

Программа деловой встречи шеф-поваров, рестораторов и товаропроизводителей

Дата проведения: 20 августа 2021 года

Место проведения: Финно-угорский этнопарк (конгресс-холл 2 этаж/комната переговоров в гостинице)

Время: 17:00-18:30

Модератор - Президент ТПШ Коми Ю.А.Колмаков

Время проведения	Программа
17:00-17:40	Презентации: Илья Лазерсон «Развитие региональной гастрономии» Сергей Малаховский «Здоровая пища» Насто «Уникальный опыт и вкус: Карельская кухня» Иван Антропов (ресторан «Теплая речка» г.Ижевск) «Патент в гастрономии»
17:40-18:30	«Круглый стол» с производителями местной продукции, рестораторами, гостями встречи

Программа работы Международного гастрономического фестиваля финно-угорских народов «ШаньгаФест»

Дата	Время	Место проведения	Мероприятие*	Участники
18 августа	19.00-22.00	Кафе «Финноугория»	ОТКРЫТИЕ ФЕСТИВАЛЯ Мастер-ужин коми кухни	Илья Лазерсон (шеф-повар, российский теле- и радиоведущий, видеоблогер, автор книг по кулинарии) Илья Данилов (шеф повар кафе «Финноугория»)
19 августа	19.00-22.00	Ресторан	Мастер-ужин	Дмитрий Харакка (председатель Ижорской общиной)

		«Царская охота»	ижорской кухни	«Шойкула» Елена Диденко (лидер проекта «Makkuin assia» («Вкусное дело»)) Сергей Малаховский (шеф повар, гуру собственной кулинарной школы, видеоблогер)
19 августа	19.00-22.00	Ресторан «Спасский»	Мастер-ужин удмуртской кухни	Алексей Мурашев (шеф повар ресторана «Бобровaya долина» Россия, Удмуртская Республика, Ижевск)
20 августа	17.00-18.30	Деловая встреча шеф-поваров и товаропроизводителей с Президентом ТПП Коми Колмаковым Ю.А.		
20 августа	19.00-22.00	Кафе «Финноутория»	Мастер-ужин марийской кухни	Гребнев Анатолий (шеф повар ресторана «Теплая речка» Россия, Республика Марий Эл, Йошкар-Ола)
21 августа	19.00-22.00	Ресторан «Столица»	Мастер-ужин финской кухни	Сергей Малаховский (шеф повар, гуру собственной кулинарной школы, видеоблогер)
21 августа	19.00-22.00	Кафе «Финноутория»	Мастер-ужин карельской кухни	Насто I O (шеф повар карельской кухни, видеоблогер)
22 августа	13.00-15.00	Кафе «Финноутория»	Мастер-обед финской кухни	Сергей Малаховский (шеф повар, гуру собственной кулинарной школы, видеоблогер)
22 августа	19.00-22.00	Ресторан «Жаков»	ЗАКРЫТИЕ ФЕСТИВАЛЯ. Мастер-ужин коми кухни	Дмитрий Щербakov (автор проекта «Любить Кормить»)

* Запись по телефону: +7 922 086 48 26. Стоимость билета: 1 500 рублей/чел

На мастер-ужине/обеде для Вас пройдет творческая программа в компании лучших шеф-поваров финно-угорской кухни. Также Вас ждет сет из 5 блюд приготовленный прямо перед Вами! Комфортабельный автобус до этнопарка и обратно бесплатно! Количество мест строго ограничено.