



www.gast.si



12° Fiere internazionali del settore

FIERE del gusto



31. 1. - 3. 2. 2018

Ljubljana, Slovenia
Gospodarsko razstavišče



GAST EXPO®

SLADOLED
G E L A T O



Gastronomia, Bevande, Caffé, Pasticceria, Panetteria,
Catering e Hospitality & Gelato & Vino



FIERE del gusto

PERCHÉ ESPORRE ALLE FIERE?

Le fiere sono visitate da circa **15.000** visitatori, per lo più **uomini d'affari** provenienti dalla **Slovenia** e confinanti Italia, Austria e paesi dell'ex Jugoslavia.

Oltre agli uomini d'affari, le fiere sono destinate anche ad altri **visitatori**, agli **appassionati di cucina** e ai **buongustai**.

PERCHÉ VISITARE LE FIERE?

Si presenteranno circa **500 espositori** nazionali e stranieri, provenienti da oltre 20 paesi, che aggiorneranno le vostre conoscenze, presentando le **ultime tendenze nell'ambito della gastronomia e innovazioni tecnologiche**.

Con la visita avrete l'opportunità di acquisire **nuovi clienti e mercati** e approfittare di altre **opportunità** che solo una fiera che enfatizza il **contatto personale** può offrire!



.....

CORSI PRATICI e CAMPIONATI

Particolare enfasi è posta sugli eventi di accompagnamento nella direzione di **workshop e corsi didattici**, in cui i visitatori ricevono **conoscenze e consigli pratici**.

Gli **esecutori** del programma sono **espositori** che, oltre ai workshop, presentano le loro numerose **innovazioni tecnologiche** come parte dei loro programmi espositivi!



NOVITÀ

Concorso best
Beer,
workshops e
degustazioni

no

PROGRAMMA DEI *corsi*



novità

BIRRA - Workshop di BIRRIFICAZIONE e DEGUSTAZIONI GUIDATE

Un team di esperti 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.

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** gratuiti, nella preparazione di **macarons, torta Fraiser, soufflé di cioccolato, panini per hamburger fatti in casa e baguette**.

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**.

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.

WORKSHOP BIO/VEGANI

Per la prima volta quest'anno ci saranno workshop **bio e vegani per tutti i 4 giorni della fiera**. L'Associazione vegana slovena condurrà workshop sotto il nome **IL PENTOLINO DELLA SALUTE**, la Società per la protezione degli animali e Nikina kuhlantica invece condivideranno informazioni sul modo etico di mangiare e vivere e su come implementarli in pratica al workshop **LA CUCINA DEL FUTURO**.

Corsi di PREPARAZIONE dei COCKTAIL

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

CORSI HORECA

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

EVENTI NEI SPAZI ESPOSITIVI

Un programma istruttivo e interessante si svolgerà anche negli spazi espositivi dei singoli espositori.



2018

PROGRAMMA DEI *campionati*

novità

1° Campionato GASTexpo BIRRA DELL'ANNO - Per la prima volta alla fiera

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».

8° Campionato internazionale nella PREPARAZIONE DI GELATO

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.

6° Campionato internazionale della PIZZA "NAJpicopek SLOVENIJE"

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

2° CAMPIONATO NAZIONALE NELLA PREPARAZIONE DI COCKTAIL - Cocktail analcolico

1° CAMPIONATO NAZIONALE NELLA PREPARAZIONE DI COCKTAIL - After dinner

Il campionato è aperto a tutti coloro che vogliono competere con la propria ricetta nella.



Programma

ESPOSITIVO

- CIBO
- BEVANDE
- VINO
- GELATO
- PASTICCERIA, PANETTERIA, PASTA e PIZZA
- SLOW FOOD & FAST FOOD
- CAFFÈ & TÈ e altre BEVANDE
- CATERING
- ATTREZZATURA e MACCHINARI PER CATERING E HOSPITALITY
- IMBALLAGGIO e ALTRI ARTICOLI INDISPENSABILI
- MANAGEMENT e COMUNICAZIONE
- SERVIZI, COMMERCIO, LETTERATURA E ALTRE ATTIVITÀ



Non perdere

le uniche fiere professionali in Slovenia che ogni anno dettano le tendenze nel settore della ristorazione e quello alberghiero!



ORARIO delle fiere

Mercoledì	31 gennaio 2018
Giovedì	1 febbraio 2018
Venerdì	2 febbraio 2018
Sabato	3 febbraio 2018

} 10.00 – 19.00

PRIMORSKI SEJEM d.o.o. Koper