



## Program:

Čas	Vystúpenie Hl. pódium	Prednášková sála	Sála vystavovateľov
Vstupné:	Rozšírené	Základné	Základné
09:30 – 09:55			Registrácie
10:00 – 10:30	Michal Konrád, 3 zlaté vidličky		
10:30 – 10:55		Workshop č.2	Segafredo - world of coffee
11:00 – 11:30	Lukáš Hesko - Kuchár roka 2017		JTF - zariadenia reštaurácií
11:30 – 11:55		Master class č.1 Gregor Nimmervoll	Wineloversclub.sk
12:00 – 12:30	Ebbe Vollmer, 2 michelin Vollmers – Malmö		Zlatý Bažant - tradície v pive
12:30	obed		Degustácie TransGourmet
13:00 – 13:25		Master class č.3 Tomáš Šajgal	
14:00 – 14:30	Jozef Breza, Michael Thiry, Daniel Marek Mladé pušky slovenskej gastroscény		UNILEVER – FOR CHEFS
14:30 – 14:55		Workshop č.1	
15:00 - 15:25		Master class č.2 Giampietro Tinazzo	Vína zo Slovenska - WineExpert
15:45 – 16:15	Heinz Reitbauer, 2 michelin, Steirereck - Viedeň		
16:15 – 16:30	Workshop č.3		
16:30			Záver

## Master class a workshopy:

### ► Master class č.1: **PREČO SÚ RAKÚSKE VÍNA TAK ÚSPEŠNÉ?**

Gregor Nimmervoll – vinár

Na príklade mladého ambiciózneho vinárstva Nimmer Voll z Rakúska si ukážeme ako sa dokáže presadiť kvalita a ako osloviť mladých a moderných zákazníkov. Toto moderné vinárstvo z Wagramu žnie jeden úspech za druhým a najvyššie ocenenia dostalo už od Gault and Millau, od Falstaffu a viacero svojich vín má v národnom salóne rakúskych vín. Jeho majiteľ Gregor Nimmervoll nás osobne prevedie svojimi vínami a predostre nám svoju filozofiu.

### ► Master class č.2: **DEGUSTÁCIA PRESTÍŽNEHO EURÓPSKEHO VINÁRSTVA**

Giampietro Tinazzo – export manager Allegrini winery – Taliansko

Rodinné vinárstvo Allegrini vlastní ako jedno z mála 3 hviezdičky v celkovom hodnotení Gambero Rosso, čo znamená pre Taliansko niečo ako pre gurmánov Michelin a pýši sa aj prestížnym ocenením Najlepšie vinárstvo Talianska 2016.

Degustovať budeme: Allegrini La Grola IGT 2014, Allegrini Palazzo Della Torre IGT Veronese 2015, Allegrini Valpolicella Classico DOC 2017

Allegrini Valpolicella Superiore DOC 2014, Allegrini Amarone Della Valpolicella Classico DOCG 2012, Allegrini Recioto Della Valpolicella Classico DOCG 2012

### ► Master class č.3: **AQUA TASTING**

Tomáš Šajgal – somelier

Veľká degustácia stolových a minerálnych vôd. Prečo by mala reštaurácia venovať veľkú pozornosť výberu a ponuke vôd? Ako ich párovať k jedlám

### ► Workshop č.1: **“STREETFOOD – KEĎ ULICE OŽIJÚ CHUŤAMI.”**

Svetobežník Ľubo Blaho

Kreátor a majiteľ street foodového konceptu Foodstock. „Jedlo ma baví“, prezradil nám Ľubo. Od roku 1998, keď si prenajal hostel v Izraeli a začal podnikat', prešiel mnohými formami gastrobiznisu až po jeho top úroveň.

### ► Workshop č.2: **KÁVA A JEJ DÔLEŽITOSŤ PRE KVALITNÚ REŠTAURÁCIU**

Martina a Jakub Jandíkovci

už 3 roky vlastní Mad Drop espresso & brew bar v Bratislave známy okrem metalovej hudby hlavne precíznosťou a vysokou kvalitou podávanej kávy. Oba sa výberovej káve venujú niekoľko rokov, pravidelne robia prednášky, workshopy či ochutnávky kávy a pomáhajú tak začínajúcim či už existujúcim podnikom vybrať si tú správnu.

### ► Workshop č.3: **PREČO BY MAL ŠÉFKUCHÁR PODPOROVAŤ FARMÁROV?**

Heinz Reitbauer – najlepší kuchár Rakúska, ocenený aj 2 michelínskymi hviezdami, je známi svojou podporou a spoluprácou s farmármi a je jedným z najaktívnejších šíriteľov regionálnych tradícií v gastronómii a v stravovaní.

Degustácie vín, piva, kávy a vôd budú priamo v sále vystavovateľov počas celého dňa.