

SAJTÓKÖZLEMÉNY

Magyar aranyérem az Olivier Roellinger nemzetközi szakácsversenyen

Budapest, 2019. március 14. – A Budapesti Gazdasági Egyetem (BGE) hallgatója, Pacsai Martin nyerte az *Olivier Roellinger nemzetközi szakácsverseny* kelet-európai döntőjét. A Budapesti Gazdasági Egyetem Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Karán (BGE KVIK) megrendezett verseny második helyén Jure Dretnik, míg harmadik helyén Tim Guadanigno szlovén hallgatók végeztek.

A nyertesek fenntartható termelésből származó hal, vagy más tengeri élőlény felhasználásával kétféle ételt készítettek el előre meghatározott idő alatt a többi versenyzővel egyetemben.

A három Michelin-csillagos, világhírű francia séf nevével fémjelzett *Olivier Roellinger szakácsverseny* az Ethic Ocean/SeaWeb Europe, a FERRANDI Paris, az Yvon Bourges Catering School in Dinard és a Relais & Châteaux szervezetek hívták életre 2010-ben. Céljuk a fenntarthatóság népszerűsítése, a veszélyeztetett tengeri élőlények, főképp a halak élővilágának megőrzése.

A tavalyi nagy sikerű verseny után idén is a BGE KVIK adott otthont e rangos nemzetközi versenynek, melynek témája a fenntartható fejlődés jegyében felhasználható tengeri halak és tenger gyümölcsei voltak.

Az idei versenyen 4 nemzet összesen 7 képviselője, köztük 2 magyar BGE-s hallgató – Pacsai Martin és Tóth Attila – mérte össze tudását. A versenyzők meghatározott idő alatt, ugyanabból az alapanyagokból, fenntartható termelésből származó hal, vagy más tengeri élőlény felhasználásával kétféle versenyételt készítettek el, majd élő szóban is bemutatták receptjeiket a zsűrinek.

Az első három helyezett:

- 1. helyezett: Pacsai Martin, Budapesti Gazdasági Egyetem Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar, Magyarország
- 2. helyezett: Jure Dretnik, College of Hospitality and Tourism Maribor, Szlovénia
- 3. helyezett: Tim Guadanigno, Higher Vocational College for Hospitality and Tourism Bled, Szlovénia

A kelet-európai döntő első helyezettje meghívást kap az Ethic Ocean párizsi rendezvényére, melyet 2019. június 7-én, az Óceánok Világnapján (World Oceans Day) az UNESCO székházban rendeznek.

Az első helyezett magyar versenyző Pacsai Martin profi étele az akasztói sziki ponty és homárhob csicsóka és kapor variációkkal volt, a háziasszonyi étele pedig posírozott ponty rántott sütőtökkel és citrusokkal.

„Büszkék vagyunk rá és egyben elismerés Egyetemünk számára, hogy az idén is mi rendezhettük meg e rangos nemzetközi szakácsverseny kelet-európai döntőjét. Hallgatónk első helyezése pedig ismét bebizonyította, hogy kiváló gasztronómiai képzést kínálunk. A versenyt életre hívó szervezetek célja összhangban áll a BGE céljaival, hiszen a turizmus, a vendéglátás és a kereskedelem területén, oktatási és kutatási tevékenységünk során is kiemelten foglalkozunk a fenntartható fejlődéssel, a biodiverzitás megőrzésével” – mondta el Dr. Lugasi Andrea, a BGE KVIK dékánja.

A nemzetközi zsűriben Franciaországból érkezett elismert séfek és szakemberek mellett a hazai gasztronómia vezető séfjei és a szakértői foglaltak helyet.

A verseny nemzetközi zsűritagjai:

- Gérard Marquoin, Ex-President of the competition „One of the best apprentices in Europe”
- Michel Mouisel, Ferrandi-Paris
- Jean-Baptiste Gailly, Catering school of Dinard

A verseny magyar zsűritagjai:

- Andrejszky Zoltán, The Fishing&Hunting Channel, Halimádók konyhája
- Gran József, AccorHotels Hungary
- Lipták György, Flow Specialty Coffee Bar Bistro
- Nyíri Szása, Arany Kaviár Étterem
- Palotás Péter, The Fishmarket
- Szári Zsolt, Balatoni Halgazdálkodási Nonprofit Zrt.)
- Szűcs Dániel, korábbi aranyérmes versenyző és BGE KVIK hallgató
- Vomberg Frigyes, Bocuse d’Or Akadémia
- Zírig Árpád, Magyar Konyha