



PROGRAMMA PROFESSIONALE 2018:

PROGRAMMA dei CORSI

BIRRA WORKSHOP

Workshop di BIRRIFICAZIONE e DEGUSTAZIONI GUIDATE

Un team di esperti dell'azienda Pivopis d.o.o. ci guiderà attraverso i **processi di produzione della birra**, dove impareremo di più sugli ingredienti per la fabbricazione e sull'attrezzatura, e riceveremo una serie di trucchi, suggerimenti e consigli pratici. Per tutti gli amanti della birra abbiamo preparato anche **degustazioni guidate** attraverso un'ampia varietà di sapori di queste bevande al luppolo. Ai workshop conoscerete la storia della birra, il processo di base della produzione, le 4 principali linee guida della birrificazione, le caratteristiche organolettiche della birra, la tecnica corretta per la degustazione, l'erogazione e l'uso appropriati dei bicchieri. Senza dubbio sarà interessante scoprire di più su questi temi.

I workshop sono a pagamento.

WORKSHOP DI BIRRIFICAZIONE - MERCOLEDÌ 31 gennaio 2018 e SABATO 3 febbraio 2018, 15.00

VODNA DEGUSTACIJA - MERCOLEDÌ 31 gennaio 2018 e SABATO 3 febbraio 2018, 17.00

Modulo di partecipazione.

Accettiamo **applicazioni** su pivo@pivopis.si.



BIRRA - Corsi con il Birrificio LAŠKO UNION

I mastri birrai - Master Brewers del Birrificio Laško Union d.o.o. hanno preparato laboratori interessanti.

Il mastro birraio parla di birra "**Ecco come i grandi birrai producono birra**" (presentazione teorica e degustazione di birra). Che tipo di materie prime usano i grandi birrai? I grandi birrai sanno come preparare birra artigianale? Riceverai risposte univoche osservando il funzionamento di un grande birrificio. I birrai conoscono le risposte. Degustazione confrontando le birre lager classiche con nuove idee e percorsi.

Birra alla spina: la birra migliore (presentazione teorica e pratica della corretta preparazione della birra). La birra alla spina deve avere schiuma? Per quanto tempo dopo che il barilotto è aperto, la birra rimane buona? Perché la birra fa gonfiare la pancia? Come fai a sapere se la birra è fresca? Riceverai le risposte a queste e molte altre domande che coprono le procedure corrette.

ECCO COME I GRANDI BIRRAI PRODUCONO BIRRA - GIOVEDÌ 1 febbraio 2018 e VENERDÌ 2 febbraio 2018, 14.00

BIRRA ALLA SPINA: LA BIRRA MIGLIORE - GIOVEDÌ 1 febbraio 2018 e VENERDÌ 2 febbraio 2018, 15.30

I corsi sono **gratuiti**.

[PROGRAMMA e orario dei corsi.](#)

Accettiamo **applicazioni** su komerciala@gast.si.



CORSI di PASTICCERIA e PANETTERIA LA GANACHE

Il maestro della pasticceria francese, con il diploma della prestigiosa Scuola Internazionale Gregoire Ferrandi di Parigi - Naser Gashi, condurrà workshop di pasticceria e panetteria La GANACHE gratuiti. Ai workshop prepareremo:

Colorati **Macarons** francesi, fatti di albume e mandorle macinate (mercoledì, 31 gennaio, 14.00 – 16.00)

Torto Fraiser francese, farcita con fragole e panna (giovedì, 1 febbraio, 10.00 – 12.00)

Souffle di cioccolato con cuore liquido, anch'esso originario della Francia (venerdì, 2 febbraio, 10.00 – 11.30)

Baguette francesi tradizionali (venerdì, 2 febbraio, 12.00 - 17.00)

Panini per hamburger (venerdì, 3 febbraio, 11.00 – 15.00)

Accettiamo **applicazioni** su gashi@laganache.eu. I posti sono limitati!

[PROGRAMMA e orario dei corsi.](#)



CORSI di preparazione di GELATO e DOLCI con MAKABO

Vi aspetta un programma di corsi di pasticceria e gelateria con i **migliori maestri**. Potete scegliere tra una vasta gamma di corsi che si svolgeranno sotto la guida della rinomata scuola internazionale **Carpigiani Gelato University**, leader nell'arte della gelateria. Durante la fiera potrete anche assaggiare il caffè con **16 gusti diversi di gelato soft**.

PASTICCERIA PER RISTORAZIONE - Mercoledì 31 gennaio 2018, 11.00

"GELATO CALDO" - Mercoledì 31 gennaio 2018, 15.00

FRUTTA CANDITA – USO nel GELATO e nei DOLCI - Giovedì 1 febbraio 2018, 11.00

PREPARAZIONE di DOLCI e GELATO con l'aiuto dei modelli di SILICONE - Giovedì 1 febbraio 2018, 15.00

COME PREPARARE IL GELATO con la ricetta della CREMESCHNITTE - Venerdì 2 febbraio 2018, 11.00

GELATO al COCCIOLO con INFUSIONI A SORPRESA - Sabato 3 febbraio 2018, 12.00

Accettiamo **applicazioni** su info@makabo.si. I posti sono limitati!

[PROGRAMMA e orario dei corsi.](#)

SCUOLA DI PIZZA

Si terrà sotto la guida dei migliori **maestri italiani e campioni del mondo** in collaborazione con la Sezione di Pizzaioli dell'Associazione slovena di Chef e Pasticcieri. Venerdì, 2 febbraio 2018, ci saranno dimostrazioni di cottura della pizza.

PIZZA CLASSICA - mercoledì, 31 gennaio 2018, dalle 11:00 alle 14:30

PIZZA SENZA GLUTINE e PIZZA CON FARINA INTEGRALE - giovedì, 1 febbraio 2018, dalle 10:30 alle 14:30

Accettiamo **applicazioni** su info@makabo.si. I posti sono limitati!

PROGRAMMA e orario dei corsi.



WORKSHOPS BIO/VEGANI

Per la prima volta quest'anno ci saranno workshop **bio e vegani** per **tutti i 4 giorni della fiera**.

Il 31 gennaio e il 2 febbraio l'**Associazione vegana slovena** condurrà workshop sotto il nome **IL PENTOLINO DELLA SALUTE**.

Nel loro spazio espositivo sarete in grado di ricevere informazioni sul veganismo e sulla cucina **senza ingredienti di origine animale**. Inoltre, sarà possibile assistere alla preparazione e assaggiare lattini vegetali fatti in casa, il gulasch di soia e i pancake senza uova. Forniranno inoltre varie idee su la cucina sana e su come rimanere amichevoli verso gli animali e il pianeta. Sarà possibile anche iscriversi alla sfida vegana gratuita di 30 giorni (www.izziv.si).

Durante i workshop prepareranno la **pizza classica in modo vegano** e mostreranno come usare l'aquafaba - »l'album« vegano.

PIZZA CLASSICA IN MODO VEGANO - MERCOLEDÌ 31 gennaio, 12.00, GIOVEDÌ 1 febbraio 2018, 16.00

PRESENTAZIONE DELLA SFIDA VEGANA FACILE DI 30 GIORNI- MERCOLEDÌ 31 gennaio, 12.00, GIOVEDÌ 1 febbraio 2018: 13.00, 17.00

UTILIZZO DI "ALBUME" VEGANO - AQUAFABA- MERCOLEDÌ 31 gennaio, 16.00, GIOVEDÌ 1 febbraio 2018, 12.00

La Società per la protezione degli animali e **Nikina kuhalnica** l'1 e 3 febbraio al workshop LA CUCINA DEL FUTURO condivideranno informazioni sul modo etico di mangiare e vivere e su come implementarli in pratica. Hanno anche invitato un **ospite, Klara** (Guida Vegana) che ci dirà di più su dove acquistare determinati prodotti e sui prodotti vegani a prezzi accessibili. L'ingrediente principale sarà il PORRIDGE DI MIGLIO - prepareremo dessert, piatti salati, budini, creme e molto altro da questo semplice cereale.

PORRIDGE DOLCE DI MIGLIO CON FRUTTA ARROSTITA - VENERDÌ 2 febbraio 2018, 12.00
PRESENTAZIONE DI NIKINA KUHALNICA E IL SUO NUOVO PROGETTO - VENERDÌ 2 febbraio, SABATO 3 febbraio 2018: 13.00
RICCHI PRANZI CON PORRIDGE DI MIGLIO - VENERDÌ 2 febbraio 2018, 16.00
PRESENTAZIONE E SCOPO DI NIKINA KUHALNICA - VENERDÌ 2 febbraio, SABATO 3 febbraio 2018: 17.00
PREPARAZIONE DI TAKE-AWAY SNACKS / COLAZIONI SANE - SABATO 3 febbraio 2018: 12.00
PREPARAZIONE DI PANNA DOLCE / ACIDA SANA - SABATO 3 febbraio 2018: 16.00

[PROGRAMMA e orario.](#)

Accettiamo applicazioni su komerciala@gast.si.



Corsi di PREPARAZIONE dei COCKTAIL

Il workshop sarà ospitato dall'**Associazione dei baristi di Slovenia**.

LONG DRINKS - Mercoledì 31 gennaio 2018, 16.00
COCKTAIL ANALCOLICO - Venerdì 2 febbraio 2018, 11.00
AFTER DINNER COCKTAIL - Venerdì 2 febbraio 2018, 16.00
COCKTAIL CON SPUMANTE - Sabato 3 febbraio 2018, 11.00

[Programma e orario.](#)

Accettiamo applicazioni su info@db-slo.com.



HORECA WORKSHOPS

Attendiamo con impazienza una serie di workshop HORECA, in cui i leader del settore condivideranno le loro idee, conoscenze ed esperienze!

WORKSHOPS VALMAR & ROKMAR – GELATO

Tutto quello che avreste voluto sapere sul gelato, ma non avete mai avuto il coraggio di chiedere... VALMAR & ROKMAR vi invita gentilmente ai workshop gratuiti che si terranno alla fiera GASTexpo 2018 a Lubiana tra il 31 gennaio e il 3 febbraio 2018. Insieme prepareremo un sacco di ottimi gelati, sveleremo i segreti della preparazione del gelato e alla fine assaggeremo le nostre creazioni.

DECORAZIONI DI VASCHEFFE DI GELATO- Mercoledì 31 gennaio 2018, 10.30 – 11.30

PREPARAZIONE DI GELATI VEGANI E DIETETICI- Mercoledì 31 gennaio 2018, 14.30 – 15.30

PREPARAZIONE DEI SORBETTI DI FRUTTA PER I COCKTAIL- Giovedì 1 febbraio 2018: 10.30 – 11.30

PREPARAZIONE DI COCKTAIL GELATI- Giovedì 1 febbraio 2018: 14.30 – 15.30

PREPARAZIONE *WE LOVE NATURE* GELATI PRIMAVERILI - Venerdì 2 febbraio 2018, 10.30 – 11.30, 14.30 – 15.30

ABBRACCI CALDI-GHIACCIATI DI GELATO E CIOCCOLATA CALDA - Sabato 3 febbraio 2018, 10.30 – 11.30, 14.30 – 15.30



CAFFE WORKSHOPS

Sappiamo tutti quanto sia difficile iniziare la giornata senza un buon caffè. I bar stanno cercando di rendere migliori i nostri inizi giornata con il caffè. In collaborazione con i baristi di Topespresso, ti sveleremo come preparare un caffè di alta qualità. Alla 12° fiera internazionale dei sapori ti mostreremo come preparare il caffè in modo appropriato e lo abbelliremo con latte art.

BASI DI BARISTA E LATTE ART - Mercoledì 31 gennaio 2018, 16.00 – 18.00, Venerdì 2 febbraio 2018: 16.00 – 17.00, Sabato 3 febbraio 2018, 12.00 – 14.00



TORTERIJA – DESSERT MODERNI

(Venerdì 2 febbraio 2018, 12.00-13.00)

La Torterija ci mostrerà la produzione di dolci moderni, come preparati nei loro corsi di pasticceria. Prepareranno un dessert (Crazy Cherry - una versione moderna della Black Forest) e la torta Tropicana (mango, frutto della passione, cocco e semi di chia). Mostreranno la preparazione di uno strato di torta con pectina e agar, una moderna glassatura lucida e i principi per preparare dessert monodose.



FIDUCIA WORKSHOPS

Quando veniamo al ristorante, la maggior parte delle volte, i nostri occhi sono più affamati di noi stessi, quindi vorremmo ordinare tutto dal menu. Primož Dolničar preparerà deliziosi tris per noi alla fiera GASTexpo 2018, che con la loro varietà di sapori ci daranno l'opportunità di ottenere tutto ciò che volevamo ordinare, ma in un unico pasto.

TRIS DALLA A ALLA Z CON PRIMOŽ DOLNIČAR - Mercoledì 31 gennaio 2018, 16.00 – 18.00

Succede a tutti che non sappiamo come usare i resti di cibo che accumuliamo in cucina. Al workshop Zero waste, insieme a Boštjan Palčič, vi mostreremo idee rapide e deliziose su come utilizzare i resti di cibo in modo che i nostri cestini dei rifiuti siano vuoti e i nostri piatti siano pieni e deliziosi.

ZERO WASTE - Giovedì 1 febbraio 2018: 13.00, 12.30 – 16.30

È spesso il caso che il nostro menu, nonostante la sua diversità, sia troppo piccolo per tutti i gusti dei nostri clienti. Come trovare una soluzione quando un cliente vuole un pasto vegano, nonostante non c'è lo abbiamo nella nostra offerta permanente? Troverete la risposta con Urška Zavrl nel workshop Gustosi trucchi vegani, dove scopriremo come preparare rapidamente e facilmente un delizioso pasto vegano.

GUSTOSI TRUCCHI VEGANI - Venerdì 2 febbraio 2018, 13.00 – 15.00

Il nostro "caffè veloce con gli amici" molte volte dura fino a sera o fino a tarda notte. In buona compagnia, con una buona bevanda, ci manca solo del buon cibo. In tali situazioni, solitamente ordiniamo QUALCOSA PER LA FORCHETTA. Alla fiera GASTexpo 2018 Matej Zupančič ci preparerà "qualcosa per la forchetta" in collaborazione con Maister Brewery.

QUALCOSA PER LA FORCHETTA -- Sabato 3 febbraio 2018, 14.00 – 17.00

FIDUCIA d.o.o.

SOUS VIDE DELAVNICA

La società SAMMIC di Spagna ha sviluppato cucine SMARVIDE di alta qualità, che utilizzano la tecnologia BLUETOOTH per garantire il pieno controllo della cottura. Registrando il tempo e la temperatura di cottura, possiamo soddisfare le condizioni, dettate dalle linee guida HACCP, con una stampa successiva. Con noi ci sarà lo chef Giuseppe Pette, così come il vincitore del MASTERCHEF croato Dragan Jovanović. Dalla cucina si sentirà profumo di bistecche alla fiorentina, menu di mare e lombo di maiale.

Lo Chef Rosario Canazi (Executive Consultant International Chef) è il principale chef dimostrativo di ORVED Italia e da molti anni partecipa a fiere e competizioni gastronomiche in tutto il mondo. È un grande onore per noi condividere le sue conoscenze alla fiera GASTexpo. Possiamo aspettarci molti consigli pratici e raccomandazioni riguardanti la preparazione delle materie prime per la sigillatura sottovuoto e il corretto utilizzo della tecnologia SOUS VIDE nella cucina moderna. Lo chef Rosario preparerà anche fette di manzo con pomodori canditi e filetti di branzino con finocchio d'oro e verdure croccanti.

CUCINA SMART SOUS VIDE CON UTILIZZO DI TECNOLOGIA BLUETOOTH SAMMIC - Venerdì 2 febbraio 2018, 15.00 – 17.00

UPORABA SOUSVIDE IN VAKUMIRSKIH NAPRAV ORVED V VRHUNSKI KULINARIKI - Giovedì 1 febbraio 2018: 13.00, 11.30 – 13.30

IGIENE E PULIZIA IN CUCINA

È importante per tutti noi che i servizi di ristorazione ci coccolino con sapori di alto livello, il che è impossibile se l'igiene e la pulizia non sono adeguate. Gli esperti delle moderne soluzioni di pulizia Ecolab, in collaborazione con le migliori lavatrici Wexiodisk Slovenia, ci presenteranno come garantire che la pulizia nei servizi di ristorazione non costituisca un problema.

IGIENE E PULIZIA IN CUCINA - Mercoledì 31 gennaio 2018, 12.00 – 13.00, Sabato 3 febbraio 2018, 16.00 – 17.00



FILTRAZIONE DELL'ACQUA CON FILTRI BRITA

L'acqua è la principale fonte di vita, ma anche per il servizio di ristorazione. Che cosa significa avere acqua di qualità e come ottenerla, ce lo diranno esperti della società Fisti. Al loro workshop presso la 12° fiera internazionale del gusto ci presenteranno come avviene la filtrazione dell'acqua con i filtri BRITA.

FILTRAZIONE DELL'ACQUA CON FILTRI BRITA - Mercoledì 31 gennaio 2018, 13.00 – 14.00, Sabato 3 febbraio 2018, 17.00 – 18.00



PREPARAZIONE DI PASTA FATTA IN CASA

Sul mercato gli ospiti sono sempre più alla ricerca di prodotti fatti in casa e di alta qualità e il raggiungimento di questo a volte può essere impegnativo. Alla dodicesima edizione della fiera GASTexpo, lo chef Božo Salaj, insieme a Kaza Sistemi, ti mostrerà quanto è facile fare la pasta fatta in casa. Sappiamo tutti quanto sia difficile distinguersi dalla concorrenza, ma siamo anche sicuri di poterti aiutare.

PREPARAZIONE DI PASTA FATTA IN CASA - Venerdì 2 febbraio 2018, 11.00 – 13.00, Sabato 3 febbraio 2018, 11.00 – 13.00



NUOVE TECNICHE DI COTTURA IN FORNI A CONVEZIONE E VAPORE

(Mercoledì 31 gennaio 2018, 10.30 – 15.00)

Il forno a convezione è diventato un elemento indispensabile di ogni cucina moderna. Ecco perché ti mostreremo alcune tecniche per preparare pasti veloci, facili e deliziosi. Lo chef Anže Gombač vi mostrerà come razionalizzare il tempo con la cottura in forno a convezione e come deliziare i vostri ospiti con piatti deliziosi.



[Descrizioni dei workshop.](#)

[Orario dei workshop \[SLO\].](#)



EVENTI NEI SPAZI ESPOSITIVI

KREMENITI d.o.o.

Presentazione della CUCINA SLOVENA in un MODO MODERNA con l'aiuto dei FORNI MNK. I cuochi saranno **Matej Zupančič e Izidor Kržišnik**. Saranno pronti a rispondere a tutte le vostre domande. Ogni giorno saranno disponibili anche piatti per la degustazione.



NEKTAR NATURA d.o.o.

Per tutti i quattro giorni i nostri distributori saranno disponibili per i test da parte dei visitatori e i nostri esperti collaboratori dall'implementazione delle soluzioni di distribuzione delle bevande presenteranno i loro benefici. Potete aspettarvi la freschezza della natura in vari gusti, consistenze e temperature. **Unitevi a noi e scoprite la vostra [bevanda Nektar Natura](#) preferita!**

Alle 12° Fiere internazionali del gusto, ci uniremo con i nostri partner Unilever, Knorr e Kotany, che vi offriranno autentici sapori asiatici. Questa volta, gli chef professionisti vi mostreranno l'uso delle basi Knorr per la cucina asiatica, realizzate secondo le ricette tradizionali. Vi coccoleranno con un ottimo curry, che vi porterà direttamente nella calda Thailandia.



nektar
natura

PROGRAMMA dei CAMPIONATI

1° Campionato GASTexpo BIRRA DELL'ANNO – Per la prima volta alla fiera (Sabato, 3 febbraio, alle 14.00))

Sulla base dei voti degli esperti di birra, sarà effettuata una valutazione credibile delle birre slovene artigianali e verrà quindi scelta la »GASTexpo BIRRA DELL'ANNO«. L'annuncio dei risultati e la premiazione avverrà sabato, 3 febbraio 2018. Le iscrizioni sono già aperte, i campioni (2 bottiglie di ogni birra) devono essere inviati all'indirizzo Pivopis d.o.o., Glavni trg 24, 8000 Novo mesto.

[Modulo di partecipazione.](#)

[Regolamento.](#)

I VINCITORI:

il titolo GASTexpo birra dell'anno 2018 è stato vinto dalla birra BATCH 0 RED del birrificio Barut Brewing and Blending

il 2° posto è stato vinto dalla birra BELGIAN QUADRUPEL del birrificio Loo-blah-nah

il 3° posto è stato vinto dalla birra EDITA del birrificio KAKI KRAFT



6° Campionato internazionale della PIZZA "NAJpicopek SLOVENIJE"

(Venerdì, 2 febbraio 2018, inizio alle 10.00, premiazione alle 17.00)

Al concorso possono aderire pizzaioli o chef, gareggiando singolarmente o in rappresentanza del proprio locale/pizzeria.

[Modulo di partecipazione e regolamento.](#)

I VINCITORI:

il miglior pizzaiolo sloveno è diventato Martin Žoks dalla pizzeria Pri Cimeštru

il 2° posto è stato vinto da Semen Nikiforov da Gostilna Pulz

il 3° posto è stato vinto da Jan Lever da Park17



8° Campionato internazionale nella PREPARAZIONE DI GELATO

(Venerdì, 2 febbraio 2018, inizio alle 10.00, premiazione alle 16.00)

La partecipazione è riservata ai titolari di laboratori di gelateria ubicati in Slovenia e all'estero. Il gusto prescelto è la ROSA, i membri del comitato di valutazione rimangono ancora una sorpresa.

[Modulo di partecipazione e regolamento.](#)



2° CAMPIONATO NAZIONALE NELLA PREPARAZIONE DI COCKTAIL – cocktail analcolico

(Giovedì, 1 febbraio 2018, alle 10.00)

1° CAMPIONATO NAZIONALE NELLA PREPARAZIONE DI COCKTAIL – after dinner

(Giovedì, 1 febbraio 2018, alle 14.00)

Alla fiera avranno luogo il Campionato nazionale nella preparazione di cocktail – **cocktail analcolico** e il Campionato nazionale nella preparazione di cocktail – **after dinner**. Il campionato è aperto a tutti coloro che vogliono competere con la propria ricetta nella preparazione di cocktail.

[Modulo di partecipazione \[EN\]](#).

[Regolamento COCKTAIL ANALCOLICO \[SLO\]](#).

[Regolamento AFTER DINNER cocktail \[SLO\]](#).

I VINCITORI cocktail analcolico:

il 1° posto è stato vinto da Rok Dobnikar dal ristorante Dobnikar

il 2° posto è stato vinto da Edin Haličević dal ristorante Cubis Šenčur

il 3° posto è stato vinto da Mario Marković di MarioMix

I VINCITORI after dinner cocktail:

il 1° posto è stato vinto da Rok Dobnikar dal pub Dobnikar

il 2° posto è stato vinto da Anže Šmid dal pub Acman

il 3° posto è stato vinto da Tomaž Fartek dal locale presso Gobavica

