

# Gelato Festival 2024: Nejlepší řemeslná zmrzlina v Čechách

Na začátku prosince proběhl v Úvalech u Prahy Gelato Festival – soutěž o nejlepší řemeslnou zmrzlinu, kterou celosvětově pořádá společnost Carpigiani, u nás v českém zastoupení firmami Eiskon a Almeco. Klání se zúčastnily téměř dvě desítky nejlepších českých zmrzlinářů, postoupit do nominačního národního kola na finále světové soutěže však mohla jen nejsilnější trojice.

Konečně je známa česká finálová devítka vítězů, kteří se mezi sebou utkají o postup na světovou soutěž Gelato Festival Worlds Masters 2026. Na konci loňského roku totiž proběhlo poslední ze tří semifinálových kol Gelato Festivalu, ze kterých vzešlo devět nejlepších zmrzlinářů Čech. Ti se budou v říjnu letošního roku účastnit národního finále v Bologni, v sídle Carpigiani. Z tohoto klání pak postoupí dva nejlepší čeští zmrzlináři, kteří doplní čtyřicítku vybraných zmrzlinářů z celého světa a pokusí se získat titul světového mistra v umění řemeslné zmrzliny.

## TŘI ROČNÍKY, DEVĚT SEMIFINALISTŮ

První trojici semifinalistů vybrala na konci roku 2022 ze sedmnácti přihlášených soutěžících odborná porota. Druhé semifinálové kolo proběhlo v roce 2023 a o poslední trojici rozhodla odborná porota složená z vyhlášené cukrářky Magdaleny Murínové, manažera AKC ČR Tomáše Poppa

a majitelky a zakladatelky provozu Sorry, pečeme jinak Šárky Divacké v prosinci loňského roku. Devět semifinalistů tří ročníků se nakonec ještě utká o postup do světového finále Gelato Festival Worlds Masters. Co říkáte, je to pořádné napínání!

## ÚSPĚŠNÝ ROČNÍK 2024

Posledního semifinálového kola jsme se dočkali 3. prosince 2024. Proběhlo jako obvykle v prostorách firmy Almeco v Úvalech u Prahy, ve spolupráci s Carpigiani Gelato University. Na soutěži se sešlo osmnáct nominovaných zmrzlinářů. Každý z přihlášených účastníků soutěžil s jedním druhem zmrzliny, přičemž výběr surovin i typ (mléčný základ nebo sorbet) byly zcela individuální. V klání se tak objevily chuťově zajímavé kombinace jako „pumpkin seed velvet“, kořeněná hruška, krtkův dort nebo „croissant pistachio“. Soutěžící s sebou v den semifinále přivezli již připravený mix,

který v laboratoři vymrazili a dekorovali. Na přípravu včetně zdobení pak měli 30 minut.

## POROTA PODPOŘILA A CHVÁLILA

Stejně jako ve druhém nominačním kole museli přítomní zmrzlináři prezentovat své výrobky před porotou. Zmrzlináři tak měli možnost objasnit proces přípravy, recepturu, výběr surovin, snoubení chutí i použití dekorací. „Strávit čas na nominačním kole našich nejlepších českých tvůrců zmrzliny je vždy radost. Nebyl jsem v porotě poprvé, ale musím říct, že každý ročník mě něčím překvapí. Ať už jsou to zajímavé chutě, netradiční zdobení, nebo milá a příjemná prezentace soutěžících. Jako porota to nikdy nemáme lehké,“ popisuje Tomáš Popp průběh hodnocení. Porota každý soutěžní kus degustovala a hodnotila nejen chuť, ale i strukturu produktu, kreativitu zmrzlináře nebo estetickou a verbální prezentaci zmrzliny. Posuzování zmrzliny má totiž svá přísná pravidla. Řemeslná zmrzlina se podává v teplotě mezi -11 až -16 °C, což znamená, že chuťové buňky nejsou v první fázi ochutnávání schopny vnímat nic jiného než chlad a sladké. Z tohoto důvodu je nutné sníst alespoň tři lžičky. Až ta třetí totiž umožní vnímat veškerou chuť, pochopit strukturu zmrzliny i konečný aromatický buket.

## JAK TO BYLO S VÍTĚZI...

Rozhodování poroty snadné nebylo, každý člen jistě měl svého favorita. Přesto se dokázali bez problémů shodnout na třech jménech, která se připojí do finálové devítky. Porota nakonec udělila bronz příchuti „almond fusion“ od Filipa Knotka z Filipovo gelato z Prahy, stříbro za dort Pavlova putovalo s Martinem Strnadem do Zigolo Gelato v Plzni a zlato získal Víťa Obrdlík z jihlavské Snové zmrzliny za příchuť maková s povidly.

„Gelato Festival 2024 je za námi a my v Almecu můžeme říct jediné – byla to jedna velká oslava řemeslné zmrzliny! Soutěžící přivezli neuvěřitelné příchuti a porota měla opět velmi těžké rozhodování,“ popisuje Ladislav Hraník z firmy Almeco. „Zažili jsme den plný neotřelých chutí, nekončící kreativity a velkého nadšení pro toto překrásné řemeslo. Ještě jednou gratulujeme vítězům, kteří si svými originálními kombinacemi vybojovali postup do národního kola mezi devět nejlepších českých zmrzlinářů, a velké díky patří také dalším spolupřátelům – firmám Eiskon a Carpigiani. Bez jejich podpory a nadšení by tato soutěž nemohla probíhat v tak skvělé atmosféře. A samozřejmě děkujeme i všem soutěžícím a fanouškům, kteří si přišli tento zmrzlinový svátek užít a podpořit naše nejlepší zmrzlináře.“

Slova chvály zazněla také od Petra Špičky, jednatele společnosti Eiskon: „Prosincové klání o tři místa v českém národním kole soutěže Gelato Festival World Masters proběhlo již tradičně v milém a přátelském duchu. Soutěžící zmrzlináři dali do výroby svých zmrzlin nejen svoje schopnosti a dovednosti, ale i fantazii, a co je hlavní, srdce. A na výsledku to bylo znát. Ještě jednou gratulujeme všem devíti postupujícím a držíme palce do národního finálového kola v Bologni.“

## PTÁME SE VÍTĚZŮ...

### Co kombinuje váš soutěžní vzorek?

*Víťa Obrdlík, Snová zmrzlina, Jihlava, 1. místo:* Bílý mák, který má oříškovou chuť, s obvyklejším modrým mákem a povidly, to vše na jemném smetanovém základě.

*Martin Strnad, Zigolo Gelato, Plzeň, 2. místo:* Osobně nejraději vytvářím příchuti zmrzlin z cukrářských klasik z našeho regionu, které jsou zde tradicí a předávají se generačně. Na našem výdeji byla minulou sezonu například také oblíbená příchuť drobenkový koláč z čerstvého tvarohu a mléka od farmáře z jižních Čech. Doplnovala jej doma vyráběná povidla podle receptury mojí maminky, která ji získala zase od své matky. Dodržováním těchto postupů je vyrobena i soutěžní zmrzlina dort Pavlova. Do základu jsem jako hlavní suroviny použil vaječné bílky a čerstvé mascarpone od místního farmáře. Zmrzlina tak působí chuťově velmi jemně, tak jak byl původní dort Pavlova vymyšlen.

*Filip Knotek, Filipovo gelato, Praha, 3. místo:* Příchuť „almond fusion“ je založená na trojkombinaci mandlí, tonky a vanilky ve smetanovém základě. Zmrzlinu jsem pak dozdobil hruškovo-citronovým variegatem a mandlovou drobenkou.

### Jak jste vymýšlel soutěžní příchuť?

*Víťa Obrdlík, Snová zmrzlina, Jihlava, 1. místo:* S kolegy zmrzlináři jsme hledali příchuť, která bude co nejlépe vystihovat



naš region. Mák je tradiční plodina Vysočiny, navíc bílý mák, který v naší zmrzlině používáme, se pěstuje převážně tady. A povídla jsou synonymem pro buchty. Alespoň pro mě, tak jak je znám z dětství od mé babičky z vesnice. A protože je Vysočina venkovský kraj, tak i buchty by měly mít ve zmrzlině své místo. (úsměv)

*Martin Strnad, Zigolo Gelato, Plzeň, 2. místo:* Do soutěže jsem zvolil příchuť dort Pavlova, což je sice celosvětově známá cukrářská příchuť, ale dostat ji do zmrzliny byla opravdu výzva. Ladil jsem ji ve výrobné celou sezonu a zpětnou vazbu získával od našich zákazníků. Jakmile jsem měl pocit, že se to povedlo, a všichni byli nadšení, jak skvěle chutná, teprve poté přišel nápad zkusit se s příchuť dort Pavlova přihlásit i do soutěže.

*Filip Knotek, Filipovo gelato, Praha, 3. místo:* Tou největší inspirací mi byla moje těhotná žena, která kvůli těhotenské cukrovce nemohla jíst téměř žádné sladké a oblíbila si čisté mandlové máslo. To jsem doplnil nejdříve tonkou a následně mojí oblíbenou vanilkou. Pak už k tomu chtělo přidat jen něco kyselého a něco křupavého. (úsměv) Po pár pokusech z toho vzešla kombinace hrušky Williams se šťávou a kůrou ze sicilských citronů ve formě variegata a navrch ještě máslová drobenka z mandlové mouky.

#### Bylo pro vás vítězství překvapením?

*Vítá Obrdlík, Snová zmrzlina, Jihlava, 1. místo:* A jaké! Remeslnou zmrzlinou se bavíme teprve od roku 2020



a konkurence byla obrovská. Je to pro mě závazek a pocho-pitelně taky velká radost.

*Martin Strnad, Zigolo Gelato, Plzeň, 2. místo:* Vítězství mě potěšilo. Je velmi důležité, že si tradiční práce se zmrzlinou všimají i odborníci z gastronomie, a pomáhají tak podporovat naše tradice i místní chutě a speciality. Všechny originální příchuti jsou denně dostupné u nás v plzeňském zmrzlinářství, nevyrábíme něco jen pro soutěžení, ale hlavně pro zákazníky. Tak přijďte ochutnat, čím se pochlubíme v italském finále.

*Filip Knotek, Filipovo gelato, Praha, 3. místo:* Neskutečně! Zmrzlinou se zabývám necelé tři roky a nikdy bych nečekal, že bych se na své první soutěži mohl umístit takhle fantasticky. Teď to jen zopakovat v příštím kole v Itálii. (smích)

#### JAK TO BYLO...

V Čechách již proběhly dva ročníky v letech 2017 a 2019. V prvním, ještě zvaném Gelato World Tour, zvítězil Jiří Hochman z cukrářství Moccacafé se zmrzlinou inspirovanou luxusním dezertem Paris Brest, na druhém místě se umístil Karel Valenta ze společnosti Sani Authentic Italian Gelato se zmrzlinou grep, anýz, máta. Dodatečnou nabídku na účast v evropském finále, kvůli neúčasti slovinského finalisty, pak dostala ještě Jitka Strnadová ze zmrzlinářství Kolombína se svou zmrzlinou Yoghurt dream, která se umístila na 3. místě. Jiří Hochman z tábořského Moccacafé obdržel na evropském finále nejvyšší počet bodů u neodborné poroty.

V roce 2019 se konala dokonce dvě klání Gelato Festivalu – české a moravské. V českém kole byl z 20 skvělých zmrzlinářů vybrán na první místo Mikuláš Bubík ze společnosti Fruitissimo se zmrzlinou Itálie, které dominovaly chutě malin, pistácie a mléka. Na druhém místě se umístila Martina Březinová z rodinné firmy Nam Nam se sorbetem Letní hruška. Martina pak v roce 2021 obsadila úžasné druhé místo na evropském finále soutěže Gelato Festival World Masters, které se zúčastnilo 28 nejlepších zmrzlinářů ze 17 zemí světa. Díky tomuto umístění se následně probodovala i do celosvětového finále mezi 36 nejlepších. V moravském kole se utkalo 10 zmrzlinářů a vítěznou zmrzlinou se stal slaný karamel s arašídovým máslem, který připravil Ivo Nádeníček z firmy Tomivo.

# ELIT Vodka získala titul Vodka roku



Oblíbená ELIT Vodka byla podle prestižního Beverage Testing Institute (BevTest) vyhlášena vodkou roku 2024. Informaci uvedl magazín Forbes, který představil žebříček 10 nejlepších vodek roku 2024. ELIT Vodka se zaslouženě ocitla na prvním místě, což je důkazem její jedinečné kvality a mistrovského zpracování.

Pokud jste milovníkem vodky a potrpíte si na kvalitu, můžete se při výběru inspirovat novým žebříčkem BevTest. Na prvním místě se v něm umístila populární lotyšská ELIT Vodka, a dokazuje tak svoji jedinečnou kvalitu i prestiž značky Stoli, která je producentem této vodky. ELIT Vodka je výsledkem pečlivě propracovaného procesu čtyřnásobné destilace, který kombinuje tradiční řemeslné techniky s moderními technologiemi. Díky své unikátní čistotě a sofistikované chuti si získala obdiv milovníků vodky po celém světě.

Prezident Beverage Testing Institute Jerald O'Kennard označil ELIT Vodka

za „pozoruhodnou díky své textuře, jemně komplexní chuti a samozřejmě mimořádné jemnosti“. Porota pak ve svém hodnocení uvedla, že ELIT Vodka nabízí „aroma vanilky, citronové trávy a čerstvé bavlny. Chuť odhaluje tóny čerstvého alpského vzduchu, citronové kůry a bavlny. Je velmi těžké najít vodku, která by byla čistší a neutrálnější v chuti i vůni a která by byla lépe zbavena jakýchkoliv destilačních vad či alkoholového pálení.“

ELIT Vodka od Stoli je tak nejen špičkovým produktem, ale také synonymem pro dokonalost v oblasti destilace. Ocenění BevTest Vodka roku 2024 potvrzují výjimečné postavení Stoli mezi světovými lídry v segmentu prémiových vodek.

ELIT Vodka pořídíte na [www.1er.cz](http://www.1er.cz) za 1 495 Kč/0,7 l.

## FIFTYBEANS: PŘÍBĚH BRNĚNSKÉ PRAŽÍRNY, KTERÁ DÁVÁ KÁVĚ SMYSL



Jsmo malá brněnská pražírna, která si dala za cíl přinášet nejen skvělou kávu, ale také jedinečný přístup k její přípravě. Nechceme se spokojit s průměrem. Věříme, že dobrá káva je více než jen občasný požitek – je to věda, umění a v neposlední řadě každodenní rituál, který si zaslouží maximální pozornost.

Ve Fiftybeans přistupujeme k pražení jako ke sportovnímu tréninku. Každý den se učíme, testujeme a zlepšujeme, abychom dosáhli nejlepší možné chuti. Naše pražírna je místo, kde se preciznost snoubí s nadšením a inovacemi. To, co nám dělá radost, je absolutní kontrola nad každou dávkou kávy. A na to jsme hrdí.

#### Cvičíme s kávou, ne ona s námi

Kávové zrno je náročná surovina. Je „živé“ ve své chuti, struktuře i reakcích na teplo. Pokud se s ním nezachází správně, velmi rychle ztrácí svou jedinečnost. Možná jste to už sami zažili – objednáte si

svou oblíbenou kávu, a něco je jinak. Něco chybí. Přesně tomu se snažíme zabránit. Naše filozofie pražení stojí na preciznosti a opakovatelnosti. Každé pražení je promyšlené do nejmenšího detailu, aby každá šarže chutnala tak, jak má. K tomu využíváme nejen bohaté znalosti a zkušenosti, ale také pokročilé technologie, které nám pomáhají každý proces sledovat a upravovat v reálném čase. Díky tomu víme, že když si dáte naši kávu dnes, bude chutnat stejně skvěle i za měsíc. A to nejen v kavárně, ale i u vás doma.

#### Kvalita není náhoda

Pražírnu Fiftybeans jsme založili s pevným přesvědčením, že kvalita není něco, co se děje náhodou. Je to soustavná práce, testování a neustálé učení se z vlastních chyb i úspěchů. Každé zrno pečlivě vybíráme. Spolupracujeme s farmami, které sdílejí naši filozofii a dbají na udržitelnost a etický přístup k pěstování kávy. Zrna jsou pečlivě prověřena, každou sklizeň ochutnáváme a vyhodnocujeme, aby se k vám dostalo to nejlepší. Pražení je pak proces, který nesmíme podcenit. Sledujeme teplotu, čas, vlhkost a reakce zrnka na každou změnu. Každá káva si žádá jiný přístup, jinou křivku pražení, jinou dynamiku. A my ji chceme dostat do dokonalé formy.

#### Kdo stojí za Fiftybeans?

Srdcem naší pražírny je Roman Nejedlý. Barista roku 2024, pražič a milovník skvělé kávy. Romanovým cílem bylo od začátku vytvořit místo, kde se káva praží s maximální precizností a vášní. Když si tedy dáte šálek naší kávy, víte, že za ní stojí zkušené oko a cit pro detail. Roman rád experimentuje a hledá nové způsoby, jak vylepšit nejen chuť kávy, ale také zážitek z jejího pití. Věří, že káva je nekonečné pole možností, které je třeba objevovat.

**fiftybeans.cz**  
DLY trading, s. r. o.  
Drážní 253/7, 627 00 Brno

info@fiftybeans.cz  
Pražírna  
Stavební 445/2a, 602 00 Brno