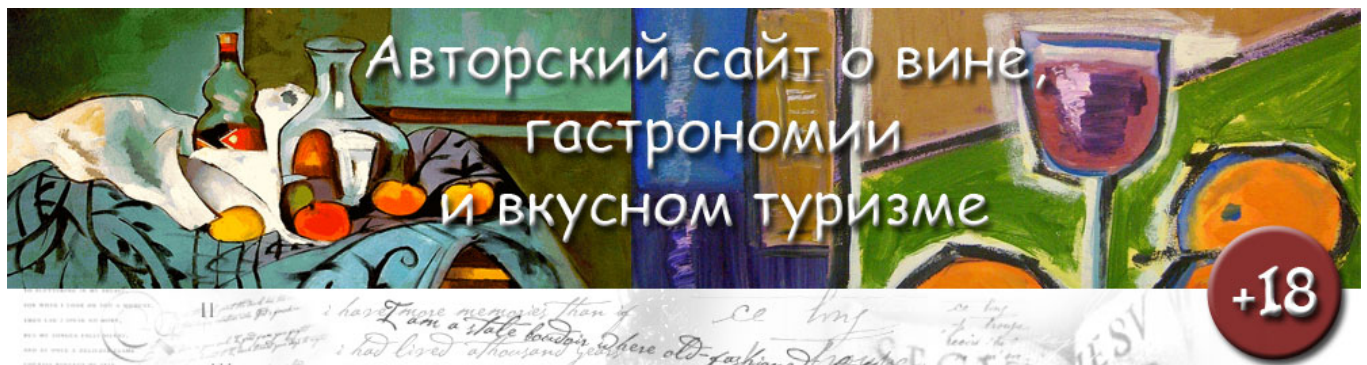


www.Vino-eda.ru



События. - Taste of Moscow 2016

Taste of Moscow 2016

В преддверие грандиозного события **Taste of Moscow 2016 Наринэ Багманян**, президент выставочной компании "Асти Групп", рассказала www.vino-eda.ru о новинках и традициях фестиваля, ресторанных тенденциях, русской кухне и гастрономических мечтах.

Главная страница

Вино

Крепкие напитки

Еда

Вкусный туризм

Напитки

Места

События

Гастро-арт

Путешествия

Vino italiano

Новости

© © У нас появилась афиша гастрономических фестивалей России

© Идеи для гастрономического тура по России на выставке Интурмаркет. {ФОТО}

21/03 Ростуризм доверит заботу о гастрономическом туризме самым рестораторам

01/04 9 апреля 2016 года. День селёдки в Калининградской области



- Что нового и интересного ждать на Taste of Moscow 2016?

- В этом году мы планируем представить публике еще более яркие и интересные форматы пребывания на фестивале Taste. Будут работать новые кулинарные площадки, гостей ждет разнообразная развлекательная программа и множество вкусных сюрпризов!

К примеру, мы хотим поставить деревянную печь и возможно, устроим соревнования двух кулинаров: один делает пиццу, а второй – хачапури или осетинский пирог. И народным голосованием выберем победителя. Будет организована детская площадка, похожая на конкурс «Мастер-шеф дети». Наш генеральный партнер, компания Electrolux, предоставит для этой зоны новое оборудование, где маленькие посетители смогут самостоятельно приготовить различные вкусности, например пиццу или пирог. Работа с детьми требует особого дара, и мы тщательно отбираем поваров для этого проекта.

- Как продвигается организация фестиваля?

Taste of Moscow будет проводиться уже в 4-ый раз. В прошлом году фестиваль посетили около 28 тысяч человек. Количество гостей каждый год растет, число ресторанов-участников также увеличивается. Когда мы начинали, на площадке было представлено 10 ресторанов, сейчас их в два раза больше, плюс в этом году добавятся два Pop-up ресторана, где помимо специально разработанных блюд от самых лучших ресторанов будут созданы особые комфортные условия трапезы, ну и, конечно же, подобраны к блюдам самые лучшие вина из Италии, Франции, Испании и России.

Ориентировочная стоимость такого сета составит 3 500 – 4 000 руб. И это будет дешевле аналогичного предложения в ресторане.

В Лондоне каждый ресторан использует Taste, как площадку для пиара, а не для зарабатывания денег.

Посетители Taste of London могут поесть, познакомиться с рестораторами и их кухней, получить интересные предложения и бонусы.

Мы хотим видеть такую же атмосферу на Taste of Moscow, и это во многом уже начинает получаться. Мы встречаемся с каждым шеф-поваром лично, обговариваем все тонкости работы на фестивале, ну и конечно,

обязательно обсуждаем блюда, чтобы они были гастрономическими, но при этом намного дешевле и изысканнее, чем в ресторане.

Рестораны-участники должны создать праздник для посетителей своими блюдами и дать им возможность общения со своими шеф-поварами и командой. Что в ресторанах практически невозможно, так как открытая кухня пока еще редко встречается.

Кроме того, на Taste of Moscow будет шанс и для повара получить уникальный опыт, посмотреть новинку в технике приготовления или использования какого-либо ингредиента и плюс общение со своими коллегами на одной площадке.



- Как отбираются рестораны для участия в Taste of Moscow?

- В этом году мы пошли новым путем. После прошлогоднего фестиваля мы стали собирать мнения, спрашивать у самых активных посетителей Taste, кого бы они хотели видеть на фестивале в 2016 году. Этот опрос продолжался пять месяцев, в итоге мы получили около 150 заведений, среди них даже те, о которых я никогда не слышала. Затем устроили голосование, в результате которого определился топ-лист из 20 ресторанов.

У нас, к сожалению, нет пока возможности привлекать больше ресторанов, как из-за ограниченности места, так и наличия оборудования в таком количестве. Мы же предоставляем ресторанам как место, так и полностью оснащаем оборудованием, т.е. строим мини-кухни.

Это достойный список самых лучших ресторанов, где самобытные шеф-повара и очень вкусная кухня. Также мы привлекаем до 60-70 лучших шеф-поваров на различные мастер-классы. В этом году, благодаря внедрению формата POP-UP ресторанов, будут еще десяток участников, и это означает, что за четыре дня еще несколько заведений смогут участвовать в нашем фестивале.

=====

Рестораны-участники

Vjorn, Buba by Sumosan, Saxon + Parole, «Сыр», Fanny Cabany, Chicken Run, Chicha, Gayane's, G Graf, Jamie's Italian, MØS Gastronomic Smart&Casual, Pinzeria by Bontempi, «Scenario», «Федя, дичь!» и другие.

=====

- Будет ли участвовать Gambero Rosso в Taste of Moscow 2016?

- Да, будет. В прошлом году Gambero Rosso впервые представил свою программу на фестивале, и это был первый опыт для итальянского холдинга, который с большим интересом восприняла столичная публика. В этом году Gambero Rosso специально для гостей фестиваля подготовил программу Gambero Rosso Experience уникальных винных дегустаций и мастер-классов по итальянским продуктам и эногастрономическим сочетаниям с участием эксперта холдинга Марко Сабелико и шеф-повара Валентино Бонтемпи.

Интересно, что наша компания «Асти Групп» всегда находит какие-то нестандартные и интересные решения при организации и проведении массовых мероприятий, что очень нравится нашим Партнерам и постоянным участникам.

- Удобны ли Лужники, как площадка для проведения массовых мероприятий?

- Лужники – идеальная платформа. Люди сюда приезжают целенаправленно и нас это устраивает. Рядом река, которая создает красивый пейзаж, виды на МГУ и Воробьевы горы, можно посидеть на лужайке или на скамейке под деревьями. В этом году, так же как и в прошлом году, на пристань у Престижной аллеи Лужников будут причаливать теплоходы и гости смогут добраться на фестиваль по реке, по маршруту "К еде по воде", от Киевского вокзала, от ЦПКиО им. Горького и т.д.

Есть и проблемы – нет воды и электричества, но подобные трудности имеют все открытые площадки.

Безопасность – это первостепенная задача для нас, как организаторов, и даже если какие-то проверки создают неудобства, мы относимся к этому с пониманием.

Самая большая проблема фестиваля на открытой площадке – плохая погода, дождь может все испортить, но нам пока везет...будем надеяться, что и Taste of Moscow 2016 будет солнечным и теплым.

- Есть ли отличие в фестивалях Taste в разных странах и городах?

- У каждой страны, которая проводит фестиваль, есть своя изюминка. И Taste Италии будет отличаться от Франции. Фестиваль Taste – это вкус города.

Например, в Италии Taste проводится в нескольких городах.

У нас пока фестиваль проходит только в Москве, но, надеемся, что и многие другие города нашей страны скоро присоединятся к этому празднику вкуса.

- Русская кухня по-прежнему в тренде?

- Раньше были популярны итальянские рестораны, они открывались повсеместно, итальянские повара были востребованы.

Сейчас тенденция изменилась – сплошная русская кухня.

У нее есть большой потенциал, русская кухня может конкурировать с классической европейской. У нее есть свои вкусовые качества, гастрономическая составляющая и собственная техника приготовления. Основным трендом остается переход на локальный продукт, связанный с импортозамещением. С одной стороны, санкции доставляют много проблем рестораторам, но с другой – мы даем нашим производителям возможность идти в ногу с требованиями повара. Вместе с этим в винных картах стали появляться российские вина, их не много, но о некоторых уже можно говорить. Санкции дали толчок для всего ресторанного бизнеса.

Война пиарщиков за клиента скоро закончится и пойдет настоящая работа повара, которая привлечет в рестораны истинных гурманов. Обмануть хорошими рецензиями и красивыми рекламными картинками станет невозможно, если невкусно, то народ в это заведение больше не вернется. Сейчас существует масса ресторанов, в которых пусто. Лучший пиар, это посетители.

Когда я прихожу в Пинцерию Валентино Бонтемпи, я вижу всегда полный зал...для меня это лучшая реклама.



=====Валентино Бонтемпи о Taste of Moscow=====

Валентино Бонтемпи – постоянный участник Taste of Moscow, единственный шеф-повар верный фестивалю все годы его существования.

- Taste of Moscow – лучший гастрофестиваль столицы. Я уже готов к нему – жду от организаторов команды выезжать в Лужники! Я полон идей и рецептов, наверно, надо купить раскладушку и все четыре дня ночевать в Лужниках!

В прошлом году я впервые сотрудничал с Gambero Rosso, делал гастрономический сет, чтобы показать, как сочетаются мои блюда с великолепными итальянскими винами. Это был эксперимент, скорее экспромт, в этом году я надеюсь на продолжение сотрудничества, но многое будет зависеть от ингредиентов и продуктов, которые мы сможем купить на рынке. Я думаю, что было бы замечательно, не только приготовить блюда, но и рассказать, почему они сочетаются с тем или иным вином.

В Москве существует большая конкуренция среди повара высокого уровня и фестиваль Taste of Moscow дает возможность проявить себя, привлечь клиентов в свой ресторан.

Taste of Moscow 2016

2-5 июня 2016 г.

Престижная аллея в Лужниках

Дополнительная информация и билеты www.tastefestival.ru

Авторы: [Анна&Павел](#)

Сайт предназначен для лиц старше 18 лет. Помните, что только умеренное употребление вина полезно для здоровья!



© VINO-EDA.ru с 2015 года. Авторство всех материалов принадлежит **VINO-EDA.ru** и охраняется Законом о защите авторских прав.

Полное или частичное копирование разрешается с обязательной активной ссылкой на www.vino-eda.ru. Копирование на бумажные носители допускается только с согласия автора.

Контактный e-mail: biancoloto@gmail.com, pav.popkov@yandex.ru. Контактные лица: Анна Попкова и Павел Попков