

11° Internazionali fiere del gusto GASTexpo / Gelato - fiere di successo!

Visita notevole e gli espositori **soddisfatti** testimoniano di un'altra fiera di **successo**. Mostre varie e un ricco programma culinario, laboratori specializzati e concorsi a livello internazionale hanno attirato oltre **15.000 visitatori**. **L'aumento delle visite** è stato registrato anche da parte dei paesi vicini come Croazia e altri.

I visitatori hanno potuto conoscere i fornitori internazionali di alimenti e bevande, gelati, pasticceria e prodotti da forno. Hanno scoperto le ultime tendenze e le direzioni nel settore dell'ospitalità. Gli espositori hanno preparato per i visitatori interessanti presentazioni, degustazioni e workshop gratuiti. Allo stesso tempo c'era anche la fiera **Alpe Adria Natour**, ed era possibile visitare tutte le due fiere con un biglietto unico.

I visitatori hanno potuto anche partecipare a laboratori di **preparazione del caffè**, che ha avuto luogo presso la stand espositivo **GASTPRO I.I.c.** Il tema del workshop copriva la preparazione di un espresso perfetto, ricetta completa e corretta per espresso moderno, preparazione e presentazione del cosiddetto Signature drink, laboratori artistici Latte Art, presentazioni Hand brew e cupping o vero, degustazione del caffè provenienti da tutto il mondo.

Ai workshop **PREPARAZIONE DEI DOLCI per i showroom**, c'era i chef migliori del mondo che hanno mostrato la preparazione di dolci tradizionali in modo semplice, gelato, semifreddo e molti altri dolci. Workshop sono stati condotti sotto gli auspici delle imprese **CARPIGIANI e MAKABO I.I.c.**

Maestro culinario della scuola francese – dolciario **Naser Gashi** ha mostrato nei **laboratori dolciari e da forno LaGanache** la preparazione dei Macarons, soufflé al cioccolato, principesse choux ciambella e torta Fraisier.

I migliori maestri italiani hanno eseguito una scuola di preparazione della pizza, dove abbiamo quest'anno mostrato la produzione e preparazione della cosiddetta pizze con l'aria. Una nuova tendenza nella preparazione di questo tipo di pizza ha impressionato nostri partecipanti della pizza scuola, perché la pizza, a causa dell'aria aggiunta nella prova, tanto meglio digeribile. Procedimento per la preparazione di tali pizze tuttavia impone che gli ingredienti aggiunti dopo la cottura della pasta. I partecipanti alla scuola hanno ricevuto un diploma di partecipazione.

Società vegana Slovena ha presentato workshop bio / vegani dove hanno presentato le più recenti linee guida della preparazione dei pasti vegani.

La società dei Barman sloveni hanno preparato un laboratorio di preparazione di cocktail.

Sotto gli auspici del HO.RE.CA. Centro abbiamo tenuto un sacco di interessanti workshop. Il vincitore della scorsa stagione del reality show Il ristorante è alla ricerca per il padrone, Thomas Javůrek ha condotto un workshop di preparazione piatti in un modo asiatico. Al workshop "sous vide", i visitatori hanno conosciuto il metodo più popolare della cucina, la cottura sotto vuoto. Il workshop è stato condotto da Dejan Turk, chef del ristorante Kralji Źara BBQ e Renato Bedene, un esperto nel campo delle apparecchiature Sous Vide. Boštjan Grmek da aziende Valtek & Rokmar ha mostrato il demo spettacolo di preparazione del gelato sloveno, Urša Sonnenwald, proprietaria della pasticceria Cukerčki ha presentato torte utilizzando masse di zucchero per la decorazione di torte. Chef sloveno PrimoŹ Dolničar e maestro sushi Ernest Barac hanno presentato »coccole culinarie« con trota marmorata. Chef sloveno Teja Perjet e Jani Jugovic (marca Tejan) hanno fatto hamburger fatti in casa in un modo diverso - Burger Slovenia. Al seminario, che è stato condotto da Natasa MeŹnarič, laureata ingegnere sanitario e consulente della Facoltà di Scienze della Salute, i partecipanti hanno imparato come prepararsi per l'ispezione.

Le attività nel spazio espositivo aderisce anche la società KREMENITI I.I.c. Ogni giorno, durante la fiera Matej Zupančič, partecipante del reality Master Chef sloveno di 18 anni ha preparato i piatti per tutti i giorni.

La parte interessante della fiera come ogni anno, sono CONCORSI al livello nazione e internazionale.

Quest'anno i baristi hanno gareggiato al Campionato Nazionale nel mescolare bevande bar, questa volta nella preparazione di cocktail analcolici. Qualsiasi tipo di concorso per barman rappresenta una nuova sfida e audace, professionalità e alto livello di competenza. Tuttavia la creazione del cocktail perfetto richiede una grande quantità di fantasia. Al concorso hanno gareggiato 17 barman professionisti e baristi. La gara finale è classificato 6 migliori baristi da prelims, che una volta erano in concorrenza tra loro, i finalisti erano Rok Dobnikar, Draga Kepeš, TomaŹ Fartek, AnŹe Šmid, David Avbelj in Tadej Zakošek.

[Vincitori del Campionato nazione nel mescolamento bevande bar – cocktail sono:](#)

RISULTATI:

Rok Dobnikar ha vinto il primo posto (Ristorante Dobnikar, Medvode)
Draga Kepeš ha vinto il secondo posto (Pasticceria Lolita, Kaval Group Ljubljana)
Tomaž Fartek ha vinto il terzo posto (Koktajl d.o.o.)
Almira Hot ha vinto il premio per il lavoro professionale (Pasticceria Lolita, Kaval Group, Ljubljana)

Al 5 ° **Campionato Internazionale nella produzione di pizza** - il migliore pizza chef, ci sono stati 18 concorrenti.

I RISULTATI:

Dejan Kondič ha vinto il primo posto (Pizzeria and bar Orient express, Divača)
Mihael Tomažič ha vinto il secondo posto (concorrente indipendente)
David Novak, ha vinto il terzo posto (Pizzeria Pizza 33, Capodistria)

2. BARISTA BATTLE CHALLENGE e' una sfida dove concorrenti gareggiato in 6 sfide diverse, che vengono emulati ambiente di lavoro professionale Barista, Cupping, Latte Art, Brewing, ordine, Signature drink

I RISULTATI:

Matija Matijasko ha vinto il primo posto
Lori Brnčič ha vinto il secondo posto
Ante Bikič il terzo posto

Il 7 ° **Campionato internazionale nella produzione del gelato** quest'anno era in segno di **FRAGOLA**. Il concorso era aperto a tutti i pasticceri / gelatai, che hanno i propri impianti per la produzione di gelato in Slovenia e all'estero.

I RISULTATI:

Gorazd Berce ha vinto il primo posto (Pasticceria Ajdovščina, Misen Plas d.o.o.)
Klemen Logar ha vinto il secondo posto (Pasticceria Ilich, Maribor)
Gregor Božičnik ha vinto il terzo posto (Pasticceria Fetiche, Ljubljana)

La novità di quest'anno durante le gare è stato il **primo campionato nazionale in AEROPRESS** dove i concorrenti si sfidano in preparazione di un espresso completo attraverso innovativi Aeropress gadget.

I RISULTATI:

Damir Jusunovič ha vinto il primo posto
Tadej Zakošek ha vinto il secondo posto

Congratulazioni a tutti i vincitori.

Grazie anche a tutti gli espositori, che hanno arricchito il programma espositivo e altri eventi con conferenze, presentazioni e workshop.

Grazie a tutti i visitatori che avete visitato le fiere e venite a vederla l'anno prossimo al 2018e GASTexpo!expo 2018.