

Program Gastronomy Slovakia 2019

Pondelok : 21.10.2019

| Čas | Vystúpenie Hl. pódium | Prednášková sála | Sála vystavovateľov |
|----------------|---|---|-----------------------------|
| 09:15 - 09:45 | | | Registrácie |
| 10:00 – 10:30 | André Van Dongen Debic, Holandsko | | |
| 10:30 – 10:55 | | Workshop č.1 – Jaroslav Rataj | |
| 11:00 – 11:30 | István Pésti Plátan, Hungary | | |
| 11:30 – 11:55 | | Master class - Tomáš Šajgal Aqua tasting | Unilever novinky |
| 12:00 – 12:30 | Max Stiegl Gut Purbach , Austria | | |
| 12:30 | OBED | | Degustácie TransGourmet |
| 13:00 – 13:25 | | Workshop č.2 – Dušan Křístek, fotograf | |
| 13:30 - 14:00 | Michal Škorec & Michal Thiry Ako chutí Slovensko : Západ vs Východ | | |
| 14:00 – 14:25 | | Master class – Valter Kramar Slovinské vína, Hiša Franko -majiteľ | JTF –zariadenie reštaurácií |
| 14:30 – 15:00 | Ádám Mészáros ONYX, Hungary | | Debic novinky |
| 15:15 – 15: 45 | | Workshop č.3 – Ana Roš Panelová diskusia – farmári vs reštaurácie | |
| 16:00 – 16:30 | Ana Roš Hiša Franko, Slovinsko | | |
| 16:45 | Záver Gastronomy Slovakia | | |

Utorok : 22.10.2019

| | |
|---------------|--|
| 10:00 – 13:00 | MasterClass č . 2 v spolupráci s Thuries Academy: André Van Dongen , DEBIC |
| 19:00 | Festival Gala Dinner in UFO restaurant – Tasting menu by Ana Roš – Hiša Franko Pre Rezervácie kontaktujte priamo UFO. |

Počas celého dňa prebiehajú degustácie a prezentácie v sále vystavovateľov spoločnosťami:

TransGourmet, Unilever, Debic, JTF, Segafredo, Karloff, Fatra, Zlatý Bažant, OFYR, Rational, KEMA, Thuries Academy, KON – RAD, KRAVA & CO,