

europaean
food summit
LJUBLJANA
SLOVENIA
16. – 19. 3. 2019

KLJUČNA USTVARJALCA

Ponosni smo, da je potencial dogodka prepoznal tudi eden ključnih akterjev pri snovanju kulinarčnih projektov po svetu, Andrea Petrini, ki se v letošnji ediciji dogodka pri snovanju edinstvenega programa pridružuje Ani Roš.

Andrea Petrini

Kurator, član strokovnega sveta,

pisatelj, novinar, kurator projekta GELINAZ in predsednik sveta sodnikov World Restaurant Awards in velja za eno najpomembnejših osebnosti v svetu gastronomije. Svetovno priznani mediji, kot so The Telegraph, Vouge in Amuse, ga opisujejo kot "boga hrane". In to še ni vse – je provokativni pisec, soustvarjalec projekta World Restaurant Awards, organizator sodobnih in konceptualnih dogodkov kot sta Gelinaz! in Cook It Raw, istočasno pa ima edinstven talent za odkrivanje novih kuharskih upov na vseh koncih sveta.



Ana Roš

Članica strokovnega sveta,

chefinja, navdušenka nad športom in potovanji, poliglota in še veliko več. S svojo kuhinjo izraža letne čase, okolje iz katerega izhaja, značaj in ženskost. Po izboru akademije The World's 50 Best Restaurants velja za najboljšo kuharsko mojstrico na svetu, ki je Slovenijo postavila na gastronomski zemljevid, Hišo Franko pa ponesla med najboljše restavracije na svetu.



TUJI GOVORCI

Roberto Flore

Project Manager, DTU Food Skylab University of Copenhagen, Danska

raziskovalec pri FoodLabu na Danski tehnični univerzi, sodeluje na različnih področjih inovacij, trajnosti in družbene odgovornosti ter odkriva nove tehnologije za restavracije in pridelovalce prihodnosti. Uživa v povezovanju različnih disciplin, istočasno pa premika meje med hrano, znanostjo, tehnologijo in človeško povezanostjo.



Afton Halloran

doktorica znanosti, Nordic Food Policy Lab Copenhagen, Danska

je doktorica znanosti na področju mednarodne in pediatrične prehrane, specializirana za trajnostne prehranske sisteme. V zadnjih letih se v Kopenhagnu ukvarja s tematiko užitnih žuželk v trajnostnih prehranskih sistemih ter močno verjame, da so slednji najboljša priložnost za rešitev velikih globalnih izzivov.



Andoni Luis Aduriz

Chef, Mugaritz, Španija

je nedvomno eden najbolj vplivnih kuharjev našega časa, saj je z interdisciplinarnimi pristopi postavil nove mejnike v kulinariki. Pod njegovim vodstvom je restavracija Mugaritz prejela že dve Michelinovi zvezdici, po izboru World's 50 Best Restaurants pa se trenutno lahko pohvali z zavidljivim 9. mestom.



Andreas Caminada

Chef, Schloss Schauenstein, Švica

vodilni švicarski chef, ki je do svojega 33. leta prejel že tri Michelinove zvezdice in 19 Gault & Millau kap. Od leta 2003 dela v Schauenstein Castle Restaurant Hotelu v Fürstenau. Leta 2015 je ustanovil fundacijo "Fundaziun Uccelin", s ciljem, da chefom in restavracijam zagotavlja priložnosti za izobraževanje in napredovanje.



Christophe Pelé

Chef, Le Clarence, Francija

chef v pariški restavraciji z dvema Michelinovima zvezdicama neprestano išče nove okuse in je na preži za novimi, butičnimi proizvajalci ter izdelki, ki ga navdihujejo ter doprinašajo k njegovemu znanju. Njegova strast je odkrivanje različnih tehnik kombiniranja vina in hrane ter kompleksne umetnosti.



Esben Holmboe Bang

Chef, Maaemo, Norveška

glavni chef in solastnik norveške revolucionarne restavracije Maaemo, ki se od leta 2016 ponaša s tremi Michelinovimi zvezdicami je postal najmlajši chef na svetu in edini na Norveškem, ki se lahko pohvali s tovrstnim priznanjem.



Georges Desrues

novinar, pisatelj in urednik, Italija

je študiral na Univerzi za gastronomske znanosti v Italiji, kjer trenutno deluje kot pisec in fotograf številnim mednarodnim publikacijam in je urednik gastronomskega vodnika Slow Food v Avstriji.



Ivan Brincat

Avtor, novinar in lastnik portala Food and Wine Gazette, Belgija

novinar in lastnik Food and Wine Gazette, neodvisne spletne strani, kjer bralci najdejo poglobljene članke s področja kulinarike, vinarstva, tehnologije in kulture.



Joe Warwick

Avtor, kulinarčni kritik, Velika Britanija

londonski pisec in kulinarčni kritik, dobro znan vsem, ki delajo v kulinarčnem svetu. Najbolj ga poznajo bralci the Guardian, the Observer, Delicious in the Wall Street Journal.



Jordan Kahn

Chef, Vespertine, Los Angeles

njegova restavracija v Los Angelesu, je nastala ob sodelovanju priznanih arhitektov in umetnikov, je platforma za reinterpretacijo in raziskovanje izkušnenj obedovanja, ki z zблиževanjem hrane, umetnosti, glasbe in kiparstva ustvarja doživetje za vse čute.



Leonor Espinosa

Chef, Leo Cocina y Cava, Kolumbija

se lahko pohvali z uvrstitvijo na Latin America's 50 Best Restaurants . Znana je predvsem po avtohtonih kolumbijskih okusih, moderno umetnost pa združuje s terenskim raziskovanjem. Leta 2008 je ustanovila fundacijo, ki ustvarja razvojne iniciative v podeželskih skupnostih s krepljenjem kulinaričnih tradicij, povečevanja prehranjenosti in prehranske varnosti.



Riccardo Camanini

Chef, Lido 84, Italija

pri Identità Golose so ga zaradi njegove predanosti delu z zgodovinskimi sestavinami in raziskovanju italijanske kulinarične zgodovine imenovali za chefa leta 2017. Osnovne sestavine vseh njegovih jedi so transparentnost, profesionalizem, študij, raziskovanje, občutljivost in kritično razmišljanje.



Lior Kochavy

Odprta kuhna, Slovenija

večina pozna kot idejnega vodjo kulinarične tržnice Odprta kuhna, enega najbolj priljubljenih kulinaričnih projektov v Sloveniji. Poleg Odprte kuhne, ki stopa že v sedmo leto delovanja in gostuje po vsej državi, s svojo ekipo organizira tudi druge kulinarične dogodke in festivale.



Mateja Gravner

Vinarka, Gorica, Italija

je odrasla z vinogradi, fermentacijo in drugimi prefinjenimi tehnikami ter se po študiju enologije podala na pot komunikacije in marketinga. Leta je delovala daleč od doma, v letu 2014 pa se je vrnila v domače Oslavje, kjer odtelej vodi marketing in komercialni del posla v družinskem podjetju Gravner.



Anka Lipušček

Mlekarna Planika, Slovenija

direktorica, ki pred odhodom v pisarno pomolze krave, poletni dopust pa preživi v planinah kot pastirica in sirarka. Prav zaradi razumevanja in odgovornosti do okolja, v katerem je odrasla, že od leta 2008 uspešno vodi Mlekarno Planika.



Valter Kramar

Sommelier in solastnik v Hiši Franko, Slovenija

energičen moški mnogih talentov in zanimanj: je solastnik Hiše Franko in Hiše Polonka, partner v lokalni butični pivovarni FEO in somelje s posebno naklonjenostjo do naravnih vin. "Bolj je noro, bolj je," rad reče, ko jih spaja s sezonskimi meniji Ane Roš. V Hiši Franko skrbi tudi za slavni sir, ki ga prinese s planin in v svoji prelepi kleti stara tudi do pet let.

