



11° Fiere internazionali del settore

FIERE DEL GUSTO

1. - 4. febbraio 2017 Ljubljana (Slovenia). Gospodarsko razstavišče

WWW.GAST.SI

MERCOLEDÌ, 1. FEBBRAIO 2017 – WORKSHOP

| ORARIO DEI WORKSHOP | IL TEMA DEI WORKSHOP | ESECUTORE |
|---------------------|---|--|
| 10.00 – 11.00 | BURGER SLOVENO | CENTRO HORECA - TEJANI |
| 11.00 – 14.30 | LA SCUOLA PIZZA | L'ASOCIAZIONE DEI CUOCHI E PASSTICERI DI SLOVENIA E KZ METLIKA |
| 11.00 – 12.00 | PREPARAZIONE DEL GELATO: GUSTO CIOCCOLATA FONDENTE, AL LATTE E BIANCA | CENTRO HORECA - VALTEK&ROKMAR CON Boštjanom Grmek |
| 11.30 – 14.00 | POLPO E GAMBERI AL MODO ASIATICO | CENTRO HORECA – TOMAŠ JAVUREK |
| 12.00 - 13.30 | GELATO UN PO DIVERSO | MAKABO |
| 12.00 – 14.00 | COME PREPARARSI PER L'ISPEZIONE? | CENTRO HORECA – NATAŠA MEŽNARIČ |
| 14.00 – 15.30 | MACARONS | NASER GASHI |
| 14.00 – 15.00 | GELATO VEGE | CENTRO HORECA - VALTEK&ROKMAR CON Boštjanom Grmek |
| 15.00 – 16.30 | DECORAZIONE DEL GELATO IN VETRINE | MAKABO |
| 15.00 – 16.30 | PREPARAZIONE DEL COCKTAIL NON ALCOLICO | L'ASSOCIAZIONE DEI BARMAN DI SLOVENIA |
| 15.30 – 17.00 | DECORAZIONE ZUCCHERO DI MASSA | CENTRO HORECA – URŠA SONNENWALD |
| 16.00 – 19.00 | WORKSHOP BIO / VEGAN | SOCIETA VEGANA SLOVENA - VEGAN.SI |
| 17.00 – 18.30 | TORTE MONOPORZIONE | CENTRO HORECA – URŠA SONNENWALD |

GIOVEDÌ, 2. FEBBRAIO 2017 – WORKSHOP

| ORARIO DEI WORKSHOP | IL TEMA DEI WORKSHOP | ESECUTORE |
|----------------------------|---------------------------------------|--|
| 10.00 – 11.30 | TORTA FRAISER | NASER GASHI |
| 11.00 – 12.30 | CREMA BAVARESE - UTILIZZO | MAKABO |
| 11.00 – 14.30 | LA SCUOLA PIZZA | L'ASOCIAZIONE DEI CUOCHI E PASSTICERI DI SLOVENIA E KZ METLIKA |
| 11.00 – 12.00 | PREPARAZIONE DEL GELATO: GUSTO YOGURT | CENTRO HORECA – VALTEK&ROKMAR CON Boštjanom Grmek |
| 12.00 – 14.00 | SOUS VIDE | CENTRO HORECA – DEJAN TURK E RENATO BEDENE |
| 14.00 – 16.30 | PASTA IN UN MODO DIVERSO | CENTRO HORECA – TOMAŠ JAVUREK |

GIOVEDÌ, 2. FEBBRAIO 2017 – CAMPIONATI

| ORARIO DEL CAMPIONATO | CAMPIONATO |
|------------------------------|--|
| 10.00 | 7° Campionato internazionale del GELATO |
| 14.00 | 1° Campionato nella preparazione di COCKTAIL |

VENERDI, 3. FEBBRAIO 2017 – WORKSHOP

| ORARIO DEI WORKSHOP | IL TEMA DEI WORKSHOP | ESECUTORE |
|----------------------------|---|---|
| 10.00 – 11.30 | SOUFFLE AL CIOCCOLATO | NASER GASHI |
| 11.00 - 12.00 | PREPARAZIONE DEL GELATO: GUSTO FRAGOLA | CENTRO HORECA – VALTEK&ROKMAR CON Boštjanom Grmek |
| 11.45 – 17.00 | PANE BAGUETTE | NASER GASHI |
| 12.00 – 13.00 | SEMIFREDDI VEGANI | MAKABO |
| 12.00 – 14.00 | PREPARAZIONE DEI COCKTAIL CON LO SPUMANTE | L'ASSOCIAZIONE DEI BARMAN DI SLOVENIA |
| 14.00 – 15.00 | TORTE GELATO E MONOPORZIONI | CENTRO HORECA– VALTEK&ROKMAR CON Boštjanom Grmek |
| 15.00 – 16.30 | PASTICCERIA MODERNA | MAKABO |

VENERDI, 3. FEBBRAIO 2017 – CAMPIONATI

| ORARIO DEL CAMPIONATO | CAMPIONATO |
|------------------------------|--|
| 10.00 | 5° Campionato internazionale della PIZZA |
| 10.00 | 1° Campionato di AEROPRESS |

SABATO, 4. FEBBRAIO 2017 – WORKSHOP

| ORARIO DEI WORKSHOP | IL TEMA DEI WORKSHOP | ESECUTORE |
|----------------------------|--|---|
| 10.00 – 11.30 | EVENTO CULINARIO A BASE DEI PESCI SLOVENI | CENTRO HORECA – PRIMOŽ DOLNIČAR E ERNEST BARAČ |
| 11:00 – 12:00 | PREPARAZIONE DEL GELATO: GUSTO PISTACCHIO E NOCCIOLE | CENTRO HORECA – VALTEK&ROKMAR CON Boštjanom Grmek |
| 11.30 – 14.00 | POLPO E GAMBERI AL MODO ASIATICO | CENTER HORECA – TOMAŠ JAVUREK |
| 12.00 – 13.30 | PASTICCERIA MODERNA | MAKABO |
| 12.00 – 14.00 | PREPARAZIONE DEI COCKTAIL PER OGNI OCCASIONE | L'ASSOCIAZIONE DEI BARMAN DI SLOVENIA |
| 14.00 – 15.30 | CIAMBELLE CHOUX | NASER GASHI |
| 14.00 – 15.00 | GELATO VEGE | CENTRO HORECA– VALTEK&ROKMAR Z Boštjanom Grmek |
| 16.00 – 19.00 | WORKSHOP BIO / VEGAN | SOCIETA VEGANA SLOVENA - VEGAN.SI |

| SABATO, 4. FEBBRAIO 2017 – CAMPIONATI | |
|--|-----------------------------|
| ORARIO DEL CAMPIONATO | CAMPIONATO |
| 10.00 | 2° BARISTA BATTLE CHALLENGE |