ИДИ
Фестиваль локальной кухни
27 августа 2022 года | Александровский сад
Разработано РА Рейтинг
рейтинг

Тренд

Гастрономический Нижний сейчас цветет буйным цветом.
Пять лет назад единственным кулинарным фестивалем был “Арзамасский гусь” (помним, как пытался зайти фестиваль “О, да, еда”, но не зашёл).

Сейчас все лето – раздолье для любителя поесть. Тут и гастровыходные, и фестивали “Вилка и Стрелка” и “Да, шеф”. Ресторанная премия “Что где есть в Нижнем” и даже Сысоев и WTE пришли в наш город.

И это всё не просто так – наш город действительно силён талантливыми шефами и нижегородская кухня уже стала узнаваемой.

Идея

Фестиваль локальной кухни ЩИ – это, в первую очередь, экспериментальная площадка для профессионального сообщества. Это фестиваль, где шефы вдохновляются и обмениваются опытом.

Это продолжение вектора, заданного когда-то “Арзамасским гусем” – воспевание местного продукта и народной кухни в актуальном и современном прочтении.

Это радость для гурмана, фуди и ресторанных критиков, которые охотятся за новыми впечатлениями.

Примерный бюджет ***3 500 000*** *млн рублей.*

рейтинг

Почему *щи*

ЩИ – простое и уникальное блюдо полностью из местных продуктов;

ЩИ – всегда разные, у каждого повара есть свой рецепт правильных щей;

ЩИ – это наша история и корни, в них можно черпать вдохновение;

И звучит это очень по-русски SHCHI.

Где готовим

В городе есть два идеальных места для проведения такого фестиваля:

Александровский сад – двухуровневая зеленая площадка с видом на кормилицу Волгу и ракушкой для вечернего концерта.

Нижегородская Ярмарка – максимально аутентичное место для возвращения к истокам в актуальном прочтении.

Дата 27 августа, выбрана с тем, чтобы в завершение череды фестивалей еды стать завершающим штрихом туристической программы, десертом для увлеченных гостей и наградой для шефов в конце сезона.

рейтинг

Кислые
щи

Сложные
щи

Суровые
щи

Что готовим

В течение дня идет постоянная программа
на трех основных площадках фестиваля:

рейтинг

Сложные *щи*

Экспериментальная лаборатория с выступлениями местных и приглашенных шефов. Повар свое мастерство может совершенствовать до бесконечности, молодым шефам очень нужна площадка для обучения, общения и вдохновения (Гастрит, Завтрак шефа и т.д. – дорого).
И круто если учителями выступят шефы, которые давно уже стали “звездами” в своих регионах.

Кислые *щи*

Конкурс профессиональных и народных кулинаров на тему нижегородской кухни. Конкурс – это всегда интересно и зрелищно, особенно, если он проходит на свежем воздухе и открытом огне. Устроим два тура, среди профессионалов и среди любителей.

рейтинг

Суровые *щи*

Мастер-классы нижегородских шефов с последующей дегустацией для широкой публики.
Не только покажем и расскажем, как готовится блюдо, но и еще устроим дегустацию на 100-200 человек.

рейтинг

Дадим по *щам*

Гвоздем программы фестиваля станет театрализованный поп-ап ужин по мотивам произведений Мельникова-Печерского.

В лучших традициях нижегородского купечества ужин станет благотворительным. Ужин принародно приготовит и подаст команда, собранная из шефов-участников фестиваля.

Звездный лайнап

Основа фестиваля – лучшие местные шефы:

Андреи Сулима

основоположник гастрокомьюнити в Нижнем

Илья Русских

наш собственный Блинов

Александр Николаенко

искатель и экспериментатор

Александр Голышев

признанный шеф Волжской кухни

А также Степанов, Дмитриенко, Травкин, Мемешкин, Смирнов и многие другие.

рейтинг

Звездный лайнап 2

Ищем региональные таланты и зовем к нам в гости.

Этих шефов мы уже нашли:

- Максим Рыбаков - Суздаль;
- Максим Сырников - Санкт-Петербург;
- Светлана Козейко - Мурманск.

рейтинг

Эксперты

Собираем контент с помощью признанных авторитетов:

Роман Лошманов

гастрожурналист, автор канала “Вечерний Лошманов”

Екатерина Киселева

генеральный директор издательства “Река” (Книги для рестораторов, шеф-поваров и всех интересующихся ресторанным бизнесом)

Екатерина Урлина-Шаповалова

руководитель проекта "Гастрономическая карта России"

Катерина Смирнова

гастрокритик

В финале

Вечерний концерт – как продолжение темы аутентичности

Вариант хедлайнера:

- АИГЕЛ;
- Петр Налич;
- Settlers.

Почему мы

Организатор фестиваля – ООО “РА “РЕЙТИНГ”.

В 2012 году мы впервые сделали кулинарный фестиваль “Арзамасский гусь” по заказу АПЗ им. Пландина и с тех пор так глубоко погрузились в тему гастрономии, что не можем остановиться. Площадка “Гуся” стала местом традиционной встречи нижегородских шефов и в какой-то мере этот проект стал отправной точкой для развития гастрокультуры Нижнего.

Мы не хотим делать просто еще один гастрофестиваль, чтобы покормить гостей. Мы нацелены на проект с миссией и дальше развивать гастрокультуру региона, дать местным шефам новую площадку для вдохновения и образования. И у нас есть достаточный опыт в организации и подходящий бэкграунд в специфике, чтобы это реализовать

Сделаем это вместе!

РЕЙТИНГ
Наталия Бочарова
nb@rarating.ru