



Makeamestari 2020 tarjoaa suomalaisille makean taitureille areenan, jossa mikään ei ole liian rohkeaa tai hullua

Makeamestari-kilpailu on tarkoitettu Suomessa vakinaisesti asuville kondiittoreille, kondiittorimestareille, kokeille, keittiömestareille ja jälkiruokakokeille. Kerran kahdessa vuodessa järjestettävän kilpailun tarkoitus on nostaa esille valtakunnallisesti suomalaisia makean keittiön käsityöläisiä ja osaamista. Suomen ensimmäisen Makeamestari-kilpailun voiton 2018 nappasi Ravintola Demossa tuolloin keittiömestarina työskennellyt Simo Pietarinen.

”Suomalainen jälkiruoka on korkeatasoista ja kestää hyvin vertailun Euroopan makeisiin kulinaristisiin mekkoihin, mutta kehitettäväkin riittää. Jätin itse tietoisesti kellon pois ranteesta jo 25-vuotiaana, koska sen mukaan eläminen rajoitti luomistyötäni. Uskon, että ilman aikaa kaikki olisivat luovempia, lopputulokset viimeistellympiä ja vitriineissä olisi vähemmän tuotteita, jotka ovat toistensa kopiota. Alan kehittyminen vaatii meiltä kaikilta rohkeita kokeiluja, panostusta luovaan työhön sekä kovaa työtä ja harjoittelua. Kilpailut tarjoavat ammattilaisille hyvän paikan tulla ulos boxista, kokeilla omia rajoja, ideoita uutta ja hullutella.” kertoo kilpailun päätuomarina toimiva kondiittorimestari ja toimitusjohtaja Toni Rantala Konditoria pH7:sta.

Alkukarsinta tapahtuu kesäkuussa ennakkotehtävän perusteella, jossa tuomaristo valitsee semifinalistit anonyymisti reseptien ja valokuvien perusteella. Semifinaali ja finaali järjestetään Tampereella 7.-8.10.2020 Fastfood & Café & Ravintola -messujen yhteydessä. Kilpailun voittaja julkistetaan 8.10. ja palkitaan Makeamestari 2020 -tittelillä sekä 4.000 € rahapalkinnolla.

Makeamestari-kilpailu tarjoaa suomalaisille makean taitureille areenan ja näyttäytymispaikan, jossa mikään ei ole liian rohkeaa tai hullua.

”Suhteemme rakastetuimpiin jälkiruokiin on usein syvä ja henkilökohtainen. Makeisiin ruokiin liittyy suomalaisia vahvemmin omat tunnetilamme ja muistomme, ja minulle juuri tämä tekee Makeamestari-kilpailusta erityisen kiinnostavan. Kuten taiteessa, makean keittiön taitureiden töissä näkyy upeasti niiden tekijöiden historia, sielunelämä ja suhde elämään.”, kertoo toimitusjohtaja Riikka Kannas Food Camp Finlandista.

Kilpailun järjestävät Arla Pro, Kespro ja Food Camp Finland. Kilpailun muut kumppanit ovat Electrolux Professional, IsoMitta, Fastfood & Café & Ravintola -messut (Easyfairs), Valrhona ja La Rose Noire (Mondo Fresco).

Lisätiedot:

Riikka Kannas

040 354 6331 / riikka.kannas@foodcampfinland.fi

www.makeamestari.fi