**10. Sweettargi – jubileuszowe atrakcje**

**Od 23 do 25 marca w Katowicach odbędą się 10. jubileuszowe Targi Cukiernicze, Piekarnicze i Lodziarskie, które zaprezentują najnowsze światowe trendy i nowinki z branży. Dziesiąta edycja Sweettargów będzie pełna konkursów, pokazów i atrakcji.**

**Co przygotowali organizatorzy w tym roku?**

**Pięć konkursów**

Trzy dni emocji konkursowych przed nami! W dwóch pierwszych dniach targów odbędzie się Międzynarodowy Konkurs Lodziarski: Gelato Poland 2019, bo 10 lat Sweettargów trzeba uczcić z wyjątkową pompą! Gelato Poland 2019 to aż 4 konkursy: Jubileuszowy konkurs lodziarski, 1000 nowych smaków na sezon 2019, Najlepsze lody i sorbety – Aromitalia oraz Najlepsze Lody Śmietankowe. Organizatorami konkursu są: Bruno - il Gelato di un Tempo, Limoni – Lodziarnie, Cukiernie, a Partnerem: Aromitalia. Gośćmi konkursu będą: Giacomo Canteri – Mistrz Europy Gelato Festival 2017, Ambasador włoskich lodów rzemieślniczych na świecie, przedstawiciel Associazione Italiana Gelatieri w Polsce i w krajach Europy Wschodniej oraz Mario Serani – lodziarzem pochodzący z rodziny z wieloletnią tradycją związaną z produkcją lodów wyrabianych metodą rzemieślniczą we Włoszech.

Dobrze już znany uczestnikom Sweettargów, uczniowski konkurs „Zdrowo-Smacznie-Artystycznie” zyska nowy wymiar. Ochotniczy Hufiec Pracy, organizator konkursu, postanowił uczcić jubileuszową edycję Sweettargów i uczestnicy wykonają 10 deserów na dziesięciolecie imprezy!

**Goście specjalni**

W pierwszym dniu Sweettargów Gościem Specjalnym będzie **Darek Kuźniak** - prowadzący program „Zakupy pod kontrolą” w TVP2. Telewizyjną przygodę zaczynał od Top Chefa, a na swoim kanale YouTube chętnie dzieli się pomysłami, a dla fanów gotowania tworzy autorski cykl przepisów: Crazy Chef Cooking. Autor kulinarnej książki pt „Zachcianki”. Podczas Sweettargów zaprasza na pokaz kulinarny: „Deser – czyli sztuka na talerzu – według Darka Kuźniaka”.

W drugim i trzecim dniu live cooking show poprowadzi **Adam Borowicz**, którego często możemy zobaczyć podczas programu „Pytanie na Śniadanie” w TVP 2. Adam Borowicz pochodzi z Rudy Śląskiej, od kilku lat mieszka w Szkocji. Gotowanie i odkrywanie nowych miejsc to jego dwie wielkie pasje. Połączył je na swoim internetowym vlogu, a obecnie realizuje je na antenie TVP. Program „To je Borowicz. Podróże ze smakiem” można oglądać w soboty w TVP 2. W swojej kuchni łączy elementy kuchni polskiej, europejskiej oraz azjatyckiej tworząc swój niepowtarzalny styl oparty o european fusion kitchen oraz elementy kuchni molekularnej. Na targach przygotuje muszle w towarzystwie wędzonej świnki oraz parfait limonkowe pod wieprzkiem, czyli (po śląsku) agrestem.

W drugim dniu targów, gościem będzie zwyciężczyni 7. edycji Masterchefa – **Ola Nguyen**. Ola w wieku 7 lat przeprowadziła się do Polski, studiuje finanse w Szkole Głównej Handlowej w Warszawie, a jej pasją jest gotowanie. W trakcie Sweetargów zaprezentuje nam dwa cukiernicze dzieła: sernik japoński polany karmelem ze słodkich ziemniaków w towarzystwie kawioru oraz ciasto parzone z kremem patissiere oraz lemon curd.

**Forum, warsztaty**

A jeśli jesteście właścicielami lodziarni lub planujecie ją otworzyć, to koniecznie odwiedźcie FORUM LODZIARSKIE COMPRITAL 2019, podczas Sweettargów. Każdego dnia o godz. 11.00. & 14.00. odbędą się prelekcje i pokazy, podczas których poznasz wszystkie aspekty produkcji lodziarskiej oraz znajdziesz odpowiedzi na wszystkie nurtujące Cię pytania. Forum poprowadzą technolodzy firmy Comprital z Włoch i Polski. W programie Forum zaplanowano [m.in](http://m.in/). pokazy technologii produkcji lodów, pokaz nowości smakowych sezonu 2019, pokazy baristów przygotowane specjalnie dla oferty lodziarskiej, warsztaty lodziarskie, pokazy najnowszych maszyn i urządzeń. Dla uczestników zostaną przygotowane specjalne pakiety promocyjne.

Victoria Arduino, Golden Fruit oraz Bean Brothers zapraszają do odwiedzenia strefy Coffee Village, gdzie będzie można samemu wypróbować najlepsze ekspresy włoskiej marki Victoria Arduino. W strefie odbędą się także bezpłatne warsztaty dla baristów, które stanowić będą wstęp do profesjonalnych szkoleń oferowanych przez organizatorów strefy. Coffee Support – Błażej Walczykiewicz, prowadzący warsztaty przybliży następujące tematy: espresso, brewing oraz late art. Dla klientów detalicznych sklep Bean Brothers przygotował konkursy.

**10. Sweettargi pełne nagród**

Dla uczestników konkursów branżowych i dla odwiedzających targi, organizatorzy Sweettargów przygotowali wiele atrakcyjnych nagród: będzie można wygrać [m.in](http://m.in/). luksusowy samochód marek: Toyota oraz Lexus na weekend, a także masło orzechowe z firmy Maslove.

**Ta edycja będzie wyjątkowa – zapraszamy.**

**23-25 marca 2019 || Katowice**

**www.sweettargi.fairexpo.pl**