


Черкизово

Салями Астория

Презентация новинки



2020

Задачи агентства

1

Разработать
креативную идею
для кулинарного
мастер-класса

2

Предложить
шеф-повара

3

Продумать
активности
для гостей



Идея 1

Dolce Vita

Гастрономическое турне
по солнечной Италии

Черкизово



Dolce Vita

Почему Италия? Гедонистический рай, кулинарная столица Европы. В Италии, как нигде в мире, имеют вкус к жизни и умеют наслаждаться каждым её мгновением.

Мы предлагаем гостям нашего мероприятия окунуться в атмосферу ежедневного итальянского праздника, радости и чувственного восприятия мира. Италия дарит нам вдохновение, воплощаемое в новом продукте от «Черкизово» — Салами Астория.

Черкизово

Dolce Vita



К каждой локации нашего путешествия прилагается дегустация соответствующих винных напитков

Мы проникаемся атмосферой разных регионов Италии, знакомимся с краткой экскурсионной справкой, наслаждаемся местной музыкой и готовим особенную, популярную в этой местности брускетту.

Возможные сочетания

Dolce Vita



Ломбардия

сытная брускетта
для большого
города и белые
игристые вина



Сардиния

брускетта
с морепродуктами
и ликер Мирто



Сицилия

острая брускетта
и красные вина

В конце мы вручаем
гостям подарки
и книгу рецептов,
охватывающую
больше регионов
Италии и идеально
подходящих для них
брускетт.

Уточнённая рецептура будет указана после
согласования с шеф-поваром, возможны
изменения регионов и исполнения брускетт

Этапы мастер-класса

Dolce Vita



1

Добро пожаловать в Италию! Встреча участников, знакомство.

2

Презентация продукта, дегустация Салями Астория

3

Ломбардия. О регионе, приготовление брускетты. Дегустация вин Ломбардии.

4

Сицилия. О регионе, приготовление брускетты. Дегустация вин Сицилии.

5

Сардиния. О регионе, приготовление брускетты. Дегустация ликера Мирто.

6

Фуршет, итальянские закуски

7

Вручение подарков

8

Шутки, смех, веселье

Черкизово

Фотозона

Изобилие и уют, трогательная простота и очарование итальянской провинции.

Отправившись вместе с нами в турне по Италии гости смогут запечатлеть этот момент на фотозоне.





Идея 2

Отличный вкус

Мастер-класс по эстетике
итальянской кухни

Отличный вкус



Итальянцы – большие ценители красоты! Они наслаждаются не только потрясающим вкусом своих блюд, но и их подачей, а потому кулинарная эстетика в кухне этого народа занимает особое место.

Мы предлагаем нашим гостям приготовить аппетитные брускетты с Салами Астория под руководством опытного шефа и превратить свой кулинарный этюд в произведение фото-искусства.

Программа мастер-класса

1

Гости участвуют
в кулинарном мастер-классе
от итальянского шеф-повара
и учатся готовить красивые
брускетты



2

Итальянский фуд-блогер
помогает правильно сделать фото
на специально подготовленном
для съемки столе.

В кадре присутствует сам продукт
и атрибуты итальянской кухни:
оливковое масло, веточки базилика,
бокал с вином. Получившимися
фото гости могут поделиться
в соцсетях.

Отличный вкус



Этапы мастер- класса

1

Встреча участников,
знакомство

2

Презентация продукта,
дегустация Салями Астория

3

Кулинарный мастер-класс:

- Тонкое искусство нарезки салями
- Учимся делать аппетитные брускетты
- Как подобрать вино к закускам с салями
- Готовим брускетту для съемки

4

Фуд-съёмка

5

Фуршет, нетворкинг

6

Вручение подарков

Фотозона

Самое главное для создания эстетичной фотографии блюда — правильно оформленное пространство.

Мы подготавливаем студийное освещение, стол с композицией и местом для брускетты. Каждая брускетта здесь превращается в фото-шедевр.





Идея 3



Карнавал вкуса

Гастрономический праздник,
посвященный появлению
Салями Астория

Черкизово



Карнавал Вкуса



Итальянцы знают толк не только в еде, но и в настоящем веселье! **Появление продукта Сяями Астория и наше мероприятие будет проходить в одно время с Венецианским карнавалом, и это чудесное совпадение – хороший повод устроить красочный гастрономический праздник!**

Отметим праздник в лучших традициях! С фуршетом, вином, тостами, музыкой, конкурсами и подарками. Мы приглашаем гостей на мастер-класс от шеф-повара итальянского ресторана и раскрываем секреты изысканного вкуса итальянских закусок.

Освоившие кулинарное мастерство гости участвуют в конкурсе. Они готовят свою «конкурсную брускетту» с Салами Астория, а шеф-повар дегустирует и определяет победителя. Время проявить фантазию!

Победитель получает «продуктовую корзину» для приготовления домашних кулинарных шедевров (в корзину могут входить Салами Астория, оливковое масло, разные сорта сыра, орехи, специализированные столовые приборы и т.д.).



Карнавал Вкуса

В конце вечера проводится праздничный обмен подарками. Гости достают подарки из одной корзины, а из другой корзины они достают имя человека, которому вручают подарок.



Этапы мероприятия

1

Встреча участников,
знакомство

2

Презентация продукта,
дегустация Салями Астория

3

Мастер-класс по приготовлению
праздничных закусок.

- Приготовление брускетт
- Выбор вина и произнесение итальянских тостов
- Приготовление канопе
- Выбор вина и произнесение итальянских тостов

4

Кулинарный конкурс

5

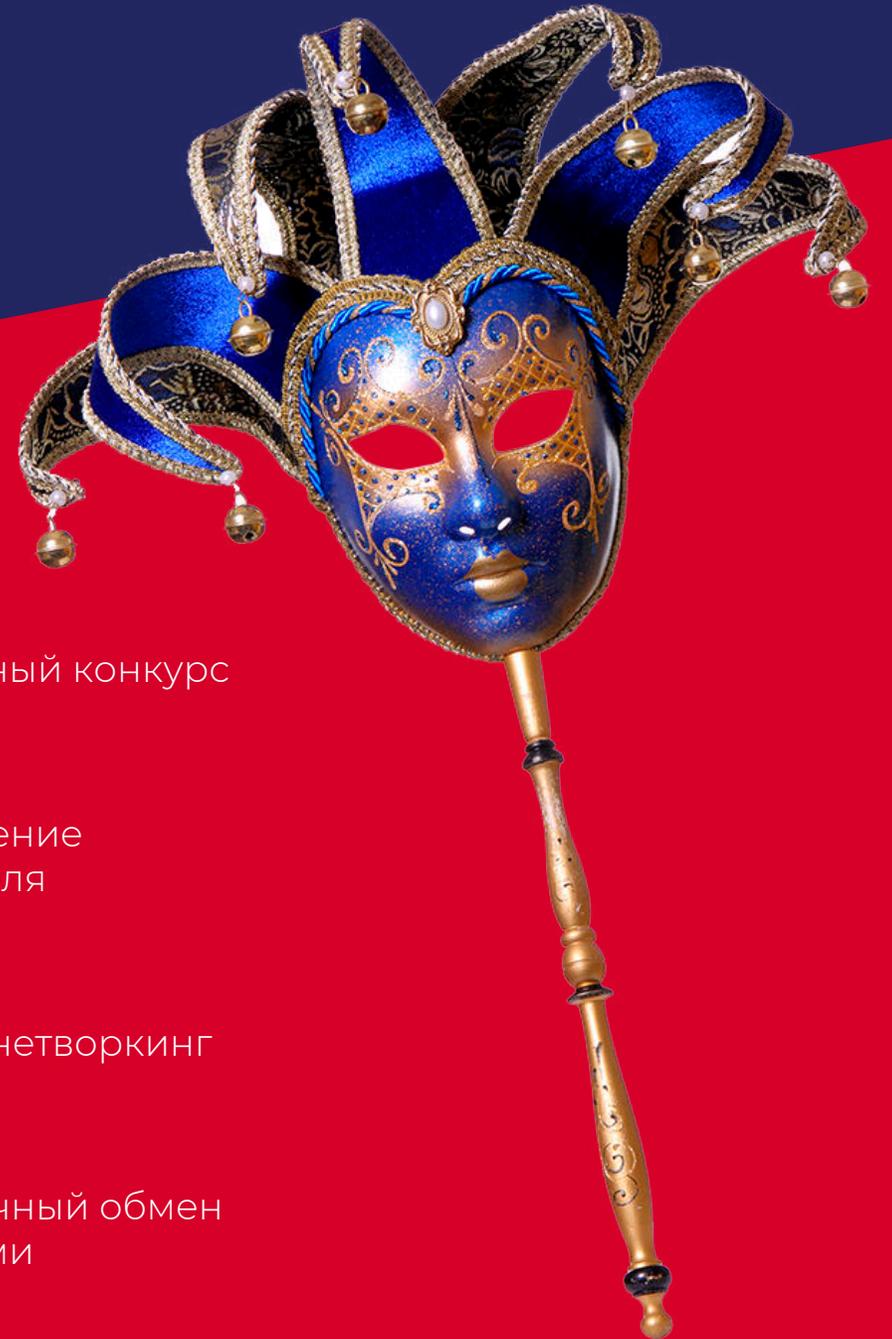
Награждение
победителя

6

Фуршет, нетворкинг

7

Праздничный обмен
подарками



Фотозона

Каждый гость сможет прочувствовать потрясающую атмосферу торжества и карнавала вкуса в праздничной фотозоне, выполненной в венецианском стиле





Шеф-повара

Андреа Имперо

(Ресторан Martitozzo)



Знает все о традиционной средиземноморской кухне и является поклонником кулинарных экспериментов. Считает, что совокупность традиций и инноваций делает итальянскую кухню более интересной и свежей.

Мирко Дзаго

(Ресторан «СЫР»)



Более 15 лет в российском ресторанном бизнесе. По его мнению, задача повара не в том, чтобы строго следовать традиционному рецепту, а в том, чтобы делать блюдо вкусным для гостей. Главным ингредиентом при приготовлении для него остается креатив, который он применяет, как в выборе продуктов, так и при составлении рецепта.

Джузеппе Тодиско

(Ресторан La Scala)



Готовит классические рецепты на основе российских региональных ингредиентов. Знает толк в разных сортах итальянских вин и, в зависимости от их характера, мастерски сочетает их с приготовленными блюдами.

Луиджи Чента

(гастролирующий шеф-повар)



Шеф-повар, разработавший собственную концепцию деревенской кухни. Проводил мастер-классы по итальянской кухне и гастрономические вечера в нескольких городах России. Особое внимание уделяет сочетаемости вин с региональными блюдами Италии.

Карло Греку

(Ресторан Дом Карло)



Специализируется на кухне и винах Сардинии. Проводил мастер-классы на фестивале «О, да! Еда!». Помимо высоких кулинарных навыков, покоряет аудиторию знанием русского менталитета, знает, как превратить любой мастер-класс в яркий экспириенс.

Валентино Бонтемпи

(Ресторан Bontempi, Пинцерия)



Один из самых известных итальянских шеф-поваров в Москве. Хорошо разбирается во вкусовых предпочтениях российского потребителя и умеет адаптировать российские продукты для итальянских рецептов.


Черкизово

Grazie mille!



2020