

A stylized illustration of a fish, possibly a carp, in shades of pink, red, and blue, with a green line representing a tail or fin, located on the left side of the poster.

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 ресторана ЦДЛ.

Алексей Зимин четырнадцать лет пишет о еде, ведет регулярные колонки в «Ведомостях» и «Коммерсанте», и 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, 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 экотуризмом и убеждена, что без качественного локального продукта век ресторанов недолог.



Наталья Рыбальченко

Travel writer и бренд-стратег компании «Живые города», создатель новых музейных концепций и изобретатель новых смыслов малых городов. Автор путеводителя по Московской области серии «Оранжевый гид». Специально для фестиваля разработала концепцию гастрономической карты Подмосковья. Ее кредо – ИДЕАлизация пространства, без которой невозможно развитие.

11-12 октября

Русский
Вкус

Крокус Экспо

Концепция

В основе концепции фестиваля — идеология международной экогастрономической 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

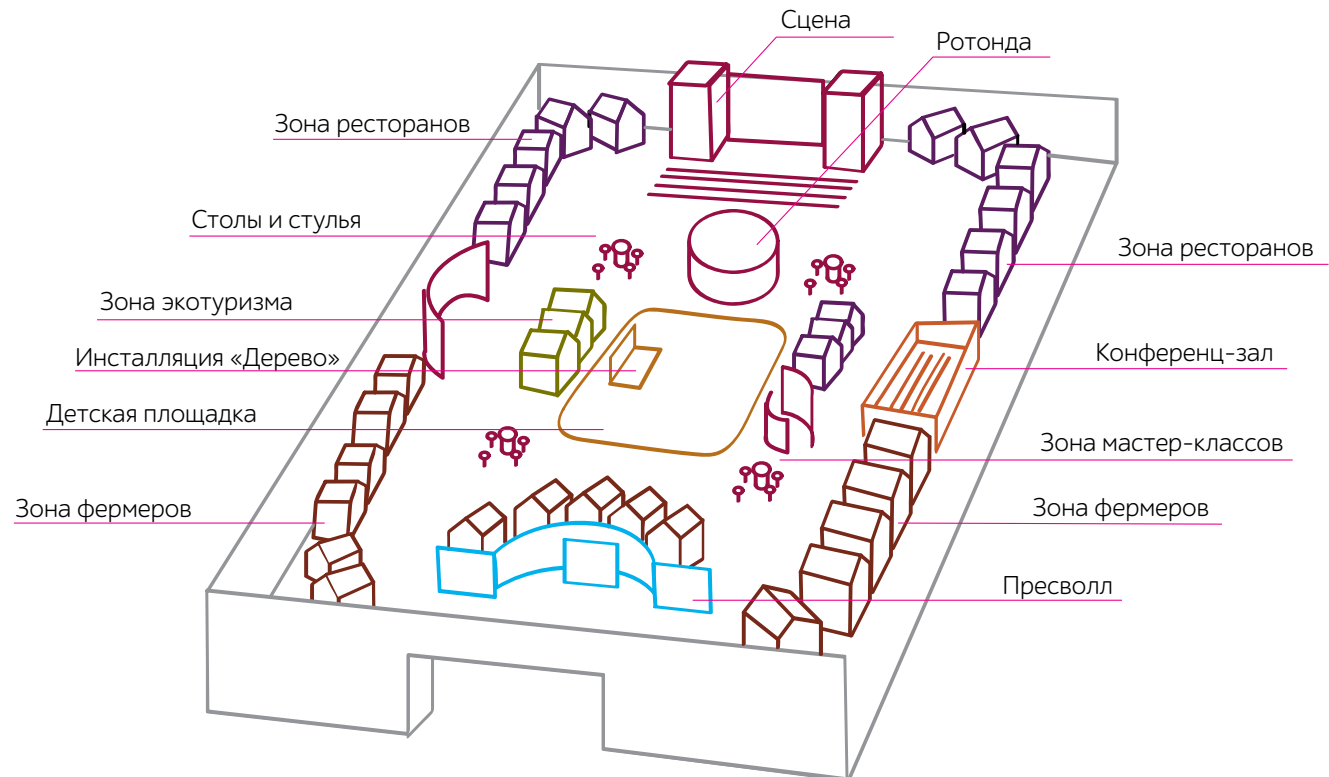
Русский
вкус

Крокус Экспо

Территория фестиваля

Схематично территория фестиваля делится на шесть частей, каждая из которых является важной частью наполнения фестиваля:

- подмосковные фермеры
- рестораны
- экотуризм
- детская площадка
- сцена для мастер-классов 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 ресторана в San Domenico Palace, имеющего две звезды Мишлен (Таормина, Сицилия). По-своему интерпретируя традиционную местную 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.



Юуни Тойванен

Инновации и амбиции — две вещи, которыми руководствуется в своей работе известный финский повар Юуни Тойванен. В его творчестве присутствуют дань традициям и внимание к кухне в стиле модерн. Юуни работал во многих ресторанах Хельсинки и Барселоны. Сегодня Юуни — шеф-повар и владелец ресторана Luoto (одна звезда Мишлен), также внесенного в Красный Гид Мишлен.

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.



Рейчел Аллен

Знаменитый ирландский шеф-повар, писательница, ведущая телепрограмм. Одна из создательниц Новой ирландской кухни. Рейчел 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 годах), автор кулинарной книги, профессор, основоположник Новой скандинавской кухни.



Тошио Сасаки

Один из лидеров движения Slow Food в Японии. Активно занимается установлением связей между местными производителями и ресторанами Токио. Посвятил себя продвижению не только японских продуктов, но и культуры, установлению тесных связей между культурными и гастрономическими традициями Японии и традициями других стран.

11-12 октября

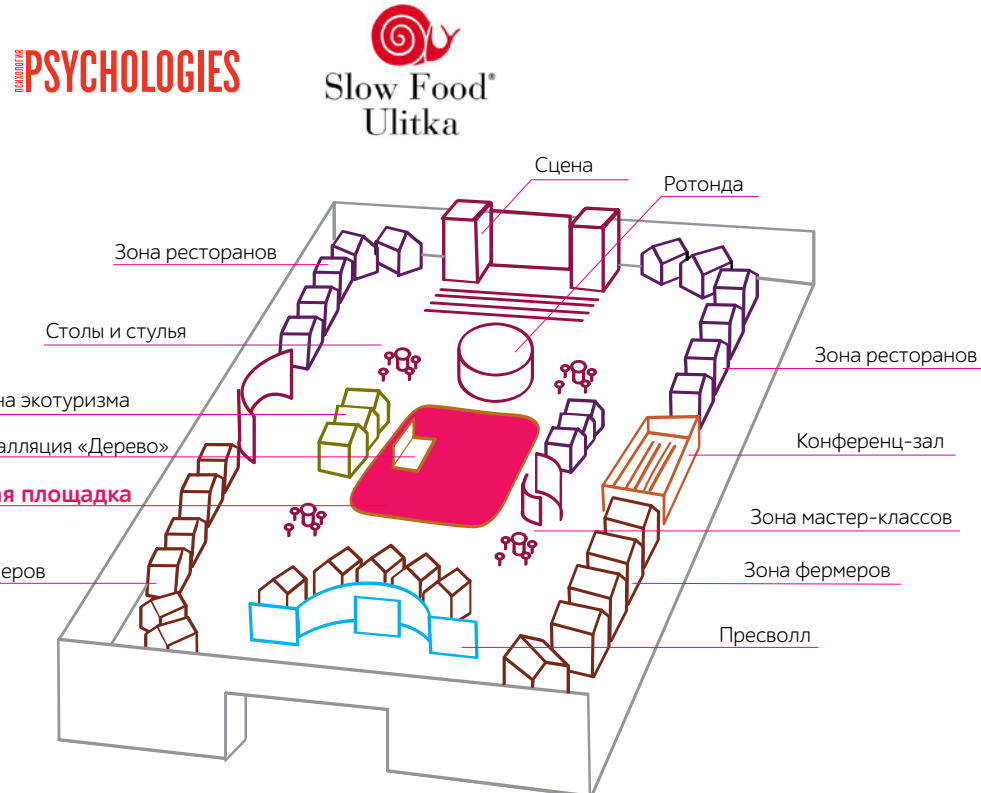
Русский
Вкус

Крокус Экспо

Детская площадка

Детская площадка – бьющееся сердце нашего фестиваля, вокруг которого разворачивается остальное пространство. Ее невозможно игнорировать или пройти мимо.

Детская площадка делается в сотворчестве с журналом Psychologies и международным экогастрономическим движением Slow Food.



Виктор Майклсон

Глава конвивиума
Slow Food Moscow-Ulitka.
Активно продвигает мест-
ные продукты, фермерство
и кулинарные московские
традиции.



Марина Черепанова

Автор детских образователь-
ных программ конвивиума
Slow Food Ulitka

11-12 октября

Русский
Вкус

Крокус Экспо

Детская площадка



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».

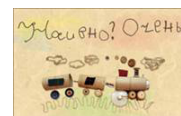
Пять поваров вместе со звездами в течение дня проведут мастер-классы для гостей фестиваля. Каждая пара повар-звезда поддерживает определенный благотворительный фонд и во время мастер-класса рассказывает о его работе.

Предполагается участие:

- Нелли Уварова, актриса
- Юлия Пересильд, актриса
- Алла Довлатова, телеведущая
- Дмитрий Хрусталеv, 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 шеф-повара

11-12 октября

Русский
Вкус

Крокус Экспо

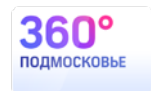
В числе наших медиа-партнеров — крупнейшие
российские СМИ. Мы ожидаем широкое
освещение фестиваля.

Фестиваль пройдет при поддержке



ПРАВИТЕЛЬСТВА
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!

www.russiangusto.com

www.русскийвкус.рф



www.facebook.com/russiangusto



[#russiangusto](https://www.instagram.com/russiangusto)

Пресс-офис фестиваля

+7 495 660-53-59

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

