



PROGRAMMA dei CORSI e dei CAMPIONATI GASTexpo 2018

MERCOLEDÌ 31 GENNAIO 2018

CORSI			
ORA	TEMA/TITOLO	ESECUTORE	SPAZIO ESPOSITIVO
10.30 – 11.30	DECORAZIONI DI VASCHEE DI GELATO	VALTEK IN ROKMAR	A2/84
10.30 – 15.00	NUOVE TECHNICHE DI COTTURA IN FORNI A CONVEZIONE E VAPORE	FINES	A2/84
11.00 – 14.30	SCUOLA DI PIZZA, PIZZA CLASSICA	KZ METLIKA	A2/85
11.00	PASTICCERIA PER RISTORAZIONE	MAKABO	A2/80
12.00	PIZZA CLASSICA IN MODO VEGANO	SLOVENSKO VEGANSKO DRUŠTVO	A2/161
12.00 – 13.00	IGIENE E PULIZIA IN CUCINA	ECOLAB IN WEXIODISK	A2/84
13.00	PRESENTAZIONE DELLA SFIDA VEGANA FACILE DI 30 GIORNI	SLOVENSKO VEGANSKO DRUŠTVO	A2/161
13.00 – 14.00	FILTRAZIONE DELL'ACQUA CON FILTRI BRITA	FISTI	A2/84
14.00 – 16.00	MACARONS	LA GANACHE	A2/160
14.30 – 15.30	PREPARAZIONE DI GELATI VEGANI E DIETETICI	VALTEK IN ROKMAR	A2/84
15.00	»GELATO CALDO«	MAKABO	A2/80
15.00	WORKSHOP DI BIRRIFICAZIONE	PIVOPIS	AULA INFERIORE
16.00	UTILIZZO DI "ALBUME" VEGANO - AQUAFABA	SLOVENSKO VEGANSKO DRUŠTVO	A2/161
16.00	LONG DRINKS	DRUŠTVO BARMANOV SLOVENIJE	A2/86

16.00 – 18.00	BASI DI BARISTA E LATTE ART	TOPESPRESSO	A2/86
16.00 – 18.00	TRIS DALLA A ALLA Z COM PRIMOŽ DOLNIČAR	FIDUCIA	A2/86
17.00	DEGUSTAZIONI DI BIRRA GUIDATE	PIVOPIS	AULA INFERIORE
17.00	PRESENTAZIONE DELLA SFIDA VEGANA FACILE DI 30 GIORNI	SLOVENSKO VEGANSKO DRUŠTVO	A2/161

GIOVEDÌ 1 FEBBRAIO 2018

CORSI			
ORA	TEMA/TITOLO	ESECUTORE	SPAZIO ESPOSITIVO
10.00 – 12.00	TORTA FRAISER	LA GANACHE	A2/160
10.30 – 11.30	PREPARAZIONE DEI SORBETTI DI FRUTTA PER I COCKTAIL	VALTEK IN ROKMAR	A2/84
10.30 – 14.30	SCUOLA DI PIZZA, PIZZA SENZA GLUTINE e PIZZA CON FARINA INTEGRALE	KZ METLIKA	A2/85
11.00	FRUTTA CANDITA – USO NEL GELATO E NEI DOLCI	MAKABO	A2/80
11.30 – 13.30	UTILIZZO DI CUCINASOUS VIDE E APPARECCHI SOTTOVUOTO ORVED NELL'ALTA CUCINA	CHEF ROSARIO CANAZI SLO MAT PACK	A2/84
12.00	UTILIZZO DI "ALBUME" VEGANO - AQUAFABA	SLOVENSKO VEGANSKO DRUŠTVO	A2/161
13.00	PRESENTAZIONE DELLA SFIDA VEGANA FACILE DI 30 GIORNI	SLOVENSKO VEGANSKO DRUŠTVO	A2/161
14.00	WORKSHOP DI BIRRIFICAZIONE	LAŠKO UNION	AULA INFERIORE
14.30 – 15.30	PREPARAZIONE DI COCKTAIL GELATI	VALTEK IN ROKMAR	A2/84
14.30 – 16.30	ZERO WASTE CON BOŠTJAN PALČIČ	FIDUCIA	A2/84
15.00	PREPARAZIONE DI DOLCI E GELATO CON L'AIUTO DEI MODELLI DI SILICONE	MAKABO	A2/80
15.30	WORKSHOP BIRRA ALLA SPINA	LAŠKO UNION	AULA INFERIORE
16.00	PIZZA CLASSICA IN MODO VEGANO	SLOVENSKO VEGANSKO DRUŠTVO	A2/161

17.00	PRESENTAZIONE DELLA SFIDA VEGANA FACILE DI 30 GIORNI	SLOVENSKO VEGANSKO DRUŠTVO	A2/161
-------	--	----------------------------	--------

CAMPIONATI			
ORA	TEMA/TITOLO	ESECUTORE	SPAZIO ESPOSITIVO
10.00	2° CAMPIONATO NAZIONALE NELLA PREPARAZIONE DI COCKTAIL – COCKTAIL ANALCOLICO	DRUŠTVO BARMANOV SLOVENIJE	A2/86
14.00	1° CAMPIONATO NAZIONALE NELLA PREPARAZIONE DI COCKTAIL – AFTER DINNER - ESPRESSO – EXCELSIOR	DRUŠTVO BARMANOV SLOVENIJE	A2/86

VENERDÌ 2 FEBBRAIO 2018

CORSI			
ORA	TEMA/TITOLO	ESECUTORE	SPAZIO ESPOSITIVO
10.00 – 11.30	SOUFFLE DI CIOCCOLATO	LA GANACHE	A2/160
10.30 – 11.30	PREPARAZIONE <i>WE LOVE NATURE</i> GELATI PRIMAVERILI	VALTEK IN ROKMAR	A2/84
11.00	COME PREPARARE IL GELATO CON LA RICETTA DELLA CREMESCHNITTE	MAKABO	A2/80
11.00	COCKTAIL ANALCOLICO	DRUŠTVO BARMANOV SLOVENIJE	A2/86
11.00 – 13.00	PREPARAZIONE DI PASTA FATTA IN CASA	KAZA SISTEMI	A2/84
12.00 - 17.00	BAGUETTES	LA GANACHE	A2/160
12.00	PORRIDGE DOLCE DI MIGLIO CON FRUTTA ARROSTITA	NIKINA KUHALNICA	A2/161
12.00 – 13.00	DESSERT MODERNI	TORTERIJA	A2/84
13.00	PRESENTAZIONE DI NIKINA KUHALNICA E IL SUO NUOVO PROGETTO	NIKINA KUHALNICA	A2/161
13.00 – 15.00	GUSTOSI TRUCCHI VEGANI CON URŠKA ZAVRL	FIDUCIA	A2/84
14.00	WORKSHOP DI BIRRIFICAZIONE	LAŠKO UNION	AULA INFERIORE
14.30 – 15.30	PREPARAZIONE <i>WE LOVE NATURE</i> GELATI PRIMAVERILI	VALTEK IN ROKMAR	A2/84

15.00 – 17.00	CUCINA SMART SOUS VIDE CON UTILIZZO DI TECNOLOGIA BLUETOOTH SAMMIC	CHEF GIUSEPPE PETTE SLO MAT PACK	A2/84
15.30	WORKSHOP BIRRA ALLA SPINA	LAŠKO UNION	AULA INFERIORE
16.00	RICCHI PRANZI CON PORRIDGE DI MIGLIO	NIKINA KUHALNICA	A2/161
16.00	AFTER DINNER COCKTAIL	DRUŠTVO BARMANOV SLOVENIJE	A2/86
16.00 – 17.00	BASI DI BARISTA E LATTE ART	TOPESPRESSO	A2/84
17.00	PRESENTAZIONE E SCOPO DI NIKINA KUHALNICA	NIKINA KUHALNICA	A2/161

CAMPIONATI			
ORA	TEMA/TITOLO	ESECUTORE	SPAZIO ESPOSITIVO
10.00 – 16.00	8° CAMPIONATO INTERNAZIONALE NELLA PREPARAZIONE DI GELATO – GUSTO: ROSA	MAKABO	A2/80
10.00 – 17.00	6° CAMPIONATO INTERNAZIONALE DELLA PIZZA "NAJPICOPEK SLOVENIJE"	DRUŠTVO KUJARJEV IN SLAŠČIČARJEV SLOVENIJE – SEKCIJA PICOPEKI KZ METLIKA	A2/85

SABATO 3 FEBBRAIO 2018

CORSI			
ORA	TEMA/TITOLO	ESECUTORE	SPAZIO ESPOSITIVO
10.30 – 11.30	ABBRACCI CALDI-GHIACCIATI DI GELATO E CIOCCOLATA CALDA	VALTEK IN ROKMAR	A2/84
11.00 – 13.00	PREPARAZIONE DI PASTA FATTA IN CASA	KAZA SISTEMI	A2/84
11.00 – 15.00	PANINI PER HAMBURGER	LA GANACHE	A2/160
11.00	COCKTAIL CON SPUMANTE	DRUŠTVO BARMANOV SLOVENIJE	A2/86

12.00	PREPARAZIONE DI SNACKS TAKE-AWAY / COLAZIONI SANE	NIKINA KUHALNICA	A2/161
12.00	GELATO AL COCCIOLOATO CON INFUSIONI – GELATO AL CACAO	MAKABO	A2/80
12.00 – 14.00	BASI DI BARISTA E LATTE ART	TOPESPRESSO	A2/84
13.00	PRESENTAZIONE DI NIKINA KUHALNICA E IL SUO NUOVO PROGETTO	NIKINA KUHALNICA	A2/161
14.00 – 17.00	QUALCOSA PER LA FORCHETTA CON MATEJ ZUPANČIČ – IN COLLABORAZIONE CON MAISTER BREWERY	FIDUCIA	A2/84
14.30- 15.30	ABBRACCI CALDI-GHIACCIATI DI GELATO E CIOCCOLATA CALDA	VALTEK IN ROKMAR	A2/84
15.00	WORKSHOP DI BIRRIFICAZIONE	PIVOPIS	AULA INFERIORE
16.00	PREPARAZIONE DI PANNA DOLCE / ACIDA SANA	NIKINA KUHALNICA	A2/161
16.00 – 17.00	IGIENE E PULIZIA IN CUCINA	ECOLAB	A2/84
17.00	DEGUSTAZIONI DI BIRRA GUIDATE	PIVOPIS	AULA INFERIORE
17.00	PRESENTAZIONE E SCOPO DI NIKINA KUHALNICA	NIKINA KUHALNICA	A2/161
17.00 – 18.00	FILTRAZIONE DELL'ACQUA CON FILTRI BRITA	FISTI	A2/84
(DATE INDIVIDUALI)	DIMOSTRAZIONI DI PREPARAZIONE DELLA PIZZA	DRUŠTVO KUCHARJEV IN SLAŠČIČARJEV SLOVENIJE – SEKCIJA PICOPEKI KZ METLIKA	A2/85

CAMPIONATI			
ORA	TEMA/TITOLO	ESECUTORE	SPAZIO ESPOSITIVO
14.00	PREMIAZIONE: GASTexpo BIRRA DELL'ANNO	PIVOPIS	AULA SINISTRA

NOTA: Ci riserviamo il diritto di modificare il programma e le competizioni.