



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, КУЛЬТУРНЫЙ КВАРТАЛ БРУСНИЦЫН
19-20 СЕНТЯБРЯ

Дни высокой моды рыбы и морепродуктов



ДНИ ВЫСОКОЙ МОДЫ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Фестиваль «Русская рыба» – это живая гастрономическая экосистема, где рыба и морепродукты становятся основой для создания авторских ресторанных концепций, вкусовых сочетаний и форматов отдыха. На одной площадке соберётся всё многообразие рыбной продукции – от богатства российских морей и рек до редких деликатесов со всего мира, которые станут новыми трендами.

Уникальная аудитория фестиваля объединит в модном культурном пространстве Санкт-Петербурга потребителей рыбной продукции и профессионалов индустрии HoReCa: рестораторов, шеф-поваров, закупщиков и дистрибьюторов со всей страны.



ГУРМЭ-ФЕСТИВАЛЬ

ТОЧКА ПРИТЯЖЕНИЯ ДЛЯ ЦЕНИТЕЛЕЙ
ОРИГИНАЛЬНЫХ ВКУСОВ РЫБЫ И
МОРЕПРОДУКТОВ

> 25000 ГОСТЕЙ

ГЛАВНЫЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ РЫБНЫЙ
ФЕСТИВАЛЬ СТРАНЫ

HORECA-ФОРУМ

МЕСТО ВСТРЕЧИ ПРОФЕССИОНАЛОВ

> 2000 УЧАСТНИКОВ

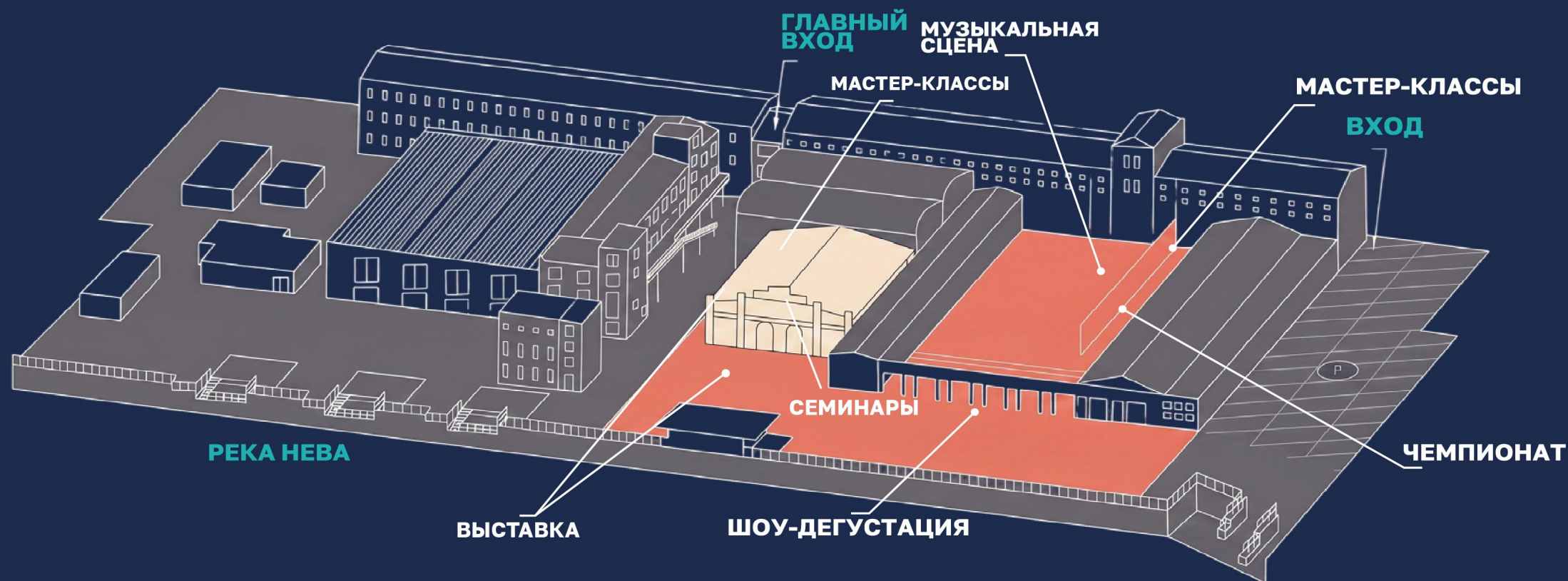
ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ И ЗНАНИЙ О
РЫБНЫХ ПОЗИЦИЯХ В РЕСТОРАННОМ
МЕНЮ



МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

КУЛЬТУРНЫЙ КВАРТАЛ БРУСНИЦЫН

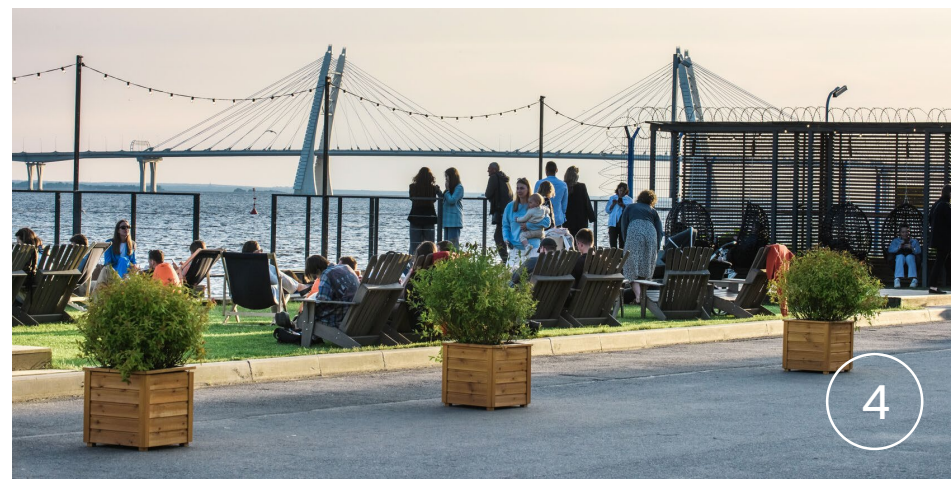
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
КОЖЕВЕННАЯ ЛИНИЯ 30



БРУСНИЦЫН

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



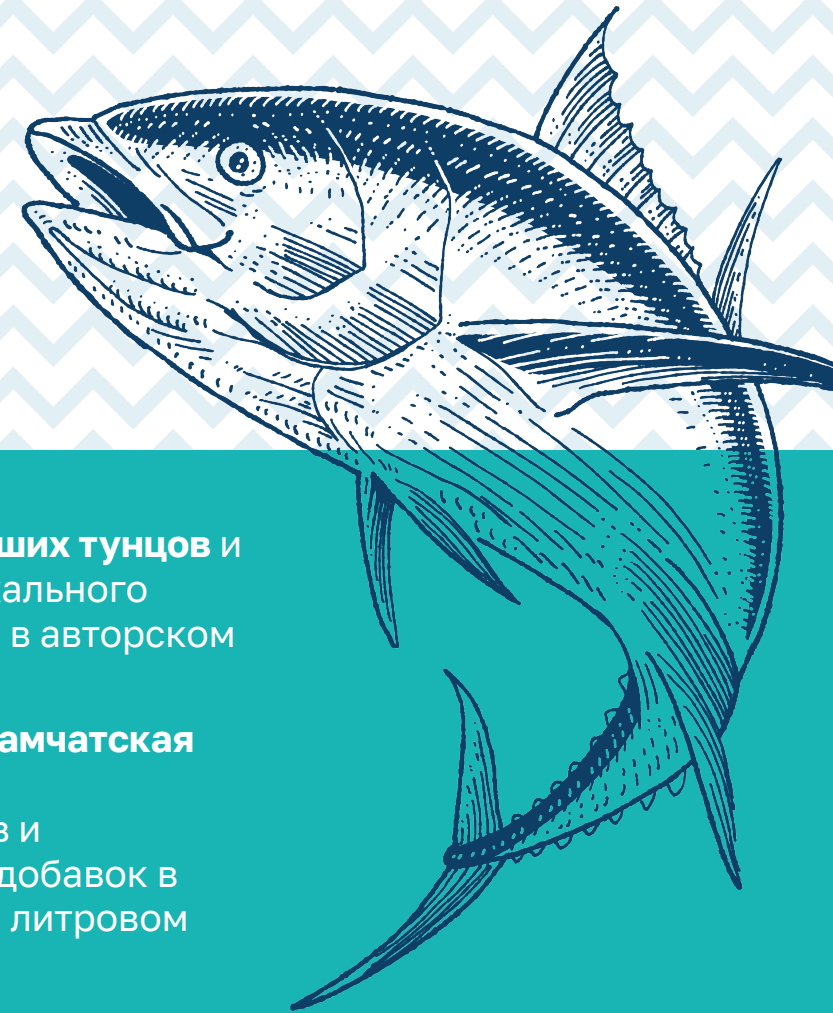
12

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.



ЧЕМПИОНАТ РЫБА НА ГРИЛЕ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
19-20 СЕНТЯБРЯ



1 ДЕНЬ 19 СЕНТЯБРЯ

Соревнования шеф-поваров в умении готовить рыбу на гриле

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

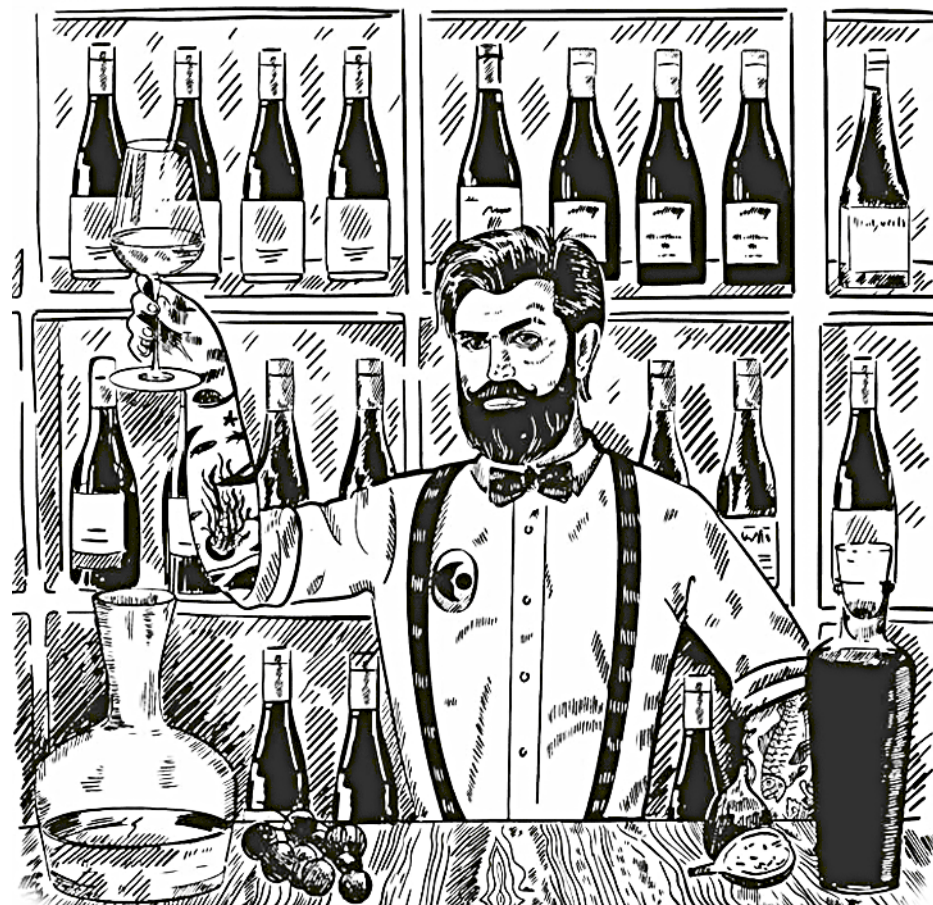
3

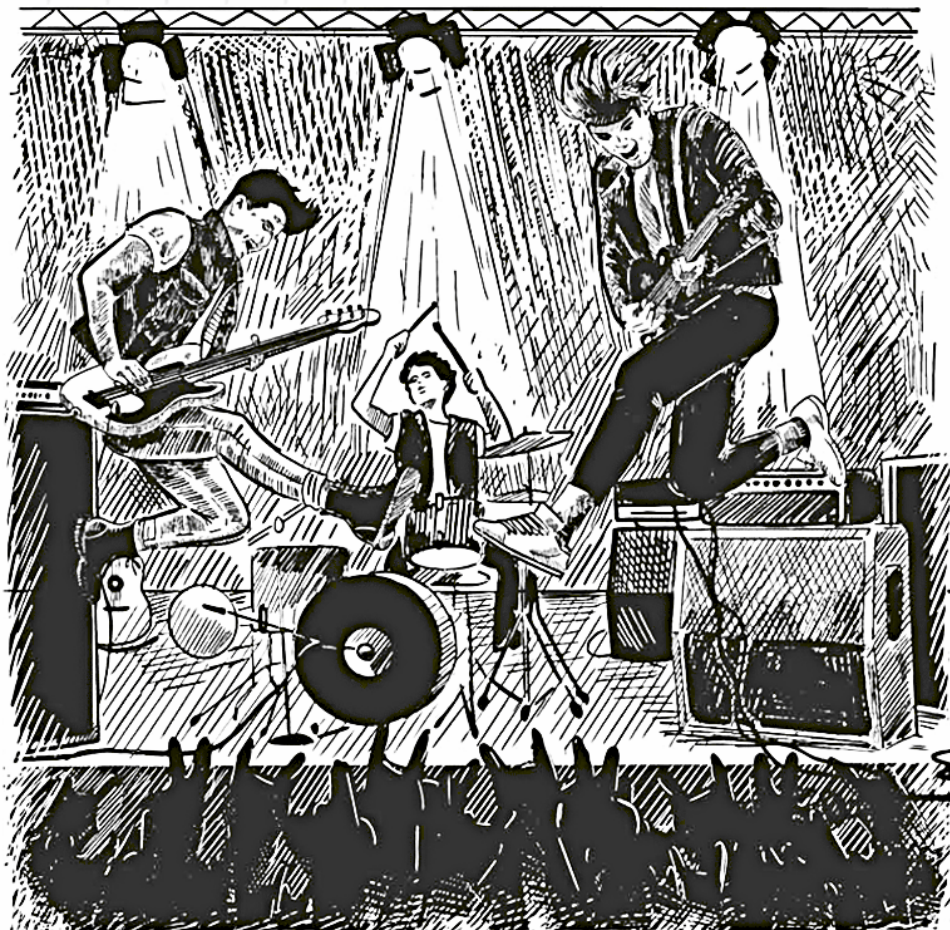
СПИРИТ БАРА

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

МАСТЕР-КЛАССЫ **ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ**

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

2

ПЛОЩАДКИ

24

МАСТЕР-КЛАССА



РЕКЛАМНАЯ КАМПАНИЯ

КАЧЕСТВО КОНТЕНТА

- Копирайтинг высокого уровня
- Невероятно вкусные фотографии
- Уникальные информационные поводы

КАЧЕСТВО АУДИТОРИИ

- Прогрессивно мыслящие люди - креативный класс
- Любители вкусной, основательной еды, хорошей рыбы и вина
- Любители готовить, экспериментировать, творить

БЛОГЕРЫ

Food/Restaurant

В. Емельяненко, А. Сысоев, Обломов, А. Белькович, И. Лазерсон, Егор Ходасевич, Катя Бельчик, Иван Зайченко, Ирина Хлебникова

РАДИО

- Максимум
- Наше Радио
- Комсомольская правда

ТВ

- Пятница
- Пятый канал
- 78
- Санкт-Петербург

ЭЛЕКТРОННЫЕ И ПЕЧАТНЫЕ СМИ

Гастрономические

Афиша.Еда, Соль, RestoClub.ru, Night2Day и др.

Анонсные

Афиша, КудаГо, Яндекс Афиша, Комсомольская правда Афиша, Афиша TimePad и др.

Life Style

Seasons Project, Super.ru, Woman.ru, Новый Очаг и др.

Специальные

Simple Wine News, РБК Вино, About Wine Online и др.

Региональные

78.ru, Фонтанка.ру, Собака.ру, Петербургский дневник

LIFE STYLE

- Более 30 блогеров с суммарным охватом не менее 5 млн.
- Более 25 гастрономических авторских телеграм-каналов

НАРУЖНАЯ РЕКЛАМА

- Баннеры
- Экраны
- Билборды

СУПЕРМАРКЕТЫ

Афиши в сети-супермаркетов Партнера, в рыбных отделах.

РЕСТОРАНЫ

Афиши на столиках в ресторанах-участниках фестиваля.

HORECA

- Chef, Ресторанные ведомости, Ресторановед,
- HoReCa Magazine и др.

ШКОЛЫ ДЛЯ ШЕФ-ПОВАРОВ

Moscow Food Academy, СВЧ, Эксклюзив и др.

ОБЩЕСТВЕННЫЕ ОРГАНИЗАЦИИ

Федерация Рестораторов и Отельеров, ChefTeams.



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, КУЛЬТУРНЫЙ КВАРТАЛ БРУСНИЦЫН
19-20 СЕНТЯБРЯ

КОНТАКТЫ

По вопросам партнерства и участия
со стендом для компаний
рыбной отрасли:

АЛЕКСАНДР МИШИН

a.mishin@rusfishexpo.com

АЛИНА РАХМАТОВА

a.rahmatova@rusfishexpo.com

+7 (499) 922-44-17

По вопросам участия рестораном,
баром и общим организационным
вопросам:

АЛЕКСАНДР ЁХИН

ehinbbq@gmail.com

+7 968 686-8505

РЕНАТА СТЕПАНОВА

strenata@yandex.ru

+7 921 425-7787



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО РЫБОЛОВСТВУ



АГЕНТСТВО
ПО ПРОДВИЖЕНИЮ
РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

