



РУССКАЯ РЫБА

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, БРУСНИЦЫН ХОЛЛ
19-20 СЕНТЯБРЯ



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО РЫБОЛОВСТВУ



АГЕНТСТВО
ПО ПРОДВИЖЕНИЮ
РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ



*Дни высокой моды
российской рыбы и морепродуктов*



ГУРМЭ-ФЕСТИВАЛЬ

ТОЧКА ПРИТЯЖЕНИЯ ДЛЯ ЦЕНИТЕЛЕЙ
ОРИГИНАЛЬНЫХ ВКУСОВ РЫБЫ И
МОРЕПРОДУКТОВ

> 25000 ГОСТЕЙ

ГЛАВНЫЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ РЫБНЫЙ
ФЕСТИВАЛЬ СТРАНЫ

NORECA-ФОРУМ

МЕСТО ВСТРЕЧИ ПРОФЕССИОНАЛОВ

> 2000 УЧАСТНИКОВ

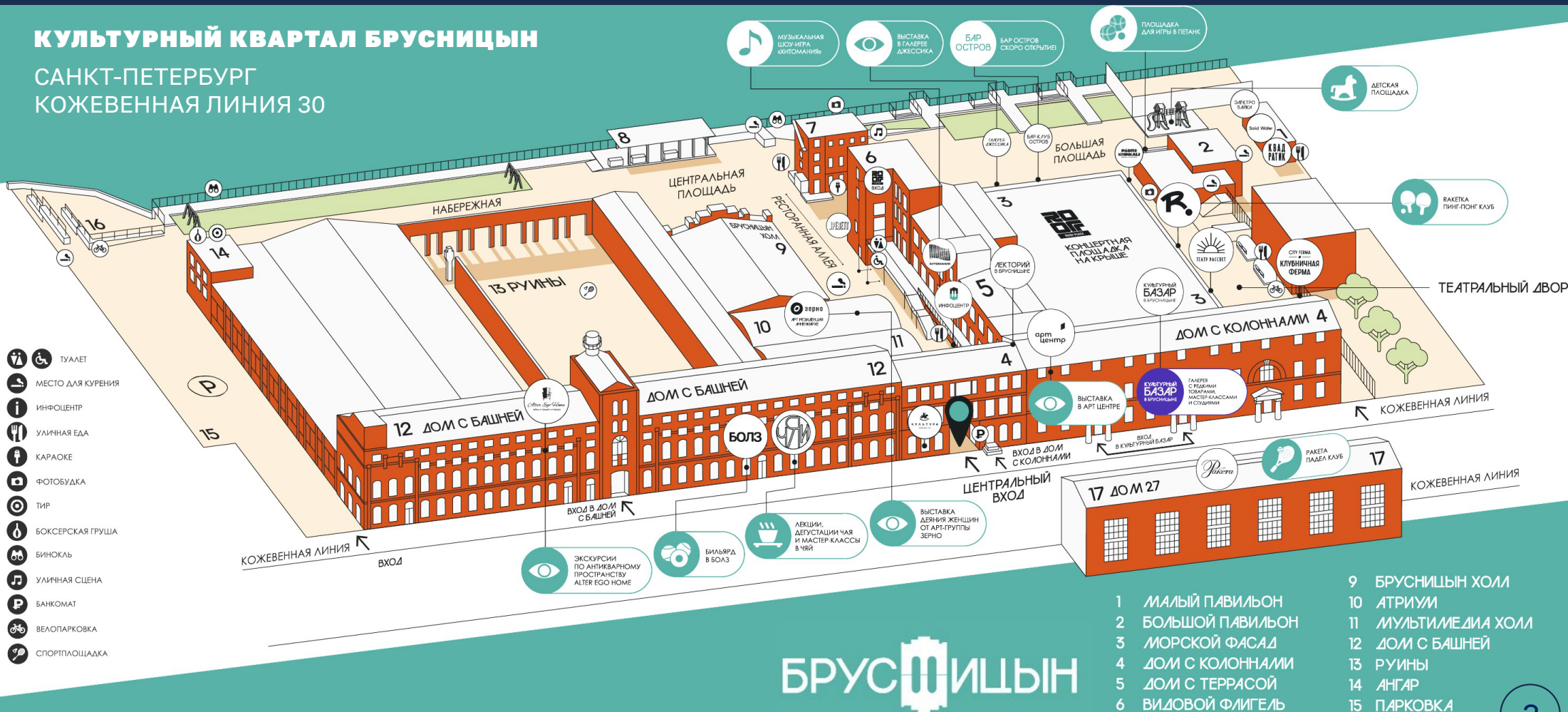
ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ И ЗНАНИЙ О
РЫБНЫХ ПОЗИЦИЯХ В РЕСТОРАННОМ
МЕНЮ

МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ



КУЛЬТУРНЫЙ КВАРТАЛ БРУСНИЦЫН

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
КОЖЕВЕННАЯ ЛИНИЯ 30



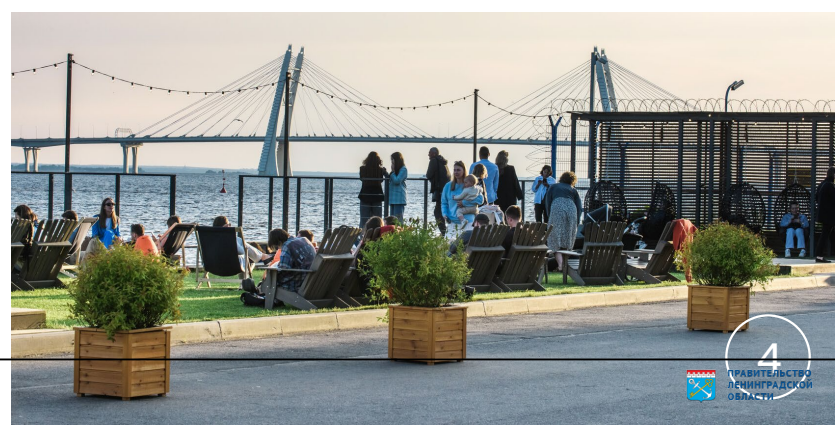
БРУСНИЦЫН

- | | |
|--------------------|---------------------|
| 1 МАЛЫЙ ПАВИЛЬОН | 9 БРУСНИЦЫН ХОЛЛ |
| 2 БОЛЬШОЙ ПАВИЛЬОН | 10 АТРИУМ |
| 3 МОРСКОЙ ФАСАД | 11 МУЛЬТИМЕДИА ХОЛЛ |
| 4 ДОМ С КОЛОННАМИ | 12 ДОМ С БАШНЕЙ |
| 5 ДОМ С ТЕРРАСОЙ | 13 РУИНЫ |
| 6 ВИДОВОЙ ФЛИГЕЛЬ | 14 АНГАР |
| 7 ДОМ У МОРЯ | 15 ПАРКОВКА |
| 8 ВЕРАНДА | 16 СПУСК К ВОДУ |
| | 17 ДОМ 27 |

БРУСНИЦЫН

25 000 м2 площади
140 000 человек
ежемесячный трафик

РУССКАЯ
РЫБА



ИНДИВИДУАЛЬНОСТЬ В СВОЕЙ ТЕМЕ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Организаторы продумывают вместе с каждым рестораном все детали и помогают выступить **ярко, слаженно и эффективно** – начиная с меню, наглядного шоу-приготовления и красивой подачи и заканчивая поварской формой, выкладкой и другими нюансами.

ЧТОБЫ ПОДАТЬ КАЖДЫЙ КОРНЕР КАК ШЕДЕВР ВКУСА И СТИЛЯ

К участию приглашены:

Asiati bistro	Koza Mope	Umami
Atlantica	La Biga	VP stone
BoBo	La Maree	Клево
Boston SeaFood	La Perla	КрабыКутабы
Crevette	Mon Chouchou	Мурманчане
Duo Asia	Moa	Огниво
Grebeski	Nordic	Русская рыбалка
Harvest	Petrov-Vodkin	Рыба моей мечты
Il lago	Ro	Рыба моя
		Териберка T.R. Бар



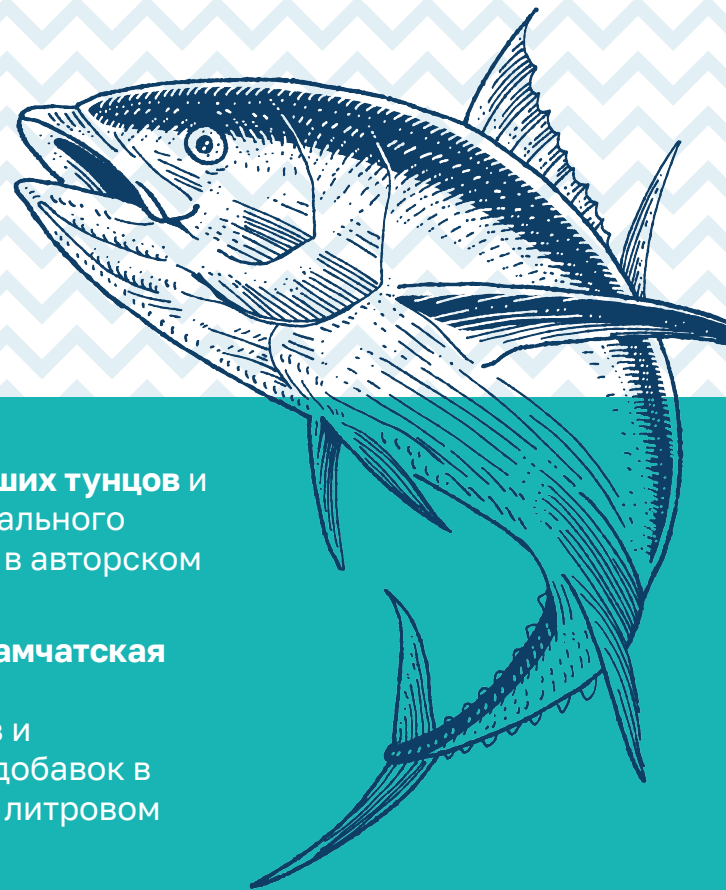
12

актуальных и ярких концепций
рыбных ресторанов страны



Разделка больших тунцов и рецепт их уникального приготовления в авторском исполнении.

Легендарная камчатская уха из чавычи, морепродуктов и оригинальных добавок в огромном 1200 литровом котле.

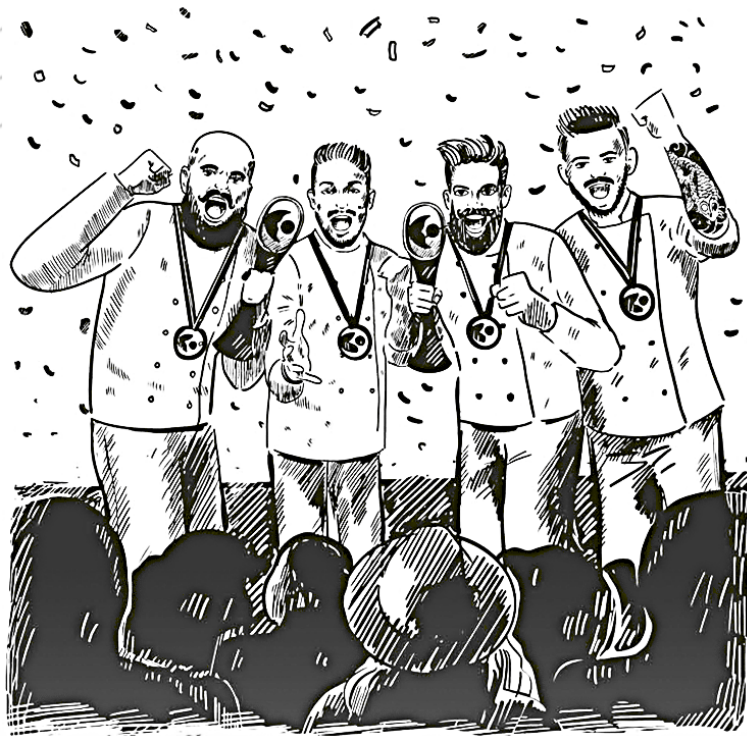


1 ДЕНЬ 19 СЕНТЯБРЯ

Соревнования шеф-поваров в умении готовить рыбу и морепродукты

Судьи – шеф-повара топовых рыбных ресторанов двух столиц, имеющие опыт судейства международных соревнований

24 участника – повара из Санкт-Петербурга, имеющие опыт и компетенции в приготовлении рыбы



2 ДЕНЬ 20 СЕНТЯБРЯ

Соревнования среди любителей барбекю готовить рыбу на гриле

Судьи и Организатор – Национальная Лига Барбекю

Участники – 16 команд «грильмэнов», представителей барбекю клубов из Санкт-Петербурга, Москвы, Ростова-на-Дону, Волгограда и других городов

4

ПИВНЫХ БАРА

Ассортимент пива удачно подобран к рыбным блюдам

4

ВИННЫХ БАРА

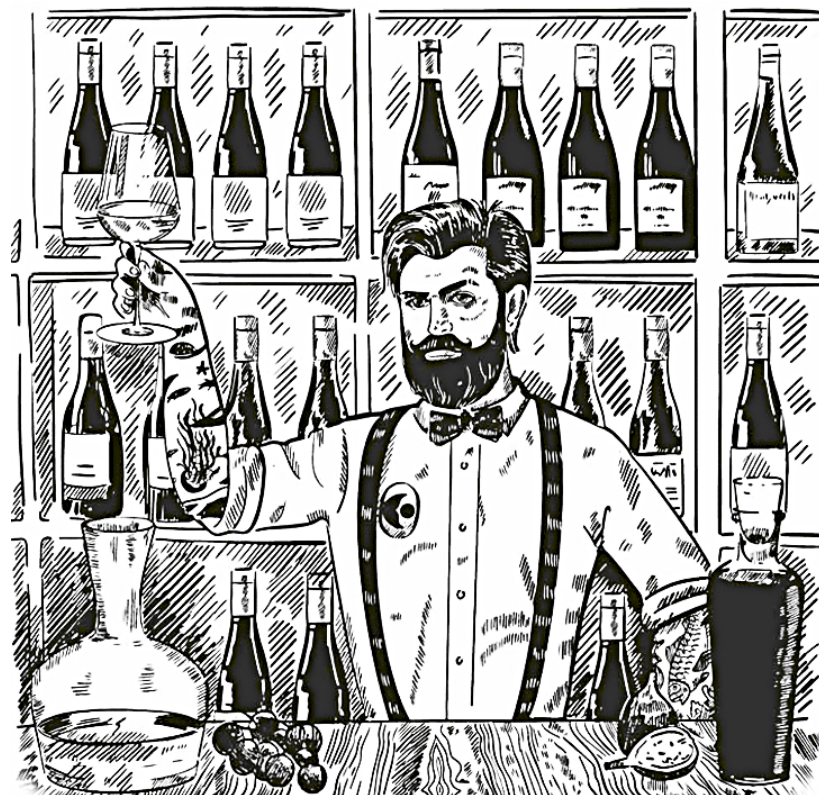
3

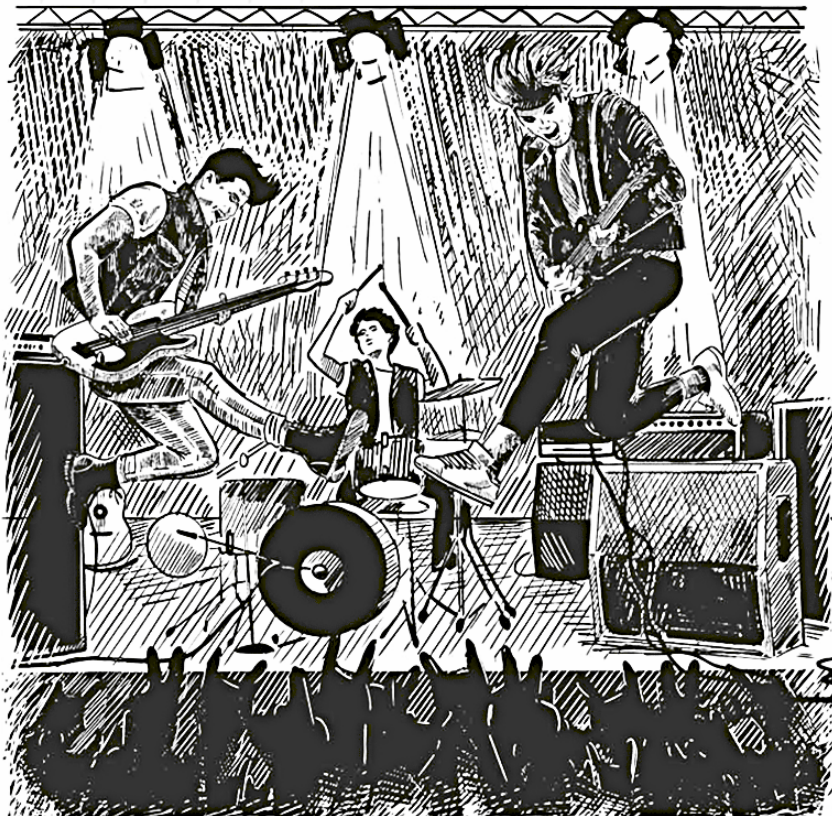
СПИРИТ БАРА

В каждом баре сомелье компании-участника формирует **коллекцию вин и крепких алкогольных напитков**, наиболее подходящих к конкретным блюдам данного сектора фестиваля.

В течение фестиваля проводится **конкурс народного голосования**, где гости, при желании, пробуют дегустационные сеты из коллекции баров в сочетании с рыбными блюдами и отдают свои голоса наиболее понравившимся парам «блюдо+напиток».

Итоги конкурса будут опубликованы на ресурсах фестиваля в дальнейшем.





Лучшие кавер-группы и музыкальные коллективы зададут атмосферу праздника

Уличные артисты и аниматоры настроят на позитивный лад как юных, так и взрослых гостей фестиваля.

РОК, РОК-Н-РОЛЛ, ДЖАЗ, БЛЮЗ, СОУЛ



Главная сцена и несколько акустических сцен во всех зонах фестиваля, каждая со своим характером и направленностью



АКАДЕМИЯ РУССКАЯ РЫБА 12 МАСТЕР-КЛАССОВ

ТЕМЫ:

- Авторские рецепты от известных шефов
- Учимся вкусно готовить ту или иную рыбу
- Учимся сочетанию рыбных блюд и вина

МАССЫ ДЕЛЬНЫХ СОВЕТОВ и рецептов практически по всем видам рыб, представленных на фестивале.

МАСТЕР-КЛАССЫ проводят известные шеф-повара и педагоги кулинарных школ Москвы и Санкт-Петербурга

5

ПЛОЩАДОК НА
СТЕНДАХ
КОМПАНИЙ

50

МАСТЕР-
КЛАССОВ

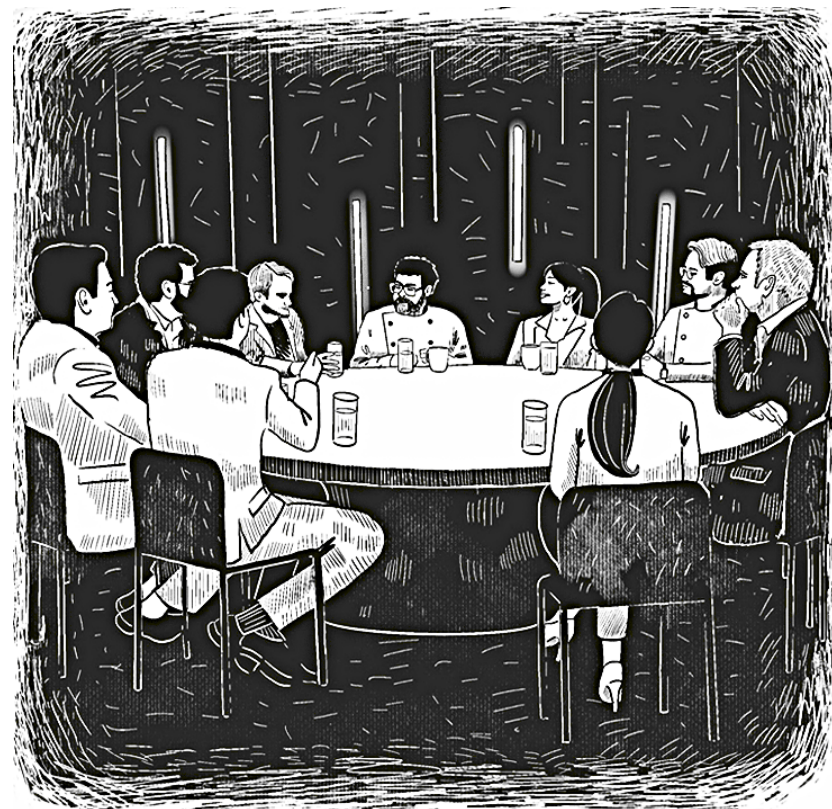
Авторские рецепты от звёздных шефов, традиции разных стран, рыбные блюда в премум сегменте, креативная. морская кухня, ферментация, дикая или аквакультура, waste free, опыт работы. локальной продукцией, живые системы, ультразвуковая заморозка и многое другое.

2**ПЛОЩАДКИ****24****МАСТЕР-КЛАССА**

**Цикл круглых столов и откровенных разговоров
первых лиц рыбодобывающих компаний и
ведущих рестораторов и шеф-поваров России
по рыбной теме**

ДАВНО НАЗРЕВШИЕ ВОПРОСЫ

- Почему нет русской рыбы в ресторанах? Чего не хватает, чего хотят рестораторы? Топ актуальных задач и их решений
- Какая рыба и какие морепродукты нужны рынку? Как их подготовить и фасовать?
- Как сформировать сообщество и стимулировать потребление новинок?



РЕКЛАМНАЯ КАМПАНИЯ

КАЧЕСТВО КОНТЕНТА

Копирайтинг высокого уровня, уникальные инфоповоды, невероятно вкусные фото

РАДИО

Максимум
Наше радио
Комсомольская правда

ТВ

Мир
Еда Пятница

БЛОГГЕРЫ

В. Емельяненко, А.Сысоев, Обломов,
А.Белькович, К.Ивлев и др.

ЭЛЕКТРОННЫЕ И ПЕЧАТНЫЕ СМИ

Гастрономические

Афиша.Еда, Гастроном, Соль и др.

Анонсные

Афиша, КудаGo, TimeOut, Яндекс. Афиша
Life style

КАЧЕСТВО АУДИТОРИИ

Прогрессивно мыслящие люди – креативный класс.
Любители вкусной еды, хорошей рыбы и вина

НАРУЖНАЯ РЕКЛАМА

Баннеры, экраны, билборды

СУПЕРМАРКЕТЫ

Афиши в сети супермаркетов
партнёров в рыбных отделах

РЕСТОРАНЫ

Афиши на столах

НORECA

Профессиональные СМИ
Школы для шефов
Общественные организации
Федерация рестораторов и отельеров,
ChefTeams



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО РЫБОЛОВСТВУ



АГЕНТСТВО
ПО ПРОДВИЖЕНИЮ
РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ



РУССКАЯ
РЫБА

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, БРУСНИЦЫН ХОЛЛ
19-20 СЕНТЯБРЯ

КОНТАКТЫ

По вопросам участия со стендом:

Александр Мишин
a.mishin@rusfishexpo.com

Алина Рахматова
a.rahmatova@rusfishexpo.com

+7 (499) 922-44-17

По общим организационным вопросам:

Сергей Мордвинцев
+7 916 608 33 87

Русское фестивальное агентство



До встречи в Санкт-Петербурге 19-20 сентября!