



TISKOVNO POROČILO GASTexpo 2019

Spoštovani!

Med 30. januarjem in 2. februarjem so se na Gospodarskem razstavišču v Ljubljani uspešno zaključili »rekordni« že **13. mednarodni strokovni Sejmi okusov GASTexpo**.

Gre za edine tovrstne strokovne sejme s področja Ho-Re-Ca v Sloveniji in vodilnega v regiji, ki vsako leto predstavijo najnovejše trende gastronomije in tehnološke inovacije ter narekujejo smernice v gostinstvu in hotelirstvu.

Zato je obisk sejma odlična priložnost za seznanitev z novostmi in trendi, ki jih nato lahko obiskovalci prenesejo v svoja podjetja in dejavnost.

Sejmi okusov GASTexpo so namenjeni poslovnežem, kulinarčnim navdušencem, gurmanom in delno tudi ostalim obiskovalcem.

S še bogatejšim razstavnim programom, praktičnimi delavnicami in obilico novostmi so letošnji sejmi prepričali marsikaterega obiskovalca in razstavljalca, da je sejem zapustil zadovoljne z obljubo »na sejmu zagotovo razstavljamo oz. ga obiščemo tudi prihodnje leto!«

Istočasno s sejmi okusov GASTexpo se je na Gospodarskem razstavišču odvijal osrednji turistični sejem jubilejni 30. ALPE – ADRIA, v ospredju katerega je bil zeleni, aktivni turizem. Kot novost so se mu letos v posebni dvorani pridružili še ponudniki s področja kampinga in karavaninga.

Na sejmih se je skupaj predstavilo okrog **450 domačih in tujih razstavljalcev**. Obisk je bil rekorden saj je sejm obiskalo **20.000** domačih in tujih obiskovalcev iz Hrvaške, Italije, Avstrije, Srbije in drugih držav.

[Praktične delavnice v rokah najboljših](#)

Tudi letos so potekale brezplačne praktične delavnice, kjer so obiskovalci lahko razširili svoje znanje in spretnosti.

Letošnja novost so bile delavnice »**Latte Art Grading System**«, ki jih je vodil sam ustanovitelj Latte Arta, **g. Luigi Lupi**, skupaj z drugimi svetovno priznanimi in uveljavljenimi kavnimi mojstri iz Italije: go. Manuele Fansore, go. Carmen Clemente in go. Martino Lupi. V sodelovanju s Topespresso je bila izvedena delavnica World Latte Art Grading System pod vodstvom Manuele Fansore, edine lastnice zlatega lončka. Tudi otroci so prišli na svoj račun, kjer so se lahko spretnosti učili na delavnici **Barista Kids**. Izvedli sta se tudi delavnici Osnove Barista & Latte Art Grading System Slovenija

Tradicionalne delavnice »**šola pizze**« so potekale pod okriljem Sekcije picopekov iz Društva kuharjev in slaščičarjev Slovenije, skupaj z glavnim picopekom g. Alešem Rekarjem in svetovno priznanim mojstrom picopeke g. Federicom Perroni-om.

Delavnice »**priprava koktejl**ov«, so potekale pod okriljem Društva barmanov Slovenije in njihovega predsednika g. Aleša Ogrina. Nadvse obiskane delavnice se lahko pohvalijo s predstavitvijo hita med letošnjimi koktejli -Trendy gin.

Na sejmu ni manjkala niti **delavnica priprave macarons-ov**, saj je mojster francoske kuhinje Naser Gashi »La Ganache« pripravil delavnico izdelave tega drobnega peciva, ki ga dandanes najbolje prepoznamo kot t. i. pariške makrone.

Za **kulinarične delavnice** so skrbeli domači in tuji Top Chefi s šova Masterchef; z nami so bili Zoran Stopinšek, Zdravko Krnjajića in Žiga Košir.

Pivovarna Laško Union pa so vse štiri dni sejma poskrbeli za hidratacijo z **delavnicami pravilnega točenja piva**.

Horeca center je vodil delavnice peke rogljičkov, delavnice izdelave mlečnih okusov sladoleda ter delavnico priprave svežih in malo drugačnih testenin. Izvedla se je tudi delavnica Rezanje in sekljanje po francosko. Kuhar Primož Dolničar, edini Slovenec z oddajo na prestižnem programu 24 Kitchen, je obiskovalcem svoje delavnice razkril skrivnosti velikih mojstrov. Odvijale so se tudi delavnice Profesionalna pekarska peč, Dekoracija sladoleda in Presenečenje iz Sous cide kuhinje. Predstavili pa so tudi novost Robot Cook – najboljši pomočnik v kuhinji. Mlad, a odličen kuhar Matej Zupančič je izvedel delavnico "cukr" za vsako ceno. Posebni gost je bil zmagovalec Master Chefa 2018 Jaka Mankoč, ki je predstavil uporabo vakumiranih posod v kuhinji.

Sladoledne delavnice so vodili svetovno priznanimi mojstri iz Carpigiani Gelato University v sodelovanju s podjetjem Makabo. **Premierno** je bilo predstavljenih kar 28 novih okusov sladoledov in nova sladica »Pan gelato« (sladoled v sladkem in toplim briošu) in prvič v živo izdelava sladolednih lučk z okusom po izbiri obiskovalca. Razkrite pa so bile tudi čarobne kombinacije kave in sladoleda.

Novost na področju tekmovanj

Najboljši na svojem področju so se pomerili v tradicionalnih državnih in mednarodnih tekmovanjih.

Picopeki in kuharji so se pomerili na **7. mednarodnem prvenstvu v izdelavi PIZZE »Najpicopek Slovenije«**. Zmagovalec je David Gavranič, ki bo Slovenijo zastopal na svetovnem prvenstvu v peki pice v Neaplju. Drugo mesto je osvojil Boštjan Križan in tretje mesto Erika Mahnič

Vsi tisti, ki pa so želeli nastopiti z avtorskim receptom so tekmovali na **Državnem prvenstvu v MEŠANJU BARSKIH PIJAČ – brezalkoholni koktajl**. Zmagovalec je Anže Šmid, drugo mesto Draga Tepeš in tretje mesto Rok Dobnikar.

Potekalo je tudi državno prvenstvo v **MEŠANJU BARSKIH PIJAČ – fancy drink**. Zagovalka je Draga Tepeš, drugo mesto Aleksander Stoykov in tretje David Kaloh.

Drugo leto zapored je potekal tudi izbor za **GASTexpo PIVO LETA 2019**. Na podlagi strokovnih ocen komisije je bilo izvedeno kredibilno ocenjevanje slovenskih butičnih piv po svetovno priznani metodi BJCP. Laskavi naslov »GASTexpo PIVO leta 2019« je osvojilo pivo DARK, zvrst piva je temni lager in je plod vrhunskega dela tehnologov v pivovarni Castra.

Drugo mesto pripada nenavadnemu a odličnemu pivu: BALTIC STATE OF MIND, ki ga uvrščamo med Lagerje – Baltic porter - je plod Omnivar pivovarne in je navdušilo s svojo kompleksnostjo in čudovito barvo.

Tretje mesto je pripadlo trapistovskemu pivu BELGIAN QUADRUPEL iz kraft pivovarne LOO-BLAH-NAH, ki je osupnilo komisijo s svojo čudovito aromo in okusom.

Verjamemo da bodo zmagovalna piva narekovala stil in slog izdelovanja piva v prihajajočem letu.

Letošnja **novost** je bilo 1. **Državno prvenstvo TOPESPRESSO LATTE ART GRADING SYSTEM Slovenija**, kjer so se pomerili vsi kvalificirani Baristi Latte Art-a iz Slovenije. Vsi nastopajoči baristi so bili lastniki zelenega, rdečega ali črnega lončka Latte Art Grading System

Slovenija. Zmagovalec bo prvič v zgodovini Slovenije nastopil na svetovnem prvenstvu Latte Art Grading System na Coffee Festivalu 2019 v Milanu. Zmagovalci so tako po kategorijah sledeči.

ČRNI LONČEK - zmagovalka Renata Kočevar, drugo mesto Tjaša Rogelj in tretje mesto Blaž Zakšek.

RDEČI LONČEK - zmagovalec Sandi Dajnko, drugo mesto Željko Karan in tretje mesto Eva Bogdan.

ZELENI LONČEK – zmagovalec Nejc Knez, drugo mesto Kosta Kocev in tretje mesto Jani Žerak.

Prihodnji sejmi okusov GASTexpo se bodo odvijali v terminu 29.1. – 1.2. 2020.

[FOTO & VIDEOGALERIJA](#)

[FACEBOOK](#)

[INSTAGRAM](#)

[LINKEDIN](#)