

ÉV FAGYLALTJA VERSENY 2022.



AZ ÉV FAGYLALTJA VERSENY KIEMELT TÁMOGATÓJA:



AZ ÉV FAGYLALTJA VERSENY TÁMOGATÓJA:



Sajtóközlemény

A Magyar Cukrász Ipartestület 2022-ben 25. alkalommal rendezte meg a nagy népszerűségnek örvendő Év Fagylaltja versenyt.

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.

Az idei évben ismét lehetett nevezni „Mentes” kategóriában is, olyan fagylaltokkal, melyek nem tartalmazhatnak hozzáadott cukrot, glutént, laktózt, tejfehérjét. Ezek a fagylaltok egyre népszerűbbek a tudatos táplálkozási igényű, illetve a különböző ételintoleranciával élő vendégek körében.

Az elmúlt két évhez hasonlóan régiós elődöntők után - ahol kész fagylaltokkal kellett indulni – az Ipartestület székházában tartották meg a döntőt, amikor a tanműhelyben kellett helyben fagyasztaniuk a versenyzőknek.

Az Év Fagylaltja versenyre idén a négy kategóriában összesen 74 fagylalt nevezett. Kötelező íz idén sem volt, semmi nem szabott határt a versenyzők kreativitásának.

A döntőbe a kézműves kategóriákban 12 fagylalt került, melyeket a versenyzőknek a zsűri jelenlétében kellett elkészíteniük. Az alapanyaggyártók-forgalmazók kategóriájában 27 fagylalt versengett a helyezésekért.

A Közönség zsűri tagjai voltak:

Erős Antónia (műsorvezető, az Egy Csepp Figyelem Alapítvány alapítója,) **Kautzky Armand** (Jászai Mari-díjas színművész), **Tóth Enikő** (színművésznő), **Triscuk Krisztina** (válogatott kézilabdázó), **Vajda Luca** (A Konyhafőnök műsor döntőse)

A rendkívül erős mezőnyben a következő eredmények születtek:

„I.” kategória: cukrászdák, kézműves fagyaltozók versenye

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

- Aranyérmes és egyben az **ÉV FAGYLALTJA** vándorkupa győztese:
SZÓKE ZSERBÓ – Dobó Norbert – Füredi Fagyizó, Balatonfüred
- Ezüstérem: **LAZY BERRY** – Ladányi László – Ladányi Cukrászda, Szeghalom
- Bronzérem: **TÖKMAG MÁLNA** – Novák Ádám és Elek Rita, REÖK Kézműves Cukrászda, Szeged

„M-Mentes” kategória: cukrászdák, kézműves fagyaltozók versenye

- Aranyérem: **SZILVÁS FEKETE TEA** – Wilhelm Dávid – Pingvin Fagyaltozó és Cukrászda, Balatonmáriafürdő
- Ezüstérem: **TÖK JÓ** – Böröczky-Asztalos Ágnes – Margaréta Fagyizó, Balatonszemes
- Bronzérem: **CSOKOLÁDÉ KÓKUSZ SORBET** – Reif Ferenc – Dock Cukrászda, Polgárdi

„C” kategória: alapanyaggyártók, forgalmazók versenye

- Aranyérem: **SZILVÁS MANDULA ROPOGÓS GRANOLÁVAL** – Rétfalvi Attila – Master Martini Kft.
- Ezüstérem: **CONSELICE** - Rétfalvi Attila – Master Martini Kft.
- Bronzérem: **BALATON SZELE** – Nagy László – Békás Kft.

„C/M-Mentes” kategória: alapanyaggyártók, forgalmazók versenye

- Aranyérem: **RIBIZLIS MÁKFAGYLALT** – Cseri Róbert – KEN Carpathia Kft.
- Ezüstérem: **CUKORMENTES FEKETE RIBISZKE** - Szabados Norbert – König-Units Kft. (FABBRI)
- Bronzérem: **FŰSZERES MEGGY** - Rétfalvi Attila – Master Martini Kft.

Különdíjak:

- Közönségdíj: **BELLA SERRATA** – Benkő Péter – IREKS-Stamag Kft.
- Szakmai szervezetek különdíja: **MOGYORÓ YUZU MÁLNA** – Marsa Éva Heléna – Vanília & Gelarto, Nagykőrös
- Első Magyar Fehérszital Lovagrend Különdíja: **TRÓPUSI ÉDENKERT** – Vadócz Jenő – Promenádkávéház, Balatongyörök

Bővebb információ: Selmeczi László +36 70 977 0050, Erdélyi Balázs +36 30 549 4000