

PROGRAM WINE EnoGASTRO Vip Event

Međunarodna konferencija vinskih, ugostiteljskih i gastronomskih znalaca

Split, hotel AMPHORA 23.06.2021. od 12 sati

11:00 – 12:00	Prijava gostiju i piće dobrodošlice
12:00 – 12:15	Otvaranje konferencije i uvodni kratki govori
12.15 – 13:00	Prezentacija svih izlagača uz degustaciju njihovih proizvoda “Kaštelanski žmuli i pjati” kaštelanska eno-gastro baština
13:00 – 14:30	Pauza uz druženje sa izlagačima i humanitarni Cooking Show - lokalna enogastronomija
14:30 – 16:00	Sir i vino u modernoj gastronomiji – sljubljivanje sira i vina <i>Zbog čega je važan pravilan servis u ugostiteljstvu</i> <i>Sommelier, Mario Meštrović</i> <i>Bonton i kultura stola – govornik profesor Damjan Miletić</i> <i>Voditelj studija Upravljanje u gastronomiji i restoraterstvu u Visokoj poslovnoj školi PAR</i> Sva lica Tribidraga <i>sommelička Manuela Maras i Rikard Petrić</i>
16:00 – 17:00	Pauza uz druženje sa izlagačima i humanitarni Cooking Show
<u>Dvorana 1</u>	
17:00 – 18:15	"Prosjaci i sinovi" - vina dalmatinske Zagore i Hercegovine <i>Sommelier, Jure Andrijašević</i> Novi trendovi u miksologiji , prezentacija Barmen.hr Zoran Lukić i Filip Sarilar Uvod u svijet cigara by Camelot
<u>Dvorana 2</u>	
17:00 – 18:15	Sousvide kuhanje i vakumiranje moderne generacije i Food plating , kuharski Chef i vlasnik Gastro kluba Pula - Dragan Jovanović Prezentacija lokalnog vrhunskog ugostitelja -kuhara
18:15 – 19:00	Pauza uz druženje sa izlagačima
19:00 – 20:15	Glassology koncept by Libbey , prezentacija Scorpio Prezentacija Gastro Tim Ljepota i raznolikost Roze vina Sommelier Filip Savić
19:00 – 20:00	Izlagački prostor se zatvara
20:30 – 23:00	HUMANITARNA degustacijska večera sljubljivanja hrane i vina Večera i prezentacija stručno će voditi vrhunski sommelieri i kuhari
23:00 kraj	Zahvala uzvanicima od strane TIMA Wine EnoGastro Vip Event-a