



Tiskovna sporočila 2015:

9. Mednarodni sejmi okusov GASTexpo & Sladolec so zaprli vrata

Zadovoljni številni razstavljalci in obiskovalci

Pretekli konec tedna so se zaključili že 9. Mednarodni sejmi okusov GASTexpo & Sladolec, ki se lahko pohvali z odličnim obiskom, saj ga je obiskalo 15.000 obiskovalcev. Na sejmu se je predstavilo 125 podjetij iz 9 držav. Pester nabor domačih in tujih razstavljalcev sejmu daje težo ne le v Sloveniji, ampak tudi izven meja. Sejem je ostal zvest svojim usmeritvi in tako prepričal ne le strokovno javnostjo s predstavitvijo najnovejših trendov in smernic temveč tudi tiste, ki preprosto radi uživajo v kulinariki. Ti so se razvajali na številnih degustacijah in brezplačnih delavnicah, ki so bile polne do zadnjega kotička.

Na sejmu so prišli na račun tudi kuharski in slaščičarski mojstri, ki so svoje znanje, izkušnje, domišljijo in kreativnost predstavili komisijam na 3. Mednarodnem prvenstvu v izdelavi pizze, 5. Mednarodnem prvenstvu Slovenije v izdelavi sladoleda, mladi kuharji pa so se pomerili v pripravi jedi slovenskih gostiln.

Najboljši pri izdelavi pizze je bil Gregor Jerman iz Mediteranske restavracije – pizzerije CAPRIS iz Kopra, najboljši sladoled z okusom bele kave je pripravil Gregor Božičnik iz ljubljanskega podjetja Romeo Plus d.o.o., naslov Naj mladi kuhar v pripravi jedi slovenskih gostiln pa je prejel Gregor Rozman iz podjetja Sava turizem d.d. GH Toplice Bled.

Organizatorji pa so že z mislimi pri sejmu prihodnje leto. Vse razstavljalce in obiskovalce sejma vabijo, da si na koledarju označijo 27. – 30. januar 2016, ko bodo potekali jubilejni, že 10. Mednarodni sejmi okusov GASTexpo & Sladolec.

»Raznoliki, zanimivi in pestri razstavniki programi ter bogat obsejmski program se je izkazal za uspešno formulo tako za strokovno publiko kot vseh ostalih, ki sejem vsako leto zapuščajo zadovoljni, zato bomo s kombinacijo obeh segmentov tudi nadaljevali.« je poudaril organizator sejma GASTexpo & Sladolec g Matjaž Turk - direktor podjetja Primorski sejem d.o.o..

Tekmovanja, degustacije in brezplačne delavnice

Sejmi Okusov GASTexpo & Sladolec letos vabijo s svojo pestro in kakovostno ponudbo razstavljalcev in strokovnega programa k obisku vse, ki se s področjem gastronomije ukvarjajo profesionalno kot tudi druge posameznike,

ki želijo biti na tekočem s trendi v gastronomiji in izpopolniti svoje znanje na praktičnih delavnicah.

Bogata ob sejemska strokovna dejavnost nudi možnost obiskovalcem sodelovanja na številnih brezplačnih in drugih delavnicah, ki jih izvajajo priznani domači in tuji strokovnjaki na svojih področjih kot so priprava čokoladnega sufleja, macronsov, jagodne torte, sladoleda, in drugih specialitet ali spoznali trike pri pripravi pizze po vzoru trikratnega svetovnega prvaka.

Ne zamudite enkratne priložnosti, naj vas učijo najboljši!

Sejem bo potekal od srede, 28. januarja do sobote, 31. januarja 2015 na Gospodarskem razstavišču v Ljubljani. Razstavljalci vas pričakujejo med 10. in 19. uro. Vljudno vabljeni!



Strokovnost, inovacije, trendi – bodite na tekočem

Obisk mednarodnih sejmov OKUSOV je pravi naslov za vse, ki se trudijo, da je njihova ponudba in proizvodi v koraku z najnovejšimi **trendi** in **inovacijami** na področju **gastronomije, pijače, kave, slaščičarstva, pekarstva**, sladoleda, gostinske in hotelske opreme ali pa želijo slediti trendom na področju BIO in veganske prehrane.

Na sejmu se bodo obiskovalcem predstavili številni domači in tuji **razstavljalci**, ki bodo v okviru svojih razstavnih programov predstavljali **priznane** blagovne znamke. S svojo **strokovnostjo** in **ponudbo** tako **Sejmi Okusov GASTexpo resnično** ponujajo vpogled v najnovejše **trende** in **inovacije** na tem področju.

Sejem pa ne bo **razvajal** le oči in okušalnih brbončic, ampak bo poskrbel tudi za **pridobitev** novih **znanj**, saj sejem želi obiskovalcem omogočiti čim več **vrhunskih brezplačnih delavnic** pod taktirko **vrhunskih mojstrov**.

Vse, ki jih zanima, kako se **pripravi** pizza, sladoled, **čokoladni sufle**, **macrons s karamelo**, **jagodno torto** in **še marsikaj drugega** se lahko tega naučijo na **brezplačnih delavnicah**, ki bodo potekale od srede **28. januarja do sobote, 31. januarja 2015**. **Prijava na delavnice je obvezna, saj je število omejeno. Zato ne odlašajte in s klikom oddajte prijavo na www.gast.si**

- Brezplačne delavnice **IZDELAVE SLADOLEDA** pod vodstvom g. Cristian Bonfiglioli-ja, ki vodi tečaje na **CARPIGANI Gelato University** (28. - 31. januar 2015);
- Brezplačne **SLAŠČIČARSKE DELAVNICE** **La GANACHE** (28. - 31. januar 2015);
- **Brezplačna ŠOLA PIZZE (28. januar 2015)** pod vodstvom novoustanovljenega društva picopekov Slovenije v sodelovanju z društvom kuharjev in slaščičarjev Slovenije ter **pod okriljem Akademije** picopekov iz Italije **in njihovim najvidnejšim članom - trikratnim svetovnim prvakom** g. Gianni Calao-om.
- **Brezplačne delavnice VEGANSKE KUHINJE** (28. - 31. januar 2015 - **prijava ni potrebna**).

Poleg vsega bodo vse dni sejma potekale številne **degustacije** jedi, slaščic, sladoleda, vina, piva in drugih dobrot.

Več dostopno na povezavi: <http://goo.gl/ivK5Qg>

Predstavitev vrhunskih sladice Salvatora de Riso

V okviru sejma bo sam Salvatore de Riso, član Accademia Maestri Pasticcieri Italiani, najboljši italijanski slaščičar v letih 2010/2011 in **kralj panetona** 2014, predstavil svoje **vrhunske sladice**, po katerih je znan **po vsem svetu**, tokrat pa jih bodo lahko preizkusili tudi obiskovalci sejma. Verjetno ni odveč poudariti, da vrhunske sladice vsi radi uživamo, a le redki jih znajo pripraviti. Salvatore de Riso jih kot eden izmed najboljših italijanskih slaščičarjev zagotovo zna. Preverite! Več dostopno na povezavi: <http://goo.gl/ivK5Qg>

Mednarodna tekmovanja na sejmih OKUSOV

5. Mednarodno prvenstvo Slovenije v IZDELAVI SLADOLEDA (Petek, 30. januar 2015)

bo potekalo pod okriljem **CARPIGIANO Gelato University**. Sodelovalo bo tudi Društvo kuharjev in slaščičarjev Slovenije in eden najboljših italijanskih slaščičarjev **g. Salvatore de Riso**, član Accademia Maestri Pasticcieri Italiani, **najboljši** italijanski slaščičar v letih 2010/2011 in **kralj panetona** 2014.

Prijavijo se lahko vsi slaščičarji/sladoledarji, ki imajo lasten lokal (ali so v njemu zaposleni) za proizvodnjo sladoleda v Sloveniji ali tujini. Več dostopno na povezavi: http://www.gast.si/Media/dokumenti/GASTexpo/Strokovni_Program/SLADOLED_%20Pravilnik%20in%20prijava_GASTexpo%202015.docx

Izbran OKUS: BELA KAVA.

3. Mednarodno prvenstvo Slovenije v IZDELAVI PIZZE (Četrtek, 29. Januar 2015)

se bo odvijalo pod vodstvom novo ustanovljenega Društva picopekov v sodelovanju z društvom kuharjev in slaščičarjev Slovenije in po **okriljem** priznane **Akademije** picopekov iz Italije s svojim najvidnejšim članom trikratnim **svetovnim prvakom** v izdelavi pizze g. Gianni Calaan-om.

Na tekmovanje se lahko prijavijo vsi picopeki in kuharji. Tekmujejo lahko kot posamezniki ali kot predstavniki svoje pizzerije/lokala iz Slovenije in tujine.

Komisija za tekmovanje naj picopek: Gianni Calaan (inštruktor Accademia Group s.r.l.- trikratni svetovni prvak), Enrico Fama` (lastnik in direktor Accademia Group s.r.l.), Eduardo Mainardi (direktor Mainardi food s.r.l.), Boris Sardot (predsednik Društva picopekov Slovenije), Vozelj Tomaž (podpredsednik društva kuharjev in slaščičarjev Slovenije).

Več dostopno na povezavi: http://www.gast.si/Media/dokumenti/GASTexpo/Strokovni_Program/PIZZA_Pravilnik%20in%20Prijava%20tekmovanja_GASTexpo%202015.docx

Kuharji pa bodo soočili svoje znanje na 2. Tekmovanju kuharjev v pripravi NAJ JEDI SLO gostiln in restavracij.

Več dostopno na povezavi:
<http://www.kuharjislovenije.si/uploads/PRAVILNIK%20AA%20kuharji2015.pdf>

Več o sejmu, delavnicah najdete na www.gast.si

Novinarji lahko akreditacije za prost vstop na sejem pridobite na pisarna@gast.si
Za izjave, intervjuje Giannija Calaaoneja in/ ali Salvatora de Riso pokličite na **05/626-02-17**.

Bliža se 9. mednarodni strokovni Sejmi Okusov GASTexpo & Sladoled 2015

Naj vas peke pizze in priprave sladoleda naučijo vrhunski mojstri – še nekaj prostih mest na brezplačnih delavnicah

V sredo, 28. januarja 2015 se prične že 9. Sejmi Okusov GASTexpo & Sladoled 2015. Razstavljalci se že pripravljajo, obiskovalci po lahko izkoristijo možnost ter se prijavijo na brezplačne delavnice. Nekaj mest je še prostih. Vabljeni k pripravi čokoladnega sufleja, macronsov sladkorne čipke, valentinovi muffininov , Cake popsov,.. Sladic v kozarčkih in SLADOLEDA v družbi najboljših.

<p>Sejem bo potekal od srede, 28. januarja 2015, do sobote, 31. januarja 2015 na Gospodarskem razstavišču v Ljubljani. Razstavljalci vas pričakujejo med 10. in 19. uro. Vljudno vabljeni!</p>

Brezplačne delavnice pod taktirko vrhunskih mojstrov za vse –predhodna prijava obvezna

Sejem pa ne bo razvajal le oči in okušalnih brbončic, ampak bo poskrbel tudi za pridobitev novih znanj. Vse, ki jih zanima, kako se pripravijo pica, sladoled, čokoladni sufle, macronsi s karamelo, jagodna torta, se lahko tega naučijo na brezplačnih delavnicah, ki bodo potekale od 28. januarja do sobote, 31. januarja 2015. Prijava na brezplačne delavnice je obvezna, saj je število omejeno. Zato ne odlašajte in s klikom oddajte prijavo na www.gast.si:

- **Brezplačna delavnica izdelave sladoleda** v organizaciji CARPIGANI Gelato (28.1.-31.1.2015);
- **Brezplačne slaščičarske delavnice** La GANACHE (28.1.-31.1.2015);
- **Brezplačna Šola pice** bo potekal le prvi dan sejma, 28.1.2015, in sicer pod okriljem najvidnejšega člana priznane Akademije picopekov iz Italije, trikratnega svetovnega prvaka g. Giannija Calaon-eja in na novo ustanovljenega Društva picopekov v sodelovanju z Društvom kuharjev in slaščičarjev Slovenije;
- **BINE VOLČIČ predstavitev RECEPT-a ZA-VAROVANO POSLOVANJE** , Sreda 28.11.2015 ob 17-00 uri
- **Brezplačne delavnice bio veganske kuhinje** (28.1.-31.1.2015-prijava ni potrebna).
- **Slaščičarske delavnice** BTF d.o.o., Pekarski inženiring **(28.1.-31.1.2015)**; (Oblačenje torte v sladkorno maso, METRO Cash & Carry **(28.1.-31.1.2015)**); "Cooking show" s cenjenimi in znanimi slovenskimi kuharji.
- Društvo BARMANOV Slovenije .Predstavitve "Kako mešati , ponuditi in postreči barske pijače?"
- Biotehniški izobraževalni center Ljubljana (28.1.-31.1.2015) Dijaki bodo iz testa izdelovali različne pekovske izdelke.28.1.2015 od 10-00 uri Delavnico o izdelavi in peki BICKO štručke bosta izvajala in vodila pekovska mojstra BIC-a gospa Mojca Smerajec in gospod Mišo Kolar.
- MODIMA MARKETING Predstavitve novega izdelka na slovenskem tržišču ČEBULA NATUR-Modima.Demonstracija s kuharskim mojstrom Matjažem Cotičem.
- V petek, 30.01.2015 Delavnica - ekološka pridelava vin na kmetiji RODICA »Degustacija vin brez kemičnih dodatkov in dodatka žvepla pod vodenjem doc .dr. MOJMIR WONDRA.

Organizatorji pa k sodelovanju vabijo vse profesionalce - mednarodna prvenstva bodo pokazala najboljše med najboljšimi

Vse dni sejma bodo torej potekale številne degustacije jedi, slaščic in vina, pestre in raznolike delavnice, zato je sejem namenjen najširšemu krogu ljudi. Strokovnjaki pa se bodo lahko pokazali in dokazali svojo vrhunskost na 5. Mednarodnem prvenstvu Slovenije v izdelavi sladoleda, na 3. Mednarodnem prvenstvu Slovenije v izdelavi pizze, kuharji pa bodo soočili svoje znanje na 2. Tekmovanju kuharjev v pripravi NAJ JEDI SLO gostiln in restavracij. Točen termin prvenstev oz. tekmovanj najdete na www.gast.si. Pokažite in dokažite svoje znanje! Prijave so že možne.

Več o sejmu, delavnicah najdete na www.gast.si

Novinarji lahko akreditacije za prost vstop na sejem pridobite na pisarna@gast.si

Za izjave, intervjuje s glavnimi akterji kot so npr. Giannija Calaoneja in/ ali Salvatora de Riso pokličite , Bine Volčiča, Naser Gashi, Cristian Bonfiglioli, Boris Sardot,...in vsemi ostalimi ostalimi pokličite na 041 339 030 , **05/626- 02-17**.