



**ПРОГРАММА
ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ФЕСТИВАЛЯ
«КУБАНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ-2020»**



11 - 13 сентября 2020 года

Место проведения: Площадь у Южного мола Сочинского морского порта.

Организатор: ООО «СОУД» - Сочинские выставки»

10 сентября

11.00 – 20.00 Зезд и регистрация участников Фестиваля. Оформление павильонов.

С 11 по 13 сентября

Для Вас площадь Южного мола превратится в гигантский фуд-корт, где будет представлена вся гастрономическая панорама Юга России. Среди участников фестиваля: гастрономические стартапы и крупные ресторанные холдинги, стритфуд и лучшие шеф-повара Краснодарского края, фермерские хозяйства и гастрономические лавки.

9 блюд, которые надо попробовать на Кубани:

- | | |
|--|--|
| 1. Борщ можно считать главным блюдом на Кубани (рецепт известен с конца 18 века, когда первые казаки Запорожской Сечи начали заселять эти земли) | 5. Шурубарки – это кубанское название вареников |
| 2. Кровавая колбаса | 6. Яхны – старинное казачье блюдо, приготовленное из ребрышек говядины или баранины. |
| 3. Щучья икра | 7. Главное мясо на Кубани – это конечно же свинина. |
| 4. Маринованные баклажаны | 8. Рыба (ставрида, барабуля, кефаль). |
| | 9. Овощи |

Кубанский стол - это изобилие. Все, что растет на грядке - ставится на стол.

Добро пожаловать на наш Гастрономический фестиваль!

11 сентября, пятница

Тема дня «Кубань – широкая душа»

10.00 – 20.00 Работа Фестиваля.
Блюда дня: Кубанский борщ с салом.
Блюда на мангале по-кубански (нутрия по-кубански, свинина, говядина и баранина).
Разнообразнейшие блюда из гуся, курицы и утки.
Блюда из птицы и мяса жареные на дровах, запечённые в печи, тушенные и вареные.

10.00 – 20.00 **Для посетителей Фестиваля:**
ЕЖЕДНЕВНО

- Танцевальные шоу от прославленных коллективов Кубани;	- Шоу от шеф-поваров по приготовлению традиционных кубанских блюд с участием посетителей;
- Показательные выступления детских и взрослых танцевальных и фольклорных коллективов;	- Неограниченные дегустации и продажа продуктов от компаний-производителей Кубани, а также ресторанов и кафе с национальной кухней;
- Познавательные мастер-классы по приготовлению блюд традиционной Кубанской кухни от известных поваров;	- Презентации готовой продукции компаний-участниц.

10.00 – 20.00 **Работа Гастрономического конкурса «Экопродукт Кубани».**
ЕЖЕДНЕВНО

Номинации:	- Экопродукт Кубани;
- Лучшее фермерское хозяйство Кубани;	- Лучшая новинка.
- Лучший производитель Кубани;	

12.00 – 12.40 **Торжественная церемония открытия Фестиваля с участием официальных лиц.**
Выступление творческого коллектива.
Место проведения: Главная сцена Фестиваля.

12.40 – 13.00 Обход экспозиции официальными лицами.

13.00 – 14.00 **Мастер-класс «Кулинарный эстет».** Специально для посетителей фестиваля специалисты продемонстрируют основы сервировки, декорирования и научат превращать каждый ужин в особенный.
Место проведения: павильон №2

14.00 – 16.00 Соревнование между шеф-поварами «Классический борщ по-кубански».
Место проведения: павильон №2

15.00 **Розыгрыш лотереи для посетителей.**
ЕЖЕДНЕВНО
Призы: входные билеты в парк приключений на высоте Skypark AJ Hackett Sochi; билеты на ледовое шоу; сертификаты на посещение Сочинского дельфинария, зоопарка, пингвинария и сада бабочек (парк Ривьера); памятные подарки и сувениры, предоставленные компанией «СОУД» - Сочинские выставки» и участниками фестиваля.
Место проведения: Главная сцена Фестиваля.

15.00 – 16.00 **Мастер-класс для детей** по приготовлению кубанских вареников.
Место проведения: павильон №2

16.00 – 17.00 **Мастер-класс «Фуд-стилистика»** по сервировке и украшению стола, фуд-фотографии и флористике.
Место проведения: павильон №2

20.00 – 20.30 Сдача экспозиции под охрану.

12 сентября, суббота**День ухи по-кубански**

10.00 – 20.00	Работа Фестиваля. Блюда дня: уха по-кубански, уха классическая, уха по народным рецептам. Рыба на мангале. Блюда рыбы жареные на дровах, запечённые в печи, тушеные и вареные.
10.00 – 18.00	Гастрономические соревнования «Бабушки против шефов». Как известно, каждое сравнение блюд по вкусовым характеристикам заканчивается словами: «А, вот моя бабушка (мама) готовит это вкуснее...». Чтобы закончить данное противостояние, мы пригласим ведущих шеф-поваров сочинских ресторанов и заслуженных бабушек г. Сочи для соревнования в приготовлении борща, традиционных шей, плова и т.д. <i>Место проведения: павильоны компаний-участниц</i>
13.00 – 14.00	Мастер-класс по приготовлению традиционной кубанской ухи. <i>Место проведения: павильон №</i>
13.00 – 16.00	Мастер-класс для детей по приготовлению пиццы от шеф-повара итальянского ресторана. Маленькие повара смогут сфотографировать приготовленную своими руками пиццу. По окончании мастер-класса будет подведены итоги конкурса «Юный поварёнок». Условия участия: размещение фотографии ребёнка с пиццей, приготовленной своими руками с хэштегом в Инстаграм #кубанскоезастолье и комментарий под публикацией конкурса на страничке Инстаграм soud_sochi24. Призы: сертификаты на индивидуальный мастер-класс для ребёнка в ресторане повара; сертификаты на посещение Сочинского дельфинария, зоопарка, пингвинария и сада бабочек (парк Ривьера); и многое другое. <i>Место проведения: павильон №</i>
20.00 – 20.30	Сдача экспозиции под охрану.

13 сентября, воскресенье**День образования Краснодарского края**

10.00 – 19.00	Работа Фестиваля. Блюда дня: Блины и оладьи. Традиционные кубанские вареники, блюда с клёцками. Пирожки, каравай, ватрушки, пышки, пончики и все виды традиционной выпечки.
10.00 – 19.00	Выступления творческих коллективов и ансамблей Краснодарского края. <i>Место проведения: Главная сцена Фестиваля.</i>
10.00 – 17.00	Кулинарное путешествие «Стол народов мира». Презентации и дегустация продукции от кафе, ресторанов, сувлачных, армянских дворики, итальянских пиццерий, французских пекарен. <i>Место проведения: павильон №</i>
12.00 – 14.00	Конкурс-соревнование среди молодых поваров по приготовлению тортов и десертов. Участники: студенты, любители и начинающие кондитеры. Призы: любой из участников по результату конкурса может получить предложение о работе. Наблюдатели: члены жюри и потенциальные работодатели.
13.00 – 16.00	Мастер-класс для детей по приготовлению блинов и оладий. <i>Место проведения: павильон №</i>
14.00 – 15.00	Церемония награждения победителей Гастрономического конкурса «Экопродукт Кубани-2020» и участников фестиваля. Победители награждаются памятными дипломами и призами от ООО «СОУД» - Сочинские выставки. <i>Место проведения: Главная сцена Фестиваля.</i>
с 19.00	Демонтаж экспозиции.

ВЫСТАВОЧНАЯ КОМПАНИЯ

СОУД

СОЧИНСКИЕ ВЫСТАВКИ

В программе возможны изменения
«СОУД» - Сочинские выставки
15.07.2020г.