



PRAZNIK GASTRONOMIJE IN HOTELIRSTVA

S presežki so se končali že 14. Mednarodni strokovni sejmi Okusov

Na prvi februarski dan so se zaključili že **14. Mednarodni strokovni sejmi Okusov GASTexpo & Sladoled**, ki so presegli vsa pričakovanja, prehiteli vse prejšnje izvedbe in postavili rekord v obiskanosti, premierah in presežkih. V štirih dneh je več **kot 500 razstavljalcev**, v sodelovanju z organizatorji, pripravilo sejmsko doživetje, o katerem bomo govorili še dolgo. Obiskovalce so navdušili trendi in tehnološke inovacije, sklepala so se nova poslovna sodelovanja, krepila že obstoječa in zastavljale smernice, ki jim bo celotna gastronomska in hotelirska stroka sledila v letošnjem letu.

Tekmovali, se učili, degustirali in na veliko sklepali nova sodelovanja

Skupaj z razstavljalci smo pripravili več kot 50 različnih delavnic in prikazov priprave hrane. Udeleženci so se lahko naučili vse o pripravi zdrave pice, različnih vrst pice, pravilnem točenju piva, pekli so čokoladne souffleje in jagodno torto, se preizkusili v izdelavi domačih testenin, s pomočjo profesionalnih aparatov, mešali koktejle, naučili vse o sous vide tehniki kuhanja, se sladkali z goloseintese – kombinacija okusov sadja ter čokolade, italijanski slaščičarski mojstri so učili, kako pripraviti klasične porcijske slaščice z modernim pridihom. Barmani so predstavili nove trende brezalkoholnih koktejl, kjer bodo v letu 2020 prevladovali koktejli z brezalkoholnim ginom in rumom, oče Latte Art umetnosti Luigi Lupi pa je učil veščine in znanja, ki jih mora imeti vrhunski barista. Strokoven prispevek je dodala tudi konferenca Hospeo Masters 2020, kjer so povabljeni strokovni gostje razpravljali in dvigovali pomen človeškega kapitala v gostinstvu in turizmu.

Sejmi Okusov so gostili kar 6 tekmovanj – 3. izbor Piva leta, 8. Mednarodno tekmovanje za Najboljšega picopeka, 10. Mednarodno prvenstvo v izdelavi sladoleda – Gurmanski sladoled, 2. Državno prvenstvo TOPESPRESSO LATTE ART GRADING SYSTEM Slovenija in dve tekmovanji v mešanju pijač – ICC VENKA VOJO TROPHY 2020 – fancy drink, in 29. DP& ICC VENKA VOJO – Brezalkoholni koktejl. Zmagovalci so si na široko odprli vrata v svet kulinarike in se postavili ob bok največjim mojstrom.

Že tretje leto zapored smo podelili naziv **GASTexpo pivo leta**, ki ga podeljujemo, da se zahvalimo našim butičnim pivovarjem za ves njihov trud in prizadevanje. Z gotovostjo lahko trdimo, da imamo v Sloveniji cvetoče in kvalitetno mikro pivovarstvo. Letos je tekmovanje potekalo v dveh kategorijah – svetlo in temno pivo, dobili pa smo tudi absolutnega zmagovalca. Na tekmovanje se je prijavilo več kot 25 različnih piv, kar samo priča o tem, kako uspešno je craft pivovarstvo pri nas. V kategoriji svetlo pivo je zmaga pripadla pivu **Tutti Frutti**, pod katerim se podpisuje bežigrajska pivovarna **Omnivar**. Drugo mesto si je prislužila pivovarna **Kajtimar** za svoje **Premium pivo**. Tretje mesto je pripadlo belokrajinski pivovarni **Vizir** in njihovemu **ČrnFestu**. V kategoriji temno pivo je prav tako slavila pivovarna **Omnivar** s svojim pivom **Holiday Hog**, ki je kasneje postalo tudi absolutni zmagovalec in zdaj ponosno nosi naziv GASTexpo pivo leta. Zmagovalec slovi po svojem Russian imperial stout stilu. Je temen kot noč, z aromo vanilije in pražene kave, nežno sladkobnega okusa z notami kokosa, temne čokolade in kave. Drugo mesto v kategoriji temnih piv je pripadlo pivu **10'o clock**, pivovarne **Time brewery**, tretje pa **APE Stout**, istoimenske pivovarne. Posebno mesto na sejmi Okusov je dobilo tudi tekmovanje v pripravi sladoleda. Z nazivom **Gurmanski sladoled leta 2020** se lahko pohvali kreacija Poker **Tee Petelin**, iz novogoriškega bara Vogal. Sladoled, ki temelji na slovenski tradiciji, je med drugim prefinjena mešanica kutin, terana in praženih pinjol s solnim cvetom.

Dobili smo tudi nove državne prvake v Latte Art umetnosti – odvijalo se je že 2. Državno prvenstvo Topespresso Latte Art Grading System. Nagrade so podelili v treh kategorijah – zelen, rdeč in črn lonček. Državni prvak v zelenem lončku je postal **Dejan Jovanov**, drugo mesto je osvojila **Kristina Erić**, tretja pa **Julija Možina**. Rdeč lonček je pripadel **Nejcu Knezu**, drugo in tretje mesto v tej kategoriji pa **Sandiju Jugu** in **Lei Zajc**. V najtežji kategoriji, kjer so potekali tudi najbolj napeti boji, je v finalu **Tjaša Rogelj** premagala **Blaža Zakška**, in tako postala absolutna zmagovalka 2. Državnega prvenstva. Tretje mesto je pripadlo **Alenu Ostrvici**.

14. Mednarodni sejmi Okusov so pozdravili tudi že 8. Mednarodno prvenstvo Najpicopek, ki se ga je udeležilo več kot 15 picopekov, tako ljubiteljskih kot tudi profesionalnih. Ob hudi konkurenci, je zmagovalec postal **Ismet Mušič**, ki je pripravil pico clorofilla. Navdih zanjo je dobil v Italiji, kot osnovo pa je pri zasnovi vzel zeleno – čim več zelenjave. Drugo mesto je pripadlo **Janu Leverju**, tretje pa **Urošu Novelu**.

Ljubitelje mešanja pijač pa sta navdušili dve tekmovanji – ICC Venka Vojo Trophy 2020 fancy drink in brezalkoholni koktejl 29. DP & ICC, ki sta imela mednarodno udeležbo. Prišli so mojstrice barmanke in mojstri barmani iz Švice, Avstrije, Finske in Hrvaške. Zmage v kategoriji brezalkoholnih koktejljev se je v mednarodni konkurenci razveselil Švicar **Stefan Ludwig**, v slovenski pa **Edin Halačević**. V kategoriji Fancy drink je slavil **Tomaž Fartek**, ki je presenetil s kombinacijo okusov v svojem koktejlju – tudi grški

jogurt se znašel med sestavinami »Zmagovalni koktejl ima prefinjen okus, kombinacija gina, sirupa vanilija in karamela, cimeta in grškega jogurta z okusom kokosa. Navdih sem dobil v tujini,« je povedal zmagovalec.

Novi mejniki, trendi, presežki in premiere

Pozdravili smo dva velika mejnika – sejmi Okusov so dobili Uradno GASTexpo pico in Uradni GASTexpo Venka Vojo koktejl, ki so ju sestavili mojstri picopeki in barmani po zadnjih trendih – tako kot sejmi, ki jih zastopata. Po vtisih obiskovalcev sta oba presešla kulinarična pričakovanja in zastavila smernice, ki jim bo sledil svet pice in mešanja pijač pri nas. Uradna pica je plod sodelovanja Društva kuharjev in slaščičarjev Slovenije, sekcije picopekov, Ljubljanskih mlekarn, Kmetijske zadruge Metlika in podjetja Mutti. Uradna pica se bohota s hrustljivo skorjico in mehko sredico, ki jima je dodana kurkuma, zeleni poper in limonska trava. Nadev je iz rikote in mešanice sirov, piko na i pa dodajajo suhe marelice in brusnična marmelada. Uradni GASTexpo Venka Vojo koktejl je “zmešanček” gina Crespo, likerja Limoncetta iz Sorrenta, Quaglia likerja z okusom žafrana, likerja Blue Coracao, nekaj kapljic Bitter Truth Lemon in Indian Tonic Water.

Mojstri sladoledarji na področju sladoledarstva, ki bo letos popolnoma v znamenju trajnosti – okusi se osredotočajo na kontrolirano (geografsko) poreklo, v ospredje pa bodo stopili tudi proteinski in sladoledi brez dodanih sladkorjev. »Ljudje vedno večji poudarek dajejo poreklu izdelkov, zato ni presenečenje, da je tako tudi na področju sladoledov.

Prva dva dni sejmov okusov se nam je pridružil tudi **Carlo Casoni**, italijanski chef, ki nastopa tudi kot korporativni kuhar podjetja Mutti. Delil je nasvete o pripravi jedi s paradižnikovo pulpo oziroma mezgo in koncentratom. »V Mutti verjamem in za njimi res stojim, saj ne delamo na kvantiteti, temveč na kvaliteti. Iz dveh kilogramov paradižnikov lahko naredimo največ en kilogram paradižnikove pulpe oziroma mezge in tega se ves čas držimo. Kvaliteta je zaradi tega neoporečna,« nam je zaupal Casoni.

V 2021 sejmi Okusov praznujejo

14. Mednarodni strokovni sejmi Okusov so potekali skupaj z že 31. Alpe Adria, sejmom turizma, kampinga in karavaninga – štiri dni smo vzajemno skrbeli, da je bilo Gospodarsko razstavišče polno sejmskega dogajanja, ki se ga je udeležilo več kot 20.000 obiskovalcev.

Zazrti v prihodnost, zaključujemo zares uspešno zgodbo, ki so jo napisali 14. Mednarodni strokovni sejmi Okusov. Prihodnje leto bodo sejmi Okusov praznovali 15 let. Že danes si rezervirajte svoj prostor na praznovanju velike obletnice. Obljubimo, da bomo praznovali – tako, kot znamo samo mi. S trendi, inovacijami, presežki in rekordi!