Il miglior gusto di gelato al mondo arriva dall'Ungheria

scritto da Tiziano Argazzi | 03/12/2021

"Frutta di Pistacchio" di Ádám Fazekas, un gelatiere di Budapest, ha incantato la giuria alla finale mondiale del Gelato Festival World Masters

Il miglior gusto di gelato del mondo parla "magiaro". Si tratta di "**Frutta di Pistacchio**" di **Ádám Fazekas della gelateria Fazekas Cukrászda di Budapest,** un cremoso gelato al pistacchio salato con una **coulis** (cioè un tipo di salsa per guarnire dolci e gelati) a base di lamponi, speziata alla fava di Tonka e un croccante al pistacchio che è salito sul gradino più alto del podio nella Finale Mondiale di Gelato Festival World Masters, il principale torneo di categoria con partner **Carpigiani e Sigep – Italian Exhibition Group, che si è svolto l'1 ed il 2 dicembre al Gelato Museum Carpigiani di Anzola dell'Emilia, una cittadina alle porte di Bologna.**

La giuria tecnica internazionale guidata da **Giancarlo Timballo** lo ha scelto, dopo 12 ore di valutazione in diretta streaming, tra i 32 in gara in rappresentanza di 18 Paesi del mondo a coronamento di un percorso iniziato nel 2017 con centinaia di eventi di selezione e oltre 3500

gelatieri scrutinati. Al secondo posto la Spagna con Carlo Guerriero della gelateria La Cremeria Gelato Italiano di Cádiz con il gusto "**Cremoso al Vino Oloroso**". Sul terzo gradino del podio l'Italia con Marco Venturino della gelateria I Giardini di Marzo di Varazze (Savona) con il gusto "**Bocca di Rosa**".

Premiata competenza, abbinamento e presentazione del gusto

L'ungherese Fazekas ha colpito la giuria per la **competenza tecnica**, la **qualità degli ingredienti**, **l'abbinamento** e la **presentazione del gusto**. Il suo percorso è iniziato nel 2018 con una selezione nazionale in Ungheria e poi, l'anno seguente, la vittoria alla competizione "Gelato Festival Next Generation" che ha riunito i 16 migliori gelatieri europei al di sotto dei 30 anni. Ha poi superato anche la Finale Europea dello scorso luglio per arrivare sul gradino più alto del podio.

> «Vengo da un piccolo paese europeo, l'Ungheria – **ha detto il vincitore** – con grandi sogni, umiltà professionale e inarrestabile desiderio di conoscenza. La **mia speciale poesia di gelato** è stata ispirata da uno dei dolci più venduti della nostra pasticceria. Così è stato creato questo gusto».

Sul podio anche Spagna e Italia

Al secondo posto assoluto si è classificato, dalla Spagna, Carlo Guerriero della gelateria La Cremeria Gelato Italiano di Cádiz con il gusto "**Cremoso al Vino Oloroso**". Un avvolgente gelato allo zabaione aromatizza al vino sherry Palo Cortado, uva passa imbibita dello stesso vino e croccante di mandorle.

Al terzo posto dall'Italia c'è Marco Venturino della gelateria I Giardini di Marzo di Varazze, in provincia di Savona, con il gusto "**Bocca di Rosa**". Un delizioso e fragrante gelato al cioccolato bianco e preziosa acqua di rose realizzata dallo stesso gelatiere che si è ispirato al Presidio Slow Food dello sciroppo di rose ligure.

Una gara "ibrida": in presenza e digitale

A causa delle restrizioni imposte dalla pandemia non si poteva garantire la mobilità internazionale di tutti i partecipanti e il Comitato Organizzatore ha ideato una modalità "ibrida" di svolgimento dell'evento creando una macchina organizzativa in grado di sfidare le differenze tra i fusi orari. I gelatieri finalisti rappresentavano **18 Paesi: Italia**; **Sud Africa**; **Stati Uniti**; **Giappone**; **Regno Unito**; **Spagna**; **Germania**; **Brasile**; **Australia**; **Austria**; **Arabia Saudita**; **Belgio**; **Cile**; **Olanda**; **Polonia**; **Repubblica Ceca**; **Thailandia** ed **Ungheria**.

La giuria tecnica: composta dal top mondiale di gelateria e pasticceria

La giuria tecnica era composta da 11 tra gelatieri, pasticceri e chef di rilevanza internazionale: ***Giancarlo Timballo***, maestro gelatiere e presidente del Comitato Organizzatore della Coppa del Mondo della Gelateria; ***Cinzia Otri***, maestra di gelateria e titolare della Gelateria della Passera di Firenze; ***Antonio Mezzalira***, maestro gelatiere di Golosi di Natura di Gazzo Padovano (Pd); ***Paolo Lavezzini***, chef executive de Il Palagio al Four Seasons Hotel di Firenze; ***Peter Bertoti***, maestro gelatiere di Quattro Si di Varsavia; ***Arpad Szucs***, pastry chef e consulente di pasticceria di CottoCrudo di Budapest; ***Helena Fléglova***, pastry chef di HF Pastry Academy di Praga; ***Edouard Bechoux***, maestro pasticcere e cioccolatiere dal Belgio; ***Steve Christensen***, maestro gelatiere e

direttore di Scoop School di Chesterfield (Missouri, Usa) e ***Panjaree Boonchuay***, chef di Thai Firenze premiato nel 2021 come autentica cucina tailandese in Italia.

Cinque le menzioni speciali

La giuria tecnica ha assegnato le seguenti cinque menzioni speciali, seguendo il criterio della non cumulabilità dei premi.

- ***Menzione speciale "Miglior sorbetto"****: Fernando Alberdi* della gelateria Dona Doni di Getaria con il gusto "Mango Ezpeleta";
- ***Menzione speciale "Miglior gusto d'Europa"****: Tomasz Szypula* della gelateria Lodziarna pod Orzechem di Baborów con il gusto "Miracle Yogurt";
- ***Menzione speciale "Miglior gusto del Sud America"****: Juan José Orueta* della gelateria La Obra di Curicó con il gusto "Fruición";
- ***Menzione speciale "Miglior gusto Middle East & South Africa"****: Mohamad Majd Tabbakh* della gelateria Yamama Gelato di Riyad con il gusto "Cardamon & Saffron";
- ***Menzione speciale "Asia & Australia"****: Hidenobu Yamamoto* della gelateria Gelato Daigozakura di Okayama con il gusto "Fiordilatte al profumo di bosco giapponese (con kuromoji)".

Gelato Festival da Firenze a tutto il mondo

Il **Gelato Festival** ha debuttato a Firenze nel 2010 ispirandosi all'ideazione della prima ricetta di gelato per mano del poliedrico architetto Bernardo Buontalenti nel 1559. Da allora la manifestazione ha allargato i propri confini espandendosi prima nel resto d'Italia, poi in Europa e – dal 2017 – anche negli Stati Uniti, con centinaia di Festival e competizioni realizzate, prima di abbracciare tutto il pianeta col campionato mondiale del **Gelato Festival World Masters 2021**.