



Русский вкус

Первый международный гастрономический
фестиваль Подмосковья



11-12 октября 2014 г. | Крокус Экспо, павильон №3, зал №17

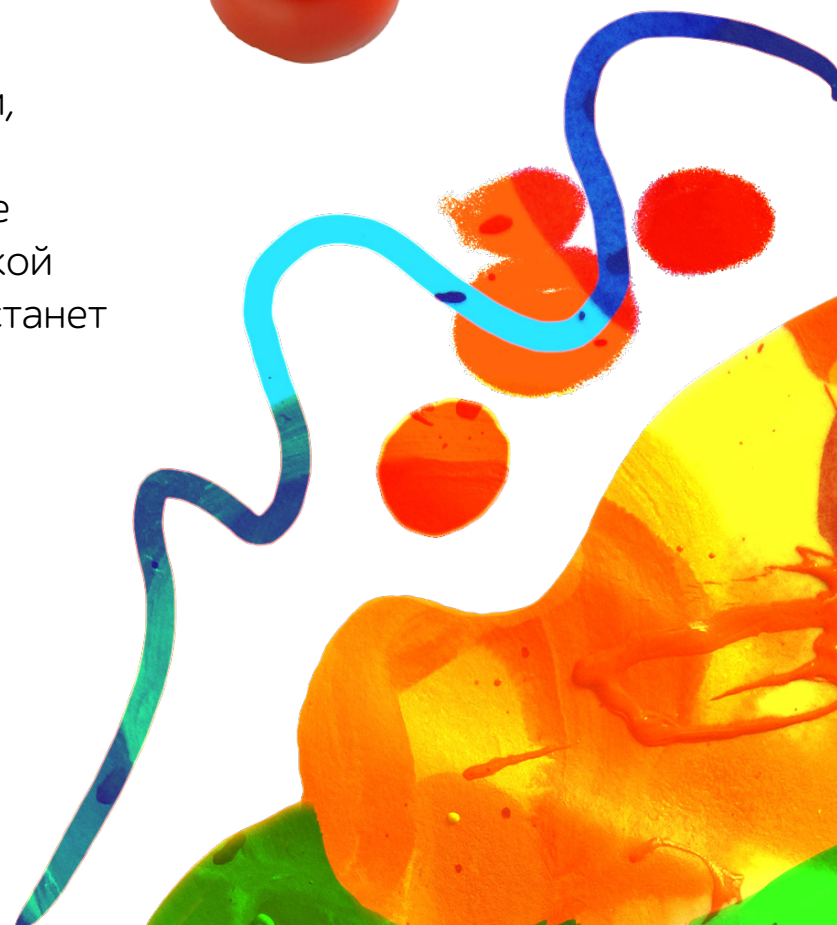
11-12 октября

Русский
Вкус

Крокус Экспо

Подмосковье – уникальный природный регион

Регион с неповторимым климатом, благоприятный для фермерства и животноводства, способный стать основой для возрождения кулинарных традиций России. Исторически, Подмосковье является кормильцем Москвы. Продукты, произведенные в Подмосковье – это не просто качественные продукты, а продукты высшего класса, подходящие для высокой кулинарии, что задает моду на фермерство и в дальнейшем станет локомотивом сельского хозяйства для всей России.



11-12 октября

Русский
Вкус

Крокус Экспо

Новая российская кухня — кухня прошлого, настоящего и будущего

Важно не только изучать и восстанавливать российскую кухню — важно думать о ее будущем, о современном ее прочтении. Современному государству нужна Новая кухня, которая отражала бы традиции предков и инновации будущего, символизировала бы уникальность и самобытность московского региона. Стоит добавить к этому идеи и ценности современного общества, стремление к здоровому образу жизни, и получится Новая российская кухня — кухня прошлого, настоящего и будущего.



11-12 октября

Русский
Вкус

Крокус Экспо

В центре фестиваля – мастер-классы от российских и международных шефов, звезд из разряда Star-Chefs, обладателей многочисленных звезд Мишлен, которые будут готовить из продуктов, предоставленных фермерами Подмосковья.

Также на фестивале пройдет фермерская ярмарка, программы для детей и многое другое. Фестиваль – это мероприятие правительственного уровня, участие в котором примут как официальные лица, так и известные люди, интересующейся гастрономией.



11-12 октября

Русский
Вкус

Крокус Экспо

Экспертный совет фестиваля



Алексей Зимин

глава Экспертного Совета Фестиваля, дипломированный повар и главный редактор журнала «Афиша-Еда», создатель кафе Ragout и новой версии ЦДЛ. Алексей Зимин четырнадцать лет пишет о еде, ведет регулярные колонки в «Ведомостях» и «Коммерсанте», ведет кулинарное шоу на телеканале НТВ, является автором трех книг о еде.



Ольга и Павел Сюткины

Историки и кулинары, специалисты по прошлому русской гастрономии. Их выступления – настоящее гастрономическое шоу, где параллельно с приготовлением и дегустацией блюд зрители узнают о том, какой была русская кухня и, что ждет ее в будущем. Их книги – «Непридуманная история русской кухни» и «Непридуманная история советской кухни» – стали национальными бестселлерами.



Катя Калина

ресторанный обозреватель радио Business FM и Шоколад, автор программы Вкус Калины на телеканале РБК, издатель книги «Ресторанный разговорник». Один из немногих независимых ресторанных экспертов Москвы, посещающих рестораны в качестве тайного гостя. Увлечена фермерской темой и эко-туризмом и убеждена, что без качественного локального продукта век ресторанов недолог.

11-12 октября

Русский
Вкус

Крокус Экспо

Концепция

В основе концепции фестиваля — идеология международной эко-гастрономической организации Slow Food International (www.slowfood.com), уже более 25 лет поддерживающей фермерство и местные продукты по всему миру.



Виктор Майклсон

глава конвивиума
Slow Food Moscow-Ulitka

Активно продвигает местные продукты, фермерство и кулинарные московские традиции. Начиная с 2009 года организовал несколько фермерских фестивалей в Москве.



11-12 октября

Русский
Вкус

Крокус Экспо

Территория фестиваля

Схематично территория фестиваля делится на шесть частей, каждая из которых несет на себе важную роль наполнения фестиваля:

- подмосковные фермеры
- рестораны
- эко-туризм
- детская площадка
- сцена с мастер-классами известных шеф-поваров
- конференц-зал



11-12 октября

Русский
Вкус

Крокус Экспо

Мастер-классы на фестивале

Мастер-классы проведут знаменитые шефы из 11 стран: Франция, Марокко, Норвегия, Финляндия, Эстония, Швеция, Италия, Англия, Бельгия, Ирландия и Россия.

Мы пригласили к участию шефов, известных своими инновационными идеями и приверженностью местным продуктам. Совместно мы надеемся внести свой вклад в создание Новой Русской Кухни.



Массимо Мантарро

шеф-повар в San Domenico Palace, две звезды Мишлен (Таормина, Сицилия). По-своему интерпретируя традиционную сицилийскую кухню, он предлагает креативное и инновационное меню, вдохновленное кулинарным наследием Сицилии.



Джош Эгглтон

ученик Гордона Рамзи, шеф-повар из Бристоля (Англия) и владелец знаменитого гастрономического бара The Pony & Trap, одна звезда Мишлен. Джош Эгглтон предлагает авторское меню — на стыке классической и современной британской кухни: блюда в лучших кулинарных традициях страны, но с новым звучанием. Джош — автор нескольких кулинарных книг.



Ален Пассар

французский шеф-повар и владелец ресторана L'Arpège в Париже, 3 звезды Мишлен. В 2001 году Пассар представил коллекцию в растительном стиле. Свое меню Пассар планирует исходя из сезона, получая натуральные и органически выращенные продукты от ремесленников и фермеров. Опубликовал несколько кулинарных книг.

11-12 октября

*Русский
вкус*

Крокус Экспо

Конференция Новой Русской Кухни

Одна из центральных активностей фестиваля – научно-практическая конференция, посвященная развитию местной сельскохозяйственной продукции и новому взгляду на русскую кухню.

Среди спикеров конференции – российские и международные ученые, гуру гастрономии и кулинарии, фермеры и рестораторы.



Рэйчел Аллен

Знаменитый ирландский шеф-повар, писательница, ведущая теле-программ. Одна из создательниц Новой Ирландской кухни. Рэйчел Аллен регулярно появляется на RTÉ и BBC. Книги Рейчел переведены на русский язык



Клаус Мейер

Профессиональный шеф-повар, соучредитель ресторана Нома (признан лучшим рестораном мира в 2010, 2011, 2012 и 2014), автор кулинарной книги, профессор, основоположник Новой Скандинавской кухни.

11-12 октября

Русский
Вкус

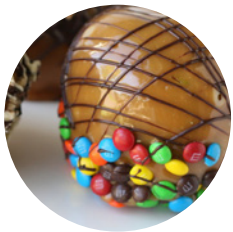
Крокус Экспо

Детская программа

На фестивале важное место занимает программа сенсорики от Slow Food Ulitka, которая предлагает самым маленьким посетителям различные развлечения и активности, направленные на развитие вкуса.



Контактный зоопарк находится на территории мероприятия и представляет животных Подмосковья, которых можно потрогать и сфотографировать. В этом зоопарке есть кролики, зайчики, козочки, барашки, страусы и даже кенгуру. Да! Первая в России кенгуриная ферма находится как раз в Подмосковье в Раменском районе.



Детское меню предлагает маленьким посетителям новый взгляд на излюбленные детские сладости. Здесь можно попробовать мороженое будущего разных форм и вкусов, невероятные коктейли, фруктовые фреши, карамельные яблоки и другие сладкие изыски.

Занимательные мастер-классы: «рисование ягодой и шоколадом», «ароматные прогулки со специями», «SPA процедуры с крупами».



11-12 октября

Русский
Вкус

Крокус Экспо

Благотворительная программа

Старт проекта «Добрые кулинары»

«Добрые кулинары» — это площадка, где встречаются кулинария и благотворительность — это возможность для кулинаров встретиться с благотворительными фондами и помочь доброму делу — продуктами, едой, знаниями и умениями, или деньгами — кто чем может!



На фестивале мы:

- Соберем средства для оборудования настоящей домашней кухни для детей из Филимонковского ДДИ 2
- Организуем благотворительную ярмарку «Душевный базар» и выступление звезд и поваров в пользу благотворительных фондов
- Пригласим к бесплатному участию воспитанников интернатов и детдомов и других подопечных



**ЗДЕСЬ
СЕЙЧАС**
БЛАГОТВОРИТЕЛЬНЫЙ ФОНД
ПОМОЩИ ДЕТАМ-СИРОТАМ


**ДУШЕВНЫЙ
BAZAR**


«Дети Наши»
Благотворительный фонд

11-12 октября

Русский
вкус

Крокус Экспо

«Душевный базар» на фестивале

На фестивале «Русский вкус» пройдет благотворительная программа от крупнейшего в России благотворительного фестиваля «Душевный Bazar».

Пять поваров вместе со звездами в течение дня проведут мастер-классы для гостей фестиваля. Каждая пара повар-звезда поддерживает определенный благотворительный фонд и во время мастер-класса рассказывает о его работе.

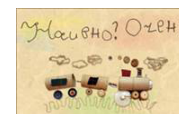


Предполагается участие:

- Нелли Уварова, актриса
- Юлия Пересильд, актриса
- Алла Довлатова, телеведущая
- Дмитрий Хрусталев, телеведущий
- Нарине Абгарян, писатель
- Татьяна Лазарева, телеведущая

12 октября, 11:00-18:00

Мастер-классы для всей семьи
от известных поваров и звезд
(малая сцена, рядом с детской зоной)



11-12 октября

*Русский
вкус*

Крокус Экспо

Форматы участия



Шефы:

- Мастер-класс — от 40 минут до 1,5 часов
- Общение с прессой
- Участие в формировании видео-контента



Фермеры:

- Дегустации и продажи продукции
- Предоставление продуктов для мастер-классов ресторанам
- Участие в зоне эко-туризма со стендом



Рестораны:

- Участие на фуд-корте
- Мастер-класс от шеф-повара

11-12 октября

Русский
вкус

Крокус Экспо

В числе наших медиа-партнеров — крупнейшие российские СМИ.
Мы ожидаем широкое освещение фестиваля.

Фестиваль пройдет при поддержке



ПРАВИТЕЛЬСТВА
МОСКВЫ



ПРАВИТЕЛЬСТВА
МОСКОВСКОЙ
ОБЛАСТИ

Наши партнеры



11-12 октября



Крокус Экспо

Мы приглашаем вас принять участие в Гастрономическом фестивале Подмосковья и приложить свой талант к восстановлению русских кулинарных традиций и созданию Новой русской кухни.

Ждем вас на нашем фестивале!

Пресс-офис фестиваля

+7 495 660-53-59

Москва, Хохловский пер, д. 7-9, стр. 2, пом. 2

