



LIETUVOS  
GASTRONOMIJOS  
FORUMAS

**PROGRAMA** / 2019



9:30–10:00	REGISTRACIJA	
10:00–10:15	<b>Ižanginis žodis</b> <b>Dr. Žygimantas Mauricas</b> <b>Remigijus Šimašius</b> <b>Evalda Šiškauskienė</b> <b>Liutauras Čeprackas</b>	Vyriausiasis ekonomistas „Luminor“ Bankas / Forumo moderatorius Vilniaus miesto meras Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos prezidentė Šefas / Restoranų savininkas / „Gastronomika“ / „Meat SteakHouse“ / „Liutauras Čepracko kulinarijos akademija“ įkūrėjas
10:20–10:35	<b>Anthony Genovese</b> / Italija /	<b>Šefo prisistatymas</b> Pranešimas italų k. Šefas / Restoranas „Il Pagliaccio“ / ** MICHELIN Guide 2019 / <a href="http://www.ristoranteilpagliaccio.com">www.ristoranteilpagliaccio.com</a>
10:40–11:00	<b>Adrian Cummins</b> / Airija /	<b>„Ireland’s journey as one of Europe’s Leading Food Destinations“</b> Pranešimas anglų k. Airijos restoranų asociacijos vadovas
11:05–11:25	<b>Daniel Adam</b> / Lenkija /	<b>„Global foodservice in Baltics through the eyes of a distributor“</b> Pranešimas anglų k. Development manager for Baltics in Sanitex
11:30–11:50	<b>Beatriz Nalda</b> / Ispanija /	<b>„Le Cordon Bleu methodology“</b> Pranešimas anglų k. Pardavimų vadovė / Le Cordon Bleu Madridas
11:55–12:15	<b>Sandra Carvao</b> / Ispanija /	<b>„Gastronomy Tourism, placing your destination in the gastronomy map“</b> Pranešimas anglų k. Gastrominio turizmo ekspertė / JT Pasaulio turizmo organizacija
12:15–12:30	<b>Inga Romanovskienė</b>	<b>„Atraskime Vilniaus skonių“</b> VšĮ „GO Vilnius“ direktorė
12:30–14:00	PIETŲ PERTRAUKA	
14:00–14:30	<b>Prof. Dr. Rimvydas Laužikas</b>	<b>„Giliau nei vien patiekalai: Lietuvos istorinės gastronomijos tapatumai“</b> Vilniaus universiteto Komunikacijos fakulteto profesorius / Kulinarinio paveldo tyrinėtojas
14:35–14:50	<b>Masafumi Hamano</b> / Prancūzija /	<b>Šefo prisistatymas</b> Pranešimas prancūzų k. Šefas / Restoranas „Au 14 Février“ / ** MICHELIN Guide 2019 / <a href="http://www.sa-au14fevrier.com">www.sa-au14fevrier.com</a>
14:55–15:15	<b>Vytautas Kratulis</b>	<b>„Kodėl dauguma jūsų nenori laimėti daugiau su gera kava restorane?“</b> „Huracan Coffee“ įkūrėjas, savininkas ir vadovas.
15:20–15:35	<b>Daniel Lopez</b> / Ispanija /	<b>Šefo prisistatymas</b> Pranešimas ispanų k. Šefas / Restoranas „Kokotxa“ / * MICHELIN Guide 2019 / <a href="http://www.restaurantekokotxa.com/en/home/">www.restaurantekokotxa.com/en/home/</a>
15:40–16:00	<b>Dalius Morkvėnas</b>	<b>„Gastrominis turizmas – ar Lietuva gali tapti ryškiausia regione kryptimi?“</b> Nacionalinės turizmo skatinimo agentūros „Keliauk Lietuvoje“ vadovas

9:30-10:00	REGISTRACIJA	
	<b>Jogaila Morkūnas</b>	Renginių organizavimo agentūros „Pirmoji kava“ įkūrėjas, renginių vedėjas / Forumo moderatorius
10:00-10:30	<b>Fernando Mora MW</b> / Ispanija /	<b>„Pasaulinės vyno mados – „Garnacha“ renesansas“</b> / Pranešimas anglų k. Vyno magistras / CEO / vyndarys
10:35-10:55	<b>Česlovas Žemaitis</b>	<b>„Lietuviškos laukinės žuvis kelias“</b> Šefas / savininkas / Restoranas „Šturmų švyturys“ Vilnius / Šturmai / Nr. 6 / 30 geriausių restoranų Lietuvoje 2019
11:00-11:20	<b>Giedrius Drukteinis</b>	<b>„Ar skambus šefo-garsenybės vardas garantuoja restorano sėkmę? Kuo vadovas skiriasi nuo šefo?“</b> Etiketo specialistas / rašytojas / žurnalistas / Elegancija.eu įkūrėjas
11:25-11:40	<b>Andrea Aprea</b> / Italija /	<b>Šefo prisistatymas</b> / Pranešimas anglų k. Šefas / Restoranas „VUN“ / ** MICHELIN Guide 2019 / <a href="http://www.ristorante-vun.it">www.ristorante-vun.it</a>
11:45-12:05	<b>Martynas Pravilonis</b>	<b>„Someljė vaidmuo šių laikų restorane: nuo vyno pateikimo iki marketingo“</b> Nr. 4 „Pasaulio someljė čempionatas 2019“ / „Grand Hotel Kempinski Vilnius“ someljė
12:10-12:30	<b>Arūnas Starkus</b>	<b>„Vyno vartojimo ribojimo politikos sėkmės ir nesėkmės 2017 – 2019 metais“</b> „Vyno klubo“ įkūrėjas/ Buvęs Lietuvos someljė asociacijos prezidentas / „Vyno žurnalo“ leidėjas ir vyr. redaktorius
12:30-14:00	PIETŲ PERTRAUKA	
14:00-14:30	<b>Virginia Anne Newton</b> / Danija /	<b>„What It Means to Achieve &amp; Maintain 3 Michelin Stars“</b> / Pranešimas anglų k. Renginių ir marketingo vadovė / Restoranas „Geranium“ / *** MICHELIN Guide 2019 / The Words best 50 restaurants 2019 Nr. 5 / <a href="http://www.geranium.dk">www.geranium.dk</a>
14:35-14:50	<b>Ryohei Hieda</b> / Taivanas /	<b>Šefo prisistatymas</b> / Pranešimas japonų k. Šefas / Restoranas „Shoun RyuGin“ / ** MICHELIN Guide 2019 Asia's best 50 restaurants Nr. 31 / <a href="http://www.nihonryori-ryugin.com.tw">www.nihonryori-ryugin.com.tw</a>
14:55-15:15	<b>Jacques Bally</b> / Prancūzija /	<b>„From restaurant to product excellence, the Gault&amp;Millau new world signature“</b> / Pranešimas anglų k. „Gault&Millau“ prezidentas
15:20-15:50	<b>Prof. Dr. Rimvydas Laužikas</b>	<b>„Nuo laukinių barščių iki chia: Lietuvos istorinės virtuvės ingredientai“</b> Vilniaus universiteto Komunikacijos fakulteto profesorius / Kulinarinio paveldo tyrinėtojas
15:55-16:10	<b>Oriol Castro</b> / Ispanija /	<b>Šefo prisistatymas</b> / Pranešimas ispanų k. Šefas / Restoranas „Disfrutar“ / ** MICHELIN Guide 2019 / The Words best 50 restaurants 2019 Nr. 9 / <a href="http://www.disfrutarbarcelona.com">www.disfrutarbarcelona.com</a>
16:15-16:40	<b>Liutauras Čeprackas</b>	<b>„Daugiakultūriškumas - mūsų gastronomijos unikalumas“</b> Šefas / Restoranų savininkas / „Gastronomika“ / „Meat SteakHouse“ / „Liutauras Čepracko kulinarinės akademija“ įkūrėjas
16:40-17:00	<b>Diskusija</b>	<b>Moderatorius - Jogaila Morkūnas</b> - Renginių organizavimo agentūros „Pirmoji kava“ įkūrėjas, renginių vedėjas

# ŠEFŲ DEMONSTRACIJOS / Spalio 15 d.

# 1.1 salė

10:00-10:40	<b>Diego Muñoz</b> / Ispanija /	Šefas-lektorius / Ispanų virtuvės šefas / Le Cordon Bleu Madridas
11:00-11:40	<b>Masafumi Hamano</b> / Prancūzija /	Šefas / Restoranas „Au 14 Février” / ** MICHELIN Guide 2019 / <a href="http://www.sa-au14fevrier.com">www.sa-au14fevrier.com</a>
12:00-12:40	<b>Martynas Meidus</b> / Lietuva /	Šefas / Restoranas „Vila Komoda” / Nr. 5 / 30 geriausių restoranų Lietuvoje 2019
13:00-13:40	<b>Daniel Lopez</b> / Ispanija /	Šefas / Restoranas „Kokotxa” / * MICHELIN Guide 2019 / <a href="http://www.restaurantekokotxa.com/en/home/">www.restaurantekokotxa.com/en/home/</a>
14:00-14:40	<b>Vytas Samavičius</b> / Lietuva /	Šefas / Restoranai „Monai” / „Momo Grill” / Nr. 3 / 30 geriausių restoranų Lietuvoje 2019
15:00-15:40	<b>Anthony Genovese</b> / Italija /	Šefas / Restoranas „Il Pagliaccio” / ** MICHELIN Guide 2019 / <a href="http://www.ristoranteilpagliaccio.com">www.ristoranteilpagliaccio.com</a>

# ŠEFŲ DEMONSTRACIJOS / Spalio 16 d.

# 1.1 salė

10:00-10:40	<b>Diego Muñoz</b> / Ispanija /	Šefas-lektorius / Ispanų virtuvės šefas / Le Cordon Bleu Madridas
11:00-11:40	<b>Ryohei Hieda</b> / Taivanas /	Šefas / Restoranas „Shoun RyuGin” / ** MICHELIN Guide 2019 Asia's best 50 restaurants Nr. 31 / <a href="http://www.nihonryori-ryugin.com.tw">www.nihonryori-ryugin.com.tw</a>
12:00-12:40	<b>Martynas Praškevičius</b> / Lietuva /	Šefas / Restoranas „Džiaugsmas” / Nr. 1 / 30 geriausių restoranų Lietuvoje 2019
13:00-13:40	<b>Oriol Castro</b> / Ispanija /	Šefas / Restoranas „Disfrutar” / ** MICHELIN Guide 2019 / The Words best 50 restaurants 2019 Nr. 9 / <a href="http://www.disfrutarbarcelona.com">www.disfrutarbarcelona.com</a>
14:00-14:40	<b>Matas Paulinas</b> / Lietuva /	Šefas / Restoranas „Nineteen18” / Nr. 2 / 30 geriausių restoranų Lietuvoje 2019
15:00-15:40	<b>Andrea Aprea</b> / Italija /	Šefas / Restoranas „VUN” / ** MICHELIN Guide 2019 / <a href="http://www.ristorante-vun.it">www.ristorante-vun.it</a>

# DEGUSTACIJOS / Spalio 15 d.

# / Spalio 16 d.

# 1.4 salė

11:00-11:40	<b>Angostura masterclass</b> Rapolas Vareika / Miksologijos ambasadorius	<b>MASTERCLASS: “High altitude Garnacha tasting”</b> Fernando Mora MW / Vyno magistras / Vyndarys / anglų k.
12:00-12:40	<b>Riedel taurių degustacija</b> Modestas Vitkauskas / Riedel ambasadorius	<b>Riedel taurių degustacija</b> Modestas Vitkauskas / Riedel ambasadorius
14:00-14:40	<b>Raudonų plytų alaus degustacija</b> Jonas Lingys / Alaus someljė	<b>Raudonų plytų alaus degustacija</b> Dominykas Žemaitis / Alaus someljė
15:00-15:40	<b>Vive La Vodka! Grey Goose ir maisto derinimas</b> Martynas Paukštys / „Liviko” Spirit Portfolio Developer / On Trade	<b>Vive La Vodka! Grey Goose ir maisto derinimas</b> Martynas Paukštys / „Liviko” Spirit Portfolio Developer / On Trade
16:00-16:40	<b>Genys Brewing Co. alaus degustacija</b> Jonas Miežys / Aludaris	<b>Genys Brewing Co. alaus degustacija</b> Jonas Miežys / Aludaris

**\*TIK PAGAL IŠANKSTINĘ REGISTRACIJĄ. VIETŲ SKAIČIUS RIBOTAS.**