. – Környe)
- Bronz:
Argentin Karamellás Keksz – Horváth Mónika (Békás Kft. /Pernigotti/ - Budapest)

„C/M” (mentes) kategória:

- Arany:
Pisztaia parajd fűszerével – Gangel András (m-Gel Hungary Kft. – Budapest)
- Ezüst:
Copa KiBana – Luca Marogna (Pregel Magyarország Kft. – Budapest)
- Bronz:
Laktózmentes Cold Brew Coffee – Horváth Edvárd (Gelato Italiano Kft. – Környe)

I./M és C/M kategóriákban nevezett fagyaltok **nem tartalmazhatnak hozzáadott: cukrot, glutént, laktózt és tejfehérjét.** Cukor helyett a következő édesítőszer használható: **xilit (nyírfacukor), eritrit, stevia, maltit (maltitol).**

Kézműves Fagyalt Nívódíj győztese:

- **Wilhelm Dávid (DaCrema Fagyizó – Nagyrécse)**

Közönségdíjas:

- **Rozmaringos fehér csokis vilmoskörte – Sztaracsek Ádám (Jánoska Cukrászda – Komárom)**

