



ПРЕСС-СЛУЖБА  
СОВЕТНИКА ГУБЕРНАТОРА  
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

143407, Московская область, город  
Красногорск, бульвар Строителей, дом 1

тел. (498) 602-29-32 доб. 42932  
моб: 8 (903) 779-80-29  
Факс: (498) 602-2970  
e-mail: rudovskayaem@mosreg.ru

---

06 октября 2014 г.

**ФЕСТИВАЛЬ «РУССКИЙ ВКУС» ПОДМОСКОВЬЯ В КРОКУС СИТИ  
ПЕРВЫЙ МЕЖДУНАРОДНЫЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ  
ПОДМОСКОВЬЯ ПРОЙДЕТ 11-12 ОКТЯБРЯ**

**Первый международный гастрономический фестиваль Подмосковья «РУССКИЙ ВКУС» приглашает гостей в Крокус Сити в период 11-12 октября. Мероприятие приурочено к празднованию 85-летия Московской области.**

Подмосковье — уникальный природный регион, с неповторимым климатом, благоприятный для фермерства и животноводства, призванный стать основой для возрождения кулинарных традиций России. Исторически Подмосковье является кормильцем Москвы, и продукты, произведенные в Подмосковье — это не просто качественные продукты, а продукты высшего класса, подходящие для высокой кулинарии, одновременно задающие моду на фермерство. Новая российская кухня — кухня прошлого, настоящего и будущего, кухня с богатой историей в новом прочтении. Именно такую кухню — отражающую русские традиции и одновременно инновационность и стремление общества к здоровому образу жизни - продемонстрируют организаторы и участники Фестиваля «Русский Вкус».

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**. Фестиваль представит зрителю возможность познакомиться с **подмосковными фермерами, ресторанами, с развивающими эко-туризм мини-фермами и отелями, а также увидеть грандиозное шоу-мастер-классы известных шеф-поваров.**

Все интересующиеся сегодня **новой гастрономией** смогут узнать на фестивале что-то интересное, **оценить достоинства русской кухни** в современном

исполнении, **познакомиться с лучшими** представителями кулинарной индустрии, а главное, **все попробовать**.

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

В рамках фестиваля «Русский Вкус» 11 октября 2014 года в «Крокус Экспо», павильон №3, зал №17 состоится **«Российский продуктовый форум» ИД Коммерсантъ** - серия деловых мероприятий, посвященных развитию взаимодействия государства, производителей и потребителей агропродукции.

Среди спикеров конференции — российские и международные ученые, гурู гастрономии и кулинарии, фермеры и рестораторы, а также главы агропромышленных холдингов.

В рамках фестиваля откроет двери **фермерская ярмарка**, пройдут программы **для детей** и многое другое.

Экспертный Совет Фестивля возглавляет **Алексей Зимин**, - 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 ИД «Ведомости» и ИД «Коммерсантъ», ведет **кулинарное шоу на телеканале НТВ**, является автором трех книг о еде. Команду экспертного совета составили также **Ольга и Павел Сюткины**, историки и кулинары, специалисты по прошлому **русской гастрономии**, чьи 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, а книги - «Непридуманная история русской кухни» и «Непридуманная история советской кухни» — стали национальными бестселлерами, а также **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**.

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

Фестиваль пригласил к участию **шефов, известных своими инновационными идеями и приверженностью местным продуктам:**

- **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'Aprège 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

- **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 Ном (признан лучшим рестораном мира 2010, 2011, 2012 и 2014 годов), автор кулинарной книги, профессор, основоположник Новой Скандинавской кухни.

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».

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

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 актрис Нелли Уваровой, Юлии Пересильд, ведущей • Аллы Довлатовой, телеведущего Дмитрия Хрусталева, писательницы Нарине

Абгарян, телеведущей Татьяны Лазаревой. К бесплатному участию будут приглашены воспитанники интернатов, приютов и детских домов.

**Контакты для СМИ для аккредитации: +7-903-779-80-29**

[rudovskayaem@mosreg.ru](mailto:rudovskayaem@mosreg.ru)

Рудовская Елена, Пресс-служба Советника Губернатора Московской области, курирующего направления культуры, спорта, туризма и молодежной политики.



**Контакты для СМИ для аккредитации: +7-903-779-80-29**

[rudovskayaem@mosreg.ru](mailto:rudovskayaem@mosreg.ru)

Рудовская Елена, Пресс-служба Советника Губернатора Московской области, курирующего направления культуры, спорта, туризма и молодежной политики.