



30. Međunarodni sajam
gastronomije i ugostiteljstva

26.-28.2.2026.

Arena Zagreb

Dobro došli!

gastfair.com



PROGRAM 30.Međunarodnog sajma GAST 2026.

ČETVRTAK, 26.02.2026

GAST BINA:

11:00- 19:00h CAPUTO PIZZA CUP CROATIAN STAGE – Organizira ga napuljski mlin Caputo, Associazione Pizzaiuoli Napoletani (krovna udruga napoletanskih pizzaiuola u svijetu) i Mainardi Food, distributer vrhunskih namirnica za pizzerije i restorane. Natjecanje se odvija u 2 kategorije: Pizza classica koja nema nikakvih ograničenja niti posebnih pravila, i Pizza Napoletana STG koja je zaštićena od strane talijanske vlade i mora se pripremati po strogo definiranom pravilniku. Pobjednik kategorije Pizza Napoletana STG je ujedno i pobjednik cijelog natjecanja.

PETAK, 27.02.2026.

GAST BINA:

11:00-13:00h - PREDSTAVLJANJE GRADA SPLITA

11:00 – 11:10 – Uvodno obraćanje

- promotivni film Turističke zajednice Grada Splita (cca 1 min)
- pozdravni govor gradonačelnika / zamjenika Grada Splita
- pozdravni govor Alijane Vukšić, direktorica TZ Grada Splita

11:10 – 11:20 – Glazbeni nastup

- nastup klape (tradicionalna dalmatinska pjesma)

11:20 – 11:40 – Video prezentacija o Gradu Splitu

- video projekcija plaže Žnjan i aktualnih razvojnih projekata

11:40 – 12:30 – Gastro prezentacija – priprema dalmatinske marende / splitskog marendina

- priprema jela u suradnji učenika Turističko-ugostiteljske škole Split i gostujućih chefova Karlo Kaleb restoran Krug, Split nositelj 1 Michelinove zvjezdice, Mate Brković restoran Kadena, Split
- sudjelovanje predstavnika Grada i javnih osoba (prema dogovoru)



30. Međunarodni sajam
gastronomije i ugostiteljstva

26.-28.2.2026.

Arena Zagreb

Dobro došli!

gastfair.com



12:30 – 13:00 – Završetak i druženje

- degustacija pripremljene hrane
- razmjena iskustava i fotografiranje

13:00-14:00h - OKRUGLI STOL NA TEMU

“Ima li Hrvatska gastronomija identitet ili samo jelovnik?”

Studij Hotelijerstvo i gastronomija Sveučilišta u Splitu

Moderatori:

- Marijana Jurišić Mustapić doc. dr. sc.
- Arijana Martinić, mag. ing. techn. Aliment., pred.

Panelisti:

- Tončica Spaija (3. godina prijediplomski studij)
- Martin Vuković (1. Godina diplomskog studija)
- Ana Pehar (2. Godina diplomskog studija)

Na studiju Hotelijerstvo i gastronomija pri Sveučilištu u Splitu

14:00-15:15 h MARFISH: Ikejime Brancin – Revolucija kvalitete na tanjuru, chef Sasa Began, vlasnik restorana Labrax – Fish and Wine

17:00- 19:00 h HUMANITARNA REVIJA “POZNATI U KUHINJI” ZA UDRUGU SKIP - udruga za socijalnu inkluziju djece, mladih i organizaciju slobodnog vremena.

Poznati u kuhinji: Ljupka Gojić Mikić, Borna Čorić, Borna Gojo, Andrea Penezić Kobetić, Jelena Grubišić Bumbak, Vesna Milanović Litre, Lidija Horvat, Anđa Bilobrk, Tena Japundža, Ana Malec, Klaudija Bubalo, Mirko Bašić, Momčilo Otašević, Lovre Kondža, Andrija Hrgović, Anamaria Raić, Karlo Godec i mnogi drugi.