



---

**ŠTVRTOK 23. 1. 2020**

---

09.00 Tlačová konferencia: **Kaufland Slovensko v EXPO CLUBE**  
**Kaufland – partner veľtrhu Danubius Gastro**

**HALA A0**

09.00 **„CARVING CUP SLOVAKIA 2020“**, vyrezávanie do ovocia a zeleniny, súťaže vopred pripravených kompozícií a vyrezávanie do ovocia a zeleniny naživo

09.00 Súťaž vo varení „na živo“ **„SKILLS Slovakia Gastro junior METRO CUP 2019/2020“** v odbore kuchár – finálové kolo

10.00 **Live cooking show** a prezentácie známych osobností slovenskej gastronómie, hostí z Českej republiky a z Írska

16.00 Vyhlásenie výsledkov **„CARVING CUP SLOVAKIA 2020“**

17.00 Vyhlásenie výsledkov súťaže **„SKILLS Slovakia Gastro junior METRO CUP“** 2019/2020 v odbore kuchár – finálové kolo  
*Organizátor: Slovenský zväz kuchárov a cukrárov, METRO Cash & Carry SR s.r.o.*

**HALA D expozícia 304A**

13.30 **Odborná prednáška: Podmienky registrácie odrôd viniča hroznorodého**  
Ing. Katarína Hanzelyová, ÚKSÚP, poverená riadením odboru odrodového skúšobníctva

14.00 **Odborná prednáška: Ekologická poľnohospodárska výroba v podmienkach Slovenskej republiky**  
Ing. Jana Vargová, PhD., ÚKSÚP, odbor ovocinárstva a ekologickej poľnohospodárskej výroby

14:45 **Odborná prednáška: Šľachtenie odrôd viniča hroznorodého**  
Ing. Ondrej Korpás, CSc., šľachtiteľ

15.30 **Odborná prednáška: Nové trendy v ovocinárstve**  
Ing. Samuel Michálek, ÚKSÚP, riaditeľ sekcie odborných činností

## HALA D1

10.30 **Oficiálny začiatok MASTER CUP 77 a Otvorenie 6. ročníka súťaží MASTER CUP 77**

11.00 **MASTER CUP 77 2020 PROFÍ MIXOLOGY**  
Barmanská súťaž ktorej sa zúčastňujú profesionálni barmani z rôznych krajín a na pódiu súťažia v disciplínach znázorňujúcich detailnú prácu za barom.

17.00 **Vyhlasenie výsledkov - MASTER CUP 77 2020- PROFÍ MIXOLOGY**  
*Organizátor: Goral Vodka Master*

## HALA D2

10.00 **Odborné prednášky a predstavenie Medzinárodného Kávového inštitútu**  
Prezentácie vystavovateľov zo Slovenska i zahraničia, medzi ktorými sa nachádzajú uznávaní pražiari, známe značky kávy, výrobcovia kaviarenskeho inventáru či profesionálnych pomocníkov na domácu prípravu kávy. Súčasťou prvého veľtržného dňa sa návštevníci môžu tešiť aj na nový vietor kávového sveta MEDZINÁRODNÝ KÁVOVÝ INŠTITÚT, ktorého prioritou je spájať všetkých, ktorým záleží na kvalitnej gastronómii Slovenska.  
*Organizátor: Academy of Coffee s.r.o.*

## HALA D2

10.00 **#Akosatoma**  
Prednášky a diskusie so slovenskými pestovateľmi, výrobcami a chovateľmi o histórii a pôvode surovín, rôzne témy typu ako sa má naozaj chovať dobytok, ako funguje poctivá pekáreň a pečivo bez následkov, rozpoznáte rybu z rybníka od tej z plastového bazéna?

14.00 **Capping**  
Ochutnávka kvalitných káv so zodpovedným pôvodom z celého sveta.  
Matúš Gulbiš, MLSNACAVA, STACOMB, s.r.o.

15.00 **Živá škola varenia**  
Naučíme sa spolu tipy a triky svetových rozmerov a nových trendov.  
Talianska kuchyňa: Adriano Figura, Reštaurácia Osteria Dell'Opera

Indická kuchyňa: Andrej Čierny, Škola varenia art of Taste  
*Organizátor: FRESHBOX*

\*zmena programu vyhradená