

2020 ГОТВИМ БЪДЕЩЕТО

GASTRONOMIX



Форум за висша кулинария

Майсторски клас ШОКОЛАД

Шеф Юри Балталиуски

28 януари, вторник - 13:30 - 17:00

Шеф Емил Минеv, кулинарен директор на Le Cordon Bleu Лондон

Лекция: Професия: Шеф-готвач

30 януари, четвъртък - 11:00 - 11:45

Доц. Д-р Йозге Саманджъ, завеждащ катедра по Гастрономия и кулинарно изкуство в Университет Йозйеин, Истанбул

Лекция: Османското кулинарно наследство на територията на Балканите

30 януари, четвъртък - 12:00 - 13:00

Шеф Нухад Мамеледжия, Сараево, Босна и Херцеговина

Традиционна кухня с био съставки в стил Finger Food

30 януари, четвъртък - 13:15 - 14:15

Шеф Алтин Пренга, собственик на ресторант, къща за гости и ферма Мризи и Занаве, Фица (Лежа), Албания

Мисли глобално, храни се локално

или местните традиции и знания като основа за успешен модел по принципите на Slow Food

30 януари, четвъртък - 14:30 - 16:00

Дженаро Лучано, старши майстор пицар, собственик на Antica Pizzeria Port'Alba в Неапол - най-старата пицария в света!

Лекция: Историята на пица напoлетана

30 януари, четвъртък - 16:30 - 17:30

Шеф Емил Минеv, кулинарен директор на Le Cordon Bleu Лондон

Нулев отпадък; Креативни ястия със скромни продукти

31 януари, петък - 11:00 - 12:00

Шеф Паоло Касагранде, Ласарте (Барселона) - 3* Мишлен**

Lasarte и околната му среда, нашият начин да бъдем и да готвим

31 януари, петък - 12:30 - 13:30

Шеф Умут Каракуш

Балканска кухня с анадолски вкус

31 януари, петък - 14:00 - 15:30

Шеф Георги Бойковски, р-ти Багри и Кармаре - София

„Българското е на мода“ или как тренди бизнес модел се смесва със социална отговорност - (ре)волюцията на съвременната българска кухня

31 януари, петък - 16:00 - 17:30

SIHRE

28 - 31
Януари

