

SAJTÓKÖZLEMÉNY

AZ ÉV PÁLINKÁS BONBONJA 2023

Magyarország első bonbon versenye

Ilyen még nem volt!

2023. március 6-án elindul a nevezés Magyarország első bonbon versenyén!

Az Év Pálinkás Bonbonja egy új, egyedülálló és nemzetközi tapasztalatok alapján felépített megmérettetés, amely a **Gyulai Pálinkafesztivál** kísérőrendezvényeként kerül megszervezésre.

A verseny célja a HUNGARIKUM magyar pálinka, mint a nemzeti italunk, és a kiváló minőségi csokoládék közös kulináris élvezeti értékeinek népszerűsítése. További cél a hazai kézműves csokoládés műhelyek, cukrászüzemek, édesipari termékeket is előállító vendéglátóhelyek, és a minőségi gyümölcspálinkákat gyártó cégek szakmai együttműködésének előmozdítása.

Miért pont Gyula?

Gyula, a pálinka fővárosa! Innen indult hazánk első és máig is működő legnagyobb pálinkafesztiválja, amelyhez kapcsolódóan szintén úttörőként elindult egy pálinka és párlatverseny!

Gyula, a Gyulai Pálinkafesztivál mindig kitűnt újító küldetéstudatával, a fiatalos lendület állandó innovációval párosul!

A verseny meghirdetésének köre

Magyarországon működő, (adószámmal rendelkező) vállalkozók, vállalkozások, mint kézműves csokoládé műhelyek, cukrászüzemek, vendéglátóhelyi cukrászok, chef-ek, és egyéb édesipari termékeket előállítók számára, akik minőségi alapanyagokból készített termékeikben a 2008. évi LXXIII. számú pálinka törvényben rögzített kereskedelmi célú pálinkafőzdek pálinkáit használják fel.

Legfontosabb dátumok

2023. március 6. (hétfő) és 2023. április 24. (hétfő) 18.00 óra között.

Termék beérkezési határidő: 2022. április 26. szerda 18.00 óra

Az érzékszervi zsűrizés időpontja: 2023. április 27 csütörtök.

Eredményhirdetés: 2023. május 27. szombat 14.00 óra

Nevezés

Nevezni a www.gyulaipalinkafesztival.hu honlapon, a Bonbonverseny menüpontban történő regisztrációs lap kitöltésével, és elküldésével lehet. A regisztrációs lapon minden benevezett termékhez csatolni kell a felhasznált gyümölcspálinka fajtáját, illetve egy rövid gyártói receptúrát, amely tartalmazza az alapanyagokat, összetevőket, illetve azon gyártástechnológiai elemeket, mely során a zsűri értékelni tudja az eredeti ötlet megvalósítását. Minden nevezett termék esetén min. 20 db/termék (bonbon) beküldése szükséges!

Egy versenyző tetszőleges számú tétellel indulhat!

Nevezési kategóriák

Minőségi csokoládé (ét, tej, ruby, fehér, illetve ezek kombinációja), és bármilyen típusú gyümölcspálinka felhasználásával

1. Krémtöltelékkel (trüffel, ganache, marcipán, karamell, gyümölcs, réteges, egyéb) készült kézműves pálinkás bonbon 8 – 12 gramm súllyal

A XXIII. Gyulai Pálinkafesztivál 2023-ban kiválasztott „év gyümölcse a meggy”, így külön kategóriaként díjazásra kerül:

2. Meggypálinkával (bármilyen fajtájú nemes meggy, vagy vadmeggy) készült kézműves bonbon 8 – 12 gramm súllyal

Bírálat

A zsűriben kiváló, nemzetközileg is elismert cukrászmesterek, csokoládé mesterek, édesipari és pálinkás szakemberek vesznek részt, akik garantálják a verseny kiemelkedő szakmai hitelességét.

A zsűri elnöke: Veszely Attila mestercukrász, csokoládé mester, nemzetközi csokoládé bíráló.

Versenygazgató: Fabulya Attila okleveles pálinkabíró, sommelier, dipWSET nemzetközi párlatszaktörtő.

A zsűri a nemzetközi versenyeken is alkalmazott szempontok alapján bírálja, és pontozza a termékeket. A főbb értékelési szempontok:

1. MEGJELENÉS - ESZTÉTIKA
2. SZERKEZETI FELÉPÍTÉS - KÜLSŐ ÉS BELTARTALMI ÉRTÉKEK
3. KRÉMESSÉG - FŰSZEREK - ALKOHOL - KOMPLEXITÁS
4. KREATIVITÁS - EGYEDISÉG – INNOVÁCIÓ
5. ÖSSZBENYOMÁS – HARMÓNIA

Minden mintát egyszerre minimum 3 fő kóstol meg párhuzamosan, egymástól függetlenül, majd kötelesek konszenzusra jutni. Amennyiben ez nem történik meg, a csúcs zsűri hozza meg a végleges döntést.

A zsűri a mintákat 50 pontos rendszerben értékeli, illetve szöveges értékelést alkot a termékről.

A versenyzők az eredményhirdetést követő 15 napon belül kapják meg a minta minősítéséről készült bírálati lapot, benne a pontozás szöveges értékelésével.

Minősítési szintek:

A zsűri által megítélt pontszámok alapján a benevezett termékek:

Arany

Ezüst

Bronz minősítésben részesülhetnek.

Kategóriagyőztes:

◆ „Legjobb krémtöltelékkel készült kézműves bonbon”

az 5 legmagasabb pontszámot elért termékek közül névtelen írásos szavazással, egyszerű többséggel.

◆ „Legjobb meggypálinkás bonbon”

az 5 legmagasabb pontszámot elérték közül névtelen szavazással, egyszerű többséggel.

Fődíj:

◆ **„AZ ÉV PÁLINKÁS BONBONJA” 2023.**

További szakmai programok

Az esemény részeként a díjátadó gálára a Gyulai Pálinkafesztivál keretein belül kerül sor, míg a gála részeként egy újabb szakmai rendezvény, egy mesterkurzus kapcsolódik, **„Hungarikum és Afrodiziákum mámoros találkozása”** címmel. A program egy igazi kulináris "Ízutazásra" várja kedves vendégeit, ahol megismerkedhetnek a csokoládé, és a pálinka több száz éves történelmével, a világ különleges csokoládé fajtáival, valamint a magyar gyümölcspálinkák semmihez sem hasonlítható csodálatos karaktereivel. Az egyedülálló előadás során a neves szakemberek bebizonyítják, hogy milyen különleges harmónia, és komplexitás létezhet prémium minőségű csokoládék, és pálinkák között.

További információ:

Fabulya Attila – versenyigazgató

+36 70 418 5732