

  
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

Черкизово

*Dolce Vita*

# 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 Салями 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

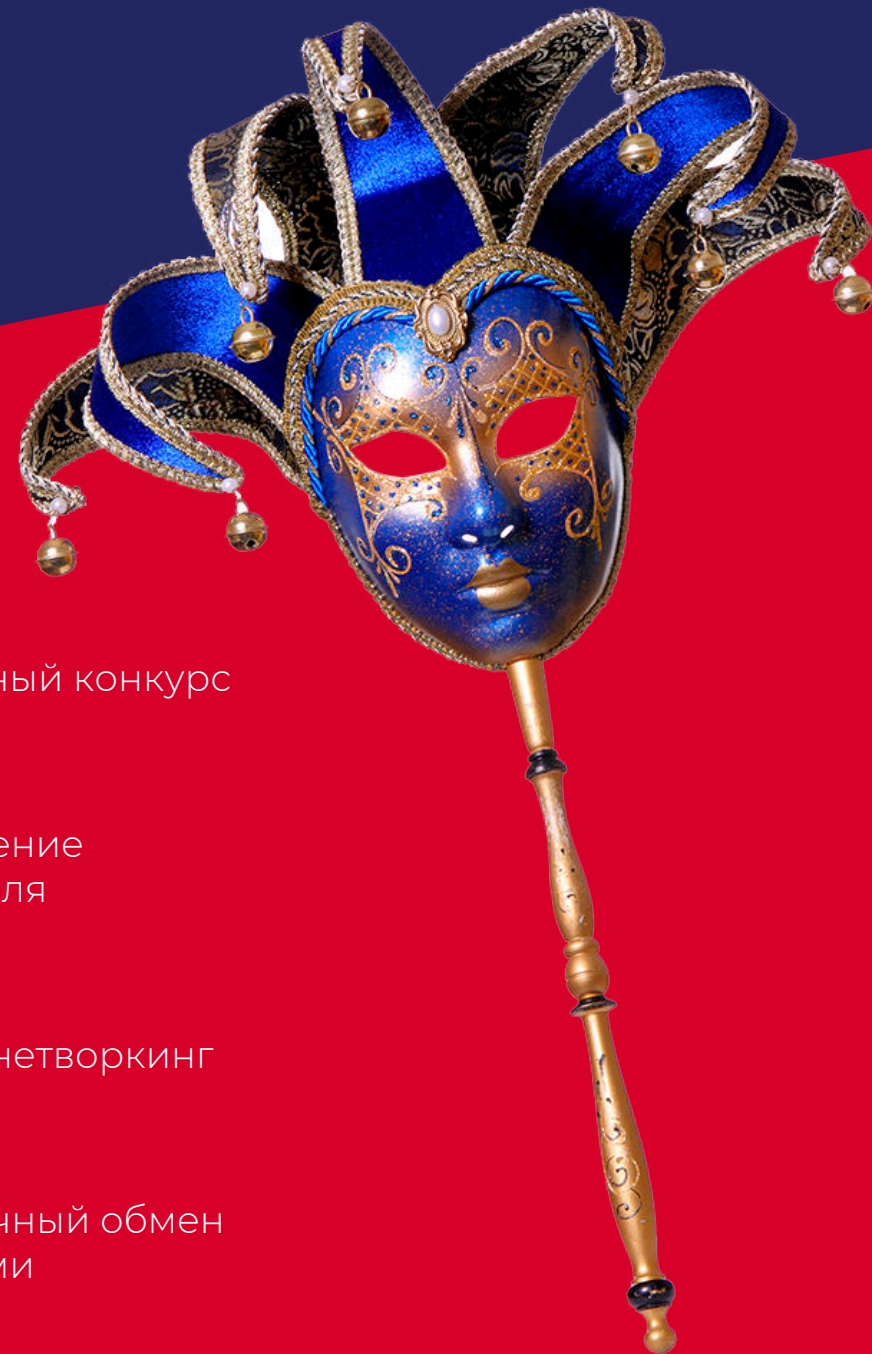
Награждение  
победителя

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