

TISKOVNO POROČILO – SEJMI OKUSOV 2016

Jubilejni Sejmi OKUSOV - GASTexpo & Sladoled & Vino so se uspešno zaključili!

10. jubilejni mednarodni SEJMI OKUSOV - GASTexpo & Sladoled & Vino so se uspešno zaključili. Prejeli so **številne pohvale** tako obiskovalcev kot razstavljalcev. Sejem je skupaj s spremljajočim sejmom Natour Alpe-Adria obiskalo okrog **15.000 obiskovalcev**, ki so poleg kakovostnega razstavnega programa **450-ih domačih in tujih razstavljalcev** lahko obiskali **43 brezplačnih delavnic, 4 tekmovanja in številne vsakodnevne predstavitve**.

Pester nabor domačih in tujih razstavljalcev sejmu daje težo ne le v Sloveniji, ampak tudi izven meja. Sejem je ostal zvest svojim usmeritvam in tako **prepričal** ne le strokovno javnost s predstavitvijo najnovejših trendov in smernic, temveč tudi tiste, ki preprosto radi uživajo v kulinariki. Ti so se lahko predvsem razvajali na številnih predstavitvah, degustacijah in brezplačnih delavnicah.

Novost na letošnjih sejmih okusov pa so bile delavnice in tekmovanja s **področja KAVE**, ki so popestrile že tako bogat program sladoleda, pize in slaščičarstva.

Na sejmu so prišli na račun tudi kuharski in slaščičarski mojstri ter profesionalni barmani in baristi, ki so svoje znanje, izkušnje, domišljijo in kreativnost predstavili komisijam na **1. Barista Battle Challenge, 1. Tekmovanju v pripravi After Dinner koktajla, 4. Mednarodnem prvenstvu v izdelavi pize in 6. Mednarodnem prvenstvu Slovenije v izdelavi sladoleda**.

NOV TERMIN SEJMOV - v letu **2017** se bodo sejmi OKUSOV - GASTexpo & Sladoled & Vino odvijali v **drugi polovici marca**. Točen datum sledi v kratkem!

»Letošnji sejem, predvsem pa strokovni program, se zagotovo izkazuje v presežkih, saj je k sodelovanju privabil priznane mednarodne in domače strokovnjake in institucije. Izredno smo zadovoljni z odzivom številnih razstavljalcev in obiskovalcev ter številom kakovostnih brezplačnih delavnic, ki smo jih ponudili obiskovalcem. Kombinacijo kakovostnega razstavnega in strokovnega programa ocenjujemo kot uspešno, zato bomo z obema segmentoma nadaljevali tudi v prihodnje.« je poudaril organizator sejma GASTexpo & Sladoled & Vino g. Matjaž Turk - direktor podjetja Primorski sejem d.o.o..

[>>> FOTO in VIDEO utrinki <<<](#)

MEDNARODNA TEKMOVANJA 2016

1. Tekmovanje v pripravi kavnega koktajla - AFTER DINNER KOKTAJL

Prvo tekmovanje v pripravi kavnega koktajla AFTER DINNER KOKTAJL je pripravilo Društvo barmanov Slovenije. Z medsebojnim spodbujanjem so se tekmovalci pomerili v pripravi kavnega koktajla na osnovi espresso kave po lastnem avtorskem receptu. Pred očmi gledalcev in žirije so nastajali novi koktajli, kateri so morali vsebovati espresso kavo, alkoholne pijače ter sirupe ali likerje. Strokovna žirija pri tem ni ocenjevala le okusa koktajlov, ampak tudi potek njihove priprave, suverenost nastopa tekmovalcev, prezentacijo, dekoracijo in obleko.

Po napetem pričakovanju rezultatov je le sledila razglasitev: tretje mesto je osvojil Mario Markovič, drugo mesto je dosegel Edin Halačević, prvo in zmagovalno mesto pa je pripadlo **Dragi Kepeš**.

Žirija je podelila tudi posebno **priznanje za strokovno delo Mitji Acmanu**. Vsem zmagovalcem izrekamo iskrene čestitke ter vabimo vse, da v njihovih lokalih preizkusite novonastale koktajle.

4. Mednarodno prvenstvo Slovenije v izdelavi PIZZE

Na sejmu je pod okriljem Društva kuharjev in slaščičarjev Slovenije potekalo že 4. Mednarodno prvenstvo Slovenije v izdelavi pize. Prijavili so se lahko vsi picopeki in kuharji, kateri so lahko tekmovali kot posamezniki ali kot predstavniki svoje pizzerije/lokala iz Slovenije in tujine. Pripraviti so morali dve pizzi, eno Margherito in drugo po lastni kreaciji, katero so tudi poimenovali. Štiričlanska komisija je pri tem ocenjevala pripravo, izvedbo, peko, čas, okus in videz kot tudi predstavitev pize.

Med in po tekmovanju je med udeleženci vladalo prijateljsko vzdušje, v katerem so tudi pričakali končne rezultate tekmovanja: tretje mesto je dosegel Aleš Rekar iz gostinskega lokala Piazza del Papa, drugo mesto je osvojil Mile Lazič iz Planinskega doma Komenda, najboljši slovenski picopek je postal **Mihael Tomazič iz picerije Park Seventeen Ilirska Bistrica**.

Iskrene čestitke zmagovalcem in vsem tekmovalcem!

6. Mednarodno prvenstvo v izdelavi SLADOLEDA

Na sejmu smo zvedli tudi že tradicionalno 6. Mednarodno prvenstvo v izdelavi sladoleda. Letošnji izbrani okus limona je ocenjevala 5 članska žirija, predsednik katere je bil Luciano Ferrari, odgovoren za izobraževalne programe v Carpigiani Gelato University. Ostali

člani žirije so bili Tomaž Vozelj, predsednik Društva kuharjev in slaščičarjev Slovenije, Blaž Kolar, lastnik in direktor podjetja EDICOM - pivo KurBier, Damjan Bizjak, barista manager in Nives Bartolič, direktor projekta Sejmi okusov.

Rezultati so naslednji:

tretje mesto je osvojila Jasmina Mihelj iz Slaščičarne in picerije Šturje,
drugo mesto je pripadlo Ivanu Sirianniju iz podjetja Gustolato,
prvo mesto pa je osvojil **Gregor Božičnik iz podjetja Romeo Plus**.

Vsem izrekamo iskrene čestitke in obilo dobrega sladoleda.

1. BARISTA BATTLE CHALLENGE

Sejem je gostil tudi finale 1. BARISTA BATTLE CHALLENGE, multidisciplinarno tekmovanje, med katerim gredo tekmovalci skozi šest različnih izzivov, ki posnemajo delovno okolje profesionalnega Barista: Cupping, Latte Art, Brewing, Naročilo, Signature drink in znanje. Te discipline so zasnovane, da bi preizkusili širino znanja in spretnost baristov, ki tekmujejo iz oči v oči v bitki pod pritiskom časa.

Največje spretnosti in znanje so pokazali:

Lori Brnčič, ki je osvojila tretje mesto,
Dean Lučič, ki si je priboril drugo mesto,
Jožica Vohl, ki je osvojila prvo mesto in postala najboljša slovenska baristka.

Čestitke vsem tekmovalcem!

DELAVNICE 2016

Delavnice priprave KAVE

Strokovne delavnice, predavanja in prezentacije priprave raznih kavnih trendovskih napitkov. Strokovna tematika je zajemala področja kako do popolnega espressa in pravilne recepture za moderni espresso, prezentacijo priprave Signature napitkov, poznanih s tekmovanja Coffee in Good Spirit, Latte art delavnice, Hand brew prezentacije, Cupping okušavanje kav s celega sveta, kot tudi predavanje o zgodovini in kulturi pitja kave in mnogo več.

Delavnice PRIPRAVA SLADOLEDA/SLAŠČIC za predstavitev v VITRINI

Brezplačne delavnice izdelave sladoleda na GASTexpo 2016 so ponovno potekale pod okriljem svetovno priznane institucije Carpigiani Gelato University, katere člani so vrhunski mojstri s področja sladoledarstva in slaščičarstva. S svojimi delavnicami in tečajji so prisotni že na 5 svetovnih celinah. Delavnice sta izvajala g. LORENZO ZUCCARELLO - lastnik priznane čokoladnice in slaščičarne Zuccarello v Collegnu (Torino) in g. LUCIANO FERRARI - odgovoren za izobraževalne programe v Carpigiani Gelato University.

ŠOLA PIZZE

Na sejmu smo letos gostili tudi Šolo pizze, ki je potekala pod okriljem šole Master Pivetti, vodil pa jo je podpredsesnik Društva italijanskih akrobatskih picopekov Christian De Rosa, kateri je leta 2009 osvojil naslov svetovnega prvaka v Tekmovanju akrobatske pizze.

SLAŠČIČARSKE DELAVNICE LaGANACHE

Kulinarični mojster slaščičar francoske šole Naser Gashi je ustanovitelj prvega francoskega slaščičarskega izobraževanja in celovite ponudbe zelo okusnih in prefinjenih posladkov v Sloveniji. Letos je za obiskovalce sejma pripravil delavnice Macaronsov, torte Fraisier, čokoladnega souffleeja, Choux princes krofki in francoskih baguette.

Delavnice za šole EMILIJE PAVLIČ

Posebej za učence in dijake je EMILIJA PAVLIČ, kuharica in strokovnjakinja za zdravo prehrano, pripravila predavanja in predstavitev o kuhanju in kuharskem poklicu. Iskreno in na zabaven način je podala veliko nasvetov in idej iz svoje dolgoletne prakse pri kuharskem delu in vodenju dela.

Novinarji lahko akreditacije za prost vstop na sejem pridobite na pisarna@gast.si.

Za izjave pokličite na 05/626-02-17.