



# ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ АССАМБЛЕЯ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ / 24 МАЯ 2022 ГОДА



## Гастрономическая ассамблея «Кулинарная палитра современной России: региональные тренды, традиции Петербургской кухни, современные вкусы»

09:30 - 10:00

1

### Регистрация

Регистрация участников Ассамблеи  
Приветственный кофе-брейк в стиле «Петербургский завтрак»

10:00 - 10:30

2

### Официальное открытие Гастрономической Ассамблеи

Выступления:  
Григорьев Евгений Дмитриевич, председатель Комитета по внешним связям Санкт-Петербурга  
Корнеев Сергей Евгеньевич, председатель Комитета по развитию туризма Санкт-Петербурга  
Бухаров Игорь Олегович, президент Федерации Рестораторов и Отельеров России  
Шабалин Виктор Витальевич, директор Санкт-Петербургской ассоциации кулинаров  
Одинцов Владимир Алексеевич, директор Музея железных дорог России

Подписание Гастрономической Хартии Санкт-Петербурга действующими и новыми участниками проекта «Петербургская кухня»

Вручение дипломов участника проекта «Петербургская кухня»

10:30 - 10:40

3

### Пресс-подход для представителей СМИ

11:00 - 12:00

4

### Первая тематическая сессия «Гастрономический вектор развития современного туризма»

Модератор: Марков Александр Викторович, глава представительства Федерации рестораторов и отельеров в Санкт-Петербурге



В программе возможны изменения.

Актуальная программа доступна на сайте мероприятия: [chefsforum.ru](https://chefsforum.ru)

5

### Симпозиум № 1 «Кухни регионов и стран Балтийского моря, их влияние на гастрономический облик Петербурга»

Выступления:

Марков Сергей Леонидович, первый заместитель председателя Комитета по внешним связям Санкт-Петербурга, руководитель проекта «Петербургская кухня»

Гвичия Нана Маргушевна, заместитель председателя Комитета по развитию туризма Санкт-Петербурга

Бухаров Игорь Олегович, президент Федерации Рестораторов и Отельеров России

Ермак Андрей Викторович, министр по культуре и туризму Калининградской области (выступление онлайн)

6

### Симпозиум № 2 «Опыт создания масштабных мероприятий, общественно-значимых долгосрочных проектов и развития бизнеса в сфере гастрономии»

Выступления:

Шабалин Виктор Витальевич, директор Санкт-Петербургской ассоциации кулинаров

Голубева Ольга Леонидовна, заместитель председателя Комитета

Ленинградской области по туризму, начальник департамента по туризму

Шереметкер Ирина Викторовна, заместитель председателя постоянного комитета по экономической политике и предпринимательству

Законодательного собрания Тверской области

Беляев Максим Викторович, глава Союза кейтеринговых и банкетных служб России (ФРиО), руководитель олимпиады по кулинарии и сервису

ЛЕГЕНДА

Дискуссия, подведение итогов

12:00 - 13:00

7

### Мастер-классы по приготовлению блюд региональной кухни

Станислав Ахметшин, шеф-повар The Buddy Cafe, победитель Кубка Губернатора Санкт-Петербурга “Лучший шеф-повар Петербургской кухни”

*Блюда Петербургской кухни*

Руслан Имангазалиев, бренд-шеф, техник-технолог общественного питания

*Блюда дагестанской кухни*

13:00 - 13:30

8

Кофе-брейк



В программе возможны изменения.

Актуальная программа доступна на сайте мероприятия: [chefsforum.ru](http://chefsforum.ru)

13:30 - 15:00

9

### Вторая тематическая сессия «Гастрономические тренды и бренды: лучший опыт двух столиц и регионов России»

Модератор: Марков Александр Викторович, глава представительства Федерации рестораторов и отельеров в Санкт-Петербурге

Выступления:

Макс Беляев, вице-президент Федерации рестораторов и отельеров  
Владимир Спиринов, заместитель главы Представительства ФРИО в Санкт-Петербурге, руководитель ресторанного направления Представительства ФРИО в Санкт-Петербурге, основатель ресторанов группы ZL Group  
Мария Кушнир, заместитель начальника управления по туризму Республики Карелия  
Андрей Филатов, ресторатор, член экспертного совета Федерации

Рестораторов и Отельеров России. Член регионального Совета Опора России Псковской области, Торгово-промышленной палаты Псковской области, Общественного Совета по туризму Псковской области  
Елена Королькова, директор по маркетингу Музея железных дорог России, искусствовед и маркетолог  
Анна Козлова, управляющий партнер сети пекарен Коржов и совладелец сети пекарен Печь&Ланч

15:00 - 16:00

10

### Мастер-класс по приготовлению блюд региональной кухни

Дмитрий Щербаков, бренд-шеф, совладелец крафтовой пекарни БУЛКИ.com

*Блюда русской кухни*

Манзиль Мондал, шеф-повар ресторана Oh! Mumbai

*Блюда индийской кухни для ресторана в России*

16:00 - 16:45

11

### Круглый стол “Кулинарные традиции регионов и история гастрономии в системе профессионального образования”

Модератор: Елена Королькова, директор по маркетингу Музея железных дорог России, искусствовед и маркетолог

Выступления:

Бухаров Игорь Олегович, президент Федерации Рестораторов и Отельеров России  
Шабалин Виктор Витальевич, директор Санкт-Петербургской ассоциации кулинаров  
Цыбина Елена Ивановна, заместитель директора по воспитательной работе СПб ГБОУ «Колледж кулинарного мастерства»  
Гайденкова Светлана Викторовна, историк, преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Тверской колледж сервиса и туризма»  
Дискуссия, подведение итогов.



В программе возможны изменения.

Актуальная программа доступна на сайте мероприятия: [chefsforum.ru](http://chefsforum.ru)

16:45 - 17:30

12

Лекция Татьяны Юрьевны Цветковой, руководителя музея истории развития общественного питания Санкт-Петербурга, историка, преподавателя  
“Петербургская кухня: история и современность”

Выступление для рестораторов, отельеров, шеф-поваров и других специалистов заведений общественного питания, в позиционировании и деятельности которых используются исторические мотивы петербургской кухни, элементы традиций кулинарной и ресторанной культуры прошлых столетий:

Правила предложения и подачи исторических блюд;

Знания и навыки персонала исторического ресторана;

Интересные факты из истории петербургской кухни, которые сделают ваше заведение уникальным.

Все слушатели получают доступ к авторской методичке Т.Ю. Цветковой, которая поможет внедрить культуру и традиции петербургской кухни в вашем ресторане.



В программе возможны изменения.

Актуальная программа доступна на сайте мероприятия: [chefsforum.ru](http://chefsforum.ru)